

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 16.11.2024

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

## Ein EIFEL Produzent stellt sich vor - Hofgut Sachsen-Wagner aus Geichlingen

16.11.2024



Foto Hofgut Sachsen-Wagner: Bio-Produkte mit dem Geschmack der Eifel

*Geichlingen (red/boß) Auf dem Hofgut Sachsen-Wagner in Geichlingen (Eifelkreis Bitburg-Prüm) gibt es Produkte in Bio-Qualität vom Bauernhof. Ob im Ackerbau, in der Rinderzucht oder bei der Veredelung der Produkte:*

Bei den Produzenten der Regionalmarke EIFEL spürt und schmeckt man die Leidenschaft zur Heimat.

Vor über 20 Jahren stellten Uschi und Wolfgang Wagner ihren landwirtschaftlichen Betrieb auf Bio um – mit dem Ziel einer naturnahen und nachhaltigen Bewirtschaftung. Sie setzen seither auf Qualität, verzichten auf chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel und sorgen für hohe Tierwohl-Standards. Zudem wirtschaften sie soweit es geht autark: Energie kommt aus PV- und Biogasanlagen, Wärme aus dem Hackschnitzel-Heizwerk mit Holz des eigenen Waldes und auch die 40 Rinder werden dank eigener Nährstoff-Kreislaufwirtschaft mit selbst angebautem Futtermitteln aufgezogen. Wer den kleinen Hofladen betritt, findet hier eine feine Auswahl an Fleisch- und Wurstspezialitäten, Wildpasteten, Öle, Senfe, Chutneys und Marmeladen. Alles aus eigenem Anbau und eigener Verarbeitung. So beispielsweise der Senf: „Viele Hersteller verarbeiten Senfkörner aus aller Herren Ländern. Wir bauen die Senfpflanzen selbst an – die gedeihen sehr gut auf unseren kargen Böden hier im Islek“, verrät Wolfgang Wagner und schwärmt von der besonderen Milde seines gelben Senfes. Grundlage für ihre große Speiseöl-Auswahl sind Raps, Sonnenblumenkerne, Hanf und Leindotter – Rohstoffe, die ebenfalls auf den heimischen Äckern wachsen. Eine eigene Ölmühle ist im Familienbesitz, hierauf werden die Pflanzen gepresst, anschließend je nach Gusto mit verschiedenen Gewürzen verfeinert und in edle Flaschen abgefüllt. Mit diesem Bio-Sortiment ist das Hofgut Sachsen-Wagner bereits seit den Anfängen der Regionalmarke EIFEL ein fester Partner dieses Netzwerkes.

Familie Wagner veredeltet auch das Fleisch aus der eigenen Landwirtschaft. Die beiden sagen über sich selbst: „Wir sind Rinderzüchter aus Leidenschaft“. Auf den Weiden rund um das Hofgut tummelt sich ihre Black Angus-Mutterkuhherde. Außerdem einige flauschige Galloway-Rinder, die ursprünglich aus dem Südwesten Schottlands stammen und hier für die ganzjährige Pflege der Naturschutzflächen bestens geeignet sind. Man habe eine besondere Beziehung zu den Tieren. Das sei auch der Grund, weshalb man für das eigenvermarktete Fleisch fortan auf Hofschlachtung setze. „Damit ersparen wir unseren Tieren die stressigen Transporte zu den Schlachtbetrieben. Das ist gut für die Tiere und schlägt sich auch im Geschmack des Fleisches nieder.“ Zudem habe man so das gute Gefühl, dass die Tiere bis zum Schluss ein rundum gutes Leben geführt hätten. Für die Hofschlachtung arbeiten die Geichlinger mit der Erzeugergemeinschaft Biorind zusammen, die an den Schlachttagen mit einer mobilen Schlachtbox auf den Hof kommt. Dieses Verfahren sei deutlich teurer als die herkömmliche Schlachtung, doch den Wagners ist es das wert – und sie sind überzeugt, dass auch ihre Kunden diesen Wert für mehr Tierwohl und Fleischqualität zu schätzen wissen. Die Fleischverarbeitung findet in einem neu eingerichteten Zerlegungs- und Verarbeitungsraum am Hof statt. Hier entstehen dann neben Steaks, Tafelspitz, Gehacktes oder Gulasch auch verfeinerte Fleisch- und Wurstspezialitäten wie Bratwürste oder Rinderpasteten. Alles wird schonend schockgefrostet, die Bolognese als delikates Fertiggericht zubereitet und eingekocht. Geordert werden können beispielsweise 5 kg oder 10 kg Rindfleischpakete mit verschiedenen tiefgekühlten Produkten, darunter auch Hackfleisch-Pattys. „Um nachhaltig zu planen, wollen wir erst dann schlachten, wenn wir das Fleisch eines Tieres vorab verkauft haben“. Ziel sei auch, mit diesem besonderen Qualitätsfleisch die gehobene Gastronomie zu beliefern.

Uschi und Wolfgang Wagner sind nicht nur Vollblut-Landwirte, sondern echte Genussmenschen, wie man in ihrem Restaurant und Boutiquehotel „Genusswerk“ selbst erfahren kann. Das Paar hat noch einiges vor – und freut sich, dass ihre beiden Kinder in die Fußstapfen treten und ihre Mission für eine nachhaltige Land- und Nahrungswirtschaft fortführen wollen.

„Unsere Philosophie ist es, Naturschutz, Tierwohl, Regionalität und Genuss in Einklang zu bringen. Das passt perfekt zur Regionalmarke EIFEL – dieses Label tragen wir mit Stolz und Verantwortung“, verkünden Uschi und Wolfgang Wagner als Landwirte und Direktvermarkter unisono. Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ergänzt: „Das Hofgut Sachsen-Wagner in Geichlingen ist eine Konstante für das Regionalmarke EIFEL BIO Lebensmittel-Segment. Seit Anfang an im Netzwerk, starke Direktvermarktung mit exklusiven Produkten und ein innovativer Familienbetrieb, der durch und durch BIO lebt!“

[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

<https://www.genusswerk.de/hofgut/>