



Der Albertshof gewann bei der Leserwahl von Schrot&Korn und kann sich nun „Bester Bio-Laden 2016“ nennen.

1993 ins Leben gerufen, inzwischen ist der Hofladen Albertshof auf die doppelte Fläche vergrößert.

Doppelter Grund zum Feiern: Auszeichnung als „Bester Bio-Laden 2016“ und seit 25 Jahren Bioland-Mitglied.

Biolandbetrieb Albertshof: „Erlebnis-Einkauf“ im Hofladen

Der nach Bioland-Richtlinien geleitete Familienbetrieb von Peter und Kerstin Doppstadt steht auf drei Standbeinen: Dem Hofladen als Herzstück, dem Vollerwerbsbetrieb und dem seit 2006 eingeführten Projekt „Lernort Bauernhof“. Authentisch und glaubwürdig treten die Doppstadts mit Menschen in den Dialog und sind dabei erfolgreich: Zuletzt zeichnete das Naturkostmagazin Schrot&Korn den Hofladen als „Besten Bio-Laden 2016“ aus.

Authentischer „Goldrausch“

Ein Hofladen in Rennerod, mitten im Westerwald. Goldenes Lametta und Sterne ebnen den Weg zu dem „Bio-Tante-Emma-Laden“. Auch im Inneren ist der „Goldrausch“ sichtbar. Urkunden hängen an der Wand und glitzernde Wimpelketten schmücken den Kassenbereich. Der Albertshof feiert gemeinsam mit seinen Kunden. Er wurde bei der Leserwahl von Schrot&Korn ausgezeichnet und darf sich nun als der „Beste Bio-Laden 2016“ bezeichnen.

„Wer einmal hier war, der kommt immer wieder“, beschreibt Kerstin Doppstadt ihr Betriebsgeheimnis. 1993 eröffnete ihr Mann Peter Doppstadt den damaligen „Bioladen Sonnenblume“. Ab 2006 übernahm die gelernte Pädagogin und vergrößerte den Hof drei Jahre später bereits um das Doppelte. Kontinuierlich erweiterte sie die Produktpalette und das Serviceangebot.

Schon beim Betreten in den „Hofladen Albertshof“ wird deutlich, was ihn ausmacht: ein buntes Sortiment von Gemüse- und Obstsorten sowie die neuesten Probierangebote. Neben Produkten von regionalen Erzeugern und dem Biogroßhandel bietet der Laden auf seinen knapp 100 Quadratmetern auch hofeigene Produkte an. Dazu zählen Apfelsaft und -wein, Eier, Fleischerzeugnisse sowie Molkereiprodukte, veredelt von der Upländer Bauernmolkerei.

Wenn Kerstin Doppstadt nicht selber im Hofladen steht, berät eine der vier Mitarbeiterinnen die Kunden und gibt Koch- und Verarbeitungstipps. Für einen Kaffee und ein nettes Gespräch findet sich immer wieder Zeit.

Ein Ort der Begegnung

Der Hofladen der Doppstadts ist ein Ort der Begegnung, an dem Bioliebhaberinnen und -liebhaber ins Gespräch kommen. „Wir möchten einen Ort schaffen, wo sich Menschen vernetzen können“, erklärt Kerstin. Deswegen bleibt es auch nicht beim bloßen Einkaufen. Regelmäßig bieten die Doppstadts Veranstaltungen an, wie beispielsweise Ölverkostung. Und wer neugierig ist, dem zeigen sie gerne den Hof und geben Einblicke in die ökologische Landwirtschaft. „Uns ist wichtig, dass wir Bio in allen Facetten den Kunden und Menschen näherbringen.“

„Erlebnis-Einkaufen“, nennt Kerstin Doppstadt dies. Denn wer Eier oder Suppenhühner aus dem Hofladen kauft, sollte auch wissen, dass die Tiere auf dem Westerwälder Hof genügend Platz zum Picken, Scharren und Sonnenbaden haben. Das Gleiche gilt für Bio-Rindersalami, frisches Hackfleisch und Co.: Die rund 130 Milchkühe, 100 Rinder und Kälber werden den größten Teil des Jahres auf der Weide gehalten und freuen sich über Besuche und die Streicheleinheiten interessierter Gäste.

„Uns ist wichtig, dass wir Bio in allen Facetten den Kunden und Menschen näherbringen.“

Pionier-Betrieb im Westerwald

Für die Landwirtschaft ist Betriebsleiter Peter Doppstadt verantwortlich. Der gelernte Landwirtschaftsmeister legt seit Anfang an Wert auf die ökologische Wirtschaftsweise. 1988 stellte er auf Bioland-Richtlinien um und der Hof galt als Pionier-Betrieb im Westerwald.

Der Schwerpunkt liegt auf der Milch- und Fleischproduktion. Die Milch geht an die Upländer Molkerei und alle vier Wochen wird geschlachtet. Die Produkte werden dann komplett direkt vermarktet. Auf knapp 140 Hektar wird die Futtergrundlage für die Hoftiere erwirtschaftet. Da das nicht ausreicht, ging Doppstadt Kooperationen mit benachbarten Bauern ein. Dabei trug er den Biogedanken sogar weiter und sorgte dafür, dass die Betriebe auf den Ökolandbau umstellten.



Das Voll-Sortiment des Hofladens fasst neben 60 Gemüse- und Obstsorten auch hofeigene Produkte.

Peter Doppstadt lebt zusammen mit seiner Frau Kerstin und den vier Kindern auf dem Familienbetrieb.

Die Doppstadts und ihre Mitarbeiter zeigen gerne, woher die hofeigenen Produkte des Ladens stammen.

Herzensangelegenheit Öko-Landwirtschaft

Weil den Doppstadts der ökologische Gedanke am Herzen liegt, ist der Albertshof auch offizieller „Lernort Bauernhof“: Hier lernen Kindergarten- und Schulklassen, welchen Weg das Essen vom Feld bis auf den Teller hat. Seit 2015 gehen sie sogar noch weiter und sind zum Demonstrationsbetrieb ernannt worden. Seitdem geben sie nun auch Erwachsenen und konventionellen Bauern Einblicke in die Biolandwirtschaft.

Immer wieder trägt die Überzeugungsarbeit Früchte. So hat das Bundeszentrum der Deutschen Pfadfinderschaft Sankt Georg (DPSG) auf eine teilweise biologische Küche umgestellt und erhält regelmäßig Fleisch vom Albertshof. Die freie Montessori-Schule in Westerborg stellt den Schülern inzwischen frische Gerichte aus biologischen Lebensmitteln des Hofes bereit.

„Wir möchten einen Ort schaffen, wo sich Menschen vernetzen können.“

Das Erfolgsrezept des Albertshofes: Glaubwürdigkeit und Transparenz. „Bleibt authentisch!“, raten Peter und Kerstin anderen Betrieben. Jeder Hof hat ein eigenes Konzept, das sich allerdings

erst durch die Menschen auszeichnet. Dann haben die Kunden für vieles Verständnis. So öffnet der Hofladen beispielsweise nur an vier Tagen die Woche, damit die Doppstadts auch Zeit für ihre Kinder haben. Für die Kunden nachvollziehbar und ein weiterer Grund von vielen, ihnen das Gold zu verleihen.

Biolandbetrieb Albertshof

Peter und Kerstin Doppstadt
56477 Rennerod
Telefon: 02664 999563
Email: hofladen@albertshof.com
www.albertshof.com

demoSPEZIAL 03/2016 (März 2016)

Text: Laura Wittemann, Kathrin Billgen (m&p)
Fotos: m&p: public relations (2, 4, 6), Biolandbetrieb Albertshof (1, 3, 5)
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 Biolandbetrieb Albertshof 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 Lebensmittelherzeugung 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 Bundesprogramm 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 2016

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de
Tel.: 0228 4100 283, Fax: 069 7137 6999