

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

Datum: 08.03.2021

Seite: 26 - 29

LAND UND LEUTE

Wolfgang Wagner und seine Familie betreiben ein ökologisch bewirtschaftetes Hofgut und sind Gastgeber mit Leib und Seele.

Im südwestlichen Zipfel der Eifel beginnt das Gaytal. Hier sind die Böden fruchtbar, das Klima ist mild, die Bauernhöfe sind groß und stattlich. Wer hier in den vergangenen Jahrhunderten als Bauer leben durfte, hatte Glück... wie die Familien, denen das Hofgut Sachsen Wagner seit vielen Generationen gehört. Wolfgang Wagner, der es nun gemeinsam mit seiner Ehefrau Uschi, Tochter Saskia und Sohn Fabian bewirtschaftet, kehrte nach einem Lebensabschnitt in Nordrhein-Westfalen auf den heimatischen Hof zurück. Seitdem krepeln sie den einstigen klassischen Mischbetrieb mit Schweine- und Milchviehhaltung um. „Wir haben schon immer eine umweltschonende Wirtschaftsweise betrieben.“

Nicht nur eine konsequente Anziehung auf Ökologie und Regionalität, die sich den Zertifizierungen als Gastgeber für Ferienwohnungen und Produzent der Regionalmarke EIFEL für Bio-Öle, Bio-Soß und Bio-Brotle sowie als Bioland Erzeuger ausdrückt, ist seit Jahren ihr Markenzeichen. Die Wagners bringen ihre Einstellung so auf den Punkt: „Wir sind Landwirte. Und Gastgeber. Das mag auf den ersten Blick vielleicht wirklich etwas tollkühn erscheinen. Für uns aber ist es die Möglichkeit, wertvolles Handwerk mit den besonderen Momenten des Lebens wunderbar zu verbinden.“ Auf ihrem Hofgut, so sind sie überzeugt, vereinen sich „Landwirtschaft mit Architektur, Gemütlichkeit mit Sichtbeton und gelobene Küche mit Heimat. In einem feinen Boutiquehotel und drei Apartments mitten auf dem Land haben wir einen Platz geschaffen, der die Themen Essen, Ernährung, Natur, Lebensmittel, Handwerk, Kochen, Kreativität, Ambiente und vieles, vieles mehr in allen Facetten widerspiegelt und lebendig macht.“

26 Eifel DAS MAGAZIN

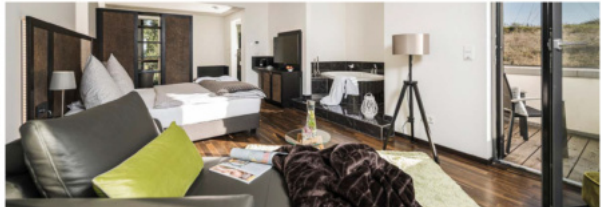


Das Hofgut Sachsen Wagner in Geichlingen, nah an der Grenze zu Luxemburg, gibt es seit Jahrhunderten. Bei den Wagners bedeutet Tradition auch sehr Modernes und Nachhaltiges: Bioland und Regionalmarke EIFEL, Hofladen und Kochschule, Ferienwohnungen, Hotel und Restaurant.

Landleben nah am „Ländchen“



Oben links: Das Hofgut Sachsen Wagner, auf dem sich auch der Hofladen befindet.



LAND UND LEUTE



Oben: Auf eigenen Äckern wachsen Seifenfarn, Hanf, Leinöl oder Sonnenblumen werden zu edlen selbstgepressten Ölen verarbeitet.

Links: Im GenussWerk im Gaytalpark (Fotos nächste Seite) bietet Uschi Wagner (zweite von links) Kochkurse und kulinarische Themenabende an.



Die Familie hat sich also viel vorgenommen – und erfüllt den Anspruch, sichtbar zum Beispiel draußen in der Natur rund um das Hofgut. Auf den Weiden grasen Mutterkuhherden: Black Angus, Wagyu und Limousin. Ihre Kübber werden ausgemästet. Für zartes Fleisch werden Tiere hofnah mit kurzen Transportwegen geschlachtet. In einem Tal, in dem wilde Orchideen wachsen, tummeln sich die Gallows der Familie Wagner. Auf den Äckern der Wagners wachsen unter anderem verschiedene Sensenarten, Hanf, Leinöl oder Sonnenblumen – kurzum Pflanzen, die den wertvollen Grundstoff für edle, selbst gepresste Öle liefern. Ihre Strohballen sind mit gepflegten Obstbäumen alter Sorten, aus deren Früchten feinsten Apfel- oder Nektarbrand destilliert wird. Öle, Soße oder auch Marmeladen und eigene Wurst- und Fleischprodukte werden in der hofeigenen Manufaktur hergestellt und sind im Hofladen in Geichlingen zu haben... daraus wird ein leckeres Urlaubsvergnügen für die Gäste der Ferienwohnungen, die auf dem Hofgut liebevoll eingerichtet wurden.

Und wer die eigenen Kochkünste verfeinern will, ist in der Kochschule von Uschi Wagner goldrichtig. Kurse und auch kulinarische Themenabende werden im GenussWerk angeboten, das in einem innovativen, lichtdurchfluteten Gebäude im Gaytal bei Körperlich untergebracht ist. Dank des Wagnerschen Engagements und Unbunsens ist die ehemalige Umweltausbildungsstätte Gaytalpark auf eine Weise neu belebt, die Ökologie mit Urlaubserholung, Kreativität und Komfort verbindet. Die Gäste der Kochschule und des Hotel-Restaurants, in dem regionale Frischeküche zelebriert wird, können hier in moderner Ambiente entspannen. „Auf dem terrassierten Areal am GenussWerk lege ich auch einen Permakultur-Nutzgarten an, um zu zeigen, was in der Eifel Gutes wächst und wie man es frisch verarbeiten kann“, erläutert Uschi Wagner. Das wird garantiert nicht nur den Bienen behagen. Ihr macht die ein ursprüngliche Traditionen anknüpfende und neu interpretierte Verbindung aus Kochen, Gastfreundschaft und naturnahe Anbau enormen Spaß. „Es zeigt, was beste Lebensqualität bedeutet.“

Uschi Wagner hat mit ihrer aufgeschlossenen Art, die Eifel und ihre positiven Facetten zu zeigen, ein breites Publikum erreicht – und zwar nachhaltig. Denn im Jahr 2011 gehörte sie zu den Frauen, die in der SWR Fernsehserie „Lecker auf Land“ fröhlich und handfest zeigten, dass Ländliche ungemein köstlich, ideenreich und gesund sein kann. Jede Teilnehmerin präsentierte die für ihre Region und ihren Hof typischen Zutaten und deren fantasievolle Verarbeitung. Uschi Wagner tat das mit solchem Erfolg, dass er bis heute nachwirkt und den Anstoß zur Gründung ihrer Kochschule gab. Sie, ihr Ehemann und die beiden Kinder wurden ein Jahr lang von einem Filmteam durch den Alltag begleitet, um für eine andere SWR Reihe („Land, Liebe, Luft“) zu zeigen, wie das Lebensprojekt der Wagners läuft. Nicht von ungefähr wurde die Folge mit „Wenn die Familie die Firma ist“ betitelt, denn die ganzheitliche Sicht auf Natur und Umwelt bezieht bei ihnen eben auch den Umgang mit anderen Menschen und wirtschaftliche Fragen mit ein.

„Wir sind keine Marketingspezialisten“, sagt Wolfgang Wagner, „aber wir sind Teamplayer und holen uns das Wissen, das wir selbst nicht haben, gern von außen heran.“ Alle packen mit an – die Devisen gilt für die Familie selbst, aber heißt auch Praktikantinnen willkommen. Impulse für Neues kommen unter anderem auch durch das Agrarwirtschaftsstudium von Sohn Fabian. Hilfe bei den je nach Jahreszeit anstehenden landwirtschaftlichen Arbeiten, die bei einem zertifizierten Bioland-Betrieb natürlich besonders zeitaufwändig sind, leisten Lohnunternehmer. Und die Wagners denken bereits darüber nach, ob eigene Produkte noch artgerechter zu erzeugen und den Tieren auch den letzten Stress zu ersparen. Eine eigene Fleischverarbeitung ist bereits im Aufbau. Es geht also immer weiter voran mit dem Hofgut Sachsen Wagner. **Info: www.sachsen-wagner.de**

28 Eifel DAS MAGAZIN

Eifel DAS MAGAZIN 29