

\*  
Leben auf  
dem Land

Haben alles im Griff:  
Kerstin und Knuth Peters  
haben die gesamte  
Vermarktungskette  
selbst in der Hand.

# Von der Aufzucht bis zur Theke

**Direktvermarktung** Familie Peters hat alles im Griff:

Was in ihrem Hofladen in Großheidorn (Region Hannover) vermarktet wird,  
stammt nicht nur aus der eigenen Aufzucht, sondern auch aus  
der betriebseigenen Schlachtereier.



**Betriebsspiegel**

**Familie Peters**

Dorfstr. 53 a  
31515 Wunstorf  
Tel. 05033-2868  
info@biohof-peters.de  
www.biohof-peters.de

- Bioland-Betrieb
- 15 ha Ackerfläche
- 100 ha Grünland
- Betriebsgemeinschaft mit einem Ackerbaubetrieb
- Tierhaltung: Mutterkühe, Masthähnchen
- EU-zertifizierte Schlachtstätte
- Hofladen mit Fleisch aus der eigenen Erzeugung, Schlachtung und Verarbeitung sowie weitere zugekaufte Produkte



**Knuth Peters** schwört auf die alte Rasse Deutsche Rotbunte (DN) für seine Mutterkuhherde.

**D**er Nachwuchs tollt über die Weide, während die Mutterkühe gelassen weiter grasen. Fußgänger auf ihrer Weide kennen sie, denn schließlich kommen Kerstin und Knuth Peters aus Großheidorn bei Wunstorf in der Region Hannover mehrfach täglich vorbei, um die Herde zu kontrollieren. Gut 100 Mutterkühe halten Peters, dazu kommen noch 1.500 bis 2.000 Masthähnchen in Mobilställen. Das Besondere am Biohof Peters: Die Rinder und Hähnchen werden nicht nur auf dem Betrieb aufgezogen und gemästet, sondern auch Schlachtung und Vermarktung erfolgen in Eigenregie.

**Die passende Rasse**

Peters wirtschaften schon seit 15 Jahren ökologisch, vor fünf Jahren haben sie sich dem Bioland-Verband angeschlossen. Bei den Mutterkühen setzt Knuth Peters auf die alte Rasse Deutsche Rotbunte Doppelnutzung (DN). „Das ist eine tolle Rasse“, schwärmt er, „sie haben als ausgesprochene Zweinutzungs-rinder eine gute Milch- und Fleischleistung, dabei sind sie robust und bestens an unsere Region angepasst.“ (siehe Kasten: Rassebeschreibung). Noch besteht die Herde nicht zu 100 Prozent aus den „Rotbunten“. Da ist beispielsweise „Black Beauty“: „Diese Kuh ist eine unserer ersten Mutterkühe und hat schon 14 Kälber bekommen“, berichtet Peters stolz. Die Rinder haben ganzjährige Weidehaltung, die

Flächen liegen überwiegend im Wasserschutz-, beziehungsweise Naturschutzgebiet am Rand des Steinhuder Meeres. Die Färsen kommen zur ersten Abkalbung in den Offenstall auf dem Hofgelände, die Mutterkühe bleiben draußen auf den Weiden. Nur Tiere mit besten Muttereigenschaften, wie Milchleistung, Fruchtbarkeit und Mütterlichkeit werden als Zuchttiere behalten.

Belegt werden die Kühe von Charolais-, Angus-, Uckermärker- oder, zur Remontierung, von Deutsche-Rotbunt-Bullen. „Wir setzen auf Herdbuchbullen, die wir auf Auktionen kaufen. So stellen wir sicher, dass die Bullen die gewünschten Eigenschaften, Leichtkalbigkeit, Fleischfülle und Wüchsigkeit, aufweisen.“ Die Kälber werden mit acht bis neun Monaten abgesetzt und dann noch drei bis vier Monate gemästet, bevor sie geschlachtet werden. Gefüttert werden die Rinder natürlich mit Gras, aber auch Heu, Kartoffeln und hofeigenes Getreideschrot erhalten sie.

**Wetterfähige Diven**

Die Masthähnchen, eine extensive Freilandrasse, kommen als Eintagsküken und werden drei bis vier Wochen, je nach Witterung, im beheizten Stall auf Stroh gehalten. Dann ziehen sie in den Mobilstall um. Masthähnchen scheinen aber kleine Diven zu sein: „Wenn es windig ist, wie heute, gehen sie nicht gerne raus“, sagt Kerstin Peters lachend, „es darf aber auch nicht regnen

**Rotbunt ist nicht gleich Rotbunt**

**D**ie Deutschen Rotbunten sind tief und rumpfig im Körperbau, trocken und korrekt im Fundament, gesund und fruchtbar, genügsam und futterdankbar bei ausgeprägter Doppelnutzung Milch und Fleisch. Als Milchkühe erreichen sie Leistungen zwischen 6.000 und 8.000 Litern pro Jahr bei 4 % Fett und 3,6 % Eiweiß, sowie in der Mast Tageszunahmen von 1.300 Gramm bei hervorragender Schlachtkörperausbildung (Handelsklassen U oder R) und feiner Marmorierung des Fleisches. Deshalb werden sie inzwischen auch als Mutterkühe eingesetzt. Die Deutschen Rotbunten zeigen edlen Ausdruck, ihr Fell ist überwiegend rotbraun mit weißen Fesseln.

Quelle: [www.deutsche-rotbunte.de](http://www.deutsche-rotbunte.de)

oder zu warm oder zu kalt sein. Aber wenn ihnen das Wetter mal passt, ist die ganze Weide gesprenkelt mit weißen Hähnchen.“ Wie die Rinder bekommen auch die Hähnchen hofeigenes Getreideschrot plus Ergänzungsfutter. Da nicht das gesamte Getreide und die Kartoffeln auf den eigenen 15 ha Ackerflächen produziert werden können, wird in einer Betriebsgemeinschaft

## Serie

## Nur Mut



**Direktvermarktung** Du bist, was Du isst – Essen spiegelt den kulturellen Wertewandel wider. Das zeigen die Trends rund um vegetarisch, vegan und koscher ganz deutlich. Allerdings ist das nichts Neues, religiöse oder ethische Vorschriften bestimmen schon seit Jahrtausenden, was Mensch zu essen oder zu lassen hat. Danach haben sich natürlich auch die Produzenten gerichtet. Dementsprechend geben die aktuellen Trendstudien auch wichtige Hinweise für Direktvermarkter und Hofgastronomen. Sie stehen für das, was gefragt ist: hervorragende und nachhaltig produzierte, regionale Erzeugnisse. Gleichzeitig können sie ihren Kunden „ein Stück Heimat“ vermitteln, wo in der globalisierten Welt die Orientierung verloren geht. Wer könnte besser vermitteln, wie etwas produziert wurde? Darauf setzt auch die Familie Peters. Sie behält sowohl die Produktion und die Vermarktung als auch die Schlachtung der im Hofladen angebotenen (Fleisch-)Erzeugnisse in der eigenen Hand. Obwohl das viel Arbeit macht und es hart ist, alle Auflagen zu erfüllen. Ihr Beispiel eignet sich sicherlich nicht für jeden Direktvermarkter, macht aber vielleicht dem einen oder anderen Mut, die eigenen Stärken ebenfalls in einer Nische auszuspielen. So können Trends auch durchaus Chancen bieten.

Katja Schukies

zusammengearbeitet. „Zu dieser Gemeinschaft gehören der Ackerbaubetrieb Battermann, der Mutterkuhbetrieb Peters und Battermann GbR und der Biohof Peters mit Hähnchenerzeugung und Rindfleisch- und Hähnchenvermarktung“, fasst Knuth Peters zusammen.

Die Direktvermarktung gehörte von Anfang an zum Betriebskonzept. Erst im kleinen Anhänger auf dem Hofgelände, später kam dann der Hofladen. Die Nachfrage nach Biofleisch stieg rasch und Peters beliefern auch Naturkost- und Bioläden in der Region, demnächst geht es mit einem neuen Verkaufswagen auf die Märkte in Hameln und Hannover.

### Ein neues Schlachthaus

Geschlachtet wurde bis Mitte des vergangenen Jahres in einem speziellen Kellerraum auf dem Betrieb. „Doch mit zunehmender Menge und steigender Nachfrage des Handels stießen wir hinsichtlich der Kapazität und rechtlich an unsere Grenzen“, erzählt Kerstin Peters. Im vergangenen Jahr wurde daher eine neue Schlachtstätte gebaut, die nach EU-Hygieneverordnung zugelassen ist.

Die Anregung, so zu bauen, um eine EU-Zulassung zu bekommen, inklusive der Möglichkeit, Lohnschlachtung anzubieten, kam vom zuständigen Veterinäramt. Denn in der Region gäbe es keine kleinere private Schlachtstätte, wo beispielsweise Direktvermarkter mit kleinen Masttierbeständen, Legehennenhalter oder Rassegeflügelzüchter ihre Tiere schlachten lassen könnten. „Es gibt viele Auflagen, wenn eine EU-Zulassung erfolgen soll, aber hier hatten wir eine tolle Unterstützung von den Mitarbeitern des Veterinäramtes“, loben Kerstin und Knuth Peters. Und es hat sich gelohnt.

Seit August vergangenen Jahres ist die neue Schlachtstätte fertig und einsatzbereit. Die Schlachtung erfolgt durch einen fest angestellten Schlachter. Aus der eigenen Produktion werden aktuell zwischen 150 und 200 Hähnchen jede Woche geschlachtet

sowie ein Rind. Stehen Feiertagen an, wird mal ein Rind mehr geschlachtet, Weihnachten kommen dann auch noch Gänse und Enten dazu.

Da der Betrieb für die Lohnschlachtung zugelassen ist, rufen auch Kollegen an, die beispielsweise für ihre Ab-Hof-Vermarktung oder auch für den eigenen Verbrauch Geflügel oder Rinder schlachten lassen wollen. Für eine optimale Kühlung der Schlachtkörper gibt es zwei Kühlräume: Links liegt zurzeit das schon zerlegte und vakuumierte Geflügel, rechts Rindfleisch: Viertel, Pistole und auch ein Kopf. An dem kann man noch die Schnitte der vorgeschriebenen Fleischbeschau sehen.

„Damit schon abgehangenes Rindfleisch nicht verdirbt, wenn frisch geschlachtete Hälften dazukommen, haben wir ein spezielles Kühl- und Lüftungssystem. So reifen die Teilstücke in einem Raum optimal“, erklärt Peters. Durch den Schlachter erfolgt auch die Grob- und Feinerlegung

der Schlachtkörper. So können Peters bei der Vermarktung alle Verbraucherwünsche nach Teilstücken erfüllen.

Alle im Hofladen angebotenen Teilstücke, von der Hähnchenbrust bis zum Rindersteak, werden vakuumiert. „Wir haben uns erst gefragt, ob diese Plastikverpackung zum Biohof passt. Aber einerseits ist das Fleisch länger haltbar und andererseits müsste ich es dem Kunden im Hofladen ja auch für den Transport verpacken. So kann der Kunde es hygienisch einwandfrei nach Hause transportieren und in den Kühl- oder Gefrierschrank legen“, sagt Kerstin Peters. Im Hofladen wird die gesamte Palette der Grundnahrungsmittel, alles aus ökologischer Erzeugung, angeboten. Das Fleisch stammt aber ausschließlich vom Biohof Peters. Biofleisch aus der Direktvermarktung gibt es in der Region nicht so häufig, damit haben sie ein Alleinstellungsmerkmal.

Renate Bergmann



Für die Masthähnchen stehen Mobilställe und Altgebäude zur Verfügung. Natürlich inklusive Auslauf – falls gewünscht.