



Im Sommer ernähren sich die Tiere auf den Weiden von Gras. Nur im Winter wird von Hand zugefüttert.

Seit acht Jahren stellt Bärbel Lorenzen Käsespezialitäten aus Ziegenmilch her. Beigebracht hat sie sich das Handwerk selbst.

Die Lorenzens sind zufrieden: „Man muss nicht immer mehr wollen, vor allem nicht zu Lasten von Tier und Natur.“

Ziegenhof im Wiesengrund: Ein Schwein zur Hochzeit

„Die Schweine sind unser Vermarktungshit“, erklärt Bärbel Lorenzen, die den Demonstrationsbetrieb Ziegenhof im Wiesengrund im schleswig-holsteinischen Malkwitz bei Malente betreibt. Gemeinsam mit Ehemann Dirk und Sohn Felix hält sie auf der Nutztier-Arche alte, vom Aussterben bedrohte Tierrassen, wie Bunte Bentheimer Schweine, Sundheimer Hühner, Pommersche Landschafts, Diepholzer Gänse und Hinterwälder Rinder. Allerdings leben diese Tiere nicht auf dem Hof, um den ganzen Tag gestreichelt zu werden oder ihren Lebensabend in idyllischer Landschaft zu verbringen. Genau wie ihre nicht bedrohten Artgenossen werden sie hier gezüchtet, geschlachtet und vermarktet, denn das Motto der Lorenzens lautet: „Erhalten durch Genuss“. Mittlerweile ist dieser Betriebszweig, neben der namensgebenden Ziegenhaltung, zu einem zweiten Standbein geworden.

Die Geschichte: Nutztier-Arche werden

Anfangen hat alles mit einem kleinen, klassischen Biofamilienbetrieb mit Hühnern und Schweinen für den Eigenbedarf. „Wir hatten ein Schlüsselerlebnis“, erzählt Bärbel Lorenzen, „durch das wir zur Nutztier-Arche geworden sind.“ Als eine der Sauen einen Herzinfarkt erlitt, während sie beim Eber war, kam es bei der Familie zum Umdenken. Schweine, die die „natürlichste Sache der Welt“ nicht überleben, passten nicht zum Verständnis von Tierwohl der Lorenzens. Die Konsequenz: Sie schafften sich eine alte und robustere Schweinerasse an – die Bunten Bentheimer. Schnell folgten die bedrohten Hühner-, Enten- und Gänserassen. „Und dann wollten wir auch offiziell Nutztier-Arche werden“, erinnert sich Lorenzen.

Die Überzeugung: Genuss erhält

Nur durch die Nutzung der Tiere kann der Hof überleben, weiß Bärbel Lorenzen: „Hätten wir sie nur zum Streicheln, wäre der Betrieb nicht wirtschaftlich. Durch den Verkauf und Genuss der Tiere, verdienen sie sich ihren Unterhalt und letztlich ihre Existenzberechtigung.“ Das Motto „Erhalt durch Genuss“ ist für die Lorenzens ganz logisch: „Wenn ich eine Rasse über den Geschmack bekannter machen und dadurch ihre Nachfrage steigern kann, dann dient das ihrem Überleben.“

Und die Nachfrage nach den vielfältigen Produkten der Nutztier-Arche ist groß. Deshalb werden in der Hofkäserei regelmäßig Spezialitäten wie Kräuterfrischkäse oder Camembert aus Ziegenmilch hergestellt. Auch die Schafe, Rinder und der Dauerbrenner, die Schweine, werden zu Fleisch- und Wurstdelikatessen verarbeitet. Die Bunten Bentheimer, erzählt Lorenzen, hätten sogar schon Vegetarier von sich überzeugt. Neben dem intensiven Geschmack des Fleisches, den es dem intramuskulären Fett und einem langsameren Wachstum zu verdanken hat, schätzen die Kunden es vor allem, seine Herkunft und die Aufzuchtbedingungen der Tiere zu kennen: Auf dem Ziegenhof werden die Bentheimer in ganzjähriger Freilandhaltung auf den weiten Weiden der Holsteinischen Schweiz gehalten.

Die Vermarktung: kreativ gestalten

Großen Wert legt das Ehepaar bei der Vermarktung auf den direkten Kontakt mit seinen Kunden sowie deren unmittelbaren Bezug zum Produkt. Darum haben sich Bärbel und Dirk Lorenzen für den Verkauf ab Hof entschieden und ein spezielles Angebot entwickelt: das „Schweine-Leasing“. Unter dem Motto „Schon mal ein Schwein gehabt?“ können interessierte Verbraucher ein Schwein erwerben und es über gut elf Monate auf dem Ziegenhof großziehen lassen. Die Schweine können jederzeit besucht werden; wem der direkte Kontakt nicht möglich ist, dem stellen die Betriebsleiter auch gerne Bilder

„seiner“ Schweine zur Verfügung. Kurz vor der Schlachtung wird abgestimmt, wie das Fleisch portioniert wird, „abgerechnet wird dann nach Kilo, so bezahlt jeder nur das, was er auch bekommt“, erklärt Bärbel Lorenzen. Diese Vermarktungsidee hat schon viele Menschen auf die Nutztier-Arche aufmerksam gemacht. „Die Leute verschenken Schweine zum Geburtstag des Vaters oder zur Hochzeit der Tochter“, freut sich Dirk Lorenzen.

„Für die artgerechte Haltung und die Transparenz, die unser Hof bietet, sind die Kunden bereit, mehr zu zahlen.“



Die ganzjährige Weidehaltung hält die Schweine fit. Hier kommt der Tierarzt meist nur zum Ferkelkastrieren.



Im Rahmen von „Landvergnügen“ sind auch Urlauber auf dem ca. 18 Hektar großen Ziegenhof willkommen.



Die Nachfrage nach Rindfleisch war groß, also schaffte der Hof Hinterwälder Rinder an. Dieses Jahr wird das erste Tier geschlachtet.

Da diese Art der Aufzucht sehr arbeitsintensiv ist, hat das Fleisch seinen Preis. Die Bunten Bentheimer vom Ziegenhof im Wiesengrund werden für das Zweieinhalb bis Dreifache, verglichen mit herkömmlichem Schweinefleisch, verkauft. Aber das stört hier niemanden, im Gegenteil: „Für die artgerechte Haltung und die Transparenz, die unser Hof bietet, sind die Kunden bereit, mehr zu zahlen“, verrät Bärbel Lorenzen.

Das Ziel: Lebensmittel wertschätzen

Über ihren Verein „Nutztier-Arche Ziegenhof – Bauernhof erleben e. V.“ möchten die Landwirte noch mehr Menschen für den Ökolandbau begeistern. Deshalb holen sie als Demonstrationsbetrieb Verbraucher auf den Hof, um sie mit den Themen artgerechte Haltung, Schlachtung und Verarbeitung vertraut zu machen. Ihre Idee:

„Man bewegt die Eltern zum Umdenken, wenn man die Kinder überzeugt hat – und das geht ganz schnell.“

„Wir sprechen die Kinder an, um so an die Eltern heran zu kommen. Man bewegt die Eltern zum Umdenken, wenn man die Kinder überzeugt hat – und das geht ganz schnell“,

weiß Bärbel Lorenzen. Bei Führungen und Veranstaltungen können die Besucher Landwirtschaft mit allen Sinnen erleben. „Kinder wie Erwachsene müssen einen Bezug zu ihren Lebensmitteln herstellen, um sie wertzuschätzen zu können“, sind die beiden überzeugt. Dazu gehört auch, vermeintliche Tabuthemen anzusprechen, wie z. B. „Wie aus dem Schwein eine Salami wird“. Die Lorenzen wollen die Vermittlungsarbeit in Zukunft weiter ausbauen, damit Sätze wie „Ich esse kein Fleisch, ich esse nur Wurst“ irgendwann der Vergangenheit angehören.

Ziegenhof im Wiesengrund

Bärbel und Dirk Lorenzen
Dorfstraße 42
23714 Malkwitz
Telefon: 04523 / 20 00 59
E-Mail: arche-ziegenhof@t-online.de
Internet: www.ziegenhof-im-wiesengrund.de

demoSPEZIAL 12/2017 (Juli 2017)

Text: Sarah Cordes (m&p)
Fotos: 2, 3 und 4 (m&p); 1, 5 und 6 (Ziegenhof im Wiesengrund)
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Karin Wilhelm und Kathrin Billgen

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 Ziegenhof im Wiesengrund und 240 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 2017

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

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