

Quelle: Trierischer Volksfreund, Ausgabe Bernkastel-Wittlich

Datum: 06./07.10.2018

Seite: 11

Hofmolkerei: Klein, aber fein

Familie Engel aus Hetzerath vermarktet seit eineinhalb Jahren Milchprodukte im Direktvertrieb. 120 Kühe liefern den Rohstoff und werden mit Futter aus eigener Produktion versorgt.

VON NORA JOHN

HETZERATH Die Joghurt-Produktion ist in vollem Gange. Ein Becher nach dem anderen wird mit Heidelbeerjoghurt befüllt, dreht sich weiter auf dem Rondell. Der Deckel mit der schwebenden Kuh, dem Erkennungszeichen der Produkte vom Engelshof, wird aufgesetzt und mit dem Becher fest verbunden. Und schon verlässt der fertige Joghurt auf einem schmalen Laufband die Maschine und kann von Mitarbeiterin Ricke verpackt werden. Wie dieser Prozess abläuft, das können die Kunden im Selbstbedienungsladen beim Engelshof selber sehen. Durch die Fenster ist der Blick frei in die



In der Molkerei laufen die Becher mit Heidelbeerjoghurt vom Band.

FOTO: NORA JOHN

Bauernhofs ist jetzt die Molkerei. Beta, die Lebensgefährtin von David Engel, ergänzt das Team als ausgebildete Lebensmittel-Technik-Ingenieurin und ist für die Molkereiprodukte zuständig.

Ausschlaggebend für die Entscheidung eine hofeigene Molkerei aufzumachen, sind die Bedingungen in der Landwirtschaft. „Wenn der Job nicht so schön wäre, wäre es aus wirtschaftlicher Sicht nicht sinnvoll“, sagt Engel. Die Direktvermarktung würde es dann erst wieder interessant machen, wenn eine ganze Familie davon leben soll.

Und dabei gibt es für alle Familienmitglieder reichlich Arbeit. Denn das, was die 120 Milchkühe, die den Rohstoff für die Molkereiprodukte liefern, fressen, wird auch hier produziert. Unter anderem sind Mais und Grünschnitt aus eigenem Anbau das Futter für die Kühe.

Neben den Produkten aus der hauseigenen Molkerei liefert der Engelshof aber nach wie vor die Hälfte der Milch an die Hochwald-Molkerei. Das ist eine weitgehend sichere Einkommensquelle, während die eigenen Molkereiprodukte beim Verkauf natürlich auch Schwankungen unterliegen. Vor Feiertagen läuft der Absatz gut, in den Ferien geht der Verkauf zurück, weil viele Kunden im Urlaub sind, schildert Engel seine Erfahrungen.



Produktionsstätte, in der Milch und Joghurt abgefüllt werden. Auch von der Straße im Ortsinneren von Hetzerath gewähren große Fenster Einblick in die Produktion.

Transparenz, nicht nur durch große Fenster, das ist dem studierten Maschinenbau-Ingenieur David Engel, der auf dem Hof für vieles, aber vor allem für die Molkerei zuständig ist, ganz wichtig. Es gibt Führungen bei der Molkerei und dem Bauernhof mit den Tieren. Engel beantwortet zudem Fragen per Telefon, E-Mail oder auf der Facebookseite des Hofes. Und wer den Engelshof näher

kennenlernen möchte, kann auch bei Youtube nachschauen. Dort gibt es viel zu erfahren über den Familienbetrieb und vor allem über die Kuh Pebbles, deren Leben dort immer wieder verfolgt werden kann.

„Es ist besser, wenn die Kunden verstehen, was wir hier machen“, sagt Engel. Und so erfahren Interessierte zum Beispiel, dass im Joghurt Marmelade verarbeitet wird, die zur Hälfte aus Früchten und zur Hälfte aus Zucker besteht. Oder, dass die Milch immer mindestens einen Fettgehalt von 3,8 Prozent hat. Das kann auch mal mehr sein, je nach Jahreszeit.

Die Idee, eine Molkerei zu gründen, ist noch gar nicht so alt. Vor drei Jahren begann die Familie Engel mit den ersten Planungen. Ein-



David Engel in der hofeigenen Molkerei. Schutzkleidung ist aus Hygienegründen Pflicht. FOTO: FRIEDRIKE HOFFMANN

einhalb Jahre hat es gedauert, bis der Betrieb schließlich aufgenommen werden konnte und die ersten Molkereiprodukte vom Band liefen. Dabei waren alle Mitglieder der Familie gefordert.

David Engels Schwester Lena Bender, die heute nicht mehr im Betrieb arbeitet, war zu dieser Zeit in Elternzeit und entwickelte als Handwerksdesignerin die Verpackungen der Milchprodukte und verpasste der Kuh Engelsflügel.

Schwester Mareike ist Agrar-Ingenieurin und für die Kühe und deren Zucht zuständig. Die Eltern von David Engel, Gertrud und Stefan Engel betreiben den Bauernhof, der 1994 aus Platzgründen aus Hetzerath raus, ganz aufs Land verlegt wurde. In den Gebäuden des früheren

INFO

Der Engelshof und seine Mitarbeiter

Neben der Familie Engel arbeiten in dem Betrieb noch zwei Mitarbeiterinnen in der Molkerei. Vier Fahrer bringen die Produkte täglich frisch in Hofläden und Supermärkte von Edeka und Rewe in der Region von Trier bis Hillesheim. Rund 240 Kühe gibt es auf dem Engelshof, 120 davon sind in der Milchproduktion.