

Quelle: Eifel hautnah – Das Buch 2020

Datum: 01.01.2020

Seite: 298 - 299



REGIONAL UND SELBSTGEMACHT 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 IN HETZERATH.

298

ERFOLGREICH IN DER EIFEL

Auf dem Engeshof, ein landwirtschaftlicher Betrieb in vierter Generation, wird seit 2015 in der eigenen Hofmolkerei ein Teil der erzeugten Milch selbst verarbeitet. Frische Eifel-Vollmilch sowie Eifel-Natur- und Fruchtojoghurt sind die Produkte, die dazu dienen, die Wertschöpfung zu erhöhen. Und die Frische-Erzeugnisse sind mit dem Logo der Regionalmarke EIFEL versehen.

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. Aufgrund der schonenden Verarbeitung bleiben natürliche Nährstoffe wie Eiweiß, Calcium, Magnesium und Zink sowie Vitamin A, B und D erhalten.

Bei Lebensmittelhandel und Gastronomie sind Milch und Joghurt vom Engeshof ein „Renner“. Frische und Qualität überzeugen. Wenn die Milch abgefüllt ist, ist sie nur wenige Stunden später beim Kunden. Zwei eigene Kühlfahrzeuge sorgen für schnellen Service. Inzwischen wurden acht neue Arbeitsplätze geschaffen und der erste Anbau an die Molkerei ist geplant. Dort sollen neue Kühlräume entstehen.

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 weitere Produktideen sind in der Planung: Zu Milch und Joghurt sollen sich bald Quark und Frischkäse gesellen. Außerdem plant man zusätzliche Verpackungsgrößen. Stillstand ist bei den erfolgreichen Quendenkern aus der Eifel nicht in Sicht. (h/f) ■

www.engeshof.eu

ERFOLGREICH IN DER EIFEL



299