

Heimat



Genussvoll und nachhaltig durch ursprüngliche Werte.

Gemüse und Obst aus eigenem Anbau, regionale Produktion direkt am Ort und kürzestmögliche Transportwege waren selbstverständlich, sind aber durch normierte Supermarktketten mit ihrem standardmäßigen, plastikverschweißten Angebot verdrängt worden. Inzwischen weiß man den Wert von Ab-Hof-Verkäufen und Tante-Emma-Läden wieder zu schätzen. Judith Hausmann setzt mit ihrem Unverpackt-Bio-Hofladen mit Café, Backstube und urigem Holzbackofen, in dem sie bestes Brot aus eigenem Biogetreide backt, genau hier an.

Von Martina Walz.



Ein richtig gutes, eigenhändig gebackenes Brot und selbst hergestellte Nudeln sollten es sein. „Ich möchte ehrliche Handwerkskunst mit selbst angebautem Biogetreide anbieten.“ So umreißt Judith Hausmann ihre Motivation. Es ist kaum vorstellbar, dass bis vor einigen Jahren hier noch ein Kartoffellager für die eigenen Kartoffeln, zuvor ein Schweinestall und noch früher Bullenstall war, wo nun ein gut sortierter Bio-Hofladen mit einladendem Café und großen, bodentiefen Fenstern zum Kaufen, Staunen und Verweilen einlädt.

Immer donnerstags und freitags kommen mehrere Dutzend Laiber Sauerteigbrot frisch duftend aus dem Holzofen direkt in den Laden. „Auf unserem Hof gibt es Bio in voller Konsequenz. Selbst beim dunklen Bier fürs Brot“, erklärt die Ladenbesitzerin. Ihr Brotgeheimnis: keine Zusatzstoffe, viel Zeit für optimales Reifen und vollen Genuss und vor allem bestes Getreide. Judith Hausmann hat sich den Urgetreiden Emmer und Einkorn, aber auch dem Dinkel mit seinen verschiedenen alten Sorten verschrieben. Die Körner wachsen auf den Feldern des Hausmann-Hofs, die bereits 2015 auf rein biologischen Anbau umgestellt wurden: „Nachhaltigen Ackerbau haben wir schon immer betrieben, aber unseren Böden geht es jetzt noch besser“, freut sich Judith Hausmann.

Betritt man den Laden mitten in Ehingen, besticht nicht nur der Duft des frisch gebackenen Brotes, sondern auch der optische Eindruck. Als Erstes fallen die durchsichtigen Bins voller Getreide, Nudeln und Nüsse ins Auge. Hier finden sich die selbst angebauten Getreide Einkorn, Emmer, Roggen und Dinkel wieder, als Körner, Grieß oder geschrotet. Selbst Seife sowie Spül- und Waschmittel kann man selber zapfen und Gummibärchen stückweise kaufen wie früher im Tante-Emma-Laden.

Ein Unverpacktladen ist für Judith Hausmann die nachhaltig-logische Konsequenz. „Es ist ein absolut entspanntes Einkaufen hier im Laden, das bestätigen auch meine KundInnen. Man kann in aller Ruhe seine mitgebrachten

Körbe, Gläser, Taschen oder Kisten befüllen, auch in großen Mengen für die Vorratshaltung.“ Selbst Biorübenzucker findet sich in den Bins. „Die Zuckerrüben dafür bauen wir selbst an“, sagt Judith Hausmann. Ebenso Hafer und Gerste, aus deren grün geernteten Gräsern wertvolle Pulver für Smoothies entstehen, und Kartoffeln. Diese Produkte gibt es selbstverständlich im Laden, direkt neben den Mehlen aus dem eigenen Urgetreide.

Aber auch Bio-Tiefgekühltes wie Dinkelblätterteig oder naturbelassene Säfte und

„Bio ist eine Lebenseinstellung.“

Weine, selbst Ringelwollsocken, schön gebundene Sträuße und Türkränze oder im Ort genähte Kleidchen vervollständigen das umfassende Angebot. „Der Laden ist für mich eine Plattform, um Menschen die Natur wieder näherzubringen und zu zeigen, was bei uns wann wo wächst und geerntet wird“, sagt die gelernte Hauswirtschaftsmeisterin. Demgemäß gibt es Nichtregionales wie Kiwis, Mangos oder Avocados „als Kompromiss nur an Festtagen“. Alles regional Zugekaufte verkostet Judith Hausmann zuvor selbst. Sie weiß auch genau, wie diese Produkte angebaut oder hergestellt werden und achtet auf 100% Natur. So hat es zum Beispiel eine kleine Sennerei im Allgäu auch ohne Biosiegel in den Ehinger Hofladen geschafft, ebenso eine kleine Kaffeerösterei. Denn beide produzieren zwar biologisch, aber deren kleine Zuliefererunternehmen, Kaffeebauernfamilien oder regionale Heumilchbetriebe, können sich teils die Zertifizierung nicht leisten. Wer noch etwas Zeit mitbringt, kann in der Backstube zusehen, sich mit einem frisch gebackenen Stück Kuchen und Biokaffee im Café gemütlich zu einem kurzen Ratsch hinsetzen oder einfach nur den Blick auf die wunderschönen Rabatten draußen genießen.



Biohof Hausmann

Hauptstr. 59, Ehingen

Tel.: 08273/91568

www.hausmann-biohof.de

Hofladen mit Backstube:

Do: 13–18 Uhr, Fr: 9–17 Uhr,

Sa: 9–12 Uhr

Fr + Sa: bis 11 Uhr Biofrühstück

Selbstbedienungshäuschen: tägl. 24/7