

Waldbronner Unternehmerseite



Regionale Produkte sind gefragt „Bauer ohne Hof“ im Verein der Waldbronner Selbständigen



Es verändert sich etwas im Bewusstsein der Menschen. Während die einen für ein besseres Klima radeln, setzen sich andere für mehr Umweltschutz und eine art-

gerechte Tierhaltung ein. Dietmar Vogelmann will beides. Regenerative Landwirtschaft lautet sein Motto. Hierfür benötigt unser „Bauer ohne Hof“ weitere Weiden.

Waldbronner Selbständige e.V.
Eichhörnchenweg 1
76337 Waldbronn
Redaktion Tanja Feller
redaktion.feller@gmx.de

Ich bewundere ihn, wie er seine Idee in die Tat umsetzt“, so **Peter Einzmann** von den **Waldbronner Selbständigen**, der ganz begeistert ist von dem neuen Mitglied im Verein und dessen Unternehmergeist. „Also wenn ich eine Weidefläche hätte, ich würde sie ihm sofort für die Hühner leihen“, so Einzmann, der es sich nicht nehmen ließ, auch mal eines von **Dietmar Vogelmanns** Weidehühnern auf den Arm zu nehmen. Da die Tiere keinen Stress kennen und genug Auslauf haben, ist das auch kein Problem. Aktuell wohnen 150 Weidehühner sowie 75 Legehennen mit zwei Hähnen beim **Bauer ohne Hof** auf einer großen Wiesenfläche unweit der Anne-Frank-Schule in Busenbach. „Mir ist es wichtig, dass Kinder wissen, wo Hühnchen herkommen“, erklärt **Dietmar Vogelmann** seine Motivation den alten Job hinter sich zu lassen und etwas Neues anzufangen. Nachdem der gelernte Hotelfachmann mit seiner Familie ein knappes Jahrzehnt in Vietnam gelebt hat, wo er lernen durfte alltägliche Dinge anders anzupacken, wollte er zurück in der Heimat das lang gehegte Projekt „Regenerative Landwirtschaft“ in die Tat umsetzen. Seit letztem



Peter Einzmann (r.) begrüßt Dietmar Vogelmann (l.) mit seinen Hühnern bei den Waldbronner Selbständigen.

Qualität darf kein Zufall sein und regional ist erste Wahl. Nicht umsonst bezieht die **Gelateria Michelino** ihre Rohstoffe bevorzugt direkt vom Erzeuger. „Die Basis für unser Milchspeiseeis bildet die Biomilch vom Milchhof Knodel in Langensteinbach“, verrät **Michele Vizzuso**. Auch die Eier kämen aus der Region: „vom Geflügelhof Denninger“. Frische Zutaten ergeben ein hochwertiges Eis und das schmeckt man. Auch im **Ausflugslokal „An der Kochmühle“** werden regionale Gerichte stark nachgefragt. „Es hat ein Umdenken stattgefunden“, so **Correna Herfurth**. Vor 20 Jahren habe selten ein Gast gefragt, woher sie ihre Produkte beziehe. Heute wirbt sie auf der Speisekarte mit Regionalität und Frische. Die Zutaten beziehe man hauptsächlich aus Baden-Württemberg, das Fleisch von der **Metzgerei Messaros** oder Glasstetter, den Spargel aus Bruchsal, das Gemüse aus dem Umland. „Da weiß man was man bekommt“, so **Correna Herfurth**.



Hier fühlt Huhn sich wohl. Beim „Bauer ohne Hof“ leben Hühner artgerecht auf Waldbronner Weiden ohne Antibiotika-Kost.

Jahr widmet er sich nun den Hühnern und die Nachfrage nach artgerecht gehaltenen Weidehühnern aus der Region ist groß. „Die Leute wollen wissen, wo ihr Fleisch herkommt“, so **Dietmar Vogelmann**, der seine Schlachtermine regelmäßig auf Facebook und seiner Homepage bekannt gibt. 2,5 Kilogramm wiegt ein Huhn durchschnittlich nach 10 Wochen glücklichem Hühnerleben auf der Weide. Supermarkthühner müssten dieses Gewicht bereits nach vier bis fünf Wochen bringen, so der Jungbauer, der kürzlich eine Kooperation mit einem Nudelmacher aufgetan hat und unter seinem Logo „**Bauer ohne Hof**“ seither auch Waldbronner Weidenudeln vertreibt. Gerne möchte er sich weiter vergrößern. Hierfür benötigt er leihweise weitere Wiesengrundstücke in direkter Nachbarschaft, in Waldbronn oder Karlsbad. Über Unterstützung bei der Suche würde er sich freuen: **0176-36053390** oder www.bauerohnehof.de



Im Ausflugslokal „An der Kochmühle“ in Neurod werden Gäste mit frischen Produkten aus der Region verköstigt.

WS e.V.: Werden Sie Mitglied bei den Waldbronner Selbständigen.

Mehr Infos zum Verein unter: www.ws-ev.de