

Der Hottenlocher Hof, Mühligen

Dinkel-Lieferant für die NATURATA Teigwaren

In der hügeligen Landschaft am Rande des Hegaus bewirtschaften zwei Familien den weitläufigen Hottenlocher Hof nach strengen bio-dynamischen Kriterien. Zu dem 650 Meter hoch gelegenen Betrieb gehören rund 36 Hektar Ackerfläche und 99 Hektar Grünland. Darüber hinaus besitzt die Gemeinschaft Streuobstwiesen mit etwa 400 Bäumen.

Demeter aus Überzeugung

Die heutigen Bewirtschafter des Hottenlocher Hofes stammen nicht aus der Landwirtschaft. „Der Impuls entstand für mich während meines Zivil-Dienstes bei einem Demeter-Landwirt“, erzählt Alexander Zulic. Der ganzheitliche Ansatz der Demeter-Landwirtschaft hat dem ehemaligen Waldorfschüler besonders gefallen. „Je mehr ich mich mit diesen Fragen auseinandergesetzt habe, desto klarer wurden mir auch die spirituellen Zusammenhänge“, so Alexander Zulic. Im Anschluss an seine Ausbildung bei einem Demeter-Landwirt hat er ein Studium der Agrar-Biologie angehängt, um sein Wissen abzurunden.

Nach dem Studium hat Alexander Zulic mit seinem Partner



zusammen den Hottenlocher Hof gepachtet und ihn 1996 auf bio-dynamische Bewirtschaftung umgestellt. Im Mittelpunkt des Betriebs steht die Viehhaltung. 40 Milchkühe mitsamt der Nachzucht und den männlichen Tieren – insgesamt rund 150 Tiere – finden in dem großzügigen, offenen Stall Platz und weiden auf den Wiesen rund um den Hof. Doch auch der Ackerbau spielt eine wichtige Rolle. „Das Verhältnis der Zahl der Tiere zur Fläche ist wichtig“, meint der Demeter-Landwirt.

Geschlossene Kreisläufe

Die Ackerflächen ermöglichen weitgehend geschlossene Stoffkreisläufe. Hier wird der tierische Dünger ausgebracht; gleichzeitig wächst Ackerfutter, das eine abwechslungsreiche Fütterung des Viehs ermöglicht. Nur auf einem Drittel der Ackerfläche wird Getreide für die Vermarktung angebaut – etwas Roggen und hauptsächlich Dinkel – unter anderem für die NATURATA Dinkel-Teigwaren.



Für das Vieh wurde ein großzügiger, offener Freilauf-Stall errichtet.



In einer eigenen Biogas-Anlage wird die Gülle der Tiere verwertet und aus den Reststoffen ein wertvoller Pflanzendünger gewonnen.



Zusätzlich findet eine energetische Verwertung der anfallenden Gülle über die hofeigene Biogasanlage statt. „Hier stellt sich die Frage, wann und wie die biologisch-dynamischen Präparate sinnvoll eingesetzt werden können“, erzählt Zulic. „Vieles mussten wir erst zusammen mit den Fachleuten klären.“ So ist in der Diskussion mit Forschungseinrichtungen die Überzeugung gereift, dass die Gülle vor der Biogas-Anlage mit den biodynamischen Präparaten behandelt werden muss, damit als Ergebnis der anaeroben Prozesse ein wertvoller, in der biodynamischen Landwirtschaft einsetzbarer Pflanzendünger entsteht.

Eigene Käserei

Ein Teil der eigenen Milch wird in der Hof-Käserei zu würzigem Weich- und Schnittkäse verarbeitet, der ebenso wie auch das eigene Fleisch und die Wurst im Hofladen des Betriebs vermarktet wird. Dort gibt es auch – je nach Saison – Obst und selbst gemachte Marmelade sowie Most und Saft von den eigenen Streuobstwiesen.

Mostbesen

Anziehungspunkt für Besucher in der Region ist auch der Hottenlocher Mostbesen. In den gemütlichen Räumen gibt es leckere Gerichte – wo möglich aus Demeter-Produkten vom Hof

zubereitet – und dazu eigenen Most oder Saft. „Bei uns gibt es auch einen selbst gebrannten Schnaps“, erzählt Zulic. Und wer die erholsame Atmosphäre längere Zeit genießen möchte, kann sich in einer Ferienwohnung auf dem Hof einmieten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hottenlocherhof.de.



Die hofeigene Mostbesenwirtschaft ist vor allem am Wochenende Anziehungspunkt für Besucher aus der Region.



Insbesondere die Kälbchen genießen es, in dem Stall frei herumlaufen zu können.