



Kleinstarbeit die Gebäude des Hofes und nutzten die vielen kleinen Ressourcen, die ihnen damals zur Verfügung standen. Armin Lucht: „Dann ging alles Schlag auf Schlag. Es kam die erste Kuh, die uns ein befreundeter Bauer schenkte, gefolgt von Schafen, Hühnern, Schweinen und noch mehr Land. Ohne unsere vielen Helfer, die uns über die Jahre hinweg unterstützt haben, hätten wir das nicht geschafft.“ Denn aus knapp einem Hektar Anbaufläche sind bis heute 30 geworden, auf denen sie insgesamt 40 Gemüsesorten anbauen. Natürlich haben sie anfangs ihre Bio-Produkte auch auf dem Wochenmarkt angeboten, doch das war ihnen zu unsicher. „Das Risiko war zu hoch. Wir konnten die Mengen nicht genau kalkulieren, daher entschlossen

noch per Hand geschrieben“, erzählt sie stolz. „Heute wird das mit dem Computer erledigt.“ Doch trotz aller modernen Möglichkeiten, legt sie immer noch viel Wert auf handgeschriebenes. Ihre eigenen Rezepte, die sie jeder Öko-Kiste beilegt, sind ebenso wenig mit dem Computer getippt wie die vielen „kleinen Geschichten vom Hof“: „Uns ist wichtig, dass die Kunden nicht einfach nur kaufen, sondern wissen, was auf dem Hof so alles passiert. Wir wollen einfach etwas zurückgeben.“ Allgemein geht es den beiden vor allem um Aufklärung und Transparenz. Dafür stehen schon mal Klassenexkursionen zum Bauernhof auf dem Programm. „Die Kleinen betrachten das Ganze als Abenteuer, denn die meisten von ihnen wissen heute kaum mehr, wo welche Lebensmittel herkommen und vor allem, wie etwas schmeckt. Die vielen künstlichen Aromen verderben ihnen wortwörtlich den Geschmack“, erklärt Armin Lucht. „Viele Verbraucher geben nicht gerne Geld beim Einkauf von Lebensmitteln aus. Lieber eine teure Videoanlage, statt gesunde Kost.“ Silke Lucht lehnt sich an ihren Mann und hält beim Blick über den Hof kurz inne. „Aber Veränderung passiert ja schon im Kleinen.“ Im Kleinen, das heißt in Form eines großen Hoffestes, das die beiden jeden September organisieren, um die Verbraucher zu sensibilisieren. Neben Hofführungen, Treckerfahrten, Bogenschießen und Reiten gibt's dann natürlich auch ein richtiges Puppentheater. Wenn es die Zeit an diesem Tag zulässt, dann sitzen Silke und Armin Lucht auch gerne mal im Publikum und erinnern sich wieder, wie damals alles ganz anders kam als geplant.

RICO HINKEL

Anders als geplant – vom Zirkus zu Bio

Wäre der Plan von **Silke und Armin Lucht** vor 17 Jahren aufgegangen, dann würden die beiden jetzt als Puppenspieler im Zirkuswagen durchs Land ziehen. Doch es kam wie immer alles ganz anders.

Ein idyllischer Dreiseitenhof in Uhlendorf. Der kleine Biohofladen wird fürs Nachmittagsgeschäft vorbereitet. Im Hintergrund rattert gleichmäßig eine Mühle. Sie lässt schon erahnen, mit wie viel Leidenschaft dieses Fleckchen Erde gehegt und gepflegt wird. Auf ihrem „Guidohof“, benannt nach dem ehemaligen Besitzer, haben Silke und Armin Lucht 1992 begonnen, einen Demeter-Hof mit biologisch-dynamischem Landbau auf die Beine zu stellen. Schon der erste Eindruck macht klar: „Bio“ ist dort mehr als eine Überzeugung, es ist ein Lebensgefühl, das mit Respekt vor der Natur und ihren Produkten einhergeht. Die Luchts betreiben

ihr Gut als geschlossenen ökologischen Kreislauf, indem sie, ähnlich wie bei der Homöopathie in der Medizin, den Pflanzen mit natürlichem Dünger „Hilfe zur Selbsthilfe“ geben. Es entsteht ein natürliches Gleichgewicht, wo das Futter für die Tiere selbst erzeugt wird und der Kuhdung als natürliche Düngung dient. „Dabei wollten wir den damals abbaureifen Hof ursprünglich nur als Winterquartier nutzen und den Rest des Jahres als Puppenspieler im Zirkuswagen von Ort zu Ort fahren“, lacht Silke Lucht, die sich bei der Ankündigung des zweiten Kindes dann doch dagegen entschied. Schließlich packten sie alle gemeinsam an, restaurierten in

wir uns irgendwann für die Lieferung frei Haus. So entstand die Idee einer Ökokiste.“ Von sechs Kisten pro Woche stieg die Zahl der Bestellungen in den letzten Jahren auf fast 550 an. Per Internet oder Telefon kann sich nun jeder seine persönliche Kiste zusammenstellen – mit frischem Obst und Gemüse, Käse, Joghurt und selbstgebackenem Brot, das Armin Lucht ursprünglich nur für die Familie gebacken hat. Jetzt plant er schon den Bau eines dritten, größeren Ofens, um die 300 bis 400 Brotbestellungen pro Woche zu stemmen. Seine Frau Silke hat sich dagegen mit der Technik angefreundet: „Bis zur hundertsten Ökokiste haben wir die Rechnungen

**Guidohof: Limbach-Oberfrohn-
na/Uhlendorf, Am Ullersberg
31, (037609) 5433,
www.guidohof.com**