

Die Stunde der Hofläden

CORONAVIRUS Regionale Produkte sind bei Kunden gefragt wie nie

VON EMILY SPANEL

Grebendorf/Archfeld – Viele Gründe sprechen dafür, Lebensmittel direkt beim Erzeuger zu kaufen. Nicht nur Feinschmecker stellen fest, dass die Qualität dieser Waren die von im Supermarkt gekauften Produkten oft weit übertrifft. Auch im Werra-Meißner-Kreis sind Landwirte schon längst dazu übergegangen, einen Teil ihrer Produkte direkt abzugeben: Entweder auf den örtlichen Wochenmärkten oder direkt ab Hof. Und Letzteres erlebt in der Corona-Krise einen wahren Boom.

„ Die Eier, die morgens gelegt werden, sind abends verkauft.

Christian Menthe
Landwirt

„Seit fünf Wochen explodiert die Nachfrage nach unseren hofeigenen Produkten regelrecht“, sagt Landwirt Christian Menthe aus Grebendorf. Frischmilch zur Melkzeit, Eier aus Freilandhaltung, selbst gewalzte Nudeln, Kalbfleisch auf Bestellung – all das sind aktuell hoch begehrte Produkte; bei der Nachfrage gilt: je regionaler, desto besser. „Die Eier, die morgens gelegt werden, sind abends verkauft“, beschreibt Christian Menthe. Aus den umliegenden Ortschaften, aus Eschwege und sogar dem Eichsfeld strömen die Kunden in den familiengeführten Betrieb im Mein-



Milch ab Hof: Das kommt an, bei jeder Generation. Verkauft wird die Milch nun täglich im Hofladen der Familie Menthe in Grebendorf.

FOTOS: RISSMANN/ARCHIV, SPANEL, ROHMUND/NH

harder Ortsteil. Geöffnet hat der Hofladen mittlerweile an sieben Tagen die Woche von 7.30 Uhr bis 19 Uhr.

Die Idee, einen an den Betrieb angeschlossenen Hofladen zu installieren, hatte im Übrigen Sohn Ramon Menthe – gestartet ist das Projekt Ende des vergangenen Jahres. Richtig Fahrt aufgenommen hat der Vertrieb mit dem Einsetzen der Corona-Krise. „Klar, das Einkaufen in den Supermärkten war weniger angenehm, viele Lebensmittel dort rasch vergriffen“, sagt Christian Menthe. Lückenbüßer aber, das seien die

regional erzeugten Produkte keinesfalls. „Viele Kunden, meist Senioren, beschreiben den Geschmack wirklich frischer Milch als wohlige Kindheitserinnerung“, sagt der Landwirt aus Leidenschaft. Das schaffe kein Industrieprodukt aus dem Discounter. Und so kommen immer neue regionale Erzeuger dazu: Honig aus der Witzenhäuser Imkerei Ivan Curic, Kartoffeln, Hanf- und Rapsöl vom Jestädter Betrieb Wicke, Joghurt aus Schemmern, um nur einige zu nennen.

In Grebendorf ist der Hofladen so mittlerweile zu einer

Familiensache geworden: Carola, Isabell und Letizia Menthe sowie Ramon Menthes Lebensgefährtin Helene packen mit an, wo es nur geht – sortieren Eier, betreuen den Laden, drucken Flyer und bestücken den eigenen Instagram-Account.

Kraftbrühe aus Weiderind

Rindfleisch direkt ab Hof – das ist bei der Familie Möller aus Archfeld seit Jahren ein Erfolgsgeheimnis. Auf dem Familienbetrieb im Ringgau werden seit 2012 edle Limou-



Hereinspaziert: der Hofladen der Menthes.



Knochenbrühe aus der Produktion der Möllers.

sin-Rinder gezüchtet. Verkauft wird das Fleisch in zwei Packungsgrößen. Von höchster Wichtigkeit: die Nachhaltigkeit. Geschlachtet wird ein Tier aus eigener Aufzucht nur dann, wenn der Bedarf auch da ist – das heißt, wenn es auch komplett verwertet werden kann, inklusive der Knochen und des Kochfleisches. Zu diesem Konzept passt das jüngste Produkt der Möllers: Pure soup, eine Kraftbrühe aus Weiderind. 18 Stunden lang werden die Knochen mit Suppengemüse und ausgewählten Gewürzen gekocht.