

Hof Königstein: Qualität als Erfolgsrezept

Rhaunen - Vor mehr als 20 Jahren übernahm der heute 48-jährige Michael Herrmann den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb; zur Geflügelzucht mit Schwerpunkt Pute kam der Rhaunener, der seine eigene Philosophie der „Regionalität als Erfolgsrezept“ vertritt, durch die Gicht-Erkrankung der Oma: zu viel Schweinefleisch... Mit einer Ernährungsumstellung verschwanden die gesundheitlichen Probleme weitgehend. Herrmann betreibt den Hof Königstein am Rhaunener Dorfrand: Der Bauernhof umfasst 60 Hektar Ackerland.



Michael Herrmann betreibt den Hof Königstein.

REINER DRUMM

Die Felder werden seit 1993 nach den Richtlinien des „Förderprogramm Umweltschonende Landbewirtschaftung“ des Landes Rheinland-Pfalz bebaut. In eigener Regie mäset und vermarktet der Betrieb mit Erfolg Puten (Truthähne), Hähnchen und in der Weihnachtszeit auch Gänse.

Herrmann ist ein Mann der klaren Worte, der kein Blatt vor den Mund nimmt: „Ich habe nie verstanden, warum wir Bauern uns so in eine Schmutzedecke stellen lassen. Wir haben einen der wichtigsten Berufe, die es gibt. Wir produzieren Nahrungsmittel, und in diesem Wort steckt eigentlich schon alles drin. Und wir produzieren im Hunsrück sowie auch an der Nahe absolut hochwertige Nahrungsmittel. In den allermeisten Betrieben gibt es geschlossene Kreisläufe. Das heißt: Die Tiere bekommen nur Futter, das auf dem eigenen Hof erzeugt wird. Damit wird den allermeisten Futtermittelskandalen wie aktuell durch Dioxin der Nährboden entzogen, ganz ohne Kontrollen und großes Aufgebot, nur weil die

Bauern ihren Job machen. Wenn ich dann sehe, dass es in unserer Region große Supermärkte gibt, die ausschließlich französisches Rindfleisch verkaufen und auch noch stolz darauf sind, schwillt mir der Kamm. Ich empfinde es als Affront für die ganze Region. Meine Kollegen im Hunsrück machen einen wirklich hervorragenden Job und hätten etwas mehr Wertschätzung verdient. Das, was wir Bauern gerne als Wettbewerbsnachteil ansehen, nämlich unsere kleinen Strukturen, unsere Hänge, unsere feuchten Wiesen, unsere kargen Böden, sind im Grunde ein Riesenvorteil für den Verbraucher. Wir sind praktisch dazu 'verdamm't' nah an unserem Vieh, nahe an unseren Äckern zu sein.“ Mit Blick auf die Qualität spiele man hier „in einer anderen Liga“. Es sei höchste Zeit, die Dinge von dieser Seite anzupacken: „Eigentlich hätten wir ein Markenzeichen verdient, mit dem wir weltweit Qualitäten hervorheben können. Weil wir dann aber wieder viel Masse bräuchten, sind wir mit unserer Regionalmarke 'SooNahe' besser dran.“

Und gerade hier widerspreche er auch gerne und immer wieder der Führung der Bauernriege: „Wir haben keine Kulturlandschaft, um Massen für den Weltmarkt zu produzieren, wir haben eine Kulturlandschaft um Qualitäten zu produzieren. Letztendlich bleibt uns dann nur noch der standardisierte Einheitsbrei in einer immer mehr globalisierten, typisierten und von Geschmacksverstärkern und Zusätzen regierten Lebensmittelwelt. Ich habe für mich und meinen Betrieb die Option gewählt, meine Produkte, meine Qualitäten nicht zu verstecken. Ich werde meinen eingeschlagenen Weg weiter gehen.“ Bei den nächsten Putentagen, die vom 17. bis 19. Juni auf seinem Hof stattfinden, können die Produkte geschmeckt werden. Und: „In Zusammenarbeit mit der Metzgerei Weber in Rhaunen werden wir im Anschluss an die Putentage über einen Zeitraum von 14 Tagen den Versuch starten, frische Putenteile von Hof Königstein über unseren örtlichen Metzger zu verkaufen. Der Kunde kann dann mit seinem Kaufverhalten darüber entscheiden, ob dieser Vertriebsweg ausgedehnt werden soll oder nicht.“

Die Nachfrage steigt ohnehin, ist aber durchaus ausbaufähig... Herrmann ist Mitglied im Markenvorstand „SooNahe“ und setzt sich für die Rindfleischsparte als neue Produktschiene ein. Herrmann denkt an Fleischrinderrassen, an Einkreuzungen mit Limousin- oder Charolais-Rassen, die auf Hunsrückhöhen weiden. Der Ansatz nimmt Formen an; Details sollen in naher Zukunft geklärt werden. (vm)

Kontakt unter Tel. 06544/359 (Michael Herrmann)



Artikel kommentieren

Um Artikel kommentieren zu können, müssen Sie eingeloggt sein.

Registrieren Sie sich jetzt hier kostenlos oder loggen Sie sich mit ihrem Benutzernamen und ihrem Passwort ein.

Benutzername:

Passwort:

Login

