

START-UP-DENKEN IM ADLIGEN GEWAND

Glück auf Gut Drült

TEXT Kirsten Schulz
FOTOGRAFIE Björn Weinbrandt



Inmitten der landschaftlichen Schönheit Angelns liegt der Stammsitz eines von Schleswig-Holsteins Ur-Adelsgeschlechtern: Auf Gut Drült bei Kappeln lebt die Familie von Rumohr – und das bereits in der 16. Generation. Hier denkt Frederik von Rumohr landwirtschaftliche Wertschöpfung neu.



Bei Mitarbeiterin Tanja Teuber sind die Tiere von Anfang bis Ende in liebevollen Händen.



„Tatsächlich kenne ich jedes Tier seit seinem ersten Tag hier auf dem Hof“

Tanja Teuber

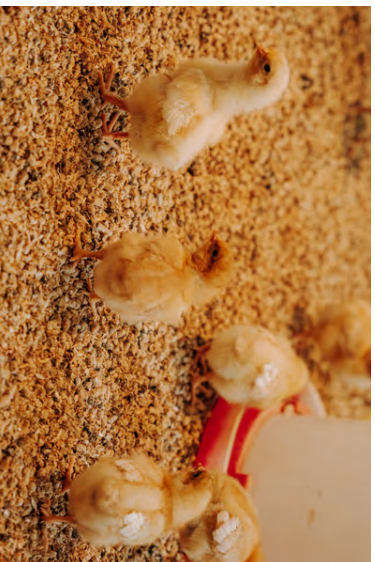
Als wir die großzügige Hofanlage gen Herrenhaus betreten, werden wir schon erwartet: Von Gutsherr, Frederick von Rumohr, Verwalter Elke Ludewig und Jagdhund Turo, dem jüngsten Familienmitglied. Letzterer ist mit Abstand der Aufgeregteste bei unserem Termin, bei dem uns spannende Einblicke in eine nachhaltige unabhängige Landwirtschaft mit Blick auf den Endkunden und dem Mut, Dinge anders zu machen, erwarten.

Origami und Snacks

Doch fangen wir diese Geschichte einmal von hinten an. Am Ende eines guten Bio-Hühnerlebens. Bevor wir die weitläufige Parkanlage bewundern, unsere Blicke über Felder und Blickwiesen schweifen lassen, die Stallungen betreten und das Herrenhaus in Angesehen nehmen, geht es erst einmal zur Hof-Schlachtereier. Denn auch hier werden wir schon erwartet. Mitarbeiterin Tanja Teuber hat sobden das letzte der heute geschlachteten Hühner kochenfertig ausgenommen und widmet sich dem „Hühner Origami“, Flügel und Beine werden unter einen Hautlappen geschoben, sodass die Öffnung ohne Bindfäden verschlossen ist. „Das ist etwas mehr Arbeit, sieht aber schon aus und kommt ohne Zusatzmaterial aus“, erklärt die Diplom-Ingenieurin. Und schon jetzt erleben wir unseren ersten Aha-Moment. Die Geste, mit der sie das Tier präsentiert, hat eine solche liebevolle Behutsamkeit, als hiele sie

ein Küken in der Hand. „Tatsächlich kenne ich jedes Tier seit seinem ersten Tag hier auf dem Hof“, erzählt sie. Der enge Bezug vom Mensch und Tier gehört auf Gut Drült ebenso zum Konzept wie die gesamte Verwertung des Tieres. „Wir haben uns gefragt: Was will man mit einer einzigen Hühnerleber anfangen? Entweder braucht man

keine oder gleich eine ganze Menge. Deshalb vakuumieren wir die Innereien wie Leber und Herzen in Portionen zu 200 Gramm, sodass sie sich zum Kochen eignen“, erklärt Frederick von Rumohr. Hühnerhäuse und -füße werden mit eigener regenerativer Energie gedörrt und zu leckeren Hundesnacks verarbeitet. Sehr zur Freude von Turo.



Wir-wir: Dank Bienepatenenschaften finden zehn Bienenvölker auf zwölf Hektar Blühwiesen ein großes Pollen- und Nektarangebot.

Gechillte Bio-Hühner

Weiter geht's in die Kinderstube: In einem angenehmen temperierten Stall, der durch eine mitwachsende Wanne immer genau das richtige Maß zwischen Bewegungsspielraum und Schutzgebilde, geniefen braune, langsam wachsende Küken Nestwärme. Eine Wandheizung sorgt für verwiblungsfreie Behaglichkeit, erst ganz langsam werden die Kleinen an die frische Luft gewöhnt. Frühzeitig gehören auch Gräser und Brennnesseln zum Futter, bevor auch die großflächige Weide als proteinreiche Nahrungsquelle dient. Viel Auslauf, Plätze zum Picken, unauffällige Zäune, Beerensträucher und schützende Fluchtdächer bieten alles, was artgerechte Haltung ausmacht. Als wir einen Blick in den mobilen Schlattstall werfen, haben wir einen weiteren Aha-Moment: Die Hühner bleiben völlig gelassen. Von aufgeregtem Gekacker oder Flügelerschlagen keine Spur. „Die Tiere kennen keinen Stress“, weiß Elke Ludewig.

Integrieren und veredeln

Die Produktion herausragenden Fleisches aus artgerechter Hühnerhaltung ist jedoch bei Weitem nicht das einzige Ziel von Frederick von Rumohr, der das traditionreiche Gut 2017 als 16. in der Reihe „eder von Rumohr“ erbe. „Ich möchte den Hof, der schon seit mehr als 500 Jahren zu unserer Familie gehört, weiterentwickeln“, sagt



der adelige Geschäftsman und Berater zu dessen Kunden unter anderem das Außenministerium, die Bundeswehr und einige Bundesministerien gehören. Das Konzept des umtriebigen Unternehmers ist weit umfassender, als ein perfekter Landwirt zu werden. „Der Kerngedanke gilt nicht dem Urprodukt, sondern der Frage: Zu welchen neuen Produkten können wir das was wir auf Acker, Weide und im Forst anbauen, zusammensetzen? Die Idee



Wertschöpfungskette: Das Holz des nachhaltig bewirtschafteten Laubmischwäldes wird auf Gut Drült getrocknet und zu Brenn- und Kamnholz verarbeitet.

„Ich möchte den Hof, der schon seit mehr als 500 Jahren zu unserer Familie gehört, weiterentwickeln.“

Frederik von Rumohr

für unser Porridge ist zum Beispiel aus den Beeren, Äpfeln und Nüssen, die auf dem Hof wachsen, entstanden. Das ist wie Lego', lacht der vierfache Vater. Der Honig dazu stammt von den zehn Bienenvölkern, die dank Bienennäpchen auf zwölf Hektar Blühwiesen leben und durch einen Inker betreut werden. Wer keinen eigenen Garten hat, kann so etwas für die Insektenwelt tun und erhält als süßen Lohn ein Zertifikat und ein Glas Honig aus eigener Ernte. Die Sonnenblumenkerne werden übrigens zu hochwertigem Vogelfutter weiterverarbeitet.

Feinkost im Glas

Aus dem Gedanken heraus, fertige Produkte anzubieten, die den Verbraucher begeistern, ist das Feinkostangebot entstanden. Neben unseren Hühnern ver-

arbeiten wir auch Wild aus dem eigenen Revier zu köchelfertigen Bio-Gerichten“, erklärt Frederik von Rumohr. Hühnersuppe und Hühner-Ragout, aber auch Spezialitäten wie Chicken Tikka Masala oder Provenzalisches Kräuterrahm werden in Autoklav-Gläser gefüllt und sind so ganz ohne Konservierungsstoffe lange haltbar. „Mein absoluter Favorit ist die aus ‚Dinner for One‘ bekannte Mulligatawny-Suppe, die in angelsächsischen Ländern der Klassi-

ker und bei uns immer noch ein Exot ist“, schwärmt Frederik von Rumohr, der selbst leidenschaftlicher Koch ist. In die Wertschöpfungskette investieren In die Wertschöpfungskette investieren

Produziert werden die Gerichte ebenso wie das Porridge derzeit noch außerhalb des eigenen Hofes. „Bewor wir in die Eigenproduktion investieren, nutzen wir vorhandene Strukturen und

lagern aus. Wenn die Produkte dann gut ankommen, übernehmen wir Schritt für Schritt selbst, bis am Ende die gesamte Produktion auf Gut Drült stattfindet“, lautet die Strategie. Beim Brennholz, das aus dem nachhaltig bewirtschafteten Laubmischwald Drülter Holz stammt und in der hofeigenen Anlage getrocknet und gespalten wird, ist das bereits gelungene Brennholz, Buche und Esche werden zu Offenholz, Birke und Pappel eignen sich aufgrund ihrer geringen Kautschickentwicklung und heller Flamme als Kamnholz, die schnell brennende Fichte und Tanne als Anmachholz. Statt in den gängigen Kunststoffnetzen, wird das Holz per Hand in schön gestaltete Kartons sortiert. „Feuer berührt die Sinne, das sollte sich auch in der Verpackung widerspiegeln“, ist Frederik von Rumohr überzeugt.

Unabhängige Landwirtschaft

„Wie kann ich mit dem Hof, den abwechslungsreichen Flächen und den alten Gebäuden etwas schaffen, das langfristig ohne Subventionen auskommt, das Natur, Konsumenten und Landwirt zugleich nützt?“, lautet die Kernfrage, die Frederik von Rumohr umtreibt. Ein Teil der Antwort ist: Zurück zur altnordischen, kleintelligen Landwirtschaft. Und die Nähe zu den Menschen wiederfinden, die die Produkte verwenden. „Nur wenn ich nachvollziehbar produziere, kann ich den Konsumenten bewegen, meine Qualität zu honorieren“, ist er sicher. Die Begeisterung des Denkers und Machers inspiriert und motiviert. Acht Mitarbeiter leben die Vision mit Herzblut und „überallher kommen neue Ideen“, erzählt er mit einem Lächeln. „Wir probieren gerade ganz viel aus – wie in einem Start-up-Unternehmen.“ Neueste Idee sind die Grillmarinaden, die in Kürze auf den Markt gebracht werden sollen.

Und spätestens hier wird klar: Frederik von Rumohr ist einer, der vieles anders macht. Im familiären wie im unternehmerischen Sinn. Adel verpflichtet – neu interpretiert.