

ST. WENDELER ZEITUNG

SEMINAR

Lernen, wie man seinen Verein korrekt auflöst. Seite C3

FUSSBALL-SAARLANDLIGA

Hasborns Gemmel führt jetzt Torschützenliste an. Seite C4

MIT FREISEN, MARPINGEN, NAMBORN, NOHFELDEN, NONNWEILER, OBERTHAL, THOLEY UND ST. WENDEL

Hofladen öffnet wieder nach Umbau

Produkte des Wendelinushofs und des Lokalwarenmarktes werden wieder am gewohnten Platz verkauft. Verkaufsraum und Angebot erweitert.

VON THORSTEN GRIM

ST. WENDEL „Welche Sorte kommt nun?“, fragt Kerstin Hinz. Sie steht vor einem wandhohen Holzregal und bestückt die einzelnen Böden mit Weinflaschen. In Kartons liegen die noch auf dem Boden und warten darauf, ausgepackt zu werden. Das übernehmen Julia Kimmlein und Christina Fuchs. „Ein Roter“, erklärt Kimmlein und nennt Namen und Rebsorte des Weins. „Die kommen in dieses Gefach“, sagt Hinz und räumt die Flaschen, die ihr Christina Fuchs anreicht, sorgfältig ein. So füllt sich nach und nach die Wein-Regalwand im Hofladen des Wendelinushofs.

Derweil werkeln im hinteren Teil des Verkaufsraums noch fleißig die Handwerker. Schreiner passen weitere Regalböden ein, Elektriker packen Kabelstränge hinter Blenden, Fensterbauer setzen Türen. Dazwischen wuselt Vanessa Arndt hin und her. Hier beantwortet die Leiterin des Hofladens eine Frage, dort gibt sie eine Anweisung und zwischen durch klingelt immer wieder ihr Handy. Es ist zwar nicht hektisch, aber es herrscht doch Betriebsamkeit. Schließlich geht es langsam aber sicher in den Endspurt: Bis Dienstagmorgen muss alles fertig sein. Dann öffnet der Hofladen wieder die Türen für seine Kunden. Nach gut sechswöchiger Sanierungs- und Umbauphase.

„Wobei wir in dieser Zeit nicht ganz geschlossen hatten“, erklärt Uwe Fischer, Leiter Lebensmittel und Gastronomie auf dem Wendelinushof. Vielmehr war das Geschäft zu einem Teil in die Räume der Kultur-Landschafts-Initiative St. Wendeler Land (KuLaL) gezogen, die ihren Sitz ebenfalls in einem Gebäude des Wendelinushofs hat. Die Fleisch- und Wurstwaren

wurden indes in einem Verkaufsanhänger mit dazugehörigem Zelt feilgeboten. Und zwar im Innenhof, unweit des Restaurants Hofküche.

Das alles wird ab sofort Vergangenheit sein, werden die Fleisch- und Wurstwaren – ebenso wie die weiteren regionalen und lokalen Produkte – wieder im Hofladen selbst verkauft. Wobei für die Fleisch- und Wurstwaren eine neue und größere Kühltheke angeschafft wurde. „Das ist unser Herzstück“, sagt Hofladen-Leiterin Vanessa Arndt. Wer hier seinen Sonntagsbraten, seine Wurst oder im Sommer seine Grillsachen kauft, kann getrost davon ausgehen, dass er ein nachhaltig produziertes Produkt von hoher Qualität im Einkaufskorb hat, bei dem das Tierwohl nicht auf einem der hinteren Ränge rangiert – im Gegenteil.

„Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen alle aus eigener Schlachtung und Verarbeitung – und von Tieren, die in der Region oder auf dem Wendelinushof aufgewachsen sind“, versichert Arndt. Der Wendelinushof stehe für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Tier und Natur. „Unsere Tierhaltung ist artgerecht und transparent.“ Verfütert werde ausschließlich qualitativ hochwertiges Futter, das größtenteils aus der eigenen Landwirtschaft kommt.

Die Mitarbeiter des Wendelinushofs bewirtschaften etwa 160 Hektar Ackerland, Wiesen- und Weidenflächen. Sie bauen Weizen, Triticale – das ist eine Kreuzung aus Weizen und Roggen –, Mais, Gerste, Raps und Hafer an. Gemampft werden die Erzeugnisse von Hähnchen, Schweinen, Legehennen und Bullen. Die wiederum können sich, da das energiereiche Futter aus eigenem Anbau keine Wachstumsförderer beinhaltet, ihrer natürlichen Entwicklungs-



Im Hofladen werkten vergangene Woche noch die Handwerker. Jetzt sind die Arbeiten abgeschlossen und alles bereit für die Wiedereröffnung.

FOTOS (3): THORSTEN GRIM

stufen entsprechend entfalten. „Das garantiert eine hochwertige Fleischqualität“, sagt Arndt. Darüber hinaus seien die Wege für die Tiere von den Ställen zur hofeigenen Schlachtung kurz und stressfrei.

Den Weg alles Irdischen gehen die Wendelinushof-Tiere in der gemeinnützigen St. Wendeler Landfleisch GmbH, eine Tochtergesellschaft der WZB (Werkstattzentrum der Lebenshilfe für behinderte Menschen), die den Wendelinushof und die dazugehörigen Unternehmungen betreibt – allesamt Inklusionsbetriebe. Insgesamt gehen auf dem Wendelinushof nach Angaben der WZB etwa 100 Werkstattbeschäftigte sowie 40 bis 50 Mitarbeiter ihrer Arbeit nach. Nicht wenige davon stehen in der Gärtnerei in Lohn und Brot. Von dort kommen die knackigen Salate und frischen Gemüsesorten, die im Hofladen verkauft werden – oder ihren Weg in das Restaurant Hofküche finden, wo ebenfalls Hof-Erzeugnisse verarbeitet und aufgetischt werden.

Das wissen die Kunden des Hofladens oder der Hofküche zu schätzen. „Unsere Kunden stammen aus dem gesamten Saarland – wobei die meisten doch aus dem Kreis Neunkirchen oder St. Wendel kommen“, weiß Karl Ludwig Allmang, der für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich zeichnet. „Wir haben aber auch viele Kunden aus dem Kuseler Raum.“

Um Menschen als Kunden zu gewinnen, schalte der Hofladen so gut wie keine Werbung. „Wir können und wollen die Menschen nicht über Kampfpreise locken. Da können wir mit den Discountern eh nicht konkurrieren.“ Anders sei es bei der Qualität – die allerdings hat ihren Preis. „Unser Fleisch schrumpft dafür in der Pfanne nicht um die Hälfte zusammen.“ Das spreche sich rum. „Wir leben von Mundprobeganda“, sagt Allmang. Er freue sich zwar nicht über jeden Lebensmittelkandal, möchte aber auch nicht verhehlen, dass Berichte über Listerien, Gammelfleisch und Salmo-

nellen-Eier aus Massenproduktion dem Hofladen zupass kämen.

Wenn das Regionalwaren-Geschäft an diesem Dienstag wieder öffnet, wartet es mit Neuerungen auf. So ist der Verkaufsraum um rund 25 auf nun etwa 250 Quadratmeter gewachsen. Angeboten werde ab sofort auch hochwertige Tiernahrung sowie verschiedene Non-Food-Produkte, beispielsweise Seifen und Kosmetikartikel. „Alles sehr hochwertig, nachhaltig und regional produziert“, wirbt Arndt. Und sie berichtet, dass es gar nicht

so einfach gewesen sei, Tierfutterproduzenten zu finden, die den Ansprüchen des Ladens genügen, der Teil des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land ist. In der Eröffnungswoche, das verrät Arndt vorab, lohne sich ein Besuch auf dem Hof noch mehr als ohnehin schon. Nicht nur, weil sich jeder Kunde auf einen Willkommens-Sekt oder -Kaffee freuen dürfe, sondern weil viele der regionalen Lieferanten die Gelegenheit nutzen wollen, sich und ihre Produkte mit Aktionen vorzustellen.

Vergangene Woche war der Hofladen noch eine Baustelle, am heutigen Dienstag öffnet der Markt für lokale Waren wieder.



Christina Fuchs, Kerstin Hinz und Julia Kimmlein bestücken das wandhohe Weinregal.