

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 18.07.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

## Ein EIFEL Produzent stellt sich vor: Nachhaltige Landwirtschaft auf Esser's Bauernhof in Vettweiss

18.07.2024



Foto Esser's Bauernhof: Auf Eifeler Platt: "Et jeht doch nejst iwer en joot Jromper!"

### Vettweiss (red/boß) Seit Generationen ist die Familie Esser in der Landwirtschaft tätig. Den Betrieb in Vettweiss-Kelz (Kreis Düren) übernahm sie in den 1930er Jahren und bewirtschaftet dort 150 Hektar Land in einer breiten Fruchtfolge.

Nicht nur von, sondern auch mit der Natur leben, Blühstreifen und -flächen für die Insekten, Streuobstwiesen, eine breite Fruchtfolge, möglichst regional die Produkte verkaufen – die Familie Esser in Vettweiß-Kelz betreibt ihren Hof nachhaltig. Die Regenerative Landwirtschaft ist für die Essers ein wichtiger Ansatzpunkt, um den Betrieb in die Zukunft zu führen. Heinrich Esser will damit auch die langjährige Familientradition fortführen. Über 300 Jahre lasse sich die Landwirtschaft in seiner Familie zurückverfolgen, erzählt Heinrich Esser stolz. Er selbst ist 2014 nach seinem Studium der Agrarwissenschaften in den elterlichen Betrieb eingestiegen und hat ihn 2022 übernommen. In Kelz bewirtschaftet die Familie Esser seit den 1930er Jahren den Hof, ursprünglich stammt die Familie aus Nideggen und Zülpich. Seine Eltern Heiner und Maria Esser haben sich vor rund 30 Jahren auf den Anbau von Kartoffeln und Erdbeeren spezialisiert. Etwas später kam noch der Spargel hinzu.

Eine vielfältige Fruchtfolge ist ihnen wichtig, daher bauen sie auch noch andere Kulturen wie Winter- und Sommergetreide, Raps, Erbsen, Mais, Kürbisse, Zucchini oder Kohl an. Über den Winter liegen die Felder selten brach, dann speichern Zwischenfrüchte Nährstoffe und Wasser für die nachfolgende Kultur und lockern zusätzlich den Boden.

#### Regenerative Landwirtschaft

Insgesamt 150 Hektar werden von der Familie Esser bewirtschaftet, rund 15 davon werden extensiv bzw. gar nicht bearbeitet, um die Artenvielfalt auf dem Land zu erhalten. Seit vielen Jahren würden sie schon an Programmen des Vertragsnaturschutzes teilnehmen, erklärt der Jung-Landwirt. Dazu werden Flächen mit Getreide ausgesät und sich dann selbst überlassen – für die Tiere ein ungestörter Lebensraum. Zwei Streuobstwiesen mit Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Nussbäumen hat die Familie 2019 angelegt, Blühstreifen ergänzen die Maßnahmen noch. Mehr Humusaufbau im Boden ist eines der Ziele der Regenerativen Landwirtschaft. Dadurch wird mehr CO<sub>2</sub> aus der Luft gebunden und die Pflanzen werden gestärkt. Organische Dünger wie Kompost und der Anbau von Zwischenfrüchten, die über den Winter den Boden bedecken und zusätzliche Nährstoffe speichern, helfen dabei, die Böden nachhaltiger und ökologischer zu bearbeiten.

#### Regionale Vermarktung

Der Kreis des nachhaltigen Bewirtschaftens des Hofes schließt sich mit dem Vertrieb der Produkte: Fast alle Waren gehen in die Region. „Wir legen großen Wert darauf, unsere Produkte möglichst regional zu vermarkten“, sagt Heinrich Esser. Die Vermarktung läuft bei den Essers über Supermärkte und Direktvermarkter der Region. Märkte in den Kreisen Düren, Euskirchen, der Vulkaneifel oder Bitburg beziehen Kartoffeln, Spargel und anderes Gemüse von den Essers. Für seinen Vater sei es fast wie Urlaub, wenn er die Waren in die Eifel liefere, meint Heinrich Esser schmunzelnd. Da war der Schritt zur Regionalmarke EIFEL nur konsequent. Seit rund zehn Jahren ist Esser's Bauernhof EIFEL-Produzent. Die Kontakte zur Regionalmarke EIFEL seien über den Lebensmitteleinzelhandel gekommen. „Viele Menschen kaufen gerne regionale Kartoffeln, da wissen sie genau, was sie bekommen“, berichtet der Landwirt von seinen Erfahrungen. Zu manchen Märkten sei der Weg keine zehn Kilometer weit. „Diese Art der Vermarktung ist für uns auch in Zukunft der richtige Weg“, ist Heinrich Esser überzeugt. Die Kunden sähen sofort, woher die Produkte kämen und die Wertschöpfung bleibe in der Region.

„Die Vermarktung in die Region ist uns sehr wichtig und mit der Zertifizierung als EIFEL-Produzent wollen wir zeigen, dass wir in der Eifel verwurzelt sind“, betont Heinrich Esser. Und Peter Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ergänzt: „Für uns als Regionalmarke EIFEL sind Obst und Gemüse wichtige regionale Sortimente. Der Familienbetrieb Esser passt hervorragend in unser Netzwerk“

<https://www.regionalmarke-eifel.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH