

EIN ALTES GUT

erfindet sich neu

Frederik von Rumohr setzt auf
nachhaltige Landwirtschaft
und innovative Produkte





Tradition ist auf Gut Drült allgegenwärtig. Seit über 500 Jahren befindet sich das schleswig-holsteinische Gut nördlich der Schlei im Familienbesitz. Im Jahr 1800 musste die Hofanlage nach einem Brand neu aufgebaut werden: Statt einem klassischen Dreiseithof, wie er für die Region Angeln typisch ist, entstand auf einer künstlichen Anhöhe eine großzügige vierseitige Hofanlage mit Herrenhaus, Gutsinspektorat, Arbeits- und Wohngebäuden. Von hier reicht der Blick über den Park, die weitläufigen Felder und das Drülter Holz. Eine ruhige Landschaft, in der die nahe Ostsee immer präsent ist. 2017 erbt Frederik von Rumohr als 16. in der Reihe der Rumohrs das Gut von seinem Vater und brachte neue Ideen in den traditionsreichen Betrieb. Nachhaltigkeit, eine lokale Wertschöpfung auf dem Hof und der Verkauf hochqualitativer Erzeugnisse direkt an die Endabnehmer waren dem derzeitigen Gutsbesitzer von Anfang an wichtig: „Wir wollen als landwirtschaftlicher Betrieb unabhängig bleiben und langfristig auf Subventionen verzichten.“ Dazu bedurfte es einer Kurskorrektur, die nun die ersten Früchte trägt. Die Betriebszweige Landwirtschaft, Forst und Vermietung wurden mit neuen Konzepten weitergeführt, neu hinzugekommen sind die Bereiche Hühner und Bienen.

Auf einem Teil der Felder wurde im vergangenen Jahr erstmals eine spezielle Mischung heimischer Wildblumen und Kräuter gesät. Pflanzen, die in erster Linie Drülter Bienenvölkern und weiteren Insekten zugutekommen sollen. >>

Die Bienenweide aus der Hasenperspektive



Reges Treiben im Bienenstock





Der mobile Stall und
Schutzdächer auf der Weide



Die Hühner haben auf Gut
Drült viel Zeit zum Wachsen



Zugefüttert wird mit Biogetreide



Die Hühner picken den
ganzen Tag auf der Weide



Schutz unter Sträuchern



Im Vordergrund das alte Gutsinspektorat

» Sie bieten aber auch Hasen, Rebhühnern und anderen Wildtieren einen sicheren Unterschlupf. Bienenweiden sind damit, besonders in Zeiten bedrohter Artenvielfalt, ein wichtiger Baustein für ein intaktes Ökosystem. Sie erweitern und vernetzen einzelne Biotope in der Region. Auf Gut Drült sind Bienenweiden außerdem integraler Bestandteil der langfristig angelegten Vision des Besitzers: „Honig-Patenschaften unserer Bienenweiden helfen uns dabei, ökonomisch sicherer von der konventionellen Landwirtschaft auf Ökolandbau umzustellen.“

Biofreiland und Tierwohl

Zum Konzept nachhaltiger Landwirtschaft zählen neuerdings auch Hühner. Die langsam wachsenden und robusten Tiere werden so artgerecht wie möglich gehalten: Ein mobiler Stall steht mitten auf der Weide und garantiert ganztägigen Auslauf. Zusätzlich werden die Hühner mit Biogetreide teilweise aus eigenem Anbau gefüttert. Widerstandsfähige Zäune und Hecken schützen von außen, und großflächige, dichte Obstbäume sowie Schutzdächer vor Habicht- und Seeadlerangriffen von oben. Im Aufzuchtstall hören die Küken ein Radioprogramm mit hohem Sprachanteil, damit sie von Beginn an Stimmen gewohnt sind. Das verhindert Angstreaktionen und Stress bei der Begegnung mit Menschen. Im Kükenstall selbst sorgt eine Lehm-Wandheizung für Wärme ohne Verwirbelung. Sobald die Küken mehr befiedert sind, kommen sie nach draußen – auch im Winter.

„Viele Menschen wollen ja Fleisch essen, aber mit industriellen Produktionsbedingungen nichts zu tun haben. Das Fleisch soll gesund und hochwertig sein, und den Tieren soll

es gut gehen. Dieser Widerspruch wird normalerweise nicht aufgelöst“, sagt Frederik von Rumohr. „Wir versuchen das: Bei unserer Freilandhaltung hat das Tierwohl oberste Priorität. Unsere Hühner leben mehr als doppelt so lange wie in konventioneller Mast. Sie werden von uns per Hand gefüttert, aufgezogen und auf dem Hof stressfrei geschlachtet. Ich denke, solange wir Fleisch essen, die Gesellschaft also den Fleischkonsum nicht ablehnt, haben wir eine besondere Verantwortung, wie wir mit den Tieren umgehen.“

Alles aus einer Hand

Drült zählt zu den wenigen Betrieben mit bäuerlicher Hofschlachtung. Stressreiche und qualvolle Tiertransporte sind hier nicht notwendig. Das Fleisch wird noch vor Ort vakuumiert und kann frisch, küchenfertig und termingenauestellt werden – ganz im Sinne des Drülter Konzepts größtmöglicher Wertschöpfung am Hof. „Wir wollen fertige Produkte anbieten. Nicht nur Weizen, sondern Brot, nicht nur Geflügel zur Weiterverarbeitung durch andere Betriebe, sondern artgerecht aufgezogene, bratfertige Hühner, nicht nur Rundholz, sondern ofenfertiges Brennholz.“ Die neueste Idee: Aus hofeigenen Nüssen, Beeren, Äpfeln und Bio-Hafer soll demnächst Porridge in verschiedenen Geschmacksrichtungen produziert und vertrieben werden.

Für Frederik von Rumohr sind Tradition und Moderne kein Widerspruch: „Wir betreiben Landwirtschaft etwas altmodisch: kleinteilige Landwirtschaft, Zeiteinsatz und viel Handarbeit, produzieren dabei aber etwas Modernes: Lebensmittel, die einen Nerv treffen. Wir wollen, dass Bio das Normale ist. Und wir erklären, was wir tun.“ »



Forstarbeiter Dirk Langmaack



Stämme für die Weiterverarbeitung –
im Vordergrund für Tischlerware,
im Hintergrund für Ofenholz



In diesen Drahtkörben
wird das Holz getrocknet



Fertig verpacktes,
getrocknetes Ofenholz

GUT DRÜLT

24409 Stoltebüll

www.gut-druelt.de

Der Hof und sämtliche Gebäude werden bewirtschaftet und privat bewohnt. Es besteht die Möglichkeit Anlage und Herrenhaus nach Anmeldung zu besichtigen. verwaltung@gut-druelt.de

Blick aus dem alten
Küchergarten aufs
Herrenhaus



Tradition

In seinem 1822 veröffentlichten Buch „Geist der Kochkunst“ plädierte Carl Friedrich von Rumohr bereits für eine saisonale, regionale und zutaten-gerechte Küche. Dieses Werk gilt als Errungenschaft der Gastrosophie in Deutschland und so vergibt die Gastronomische Akademie Deutschlands seit 1963 als höchste Auszeichnung den Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring an Persönlichkeiten, die sich um die Kochkunst und Tafelkultur in besonderem Maße verdient gemacht haben. An dieser Tradition orientiert sich insbesondere die Drülter Hühneraufzucht.



Frederik von Rumohr

» Das gilt auch für die nachhaltige Waldbewirtschaftung, mit der die oft konkurrierenden Interessen von Naturschutz, Forstwirtschaft, Jagd und Naherholung unter einen Hut gebracht werden sollen. Brennholzveredelung ist eines der Standbeine, selbstverständlich auf dem Hof getrocknet und vor Ort in brennbare Kartons statt Plastiknetze verpackt. In der Forstwirtschaft orientiert sich der Betrieb am Lübecker Konzept der naturnahen Waldnutzung. Über eine nachhaltige Bewirtschaftung hinaus soll der Wald in seiner ausgleichenden Funktion erhalten werden. Das Konzept wird von Umweltverbänden unterstützt und wurde bereits vom Bundesumweltministerium ausgezeichnet. „Interessant ist, dass wissenschaftliche Untersuchungen zum Lübe-

cker Konzept eine Verbindung zwischen naturnahen Prozessen und ökonomischer Wertschöpfung nahelegen. Wird die natürliche Integrität des Waldes bewahrt, ist der wirtschaftliche Ertrag größer als die Bewirtschaftung unter reinen Effizienzgesichtspunkten.“

Damit schafft es Frederik von Rumohr auf Gut Drült gleich drei scheinbare Widersprüche aufzulösen: Tradition und Moderne, Fleischverzehr und artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltiges und ertragreiches Wirtschaften.

Anja Daume