

Quelle: Trierischer Volksfreund

Datum: 22.07.2022

Seite: 8

Engelshof holt künftig die Weide in den Stall

Als David Engel vor fünf Jahren seine Hofmolkerei startet, da wirkt er wie ein kleiner David zwischen den beiden Goliaths, den Molkereien Hochwald und Arla. Doch das Start-up hat sich eine treue Stammkundschaft erarbeitet, die etwas mehr für Milch und Joghurt zahlt. Dafür setzt der Engelshof bei seiner Milch auf höchstes Tierwohl und geht dazu neue Wege.

VON SABINE SCHWADORF

HETZERATH David Engel ist ein Visionär, aber einer mit Augenmaß. Und bei aller Euphorie, Kreativität und allen Ideen muss sich für ihn immer alle rechnen. Schon als er 2015 den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern zukunftssicher machen möchte und dabei auf eine eigene Hofmolkerei und Direktvermarktung setzt, macht er Pläne, kalkuliert alles zig Mal durch, sitzt telefonierend im Traktor auf dem Feld – bis am Ende nicht nur die Wirtschaftlichkeitsprüfung stimmt, sondern auch die Eltern ihr Okay geben. „Am Anfang galt mein Projekt als Hirngespinnst. Aber ich wollte mir auch nichts schönrechnen“, erinnert sich der 34-Jährige.

Doch seine Motivation ist klar: Sowohl er als studierter Maschinenbauer, seine Partnerin Beata als Lebensmitteltechnikerin und seine Schwester Mareike als Agrar-Ingenieurin wollen in den Betrieb einsteigen. Und das muss sich finanziell für drei Parteien inklusive der Eltern Gertrud und Stefan lohnen. „Wie schaffe ich also einen eigenen Markt für meine Produkte“, fragt sich David Engel.

Und so investieren die Engels für die dritte Generation mehr als eine Million Euro in Abriss, Neubau und

Maschinen, entwickeln Rezepturen und Deklaration für Milch und Joghurt und starten ein Jahr nach der Baugenehmigung zum Weihnachtsmarkt 2016 in Hetzerath mit den ersten Produkten. „Es war für uns ein Wunder, dass von der Technik bis zum Marketing alles punktgenau gepasst hat. Rückblickend stellt auch niemand das Projekt mehr infrage“, sagt der Unternehmer zufrieden. Allerdings sei eine solche Investition nichts, was alle Landwirte machen könnten oder was einfach kopierbar sei.

„Bei der heutigen Inflation schauen alle nur noch auf den Preis – und erwarten gleichzeitig ein Höchstmaß an Tierwohl. Das funktioniert nicht.“

David Engel
Engelshof Hetzerath

Ob die Engels heute diesen Schritt noch mal ginge? „Der Hof ist das Lebenswerk meiner Eltern. Und ich wollte wieder mehr Wertschätzung für unsere Arbeit als Familienbetrieb erreichen“, sagt er. Da habe es vor gut fünf Jahren gepasst, dass auch die Kunden angesichts einer Krise in der Milch zu Schleuderpreisen verramscht und bei Demonstrationen der Bauern literweise ausgekippt wird, sensibilisiert sind. Sie sind bereit, für Engelshof-Produkte auch etwas mehr zu bezahlen.

„Bei der heutigen Inflation schauen alle nur noch auf den Preis – und erwarten gleichzeitig ein Höchstmaß an Tierwohl.“

Aber das funktioniert so nicht, Tierwohl und Regionalität kosten Geld“, weiß der Hetzerather. Dank der Erfahrung aus der Direktvermarktung und einem eigenen YouTube-Kanal hat er „keine Sekunde an der Entscheidung gezweifelt. Doch ohne dies würde ich das heute wohl nicht mehr machen“. Seine größte Sorge: „Das Konzept geht nur so lange auf, wie die Leute sich

das leisten können.“ Die Kundinnen und Kunden und ihr positives Feedback geben David Engel und seinem 20-köpfigen Team jedoch recht: Von den 1,1 Millionen Litern Milch, die die 110 Milchkühe im Jahr geben, wandern 800.000 Liter in die eigene Molkerei und werden dort verarbeitet – zu Frischmilch, Quark und Joghurt. Umgerechnet mehr als eine Million Becher Fruchtjoghurt verlassen so den im Dorf gelegenen Betrieb. 140 Supermärkte im Umkreis von 50 Kilometer werden zwei Mal pro Woche beliefert. Die restlichen 300.000 Liter Milch gehen an die Thalfanger Molkerei Hochwald Foods.

Und wie fühlt man sich als kleiner David in einer kleinen Hofmolkerei zwischen den großen Goliaths am Milchmarkt, der Hochwald- und der Arla-Molkerei? „Wir sind keine Konkurrenten und ich habe unser Projekt immer offen kommuniziert“, sagt Engel. Inzwischen gebe es auch spezielle Verträge für Direktvermarkter mit ihren Ablieferungs-pflichten. „Großmolkereien sind wie

schwere Tanker. Sie nehmen deine Milch immer ab, dümpeln vor sich hin, das Risiko für den Landwirt ist gering. Wir dagegen sind wie ein Rennboot, das zwar schnell mal gegen die Wand fahren kann, dafür aber agiler ist und wo der Landwirt mehr Eigenverantwortung hat. Ich muss meine Milch selber verkaufen“, erklärt der Maschinenbauer. Doch der 34-Jährige ist „hoffnungslos optimistisch“, hat sich neue Ziele gesetzt. In einer Zeit, in der immer mehr Milchbauern ihren Betrieb aufgeben, setzt David Engel auf Wachstum, mehr Kühe und einen neuen Stall. „Ich möchte die Weide in den Stall holen“, formuliert er sein nächstes Projekt.

Ein neuer Freilaufstall soll den bis zu 180 Tieren dann nicht nur einen natürlichen Bodenbelag bieten, für den der kühne Unternehmer bereits ein Patent angemeldet hat, sondern auch jalousienartige Wände, Sonnendächer und eine Bewegungsweide. Die Liegefläche soll mehr als zehn Quadratmeter je Tier betragen und damit weit über dem höchsten

Tierhaltungsstandard 4 liegen. Besucher können aus einem eigenen Bereich den Landwirten und Tieren zuschauen. „Tierwohl ist für uns ein Riesenaspekt. Heute ist mir noch zu viel Beton und Stahl im Stall verbaut“, sagt er. Und so lautet das Ziel: ein CO₂-neutraler Bauernhof mit einer PV- und einer Biogasanlage, die die eigene Gülle verstromt und effizienter einsetzen soll. Der Kreislauf aus Emissionen und Nutzung soll so geschlossen werden.

„Wenn wir 2023 bauen, dann ist das eine Investition für Generationen und so planen wir auch“, sagt David Engel und verweist auf eine höhere Investitionssumme als noch in der Molkerei: „Die Leute bezahlen bei uns mehr für die Milch. Und das Mehr soll in den Stall fließen. Damit möchte ich neue Maßstäbe setzen.“ Und so kritisiert der Unternehmer die politikbezogene Förderkultus, die stets nur wenige Jahre gelte. „Die Richtung der Politik ist oft nicht klar, und das ist unfair den Betrieben gegenüber, die langfristig investieren müssen.“



David Engel und Mitarbeiterin Friederike Hoffmann sind gerade dabei, Aprikosenjoghurt abzufüllen. Mehr als eine Million Becher Joghurt produziert die kleine Hofmolkerei in Hetzerath im Jahr.



Mehr als 800.000 Liter Milch verarbeitet der Engelshof pro Jahr zu Milch, Quark und Joghurt. Der Rest von 300.000 Litern abgemolkener Milch geht an die Hochwald-Molkerei.

FOTOS (2): SABINE SCHWADORF