Hier ist jeder Besuch ein Erlebnis

Auf dem Erlebnisbauernhof Hof Hagdorn in Wissen können Kinder, Jugendliche und Familien spielen, toben und die Landwirtschaft, die Tiere sowie die Natur kennen lernen. In der Bauernhofgastronomie bietet Familie Euteneuer zudem kulinarische Köstlichkeiten aus eigener Herstellung an. Ramona Schneichel, Mayen, stellt die Vielfalt des Betriebs vor.

Familie Euteneuer betreibt den Erlebnisbauernhof und die damit verbundenen Projekte mit Feuereifer und Herzblut.

Fotos: R. Schneichel

Wenn Günter Euteneuer (67) und seine Frau Mechthild (62) von der Entwicklung ihres Betriebs erzählen, dann strahlen ihre Augen. „Die Natur und die Landwirtschaft in unserer Region den Besuchern nahezubringen, das ist unser Leben“, sagen sie.

Günter Euteneuer wurde als ältester von vier Brüdern auf Hof Hagdorn im Westerwald geboren. Damals handelte es sich um einen typischen Gemischtbetrieb mit kleinem Viehbestand und 17 ha Fläche. „In den Kinder- und Jugendtagen haben wir viele Feldarbeiten noch mit dem Pferd erledigt“, sagt er. 1967 kam der erste Traktor auf den Hof. „Das war schon eine kleine Sensation.“

Der Landwirt arbeitete viele Jahre im elterlichen Betrieb mit. Dann nahm er einen Job in der Forstwirtschaft an und bewirtschaftete den Hof mit 10 bis 12 Milchkühen weiter im Nebenerwerb. 1971 heiratete er Mechthild, die gelernte Hotelfachfrau ist. Ende der 70er Jahre stellte sich für die Familie die Frage, wie es mit dem Betrieb weitergehen sollte. Der Kuhstall stand zu diesem Zeitpunkt bereits seit längerem leer.

Vom Kuhstall zum Gästehaus

An einem regnerischen Tag im Jahr 1980 zelteten auf den hofnahen Flächen Ferienkinder. „Als der Regen zu stark wurde, haben wir den Kindern spontan angeboten, im Stall zu übernachten“, sagt Mechthild Euteneuer. Diese zufällige Begebenheit gab den Anstoß für ein bis heute erfolgreiches Konzept.

Die Familie baute den alten Kuhstall im Jahr 1982 zum Jugendgästehaus mit Platz für 50 Personen um. Für Hotelfachfrau Mechthild war dieser Schritt die Erfüllung eines Herzenswunschs. „Als Gastgeberin den Kinder und Jugendlichen die Vielfalt unserer Region und der Natur zu erklären, ist genau das Richtige für mich“, sagt sie. Auch Ehemann Günter war überzeugt von dem Konzept und erklärte schon damals den Gästen mit viel Humor, wie Landwirtschaft und Landbewirtschaftung im Einklang mit der Natur funktionieren.

Kurz nach dem Bau des Gästehauses entstand ein Spielplatz, um den jungen Besuchern die Möglichkeit zum Toben und Spielen zu bieten. Es folgten ein Zeltplatz und ein Tiergehege mit Damwild, Ziegen und Kaninchen zum Streicheln.

Hof Hagdorn entwickelte sich mehr und mehr zum Erlebnisbauernhof. Günter und Mechthild Euteneuer bekamen während dieser ereignisreichen Zeit vier Kinder, drei Jungen und ein Mädchen. „Wir haben sie von Anfang an immer mitgenommen, wenn Gruppen zu Gast waren.“

Sohn Maik half wie seine Geschwister den Eltern tatkräftig bei der täglichen Arbeit mit. Er machte eine Ausbildung zum Forstwirt und anschließend zum Kaufmann im Bereich Land- und Forstmaschinen. „Mein Herz hing aber an unserem Hof und ich überlegte gemeinsam mit meinem Eltern, welche Projekte wir künftig umsetzen könnten“, sagt er.

Seine Frau Claudia, gelernte Köchin, wollte ihren Mann und ihre Schwiegereltern bei der Zukunftsplanung unterstützen. Nach vielen Gesprächen entstand die Idee, ein Bauernhofcafé zu bauen

Der Erlebnisbauernhof Hof Hagdorn ist ausgesprochen vielfältig aufgestellt. Das Logo des Hofs findet sich überall wieder.

Unter dem Motto „Land und Lecker“ bietet Familie Euteneuer kulinarische Köstlichkeiten aus eigener Herstellung an.

Die Bauernhofgastronomie mit 140 Innen- und 120 Außenplätzen bietet auch für große Feierlichkeiten ausreichend Raum.

Auch ein Tiergehege mit Damwild, Ziegen und Kaninchen zum Streicheln gehört zum Angebot von Hof Hagdorn.

Insbesondere junge Gäste können sich auf Hof Hagdorn nach Herzenslust in der Natur austoben.

Bereits seit 10 Jahren ist Familie Euteneuer am rheinland-pfälzischen Projekt „Lernort Bauernhof“ beteiligt.

und in die Gastronomie einzusteigen. „Wir haben uns im Vorfeld viele Cafés angeschaut, um Anregungen für unser Projekt zu bekommen“, sagt Maik Euteneuer. Auf der Suche nach einem geeigneten Standort auf dem Hofgelände gab es einige bürokratische Hürden. Mit viele Einsatz und Hartnäckigkeit gelang es Familie Euteneuer, die Genehmigung zu bekommen. Im Jahr 2005 begannen die Bauarbeiten für das Bauernhofcafé, am 26. November des Jahres war die Eröffnung.

Mutterkühe und Gastronomie hielten Einzug

Im gleichen Zuge wurde ein neuer Offenfrontstall mit Tiefstreu für Mutterkühe gebaut. „Die Viehhaltung gehört traditionell zu Hof Hagdorn. Ich wollte diese Tradition weiterführen“, sagt Hofnachfolger Maik. Inzwischen standen durch Pacht und Kauf etwa 35 ha Fläche zur Verfügung.

Familie Euteneuer ruhte sich aber nicht aus, sondern schob weitere Projekte an, um das Konzept des Erlebnisbauernhofs und der Gastronomie auszubauen. Im Jahr 2006 wurde der Betrieb als erster in Rheinland-Pfalz als „Kindersicherer Bauernhof“ ausgezeichnet.

Im Jahr 2009 wurde ein neuer Grill- und Erlebnisplatz gebaut und das Bauernhofcafé wurde mit der höchsten Auszeichnung der Landwirtschaftskammer ausgezeichnet - 5 goldenen Kaffeetassen. „Das Café wurde von Gästen aus nah und fern hervorragend angenommen“, sagt Maik Euteneuer. Die Arbeitsbelastung für ihn und seine Frau Claudia nahm damit ebenfalls stetig zu, mehrere Mitarbeiter wurden zur Entlastung eingestellt. Im Jahr 2011 kam Töchterchen Lena auf die Welt.

Die Ideen gingen der umtriebigen Familie auch zu diesem Zeitpunkt nicht aus. 2012 baute sie einen neuen Gruppen- und Gesellschaftsraum mit einer großzügigen Terrasse an das vorhandene Café an, um Familienfeiern und andere Feste ausrichten zu können. Auch das wurde von den Gästen sehr gut angenommen, die Nachfrage stieg weiter an. Mit der Erweiterung und zusätzlich warmer Küche werden nun auch warme Speisen und leckere

Ruhesuchende und Naturliebhaber finden im neuen Ferienhaus mit drei Wohnungen alles, was man zum Entspannen braucht.

In allen Räumen spiegelt sich der ländliche Charakter wider. Naturtöne und Bilder aus der Region schaffen Wohlfühlatmosphäre.

Die Ferienwohnungen sind mit hochwertigen Küchen ausgestattet, so dass es auch im Urlaub an nichts fehlt.

Max Euteneuer, hier mit seiner Schwester Anna und seiner Cousine Lena ist stolz auf das neue Hühnermobil.

„Land- und Lecker-Büfetts“ aus eigener Herstellung angeboten.

Im Jahr 2014 stellte Maik, der inzwischen voll im Betrieb tätig war, den Hof auf ökologische Wirtschaftsweise um und schloss sich dem Bioland-Verband an. „Das war für uns naheliegend, weil wir die Mutterkuhhaltung ohnehin schon sehr naturnah und extensiv betrieben haben“, sagt er.

Gemeinsam mit seinem Bruder Frank entschied er sich im Jahr 2015 zum Kauf eines angrenzenden Bauernhofs im Holperbachtal. „Dabei ging es vorrangig um die Flächen. Der Betrieb selbst war in einem völlig maroden Zustand.“ Doch beim genaueren Hinsehen entdeckten die Brüder das Potenzial, das sich hinter den alten Gemäuern verbarg. Sie bauten den Hof zum Ferienhaus mit drei exklusiven Ferienwohnungen um.

Bei allen Maßnahmen hielt die ganze Familie eng zusammen. „Wir haben unsere Kinder bei ihren Ideen und Vorhaben immer unterstützt“, sagt Senior Euteneuer. Er ist seit dem 01. April diesen Jahres im Ruhestand, eher im „Unruhestand“, wie er schmunzelnd zugibt. Die Geschicke von Hof Hagdorn liegen nun in der Hand von Hofnachfolger Maik und seiner Frau Claudia. Die beiden haben sich nach der Geburt ihres zweiten Kindes aufgrund der hohen Arbeitsbelastung entschieden, künftig an Sonntagen statt Kaffee und Kuchen im Bauernhofcafé warmes Mittagessen unter dem Motto „Land und Lecker“ anzubieten und sich auf die Vermietung der Gasträume für Feiern und Festlichkeiten zu konzentrieren.

Ein weiterer Schritt ist der Neubau eines Bullenmaststalls zur Ausmast der eigenen Absetzer. Der Viehbestand auf Hof Hagdorn ist auf heute gut 100 Tiere (Piemonteser x Fleckvieh) aufgestockt worden, die Flächen auf inzwischen 100 ha, wovon 17 ha Ackerland sind und der Rest Grünland.

Frank Euteneuers Sohn Max (14) hat zudem die Legehennenhaltung auf dem Betrieb vorangetrieben. Der Jugendliche hat mit der Haltung von Hühnern in einem umgebauten Bauwagen und Freilauf auf der Weide begonnen. Nun wird ein Lkw zum Hühnermobil umgebaut. „Die Nachfrage nach unseren Eiern ist riesig“, freut sich Max, der später einmal Landwirt werden möchte.

Erleben und Lernen

Unter dem Motto „Land und Aktiv“ bietet Familie Euteneuer alles, was das Herz kleiner und großer Besucher erfreut. Senior Günter bietet Planwagenfahrten durch die wunderschöne Landschaft des Westerwalds an. Auf dem Erlebnisplatz des Hofs können Tagesgruppen sich nach Herzenslust austoben. Spielt das Wetter mal nicht mit, finden die Kinder in der Spielscheune Rutsche, Schaukel und Kletterwand. Übernachtungen sind nach wie vor im Jugendgästehaus und bei schönem Wetter auf dem Zeltplatz möglich. Auch das geführte Ponyreiten oder die Hofralleys kommen bei den Besuchern sehr gut an.

Bereits seit 10 Jahren ist Familie Euteneuer aktiv am rheinland-pfälzischen Projekt „Lernort Bauernhof“ beteiligt. Schüler- und Kindergartengruppen kommen mit ihren Betreuern oft für mehrere Tage auf den Hof, um Natur, Landwirtschaft und Tierhaltung näher kennen zu lernen. Mechthild Euteneuer und ihr Mann Günter sind mit viel Herzblut dabei, wenn es darum geht, den jungen Besuchern ihre Liebe zur Region nahezubringen. Beide haben vor 3 Jahren eine Ausbildung zum Bauernhofpädagogen gemacht, um das Projekt noch intensiver voranzutreiben.

Die kleinen Gäste sind mit Feuereifer bei der Arbeit, wenn sie lernen, wie man ein Feld umgräbt, wie oft eine Kuh wiederkäut oder was eine Kuh frisst.

Unterstützung bei den Führungen über den Hof und die Flächen bekommen Euteneuers u. a. von den jungen Erwachsenen, die hier ihr „Freiwilliges ökologisches Jahr“ absolvieren. „Die FÖJler sind eine große Bereicherung für unseren Betrieb.“

Familie Euteneuer hat Hof Hagdorn mit vielen kleinen und großen Schritten zu einem einzigartigen Erlebnisbauernhof entwickelt. „Das hat nur funktioniert, weil wir alle an einem Strang ziehen und unser Ziel der Regionalität nie aus den Augen verloren haben“, sagt Senior Günter. Trotz mancher Hürden und der hohen Arbeitsbelastung sind er, seine Frau, die Kinder, die Schwiegerkinder und die Enkel Tag für Tag mit Feuereifer für den Betrieb im Einsatz. □

Spezielle Schulung für Mitarbeiter von Betrieben mit Einkommensalternativen

Gute Mitarbeiter - sei es für den Hofladen, die Verarbeitung oder die Betreuung von Gästen - sind für den betrieblichen Erfolg wesentlich, in der Praxis aber nicht immer einfach zu finden. Vor allem die persönlichen Voraussetzungen müssen passen. Fehlende Fachkenntnisse sind meist erlernbar. Dazu werden die neuen Mitarbeiter in die konkreten Betriebsabläufe eingewiesen. In der Lebensmittelhygieneverordnung (§4 LMHV) ist aber auch geregelt, dass Personen, die

- mit unverpackten, leichtverderblichen Lebensmitteln bei der Herstellung, Behandlung und beim Vertrieb umgehen und
- keine Berufsausbildung in einem Beruf, bei dem Kenntnisse über den Umgang mit leichtverderblichen Lebensmitteln vermittelt werden, haben,

eine sogenannte Fachkenntnisschulung besuchen müssen, die der zuständigen Kontrollbehörde auf Verlangen nachzuweisen ist. So wurde der Wunsch an das Beratungsteam Einkommensalternativen der Landwirtschaftskammer herangetragen, eine solche Schulung speziell für Mitarbeiter von Betrieben mit Einkommensalternativen anzubieten.

Eine solche Schulung wird es jetzt geben, die sich inhaltlich und zeitlich an einer Empfehlung des für Lebensmittelüberwachung zuständigen Ministeriums für Justiz und für Verbraucherschutz in Mainz orientiert und mit den Handwerkskammern, IHK, der DEHOGA und dem Landesverband der Lebensmittelkontrolleure Rheinland-Pfalz abgestimmt ist. Sie findet am 22. Juni von 9 - 17 Uhr in Bad Kreuznach statt. Nähere Informationen gibt es im Internet unte www.lwk-rlp.de/de/termine/ oder per E-Mail an EA@lwk-rlp.de. **LWK**

Deckungsbeiträge berechnen

Die aktuelle Version der Online-Anwendung „Standarddeckungsbeiträge“ des Kuratoriums für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft (KTBL) ist um Daten aus dem Wirtschaftsjahr 2014/15 erweitert worden.

Wie das KTBL mitteilte, werden die Standarddeckungsbeiträge aus Statistiken über Preise, Erträge, Leistungen und Kosten für insgesamt 38 Regionen Deutschlands abgeleitet. Der Standarddeckungsbeitrag sei eine standardisierte Rechengröße. Er könne für verschiedenste Kalkulationsanlässe herangezogen werden, beispielsweise bei Gutachten, wenn keine eigenen betrieblichen Informationen vorlägen.

Auf der Homepage des KTBL kann diese neben weiteren Kalkulationshilfen als „Online-Anwendung“ kostenfrei genutzt werden (www.ktbl.de). **AgE**