

Quelle: VulkanEifel – Heimat hautnah

Datum: 18.03.2019

Seite: 14 - 19



Produkte der Region: Milch und Joghurt vom Engelshof

Wenn die Generationen harmonieren, Eltern und Kinder für neue Herausforderungen offen sind, dann kann Erstaunliches gelingen: So bei Familie Engel aus Hetzerath. Alle tragen mit ihren sehr unterschiedlichen Fähigkeiten und Berufsausbildungen dazu bei, dass der landwirtschaftliche Familienbetrieb anders ist als viele andere.

14 VulkanEifel Heimat hautnah.

Foto: Engelshof



Der Engelshof ist ein echter Familienbetrieb. Jedes Familienmitglied trägt mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Ausbildungen zum Gelingen bei. Familie Engel ist der regionale Bezug wichtig. Sie haben von Anfang an auf die Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL gesetzt.

Landwirtschaftsmeister Stefan Engel übernahm den Hof 1991 von seinen Eltern und siedelte den Betrieb 1995 aus. Seine Frau Gertrud, eigentlich Grafikdesignerin, ist schon lange überzeugte Landwirtin. Die Begeisterung der Eltern strahlte auch auf die drei Kinder aus: David studierte Landmaschinentechnik und machte eine Ausbildung als Landwirt. Mareike wurde Diplom-Agraringenieurin. Nur Lena zog den Metallbau dem Bauernhof vor, sie entwarf aber vor dem Molkereistart das Logo und die Verpackungsdesign und plante den Molkerei-Bau mit. Ganz frisch dabei: Beata Meczykowska, die Lebensgefährtin von David und als Lebensmitteltechnikerin ganz wichtig für einen neuen Geschäftsbereich.

Denn auf dem Engelshof wird seit 2017 in der eigenen Hofmolkerei ein Teil der erzeugten Milch selbst verarbeitet. Frische Eifel-Vollmilch sowie Eifel-Natur- und Fruchtjoghurt sind die Produkte, die dann dienen, die Wertschöpfung zu erhöhen. Und die Frische-Erzeugnisse sind mit dem Logo der Regionalmarke EIFEL versehen.

Familie Engel hat von Anfang an auf die Kooperation mit der Regionalmarke EIFEL gesetzt. „Es gibt so viele Produktideen, für die wir uns hätten entscheiden können“, so David. „Unsere Milch ist gentechnikfrei. Wir schreiben dies auch auf die Verpackungen. Für uns sollte aber die Region im Vordergrund stehen, ohne bei der Qualität Ab-

16 VulkanEifel Heimat hautnah.



Die Investition in die eigene Hofmolkerei war für Familie Engel der richtige Schritt. Neben Milch und Naturjoghurt produzieren sie sechs verschiedene Joghurts mit Frucht, Vanille und eben zur Jahreszeit passenden Saisonjoghurt.

striche machen zu wollen. Deshalb tragen unsere Produkte das Logo der Regionalmarke EIFEL.“

Sehr schnell zeigte sich, die Investition in die Hofmolkerei war der richtige Schritt. Die Kunden in der Region sind begeistert und die Eifel-Milch-Produkte finden große Akzeptanz bei immer weiter steigenden Absatzzahlen. Die Produktion der Hofmolkerei, die im alten, leer stehenden Kuhstall mitten in Hetzerath errichtet wurde, ist absolut „gläsern“, denn vom Hofladen können durch eine große Glasscheibe alle Arbeitsschritte hautnah verfolgt werden.

Bei Lebensmittelhandel und Gastronomie sind Milch und Joghurt vom Engelshof ein „Renner“. Frische und Qualität überzeugen. Wenn die Milch abgefiltert ist, ist sie nur wenige Stunden später beim Kunden. Zwei eigene Kühlfahrzeuge sorgen für schnellen Service. Bauernhof und nun die Molkerei haben das Arbeitspensum, das an sieben Tagen in der Woche zu leisten ist, nochmals für das gesamte Team extrem erhöht. Zwölf und mehr Arbeitsstunden pro Tag waren in den Anfangszeiten nicht ungewöhnlich. Dies blieb aber die Ausnahme während der Startphase. Inzwischen wurden acht neue Arbeitsplätze geschaffen und der erste Anbau an die Molkerei ist geplant. Dort sollen neue Kühlräume entstehen.

VulkanEifel Heimat hautnah. 17



18 *Viele Eifel* Helmut haardt/mh



Bei einem Besuch in der Molkerei lässt sich auch ein Blick in die laufende Produktion von Milch und Joghurt werfen.

Die Familie ist glücklich, dass das neue Geschäftsmodell so hervorragend funktioniert. Derzeit werden bereits 50 Prozent der hofeigenen Milchherzeugung frisch in der Hofmolkerei verarbeitet. Und die Kinder haben bereits weitere Produktideen: Zu Milch und Joghurt sollen sich bald Quark und eventuell Frischkäse gesellen. Außerdem plant man zusätzliche Verpackungsgrößen. Stillstand ist bei den erfolgreichen Querdenkern aus der Eifel nicht in Sicht. Die Zukunft ist gesichert und Vater Stefan wird den Hof in diesem Jahr an seine Kinder übergeben und vom „Alteerteil“ miterleben, wie sich der Engeshof weiter entwickelt.

Die Zeit für den eigenen YouTube-Kanal agrikULTUR, wo Mareike, David und andere junge Landwirte erzählen und zeigen, wie die Arbeit in einem landwirtschaftlichen Betrieb abläuft, wird leider weniger. Aber die bisher erschienen Videos lohnen sich, denn man lernt den Engeshof, die Molkerei und die „Milchproduzenten“ kennen.

125 Kühe betreiben das eigentliche „Milchgeschäft“. Rund die gleiche Zahl kommt an Kälbern und Rindern hinzu, denn den Nachwuchs züchtet man auf dem Engeshof erfolgreich selbst. **01/19**

STECKBRIEF ENGELSHOF MOLKEREI MIT VERKAUF

Bahnhofstraße 34 b
54523 Hetzerath
Tel. (0 65 08) 9 18 11 10
Geöffnet täglich von 8 bis 18 Uhr
kontakt@engeshof.eu
www.engeshof.eu

Foto: Engeshof

Viele Eifel Helmut haardt/mh 19