

SZ-SERIE HOFGESCHICHTEN

Wolfersweiler – Wo der Pabst die Hühner hält

Philipp Pabst ist als Landwirt in die Fußstapfen seines Großvaters getreten. Die Hauptprodukte seines Hofes sind Rindfleisch, Eier und Nudeln.

VON THORSTEN GRIM

WOLFERSWEILER Es liegt ihm im Blut. Bereits der Großvater von Philipp Pabst war Landwirt und hatte seinen Hof in der Ortsmitte von Wolfersweiler. Aber als der Opa aus Altersgründen nicht mehr weitermachen konnte, hatten weder dessen Tochter – die Mutter von Philipp Pabst – noch deren Geschwister Interesse daran, den Hof weiterzuführen. Und so wurde der landwirtschaftliche Betrieb abgewickelt – zunächst. Denn nach knapp sieben Jahren ging es wieder los. „Auf meinen Wunsch hin haben mein Papa und ich von meinem Konfirmationsgeld die ersten beiden Kühe gekauft. Und dann haben wir den Betrieb nach und nach wieder aufgebaut.“ Zuerst an alter Stelle im Ortszentrum. Doch nachdem dort vor neun Jahren ein Feuer wütete, fiel die Entscheidung, im Außenbereich von Wolfersweiler und nahe am Wohnhaus alles neu aufzubauen. „Im Ort hätte das auf Dauer auch nicht funktioniert“, sagt der Landwirt. Zwar habe es mit den Nachbarn nie Probleme

gegeben, aber das sei nicht selbstverständlich. Denn ein Bauernhof verursacht Lärm – auch am Wochenende. Zudem mag nicht jeder den Duft frischer Landluft. „Hier stören wir niemanden“, sagt Philipp Pabst, wobei „hier“ die Randlage in Richtung Gimbsweiler meint.

Dass der Betrieb in die Wolfersweiler Peripherie gezogen war, stellte sich 2016 als Glücksfall heraus. Weil ein benachbarter Hof den Betrieb eingestellt hatte, konnte Pabst einen großen Teil von dessen Land erwerben. „Wir haben jetzt direkt am Stall etwa 40 Hektar Land“, berichtet Pabst. „Das ist ein Riesenvorteil, wenn du große zusammenhängende Flächen hast und nicht immer noch weite Wege fahren musst, um auf dein Land zu kommen.“

Auf den Viehweiden stehen etwa 80 Rinder. „Das sind 25 Mutterkühe, plus Nachzucht, plus zwei Deckbullen. Die Mutterkühe laufen derzeit auf zwei Standorten und dann haben wir noch eine Extra-Weide mit Rindern und eine Extra-Weide mit Bullen. Den Sommer über sind bei uns alle Tiere komplett draußen, über Winter sind die Tiere auf Stroh im Laufstall untergebracht“, berichtet Pabst, während wir uns auf den Weg zu einer der Viehweiden machen. Pabst hat für die Kühe einen Eimer mit Futter mitgenommen, damit lockt er sie an. „Das funktioniert wie bei einem Hund“, berichtet er.

Auf dem Hof von Philipp Pabst in Wolfersweiler leben Rinder der Rassen Blonde d' Aquitaine und Galloway. Den Sommer verbringen die Tiere komplett auf der Weide, im Winter geht es in den Stall. FOTOS(2): P.PABST/FUNK



Rindfleisch und Suppenhühner gibt es auf Bestellung. Eier, Nudeln und Kürbisse vermarkten Philipp Pabst und Natalie Huber in ihrem kleinen Verkaufsladen in Wolfersweiler sowie im Hofladen der Familie Boßert in Asweiler.

Und tatsächlich reagieren die Tiere auf sein Rufen – oder den Futter-Eimer? Jedenfalls kommen sie regelrecht angelaufen, als ihr Herrchen sie ruft.

„Die Rasse heißt Blonde d' Aquitaine“, klärt Pabst auf, „das ist eine Fleischrasse aus dem Südwesten von Frankreich.“ Zwei Metzger aus der Umgebung liefert Pabst regelmäßig mit diesen Tieren. Es gibt auch noch eine Herde Galloway-Rinder. „Die haben ein ganz besonderes Fleisch und werden direkt an den Endkunden vermarktet.“ Die Französinen haben einen ruhigen Charakter. „Wobei die Leitkuh schon immer raushängen lässt, dass sie die Chefin ist. Aber ich kann jederzeit auf die Weide oder in den Stall zum Streuen gehen, die sind absolut gut zu handhaben“, berichtet Pabst. Das Futter für die Rinder, das sie neben dem Grünfutter bekommen, pflanzt

er selbst an. „Wir verwerten alles, was bei uns im Betrieb angebaut wird, auch selbst.“ So habe er in diesem Jahr wieder Braugerste angepflanzt, „und da hat man immer auch unverwertbare Anteile drin. Die haben wir dann geschrotet, damit nichts wekommt, und das wird von den Kühen und Hühnern sinnvoll verwertet“.

Apropos Hühner. Aktuell etwa 300 hält Pabst in zwei mobilen Ställen. Ein dritter ist im Bau. Wenn der fertig ist, soll die Zahl der Hühner auf rund 650 anwachsen – also etwas mehr als 200 pro Stall. Diese wechseln alle drei bis vier Wochen ihren Standort, damit es immer genug zu futtern gibt, gleichzeitig aber das Grünland nicht geschädigt wird.

Um die Hühner beziehungsweise die Eier kümmert sich in erster Linie die Mutter von Philipp Pabst. Seine Lebensgefährtin Natalie Huber ist

hauptsächlich für die fünf Pferde zuständig, hilft Philipp aber auch bei den Rindern. Der wiederum zeichnet zudem für den Ackerbau verantwortlich.

Insgesamt 150 Hektar Land bewirtschaftet Pabst, davon sind 110 Hektar Grün- und Weideland und 40 Ackerfläche. Hier aufwachsen überwiegend Kartoffeln und Getreide, aber auch Mais wird angebaut. Und in diesem Jahr erstmals erfolgreich Speise-Kürbisse.

Die Eier vertreibt Pabst größtenteils selbst, lässt davon in einem kleinen Betrieb bei Herxheim, dem Hofgut Kuntz, aber zusätzlich Eier-Nudeln herstellen. Sowohl Eier als auch Nudeln werden in einem kleinen Verkaufshäuschen im Dorf vermarktet. Aber es werden auch welche im Hofladen der Familie Boßert in Asweiler verkauft, wobei die Nudeln in Zellulose verpackt

INFO

Mitmachen bei den Hofgeschichten der SZ

Um die landwirtschaftlichen Erzeuger mit Direktvermarktung im Landkreis St. Wendel zu unterstützen – und um den Verbrauchern die Vielfalt und Qualität der hier hergestellten Produkte vor Augen zu führen –, hat die Saarbrücker Zeitung die Serie „Hofgeschichten“ aufgelegt. In loser Reihenfolge stellen wir Direkt- und Selbstvermarkter aus der Region, ihre Produkte und Vertriebswege vor. Einige Bauernhöfe haben wir auf der Liste, aber vermutlich nicht alle. Daher sind lokale Direktvermarkter im St. Wendeler Land, die ihre Betriebe gerne in der SZ vorgestellt sehen würden, eingeladen, uns zu kontaktieren. Die E-Mail-Adresse der Redaktion (Mia-Münster-Straße 8) lautet: redwnd@sz-sb.de. Tel. (0 68 51) 9 39 69 50.

sind, nicht in Plastik. „Das ist uns wichtig“, sagt der Landwirt. Auch die Speise-Kürbisse werden in dem kleinen Verkaufshäuschen feilgeboten. „Wir haben dieses Jahr auch schon Grillwurst machen lassen, die haben wir ebenfalls dort verkauft.“

Geschlachtet wird ausschließlich auf dem Wendelinushof in St. Wendel. „Weil es nahe ist, weil man selbst anliefern kann – auch am gleichen Tag –, und weil es den Tieren am wenigsten Stress bereitet. Ich bin in der Regel bei ihnen, bis es zu Ende ist“, sagt Pabst, der seine Tiere zwar liebt, aber auch von ihnen lebt. Wenigstens teilweise, denn der Hof wird im Nebenerwerb betrieben. „Das Fleisch wird dort auch portioniert und eingepackt.“ Zwischengelagert wird das vorbestellte Fleisch dann im hofeigenen Kühlhaus, bis die Kunden es abholen. Bis zu 13 Tiere werden jährlich selbst vermarktet.