

Vom Feld in die Kiste

In der Pandemie freuen sich KundInnen, wenn sie den Gang zum überfüllten Supermarkt vermeiden können. Lebensmittelkisten direkt vom Erzeuger sind da eine begehrte Alternative. Auch das Gut Wulksfelde in der Nähe von Hamburg liefert Biokisten direkt nach Hause – regional und ökologisch

Von **Moritz Klindworth**



Kommen per Lieferdienst in den Salat: Radieschen vom Gut Wulksfelde
Foto: Sven Schomburg

Blumenkohl, Frühmöhren, Porree, Salat, eine Salatgurke, eine Avocado und Strauchtomaten liegen in der Gemüsebox, die schon bald den Hof verlassen wird. Per hofeigenem Lieferdienst gehen die Kisten vom Gut Wulksfelde direkt an KundInnen in und um Hamburg. Damit trifft der Biohof gerade in der Coronapandemie einen Nerv. Dass man sich die Kassenschlange im überfüllten Supermarkt mit solchen Lieferdiensten sparen kann, ist für viele Menschen attraktiv.

Das Gut Wulksfelde liegt in Tangstedt knapp hinter der Grenze zu Schleswig-Holstein, 40 Minuten mit dem Auto entfernt von der Hamburger Innenstadt. Wer auf den Hof kommt, bekommt von dem 450 Hektar großen Areal – umgerechnet sind das rund 630 Fußballfelder – meist nur das Café und den Hofladen zu sehen. Etwas entfernt stehen aber Gewächshäuser, Ställe und sogar ein kleiner Tiergarten mit Meerschweinchen und Hühnern.

Ein gepflasterter Weg führt zur Gutsklasse, einem weißen Haus, das für Konferenzen genutzt wird. Davor stehen André

Houillon und Adrian Paffrath. Houillon leitet seit vier Jahren den Lieferservice. Paffrath kümmert sich um das Marketing.

Drinne angekommen in der dunkel eingerichteten Küche, in der neben dem Fenster ein heller Holztisch und zwei Bänke stehen, beginnen die beiden von dem Hof zu erzählen: Sie betreiben dort Ackerbau, den Gemüseanbau und halten Schweine; seit 1989 ist dort alles ökologisch. „Obst und Gemüse stehen im Vordergrund“, sagt Houillon. Das, was sie ernten, landet in den Biokisten: Gemüse und Obst, aber auch Trockenprodukte wie Mehl, Nudeln oder Hefe.

„Saisonal und durch die kalten Temperaturen haben wir demnächst Erdbeeren und Rhabarber im Angebot“, sagt Paffrath. „Für unentschlossene Kunden gibt es fertig zusammengestellte Sortimentkisten in klein, mittel und groß.“ Vieles werde in der Gärtnerei angepflanzt, sagt Paffrath.

Weitere Kisten im Sortiment sind die Mixkiste, die Obstkiste und die regionale Kiste. „Kunden können sich ihre Kisten auch nach Bedarf zusammen-

stellen“, sagt Paffrath. Im Angebot haben sie auch Milch. Einen Kuhstall findet man auf dem Gelände aber nicht. „Milch und Obst, das in Deutschland nicht wächst, beziehen wir von anderen Händlern“, erklärt Houillon.

3.600 Kisten pro Woche

Die Preise für eine Sortimentkiste liegen bei 14 bis 28 Euro. „Wir sind preiswert und gehen nicht mit Kampfpreisen mit“, sagt Houillon. „Wir haben uns keine goldene Nase verdient“, sagt er. Ein Sommer mit zu viel Sonne oder Regen – wie 2018 – bedeute gleich weniger Ertrag auf den Feldern. „Daher sind wir froh, wenn der Lieferservice viel verkauft und das Gesamtkonstrukt trägt.“

Das war seit Beginn der Pandemie mehr und mehr der Fall: „Die Pandemie ist ein richtiger Boost“, sagt Houillon, angesprochen auf den Umsatz. Die Leute ließen gerade sich gern beliefern und hätten speziell im ersten Lockdown auch Nudeln, Mehl und Hefe gehamstert.

„Frei zu bestellen, ohne ein Abo abzuschließen, schätzen die Kunden“, sagt Paffrath. Zudem äßen die Leute bewusster

und gingen seltener in die Kantine, da sie verstärkt im Homeoffice arbeiteten.

Auch auf die Zeit nach Corona blicken sie optimistisch: Im Sommer sinke zwar meist die Nachfrage, da die Menschen in den Urlaub fahren. „Auf das Niveau von vor Corona im März 2020 fallen wir aber nicht zurück wegen des Trends zur Unterstützung regionaler und kleiner Betriebe“, glaubt Houillon. „Wenn die Nachfrage nach dem Sommer auf diesem Niveau bleibt, sind wir ein Coronagewinner.“

Derzeit hat der Hof einen Kundenstamm von 4.000 bis 4.500 Menschen. Sie liefern 3.600 Kisten wöchentlich aus. Der Hof beliefert das gesamte Hamburger Stadtgebiet und das Umland. Die äußersten Grenzen des Liefergebietes sind Bad Segeberg, Pinneberg und Kaltenkirchen im Norden sowie Reinbek, Harburg und Buxtehude im Süden. „Wir liefern die Kisten über die ökologische Tourenplanung aus, um die Distanz von Kunde zu Kunde gering zu halten“, sagt Houillon. Ein Stadtteil wird an einem Wochentag angefahren.

Der Biohof verpflichtet sich

zudem zur Kreislaufwirtschaft. „Das Getreide wird in der Bäckerei zu Brot verarbeitet. Die nicht verkauften Brotreste werden an die Tiere verfüttert und mit der Gülle, die die Tiere produzieren, werden die Felder gedüngt“, erklärt Houillon.

„Bio bedeutet für mich im Einklang mit der Natur“, sagt er. Ebenso verstehen sie hier auch den Lieferdienst. Möglichst wenig belastend für die Umwelt – und direkt aus der landwirtschaftlichen Produktion zu den KundInnen.



BioKonditorei Eichel

SCHMECKT NATÜRLICH BESSER

Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!

Osterstraße 15 • 20259 Hamburg
Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr
www.biokonditorei-eichel.de

Gesunde **Obstsäfte** und edle **Obstbrände**

finden Sie in unserem **Hofladen Mo., Di., Mi., Fr. 9-17 Uhr, Sa. 10-16 Uhr** sowie im **Regionalwarenladen in Zarenfin**

Der Wintervorrat für Genießer
Ihr Obst zum Trinken

 **Mosterei Kneese**
im Biosphärenreservat Schaalsee
Brennerei & Hofladen

Jochen Schwarz 19205 Kneese Dorf Hauptstraße 22 Tel.: 038876-31349
mobil: 0176-49111095
www.mosterei-kneese.de email: info@mosterei-kneese.de

heiß & fettig

Aldi verklagt

Die Hamburger Verbraucherzentrale hat Aldi wegen mangelhafter Preisauszeichnung verklagt. Bei vielen Lebensmitteln fehle die Angabe des Grundpreises pro Kilo, bemängelten die Verbraucherschützer. Auch falsche Grundpreise seien angegeben worden, Preisschilder hätten gefehlt und Angaben zu Preissenkungen vereinzelt in die Irre geführt. (taz)

Aktion Fallobst

Ob Birnen, Äpfel oder Pflaumen und Brombeeren – in den Sommermonaten werden die Obstbäume und Sträucher in Niedersachsen wieder voll sein. Damit überschüssige Früchte nicht verderben, ruft das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (Zehn) wieder zur Aktion „Gelbes Band“ auf. Ein solches Band am Stamm zeige: „Pflücken erlaubt! Hier darf ohne Rückfrage gesammelt werden!“ (epd)



ALLE WOLLEN NUR UNSER BESTES...

... DAS KRIEGT IHR NATÜRLICH GERNE VON UNS!

Ihr wisst schon lange, was gut ist: Unsere Sonntags Krustis sind Testsieger der Stiftung Warentest bei den tiefgekühlten Aufbackbrötchen!

Das schaffen wir ohne Zusatz technischer Enzyme, mit nur wenigen Zutaten, langer Teigruhe und der Achtsamkeit unserer BäckerInnen.

Bestes Bio für euch - geht doch!

www.moin.eu • @moinbiobackwaren



STIFTUNG WARENTEST
test
GUT (1,6)
Ermittelt am Produkt mit MHD: 10.06.2021
Ausgabe 2/2021
www.test.de
21HF01

+++ SONNTAGS KRUSTIS TESTSIEGER BEI STIFTUNG WARENTEST! +++
* im Segment Tiefkühlbrötchen, Aufbackbrötchen