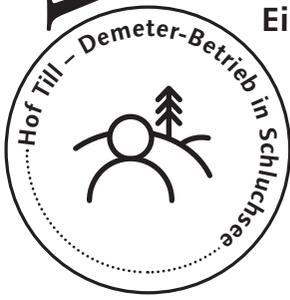


AUSGEZEICHNETE VIELFALT



Eine Bergweide überm Schluchsee. Ziegenglocken bimmeln. Mutterkühe, Kälber und Milchziegen grasen. Vereinzelt wachsen Fichten und Buchen. Bergbauernhöfe prägen diese typische Schwarzwälder Landschaft und erhalten ihre Biodiversität. So der Hof Till in Schluchsee-Äule, der jetzt an die nächste Generation weitergegeben wurde.

Text & Fotos: Heide Bergmann

1988 gründeten Christin und Heinrich Till den Demeter-Hof als extensiven Grünlandbetrieb. Auf 1000 Metern Höhe mit mageren Böden und teilweise steilen Lagen ist eine Bewirtschaftung nicht einfach. Deshalb entschieden sie sich für die alte Rasse der Hinterwälder Kühe, die robust und angepasst sind, sowie für Ziegen. Das blieb so bis heute. Die mageren Bergwiesen mit den würzigen Kräutern liefern die Basis für bestes Fleisch und hochwertige Milch für die hofeigene Käseerei. Die Direktvermarktung, die ökologische Wirtschaftsweise und der geschlossene Betriebskreislauf sind die Markenzeichen des Hofes Till. Für ihr Engagement beim Erhalt bedrohter Tierrassen und für die Förderung der Artenvielfalt auf den Wiesen

erhielten die Tills 2020 den Preis „Höfe für biologische Vielfalt“ des Regierungspräsidiums Freiburg.

„Landwirtschaft muss man mit Herz machen“

2021 stand der Generationswechsel an. Sohn Johannes Till und seine Frau Anne-Kathrin Till-Spatz übernahmen das operative Geschäft. Mit ihren Ausbildungen und Berufserfahrungen bringen beide neue Impulse mit ein. Till-Spatz hat Agrarwissenschaft studiert und Erfahrungen in einer Sennerei in der Schweiz gesammelt. Johannes Till lernte Koch, studierte Hotel-Betriebswirtschaft

in Hamburg und arbeitete eine Zeit lang in der französischen Gastronomie. Geprägt hat ihn jedoch die Kindheit in Äule, wo er sich von klein auf um die Ziegen kümmerte, sie gemolken hat und in den Sommerferien beim Heuen half.

Von Anfang an unterstützen die Eltern das Paar mit ihren zwei Jungs von 4 und 7 Jahren bei der Hofübernahme. „Wenn ihr den Betrieb übernehmt, macht, was ihr gerne machen wollt!“, hieß es, „Landwirtschaft muss man mit Herz machen.“ „Dass ich ein Faible für Ziegen habe, war klar“, erzählt Johannes Till und lacht. Die Hinterwälder Milchkuhherde wurde inzwischen auf Mutterkuhhaltung umgestellt, jetzt stehen die 25 Milchziegen im Mittelpunkt. Sie

gehören zur bedrohten Rasse „Thüringer Waldziege“, von denen es gerade noch 3000 Exemplare gibt. „Unser Hauptanliegen sind die Ziegen, die Kühe arbeiten ihnen zu“, erklärt Till. „Nachdem die Ziegen geweidet haben, grasen die Kühe die Weiden sauber und geben wertvollen Dünger.“

Synergieeffekte nutzen

Vieh, Weide, Futter, Mist – das eine bedingt das andere. Der biologisch-dynamische Landbau arbeitet nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Synergieeffekte von Mensch und Natur werden genutzt: Die Anzahl der Tiere entspricht der vorhandenen Fläche, das Futter wird auf dem Hof produziert, die Kuh frisst Heu, der Mist dient als Dünger. Die Milch wird auf dem Hof verarbeitet, es entsteht Molke, die von den Schweinen als Resteverwerter gefressen wird. „Auf einem Hof sollte möglichst alles verwertet werden“, ist Till überzeugt. „Kleinbäuerliche Landwirtschaft lebt davon, dass man die Dinge fertig macht, anstatt wie im klassischen Milchviehbetrieb die Milch wegzugeben. Man hat das fertige Produkt, von der Tierhaltung über die Verarbeitung bis zur Direktvermarktung.“

Der direkte Erzeuger-Verbraucher-Kontakt ist den Tills wichtig. Die Nähe zu den Konsumenten ist auch oft Impulsgeber für neue Ideen: Anne-Kathrin Till-Spatz, die von der Schwiegermutter das Käsehandwerk erlernte, hat die hofeigene Käseerei unter ihren Fittichen. Sie verarbeitet die Ziegenmilch und zugekaufte Kuhmilch zu Käsevarianten wie Bergkäse, Frischkäse, Feta oder zu eigenen Kreationen wie Kräutermozzas oder Schnittkäse

mit Tannennadelspitzen. Bereits 2015 kreierte Johannes Till ein zusätzliches Standbein des Betriebs: In der Hofküche bereitet er mit Bio-Fleisch, vegetarischen oder süßen Zutaten eine Fladenrolle zu. „Tolle Rolle“ heißt der Snack, den er frisch gegrillt mit einem Foodtruck auf Festen und Märkten verkauft. Käse, Fleisch, Wurst und mehr verkaufen die Tills im Hofladen und auf dem Loretto Markt in Freiburg, der vor 50 Jahren von der Demeter Assoziation gegründet wurde.

INFO

Hof Till

Johannes Till und
Anne-Kathrin Till-Spatz

Äule 9

Schluchsee

www.hof-till.de

Ab Hof Verkauf:

Tägl. außer Mi. u. So.: 15–18 Uhr

Loretto Markt Freiburg:

Sa. 8–12.30 Uhr

Johannes Till versorgt die „Thüringer Waldziegen“ (o.l.), Anne-Kathrin Till-Spatz (u.) verarbeitet deren Milch zu eigenen Käsekreationen.

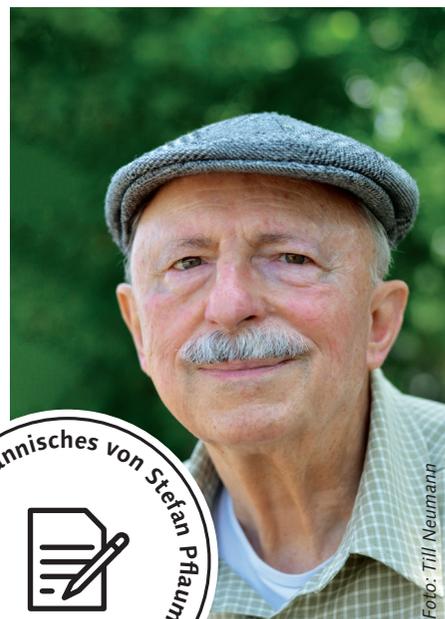


Foto: Till Neumann



MALLORCA!

Der Mundart-Autor aus Schallstadt war bei einem Krisengipfel

Wie immer am erschte Mittwoch im Monet sin de Hedderle Egon, de Schneebuer Hans, de Vögtle Alfons, de Holzmann Frieder un de Ziegler Martin am Stammtisch zämmeghuckt un hen über d Welt siniert.

„Bis in ä paar Jahr siehst numme noch selbschtfahrendi Autos uff de Stroße mit Fahrer oder Fahrerinne, wo vor em Display hucke un ihri Gschäfte mit China abwickle“, het de Ziegler Martin gsagt. „Ja, un vun Moskau uss manipulierte russischi Hacker d Wahle in de halbe Welt“, het de Holzmann Frieder gemeint. „Du sagsches! Un für d Ukraine het s allewiil noch kei politischi Lösung, wenn's bis dert überhaupt noch Wahle git un Politiker, un nit bloß noch globali Konzerne“, hesch de Vögtle Alfons ghört.

De Schneebuer war sich sicher, dasses bis in wenige Jahr in Ditschland kei Buere meh gäb. „Genau!“, het de Hedderle über de Tisch grufe, „un ihr were sähne, dass bis dert Taiwan chinesisches isch, un in de USA de Trump widder regiert. Un mir wandre uss nach Mallorca, schtimmt's?“ Un alli hen glacht.