



Der Hof Medewege informiert seine Gäste auf dem gesamten Hof mit unterschiedlichen Infotafeln.



Mit vier Kühen und 40 Hektar gestartet: Die Landwirtschaft gehört zu den Urproduktionsbetrieben des Hofes.



Die einzelnen Betriebe sind bei aller Unterschiedlichkeit ihrer Schwerpunkte eng miteinander verbunden.

Hof Medewege: Eine Gemeinschaft – mehrere Standbeine

So verschieden wie die Menschen, die auf dem Demonstrationsbetrieb Hof Medewege in Schwerin arbeiten, sind auch die einzelnen Bereiche, aus denen sich der Biobetrieb zusammensetzt. Dass ein Bauernhof längst nicht mehr nur Landwirtschaft oder Viehzucht ausübt, beweist der Hof in Schwerin. Der insgesamt 350 ha große Betrieb steht gleich auf mehreren Standbeinen, die eng miteinander verknüpft sind. Ob Gärtnerei, Bäckerei oder Imkerei: Die einzelnen Bereiche beliefern und unterstützen sich gegenseitig, doch wirtschaften unabhängig voneinander. Das Besondere dabei: Solch eine Vielzahl von Menschen, Betrieben und Initiativen lässt sich tatsächlich unter einen Hut bringen.

Von Surfboard bis Gurke

Über 140 Arbeitsstellen und Wohnfläche für 90 Menschen bietet der Hof Medewege mittlerweile an – damit heißt der Betrieb viele interessante Personen mit neuen Ideen willkommen. Aus dieser Offenheit heraus entwickelte sich der Hof: Das im Zentrum des Demeterhofes gelegene Gutshaus wurde 1829 erbaut und enthält heute zwölf Wohnungen. 1991 gründete sich in einem Gebäude hinter dem Gutshaus der Waldorfkindergarten. 1992 wurde dieser dann wegen der besonders großen Nachfrage erweitert. Der Um- und Ausbau führte dazu, dass sich unterschiedlichste Künstler und Handwerker auf dem Betrieb einfanden. Eins der heutigen Herzstücke des Demeterbetriebs, die Landwirtschaft, begann ein Jahr später – zunächst mit 40 Hektar Land und vier Kühen.

„Mit jeder neuen Bewohnerin und jedem neuen Bewohner, entwickelt sich der Ort weiter und das Angebot wird vielseitiger“, erklärt ein Altbauer: „Die außergewöhnliche Mischung der einzelnen Standbeine hat sich aus der Ursprünglichkeit entwickelt.“ Im Laufe der Jahre wurde der Hof Anlaufstelle für Imker, Bäcker und Co. Die Schwelle für die Entwicklung neuer Betriebe ist relativ flach: Das Geheimnis dahinter ist die Kommunikation untereinander. In der Gemeinschaft wird beschlossen, ob ein weiterer, neuer Betriebszweig sinnvoll ist und auf dem Hof Medewege Platz findet.

Die Vielfalt ist damit ein besonders wichtiger Aspekt für den Betrieb. Sowohl durch das große Angebot der hofeigenen Produkte, als auch durch die unterschiedlichen Menschen, den Hof-Medewegern, hat sich eine ganz besondere Art der Vielfalt entwickelt. Der Betrieb gliedert sich in Urproduktionsbetriebe, Kernbereiche und weitere „Top-Up’s“. Landwirtschaft, Gärtnerei, Obstbau und Imkerei liefern die Grundlage für die verarbeitenden Betriebe: Mühlenbäckerei, Milchverarbeitung, Hofküche und -Café. Danach folgen Lieferservice, die „Hofkiste“, Hofladen und Belieferung der Naturkostläden in der Region. Zu den sogenannten „Top-Up’s“, die losgelöst von der hofeigenen Lebensmittelerzeugung sind, gehören die Reiterei und die Vermietung von Ferienwohnungen, aber auch außergewöhnliche Angebote: eine Psychotherapie, ein Filz- und Kunstatelier sowie eine Surfboard-Werkstatt.

„Die außergewöhnliche Mischung hat sich aus der Ursprünglichkeit entwickelt.“

Gemeinschaftliche Verzahnung

Die einzelnen Betriebe und Initiativen bedienen sich unterschiedlicher Schwerpunkte, arbeiten aber auf dem Hof Medewege eng miteinander zusammen. Die Urproduktionen liefern den verarbeitenden Bereichen Produkte. Sprich, der Rhabarber vom Obstbau wird in der Konditorei, der Mühlenbäckerei, zu köstlichen Kuchen verarbeitet. Dieser wiederum wird dann im Hofcafé angeboten. Der Obstbau gehört dabei zu der ersten Verarbeitungsstufe, wird also im landwirtschaftlichen Bereich durchgeführt – wohingegen Backen zum gewerblichen Bereich gehört.

Aus dieser Zusammenarbeit ergibt sich eine breite Produktpalette, durch die der Betrieb besonders gut aufgestellt ist. Die Logistik wird untereinander aufgeteilt und - wo sinnvoll - miteinander verbunden. Dadurch kann flexibler auf Kundenwünsche



Durch die unterschiedlichen Menschen hat sich eine ganz besondere Art der Vielfalt auf dem Hof entwickelt.

Vorzugsweise nutzen die verarbeitenden Betriebe natürlich die hofeigenen Produkte: Äpfel, Getreide, Eier und Milch.

Die Qualität bestätigt sich: Auch überregional sind die Produkte der Mühlenbäckerei gefragt!

eingegangen werden. Außerdem ist die Vermarktung übergreifend organisiert: unter dem Dach „Hof Medewege“. Damit laufen die Produkte unter einem etablierten Namen und das ermöglicht den einzelnen Betrieben, sich voll und ganz auf ihr Handwerk zu konzentrieren. Das zeigt sich bei der Qualität: Die Produkte und Dienstleistungen sind auch überregional gefragt. Feriengäste aus der ganzen Republik reisen für eine erholsame Auszeit auf den Hof Medewege, während die Mühlenbäckerei ihre Produkte bis nach Lübeck, Hamburg oder Berlin liefert.

Unabhängige Zusammenarbeit

Die Betriebe arbeiten kollegial miteinander, man unterstützt sich, ist aber wirtschaftlich unabhängig. Gärtnerei, Bäckerei, Hofcafé und Co. haben keine Verträge untereinander geschlossen. Damit sind sie offene Marktpartner – profitieren voneinander, aber schaden sich gegenseitig nicht. Wenn

„Die Betriebe arbeiten kollegial miteinander, man unterstützt sich, ist aber wirtschaftlich unabhängig.“

also für den Rhabarberkuchen im Hofcafé kein Rhabarber in der Gärtnerei vorrätig ist, greift die Hofbäckerei auf andere Partner zurück. Damit das Konzept erfolgreich bleibt, ist eine klare Kommunikation wichtig. Deswegen treffen sich die Leiter der einzelnen Betriebe regelmäßig. Dann werden Gemeinschaftsabsprachen zu Themen wie Vermarktung, Kosten etc. diskutiert und festgelegt.

Hof Medewege OHG

Peter Zimmer / Nicolai Jahm
Hauptstraße 12
19055 Schwerin
Tel.: 0385 / 67 67 16 22
E-Mail: ohg@hof-medewege.de
Internet: www.hof-medewege.de

demoSPEZIAL 05/2019 (Mai 2019)

Text: Laura Wittemann
Fotos: © 1: m&p; © 2-6: Hof Medewege
Redaktion und Gestaltung: m&p; public relations
Ansprechpartnerinnen: Laura Wittemann und Lisa Grimmeiß

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Hof Medewege und 241 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbrauchergruppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen:

www.demonstrationsbetriebe.de

www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2019

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p; public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de