

Quelle: volksfreund.de

Datum: 21.01.2022

Seite: https://www.volksfreund.de/region/mosel-wittlich-hunsrueck/demeterhof-breit-in-wittlich-betreibt-erfolgreich-einen-hofladen_aid-65415693

Mit Bio-Gemüse und eigenem Käse zum ökologischen Marktplatz



Eugenie und Paul Brandsma mit hofeigenem Käse, der selbstverständlich auch im Laden verkauft wird. Foto: Bents Christina

Wittlich Seit 30 Jahren wird der Demeterhof Breit von Paul Brandsma und seiner Frau Eugenie geführt. Die Niederländer halten Milchkühe und stellen Käse selbst her. Doch das ist längst nicht alles, was der Hofladen zu bieten hat.

Von Christina Bents

Wer von der Landesstraße L141 zwischen Salmtal und Wittlich zum Demeterhof Breit abbiegt, ist schon fast am Ziel. Auf einer Seite Wiesen und Felder, auf der anderen der Hof mit seinen Menschen, Tieren und Gebäuden. Hier ist Familie Brandsma zu Hause. Sohn Dirk ist im vergangenen Jahr mit seiner Freundin Lisa und zwei kleinen Töchtern zurückgekommen. Außerdem lebt hier auf dem Hof Hannah aufm Kampe mit ihren drei Kindern und ihrem Partner Marius Braun. Dazu kommen täglich Mitarbeiter, Praktikanten und Ehrenamtliche, die sich engagieren, wohlfühlen und dazugehören.

Betriebsamkeit und lebendiges Treiben sind hier an der Tagesordnung. Etwa 70 Rinder gibt es auf dem Hof, davon 23 Milchkühe und 15 Schweine. Auf den Wiesen sind drei Mobilställe mit jeweils 200 Hühnern, die für frische Eier sorgen. Außerdem gehören fünf Schafe dazu, fünf Katzen, ein Border-Collie sowie die etwa 50 Bienenvölker von Tobias Billich.

Auf der Tafel am Eingang des Hofladens ist jede Woche beschrieben, was gerade auf dem Hof passiert. Momentan ist dort zu lesen: „Im Stall ist es ruhig. Unsere Kühe geben viel Milch, so dass der Käsekeller sich wieder füllt.“ Dazu sagt Paul Brandsma: „Es ist uns wichtig, die Verbraucher miteinzubeziehen. Wir möchten etwas Verständnis wecken, dass bei uns nicht immer alle Produkte verfügbar sind.“

Michaela Rosen, Mitarbeiterin im Verkauf und für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig erklärt: „Unsere Kunden zeigen ein wachsendes Interesse an diesen Zusammenhängen. Sie kommen hierher und fragen: „Warum sind die Eier unterschiedlich groß? Was wurde in dieser Woche geerntet? Ist gerade frische Bratwurst im Angebot?“ Im Laden ist gekennzeichnet, was „Hier vom Hof“ kommt und was von Partnern. Zudem gibt es ein umfangreiches Naturkostwarensortiment, Öle, Mehl, Nudeln, Aufstriche und Brot von der Bio-Bäckerei Utters in Dockweiler.

Alles, was im Hofladen angeboten wird, ist bio-zertifiziert. Es wird mit regionalen Partnern zusammengearbeitet, etwa der Öko-Marktgemeinschaft Saar-Pfalz-Hunsrück. „Hier ist über die Jahre ein Netzwerk aus Kollegen entstanden, mit denen wir uns austauschen, voneinander lernen und uns gegenseitig unterstützen“, so Paul Brandsma.

Der Hofladen will ein Marktplatz für regionale Bioprodukte sein. Vom Hof selbst kommt der Käse, der hier nach alter handwerklicher Tradition hergestellt wird. Es gibt jungen und mittelalten Gouda in sechs verschiedenen Sorten, mit verschiedenen Kräutern oder in Natur. Frische Milch kommt ebenfalls vom Hof, man kann sie sogar an einer Zapfstelle selbst abfüllen. Von den Hühnern gibt es die Eier zu kaufen, naturtrüber Apfelsaft wird vom Obst der Streuobstwiesen gepresst. Kartoffeln, Gemüse und Getreide kommen vom Feld, Fleisch und Wurst aus eigener Tierhaltung. Zur Tierhaltung sagt der Landwirt: „Alle Tiere, die auf dem Hof geboren werden, bleiben hier. Wir verkaufen keine Kälber mehr, sondern wir können sie aufgrund der Direktvermarktung durch den Hofladen behalten. Wenn sie nach zwei Jahren ausgewachsen sind, werden sie in der Metzgerei Mayer in Bausendorf geschlachtet.“ Paul Brandsma fährt sie dort selbst hin. Die Wurst, die dort entsteht, wird mit eigenen Gewürzen und nach Rezepten des Hofes hergestellt.

Die Vielfalt der Tiere auf dem Hof ist kein Zufall, sondern alle haben wichtige Aufgaben. Dazu Paul Brandsma: „Die Schafe sind beispielsweise unsere Rasenmäher, die Schweine unsere Resteverwerter. Sie bekommen die Molke, die aussortierten Kartoffeln und das Ausputzgetreide.“

Das alles kann Paul Brandsma nicht alleine schultern, sondern es gibt ein gutes Team und es sind viele helfende Hände und Unterstützer da, damit der Hof und der Laden funktionieren.

Auf dem Demeterhof werden beispielsweise auf einem Hektar Land mehr als 60 verschiedene Gemüse angebaut, die man auch im Laden kaufen kann. Seit 2013 ist Hannah aufm Kampe die Gemüsegärtnerin, seit 2018 zusammen mit Marius Braun. In diesem Jahr wurde auch die Solidarische Landwirtschaft gegründet die „SoLaWi“. Für die Außenwirtschaft ist Michael Goyert, ein langjähriger Mitarbeiter, zuständig. Von großer Bedeutung ist auch der Verein Hof Breit e.V., der 1990 gegründet wurde. Er ist als Besitzer von Hof und Land die Grundlage der lebendigen Gemeinschaft und zählt mehr als 100 Mitglieder. Der Verein öffnet den Hof nach außen, um Einblicke in Naturzusammenhänge zu geben. Michaela Rosen hofft, dass es die Corona-Pandemie bald wieder zulässt, dass auf dem Hof Veranstaltungen, Kurse oder Konzerte gegeben werden können, um sich wieder zu begegnen und auszutauschen.



Vielseitige Produkte, ausschließlich in Bio-Qualität werden im Hofladen angeboten. Foto: Bents Christina

Die Öffnungszeiten des Hofladens: Dienstag bis Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-14 Uhr. Sonntag und Montag ist geschlossen.