

Anzeige

Biologisch-dynamischer Betrieb in der Lüneburger Heide sucht neue Pächter zum 01.07.2024!

Der Hof wird seit gut 75 Jahren biologisch-dynamisch bewirtschaftet und befindet sich am Westrand des Urstromtals der Seeve auf dem Übergang zwischen Grund- und Endmoräne. Alle Flächen sowie Gebäude sind Eigentum eines Treuhandvereins e.V. Das bedeutet, ein Erwerb der Flächen oder Gebäude ist ausgeschlossen.

Deshalb suchen wir neue Pächter, die nicht nur Wirtschaftlichkeit, sondern auch Nachhaltigkeit groß schreiben: Der Verein hat sich die Aufgabe gestellt, Grund und Boden nicht zu privatisieren, sondern es weiterhin Menschen zur Verfügung zu stellen, die im Sinne der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise Interesse daran haben, diesen Ort weiterzuentwickeln.

Aktuell wird der Hof von drei Personen bewirtschaftet. Sie teilen sich die Bereiche Landwirtschaft und Feldgemüse, Gewächshäuser mit kleiner Sozialtherapie sowie Hofladen, Vermarktung und Bäckerei. Zwei der drei Bewirtschafter gehen zum 01.07.2024 in Rente, das bedeutet die bestehende GbR wird aufgelöst. Nun suchen wir Menschen, die sich vorstellen können, den Betrieb mit der dritten Bewirtschafterin weiterzuführen. Diese ist für die Bereiche Feingemüse und Milchziegenherde zuständig.

Der Hof lebt durch die vielen, unterschiedlichen Menschen, die hier arbeiten und sich ebenfalls in die Abläufe ihrer Arbeitsbereiche mit einbringen. So zieht nicht zuletzt die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise jährlich viele junge Leute an, die für mehrere Monate bis zu einem Jahr auf den Hof kommen, um ihre Ausbildung zu machen. Darüber hinaus ist der Hof auch Anlaufpunkt für Praktikant*innen, Schulklassen, Gastronomie- und Event-Branche etc.

Wir suchen also Menschen, die sich vorstellen können, diesen Betrieb nicht nur zu übernehmen, sondern ihn auch weiterhin im Sinne der biologisch-dynamischen Landwirtschaft mit uns gemeinsam weiterzuentwickeln und sich selbst mit eigenen Ideen einzubringen.

Wir freuen uns über Bewerbungen von Familien, kleinen Betriebsgemeinschaften oder Einzelpersonen. Wichtig ist uns als Verein und Verpächter vor allem ein überzeugendes Konzept in Hinsicht auf die Wirtschaftlichkeit und die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise des Hofes, um diesen mitsamt seiner nachhaltigen Vision für die Zukunft zu stärken.

Euch erwartet ein Hof mit folgenden Gegebenheiten:

Lage

- 137 ha eiszeitlich und nacheiszeitlich durch Schmelz- und Flusswasser geprägte Sande, z.T. anmoorig oder anlehmig
- Bodenpunkte 20 – 36
- 36 – 85m über dem Meeresspiegel
- ca. 700mm Niederschlag im Jahr
- alle Gebäude an einer Hofstelle
- alle landwirtschaftlichen Nutzflächen sind voll arrondiert, bis auf ca. 10ha, die in 15 Schlepperminuten erreicht sind

Gebäude – der Modernisierungsbedarf, besonders der landwirtschaftlichen Wirtschaftsgebäude ist zum Teil hoch

- das Haupthaus von 1815, 36m x 15m
 - mit Wirtschaftsküche
 - viel Wohnraum
 - großer Diele
- eine Wirtschaftsscheune von 1936, 36m x 12m + 4m Schleppdach
- eine halboffene Scheune von 1993, 20m x 9m
- ein Schweinestall von ca.1920 für ca. 20 Mastschweine
- Hofladen inkl.Lager, 1986, ca. 60m² + 3 Kühlräume
 - darüber sind weitere Wohnmöglichkeiten
- das Wohnhaus der aktuellen Pächter ist aus dem 19. Jahrhundert und wurde 2000 komplett renoviert
- eine Backstube, die derzeit ca. 90t Backwaren im Jahr produziert
- das Teichhaus von 1749, zur Zeit als Ferienhaus genutzt, mit Wohnraum für eine kleine Familie

Tiere

- 32 Kopf Rindvieh, davon 18 Mutterkühe, Zuchtbulle und Nachzucht
- 25 Mastschweine
- 15 Milchziegen plus Nachzucht
- 1800 Legehennen in drei Mobilställen
- 25 Enten
- 2 Gänse
- 1 Pferd

Pflanzen

- 32ha Wald
- 330 Obstbäume, viele Obststräucher
- 30ha Dauergrünland
- 71ha Acker in Fruchtfolge (Schwerpunkt Back- und Futtergetreide, Kartoffeln und Ackerfutterbau)
- 4ha Freilandgemüse
- 520m Gewächshaus

Vermarktung

- 100% Direktvermarktung
- 1 Hofladen
- 4 Mitarbeiter
- 3 Wochenmärkte in der Region mit einem Stand für Brot und Käse und einem Stand mit Gemüse
- 2 Mitarbeiter plus Aushilfen
- hofeigene Backstube, beliefert den eigenen Hofladen und Märkte, sowie Kunden in und um Hamburg
- 4 Mitarbeiter

Bei Interesse meldet Euch gerne für weitere Informationen bei s.cramer@alice.de