

Wo Genuss entsteht: Hochschwarzwälder Hofläden und ihre regionalen Erzeugnisse

Ob Käse, Honig oder Schwarzwaldforellen: Am besten schmeckt's direkt vom Erzeuger. Einerseits weil die Produkte frisch, saisonal und von hoher Qualität sind. Andererseits weil es eine Beziehung gibt zwischen Hersteller und Verbraucher. Wer in einem Hofladen oder auf dem Wochenmarkt einkauft, lernt die Menschen kennen, die unser Essen produzieren. Der Hochschwarzwald beherbergt eine enorme Vielfalt an solchen Direktvermarktern. Eine Übersicht mit allen Anbietern gibt es unter hochschwarzwald.de/direktvermarkter. Die folgende Geschichte aus dem aktuellen Hochschwarzwald Magazin #heimatsommer stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Neues Leben auf alten Höfen - Wälder GbR in St. Georgen und Hinterzarten

Das offene Stalltor gibt den Blick frei auf friedlich fressende Kühe, ein Hase mümmelt im Gras. Rund um den Untermühlenbachhof bei St. Georgen wachsen Tomaten, Blumen und sich hochhangelnde Kapuzinerkresse. Es ist ein Paradies mit kleinem Spielplatz und Pippi-Langstrumpf-Charme. Ein Ort zum Schaffen, aber auch zum Zufriedensein. Ein Leben von und mit der Natur. Jeder macht sein Ding: auf dem Feld, beim Schweinefüttern, beim Melken, in der Käseküche.

Überhaupt, der Käse: Er ist wichtig, erklärt Anke Lützow, deren Mann Hans-Hartwig den Untermühlbachhof 1984 gekauft hat. „Von dem, was die paar Kühe und Milchschafe abgeben, kann keiner leben.“ Deshalb machen sie aus der Milch verschiedene Käsesorten, Joghurt, Quark, Frischkäse. Die anfallende Molke bekommen die Schweine, die wiederum Wurst und Fleisch liefern. Weitere Standbeine sind ein Ferienhaus und der Ackerbau mit alten Getreidesorten wie Emmer. Die Erzeugnisse werden auf Wochenmärkten in der Umgebung und direkt ab Hof verkauft. Das alles hilft, die Hofbewohner zu ernähren: Die junge Familie Hahn, die Jungs der Lützows, Azubis, Praktikanten und arbeitende Gäste – so viele, wie eben um den Küchentisch passen. Aber: Müssen muss niemand. „Wir betreiben den Hof als Gesellschaft bürgerlichen Rechts, so kann man immer Leute mit dazunehmen“, sagt Lützow. Was fehlt, sind Flächen, um das Jungvieh aufzuziehen. Daher pachteten die Lützows den Mathislehof in Hinterzarten. Beide Höfe, 50 Kilometer auseinanderliegend, bilden seitdem eine Betriebsgemeinschaft: die Wälder GbR.

Ortswechsel. Auf dem 1708 erbauten Mathislehof steht der zweijährige Anton und spritzt mit dem Wasserschlauch. Gut tut das, selbst auf knapp 1000 Meter Höhe knallt heute die Sonne. Sarah und Adrian, Schwiegertochter und Sohn von Anke Lützow, lassen ihn gewähren – Hofladen und Café haben Ruhetag, keinem Gast droht eine unfreiwillige Dusche. Auch auf dem Mathislehof leben zwei Familien und einige Praktikanten. Sie teilen sich Tisch und Arbeit, betreiben biodynamische Landwirtschaft und ziehen hier Ammenkühe auf. Der urige Hof ist Vermarktungsbetrieb für Produkte vom Untermühlbachhof – und das selbstgebackene Brot von

Sarah und Adrian. Die Erzeugnisse werden im Hofladen verkauft und kommen im Cafè als Vesper auf den Tisch, bei Kaffee, Saftschorle, hausgemachten Kuchen und Bioeis. Frische Luft und Weitblick gibt's gratis dazu. Was sie liebt am Schwarzwälder Landleben? „Man arbeitet lang, aber die Arbeit gibt so viel“, sagt Sarah Lützow. Und es scheint, als würde sie von ihrer Zufriedenheit noch etwas aufs Vesperbrot packen, so gut wie das schmeckt.

Autorin: Anita Fertl