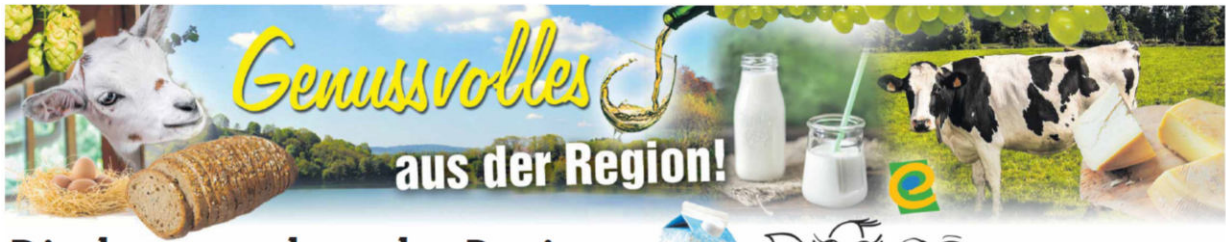


Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 15.01.2022

Seite: 25



Direktvermarkter der Region: Der „Engelshof“ in Hetzerath

Vom Milchbauern zur Hofmolkerei mit eigenen Produkten

Hetzerath. Deutsche Landwirte hatten es in den letzten Jahren nicht leicht. Globale Marktmechanismen mit zumeist sinkenden Erzeugerpreisen einerseits – steigende Anforderungen an Dokumentation und weitere gesetzliche Auflagen andererseits. Dies führte

Melkställen in Hetzerath. Eine seltene Entscheidung, die sich absolut bezahlt machen sollte. Denn so wurde eine eigene regionale Produktpalette mit inzwischen reisender Nachfrage, und zudem bis dato 16 neue Arbeitsplätze geschaffen. Und so geht Landwirt

Prozent der gesamten Milchmenge von rund 1,2 Millionen Liter, die seine 125 Milchkühe im Jahr geben. Den Rest liefert er nach wie vor an eine genossenschaftliche Molkerei in Thalfang. Die eigene Produktion ist ein solides zweites Standbein geworden. Denn im ei-



Ein starkes Team: David Engel, seine Schwester Mareika (re.) und Lebensgefährtin Beate bewirtschaften den Hof in vierter Generation gemeinsam.

viele bäuerliche Betriebe an den Rand ihrer Existenz – oder zwang sie sogar zur Schließung ihrer Höfe. Und als dann 2015 noch die Milchquote wegfiel, traf dies speziell die Milchbauern hart.

schaft in der Eifel heute: naturnah und artgerecht produzieren, frisch vor Ort verarbeiten, selbst clever vermarkten!

Landwirtschaft mit Herzblut und aus Überzeugung

Auf dem Engelshof in Hetzerath (Kreis Berncastel-Wittlich) hat man aus dieser Not eine Tugend gemacht. Denn der Wegfall der Milchquote sorgte hier für Innovationsdruck. Und so entstand in Hetzerath ein Paradebeispiel dafür,

Betriebsinhaber David Engel ist Landwirt mit Herzblut, aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Und das beste Beispiel dafür, dass der Spagat zwischen Ökonomie, Ökologie und Verbraucherinteresse auch

genen Hofläden verdienen Engels bis zu 40 Cent am Liter Milch; die Großmolkerei zahlt derzeit in etwa 32 Cent. Der Preis hat aber auch schon bei 24 Cent gelegen. „Wenn der Verbraucher nur beim Discounter die billigsten Lebensmittel einkauft – egal ob Bio- oder konventionelle Produkte, landet am Ende kein rentabler Preis beim Landwirt. Vom Bauern aber im gleichen Zug höhere Umweltauflagen zu verlangen, das kann nicht funktionieren.“ ärgert sich David Engel. Und beweist, dass es auch anders gehen kann. Dass beispielsweise der Wegfall der Milchquote auch eine Chance sein kann. Qualitäts-Milch direkt vor der Tür ohne Großmolkerei für einen fairen Preis zu verkaufen.



Seine 125 Kühe werden von Betriebsinhaber David Engel zwei Mal täglich gemolken. Ein Teil der Milch wird in der eigenen Molkerei zu qualitativ hochwertigen Produkten verarbeitet.

wie der Transformationsprozess der Landwirtschaft erfolgreich gestaltet und zukunftsfähig weiterentwickelt werden kann.

Niedrige Milchpreise: Wenn Not erfinderisch macht

Wie ist dies gelungen? – Um auf die geringen Milchpreise zu reagieren, sahen sich die Engels, die ihren Hof inzwischen in vierter Generation betreiben, vor die Wahl gestellt: entweder mehr Kühe und mehr Milch verkaufen oder eben zusätzlich noch eine eigene Molkerei. Man entschied sich für eine eigene Molkerei. Und so packte die Erzeugerfamilie mit 125 Milchkühen die Sache konsequent an und erweiterte im Jahr 2016 die traditionelle Milchviehhaltung um eine eigene, hoch moderne Hofmolkerei. Dafür wurde eine sechsstellige Summe investiert in die Umrüstung eines nicht mehr benötigten

in der Landwirtschaft erfolgreich gelingen kann. Gemeinsam mit seiner Schwester Mareika und Lebensgefährtin Beate hat er – nach Studium und Landwirtschafts-ausbildung – seine Visionen eines Bauernhofes, bestehend aus Unabhängigkeit, Tierwohl, Wirtschaftlichkeit, aber auch eigener Freiheit ideenreich entwickelt. Zudem hat sich der Engelshof inzwischen zu einer regionalen Marke etabliert. Die Futtererzeugung, die Tierhaltung, die Milchverarbeitung, das Marketing – alles trägt die individuelle Handschrift einer bäuerlichen Mehrgenerationenfamilie, die ganz bewusst entschieden hat, sich die Zukunft nicht aus der Hand nehmen zu lassen.

Qualität und Regionalität

Mit der hofeigenen Molkerei verarbeitet Betriebsinhaber David Engel inzwischen jährlich etwa 120.000 Liter Milch. Das sind etwa zehn



David Engel in der hochmodernen, hofeigenen Molkerei. Hier werden jährlich etwa 120.000 Liter Milch zu eigenen Produkten verarbeitet und mit eigenen Milchmobilen an regionale Supermärkte, Hofläden, Bäckereien und Metzgereien rund um Trier, Wittlich, Eifel, Hunsrück und Saar ausgeliefert.

Das Marketing der Engelshof-Produkte ist ein Alleinstellungsmerkmal und wirkt mit eigenem Logo. Inzwischen finden die Produkte bei den Verbrauchern reißenden Absatz.

rungen dann auch noch ein Bild davon bekommen, dass unsere Kühe ein gutes Leben führen, dann ist das ein gewollter positiver Nebeneffekt.“

Tierhaltung und Umweltschutz

Auch für die Zukunft hat er für den Engelshof noch viele Pläne, die er nach und nach, neben seinem Arbeitsalltag bestehend aus Acker- und Reparaturarbeiten, Kunden- und Mitarbeiterbetreuung und Molkerei- und technischen Arbeiten, verwirklichen wird.



Auf dem Engelshof in Hetzerath leben 125 Kühe, die auch hier gemolken werden. Zum Hof gehört auch eine eigene Molkerei. Die frische Milch vom Engelshof wird an Geschäfte, Kindergärten und Privathaushalte geliefert. Außerdem wird auch noch Naturjoghurt und Fruchtjoghurt hergestellt.

Heute wird in der Engelshof Molkerei die frisch angelieferte Milch vollautomatisch in Milchkartons abgefüllt und mit eigenen Milchmobilen an regionale Supermärkte, Hofläden, Bäckereien und Metzgereien rund um Trier, Wittlich, Eifel, Hunsrück und Saar ausgeliefert. Vom Hofläden, zur Metzgerei bis hin zu den regionalen Rewe- und Edeka-Märkten sind alle dabei. Auch kann man die Produkte direkt in der Hofmolkerei vor Ort kaufen. Neben Milch gibt es auch selbst produzierten Naturjoghurt und Fruchtjoghurt im Sortiment. Dabei achtet David Engel und sein

Team besonders auf frische und beste Zutaten. Dies gilt vor allem für den Fruchtjoghurt, bei denen bewusst auf Zusatzstoffe wie Aromen, Farbstoffe und geschmacksverstärkende Stoffe verzichtet wird.

Vor-Ort-Aufklärung über landwirtschaftliche Belange

Für Transparenz zu sorgen und sich den Verbrauchern zu öffnen, ist auf dem Engelshof ein entscheidender Aspekt. „Wir müssen die Kinder und ihre Eltern auf den Hof bringen und ihnen erklären, wie wir arbei-

ten und warum wir Dinge so tun, wie wir sie tun.“ Mit Hofführungen an Besuchertagen leistet man dazu einen Beitrag. Die Menschen sollen sehen und erleben, wie die Tiere leben, wie die Arbeit auf dem Hof aussieht.

„Verbraucher möchten Qualität und Regionalität“, ist sich David Engel sicher. „Sie wollen wissen, woher die Produkte stammen und wie sie entstanden sind. Uns ist es enorm wichtig, den Kontakt zwischen uns als Erzeugern und den Kunden als Verbraucher herzustellen. Und wenn die Menschen bei unseren Hoffüh-

Die nächste Investition in die Zukunft nimmt schon Gestalt an. Nachdem er die Realisierung geprüft und ein Konzept entwickelt hat, hat David Engel inzwischen den Bauantrag für einen neuen Stall und ein neues Melkzentrum gestellt. Sein Ziel: das Wohl seiner Tiere bei der Haltung noch zu erhöhen und gleichzeitig einen eigenen Wirtschaftskreislauf zu schaffen, bei dem der CO₂-Ausstoß verringert wird. Eine geplante landwirtschaftliche Biogasanlage soll die tierischen Exktramente (Gülle, Festmist) verwerten. Und auch ein Besucherpark ist geplant, wo vor allem die kleinen Besucher auf ihre Kosten kommen sollen.

Ideen gibt es auf dem Engelshof also noch genug. David Engels Beispiel macht Mut – beweist es doch, dass Milchwirtschaft in Deutschland eine Zukunft hat. Allen Krisen zum Trotz. Doch um diese Zukunft zu gestalten, bedarf es des Engagements, Ideenreichtum, Risikobereitschaft und Weitblick.

Auf der Internetseite des Hofes www.engelshof.eu können die Kunden online die Produkte der Molkerei des Engelshofs bestellen. ☺

Mit freundlicher Genehmigung der Eifel Tourismus GmbH



Vier Generationen, die sich unterstützen und motivieren. Die Erzeugerfamilie mit 125 Milchkühen hat 2016 die traditionelle Milchviehhaltung um eine eigene, hoch moderne Hofmolkerei erweitert