

Quelle: WochenSpiegel Wi

Datum: 07.04.2017

Seite: 12 + 13

NEUERÖFFNUNG DER HOFMOLKEREI ENGELSHOF IN HETZERATH

Die Geschichte des Engelshofs zieht sich über Generationen. Im Lauf der Zeit hat die Landwirtschaft ihr Gesicht in vieler Hinsicht verändert. Landwirte von heute müssen aufgeben – oder sich der Moderne stellen. Weder Gertrud und Stefan Engel, noch die Kinder David, Mareike und Lena wollten aufgeben. Sie entschieden sich bewusst für das Leben auf und mit dem Bauernhof. Und investierten mit vereinten Kräften.

Rasch hat sich dieser neue, moderne Engelshof einen Namen gemacht. In der Region wies, in der in etwa 40 Läden frische Milch und Joghurt der Familie zu haben sind und Kinder aus Kitas und Grundschulen fachkundig durch den Betrieb geführt werden. David Engel, studierter Maschinenbauer und so etwas wie »der Springer« auf dem Hof – »ich finde die Arbeit einfach geil« –, hat über das Internet einen grenzenlosen Zugang geschaffen zur Welt des Landwirts von heute. Und diese Welt ist lebendig und bunt: Trotz Maschinen, trotz Hochleistung, Lebensmitteltechnik und exakt bemessenen Futtermitteln bleiben die Tiere das, was sie immer waren: fühlende Lebewesen, Individuen, »Säugeltiere wie du und ich«. Deshalb werden sie mit größtem Feingefühl behandelt. Wie jeder gute Arbeitgeber die Sorgfaltspflicht für seine Beschäftigten ernst nimmt, nehmen nimmt Familie Engel und

ihre Mitarbeiter die Sorgfaltspflicht für ihre Tiere ernst. Nur mit dem entsprechenden Kuh-Komfort kann der Hof in der Oberliga mitspielen: optimale Nahrung, gentechnikfrei, ausreichend Platz, Separierungszonen für trüchtige, erkrankte oder kalbende Tiere.

Sorgfalt zahlt sich aus

»Die Milchleistung unserer Kühe liegt im Schnitt bei 10.000 Liter im Jahr.« Bei vier bis fünf Laktationen pro Tier zahlt sich die Sorgfalt aus; so entsteht die für einen rentablen Betrieb unerlässliche win-win-Situation. Zum Vergleich: Die Durchschnittsleistung rheinland-pfälzischer Milchkühe lag bei 8.266 Liter im Jahr 2016. (www.kv-tp-saar.de/aktuelle-mlp-durchschnitt.htm). David Engel: Wir bieten unseren Kühen das Beste. Dafür müssen die Kunden eben auch mehr zahlen. Was sie offenbar gerne tun: Der empfohlene Engel-Literpreis liegt bei 1,30 Euro.

Jedes Familienmitglied hat spezielle Aufgaben auf dem Engelshof. Praktisch, dass eigentlich alle Berufe, die für den landwirtschaftlichen Betrieb gebraucht werden, in der Familie vertreten sind: Maschinenbauer David, seine Freundin, Lebensmitteltechnologin Beata, Agrarwissenschaftlerin Mareike, Metallbaumeisterin/Handwerks-Designerin Lena, deren Mann, Schreinermeister Fabian, die Eltern Gertrud und Stefan, die

für die Investitionen gerade stehen und den gesamten Agrarbereich managen, und auch Oma und Opa, fast 90-jährig, die bis heute in dem tip-top-modernisierten Gebäude gleich neben der Molkerei leben, in dem die Erfolgsgeschichte einst ihren Anfang nahm.

Dort lebt auch Lena, deren Konzept den Hof erst vor kurzem zum Gewinner des Landbaukulturpreises gemacht hat: Die junge Frau hat aus dem ursprünglichen Hof und schmuckes Wohnhaus im Trierer Langhausstil entstehen lassen. Die Molkerei existiert erst seit Ende 2016, übrigens im ehemaligen Kuhstall. Auch hier ist alles transparent. Durch ein großes Fenster kann, wer sich interessiert, bei den Arbeitsschritten zusehen, die Rohmilch zu pasteurisierter Milch oder zu Fruchtjoghurt werden lassen.

Frage nach der Mischphase

Einschließlich der preiswerten, aber nicht weniger schmackhaften Variante aus der »Mischphase«. Wenn umgestellt wird, zum Beispiel von Heidelbeer- auf Aprikosejoghurt, kann es geschehen, dass sich ein blaues Obststückchen unter die gelben mischt. Andere Betriebe entsorgen dieses Produkt, die Engels denken nach, haben eine pfiffige Idee – und finden einen Absatzmarkt. Schon gibt es Fans, die gezielt Erdbeer-Vanille nachfragen.



Von links: Josef Engel (Hofgründer und Großvater), Stefan Engel (Hofbesitzer), Guido Wagner (Partner von Mareike Engel), David Engel (jüngstes Kind von Stefan und Gertrud Engel), Lena, Bender (geb. Engel, mittlere Tochter von Stefan und Gertrud Engel), Fabian Bender mit Hannes und Josef Bender (Ehemann und Kinder von Lena Bender), Cacilia Engel (Großmutter), Mareike Engel mit Hund Ida (älteste Tochter von Gertrud und Stefan Engel), Gertrud Engel (Hofbesitzerin), Beata Meczynowski (Partnerin von David Engel) mit Hund Borzi.

Die etwa 120 Milchkühe auf dem Engelshof haben alle Namen: Pebbles, Phenomenal und Fanta zum Beispiel. Sie schlafen selbstver-

ständig in sauberen Liegeboxen. Das hält sie gut gelaut und ihre Euter gesund. Auch daran liegt es, dass dort die Kuh im Durchschnitt 4

bis 5 Kälbcr bekommt. Nur danach, in den sogenannten Laktationen, kann gemolken werden. 30 Liter geben die Engels-Kühe pro Tag.

pug

NEUERÖFFNUNG DER HOFMOLKEREI ENGELSHOF IN HETZERATH



Ist das Milchvieh gesund, freut sich der Mensch. Damit der Kuh-Komfort stimmt, muss alles passen: das Platzangebot, die Futtermischung, das gesamte Herdenmanagement. David (unten) macht auch bei der Heurbeit seinem Ruf als »Springer« auf dem Engelshof alle Ehre. Fotos: FF



Bilder einer Erfolgsgeschichte

... vom Leben auf und mit dem Engelshof



Pasteurisierte Milch

Rohmilch kann pathogene Keime enthalten. Pasteurisierung oder Pasteurisation bezeichnet die kurzzeitige Erwärmung von Lebensmitteln auf Temperaturen von mindestens 60 Grad. Das überleben die meisten Mikroorganismen nicht. Beata, die auf dem Engelshof für die Produktion und Dokumentation in der Molkerei verantwortlich ist, erhitzt die Milch auf 78 Grad: Gut gekühlt hält sie danach zehn Tage lang.

Kuh-Komfort

Kuh-Komfort ist ein Begriff für Maßnahmen in der Milchviehhaltung, die die Produktivität der Milchkühe steigern. Kurz vor dem Abkalben einer Kuh ist Mareike auch in den Nächten in Bereitschaft: Dreimal pro Nacht schaut sie auf die Bilder einer Webcam, die in der entsprechenden Separierungszone des Stalls installiert ist. Wenn es losgeht, ist die junge Frau mit ihrem Vater sofort zur Stelle.

Engelshof im Netz

Auf der selbst gestalteten Seite <http://engelshof.eu> hält David alle auf dem Laufenden, die mehr über den Hof oder über die abwechslungsreiche Arbeit in der Landwirtschaft wissen wollen. Infos gibt es auch über Facebook und den Youtube-Kanal »agrikultur«. Hier können alle sehen, wie Pebbles zur Welt kam. Und wie sie aufwächst. Und wie Rindviecher die Nägel geschliffen bekommen...



Agraringenieurin Beata Meczynowski ist die Partnerin von David Engel. Inzwischen arbeitet auch sie auf dem Hof. Auf unserem Bild mischt sie gerade Heidelbeeren und Joghurt miteinander. Links die Stallungen der Tiere, unten die Menge Milch, die eine Engelshof-Kuh pro Tag gibt: 30 Liter.

