

Gute Lebensmittel für jeden Geldbeutel

Der Eichenhof in Rheinhessen mochte sich in der Region, die traditionell vor allem für Ackerbau und Rüben steht, nicht von der Schweinemast verabschieden. Trotz der zunehmenden landwirtschaftlichen Spezialisierung in Deutschland setzt die Familie Kussel seit den 70er-Jahren weiterhin auf regionale Fleischerzeugung. [VON BETTINA ROCHA]

In den 80er-Jahren haben Klaus und Karin Kussel den Eichenhof von den Eltern übernommen. Damals war es ein Ackerbaubetrieb von 45 Hektar mit Mast- und Zucht-schweinen. Heute umfasst das landwirtschaftliche Unternehmen 150 Hektar mit 450 Schweinemastplätzen. Auch wenn sich die Betriebsfläche innerhalb der letzten 30 Jahre mehr als verdreifacht hat, sagt Klaus Kussel: „Wir hätten nicht ausreichend über die Fläche wachsen können, um das Einkommen für die wachsende Familie zu steigern. Darum haben wir uns für einen anderen Weg entschieden: Mehr Wertschöpfung im eigenen Betrieb, indem wir die gesamte Wertschöpfungskette von der Mast bis zum küchenfertigen Produkt selbst erfüllen.“ Seine Frau ergänzt: „Der Vorteil damals war, man konnte noch im Kleinen anfangen und ausprobieren.“ Es fing mit der Hausschlachtung für die Familie durch einen verwandten Metzger an. Schließlich schlachteten sie regelmäßig alle 14 Tage für einen festen Kundenstamm, der Ware vorbestellte.

In dieser Zeit waren die Investitionen in den neuen Betriebszweig überschaubar und konnten aus dem laufenden Betrieb finanziert werden. Das änderte sich erst, als im Jahr 2000, sowohl die Produktions- und Kühlräume als auch der Laden völlig neu gebaut und eingerichtet wurden.

Rückblickend hat sich die Investition jedoch als richtig erwiesen, hat sie doch die Grundlage für die weitere Entwicklung des Betriebes geschaffen.

Seitdem ist der Eichenhof stetig gewachsen. Der Hofladen mit eigenen Fleischspezialitäten und hausgemachten Convenience-Produkten wie Soßen und Suppen wurde mehrfach vergrößert. Er bietet ergänzend weitere Produkte, wie Käse, Milch, Eier und Wein von anderen landwirtschaftlichen Betrieben, die der Familie Kussel persönlich bekannt und von deren Qualität sie überzeugt sind, an. Heute vermarktet der Eichenhof 90 Prozent seiner Waren über den eigenen Hofladen, zehn Prozent gehen an Gastronomen aus der Region und an andere Hofläden oder werden bei Vereinsfesten verkauft.

Schlachtung ganz in der Nähe

Die Metzgerei Eichenhof wird als GmbH geführt, der landwirtschaftliche Betrieb Eichenhof als GbR zwischen Klaus Kussel und seinem Sohn. Seit den 90er-Jahren ist ein Metzgermeister eingestellt. Außerdem arbeiten Sohn Michael und zwei weitere Gesellen, zwei Verkäuferinnen in Vollzeit, eine Auszubildende sowie zwei 400-Euro-Kräfte in der Landmetzgerei Eichenhof. Auch die Mutter von Klaus Kussel ist noch aktiv im Betrieb dabei.

Jeden Sonntagabend bringen Klaus Kussel und sein Sohn Christian etwa 15 Schweine in den zehn Kilometer entfernten Schlachthof in Alzey, wo sie dann am Montagmorgen geschlachtet werden. Die Schweinehälften kommen noch am gleichen Tag zurück auf den Eichenhof, dort werden sie zerlegt und weiterverarbeitet.

„Die Existenz des nahegelegenen Schlachthofs in Alzey ist für uns von enormer Bedeutung“, erklärt Klaus Kussel. Nachdem im Umkreis sämtliche Schlachthöfe geschlossen wurden, ist der privat betriebene in Alzey die einzige Möglichkeit, die Tiere aus der Region ortsnah zu schlachten. Selbst wenn die Kosten im Vergleich zu den großen Schlachthöfen deutlich höher sind, erwartet Familie Kussel, dass von Seiten des Berufsstands und der Politik alles unternommen wird, diesen Schlachthof zu erhalten.

„Ich verstehe nicht, wieso man solche Strukturen nicht erhält. Wenn wir in Deutschland eine weitere Spezialisierung in reine Ackerbauregionen und in Veredlungsregionen mit großen Mastanlagen begünstigen, schaffen wir eine Menge Probleme. In Veredlungsregionen fällt zu viel Gülle an, in anderen fehlt es an Wirtschaftsdünger - ein Umweltproblem, das sich vermeiden ließe. Überhaupt sehe ich in der Agrarpolitik einen großen Widerspruch. Zum einen wird eine umweltschonende, nachhaltige Landwirtschaft gefordert, die nah an den Wünschen der Verbraucher ist, zum anderen werden insbesondere große Einheiten massiv gefördert, was wiederum auf die gesamte Agrarstruktur wirkt. Das Gleichgewicht zwischen bäuerlichen Familienbetrieben und dem nachgelagerten Bereich gerät aufgrund der unterschiedlichen Größenverhältnisse





Klaus Kussel vor dem Pig Port

aus dem Lot. Das gilt gleichermaßen für die Konzentration auf wenige große Schlachthöfe, Futtermittelhersteller und Molkereien.“

Gute Lebensmittel für alle

Auch wenn der Eichenhof Mitglied von Slow Food ist, gilt sein Angebot nicht nur Hedonisten, die bereit und in der Lage sind, fast jeden Preis zu zahlen. Der Anspruch der Familie Kussel ist es, Lebensmittel von guter Qualität zu normalen Preisen anzubieten, die mit denen im Supermarkt vergleichbar sind. Die Nähe zu ihren Kunden im Hofladen nutzen sie, um ihre Produkte und ihre Wirtschaftsweise in dem Betrieb zu erklären. Karin Kussel als gelernte Diätassistentin erläutert so zum Beispiel die Inhaltsstoffe der hergestellten Convenience-Produkte wie Suppen oder Soßen, die keine Konservierungsmittel enthalten und so, anders als herkömmliche Konserven, nur ein Jahr haltbar sind. „Diese Produkte werden sehr stark nachgefragt. Die Tatsache, dass viele Familien nicht mehr gemeinsam eine Mahlzeit einnehmen, sondern zu unterschiedlichen Zeiten essen, verstärkt den Trend“, ist sie überzeugt. Eine weitere Zielgruppe für diese Gerichte, die nur aufgewärmt werden müssen, seien Senioren.

Die Familie Kussel stellt sich gegenüber ihren Kunden der Diskussion, wie sie produziert und was sie im Laden verkauft. So gibt es Kunden, die automatisch erwarten, dass die regionalerzeugten Fleischprodukte auch bio-zertifiziert sind. Doch der Eichenhof ist kein Bio-Betrieb, auch wenn einige der zugekauften Produkte wie Milch und Käse Bio-Qualität haben. Den Kunden das eigene Konzept einer nachhaltigen Fleischerzeugung zu erklären, ist der Familie ein Anliegen. Es fußt zum einen auf einer tiergerechten Haltung im sogenannten Pig-Port, einem Teiloffenstall mit bedachtem Auslauf und einem kurzen Transportweg zum Schlachthof, zum anderen in der Futterzusammensetzung. Das Futter stammt zu fast

90 Prozent vom Betrieb selbst. Die Ration besteht hauptsächlich aus Getreide sowie etwa zwölf Prozent Körnerleguminosen aus eigenem Anbau. Sojaschrot und Mineralstoffe machen zusammen zwölf Prozent aus und werden zugekauft. Auf Soja in der Ration möchte Klaus Kussel aus ernährungsphysiologischen Gründen nicht verzichten – doch es ist schwer, garantiert gentechnikfreies Sojaschrot dauerhaft zu einem vertretbaren Preis zu beziehen. Die besondere Eiweißstruktur von Soja macht es seiner Ansicht nach unerlässlich für die Schweinemast. Für den Eichenhof ist die Verwendung von Sojaschrot bei der Fütterung einer der Hauptgründe, wieso er nicht zum Biobetrieb werden kann und möchte. Den eigenen Anbau von Sojabohnen hat Christian Kussel zwei Jahre lang ausprobiert. Die Erträge waren jedoch nicht befriedigend. Außerdem gab es logistische Probleme beim Toasten der Bohnen, was für die Schweinefütterung unerlässlich ist.

In der Region verwurzelt

„Wir stehen als Familie zu dem, wie wir auf unserem Betrieb wirtschaften, Ackerbau betreiben, Schweine mästen, schlachten und daraus Qualitätsprodukte herstellen. Wir sind mit uns im Reinen“, bekennt Klaus Kussel. Am Ende, so hat er festgestellt, möchten die Kunden den Betrieb und die Menschen, die dort arbeiten, persönlich kennen. Aus diesem direkten Kontakt entstehe Vertrauen. Wenn Freitags 250 Kunden im Hofladen waren, sieht sich die Familie bestätigt in dem was sie tut.

„Wir möchten positiv wahrgenommen werden in der Region, in der wir leben und arbeiten“, sagt Klaus Kussel, „wenn das gelingt, dann gibt es auch keine Probleme, wie wir beim Bauantrag für den neuen Schweinestall erleben konnten.“ ■



KONTAKT:
Klaus und Christian Kussel
Landmetzgerei Eichenhof,
Eichenhof
55286 Wörrstadt
www.der-eichenhof.com