



Lamm am Spieß war die besondere Spezialität aus ökologischer Landwirtschaft beim Hoffest des Inselhofs in Dietzenrode. Bei diesem Gerät kann kein Fett ins Holzfeuer tropfen. Foto: tlz/Backhaus

Das erste Hoffest war voller Erfolg

Öko-Betrieb Inselhof konnte mehr als 600 Gäste bewirten

Dietzenrode. (tlz/bac) Ein bisschen Bammel hatten die Inselhof-Landwirte Wolfgang Bloier und Ursula Heihoff schon, auf was sie sich mit ihrem ersten Hoffest am Samstag eingelassen hätten. Aber keines der beiden möglichen Extreme – keine Gäste oder das blanke Chaos – trat bei herrlichem Sonnenschein und trotz Umleitung wegen Straßenbauarbeiten ein. Es kamen – über den Tag verteilt – 600 bis 700 Besucher, die sich über den Inselhof, das Netzwerk Ökologischer Landbaubetriebe Eichsfeld (NÖB) und das bundesfinanzierte Programm „Regionen Aktiv – Eichsfeld aktiv“ informierten. Sie ließen sich ökologisch erzeugte Produkte ebenso schmecken wie das sanfte Sperberfestbier, das Freunde der Inhaber aus der Oberpfalz an einem alten Feuerwehrauto ausschenkten. Als „Treffpunkt Brennpunkt“ waren sie dafür zuständig, „Brände zu löschen“. Den Weg zum Endverbraucher fanden drei Schafe, ein ganzes Schwein und zahllose Bratwürste sowie 500 Liter Bier.

Als praktisch und passend erwies es sich, Tische und Bänke in einem blank geputzten Vieh-Unterstand aufzustellen und draußen Strohhallen mit aufgelegten Brettern und Sonnenschirm als Stehtische zu nutzen. Am Infostand des NÖB gab Götz Papke sogar Eis aus, solches aus ökologisch erzeugter Milch, wie es demnächst das Heiligenstädter Kultur- und Eiscafé l’Arena anbieten wird, das dem NÖB als Verarbeiter angehört. Der Eisalon strebe an, EU-biokontrolliert zu arbeiten, so Papke. Die Milch werde dann vom Gut Hessel geliefert, das bei diesem Hoffest auch dabei war – so wie die Silkeröder Öko-Mosterei Malus und Öko-Imker Ivan Curic aus Witzenhausen.

„Wir haben 28 Mitgliedsbetriebe“, sagt Papke, der zum Team des Marther Kastanienhofs gehört und im NÖB-Büro in Beinrode tätig ist. Vom Bauern und Gärtner über Imker und Moster bis Bäcker, Bioladen und Lieferservice. Zu den Mitgliedern gehören auch das Gut Herbigshagen (Heinz-Sielmann-Stiftung) und das

Kloster Gerode (Weg der Mitte), dieses als Anbieter von vegetarischer und Vollwertkost sowie von Heilaufenthalten mit gesunder Ernährung. Auch an einer Tombola konnten die Hoffest-Gäste teilnehmen. Zu gewinnen gab es kleine Utensilien, und der Hauptpreis war ein bio-gegerbtes Kuhfell.

In einem Zelt wurde ein 40-minütiges Video zur Entwicklung des Inselhofs gezeigt. Zu Gesicht bekamen die Hof-Gäste lebendige Coburger Fuchschafe gar nicht und von den robusten Salersrindern nur einige wenige am Hang gegenüber. Denn die Mutterkuhherde steht irgendwo draußen auf der Weide, und die Schafe betreiben auf Flächen von Vertragspartnern Umweltpflege. Nach einer Entbuschungsaktion auf der Gobert, erzählt Bloier, hat sich eine Türkenbundlilien-Wiese entwickelt. „So etwas habe ich noch nie gesehen.“ Das Fest sei „super gelaufen“, mit ständig gleichzeitig bis 100 Gästen, „die alle satt wurden“. Das nächste Hoffest werde der Inselhof in zwei Jahren ausrichten.