

Anpacken ist hier angesagt

Der Keimbacher Hof wurde in den 50er-Jahren gebaut - Die Nutztiere werden dort traditionell gehalten

Auf dem Keimbacher Hof, zwischen St. Wendel und Oberlinxweiler, grast das heimische Glanrind. Für Kinder gibt es dort viel zu entdecken. Geleitet wird das Gehöft von Sonja Sartorius und Matthias Beck.

Von SZ-Mitarbeiter
Daniel Ames

Oberlinxweiler. Das Glanrind ist eine alte Nutztier rasse. Ihr Name kommt vom Glan, einem Nebenfluss der Nahe, der im Saarland entspringt und sich durch die Pfalz schlängelt. Am Keimbacher Hof hat man sich dieses heimatlichen Viehs angenommen, das in den 1980er Jahren beinahe ausgestorben war. Sonja Sartorius und Matthias Beck leiten seit 2006 gemeinsam das Gehöft am St. Wendeler Stadtrand. Sie halten dort 20 Mutterkühe und deren Nachwuchs sowie 16 Hausschweine für die Fleischproduktion; außerdem eine kleine Burenziegenherde, Hühner und Kaninchen. Beck, der gelernte Agraringenieur, bestellt den Hof; seine Partnerin Sartorius betreut vornehmlich den Hofladen und kümmert sich um die Vermarktung. Für beide ist Anpacken angesagt: Damit das Gehöft überleben kann, arbeiten beide zusätzlich in Vollzeit. „Mit Liebe und Leidenschaft kriegt man das hin“, sagt Sartorius und Beck ergänzt: „Der Hof bringt einerseits Verpflichtungen, andererseits aber auch Freiheit“ und deutet auf das 40 Hektar große Gelände. „Die Herde und die Böden zu verbessern, sind wichtige Ziele für uns“, sagt Beck. Bulle Freddy sorgt neuerdings auf dem Keimbacher Hof für frisches Blut. Ei-

ne Maschinenhalle ist im Bau; ein Futterlager soll folgen.

Der Hof wurde in den 1950er Jahren gebaut. Die Ställe stammen noch aus dieser Zeit. Die Nutztiere werden dort heute noch auf traditionelle Weise, ohne maschinelle Fütterung, gehalten. Die Rinder bekommen bei gutem Wetter ihren Auslauf. Das Fleisch der Tiere wird ausschließlich im Hofladen und auf dem Saarbrücker Bauernmarkt verkauft.

Regionalität werde betont: „Das Futter für die Tiere bauen wir zum großen Teil selbst an.“ Der Rest komme von Bauern aus der Gegend, so Beck. Zwei Metzger aus St. Wendel seien für die Verarbeitung des Fleisches zu Wurstwaren, wie Schinken, Rohessern oder Dörrfleisch verantwortlich. Die Produkte des Keimbacher Hofes tragen das Siegel „Bestes aus



Sonja Sartorius und Matthias Beck leiten den Keimbacher Hof, der sich am St. Wendeler Stadtrand befindet.

dem St. Wendeler Land“. Diese Auszeichnung wurde von der Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land (Kulani) entwickelt und garantiert dem Verbraucher, dass die Produkte von regionalen Betrieben stammen und handwerklich hergestellt werden.

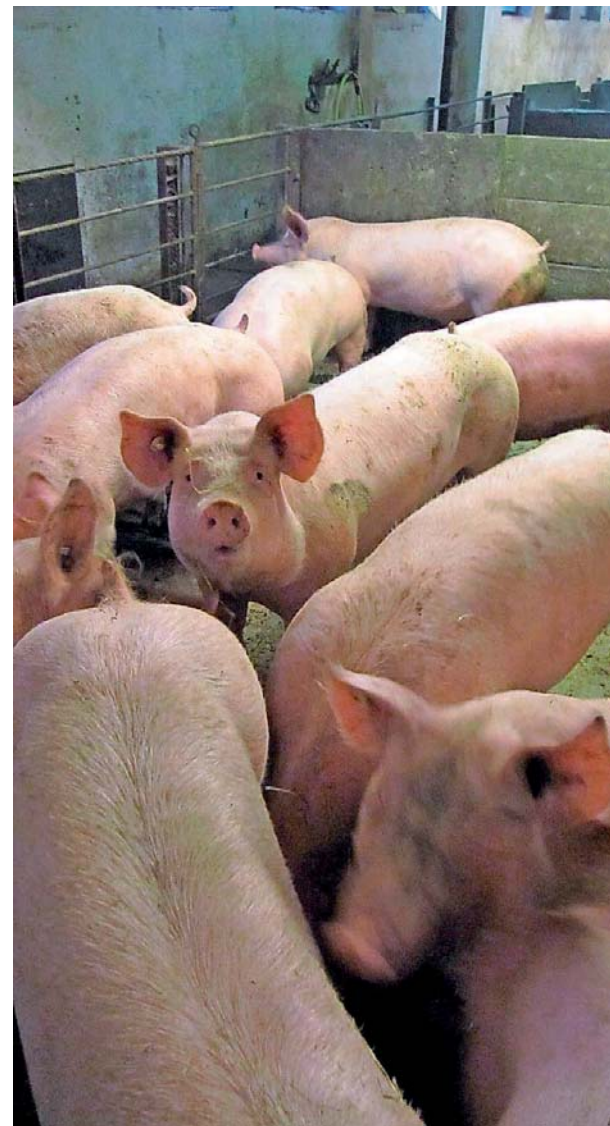
Am Keimbacher Hof wird auch Wissen vermittelt. „Vom Futter, über den Stall, bis zum Hofladen“, sollen die Aspekte der Landwirtschaft in Beziehung zueinander gebracht wer-

Heimat modern SZ-Serie

den. Beck ist es dabei wichtig, dass die Verbindung zwischen Tier und dem Fleisch auf unserem Teller erklärt wird. „Die Kinder gehen damit oft offener um als ihre Eltern“.

Um Aufmerksamkeit für das Bildungsangebot zu wecken, ist der Keimbacher Hof Mitglied im Bildungsnetzwerk St. Wendeler Land, das von der Kulani und dem Kultur- und Bildungsinstitut (Kubi) ins Leben gerufen wurde. Ziel dieses Netzwerkes ist es, Bildungseinrichtungen, wie Schulen und Kindergärten, mit den Angeboten von so genannten außerschulischen Lernorten zu verbinden. Dort sollen die jungen Menschen in Berührung mit der Natur und den Besonderheiten ihrer Umgebung kommen.

• *Gruppen, die an einer Hof-führung teilnehmen wollen, werden darum gebeten, einen Termin zu vereinbaren. Anmeldungen Tel. (01 51) 11 55 55 88. Der Hofladen ist jeden Samstag von 9 bis 18 Uhr geöffnet.*



16 Hausschweine gehören zum Gehöft.

FOTOS: DANIEL AMES