

Regionale Verbundenheit, kurze Wege und eine nachhaltige Kette: Der Kauf direkt vom Erzeuger wird immer beliebter

## Mikrokosmos Hofladen: Von frischen Eiern und Milch aus dem Automaten

Von Alexander Florié-Albrecht

Kurze Wege, bekannte Gesichter, transparente Herkunft: Immer mehr Menschen wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und suchen den Kontakt zum Erzeuger, wenn man den Aussagen des Bundeszentrums für Ernährung folgt. Auf 30 000 bis 40 000 schätzt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft die Zahl der Landwirte, die ihre Produkte wie Kartoffeln, Milch oder Eier, Spargel und Erdbeeren auf kurzem Weg an die Kunden liefern.

Viele Betriebe vertreiben ihre Produkte zunehmend über eigene Hofläden. Im Jahr 2010 gab es schätzungsweise 300 Bio-Hofläden. Heute sind es in Nordrhein-Westfalen fast 500 Betriebe mit Hofladen, Ab-Hof-Verkauf oder anderen Formen der Direktvermarktung. Das entspricht etwa einem Viertel der Bio-Höfe in NRW.

Einer dieser Hofläden ist der Stautenhof in Willich-Anrath. Christoph Leiders betreibt ihn mit seiner Frau Beate, seiner Tochter Theresa sowie deren Mann Christoph Coßmann. Auf dem Hof mit zum Teil denkmalgeschützten Gebäuden aus dem Jahr 1856 gibt es eine Verkaufsfläche von 200 Quadratmetern und ein eigenes Bistro-Café. „Ein ganz großer Anteil des Verkaufs im Hofladen erfolgt aus eigener Produktion. Wir haben auch Zukauf-Produkte, aber mehr als 80 Prozent des Umsatzes im Hofladen kommt von eigenerzeugten Lebensmitteln“, sagt Leiders. Der 55-jährige Landwirt nennt in diesem Zusammenhang das Wurstwaren-Sortiment mit mehr als 100 verschiedenen Sorten, der Bäckereibereich mit Brot, das vor Ort im Holzbackofen hergestellt wird, Käse, Eier, Kartoffeln und Gemüse, das vom regionalen Großhandel und dem Familienbetrieb Thees bezogen wird. Damit der Hofladen auch eine „Wohlfühl-oase“ ist, bieten die Betreiber des Stautenhofs ein Bistro-Café an. Dazu gibt es einen Außenbereich und einen Spielplatz für Kinder.

Vor 25 Jahren stellte Leiders den Milchviehbetrieb des Vaters auf Bio-Landwirtschaft um. Gelernt hatte er selbst vor 40 Jahren die ganz klassi-



Christoph Leiders - hier mit Verkäuferin Vendula Milosewicz - bietet in seinem Laden auf dem Stautenhof in Anrath selbst angebautes Gemüse an. Auch Fleisch aus eigener Produktion ist im Hofladen zu finden. Foto: Kurt Lübke

sche, konventionelle Landwirtschaft, sagt der Unternehmer. „Wir haben gemerkt, dass die herkömmliche Landwirtschaft eigentlich mehr auf Masse ausgelegt wird, um immer höhere Erträge an den Großhandel anonym zu vermarkten.“ Mit seinem Biohof und dem Laden wollte er bewusst einen anderen Weg einschlagen.

Und so werden auf der 75 Hektar großen Fläche Kartoffeln, Getreide, Mais und Klee gras nach Naturland- und Bioland-Richtlinien angebaut. Auf dem Gelände stehen drei mobile Hühnerställe mit je 790 Hühnern und zehn Hähnen. Die Eier werden täglich per Hand eingesammelt. Zu dem Tierbestand gehören noch Mutterschafe und Lämmer, Puten, um die 300 Mastschweine, 50 Muttersauen und um die 200 Rinder, von denen ein Teil in der Eifel versorgt wird.

Vernünftige Lebensmittel in einem möglichst geschlossenen Kreislauf von tiergerechter Aufzucht, eigener Schlachtung und Verwertung erzeugen, sodass man möglichst wenig negativen Einfluss auf die Natur ausübt – das ist Leiders

Nachhaltigkeitsgedanke. Und dabei gelte es, die Wirtschaftlichkeit, die Würde der Tiere und der Mitarbeiter auf dem Hofgelände mit im Blick zu haben.

Alle Tiere könnten naturgerecht leben, wie die Muttersauen, die ausreichend Platz zum Liegen und Bewegen haben, separat abferkeln können. „Die Schweine können hier so sein, wie sie wollen. Die Tiere sind sehr entspannt“, sagt Stautenhof-Mitarbeiterin Annika Lauer. Nachhaltig ist auch, dass ein Teil des Futters vor Ort für die Tiere angebaut wird. Die Tiere, die vor Ort aufwachsen, werden auch dort geschlachtet und verarbeitet. Pro Woche schlachtet Leiders selbst 15 bis 20 Schweine, zweimal die Woche Geflügel und zwei Rinder vom Landwirt – bewusst nur so viel, wie vor Ort notwendig ist.

### Landwirt des Jahres bietet sogar einen eigenen Kindergarten

Auf diese Weise fallen auch Kosten, Transportwege und der Stress für die Tiere weg. Aus Leiders' Sicht sei der wertschätzende Umgang mit den Tieren in der herkömmlichen Fleischherzeugung fast zum Erliegen gekommen. „Das Schlachten läuft da wie Fließbandarbeit ab“, davon wolle man sich abheben.

Der Begriff Nachhaltigkeit umfasst auch die 50 Mitarbeiter, die ihre Kinder in dem Bauernhof-Kindergarten mit 20 Plätzen vor Ort unterbringen können. Für seine Arbeit wurde Christoph Leiders 2021 als „Landwirt des Jahres“ ausgezeichnet. „Ich denke, dass ein Hof wie unserer eine Vorbildfunktion haben kann“, sagt er.

In welche Richtung sich die Landwirtschaft entwickle, werde sich in den nächsten

Jahren herausstellen. Den Ankündigungen der Lebensmittelketten, welches nachhaltige Fleisch sie ab 2030 nur noch verkaufen wollen, steht er skeptisch gegenüber. „Was nachher umgesetzt wird, das ist die andere Frage.“

Im Moment sei die deutsche Fleischerzeugung oder die deutsche Lebensmittelerzeugung auf den Weltmarkt ausgerichtet, sodass sich dort die Schwankungen niederschlagen – wie der Preisverfall bei den Schweinen vor zwei Jahren, als China wegen der Schweinepest keine Tiere aus Europa mehr erwarb, oder jetzt im Fall des Getreideproduzenten Ukraine, wo die Preise explodieren. Auch das sei ein nachhaltiger Vorteil der Hofläden und ihrer geschlossenen Produktionskreisläufe. Mit solchen Unwägbarkeiten käme man halt besser klar. „Bei uns spielt der Weltmarkt keine Rolle.“

Die Direktvermarktung spielt auch auf dem Milchhof Gut Steuwen in Krefeld-Hüls eine immer größere Rolle. Betreiber Peter Geurden hat einen eigenen Hofladen sowie einen Automaten, an dem naturreine Rohmilch zu bekommen ist. Seit dem Sommer vergangenen Jahres bietet er sogar Eis aus hofeigener Milch an. „Wir bieten gute, hochwertige Produkte. Doch betriebswirtschaftlich ist der Stellenwert nicht so hoch“, sagte Geurden zuletzt der WZ. Viel wichtiger sei die Öffentlichkeitsarbeit, die damit verbunden ist. Deshalb bemühe man sich auf dem Hof, das Wissen

### Die Serie

**Folgen** Vor dem Klimawandel kann niemand mehr die Augen verschließen. Im Durchschnitt ist jede Bundesbürgerin und jeder Bundesbürger für einen jährlichen CO<sub>2</sub>-Ausstoß von rund 10,8 Tonnen verantwortlich. Noch ist es nicht zu spät für die Wende. Schon mit kleinen Dingen lässt sich viel erreichen. Der Umweltschutz berührt letztlich viel mehr Lebensbereiche, als man zuerst denkt. Doch hat Nachhaltigkeit auch immer etwas mit Verzicht zu tun? Wie kann man Nachhaltigkeit mit Kindern umsetzen? Wie kompliziert ist die Sache beim Essen? Welche Kleidung ist gut fürs Klima? Mit diesen und weiteren Fragen setzt sich unsere Serie „Heute für morgen – natürlich besser“ auseinander. Die weiteren Folgen:

- 4. April Upcycling – nicht nur aus Abfall: was man alles selbst machen, nähen, bauen kann
- 6. April Nachhaltiges Obst und Gemüse: So geht kompostieren in der Wohnung
- 8. April Der Selbsttest: eine Woche vegan
- 11. April Wuppertaler Ideenschmiede Circular Valley

über die Milch beim Verbraucher zu stärken. „Sie sollen wissen, wie die Tiere leben und wie ein gutes deutsches Lebensmittel erzeugt wird.“ Daher sind Hofbesichtigungen ausdrücklich erwünscht.

Das Wissen um die Herkunft der Produkte ist auch für die Familie Bröcker in Wuppertal ein hohes Gut. Sie betreibt an der Gruitener Straße 308 das Gut zur Linden mit Hofladen und Verkaufsautomaten. Je nach Jahreszeit wechseln die angebotenen Produkte, die in der Regel aus Kartoffeln, Gemüse und Obst, Eiern und Fleisch vom Geflügel, Schwein und den eigenen Rindern besteht. Ergänzt wird das Sortiment mit Honig und Konfitüren aus eigener Herstellung, Weine von der Nahe und Fruchtsäfte aus der Region.

