

Quelle: Endlich Eifel, Das Bugazin, Genüsse der Eifel

Datum: 01.05.2023

Seite: 30 - 33



Ein Rund-um-die-Uhr-Job an sieben Tagen in der Woche  
Von Menschen und Milchkühen auf dem Engelshof



Genussvolle Region

Was David Engel und seine Familie heute in der Hetzerather Bahnhofstraße und auf dem Aussiedlerhof an der K39 Richtung Föhren vorzuweisen haben, ist das Paradebeispiel ständigen Wachstums und Wandels seit 100 Jahren. Die ganze Geschichte soll hier nur skizziert werden, vielmehr soll zur Sprache kommen, welche bemerkenswerte Entwicklung der Engelshof in den vergangenen sechs Jahren genommen hat, und auch, was in der nahen Zukunft geplant ist.

Den Grundstein des Engelshofs hatten mit dem Bau einer Scheune und eines Wohnhauses in der Bahnhofstraße 34 David Engels Urgroßvater Fritz und seine Brüder Jakob und Josef im Jahr 1922 gelegt. Auf Fritz Engel und seine Frau Maria folgten ihr Sohn Josef und seine Frau Cäcilia. Im Jahr 1990 übernahmen deren Sohn Stefan und seine Frau Gertrud den Hof; sie sind die Erbauer der großzügigen, modernen Ställe außerhalb des Dorfs Mitte der 1990er Jahre.

**Landwirt mit Herzblut**

Womit wir bei den Eltern von David Engel und seinen Schwestern Mareike und Lena angelangt sind. Der heute 34-jährige studierte zunächst Maschinenbau und absolvierte dann eine Ausbildung zum Landwirt – „was genau die richtige Entscheidung war“, weiß er heute. Und wer ihn erlebt – zum Beispiel bei einer Hofführung, wie er sie an jedem ersten Samstag im Monat anbietet – spürt sein Herzblut, seine Überzeugung und Begeisterung.

An den Hofführungen nehmen zuweilen dreißig und mehr Leute teil, erzählt der Landwirt. An diesem trüben, kalten Dezembertag ist die Gruppe der Hofbesucher\*innen allerdings überschaubarer: eine Dame aus Gusterath bei Trier mit Sohn und den beiden Nefen sowie ein junges Paar mit Tochter aus Landscheid-Burg. „Wir kaufen die Produkte vom Engelshof in unserem Supermarkt“, sagt die Gusteratherin. Da

„Mit vereinten Kräften im Team“ lautet das Motto von David Engel (rechts), dem Inhaber des Engelshofs mit eigener Molkerei im Eifelhof Hetzerath bei Wittlich.

31

Genussvolle Region

habe sie ihrem Sohn und seinen Cousins mal zeigen wollen, wo die Milch, der Joghurt und der Quark herkommen. Der junge Landscheider Vater hat beruflich mit der Landwirtschaft zu tun; er ist Fachberater für Melktechnik und erhält nun zusammen mit seiner Familie einen Einblick in das Leben auf einem großen Bauernhof mit Direktvermarktung.

Was als erstes auf dem Plan steht, werden die Kinder später als das schönste Erlebnis dieser Hofführung nennen: Im Kälberstall öffnet David Engel eine Box und zeigt den Besucher\*innen ein wenige Stunden zuvor geborenes Kälbchen. In diesen Boxen werden die Kälbchen für drei Wochen von Hand mit Muttermilch gefüttert. Danach verbringen sie weitere drei bis vier Monate im angrenzenden Laufstall und bedienen sich selbst am Kälber-Tränkeautomat. Der Landwirt deutet auf das Halsband der rotbunten und schwarzbunten Jungtiere der Rasse Holstein. Daran befindet sich ein Sender, der auf seinem Smartphone Alarm schlägt, wenn etwa ein Kalb sich über eine längere Zeit nicht am Tränkeautomat bedient habe, erklärt er. „Aber nichts funktioniert von allein“, räumt er ein. „Das Leben eines Landwirts besteht auch aus ständigem Beobachten und Managen.“ Und dann sagt David Engel: „Auch wenn es ein Rund um die Uhr-Job an sieben Tagen in der Woche ist – es ist der schönste Beruf der Welt!“

**Tierwohl und minimalste Emission**

Da die Hofführung sich am Lebenslauf der Tiere orientiert, geht es weiter zum Rinderstall. „Das sind unsere Teenies“, sagt der Rinderexperte und deutet auf eine Gruppe in einem Tiefstreuall. In den gegenüberliegenden Laufboxen sind die geschlechtsreifen und die tragenden Tiere untergebracht. „Und das hier sind die Kühe, die für Milch, Joghurt und Quark sorgen“, erklärt David Engel an der nächsten Station, dem Kuhstall. Hier liegen gerade sechs Tonnen Futter vor rund einhundert ständig hungrigen Tieren. „Aus sechs Tonnen Futter werden drei Tonnen Milch“, rechnet er vor. Im Abkalbe-Stall

32

zeigt er der Besuchergruppe die Mutter des neugeborenen Kälbchens vom Anfang der Führung. Er weist auf die Kamera an der Decke und auf den Sender im Ohr der Kühe hin. „Das sind wichtige Helfer. Die Kamera übertragen die Situation im Stall auf mein Smartphone, die Sender sind so eine Art Fitnessarmband und teilen mir mit, in welchem gesundheitlichen Zustand sich die Kuh vor, bei und nach der Geburt befindet.“

Was schließlich besonders die Erwachsenen interessiert: eine komplette Modernisierung des Aussiedlerhofes steht an. Der Zukunftsplan sieht das Tierwohl an oberster Stelle, bei gleichzeitig minimalster Emission. „So einen Kuhstall gibt es in ganz Deutschland noch nicht“, betont David Engel. Und nennt als Module eine eigene Biogasanlage und einen neuen, hochmodernen Melkstand. Gestemmt wird der Betrieb, der sein eigenes Futter produziert, aktuell mit der Unterstützung von Mutter Gertrud und Schwester Mareike, die Agraringenieurin ist, sowie mit etwa zwanzig Angestellten aus der Region.

**Mit vereinten Kräften – alles aus einer Hand**

Mehr als eine Million Liter Milch geben die einhundert Milchtiere der Engels im Jahr; mit der Nachzucht beläuft sich der Tierbestand auf rund 250. Seit sich die Familie Engel 2016 für die Direktvermarktung mit eigener Molkerei entschieden hat, werden achtzig Prozent der Milch selbst verarbeitet. Und wo das geschieht, findet die Hofführung ihren Abschluss: im Hofladen in der Bahnhofstraße, wo früher mal ein Kuhstall gewesen ist. Der stand lange leer. Bis David Engel Landwirt wurde und 2016 zusammen mit seiner Lebensgefährtin, der Lebensmitteltechnikerin Beata Meczykowski, die Molkerei „Engelshof“ gründete. Seither gibt es den Hofladen mit Selbstbedienungskühlschrank und Fenster in die Produktion. Wo zu Zeiten seiner Großeltern rechts die Kühe und links die Bullen standen, befindet sich nun die Produktionslinie einer Molkerei, die mit schonenden Verfahren arbeitet, auf unnötige Zusatzstoffe verzichtet und durch kurze Wege optimale Frische und

Genussvolle Region

hohe Umweltfreundlichkeit gewährleistet. Der Hofladen ist täglich von 8.00 Uhr bis 19.00 Uhr geöffnet. Mit eigenen Kühlfahrzeugen werden die Engelshof-Produkte an Supermärkte, Hofläden, Metzgereien und Bäckereien in der Region Mosel, Eifel, Hunsrück und Saar verteilt.

„Alles aus einer Hand“ und „Mit vereinten Kräften der Familie und des Teams“: So wirbt der Engelshof mit Blick auf den

Ackerbau, die Kuhversorgung, die Milchverarbeitung sowie Vermarktung und Gestaltung. Rechnet man David Engels innovatives Konzept für den Stallneubau hinzu, könnte dies der Grundstock für die nächste, die fünfte Generation sein. Auf der Welt ist Bruno bereits, der zweijährige Sohn von David und Beata. *Brigitte Bettscheider*

www.engelshof.eu



Von der Holstein-Rasse sind die rotbunten und schwarzbunten Rinder auf dem Engelshof.

33