1. Wohin ging unsere Exkursion am 10.09.19?

Seit 1783 ist die Familie Schaab in Erbenheim beheimatet. Ältere Generationen betrieben Schafszucht und Leinenweberei. 1899 kam auch Landwirtschaft dazu. Schwerpunkte lagen vor fast 55 Jahren auf Bullenmast, Schweinezucht, Getreide und Zuckerrüben.
Herr Schaabs Eltern bekamen 1965 in Erbenheim mehrere kleine Grundstücke, aus welchen sie die Grundfläche für den heutigen Betrieb nahmen.
Heutzutage hat sich der Betrieb neue Schwerpunkte gesetzt und betreibt neben Obstbau, Landschaftspflege, Kelterei und anderem auch Führungen und einen Bauernladen.

Im Bauernladen gibt es neben den Säften aus dem eigenen Obst auch weiteres Obst und Gemüse. Auch Eier, welche zum Teil von den eigenen freilaufenden Hühnern kommen, und Geschenkkörbe sind erhältlich.
Der Apfel-, Trauben-, Quitten- oder Beerensaft, der vor Ort in der Kelterei hergestellt wird, kostet je Liter und je nach Obst-Saison, ungefähr 1,40€.

Benachbarte Bauern verkaufen ebenfalls ihre Produkte im Bauernladen des Hofes.

Führungen auf dem Hof gibt es auf Anfrage. Regelmäßig finden aber auch Feste statt, die auf der eigenen Website zu finden sind. Diese Angebote gibt es von Mai bis Dezember.

- http://www.hof-erbenheim.de

- Katharina

2. Was ist der Unterschied zwischen Bio und konventionellem Anbau und Haltung?

Heutzutage wird in der Landwirtschaft unterschieden zwischen ökologischen und traditionellen Anbauverfahren. Die ökologische Landwirtschaft unterscheidet sich in einigen Aspekten grundlegend von der konventionellen Landwirtschaft. Dazu gehören vor allem die Art der Düngung und die Art und Weise, wie Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen geschützt werden. Die Unterscheidung zwischen Bio und konventionell ist eine ziemlich neue Entwicklung in der Jahrhunderte alten Geschichte der Landwirtschaft.

- Helai

3. Wen treffen wir dort an und was machen diejenigen?

Herr Dr. Ralf P. Schaab ist Agrar-Ingenieur und auch Leiter, Gestalter und Planer des Betriebs. Er organisiert alle Personalien und Materialien, repariert Traktoren und gibt Seminare im internationalen Kontext u.a. in Südamerika und Afrika.
Er ist ehrenamtlich Vorsitzender vom VLF (Verein Landwirtschaft Fortbildung) Wiesbaden, ein 200 Jahre alte Verein, der für die Fortbildung in der Landwirtschaft zuständig ist.

\- Lauren

Als wir am Hof ankamen, setzten wir uns alle an eine Bank, die sich direkt unter einem Nussbaum befand. Dort warteten wir auf Herrn Schaab. Herr Schaab erzählte uns nach seiner Ankunft und Begrüßung, dass zum Hof 5,6,7 kleine Grundstücke gehörten, die überall verteilt waren. Im Jahre 1964 wurden im Rahmen einer Flurbereinigung diese zu etwas größeren Grundstücken zusammengelegt, sodass ein neuer Betrieb errichtet werden konnte.

Dies geschah vor knapp 56 Jahren. Der Betrieb habe sich wirtschaftlich sehr verändert. Herr Schaab erzählte uns, dass der Zwischenhandel ausgeschaltet beziehungsweise kleine Ackerbauflächen abgeben wurden. Dementsprechend konnte die Produktion auf Obstbau, etwas Gemüseanbau und die Vermarktung auf den direkten Verkauf umgestellt werden. Regional wurde produziert und so wurde Regionales verkauft.

Der Hofladen ist die Basisstation, wo eigene Lebensmittel verkauft werden, aber nicht nur das. Vieles wird zusätzlich von Kollegen aus der Region mitverkauft.

Im Hof selbst befand sich eine Kelterei, wo eigene und fremde Äpfel verarbeitet werden. Aus den Äpfeln werden Säfte gemacht, aber das ist nicht alles. Aus den Säften werden haltbare Produkte gemacht. Es wird beispielsweise Apfelwein angefertigt, es kann Gelee hergestellt werden. Aus dem Wein kann wiederum Essig produziert werden, ebenso kann man dem Essig sekundär Kräuter beifügen. So entwickelten sich verschiedene Produkte über die sogenannte “Wertschöpfungskette”. Auf diese Weise habe man den Kunden mehr zu bieten – neben den Äpfeln.

Lieferservice wird angeboten, das heißt, es werden Bestellungen aufgenommen und so werden die eigenen Produkte und die von Kollegen zu Geschäften, zu Kindergärten und zu Schulen in die Stadt gebracht. Herr Schaab kann so seine Produkte frei vermarkten.

Als nächstes teilte er uns mit, dass man mit Apfelresten Trester machen kann. Aus diesen Apfelresten wird auch Kompost geschaffen, was als Dünger für Pflanzen dienen soll.

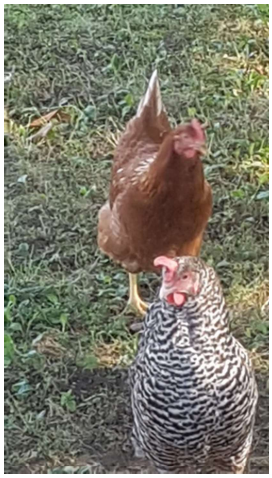
Mit der Erhitzungsmaschine werden Säfte heiß und steril gemacht, Bakterien sterben bei 78 Grad ab. Dann werden die Säfte abgefüllt, wodurch man sie 1-2 Jahre haltbar mache. Mit dem Gewinn könne Bauer Schaab seine Mitarbeiter bezahlen, Maschinen kaufen oder reinvestieren.

- Miray

Der Bauernhof „Hof Erbenheim“ ist ein Familienunternehmen. Sie stellen verschiedene Produkte her wie z.B. Apfelsaft, Marmelade, Apfelwein und Tomaten usw. Sie produzieren verschiedene Kräuter. Außerdem bereichern z.B. Hühner und Bienen das Produktportfolio. Die Hühner liefern Eier und werden später geschlachtet und verkauft. Von den Bienen wird Honig produziert. Vier Bienenstöcke gehören dem Hof und ein Bienenstock stammt von einer Naturschutz-Organisation.

- Hillary

4. Welche Tiere und Pflanzen sehen wir?



Schwerpunkt im Hof Erbenheim sind Äpfel, ganz viel verschiedene Apfelbaumsorten. Die Bäume der Streuobstwiesen bestehen aus 50–60 verschiedene Sorten von Früchten. Es werden Säfte gepresst, aber auch die Früchte direkt verkauft. Sie werden dort im Kühlhaus gelagert. Dann haben sie auch Birnen, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Sauerkirchen, Aprikosen, Pfirsiche. Ein Schwerpunkt im Herbst sind auch noch die Walnussbäume. Die Walnussbäume machen richtig Arbeit: Man muss die Nüsse ernten, säubern, trockenen und dann verkaufen.

Die Kürbisse sind im September und Oktober ein weiterer Schwerpunkt. Sie sind einfach schöne, vielfältige und bunte Früchte.

Sie haben auch eine buntgemischte Hühnerherde von verschiedenen Rassen und haben dort eine riesige Wiese mit ganz viel Platz, wo die Hühner sich frei bewegen können. Es werden auch Bienenvölker dort gehalten.

- Nafissa, Bianca, Artur

5. Eindrücke von der Exkursion

Unser Besuch auf dem Hof Erbenheim in Wiesbaden war insgesamt sehr anregend und informativ. Die Familie Schaab betreibt ihren Hof mit sehr viel Liebe und Engagement. Der Hof hat auch viel Tradition. Betriebsleiter Ralf Schaab erzählte uns stolz, dass er schon als Sechsjähriger den Bauernhof übernehmen wollte und seine Familie über viele Generationen hinweg in der Landwirtschaft tätig gewesen ist.

Unsere Klasse konnte erfahren, dass der Beruf des Landwirts sehr vielseitig, aber auch sehr anstrengend ist. Jede Jahreszeit bringt unterschiedliche Aufgaben mit sich, derzeit steht vor allem die Apfel-, Kartoffel- und Kürbisernte an. Interessant ist, dass nach der Apfelernte und dem Keltern noch einige Tätigkeiten anfallen, an die man nicht unbedingt denkt. Die Reste der Äpfel werden kompostiert und später als Dünger verwendet oder als Tierfutter vor allem für die eigenen Hühner weiterverarbeitet.

Faszinierend fand ich, dass in einer Großstadt wie Wiesbaden immer noch aktiv Landwirtschaft betrieben wird und es idyllische, grüne Oasen wie den Hof Erbenheim gibt. Dabei gefielen mir am besten der gut sortierte Hofladen mit den zahlreichen Produkten und die hofeigene Kelterei, die derzeit viel zu tun hat.

In Zukunft werde ich besonders darauf achten, dass ich mehr gesunde und regional hergestellte Nahrungsmittel verwende, auch wenn diese manchmal etwas teurer sind. Es ist wichtig, die wenigen regionalen Bauern zu unterstützen. Regional hergestellte Produkte, so lernten wir, kann man oft in den örtlichen Supermärkten oder eben direkt beim Erzeuger wie dem Hof Erbenheim kaufen. Ein Besuch dort lohnt sich auf jeden Fall.

- Alexander

Der Tag auf dem Hof Erbenheim gestaltete sich als sehr spannend und lehrreich. Von Anfang an hatte man das Gefühl willkommen zu sein und als würde man sich sehr über unseren Besuch und unser Interesse freuen.

Als wir unseren Spaziergang über den Hof machten, fühlte es sich ein bisschen an wie Urlaub. Am besten gefallen hat mir persönlich der Bauernladen. Einfach, weil wir dort alle Erzeugnisse, die wir zum Beispiel vor ein paar Minuten noch auf dem Feld sehen konnten, nun mitnahmebereit hier liegen sehen konnten. Das Gefühl von Gemeinschaft, Freude und Überzeugung färbte auf einen ab und ich wäre gerne ein Teil von diesem Prozess, wenn auch nur, indem ich öfter mal Sachen von dort kaufe. Generell wurde ich sehr inspiriert, öfter von kleineren Betrieben zu kaufen und ich wurde daran erinnert, diese Eigenleistung wirklich zu schätzen.

- Lara

6. Empfehlen wir einen Besuch auf dem Hof?

JA! Es lohnt sich, einen Hof mal selbst zu besuchen. Wer ein paar wenige Stunden Zeit hat und wissen möchte, wie ein gut organisierter regionaler Hof geführt wird, der wird sich an dem sympathischen Umgang und den ehrlichen Worten erfreuen. Unsere Führung war interaktiv und lecker (vor allem der Apfelsaft!). Auf alle Fragen gab es lehrreiche und charmante Antworten.

Auch der eigene Bauernladen ist einen Besuch wert und verführt zum Kauf. Es schmeckt umso besser, wenn man weiß, wo es herkommt!

- Katharina