

Quelle: Magazin Stadtmarketing Wittlich e.V.

Datum: 02.04.2022

Seite: 24 + 25

Molkerei Engelshof - Milch vom eigenen Hof



Hetzerath, mitten in diesem Dorf in der Südeifel ist eine kleine aber feine Hofmolkerei angesiedelt – die Engelshof Molkerei.

Diese Molkerei, ausgebaut aus einem ehemaligen Kuhstall, betreibt Landwirt David Engel seit 2016 zusammen mit seiner Familie und einem kleinen Team von Mitarbeitern mit vielen frischen Ideen und noch mehr Herzblut. Knapp einen Kilometer Luftlinie von der Molkerei entfernt, werden auf dem zugehörigen Hof 2 x täglich ca. 120 Kühe gemolken, welche die Milch für die leckeren Joghurts, Quark und Frischmilch vom Engelshof liefern.

Die Philosophie von Familie Engel – größtmögliches Tierwohl, Alles aus einer Hand und ein kleinstmöglicher CO₂-Fußabdruck – zieht sich wie ein roter Faden durch das Unternehmen. Der größte Teil der Futtermittel wird durch den eigenen, gentechnikfreien Ackerbau rund um Hetzerath abgedeckt, die Lagerung und Verarbeitung des Futters findet vor Ort auf dem Hof statt. Die Milch für die Molkerei wird auf den Liter genau abgemessen und ohne Umwege von David Engel selbst zur Molkerei gefahren. Die Produkte werden hier ausschließlich auf Grundlage der vorliegenden Bestellungen gefüllt und keine Überschüsse einkalkuliert. Was darüber hinaus gemolken wird, wird von der Hochwald Genossenschaft abgeholt und verarbeitet. So wird Lebensmittelverschwendung gleich bei der Produktion ein Riegel vorgeschoben. Zeitnah zur Produktion starten auch die eigenen Milchmobile ihre Touren. Diese beliefern regionale Supermärkte, Hofläden, Bäckereien und Metzgereien in einem Radius von ca. 50 km an 4 Tagen in der Woche mit den leckeren Molkereiprodukten. Die Aus-

lieferung von Joghurts und Milch findet in umweltschonenden Mehrwegkisten statt, die bei Anlieferung gebauscht werden. Das David Engel und sein Team für ihre Produkte besonders auf frische und beste Zutaten achten, versteht sich von selbst. Dies gilt vor Allem für die Fruchtojoghurts, bei denen auf Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe und geschmacksverstärkende Stoffe verzichtet wird. Das schont die Umwelt und schmeckt auch noch toll. Für noch mehr Produktvielfalt und auf vielfache Nachfrage der Kunden, gibt es seit Mitte Oktober, neben Joghurt und Frischmilch, auch noch das Engelshof Quarkpflöchen. Ein Produkt aus traditioneller Herstellung, welches nun ganz viele Kunden der Großregion erreicht und überzeugt. Auch bei den Produktionsmitteln wird nichts verschwendet. Eine Aufbereitungsanlage filtert die Reinigungsmittel der Produktionsstraße, damit sie immer wieder verwendet werden können. Und wer sind die wichtigsten Mitarbeiter auf dem Engelshof? Natürlich die Milchkuh in einer großzügigen Offenstallhaltung mit Liegeplätzen für jede Kuh geling Familie Engel der perfekte Spagat zwischen Wirtschaftlichkeit und Tierwohl. Die haus eigene Zucht ermöglicht es, dass die Tiere von Geburt an auf dem Engelshof leben können. Der artgerechten Aufzucht und der bedarfsgerechten Haltung wird auch bei den Jungtieren besonderes Augenmerk geschenkt.



Und es ist noch mehr geplant. Um den Kühen noch mehr Platz und Bewegungsfreiheit zu schaffen, plant David Engel einen großen Stallumbau für 2022/23, der in der Großregion Seinesgleichen sucht. Und nicht nur die Kühe profitieren von diesen Plänen. Durch Investitionen in energetische Nachhaltigkeit wird auch der ganzheitliche Umweltgedanke des Engelshofs weiter vorangebracht. Nicht zuletzt gehört bei Familie Engel seit jeher ein offener Umgang

mit allen Dingen, die Hof und Molkerei betreffen, dazu. So werden regelmäßige Hofführungen angeboten bei denen die Besucher einen tollen Einblick in den Alltag in der Landwirtschaft erhalten. Auch Kindergärten und Schulen besuchen den Hof sehr gerne, um Kindern ein ganzheitliches Verständnis von Tierhaltung und Lebensmittelproduktion zu vermitteln. Auch in der Molkerei geht es „offen“ zu. So bieten zwei große Fenster Einblicke in die Produktion, wo es fast jeden Tag etwas zu sehen gibt. Wie das Leben in der Landwirtschaft aussieht und was es in der Molkerei Neues gibt, ist auch auf Facebook und Instagram zu entdecken.



engelshof

frische Milch vom Bauernhof

- direkt vom Hof in den Supermarkt
- verarbeitet in der eigenen Molkerei
- natürlich lecker

frische Milchprodukte vom eigenem Hof mit Liebe hergestellt

ENGELSHOF | Bahnhofstraße 34 b | 54523 Hetzerath | E-Mail: kontakt@engelshof.eu | Web: www.engelshof.eu



Genussecke Wittlich

Burgstraße 44, 54516 Wittlich | Telefon: 06571 / 95 45 602
www.genussecke-wittlich.de

Die Genussecke, Ihr Fachhandel für die Sinne, feiert am 3. Juni 2022 ihren 5. Geburtstag.

Da wir auf die Wünsche und Anregungen unserer Kunden eingehen, haben wir unser Sortiment an exklusiven und regionalen Gins erweitert. Auch im Bereich hochwertiger und geschmackvoller Deko-Artikel haben wir das Angebot kundenorientiert ausgeweitet.

Klassiker im Bereich Feinkost, wie z.B. Grillsaucen, Dips und Gewürze füllen selbstverständlich weiterhin die Regale. Am 3. Juni halten wir für unsere treuen Kunden eine kleine Überraschung bereit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Das Team der Genussecke Wittlich

Montag – Freitag: von 10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: von 10.00 bis 16.00 Uhr

