

**8 Konflikte drohen**

Änderungen beim Baurecht

**30 Patentrezept fehlt**

Puten mit intakten Schnäbeln

**33 Partnerschaft**

Weiderind-Fleisch für Wirte



Der Lunzenhof befindet sich am Ortseingang von Oberharmersbach.



Der Verkaufsautomat vor dem Hof ist zur Selbstbedienung geöffnet.

## Platz nehmen und genießen

**ORIGINELL** Most- und Saftpressen – das ist ein wichtiger Betriebszweig auf dem Lunzenhof in Oberharmersbach. Passend dazu laden seit Kurzem Sitzmöbel in Form von Äpfeln und Birnen zu einer Auszeit ein. Damit hat Familie Schwendemann den BBZ-„Hingucker“-Wettbewerb gewonnen.

Frischer Apfelsaft und hofeigene Landjäger direkt vor Ort genießen. Das geht auf dem Betrieb von Barbara und Thomas Schwendemann in Oberharmersbach: Aus einer unscheinbaren Ecke direkt an der Einfahrt zum Lunzenhof ist ein echter Hingucker geworden – wo vor Kurzem noch Holz lagerte, gibt es jetzt eine originelle Sitzgruppe, die von einem Blumenbeet aus gelb und orange blühenden Tagetes umrahmt ist. Das Besondere: Als Stühle und Tisch dienen ein Apfel und zwei Birnen aus Holz.

Ideengeber und Künstler war ein Bekannter aus der Gemeinde. Alles was er dafür brauchte, waren eine Motorsäge, Tannenholz aus dem Wald der Schwendemanns sowie je ein Apfel und eine Birne als Modell. Das Ergebnis kann sich sehen lassen,

und auch den Kundinnen und Kunden gefällt es. Denn Familie Schwendemann vermarktet einen Teil ihrer Erzeugnisse selbst. Zum einen in einem Verkaufshäuschen mit Automat und zum anderen im Hofladen. Dass die Produkte vom Hof sind, ist Barbara Schwendemann wichtiger, als ein großes Sortiment anzubieten. Deshalb kauft sie nur wenige Dinge wie Honig oder Käse aus heimischer Erzeugung zu.

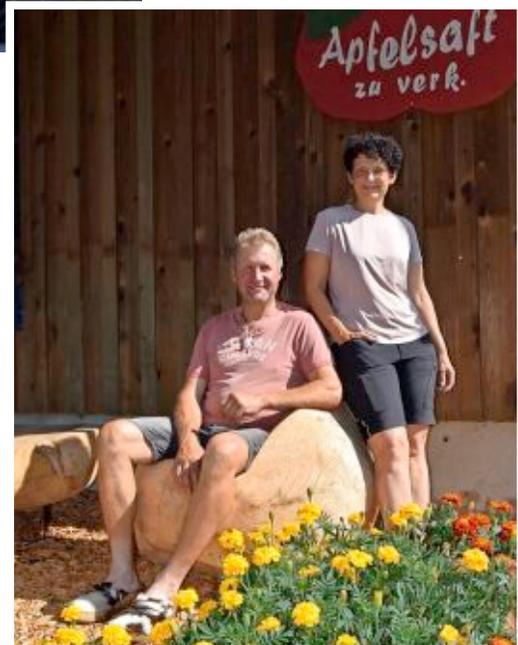
„Unser Zugpferd ist der Speck“, erklärt sie. Und das riecht jeder sofort, der durch die mit Sandstein gerahmte Tür und unter dem Schild mit der Aufschrift „Bauernladen“ hindurchgeht. In dem Verkaufsraum mit niedriger Decke und alten Holzbalken duftet es nach Rauch – nicht aufdringlich oder stechend, sondern angenehm würzig. So schmeckt auch der

Speck, der nach dem Rezept von Oma Hedi hergestellt wird: trocken gesalzen, nicht zu stark ver Raucht und gut luftgetrocknet.

Der Lunzenhof ist nun schon in der vierten Generation in der Familie. Die fünfte Generation mit Tochter Marina und den Söhnen Benedikt und Michael steht auch schon bereit. Vor allem die zwei Brüder arbeiten auf dem Hof mit und haben beide eine landwirtschaftliche Ausbildung.

### Lohnpressen auch in kleinsten Mengen

Barbara Schwendemanns Vater war es, der 1978 die erste Saftpresse auf den Lunzenhof brachte. Der Betrieb erntet auf 1,5 Hektar Äpfel und Birnen. Das meiste sind Streuobstwiesen, ein Teil Halbstämme, und eine alte Spindelanlage gehören auch dazu. Der Betrieb ist zwar nicht biozertifiziert, das Obst wird aber seit einigen Jahren nicht mehr mit chemisch-synthetischen oder mineralischen Mitteln behandelt oder gedüngt. „Wir produzieren kein Tafelobst, sondern Most und Saft. Da ist es egal, ob der Apfel eine unschöne Stelle hat“, erklärt Thomas Schwendemann.



Barbara und Thomas Schwendemann auf den Obstmöbeln aus Holz, mit denen sie am BBZ-„Hingucker“-Wettbewerb teilgenommen haben.

Demnächst geht's mit dem Pressen wieder los. Dann bringen Kunden ihre Äpfel auf den Lunzenhof und nehmen eigenen Saft in 5-Liter-Bag-in-Boxen mit. Das geht schon ab kleinsten Mengen von 20 oder 50 Litern. „In den besten Zeiten haben wir zwei Monate am Stück gepresst“, erinnert sich Thomas Schwendemann und ergänzt: „Man merkt aber, dass es in den letzten Jahren weniger geworden ist.“ Immer mehr Leute würden ihre Streuobstwiesen aufgeben.

Sorgen machen muss sich Familie Schwendemann deswegen nicht. Denn ihr Betrieb ist breit aufgestellt: Zum Hof gehören neben 50 Milchkühen, ein paar Schweinen, 250 Legehennen in einem Mobilstall, 36 Hektar Wald und Christbäumen auch drei Ferienwohnungen. Und den Feriengästen gefällt der originelle Hingucker zum Verweilen bestimmt auch.

Maria Wehrle



Der Hofladen befindet sich im ehemaligen Stall. Dort duftet es jetzt nach dem Speck, der nach Oma Hedis Rezept hergestellt wird.



Bilder: Petra Littner