

SERIE HOFGESCHICHTEN

# Mit Bio-Huhn, Mutter-Kuh und Hüte-Hund

Der Leidenbergerhof bei Furschweiler ist ein Bioland-Betrieb. Das Hauptprodukt sind Bio-Eier, außerdem gibt es Rindfleisch.

VON THORSTEN GRIM

**FURSCHEILER** Er gehört zwar zum Dorf, liegt jedoch ein ganzes Stück außerhalb von Furschweiler. Und wer zu Fuß oder mit dem Fahrrad aus dem Ort hinauf zum Bauernhof – samt kleinem Hofladen – von Francoise Buff und ihrer Tochter Corinna möchte, der muss ob der langen Steigung leiden. Vielleicht kommt daher der Name: Leidenbergerhof. Doch das ist eine menschliche Sichtweise. Aus dem Blickwinkel der Tiere, die auf dem zwischen Furschweiler, Grügelborn, Gehweiler und Reitscheid gelegenen Hof ihre Heimat haben, könnte der Betrieb auch Wohlfühlhof heißen. Denn es gelten die Bioland-Richtlinien. Das garantiert, dass die Tiere artgerecht gehalten und durch ihre Besitzer fürsorglich betreut werden. Um Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Wohlbefinden der Tiere fördern. Denn Tiergesundheit und Tierwohl sind laut Bioland-Richtlinie Voraussetzung für die Erzeugung hochwertiger und gesunder Lebensmittel.

Das Haupt-Lebensmittel, das die tierischen Mitarbeiter des Leidenbergerhofs produzieren, sind Eier. Etwa 470 freilaufende Hühner machen das in dem noch recht neuen Stall, den sie jederzeit aufsuchen und wieder verlassen können. Aufzupassen, dass dem Federvieh dann beim Auslaufen nichts passiert – auch Habicht, Fuchs oder Marder wissen nämlich ein gutes Bioland-



Ihr Job ist es, die Hühner zu beschützen. Bio-Landwirtin Francoise Buff mit den beiden Hunden Karma und Alfie.

Hühnchen zu schätzen –, das ist der Job von Alfie und Karma. Die beiden großen weißen Pyrenäen-Berghunde beschützen ihre gefiederten Mitbewohner in deren großem Freigehege. Seit die beiden hier aufpassen, traue sich kein Hühnerdieb mehr in die Nähe, berichtet ihr Frauchen und tätschelt liebevoll Alfis Köpfchen. Der Hütehund bedankt sich mit einem feuchten Handkuss.

Unsere nächste Station wird der an den Hühnerstall anschließende Raum sein, wo wöchentlich rund 2500 frisch gelegte Eier im wahren Sinne des Wortes durchleuchtet werden. Nach Größe sortiert und entsprechend gestempelt, werden sie schließlich auf die entsprechenden Steige gepackt. Das Sortieren übernimmt eine kleine Maschine, verkauft werden die Bio-Eier im kleinen Hofladen oder auf Wochenmärkten, beispielsweise jeden Donnerstag auf der Mott in St. Wendel.

Das Grünland bewirtschaftet der Leidingerhof selbst. Da nur ein Nebenerwerbsbetrieb, sind die Äcker des Leidenbergerhofs an den Kuseler Bioland-Bauernhof „Hof am Weiher“ verpachtet. „Das passt von der Philosophie her. Die Zusammenarbeit läuft richtig gut.“ Nachdem der Ackerboden mit Kalk und Mist wieder einigermaßen aufgebaut wurde, werden dort unter anderem Kartoffeln, Dinkel, Möhren und Zwiebeln angebaut. „Alles heimische Produkte, die an die Menschen in der Region gehen, denn der Hof am Weiher hat ein eigenes Verkaufsfahrzeug und fährt seine Produkte aus“, berichtet Buff.

Der Weg zum Bio-Ei-Produktionsraum führt uns an jetzt nicht mehr ganz so saftigen Wiesen vorbei, die erst spät im Sommer gemäht werden. Und das auch nur einmal im Jahr. Buff versucht, das von ihr bewirtschaftete 27 Hektar umfassende Grünland ebenfalls wieder so gut wie möglich in seinen ursprünglichen Zustand zurück zu versetzen, denn

viele Jahre konventionelle Landwirtschaft haben den Boden freundlich formuliert ausgelugt. Dieses Rad zurückzudrehen, das braucht Zeit. Buff rechnet mit 20 Jahren.

„2012 habe ich entschieden, den Hof nicht mehr weiter an einen konventionell arbeitenden Landwirt zu verpachten und die Pacht auslaufen zu lassen“, berichtet Francoise Buff. Etwa 25 Jahre war der Hof verpachtet. „1964 wurde der Bauernhof als landwirtschaftlicher Milchviehbetrieb erbaut“, berichtet Buff, die ein Jahr vorher das Licht der Welt erblickt hatte. Ihre Eltern kamen ursprünglich zwar nicht aus der Landwirtschaft, dennoch wagten sie den Schritt in die bäuerliche Selbstständigkeit. „In der Landwirtschaft gekommen sind sie über den Krieg“, weiß die Tochter aus Erzählungen ihres Vaters. Der hatte im Krieg und in der Nachkriegszeit am eigenen Leib erlebt, was es tatsächlich bedeutet, hungern zu müssen. Doch das ist eine andere Geschichte.

Jedenfalls führte ihr Vater den Leidenbergerhof zwar konventionell, „aber er sagte immer ‚Ich spritze nur, wenn es unbedingt sein muss.‘“ Nachdem Ende der 80er-Jahre letztlich aber keines der Kinder den Hof übernehmen konnte oder wollte, wurde er verpachtet. Bis Francoise Buff, die zunächst Landwirtin gelernt hatte, danach aber einen anderen Weg einschlug und Sozialarbeit studierte, 2015 zurückkehrte. Gemeinsam mit Tochter Corinna, die heute selbst Mutter ist und mit Mann und zwei Kindern ebenfalls

auf dem Leidenbergerhof lebt. Drei Generationen unter einem Hofdach – allerdings in zwei Häusern.

Ihr eigenes Geheißnis, wie die Saarländer sagen, haben auch die Galloway-Rinder, die rund um den Hofgras, und die in unmittelbarer Nähe weidenden zwölf Bio-Pensionsrinder eines befreundeten Landwirts. Die Galloway-Rinder leben in Mutterkuh-Haltung. Es wird also keine Milch vermarktet, die Kälbchen bleiben bei ihren Müttern und wachsen inmitten der Herde auf“, erläutert Francoise Buff. Die Tierhaltung wird intensiv betrieben. Wir haben 0,3 Großvieheinheiten pro Hektar Land“, berichtet die Landwirtin. Wobei die Großvieheinheit Wirtschaftssprech ist – gemeint ist ein Rind. Das kann, wenn es will, in den offenen Rinderstall neben dem Hühnerstall. Besonders wenn die Sonne vom Himmel bratzelt, wird der Schattenplatz gern aufgesucht. Oder bei besonders miesem Wetter. Wenngleich direkt nach der

Heu-Ernte der Platz etwas eingeschränkter ist als im Frühjahr, wenn über den Winter alles an die Tiere verfüttert wurde.

Die Tiere stehen im Stall im sogenannten Tiefstreuensystem. „Dazu gehört, wenn ich etwas vom Land runter nehme, muss auch etwas zurück geben.“ Die knapp 20 Kühe – sieben Mutterkühe und ihre Nachkommen – fressen also das Gras von der Weide, und der Mist kommt als natürlicher Dünger auf das Grünland zurück. Geschlachtet wird übrigens ebenfalls auf dem Hof, die Tiere müssen nicht zum Schlachter. „Das passiert ganz ohne Stress für die Tiere. Die kommen hierher, fressen ihr Heu wie jeden Tag und dann macht es Peng.“ Viermal im Jahr passiert das. Das vor Ort erzeugte Fleisch wird dann im Hofladen verkauft. „Unser Fleisch ist erstklassig, das bestätigen uns die Kunden. Und wir sind auch immer schnell ausverkauft, wenn wir geschlachtet haben.“



Die Bio-Eier sind das Haupt-Produkt des Leidenbergerhofs bei Furschweiler, die Francoise Buff im Hofladen und auf Wochenmärkten verkauft.

## INFO

### Mitmachen bei den Hofgeschichten der SZ

Um die landwirtschaftlichen Erzeuger mit Direktvermarktung im Kreis St. Wendel zu unterstützen – und um den Verbrauchern die Vielfalt und Qualität der Produkte vor Augen zu führen –, veröffentlicht die Saarbrücker Zeitung die Serie „Hofgeschichten“. In loser

Reihenfolge stellen wir Direktvermarkter aus der Region, ihre Produkte und Vertriebswege vor. Einige Höfe haben wir auf der Liste, aber vermutlich nicht alle. Lokale Direktvermarkter im St. Wendeler Land, die ihre Betriebe gerne in der SZ vorgestellt sehen würden, sind eingeladen, uns zu kontaktieren. Die Mail-Adresse lautet: redwnd@sz-sb.de. Tel. (0 68 51) 9 39 69 50.