

# Ein ökologischer Marktplatz der Region

Der Demeterhof Breit wird seit 30 Jahren von Paul Brandsma und seiner Frau Eugenie geführt. Sie stammen aus den Niederlanden. Ihre Schwerpunkte sind die Milchviehhaltung und die handwerkliche Herstellung von Käse. Der Hofladen wurde vor fünf Jahren auf 250 Quadratmeter erweitert.

VON CHRISTINA BENTS

**WITTLICH** Wer von der Landesstraße L141 zwischen Salmthal und Wittlich zum Demeterhof Breit abbiegt, ist schon fast am Ziel. Auf einer Seite Wiesen und Felder, auf der anderen der Hof mit seinen Menschen, Tieren und Gebäuden. Hier ist Familie Brandsma zu Hause. Sohn Dirk ist im vergangenen Jahr mit seiner Freundin Lisa und zwei kleinen Töchtern zurückgekommen. Außerdem lebt hier auf dem Hof Hannah aufm Kampe mit ihren drei Kindern und ihrem Partner Marius Braun. Dazu kommen täglich Mitarbeiter, Praktikanten und Ehrenamtliche, die sich engagieren, wohlfühlen und dazu gehören.

Betriebsamkeit und lebendiges Treiben sind hier an der Tagesordnung. Etwa 70 Rinder gibt es auf dem Hof, davon 23 Milchkühe und 15 Schweine. Auf den Wiesen sind drei Mobilställe mit jeweils 200 Hühnern, die für frische Eier sorgen. Außerdem gehören fünf Schafe dazu, fünf Katzen, ein Border-Collie sowie die etwa 50 Bienenvölker von Tobias Billich.

Auf der Tafel am Eingang des Hofladens ist jede Woche beschrieben, was gerade auf dem Hof passiert. Momentan ist dort zu lesen: „Im Stall ist es ruhig. Unsere Kühe geben viel Milch, so dass der Käsekeller sich wieder füllt.“ Dazu sagt Paul Brandsma: „Es ist uns wichtig, die Verbraucher miteinzubeziehen. Wir möchten etwas Verständnis wecken, dass bei uns nicht immer alle Produkte verfügbar sind.“

Michaela Rosen, Mitarbeiterin im Verkauf und für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig erklärt: „Unsere Kunden zeigen ein wachsendes Interesse an diesen Zusammenhängen. Sie kommen hierher und fragen: „Warum sind die Eier unterschiedlich groß? Was wurde in dieser Woche geerntet? Ist gerade frische Bratwurst im Angebot?“ Im Laden ist gekennzeichnet, was „Hier vom Hof“ kommt und was von Partnern. Zudem gibt es ein umfangreiches Naturkostsortiment, Öle, Mehl, Nudeln, Aufstriche und Brot von der Bio-Bäckerei Utters in Dockweiler.

**„Die Schafe sind unsere Rasenmäher, die Schweine unsere Resteverwerter. Sie bekommen die Molke, die aussortierten Kartoffeln und das Ausputzgetreide.“**

Paul Brandsma  
Landwirt

Alles, was im Hofladen angeboten wird, ist bio-zertifiziert. Es wird mit regionalen Partnern zusammengearbeitet, etwa der Öko-Marktgemeinschaft Saar-Pfalz-Hunsrück. „Hier ist über die Jahre ein Netzwerk aus Kollegen entstanden, mit denen wir uns austauschen, voneinander lernen und uns gegenseitig unterstützen“, so Paul Brandsma.

Der Hofladen will ein Marktplatz für regionale Bioprodukte sein. Vom Hof selbst kommt der Käse, der hier nach alter handwerklicher Tradition hergestellt wird. Es gibt jungen und mittelalten Gouda in sechs verschiedenen Sorten, mit verschiedenen Kräutern oder in Natur. Frische Milch kommt ebenfalls vom Hof, man kann sie sogar an einer Zapfstelle selbst abfüllen. Von den Hühnern gibt es die Eier zu kaufen, naturtrüber Apfelsaft wird vom Obst der Streuobstwiesen gepresst. Kartoffeln, Gemüse und Getreide kommen vom Feld, Fleisch und Wurst aus eigener Tierhaltung. Zur Tierhaltung sagt der Landwirt:



Eugenie und Paul Brandsma mit hofeigenem Käse, der selbstverständlich auch im Laden verkauft wird.



Vielseitige Produkte, ausschließlich in Bio-Qualität werden im Hofladen angeboten.

FOTOS (2): CHRISTINA BENTS

„Alle Tiere, die auf dem Hof geboren werden, bleiben hier. Wir verkaufen keine Kälber mehr, sondern wir können sie aufgrund der Direktvermarktung durch den Hofladen behalten. Wenn sie nach zwei Jahren ausgewachsen sind, werden sie in der Metzgerei Mayer in Bausendorf geschlachtet.“ Paul Brandsma fährt sie dort selbst hin. Die Wurst, die dort entsteht, wird mit eigenen Gewürzen und nach Rezepten des Hofes hergestellt.

Die Vielfalt der Tiere auf dem Hof ist kein Zufall, sondern alle haben wichtige Aufgaben. Dazu Paul Brandsma: „Die Schafe sind beispielsweise unsere Rasenmäher, die Schweine unsere Resteverwerter. Sie bekommen die Molke, die aussortierten Kartoffeln und das Ausputzgetreide.“

Das alles kann Paul Brandsma nicht alleine schultern, sondern es gibt ein gutes Team und es sind viele helfende Hände und Unterstützer da, damit der Hof und der Laden funktionieren.

Auf dem Demeterhof werden beispielsweise auf einem Hektar Land mehr als 60 verschiedene Gemüse angebaut, die man auch im Laden kaufen kann. Seit 2013 ist Hannah aufm Kampe die Gemüsegärtnerin, seit 2018 zusammen mit Marius Braun. In diesem Jahr wurde auch die Solidarische Landwirtschaft gegründet die „SoLaWi“. Für die Außenwirtschaft ist Michael Goyert, ein langjähriger Mitarbeiter, zuständig.

Von großer Bedeutung ist auch der Verein Hof Breit e.V., der 1990 gegründet wurde. Er ist als Besitzer von Hof und Land die Grundlage der lebendigen Gemeinschaft und zählt mehr als 100 Mitglieder. Der Verein öffnet den Hof nach außen, um Einblicke in Naturzusammenhänge zu geben. Michaela Rosen hofft, dass es die Corona-Pandemie bald wieder zulässt, dass auf dem Hof Veranstaltungen, Kurse oder Konzerte gegeben werden können, um sich wieder zu begegnen und auszutauschen.

Die Öffnungszeiten des Hofladens:  
Dienstag bis Freitag 9-18 Uhr, Samstag 9-14 Uhr. Sonntag und Montag ist geschlossen.

## TV-SERIE HÄTTEN SIE'S GEWUSST?

### Welche Größen haben Weinflaschen?

VON VERONA KERL

**P**reisfrage: Wieviel Liter fasst eine herkömmliche Flasche Wein? Na? Klar: 0,75 Liter. Zugegeben, das war einfach. Wahrscheinlich wissen auch die meisten, dass eine Magnum das doppelte Fassungsvermögen einer handelsüblichen Flasche Wein hat, nämlich 1,5 Liter. Eine tolle Größe übrigens für Partys.

Die Vielfalt an Weinflaschen-Größen ist enorm. Nach der Magnum ist die nächst größere die Doppelmagnum: 3 Liter. So einfach geht es aber leider nicht weiter, denn ab jetzt wird die Lage etwas unübersichtlich. Im Burgund und in der Champagne heißt die Doppelmagnum Jeroboam, wohingegen im Bordeaux eine Jeroboam 5 Liter fasst. Warum

die Regionen Burgund und Champagne das Fassungsvermögen anders definieren als die Region Bordeaux, das wissen nur die Franzosen. Doch das ist beileibe nicht die einzige Größe, bei der es Unterschiede gibt. Eine 6-Liter-Flasche heißt Impériale (Bordeaux) oder Methusalem (Burgund und Champagne).

Nun werden die Sprünge größer. Salamanzar klingt nach einer Figur aus 1000 und einer Nacht, ist tatsächlich aber eine Flasche, die sagenhafte 9 Liter fasst. Mit deren Inhalt könnte man eine Party schon fast alleine bestreiten. Balthazar nennt sich die Flasche mit einem Volumen von 12 Litern. Wer eine Flasche Nebukadnezar mit 15 Litern öffnet, muss schon ausgesprochen viel Durst haben. Getopt wird diese Größe allerdings von

Melchior, auch Goliath genannt, mit 18 Litern, was soviel wie 24 Flaschen Wein sind.

Was ist eigentlich die größte Weinflasche? Gute Frage. Laut Wikipedia soll das Adelaide mit 98,5 Litern sein. Das Schwergewicht wurde 1958 in England für einen (!!) Sherry hergestellt, war 1,5 Meter lang und wog etwa 110 Kilo. Benannt wurde sie nach Adelheid Amalie Luise Therese Carolin (1792-1849). Die Prinzessin heiratete 1818 den britischen Thronfolger William und wandelte ihren Namen von Adelheid in Adelaide um.

Der Vorteil von großen Flaschen liegt klar auf der Hand. Je länger der Wein im Keller eingelagert werden soll, desto größer sollten die Flaschen sein, weil der Wein in ihnen langsamer reift. Beim Winzer sind Magnums er-

hältlich, seltener Doppelmagnums. Durch die immer beliebter werdenden Big-Bottle-Partys gibt es auch einen deutlichen Trend zu größeren Weinflaschen. Tatsächlich sind gefüllte 12-, 15- und 18 Liter-Flaschen etwa bei der Saar-Mosel-Winzersekt GmbH in Trier erhältlich. Allerdings nur auf Vorbestellung. Übrigens, die kleinste Einheit – Piccolo – hat 0,25 Liter.

Na, hätten Sie's gewusst? In der kommenden Woche geht es um das Thema *Viez*. Woher kommt der Name eigentlich und was unterscheidet das Kultgetränk von anderen Apfelweinen?

Haben auch Sie Fragen oder Anregungen zu kulinarischen Themen, die unsere Redaktion beantworten sollen? Dann schreiben Sie uns gerne per Mail an [mosel@volksfreund.de](mailto:mosel@volksfreund.de)

## KOLUMNE AUSLESE

### Ich rieche, ich rieche nichts ...

**W**er sich noch nie zu einer Online-Weinprobe zugeschaltet hat, sollte es dringend einmal tun. Ich empfehle sie meinen geneigten Lesern in ihrem eigenen Interesse: Mit den richtigen Freunden an der Seite macht sie einen Heidenspaß. Kürzlich trafen wir uns an einem Abend zu einer Weißburgunder-Probe in unserer Küche. (Übrigens, war es erst das zweite Mal in diesem Monat, dass ich meinen trockenen Januar, den dry January, unterbrochen habe). Sechs Weine aus unterschiedlichen Anbaugebieten standen zur Verkostung bereit. Um die hochwertigen Tropfen stilvoll zu probieren, hatten wir extra unsere feingeschliffenen Burgundergläser mit dem breiten Kelch aus dem Schrank geholt. Gleich bei Wein Nummer eins schwärmten die Fachleute auf dem Bildschirm von dem Duft und den Aromen. „Rauchig, wunderbar rauchig. Und salzig. Ja. Und würzig.“ Wir schnupperten. Wir schwenkten das Glas. Wir rochen. Nix. Kein Rauch in der Nase, kein Salzgeschmack im Mund. Dabei sind unsere Freunde erfahrene Weinverkoster. Jemand im Chat fragte mich, ob mein Corona-Schnelltest auch negativ war, nachdem ich kundgetan hatte, dass wir diese Aromen nun überhaupt nicht nachvollziehen konnten.

Mit der sogenannten Sensorik ist das nämlich so eine Sache. Sensorik bedeutet, durch Sehen, Riechen und Schmecken die Merkmale eines Weines herauszufinden, zu beschreiben und letztendlich zu beurteilen. Gar nicht einfach. Für Anfänger sogar absolut schwie-

rig, es sei denn, er oder sie ist ein Naturtalent. Was hilft, die sensorischen Fähigkeiten auszubauen, ist Training. Sich mit Winzern oder Gleichgesinnten austauschen und immer wieder probieren. Wer viele Düfte in seinem Gehirn abgespeichert hat, kann diese Nuancen im Weinbukett wiederfinden. Und was es tatsächlich in einem Glas Wein alles zu riechen und zu schmecken gibt, ist sagenhaft: Von exotischen Früchten bis hin zu Blüten, Tabak, Leder, rohem Fleisch, Salz, Waldboden oder gar Katzenpipipi.... Das Gedächtnis ist entscheidend. Jemand, der Gerüche und Geschmack regelmäßig trainiert, kann diese umso verlässlicher im Wein erkennen.

Zurück zu unserem Weißburgunder. Einen Tag später probierten wir diesen noch einmal. Das der nach Rauch riechen sollte, ließ uns keine Ruhe. Allerdings nahmen wir dieses Mal ein schlankes, eher hohes Glas. Und da war er: der Geruch von Rauch, ein Weißburgunder mit eindeutig rauchiger Note. Manchmal liegt es eben nicht an der Nase oder der mangelnden Erfahrung – von einer Coronainfektion ganz zu schweigen – sondern schlicht und ergreifend am Glas. Doch das ist eine andere Geschichte.

[v.kerl@volksfreund.de](mailto:v.kerl@volksfreund.de)



Kleine Flaschen, große Flaschen. Beim Wein gibt es weit mehr Auswahl als nur die 0,75 Liter Flaschen. FOTO: MARKUS MAINKA



Das ist eine Jeroboam. Inhalt: ein 1990er DRC Romanee-Conti. FOTO: DPA



Verona Kerl