

Quelle: eifelschau.de

Datum: 07.11.2024

Seite: <https://www.eifelschau.de/2024/11/07/demeter-hof-breit-aus-wittlich-landwirtschaft-auf-ganzheitliche-und-regionale-weise/>

Demeter Hof Breit aus Wittlich – Landwirtschaft auf ganzheitliche und regionale Weise

Von Redaktion eifelschau 7. November 2024



Paul Brandsma - Inhaber des Demeter Hof Breit aus Wittlich, Foto: Demeter Hof Breit

Wittlich/Prüm – Der Demeterhof Breit bietet vieles: Käse für die Regionalmarke EIFEL, Bewirtschaftung nach Demeter-Richtlinien, Lernort Bauernhof, Hofladen... und vor allem intakte Kreisläufe bei Ackerbau und Viehhaltung. Von Anfang an gehören Landwirt Paul Brandsma und der Demeterhof Breit überzeugt zur Regionalmarke EIFEL. „Für uns ist es nur natürlich und selbstverständlich, dass wir in regionalen Bezügen denken und handeln“, sagt Paul Brandsma, der am Stadtrand von Wittlich sein Ideal von ökologischer Landwirtschaft für sich, seine Familie und weitere MitstreiterInnen erfüllte. Die strikt auf Naturkreisläufe ausgerichtete Erzeugung des Demeter-Verbandes ist das A und O. Brandsma gehört zum Vorstand des Verbandes. Auf dem Demeterhof Breit gibt es daher etliche Pilotprojekte, die beispielhaft ökologische Lebensmittelerzeugung voranbringen. Das zieht viele Stammkunden auch von weither in den eigenen Hofladen, der das wichtigste Standbein der Vermarktung ist. Doch auch die Regionalmarke EIFEL hat nach wie vor einen guten Platz im Marketing, denn die verschiedenen Sorten Rohmilchkäse werden auch mit dem Gütesiegel gelabelt. Unter anderem Restaurants und inhabergeführte Einzelhandelsgeschäfte in der Region gehören zu den Abnehmern. „Wir schätzen die Vernetzung. Man kennt einander und hat auch Freiraum für Flexibilität“, ist Brandsma überzeugt. „Schließlich ist Käse ein Naturprodukt, das nicht immer in denselben Mengen machbar ist. Da ist der direkte Kontakt wichtig.“

Natürlichkeit geht vor Marktkonformität

Es gebe bei regionalen, saisonalen Erzeugnissen eine echte „Geschichte“ zu erzählen – ein eindeutiger emotionaler Pluspunkt. Wohl auch daran liegt es, dass der Demeterhof Breit als „Lernort Bauernhof“ nicht nur für Schulklassen, sondern auch bei Hofführungen viele interessierte Erwachsene anzieht, darunter Berufsschulen der grünen oder gastronomischen Ausbildungsgänge. „Wir zeigen, dass Landwirtschaft ganz vielfältig sein kann und im Einklang mit der Schöpfung funktioniert.“ Vielfalt, das heißt auf dem Hof konkret, dass neben der Milchviehhaltung und der eigenen Käserei auch Schweine auf Stroh und mit viel Auslauf gehalten werden, zudem gibt es Hühner im Freiland. Die Bruderhähne haben ein Leben, bevor sie verwertet

werden, und sind kein „Abfall“. Es gibt Streuobstwiesen, auf denen die Kühe und Rinder grasen und von deren Obst Apfelsaft gepresst wird. Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Kräuter werden selbst angebaut. Vieles davon findet sich in den neuen Abo-Körben, die ein Mal pro Woche abgeholt werden können.

Der Vorteil der großen Nähe

Wesentliche Gründe für den Demeterhof Breit, sich bereits vor rund zwanzig Jahren beim damaligen Modell „Regionen aktiv“ zu engagieren, aus dem dann die Regionalmarke EIFEL wurde, sind Wertschöpfung und Wertschätzung. „Viele Kunden kommen aus Überzeugung und bleiben treu, trotz Inflation, die über gestiegene Lohnkosten natürlich auch uns trifft“, schildert Paul Brandsma die ökonomische Seite. Vier Menschen leben unmittelbar von der landwirtschaftlichen Erzeugung, zehn sind im Hofladen angestellt. „Da wir jedoch ohne Lieferketten und Transportkosten auskommen, können wir unsere Preise annähernd stabil halten und sind von globalen Turbulenzen eher unabhängig.“ Damit ist ein großes Ziel der Regionalmarke erreicht: Stärkung der kleinen, familiengeführten bäuerlichen und gastronomischen Betriebe.

„Regionale Wertschöpfung, Respekt für die Natur, Futter vom eigenen Hof, persönlicher menschlicher Kontakt zu Partnern und Kunden... das macht den Reiz ökologischer Kreislaufwirtschaft aus.“

Paul Brandsma – Inhaber

<https://www.demeterhofbreit.de/>

„Aus dem Wittlicher Tal bereichert der Demeterhof Breit das Regionalmarke EIFEL Portfolio mit feinsten Sorten von EIFEL BIO Gouda. Das Team um Familie Brandsma, Gründungsmitglied der Regionalmarke EIFEL, bewirtschaftet mit einem vorbildlichen biologisch-dynamischen Kreislaufkonzept Böden, Pflanzen und Tiere und betreibt einen großartigen Hofladen. Fahrt doch einfach einmal hin und lasst Euch begeistern.“

Markus Pfeifer – Regionalmarke EIFEL

www.regionalmarke-eifel.de