

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 25.05.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/mainframe.asp?lang=de&e1=86>

Ein EIFEL Produzent stellt sich vor: Der Engelshof aus Hetzerath - Vom Milchbauern zur Hofmolkerei

25.05.2024



Foto RME: Hier lang zu frischen Milchprodukten aus der Eifel

Hetzerath (red/boß) Das Beispiel des Engelshofes in Hetzerath zeigt: Die Eifel bietet ein hervorragendes Umfeld für gelingende Erweiterungen und Ausbauprojekte sowie Unternehmensnachfolgen. Das gilt auch und sogar für die Landwirtschaft.

In den vergangenen Jahren wurde die Lage für viele Landwirte deutschlandweit immer problematischer: Die Mechanismen der globalen Märkte mit zumeist fallenden Erzeugerpreisen einerseits und steigende Anforderungen an Dokumentation sowie weitere gesetzliche Auflagen andererseits ergab für viele Familienbetriebe eine Schere mit Negativfolgen. Die seit Ende des zweiten Weltkriegs aus den USA importierte Philosophie „Wachse oder weiche“ stößt zunehmend auf strukturelle Grenzen. Sie führt zu steigender Verschuldung der auf Wachstum eingestellten Höfe und zum Aus für die kleineren Familienbetriebe, für die keine Nachfolger mehr gefunden werden. Und auf Verbraucherseite trifft eine derart ausgerichtete Agrarwirtschaft auf Misstrauen.

Artgerechte Tierhaltung: Viel Platz und Freiraum, gutes Futter und eine liebevolle Haltung. Das gehört zur Philosophie des Engelshofes. „Nach der Umsiedlung bauten wir nach und nach Ställe, Lagerhallen, Silo. Wir hatten hier genügend Platz für unsere Erweiterungen“, so Maraike Engel. In Hetzerath gelang es der Familie Engel, die genannten Probleme zu lösen. Ursprünglich der üblichen Dynamik unterworfen, wurde nach einem Ausweg gesucht – und er wurde gefunden. Die Erzeugerfamilie mit 125 Milchkühen packte die Sache beherzt an und erweiterte die traditionelle Milchviehhaltung - nach wie vor geht ein Teil der Milch an eine regionale Großmolkerei - um eine eigene, hoch moderne Hofmolkerei. Dafür wurde ein nicht mehr benötigter Melkstall umgerüstet. So geht Landwirtschaft in der Eifel heute: naturnah und artgerecht produzieren, frisch vor Ort verarbeiten, selbst clever vermarkten!

Die frische Vollmilch sowie verschiedene Joghurtsorten in den unverwechselbaren, selbst designten Verpackungen gibt es im eigenen Hofladen, in vielen Supermärkten und kleinen Lebensmitteläden der gesamten Region von Trier bis in die Vulkaneifel. Auch an Kindergärten und Privatabnehmer wird geliefert. Der Erfolg ist messbar. Auf dem Engelshof ist alles aus einem Guss: die Futtererzeugung, die Tierhaltung, die Milchverarbeitung, das Marketing. Und jeder Schritt trägt die individuelle Handschrift einer bäuerlichen Mehrgenerationenfamilie, die ganz bewusst entschieden hat, sich die Zukunft nicht aus der Hand nehmen zu lassen.

Der Engelshof zeigt vorbildhaft, wie Nachfolgesicherung und Zukunftsorientierung sogar in Branchen gelingen, die generell mit einem Strukturwandel zu kämpfen hat. Dazu gehört auch, für Transparenz zu sorgen und sich den Verbrauchern zu öffnen. Besuchertage und Hofführungen geben Einblicke in eine Art von Landwirtschaft, welche auch der jungen Generation die verbreiteten Bedenken gegen einen Agrarberuf oder gegen weichenstellende Investitionen in einen Bauernhof nimmt. In der Eifel passen Bodenständigkeit, Innovationsfreude und Tatkraft gut zusammen – das macht Schule. David Engel: „Ich bin aus Überzeugung Produzent der Qualitätsmarke EIFEL.“

Und Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ergänzt: „EIFEL Produzent Engelshof aus Hetzerath – in allen Bereichen ein vorbildlicher Musterbetrieb: Familienbetrieb, landwirtschaftliche Urerzeugung, handwerkliche Molkerei, Direktvermarkter, Innovator, Vertriebs- und Marketing-Profis, Qualitätsführer, Teamworker... Hier passt alles zusammen. Seit Gründung der Start-up-Molkerei direkt überzeugtes Regionalmarke EIFEL– Mitglied. Eine perfekte Erfolgsformel!“

<https://www.regionalmarke-eifel.de/eifel-produzent/eifel-lebensmittel/EIFEL-Milch-und-Milchprodukte>

<https://engelshof.eu/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH