



Gewinner des Bundeswettbewerbs für ökologischen Landbau 2021

Der Backensholzer Hof

Inmitten der nordfriesischen Natur, genau zwischen Schleswig und Husum, befindet sich der Backensholzer Hof. Der Name „Backensholz“ stammt aus dem Dänischen und bedeutet hinterm Wald – eine treffende Beschreibung für die Lage unseres Hofes.

Im Zuge des „Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau 2021“ haben wir uns in der Kategorie „Gesamtbetriebliches Konzept“ mit Erfolg beworben – wir gehören zu den drei Gewinnern!

Die weiteren Gewinner sind die **Bruderkalb Initiative Hohenlohe** (<https://bruderkalb.wordpress.com/>) und der **Bioland Hof Finke** (<https://www.finkeshof.de/>) – an dieser Stelle **Herzlichen Glückwunsch** an die beiden Betriebe!

Unser gesamtbetriebliches Konzept hat sich in den letzten Jahren schrittweise zu dem entwickelt, was es heute ist: ein Bioland-Hof, den es so nicht noch ein zweites Mal gibt. An dieser Stelle möchten wir Ihnen die verschiedenen Teilbetriebe des Hofes, die zu unserem Gesamtkonzept gehören, vorstellen:

Der landwirtschaftliche Betrieb

Bereits 1989 haben wir unseren landwirtschaftlichen Betrieb von konventionell auf „bio“ umgestellt und bewirtschaften ihn seitdem nach den strengen Bioland-Richtlinien. Wir zeigen, dass „bio“ auch auf einem großen Hof möglich ist und zwar nicht nur im landwirtschaftlichen Teil, sondern in sämtlichen Teilbetrieben des Hofes. Wir versuchen möglichst viele Ressourcen bei uns auf dem Hof zu nutzen: Unser Ziel ist es, eine möglichst hochwertige und nachhaltige Kreislaufwirtschaft zu etablieren.

Auch unsere Felder (ca. 750 ha) bewirtschaften wir nachhaltig und haben eine standortoptimierte Fruchtfolge etabliert. Das Futter für unsere Kühe bauen wir zum Großteil selbst an.

Bei den Kühen setzen wir zum Teil auf eine alte Nutztier rasse: einige unserer Kühe sind Angeliter Rinder.

Was als Hobby begann, ist mittlerweile ein fester Bestandteil des Hofes: unsere Husumer Protestschweine. Diese alte und vom Aussterben bedrohte Nutztier rasse ist eine Kreuzung aus Tammworth-Schwein und Angler Sattelschwein. Sie wurde im 19. Jahrhundert von Bauern gezüchtet, die nach dem deutsch-dänischen Krieg zwar im damaligen Deutschen Reich lebten,

sich aber Dänemark zugehörig fühlten. Sie durften keinen Dannebrog (dänische Nationalflagge) hissen und haben daher „ihre“ Flagge auf die Rücken der Schweine gezüchtet.

In der Landwirtschaft und Tierzucht setzen wir ganz klar auf Prävention. Unsere Tiere werden ausschließlich von gut ausgebildetem Fachpersonal betreut. Durch die intensive Betreuung und genaue Beobachtung der Tiere können wir schnell Veränderungen im Verhalten oder des Gesundheitszustandes feststellen und schnell reagieren. Dadurch müssen wir weniger allopathische Medizin für unsere Tiere verwenden und haben daraus resultierend ein höheres Tierwohl.

Besonders stolz sind wir zudem auf den neuen Kälberstall, der nur für unsere Ansprüche entwickelt und gebaut worden ist. Dieser Kälberstall bietet die Möglichkeit, unsere Kälber rund um die Uhr von jedem Ort dieser Welt zu überwachen. Mit Hilfe eines Tablets oder des Smartphones können unsere Mitarbeiter die Bewegungen sowie eine Waage und das Fressverhalten der Kälber beobachten. Dadurch fallen selbst kleinere Abweichungen sehr schnell auf und ein Mitarbeiter kann vor Ort überprüfen, ob mit den Kälbern alles in Ordnung ist.

Wir fühlen eine reelle ökologische Verantwortung gegenüber der Natur und unseren Tieren, versuchen stets die Nährstoff-Kreisläufe zu optimieren und setzen vollständig auf regenerative Energien sowie auf Energieeffizienz. Immer mehr Prozesse des Hofes werden digitalisiert: wie bei unserem Kälberstall, können wir auch unsere Milchkühe mit Hilfe modernster Technik rund um die Uhr überwachen. Dank des Trackings können wir die Wiederkäuaktivität, die Bewegungszeiten sowie die Ruhezeiten der Kühe in Echtzeit überwachen. Dadurch können wir bei den kleinsten Abweichungen schnell reagieren und den möglichen Einsatz von allopathischer Medizin verhindern.

Die Rohmilchkäserei

Um unabhängig von den schwankenden Milchpreisen zu werden, folgten im Jahr 1991 dann die ersten Versuche handwerklichen Rohmilchkäse herzustellen und das mit vollem Erfolg! Nach und nach kamen neue, selbst entwickelte Käsesorten hinzu. Mittlerweile sind unsere Rohmilchkäse-Spezialitäten weit über die schleswig-holsteinischen Grenzen bekannt und wurden mit vielen Preisen geehrt. So gehören wir zu den wenigen deutschen Käsereien, die in den letzten Jahren bei den „World Cheese Awards“ erfolgreich waren. Auch beim Deutschen Käsepreis gehört unser Rohmilchkäse regelmäßig zu den prämierten Sorten.

Wir verkäsen ausschließlich unsere hofeigene Kuhmilch und kaufen keine weitere Kuhmilch hinzu. Daher können wir daraus qualitativ-hochwertigen Rohmilchkäse herstellen – eine Seltenheit in Deutschland. Da wir auf Backensholz keine eigenen Ziegen halten, müssen wir nur

die Ziegenmilch zukaufen. Diese beziehen wir von zwei Bioland-Betrieben aus Schleswig-Holstein und von einem grenznahen Bio-Betrieb aus Dänemark.

Die langanhaltende Qualität unseres Rohmilchkäses ist eines unserer Steckenpferde und es wird viel getan, dies auch weiterhin zu gewährleisten. Wir sind trotz der wachsenden Größe noch immer ein handwerklich arbeitender Betrieb und sind jeden Tag „nah“ am Käse: Das Abfüllen der Käse in die Formen erfolgt weiterhin manuell, fast alle Käsesorten werden ohne Hilfe von Maschinen gepflegt und nach der Reifung per Hand eingepackt. Jeder einzelne Käse ist daher ein Unikat. Um die gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, untersucht unsere Laborantin regelmäßig die Milch, die Salzbäder und die Luftqualität. Natürlich möchten wir unser Wissen rund um die handwerkliche Käseherstellung auch an nach folgende Generationen weitergeben und haben stets mindestens einen Auszubildenden in der Käseproduktion.

Unseren Käse vertreiben wir auf vielerlei Wegen: vom Privatkunden über kleine Biomärkte, Gastronomen und Hotels bis hin zum Bio-Großhandel.

Ein besonderes Herzstück unseres Hofes ist unser Hofladen. Begonnen hat alles mit einem kleinen, aber feinen Hofladen direkt an der Käserei. Hier hat die Geschichte vom Backensholzer Rohmilchkäse ihren Lauf genommen. Seit je her dürfen wir Einheimische und Touristen gleichermaßen in unserem Hofladen begrüßen – viele von Ihnen sind Stammkunden. Einige Nordsee-Urlauber planen einen Besuch im Hofladen fest ein, andere haben unseren Käse im Hotel genießen dürfen und nehmen sich anschließend „ein bisschen Urlaub mit nach Hause“. Jeder, der möchte, darf sich so lange durchprobieren, bis der Lieblingskäse gefunden worden ist. Auch über die Herstellung und Reifung der verschiedenen Käsesorten erzählen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter interessierten Kunden gerne mehr.

Mit Eröffnung der Hofküche im vergangenen Frühjahr ist auch unser Hofladen umgezogen. Der neue Hofladen ist größer und heller. Wir haben eine größere Käsetheke einbauen können und das weitere Sortiment erweitern können.

Die Biogasanlage

Seit Anfang der 2000er Jahre haben wir eine Biogasanlage auf dem Hof. Zusätzlich betreiben wir eine Photovoltaikanlage mit einer Gesamtleistung von 200KW auf unserem Hof.

Daher sind wir bereits seit 2004 „heizölfrei“ und können den gesamten Hof mit ausreichend Wärme versorgen. Unseren Bezugsstrom bekommen wir von einem benachbarten Betrieb, der seinen eigenen Wind- und Biogasstrom erzeugt.

Der Wald- und Hofkindergarten

Im Jahr 2018 eröffneten wir dann unseren eigenen kleinen Hof- und Waldkindergarten. Denn wir wissen, dass wir auch einen Bildungsauftrag haben.

Das Konzept des Wald- und Hofkindergartens ist in dieser Region einmalig. Wir möchten bereits den Kleinsten unserer Gesellschaft die Themen Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und Tierwohl näher bringen. Die Kinder lernen unseren Tieren und der Natur respektvoll zu begegnen und diese rücksichtsvoll zu behandeln. Mit ihren Erzieherinnen bepflanzen sie eigene Hochbeete, beobachten das Wachstum, ernten das fertige Gemüse und kochen daraus leckere Speisen. Überdies werden auch die Kälber und Kühe regelmäßig von den Kindern besucht und es wird bei der Fütterung sowie dem Stallausmisten tatkräftig geholfen. Dies hilft uns auch bei unserer täglichen Arbeit: durch den Kontakt mit den Kindern sind unsere Tiere an menschlichen Kontakt gewöhnt.

Die Hofküche

Als letztes „großes Projekt“ haben wir im Frühjahr 2019 unser eigenes Restaurant eröffnet: die Hofküche. Die Hofküche ist ein Feinheimisches und Bioland-zertifiziertes „Vom-Hof-auf-den-Teller“-Restaurant. Hier verarbeiten wir größtenteils auf dem Hof hergestellte Produkte wie beispielsweise sämtliche Milchprodukte, aber auch Eier sowie Rind- und Schweinefleisch. In Hochbeeten und der Außenanlage werden Kräuter, Salat und Beeren für den Küchenbetrieb erzeugt.

Alle Produkte, die wir (noch) nicht selbst herstellen oder anbauen können, beziehen wir von Bio-Bauern aus der Region. In der Hofküche verzichten wir gänzlich auf Convenience-Produkte und wir passen zudem unsere kleine, aber feine Speisekarte an die jeweilige Jahreszeit an.

Für die Hofküche haben wir zudem eine eigene naturnahe Kläranlage errichtet. Hier werden die Fäkalien mit Stroh zu Humus verarbeitet. Die Prozesswärme wird in ein Gewächshaus geleitet. Im Gewächshaus werden u.a. Tomaten und Gurken für das Restaurant angebaut. Die flüssige Phase des Klärwassers wird durch hyperbolische Trichter mit Sauerstoff versorgt und anschließend über ein Pflanzenfilter komplett aufbereitet. Dieses Wasser nutzen wir zur Wässerung der Pflanzen und zum Spülen der Toiletten des Restaurants und Hofladens.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Metzger-Petersen

**Wenn Sie weitere Informationen benötigen können Sie uns gerne
unter 04626 18 58 12 oder service@backensholz.de kontaktieren!**