



# Gläserner Biolandhof baut auf Vertrauen

Biogemüse steht bei Familie Engelhardt in Schönenberg an erster Stelle

**W**ir wollten uns nicht den Zwängen der Konzerne unterwerfen, sondern unsere Produkte selbst vermarkten", erzählt Hartmut Engelhardt (36), der mit seiner Frau Ulrike (35) einen Bauernhof im kleinen Dorf Schönenberg hoch über dem Kochertal bei Untermünkheim bewirtschaftet. Weil den Engelhardts als bekennenden Christen, die ihren Glauben auch im Alltag fröhlich leben, die Bewahrung der Schöpfung sehr wichtig ist, stellten sie ihren Hof 1989 komplett um. Seitdem erzeugen sie Gemüse, Obst, Eier und alle anderen Produkte nach den Richtlinien von Bioland. Motto: „In der Region für die Region.“

Seit 1990 vermarkten sie ihre Produkte in ihrem Hofladen und auf dem Wochenmarkt in Schwäbisch Hall. Weil es die Kunden wünschten, verkauften sie dort schon bald auch - soweit sie diese nicht selbst hatten - biologisch erzeugte Lebensmittel von Kollegen. Die Betreuung des Standes auf dem Markt ist eine der liebsten Beschäftigungen von Ulrike Engelhardt, die sich gerne Zeit für ein Gespräch mit Kunden nimmt. „Markt macht süchtig“, sagt sie und lacht dabei.

Nicht mehr wegzudenken ist die Abokiste (siehe Kasten), mit der wöchentlich rund 400 Kunden im Raum Hohenlohe-Heilbronn-Stuttgart vor allem mit frischem, biologisch erzeugtem Obst und Gemüse frei Haus beliefert werden. „Wir wollten in der Region mehr Kundenservice anbieten“, erinnert sich Hartmut Engelhardt. Das hat sich gelohnt: Familie Engelhardt und die Bioland-Gärtnerei Knausenberger in Neuenstein, die das Gros der Produkte selbst anbauen, haben so eine relativ sichere wirtschaftliche Basis, die sie von

der knallharten Preispolitik der Konzerne und von Lebensmittelskandalen relativ unabhängig macht. Vor allem aber, so Ulrike Engelhardt: „Wir können direkt mit unseren Kunden sprechen und etwa Verständnis wecken, dass die Karotten nicht ganz so schön sind wie sonst.“

Besonders gern ist Ulrike Engelhardt, die selbst fünf eigene Kinder hat, Gastgeberin von Kindern und Jugendlichen: „Es ist total wichtig, dass Kinder mit allen Sinnen den Alltag auf einem Bauernhof miterleben.“ Denn: „Es ist erschreckend, wie wenig schon die Kinder aus Schwäbisch Hall wissen, wie sieht's da erst in Stuttgart aus.“ Selbstverständlich ist auch, dass Kinder - während die Eltern im Hofladen einkaufen - in den Stall dürfen, in dem Hartmut

Engelhardt, „ist Handarbeit.“ Für die Engelhardts kein Problem: „Landwirt ist einer der schönsten Berufe, den es gibt. Er ist ungeheuer vielseitig und naturverbunden“, strahlt Hartmut Engelhardt. Das hängt auch mit dem Erfolg des Bio-Projekts zusammen: Die Engelhardts konnten, immer dann, wenn die Arbeit einfach zuviel wurde, einen weiteren Mitarbeiter einstellen. Mittlerweile geben Hof und Abokiste rund zwölf Mitarbeitern Arbeit und Brot. Auf dem - inklusive Pachtflächen - 30 Hektar großen Hof sind allein zehn Hektar mit Gemüse bebaut: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Zucchini, Chinakohl, Radieschen, Zuckermais.



Renate Arbeiter (rechts) leitet das Projekt Abokiste

Ackerbohnen, Erbsen oder Kürbisse - um einige Beispiele zu nennen. Auf vier Hektar gedeihen Kartoffeln. Aber auf den Feldern über dem Kochertal wachsen auch etwa Erdbeeren, Klee für die Rinder sowie Getreide für die Tiere im Stall und die 1000

Hühner, die in einem Stall mit Auslauf ins Grüne artgerecht leben - bis sie als Suppenhuhn in den Tellern der Kunden landen.

Ständig arbeiten die Engelhardts an der weiteren Verbesserung der Qualität. Inzwischen sorgen drei moderne Kühllager dafür, dass Kartoffeln und Möhren bis in den Mai hinein gut aussehen und schmecken. Eine Wasch- und Sortierstraße beschleunigt die Arbeit. Von typischen Lagerprodukten mal abgesehen, gilt bei Engelhardts der Grundsatz: „Wir

Engelhardts Vater („Er ist mit 65 noch sehr fit“) sechs Rinder und zwölf Schweine hält. Und: Jeder Besucher kann jederzeit den Hof anschauen. Der Alltag besteht bei den Engelhardts natürlich vor allem aus Arbeit. Weil auf einem Biolandhof chemische Pflanzenschutzmittel tabu sind, bleibt viel Handarbeit übrig. Zwar werden die Gemüsefelder im Kampf gegen das Unkraut immer wieder mit einer leichten Egge bearbeitet oder der Maschine gehackt. „Aber der letzte Rest“, berichtet Ulrike



anders machen". Das war der Anfang vieler Träume über das Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof. Auch wenn oft nicht so viel Zeit für Kinder und Freizeit bleibt, wie sich Ulrike Engelhardt das erträumt hatte, sitzt Familie Engelhardt immer wieder gemütlich in ihrer „Ferieninsel“ - dem Holzhäuschen hinter dem Wohnhaus oder machen in den Herbstferien eine Woche Urlaub.

**INFO: Familie Engelhardt,** Schönenberg 2, 74547 Untermünkheim, Tel. 07906 / 8195, Fax 07906 / 8014, Hofladen geöffnet dienstags 9 bis 12 Uhr, freitags 16 bis 19 Uhr, Wochenmarkt Schwäbisch Hall mittwochs und samstags 7 bis 12 Uhr, [www.bauernland-hohenlohe.de/engelhardt](http://www.bauernland-hohenlohe.de/engelhardt), [hartmut.engelhardt@bauernland-hohenlohe.de](mailto:hartmut.engelhardt@bauernland-hohenlohe.de)

ernten in der Regel morgens bis spätestens um elf Uhr, und dann kommt das Gemüse frisch zum Verbraucher." In die Abokiste, auf den Marktstand oder in den rund 50 Quadratmeter großen eigenen Bioladen mit einem Vollsortiment. Rita Lochstamper aus Eschental schwört auf die dort angebotenen Produkte: „Was ich nicht in meinem eigenen Garten habe, hole ich häufig in Schönenberg, weil ich darauf vertraue, dass beim Anbau der Lebensmittel keine Spritzmittel verwendet werden.“ Der „gläserne Hof“ der Engelhardts fördert dieses enge Band zu den Kunden. „Eigentlich“, bekennt Ulrike Engelhardt, die aus einem Bauernhof mit Milchvieh stammt, „wollte ich wegen der vielen Arbeit keine Bäuerin werden.“ Aber als die gelernte städtische Hauswirtschaftsleiterin für ein Jahr in der Küche der Ländlichen Heimvolkshochschule in Hohenbuch arbeitete, lernte sie Bauernfamilien kennen, die „es



**Hartmut Engelhardt (oben) auf dem Zucchinifeld, Ulrike Engelhardt ist meist im Laden**

## Vertrauenskette zum Verbraucher

Von der Babynahrung über Obst und Gemüse, Kartoffeln, Wein, Pudding und - zu bestimmten Zeiten - Geflügel, Fleisch- und Wurstwaren bis zum Tee - fast alles, was in Bio-Qualität angeboten wird, können die Kunden der Abokiste bei Renate Arbeiter in Schönenberg bestellen.

Die Bioland-Betriebe Engelhardt und Knausenberger, die sich zur Hofgemeinschaft Hohenlohe zusammengeschlossen haben, bauen für die Kunden der Abokiste die ganze Vielfalt an heimischem Gemüse an. Obst und andere Produkte kommen von anderen Biobetrieben - möglichst aus der Region Hohenlohe - dazu. Vor allem im Winter wird das Angebot durch Obst und Gemüse aus sonnigeren Ländern ergänzt.

Ohne jede vertragliche Bindung kann der Kunde unter der Gemüsebox, der Rohkostbox, der Schon-/Stillbox, der Kombi- oder der Singlebox in unterschiedlichen Größen wählen. Preis für die Lieferung frei Haus: zwischen 8 und 19,50 Euro wöchentlich. Wer möchte, kann sich seine Abokiste aber auch selbst ganz frei zusammenstellen.

Der jeweilige Inhalt der Abokiste hängt davon ab, was gerade in Hohenlohe geerntet werden kann und ist jede Woche etwas anders: „Wir möchten den Speisezettel der Kunden bereichern“, sagt Renate Arbeiter. Und dazu gibt's gratis die genau passenden Rezepte.

Der größte Vorteil für den Kunden: Die Hofgemeinschaft Hohenlohe liefert die Abokiste wöchentlich oder in einem anderen Turnus - ohne Zusatzkosten für die Kunden - direkt an die Haustür.

Wer die Bestellung ändern, die Abokiste kündigen oder - zum Beispiel in der Urlaubszeit - unterbrechen möchte, kann dies bis zu drei Tagen vorher problemlos tun - per Telefon, Fax oder E-Mail.

**INFO: Bioland Hofgemeinschaft Hohenlohe,** Tel. 07906/8035, Fax 07906/8045, [www.Hofgemeinschaft-Hohenlohe.de](http://www.Hofgemeinschaft-Hohenlohe.de), [bioland\\_hofgemeinschaft@t-online.de](mailto:bioland_hofgemeinschaft@t-online.de)