

# Essbare Stadt Lübeck Bio & regional wirtschaften

Vor den Toren Lübecks, direkt am Dräger-Wanderweg bei Absalonshorst liegt der Hof Falkenhusen. Der vielseitige Familienbetrieb der Familie Aewerdiek betreibt seit 1997 schrittweise die Umstellung auf Biologischen Anbau. Anstoß dafür war ein wegweisender Beschluss in der Lübecker Bürgerschaft, neu zu verpachtende Flächen der stadteigenen Liegenschaften bevorzugt an biologisch wirtschaftende Betriebe zu vergeben.

Nähert man sich der Hofeinfahrt, sieht man von Frühling bis Herbst auf den saftigen Wiesen beiderseits des Weges eine riesige weiße Gänseschar mit rund 100 Tieren weiden. Im Kuhstall mit Auslauf leben rund 130 Milchkühe. Dazu kommen Bullen, rund 300 Kälber und Starken. Eine Mutterkuhherde weidet auf weiter entfernt liegenden Flächen, da diese Tiere nicht täglich gemolken werden müssen. Zum Nutztierbestand gehören weiterhin ca. 600 Biohühner. Sie leben nahe am Hof in biozertifizierten solarbetriebenen Hühnermobilen mit Freigang und legen etwa 400 Eier täglich. Kunden mit Kindern besuchen gerne den großen Schweinepferch, wo eine Kreuzung aus Angler Sattelschweinen und Wildschweinen alljährlich im Frühjahr agile, weiß-braun gestreifte Frischlinge wirft. Futterbau in Form von biologisch erzeugtem Mais, Weizen, Gerste, Klee- und Ackergras versorgt die Tiere mit hofeigenem Futter und ist eine optimale Grundlage für das Wohl der Tiere. Die Ernte einer reichen Palette an Feldfrüchten beginnt im April mit weißem und grünem Biospargel, danach folgen Bio – Frühkartoffeln der Sorten Leyla und Annabelle, gefolgt von Zucchini und Kürbissen. Im Spätsommer werden dann die lagerfähigen Biokartoffeln geerntet.

Das Herzstück der Vermarktung ist der eigene Hofladen, der üblicherweise montags bis samstags von 9 bis 12 Uhr und montags bis freitags von 15 bis 18 Uhr geöffnet ist. Aus eigener Produktion gibt es dort Wurstwaren, Hähnchen-, Enten- und Gänsefleisch, Wildschwein, Reh und Wildschweiwurst, frische Eier, Spargel und Kartoffeln. Dieses Sortiment wird ergänzt durch Gemüse und Obst, Molkereiprodukte und Weine benachbarter Betriebe sowie ein Grundsortiment aus dem Biofachhandel. Regina Aewerdiek steht vor allem in der Spargelzeit gerne selber im Hofladen, da ihr persönliche Gespräche und direkte Kontakte mit KundInnen wichtig sind. Der Hof profitiert davon, dass Direkt- und Regionalvermarktung bei KundInnen in den letzten Jahren zunehmend mehr Wertschätzung erfahren. Mittlerweile vermarktet der Hof auch über einen Stand auf dem Brink und in einigen Edeka-Märkten Lübecks.

Um der enormen Erosion von Pflanzenarten, Insekten, Vögeln und anderen Wildtieren in der Feldflur zu begegnen, setzt der Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz auf Lübecker Pachtflächen biotopfördernde Maßnahmen um, so auch auf Pachtflächen des Biohofs Falkenhusen. Anpflanzungen von alten regionalen Obstsorten, Wildobst, Weiden und Knicksträuchern machen aus der Feldflur „nahrhafte Landschaften“. Zusammen mit flächenhaft biologisch bewirtschafteten Nutzflächen sind sie eine optimale Investition für mehr biologische Vielfalt und ein intaktes, stabiles Ökosystem in der sonst artenarmen Feldflur. Diese und andere Zusammenhänge erläutern die Betriebsinhaber gerne auf Anfrage im Rahmen von Hofführungen.

## **Kontakt:**

Hof Falkenhusen, Tel. 04509-1054, Email: [info@hof-falkenhusen.de](mailto:info@hof-falkenhusen.de),  
[www.hof-falkenhusen.de](http://www.hof-falkenhusen.de)

## Hof Falkenhusen mit Hofladen