

Hofleben mit rosafarbenen und schwarzen Schweinchen

Harschberger Hof ist Mitglied im St. Wendeler Bildungsnetzwerk – Schüler dürfen in hauseigener Metzgerei Wurst herstellen

Der Harschberger Hof liegt an der Hauptstraße zwischen Winterbach und St. Wendel. Dort gibt es neben lokalen Produkten für junge Menschen viel zu entdecken.

St. Wendel. Auf der B 269, zwischen St. Wendel und Winterbach, brausen täglich mehr als Tausend Autos entlang. Vielen Fahrern mag während des Beschleunigungsvorgangs schon einmal der Blick zur Seite gewichen sein. Denn ungefähr auf halbem Wege zwischen den beiden Orten erstreckt sich ein markantes Gebäude, dessen zur Straße gewandter Teil mit bunten Sprühereien verziert ist. Das ist der Harschberger Hof. Seine Geschichte begann schon vor mehr als 500 Jahren.

Heute ist Ulrike Benz Herrin des Gehöfts. Der Händedruck der drahtigen Landwirtin stellt klar: Diese Frau packt an. Sie führt seit

acht Jahren den Schweinemastbetrieb, den ihre Eltern 1975 kauften. In ihren Ställen zieht sie 900 Schweine von 90 Muttersäuen zur Schlachtreife heran. Ihr Vater Bernhard hilft die Äcker zu bestellen, auf denen Futter für die heimischen Tiere und Raps für Speiseöl angebaut wird.

Heimat modern SZ-Serie

Neben dem gemeinen Hauschwein hat Benz zur Zucht Berkshire Pigs angeschafft; das ist die älteste britische Hauschweine- rasse. Die Ringelschwanzträger mit schwarzem Fell liefern eine besondere Fleischqualität. Das liege auch an ihrem „leicht sturen Gemüt“, sagt Benz. Eine geringe Stressanfälligkeit – weil dadurch weniger Adrenalin produziert wird – för-

dere die Güte des Produkts. Aus diesem Grund kommen alle Tiere auch zu einer ortsnahen Schlachtereier. Die Weiterverarbeitung findet bei zwei Metzgern aus der Region statt. Ein Teil des Fleisches bleibt in der hauseigenen Metzgerei. Große Fenster gewähren Einblick ins Handwerk. Die Erzeugnisse werden im Hofladen angeboten. Regionalität werde groß geschrieben: „Die Schweine bekommen hauptsächlich Getreide, Erbsen und Lupinen, die wir selbst anbauen“, sagt die 41-jährige Bäuerin. Das alles wächst auf den 90 Hektar großen Ackerflächen, die rund um den Hof liegen. Neben Soja, das hinzugekauft werden müsse, komme zusätzlich benötigtes Futter von Betrieben aus der Umgebung.

Der Harschberger Hof bietet Führungen für Kindergärten und Schulen an. Er ist Mitglied im St. Wendeler Bildungsnetzwerk,

das von der Kulturlandschaftsinitiative (Kulani) und dem Kultur- und Bildungsinstitut (Kubi) ins Leben gerufen wurde. Das Ziel besteht darin, außerschulische Lernorte mit Bildungseinrichtungen zu verbinden, damit Kinder und Jugendliche ihre Heimat kennen lernen und einen Bezug zu lokalen Produkten erhalten. Benz will bei den jungen Menschen Forscherdrang wecken. Neben den Äckern und Ställen, besuchen sie auch die Metzgerei am Hof. Dort können die Kinder selbst Wurst herstellen. Für Benz ein Anliegen: Wertschätzung schaffen, denn „Schweine wollen auch leben.“ Darum sei Fleisch kein Wegwerfprodukt.

Neben dem Hofladen befindet sich ein Sitzungsraum, der auch von Wandergruppen angemietet werden kann. Öffnungszeiten des Ladens: Freitag, 12 bis 18 Uhr, und Samstag, 9 bis 12 Uhr. *ame*



Ulrike Benz mit einem Berkshire-Mischling. FOTO: DANIEL AMES