



BIO-REGION NIEDERRHEIN

Infos zu den Betrieben unserer Bustour am 21. April 2018

Die Käserei Aurora

Sicherlich haben Sie schon einmal einen der vielen Käse von Aurora probiert, auf alle Fälle den jungen Gouda. In der Nähe von Kleve auf niederländischer Seite gelegen, in Gennep – Venray, gibt es die Käserei schon seit 1980. In den ersten Jahren hieß sie de Dageraad, was ebenso wie Aurora Morgenröte bedeutet.

Der Name symbolisiert Hoffnung und steht für Neubeginn im Hinblick auf die Weiterentwicklung ökologischer Lebensmittel. Es werden Kuh, Ziegen- und Schafmilchkäse hergestellt. Die Milch hierzu liefern zur Zeit 15 Milchviehbetriebe, 5 vom Niederrhein, alle Bioland, die restlichen aus den Niederlanden, entweder Eko- oder Demeterbetriebe. Es wird ausschließlich Biomilch verarbeitet. Aus 900.000 l Milch entstehen im Jahr vielfältige Sorten, neben Gouda diverse Kräuterkäse, Rahmkäse, Jerseykäse, Mimolette, etc.

Nach wie vor handelt es sich um einen Familienbetrieb, der nun von der jungen Generation übernommen und noch erweitert wird. In Kranenburg gibt es schon seit 2011 ein Käselager, welches nun noch einmal erweitert werden soll.

Bioland Geflügelhof Bodden

Bereits in dritter Generation beschäftigt sich die Familie Bodden – das sind Andrea und Jens Bodden mit den Kindern Maria, Peter und Ben – mit der Hühneraufzucht- und -haltung. 8 Mitarbeiter, zwei von ihnen mit Behinderung, arbeiten in Vollzeit auf dem Hof.

Der Betrieb bietet 50.000 Bioland-Junghennen Aufzuchtplätze. Die Junghennen werden selbst vermarktet und gehen überwiegend an Biobetriebe in NRW. Zudem gibt es auf dem Geflügelhof Bodden noch 4500 Bio-Elterntiere sowie 940 Legehennen.

20 ha Weideland und 91 ha Ackerland werden bewirtschaftet, angebaut wird hauptsächlich Futtergetreide wie Gerste, Weizen, Triticale, Hafer, Erbsen, Bohnen, Soja, Luzerne, Rotklee und Mais. Das Futter wird auf dem Hof gemahlen und gemischt, Ergänzungen kommen vom Biobetrieb »Meyerhof zu Baum«.

Schanzenhof

Seit 1995 wird auf dem Schanzenhof biologisch-dynamische Landwirtschaft betrieben. Ein Schwerpunkt liegt hier bei der Milchkuh-Haltung, ca. 100 Milchkühe und deren Nachzucht grasen auf den Weideflächen des Schanzenhofes, zudem werden 50 Mastschweine gehalten.

Die rund 130 ha Landfläche sind aufgeteilt in 85 ha Acker und 45 ha Grünland. Angebaut werden Zuckerrüben, Kartoffeln und Rote Bete, Roggen, Gerste, Weizen und Hafer, Mais sowie Klee- und Luzernengras.

Einige Produkte werden verarbeitet, regional verkauft oder auch ab Hof angeboten. Die Milch wird über die Molkerei Söbbeke vermarktet, das Fleisch kann man direkt ab Hof beziehen. Ein Teil der Schweine wird auch über den regionalen Bioschlachthof bzw. über eine Erzeugergemeinschaft verkauft.

Eine Spezialität des Schanzenhofes ist das Zuckerrübenkraut. Seit kurzem gibt es noch als Neuprodukt den »Rote Bete Ketchup« - eine ganz besondere kulinarische Köstlichkeit.

Insgesamt sind über das Jahr gerechnet mit den beiden Betriebsleitern fünf Arbeitskräfte auf dem Schanzenhof beschäftigt.

Der Schanzenhof engagiert sich sehr für die Weiterentwicklung des ökologischen Landbaus: Er ist einer von 30 ökologischen Leitbetrieben in NRW und somit an verschiedenen Projekten beteiligt, die sich mit Fragen zur Klimarelevanz von Milchviehbetrieben, zur Weidegenetik usw. auseinandersetzen.

Der Hof veranstaltet Betriebsführungen für unterschiedliche Besuchergruppen sowie Vorträge zu verschiedenen Themen des ökologischen Landbaus.

