

SERIE HOFGESCHICHTEN

Von drei auf 300

Als die Familie Gorius den Hof in Steinberg-Deckenhardt übernahm, wurde der nicht mehr bewirtschaftet. Das ist daraus geworden. . .

VON THORSTEN GRIM

STEINBERG-DECKENHARDT Ganzheitlich. Das ist ein Wort, das Franz-Josef Gorius während unseres Gesprächs gerne benutzt. Und das liegt nicht daran, dass ihm dessen Klang besonders gut gefällt. Sondern er stellt das, was er und seine Familie tun, sozusagen in einen übergeordneten Zusammenhang: Gehandelt wird nach bestimmten Werten und Normen und es gibt die Erkenntnis, dass alles miteinander in einer wie auch immer gearteten Beziehung steht. Das ist auch mit der Grund, warum der Bauernhof der Familie Gorius in Steinberg-Deckenhardt inzwischen ein ökologisch wirtschaftender Bio-Grünlandbetrieb ist.

Den Hof übernommen haben Franz-Josef Gorius und seine Frau Eva, die anders als ihr Mann auf einem Bauernhof aufgewachsen ist, 1981. Zuvor lebten beide in Kleinblittersdorf. Aber Ende der 70er-Jahre habe dort, im Sog der Landeshauptstadt, die Urbanisierung stark zugenommen, sei die einstmals eher ländliche Struktur immer weiter verloren gegangen. „Das war für uns Anlass zu sagen: Wir suchen uns eine Ecke, wo noch ländlich gelebt wird und man noch intakte ländliche Strukturen vorfindet“, berichtet der 67-Jährige. „Meine Frau stammt von einem Aussiedlerhof und wir haben sozusagen das echte Landleben gesucht.“ Fündig wurden sie dann in dem Oberthaler Gemeindeteil. „Das war ein Volltreff.“ Wenngleich damals klar war: Es wartet jede Menge Arbeit. Denn zum Teil waren die zum Bauernhof gehörenden Gebäude mehr als 200 Jahre alt. „Es war alles stark renovierungsbedürftig, um nicht zu sagen fast abbruchreif. Aber wir haben gesagt, uns gefällt der Platz.“ Der Hof war in Randlage des Ortes – mit der Perspektive, nach außen wachsen zu können. Und so wurde mit der Sanierung losgelegt.

Mit an Bord war seinerzeit auch der Bruder von Eva Gorius, der jedoch bei einem tödlichen Unfall mit einer Heupresse 2001 auf dem Hof sein Leben verlor. „Für mich stand



Franz-Josef Gorius tätschelt auf der Weide seines landwirtschaftlichen Betriebes Nelly, die dienstälteste Kuh auf dem Bauernhof. FOTO: B&K

damals alles auf dem Spiel“, gesteht Gorius. 20 Jahre hatten alle geackert, um die Schulden für den Hof abbezahlen und sich etwas aufbauen zu können, und dann passierte so etwas. Einen entscheidenden Anteil daran, dass es in dieser schwierigen Zeit weiter ging, hatten die vier Kinder (Manuel, Sabrina, Maximilian und Vanessa) von Eva und Franz-Josef Gorius. Von klein auf hatten sie im Betrieb mitgeholfen und wollten nicht, dass es so endete. „Es war ein Familienbeschluss, ich wurde überstimmt. 20 Jahre später kann ich sagen: Es war die richtige Entscheidung. Aber ohne die Kinder hätte ich das, hätten wir das, nicht geschafft.“ Denn fortan bestimmte der Nach-

wuchs, wo es hingehen sollte. Bis 2010 arbeitete der landwirtschaftliche Betrieb konventionell, dann wurde auf Bio umgestellt. Von Anfang an sei der Hof „organisch gewachsen“, wie Franz-Josef Gorius unterstreicht. Will heißen: Los ging es mit bescheidenen drei Hektar, die zum Gebäude gehörten. „Peu à peu und in mühevoller Kleinarbeit haben wir dann den landwirtschaftlichen Betrieb wieder aufgebaut. Denn als wir ihn übernommen haben, war der Hof schon einige Jahre nicht mehr bewirtschaftet worden.“

Den Grundstock für den heutigen Viehbetrieb bildeten sechs Rinder. „Aus diesen erwuchs die Herde, die wir heute haben, mit über 100 Tieren. Es war uns von Anfang an klar, dass wir nicht melken wollten und konnten, sondern eine Ammen-Viehhaltung machen wollten, da wir den Hof nur im Nebenerwerb bewirtschaften konnten“, berichtet Franz-Josef Gorius, der als diplomierte Verwaltungswirt bis zum Ruhestand vor einem Jahr im Uni-Klinikum in Homburg für die Materialwirtschaft verantwortlich zeichnete.

Und auch heute noch werden die Kälber in der Herde geboren, bekommen sie die Milch der Muttertiere und gehen später als Fleischtier in die Endmast oder werden vor Ort gemästet. Eine Zeit lang gab es auch um die 60 Mastschweine auf dem Hof, zudem Geflügel und es wurden verschiedene Getreidesorten und Kartoffeln angebaut. „Zu dieser Zeit

hatten wir kaum Bettruhe, es ging sozusagen rund um die Uhr.“ Das war irgendwann zu viel. Klar wurde das Franz-Josef Gorius nach dem oben beschriebenen Unfall des Schwagers.

Heute sind aus den ehemals drei Hektar rund 300 geworden, wovon etwa 70 im eigenen Besitz sind, der Rest ist gepachtet. „Das meiste Eigenland liegt um den Hof herum.“ Auch wenn der Betrieb erst seit knapp zwölf Jahren auf Bio umgestellt wurde, „stand bei uns schon immer die artgerechte Tierhaltung im Vordergrund. Wir hatten nie Anbinde-, sondern immer schon Laufställe. Tiere sind fühlende Mitbewesen“.

Bis Anfang der 2000er-Jahre wurden die Rinder auf dem Gorius-Hof geschlachtet, doch aufgrund neuer Bestimmungen wäre ein Umbau des Schlachthauses samt Würstküche notwendig gewesen. Bis zu 30 000 Euro hätte das gekostet – zu viel für den Betrieb. Seither verkauft der Hof seine Produkte über Kooperationspartner, hauptsächlich ist hier der Keimbacher Hof zu nennen. „Dort wird quasi unser gesamtes Rindfleisch, was wir an Schlachtieren haben, vermarktet. Damit sind wir auf der sicheren Seite, dass die Vermarktung professionell abläuft.“ Und die Tiere werden nicht über weite Strecken zu irgendeinem Schlachter kutschiert. Die Mast-Bullen nimmt indes der landwirtschaftliche Betrieb von Franz-Josef Wagner in Oberthal. Ein weiterer

Koop-Partner ist der Hof am Weiher bei Kusel, von dort bezieht der Gorius-Hof einen großen Teil seines Tierfutters.

Auch gibt es noch etwa 15 Pferde auf dem Gorius-Hof, wovon einige Pensionspferde sind. Und während Sohn Max nach und nach immer stärker in die landwirtschaftliche Sparte reinrutscht, kümmert sich Tochter Vanessa um die Pferde. Ihr Traum ist es, den elterlichen Betrieb um ein Reit-Therapiezentrum zu erweitern. Dazu muss gesagt werden, dass der Gorius-Hof seit mehr als 20 Jahren eine sonderpädagogische Pflegestelle für schwerbehinder-

te Pflegekinder ist. Die Familie gibt ihren Pflegekindern dabei nicht nur die Chance, im Kindesalter bei ihnen zu wohnen, sondern auf Dauer.

Noch eine Besonderheit hat der Hof im Oberthaler Gemeindeteil vorzuweisen: Es wird Holz angebaut, das als Hackschnitzel, Schneid- oder Stammholz vermarktet wird. Gemeinsam mit dem Landkreis dem Arbeitskreis Energie sowie der Kulani soll auf dem Hofgelände auch ein Blockheizkraftwerk entstehen. „Wenn die Strompreise weiter hochgehen, wird das interessanter denn je.“ Doch das ist eine weitere Geschichte.



Vanessa bei den Pferden, die auch zur Therapie zwecken eingesetzt werden. Diesen Zweig des landwirtschaftlichen Betriebs möchte sie gerne ausbauen.



Der heimliche Chef auf der Pferdekoppel ist Ziegenbock Leo. FOTO: B&K

INFO So wird man Teil der Hofgeschichten

Um die landwirtschaftlichen Erzeuger mit Direktvermarktung im Kreis St. Wendel zu unterstützen – und um den Verbrauchern die Vielfalt und Qualität der hier hergestellten Produkte vor Augen zu führen –, stellt die Saarbrücker Zeitung in der Serie „Hofgeschichten“ Direktvermarkter aus der Region vor. 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.