

Als Oma nach dem Krieg Gemüse verkaufte

Direktvermarktung hat bei den Kirchhellener Bauern eine lange Tradition. Geschäft mit den Hofläden boomt weiter

Franz Naskrent

Die Chancen der Direktvermarktung haben die Kirchhellener Bauern früh erkannt. „Meine Oma hat schon nach dem Krieg Gemüse auf unserem Hof verkauft“, erinnert sich Eberhard Schmücker, „später kamen Brot, Eier und Kartoffeln hinzu.“ Die Klassiker also unter den landwirtschaftlichen Produkten und

Lecker
isst
hier...

Serie

1. Es ist Spargelzeit
2. Im-Biss auf die Schnelle
3. Die Bio-Metzgerei
4. In historischen Gemäuern
5. Gutes vom Bauern
6. Mahl-Zeit

kein Vergleich zu der Angebotspalette in den heutigen Hofläden. Da reicht das Sortiment vom Apfel bis zur Apfelsine, vom Spargel bis zur Paprika, vom Obstsaft bis zum Wein. Fisch und Fleisch, Wurst und Käse, Brot und Kuchen, Kerzen und Dekoartikel nicht zu vergessen. Allerdings: Längst stammen viele Waren nicht mehr aus Kirchhellener Land. „Aber weit in der Mehrzahl sind es Produkte von Berufskollegen“, betont Schmücker. „Und dazu zählen per Definition landwirt-

schaftlicher Erzeugnisse auch Wein und Spirituosen. „Oder beim Käse, da sind es genossenschaftliche Molkereien.“

Viele bäuerliche Betriebe haben sich mit den Jahren dem Markt angepasst, Ackerbau und Viehzucht ade gesagt und sich spezialisiert. In Kirchhellen besonders prägnant seit Beginn des Zeitalters von Spargel und Äpfeln Anfang der 90er Jahre. Der kritische Verbraucher weiß dies mittlerweile zu schätzen, kauft lieber vor Ort beim Bauern ein. Oder wie es Obstbauer Jörg Umberg formuliert: „Die Regionalität ist heute das neue Bio.“

Das Geschäft mit den Hofläden boomt. Und in Kirchhellen kommen immer neue hinzu. Beispiel Philipp Maaßen an der Hackfurthstraße: Der 27-jährige Agrarbetriebswirt hat den Verkaufsraum für Kartoffeln, Zwiebel und Äpfel aus eigenem Anbau aufgepeppt: ein paar antike Schränke mit Bauernwurst, Marmelade und Säften. Sein Geschäft aber sind vor allem die Erdäpfel und ganz aktuell die Frühkartoffeln. „Wir roden jeden Tag frisch, weil die Frühkartoffel noch keine feste Schale besitzt und sich nicht lange halten, maximal 5 Tage.“ Für den Kunden kann's kaum besser laufen: Vom Acker kommen die Frühkartoffeln direkt in den Hofladen. Zurzeit ist Maaßen der einzige Kirchhellener Bauer, der Frühkartoffeln rodet. „In diesem Jahr so früh



Der Schmücker Hof verfügt über das größte Sortiment in den Kirchhellener Hofläden.

Fotos (6): Franz Naskrent

wie noch nie zuvor“, sicher auch, weil die Felder mit Vlies und Folie abgedeckt waren.

Kartoffeln sind auch die Spezialität von Eugen Borgmann, allerdings geschäftl. Mittlerweile beliefert der Feldhausener über 120 Betriebe in NRW. Kleine, eingeschweißte Portionen für den Hausgebrauch verkauft er aber auch direkt ab Hof, übers ganze Jahr. Die Spezialisierung war auch der Grund, warum Eu-

»Das Fleisch fühlt sich toll an und ist herrlich marmoriert«

gen und Elke Borgmann 2001 ihren Hofladen nach zehn Jahren dicht gemacht haben. „Auch die Idee, Eintöpfen in Schläuchen zu produzieren, haben wir verworfen.“

Angelika Miermann setzt in ihrer Holthausener Gemüsescheune auf eigene Produkte. Sie backt bis zu 100 Brote die Woche, kocht Gurken, Rote Beete, Marmeladen ein. Weitere Spezialitäten à la Miermann: Eintöpfe (Erbsen, Kartoffeln, Wirsing etc.), Plätzchen und Kuchen. „Eine Kundin kam sogar mal, hat mir ein Rezept hingelegt, 'können sie mir eine Friesentorte mit Rumrosinen backen, ich krieg's nicht hin?'“ Angelika Miermann kriegte es hin.

Klein aber fein sind einige etwas abseits gelegene Hofläden. Sabine Sagel auf dem etwas anderen, alternativen Hof Janinhoff am Kletterpoth bietet neben selbst gebackenen Kuchen und Plätzchen Beson-

wurden die Rinder abgeschafft, 2004 die Schweine, 2007 die Lämmer. „Das Fleisch beziehen wir von einem Bauern in Lembeck, geschlachtet wird bei Metzger Bellendorf-Tiemann, ebenfalls in Lembeck“, so Ostrop.

Schlachttag ist immer montags, da ist der Hofladen am Lippweg geschlossen - es wird gewurstet. Johannes Ostrop, gelernter Landwirt und Metzger, hat auch eigene Rezepte kreiert. So den „Kirchhellener Döner“: Nackenbraten mit



Bäuerin Aurelia Schulte-Bockum packt mehrmals am Tag die frisch gelegten Eier auf Paletten.



Eugen Borgmann hat sich auf Kartoffeln spezialisiert; der Hofladen wurde Ende 2001 geschlossen.

derheiten an: Eier von freilaufenden Hühnern (draußen so gar) und Fleisch von Sattelschweinen. Braten, Steaks oder Schnitzel werden zubereitet vom Kirchhellener Metzger Jürgen Weber. Und der schwärmt: „Das Fleisch fühlt sich toll an und ist herrlich marmoriert!“ Sabines



Angelika Miermann setzt auf eigene Produkte: Brot, Eintöpfe, Kuchen, Fruchtaufstrich - alles ist selbst gemacht.

Schwiegermutter Rita Sagel versorgt den Hofladen mit Schweineschmalz, Mettwurst, Gulasch Rotkohl oder Eisbein im Glas. Sabine Sagel selbst kocht Marmelade und Sirup von Holunder und Birne.

Schon Opa und Oma von Aurelia Schulte-Bockum haben auf Hof Hidding am Krei-

enkampsweg Eier und Kartoffeln verkauft. Das hat sich bis heute kaum geändert, lediglich ergänzt mit Eintöpfen, Säften, Honig oder Konfitüre von Produzenten aus der Region. Die von den 1200 Hühnern gelegten Eier werden hier noch von Hand vom Band auf die Paletten gepackt.

Und montags wird gewurstet

„Klaphecken Fürst“ Theo sattelte Ende der 60er Jahre auf Schlachten und Selbstvermarktung um

Franz Naskrent

Ende der 60er Jahre sackten die Milchpreise dorthin, wo die Schweinepreise bereits waren - in den Keller. Bauer Theo Klapheck vom Lippweg hatte es satt und folgte einem Rat der Landwirtschaftskammer. „Klaphecken Fürst“, so hieß er schon in der Schule, sattelte um auf Selbstvermarktung.

„Am Anfang haben wir selbst geschlachtet und halbe Schweine verkauft“, erinnert sich Theos Tochter Anneliese

Ostrop, „aber dann haben die Leute uns gefragt: 'Was sollen wir mit dem Kopf, mit den Pfötchen?'“ Also verlegte sich Klapheck auf Würsten. Heute verkauft Anneliese Ostrop in ihrer Hofmetzgerei Schwartemagen, Blut- und Leberwurst, Fleischwurst, Mettwurstchen, Corned Beef oder Grillwürstchen - alles selbst gewurstet und geräuchert. Weitere Würstsorten werden dazu gekauft. Und längst stammt das Fleisch nicht mehr vom eigenen Vieh. Vor 15 Jahren

wurden die Rinder abgeschafft, 2004 die Schweine, 2007 die Lämmer. „Das Fleisch beziehen wir von einem Bauern in Lembeck, geschlachtet wird bei Metzger Bellendorf-Tiemann, ebenfalls in Lembeck“, so Ostrop.

Kraut, Zaziki im Brötchen. Oder Kirchhellens Bauernschmaus: ein Käse-Auflauf mit Fleischwurst, Kartoffelecken, Gemüse, Mais. Pro Woche gehen rund vier Schweine und ein halbes Rind über die Theke in Lembeck“, so Ostrop. Ins Schwitzen gerät Ehepaar Ostrop, das von zwei Aushilfskräften unterstützt wird, bei Extraaufträgen: fürs Erdbeerfest bei Schmücker sind das dann so 800 Nackensteaks oder 2000 Grillwürstchen.



Anneliese Ostrop hängt Schinken und Mettwurstchen in denn haus-eigenen Rauch. Foto: Franz Naskrent

Konzert der Kirchhellener Chöre

Die Arbeitsgemeinschaft Bottroper Chöre lädt am heutigen Freitag, 27. Mai, im Rahmen der Bottroper Chortage zum 5. Konzert der Kirchhellener Chöre. Beginn ist um 19.30 Uhr im Brauhaus am Ring. Axel Gromoll vom MGVEinigkeit und Britta van Ellen („Chorage“) moderieren den Abend. Erstmals wird das Konzert nur von Chören aus Kirchhellen und Grafenwald bestritten. Es gibt in Kirchhellen und Grafenwald über 20 Chöre, neun von ihnen haben sich angesagt. Schulchor Vestisches Gymnasium, Chorage, MGVEinigkeit, Kirchenchor St. Marien Feldhausen, Männerchor Grafenwald, Effatachor, Singkreis, Kirchenchor Pauluskirche, Chorgemeinschaft Einigkeit/Grafenwald.

GOTTESDIENSTE

Katholisch

Hl. Familie - Sa. 18.30 VaM - So. 9.30 M
Jugend-Kloster - So. 10, 18 M
Jugend-Kloster, im St. Antonius-Krankenhaus - Sa. 19 VaM
St. Johannes - Sa. 17 VaM - So. 8, 11 M
St. Mariä Himmelfahrt - Sa. 18 VaM - So. 9.30 H

Evangelisch

Ev. Gemeindezentrum Grafenwald - So. 11 G mKonf
Pauluskirche - So. 9.30 G

Freikirchen

► **Evangelisch-Freikirchliche Gemeinde Bottrop (Baptisten) Christuskirche**, So. 10 G + KiG
► **Neuapostolische Kirche Bottrop Gemeinde BOT-Boy, Baukelstr. 15**, So. 9.30 G, und Mi. 19.30
Gemeinde BOT-Ebel, Lehmkuhler Str. 29, So. 9.30 G, und Mi. 19.30
Gemeinde BOT-Fulenbrock, Agnes-Miegel-Str. 22, So. 9.30 G, und Mi. 19.30
Gemeinde BOT-Kirchhellen, Wienkamp 27, So. 9.30 G, und Mi. 19.30
Gemeinde BOT-Mitte, Eichenstr. 44, So. 9.30 G, und Mi. 19.30

TIPPS & TREFFS

Fitness & Training

TSG Ballett-Abt., Sporthalle Loe-wenfeldstraße, 17.15-19.30 Uhr, Jazz Dance. 19.30-20.30 Uhr, Aerobic f. Erwachsene.
TSG Kirchhellen, Lauffreud, Wienkamp, DRK-Kindergarten, 17 Uhr.

Kinder & Jugend

OT Grafenwald, Zur Grafenmühle, ☎ 02045 407258, 15-21 Uhr.
Villa Körner, Horsthoftstraße, ☎ 02045 82923, 15-20 Uhr, Angebote für Kinder und Jugendliche.

Vereine / Verbände

Landjugend, Schneiderstraße, Sporthalle Grafenwald, 19 Uhr, Fußball.

Kirche

Ev. Pauluskirche, Gemeindezentrum, 19 Uhr, Meditation in der Stille.

Hl. Familie, Kirche, 15 Uhr, Sommerfest des Familienzentrums (Beginn mit einem Wortgottesdienst).
St. Johannes, Pfarrheim, 19 Uhr, Gemeindechorprobe. 5. Pfarrheim, 18 Uhr, Choral-scholarprobe.
St. Johannes, kfd, am Pfarrheim, 16 Uhr, Fahrradtour zum Berne Park, Bottrop-Ebel.

Apotheken

Post-Apotheke im Kaufland, Berliner Platz 8, ☎ 02041 761900, 9-9 Uhr.

Notruf

Frauenhaus, nur telefonisch, ☎ 02041 409203.

Ärzte

Arztzentrale des Notfalldienstes, nur telefonisch, 0180-5044100, 13-8 Uhr.
Notfallpraxis am Marienhospital Bottrop, Josef-Albers-Straße 70, ☎ 02041 23654, 13-22 Uhr.

Chöre

Arbeitsgemeinschaft Bottroper Chöre, Kirchhellener Ring, Brauhaus Kirchhellen, 19 Uhr: 5. Bottroper Chortage, Kirchhellener Chöre.