



**Presseinformation vom 6.7.2018
mit der Bitte um Veröffentlichung**

Neuer Regionalpartner: Wildhäuser Hof in Brakel-Modexen

Bio-Eier mit bestem Geschmack

Brakel-Modexen. Das Leben ist kein Ponyhof. Obwohl sich das Anna Sophie Meyer-Fehring genauso gewünscht hätte. Früher einmal. Heute allerdings hat sie ihre Mädchenträume längst an den Nagel gehängt. Und die von ihr betreuten Tiere sind keine langmähnigen Ponys, sondern schön gefiederte Hühner und gut genährte Schweine.

Umrahmt von den tiefen Wäldern des Modexer Forstes und weiten Wiesen, oben auf einer Bergkuppe, wo der Wind immer ein wenig stärker tost als im Tal der Nethestadt Brakel, hat die junge Frau ihre Aufgabe gefunden. Mit ihrem Mann Michael Meyer an ihrer Seite leitet Anna Sophie Meyer-Fehring den Wildhäuser Hof. Vor sieben Jahren hat sie den einstigen Hof ihrer Großeltern mit 73 Hektar Ackerland übernommen und saniert. „Früher war ich oft als Kind auf dem Hof, mir ist alles bestens vertraut“, so die junge Frau. Doch es steckt viel Arbeit in dem Betrieb, denn am Anfang gab es nicht einmal Strom.

Die Frage war damals, wie kann man als Landwirtin den Lebensunterhalt sichern? Mit Ponys nun halt nicht, aber mit guten Bio-Produkten. Nun stellt der Brakeler Familienbetrieb nach den Richtlinien des Bioland-Verbandes verschiedene Bio-Waren her. Beliebt und begehrt sind vor allem ihre schmackhaften Bio-Eier, die weit über die Grenzen der Nethestadt hinaus ihre Abnehmer finden.

Viele Verbraucher ernähren sich gesundheitsbewusster, und: Mit jedem neuen Lebensmittelskandal steigt die Nachfrage nach Bio-Eiern. „Der Absatz hat sich verdreifacht“, freut sich die Anna Sophie Meyer-Fehring. Bei Festtagen wie Ostern verlassen schon einmal 1.000 Eier am Tag den Hof. Deshalb entschied sich die Landwirtin, groß zu investieren. Neues Herzstück des Wildhäuser Hofes bildet seit letztem Jahr nun der hochmoderne, professionelle Legehennen-Stall, in dem zwei Scharen mit je rund 3.000 Hühnern der Rasse Lohmann-Brown Plus übernachten, fressen können, Eier legen und genügend Auslauf haben.

Jeden Morgen um 10 Uhr gehen automatisch die Klappen der beiden Stallgebäude hoch und die Hühner können sich tagsüber auf der 3,6 Hektar großen Wiese draußen „vergnügen“. Wem das Wetter allerdings zu schlecht ist, kann im Wintergarten bleiben. Auf dem großen Auslauf-Gelände schützen Rundbleche die Hühner vor Greifvögel.

Ist die Haltung mit mehr als 6.000 Hühnern überhaupt noch Bio? Eine Frage, die Anna Sophie Meyer-Fehring immer wieder voller Skepsis gestellt wird. Tatsache ist: Mit der oft noch vorherrschenden romantischen Vorstellung von einem blühenden Garten mit ein paar fröhlich pickenden Hühnern hat die Bio-Haltung heute überhaupt nichts zu tun. Und die Hühner-Haltung auf dem Wildhäuser Hof geht mit den Bioland-Richtlinien absolut konform. „Wir betreiben ja keine kleine Hobbyzucht, sondern sind ein landwirtschaftlicher Betrieb“, beschreibt Anna Sophie Meyer-Fehring die Realität, welche immer noch viele Verbraucher nicht wahrhaben wollen. Und das heißt: Die Familie muss von ihrer Arbeit und ihren Produkten leben können. Trotzdem sollen die Tiere ein artgerechtes Leben führen können.



Wer sich im Wildhäuser Hof genau umsieht, erkennt: Die gut genährten Tiere mit dem gesunden, üppigen Gefieder haben den ganzen Tag genügend Freilauf und vor allem auch den regelmäßigen Zugang nach draußen. Im Auslauf haben die Hühner sechs Quadratmeter pro Tier statt der vorgegebenen vier Quadratmeter Platz. Zudem werde nach Bioland-Richtlinien mit ökologisch erzeugtem Futter – selbst angebaut – gefüttert. „Wir arbeiten ganz transparent und jeder kann mich auf die Haltung ansprechen“, sagt die Landwirtin. Das gleiche gelte für die Duroc-Schweine, die ebenfalls draußen im Stroh viel Auslauf haben.

In einem kleinen Häuschen ist der Hofladen untergebracht. Dort läuft alles auf Vertrauensbasis. Die Kunden schließen die Tür auf, können zwischen Bio-Eiern verschiedener Größen und feinsten Bio-Fleisch- und Wurstspezialitäten wählen und legen das Geld in eine Kassette. Großer Vorteil der Selbstbedienung: Die Kunden brauchen sich an keine Geschäftszeiten halten, können auch spätabends oder am Wochenende zum Wildhäuser Hof kommen.

Das Fleisch von den eigenen Schweinen des Wildhäuser Hofes wird von der Bioland-Fleischerei Schäfers in Lichtenau-Asseln verarbeitet, ein Betrieb mit einem hohen Anspruch und daher exzellentem Ruf in der Branche. Wer Interesse hat, kann Biohähnchen, Biosuppenhühner und Bioschweinefleisch bestellen. „Besonders gefragt sind zu der Grillzeit natürlich Bratwürstchen“, sagt Michael Meyer. Außerdem im Angebot des Hofladens: Apfelsaft und verschiedene Fruchtaufstriche, die zwar nicht nach Bio-Richtlinien hergestellt sind, sich aber trotzdem durch hohe Qualität und bestem Geschmack auszeichnen. Nur zu empfehlen!

Übrigens: Die Liebe zu den langmähnigen Vierbeinern ist geblieben. Drei Pferde gehören noch zum Wildhäuser Hof – ein bisschen Freizeit-Hobby für Anna Sophie Meyer-Fehring muss doch eben sein.

Zur Regionalmarke Kulturland:

Das Kulturland Kreis Höxter ist ländlich geprägt. Und das ist auch gut so! Hier gibt es viele Ideen und Raum für nachhaltige Land- und Forstwirtschaft, ausgezeichnetes Handwerk und starke Dienstleistungen. Und kreative und mutige Menschen, die durch ihr Tun für ein lebenswertes Kulturland Kreis Höxter sorgen.

Mit unseren Echten Originalen würdigen wir sowohl unsere regionalen Produkte, als auch diese Macher hinter den Kulissen. Denn das sind vielfach echte Typen mit unverwechselbarem Charakter, die Geschichten zu erzählen haben.

Zwischen Weserbergland und Teutoburger Wald gibt es also einiges, auf das man stolz sein kann! Die Regionalmarke KULTURLAND Kreis Höxter will dieses Netzwerk an Betrieben und Menschen auszeichnen, stärken und ihre vielfältigen Produkte für Verbraucher zusammenführen.

Text: Martina Schäfer

BU: Heiko Bödeker (Regionalmanager Kulturland Kreis Höxter) und Anna Sophie Meyer-Fehring (Wildhäuser Hof)

Pressekontakt:

Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbH
Heiko Bödeker
Tel. 05271 974325 | hb@gfwhoexter.de