

Hof Mevs

Hof Mevs ist ein Familienbetrieb in zehnter Generation, der seit 1988 nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet wird. 2005 wurde er von Jahne Zastrow (41) übernommen und die ersten Milchziegen kamen auf den Hof.

Der Hof versorgt die Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft mit Produkten von derzeit rund 100 Milchziegen, mit Eiern, Kartoffeln und anderen Ackerfrüchten. Außerdem wird dort das Getreide für die Vollkornbäckerei Kornkraft angebaut, das seit 2019 auch direkt auf dem Hof zu Fein- und Grobmehlen vermahlen wird.

Ab April 2020 werden die für die SoLawi angeschafften Hühner verabschiedet, dafür findet eine ackerbauliche Erweiterung in Richtung Buchweizen, Linsen und später vielleicht auch Kulturen zur Ölgewinnung statt.

Milchziegen

Seit Januar 2020 wird der Bereich als eigenständiger Betrieb von Thomas Schmidt (37) und Katya Schneider (36) geführt und umgestaltet.

Die Herde wurde in dem Zuge bereits deutlich verkleinert und die Lämmer werden künftig muttergebunden aufwachsen.

Um auch im Winter Milch zu haben und im Frühjahr weniger Zicklein, werden im Herbst im Wechsel immer nur etwa die Hälfte der Tiere gedeckt und trocken gestellt und die andere durchgehend gemolken.

Bisher geht der Großteil der Milch an die Backensholzer Hofkäserei und ein kleinerer wird für die Wirtschaftsgemeinschaft zu Käse verarbeitet – künftig dann in der neu entstandenen Käserei des SoLawi Partnerbetriebes Rzehak.

Um noch mehr Menschen mit den Produkten versorgen zu können und die Wertschöpfung auf dem Hof zu belassen ist ein weiterer Ausbau der eigenen Veredelung und Direktvermarktung geplant. Damit wird auch eine weitere Verkleinerung der Herde einhergehen.

O-Ton Thomas und Katya: *„Zu einer wesensgemäßen Tierhaltung gehört für uns u.a., dass die Tiere möglichst viel natürliches Verhalten ausleben können, aber auch direkte und liebevolle Zuwendung erfahren.“*

„Wir glauben daran, dass aus echten Begegnungen mit und durch die SoLawi Verständnis und Wertschätzung entstehen kann für unseren Versuch, neue Wege zu gehen.“

Projektvideo: <https://www.youtube.com/watch?v=puwpDACjq7g&t=3s>

Pflanzenbau und Mühle

Anfang 2019 wurde in Absprache mit der KornKraft-Bäckerei eine Getreidemühle angeschafft und installiert, die Getreide fein vermahlen und daraus helles Mehl sieben kann. Zusätzlich sind im Laufe des Jahres zwei weitere Getreidemühlen auf den Hof gekommen, welche für die Herstellung von Vollkornschrot eingesetzt werden. Seit Januar 2020 wird für die Solawi und die KornKraft-Bäckerei das gesamte Getreide auf dem Hof zu verschiedenen Mehlen und

zukünftig auch zu Getreideflocken verarbeitet.

Für das Wirtschaftsjahr 2020/2021 ist es geplant, Speiselinsen und Buchweizen anzubauen. Letzterer kann dann in der hofeigenen Mühle zu leckerem Buchweizenmehl vermahlen werden. Zukünftig soll auch die regionale Eiweißversorgung (z.B. durch den zusätzlichen Anbau von Speiselupinen) mehr in den Fokus rücken und ebenfalls der Anbau von regionalen Ölfrüchten.

Zusammen mit dem Anbau von Futterleguminosen für die Ziegen und den Kartoffeln für die Solawi, ergibt sich daraus eine sehr vielfältige Fruchtfolge. Durch diese ackerbauliche Diversität in Verbindung mit Untersaaten, Zwischenfrüchten und Mischkulturen sollen Insekten und Bodenleben gefördert, sowie Humus aufgebaut werden.

Rahmendaten

- 65 ha – 50 ha Grünland, 15ha Ackerland
- 120 Legehennen
- 100 Milchziegen plus Lämmer zur Zucht und Mast
- angebaute Kulturen: Kartoffeln, Klee gras (Grünfütter, Silage), Brotgetreide (Dinkel, Weizen, Roggen), Futtergetreide (Triticale, Sommergerste), Körnerleguminosen (Ackerbohnen, Erbsen, Lupinen)
- 7-jähriger Fruchtfolge mit vielen Zwischenfrüchten seit 1988 biologisch bewirtschaftet
- seit 2005 Milchziegenhaltung
- seit 2006 Lieferungen an die Backensholzer Hofkäserei
- seit 2015 Teil der SoLawi Schinkeler Höfe und Legehennenhaltung
- seit 2019 Getreidemühle mit Mehlsieb
- ab 2020 Milchziegenhaltung als eigener Betrieb, ackerbauliche Erweiterung in Richtung Buchweizen, Linsen