

Alles Bio: Der Angus-Hof lädt vom Frühstücksei bis zum wärmenden Lehmofen zum rundum gesunden Landurlaub ein

Die mächtigen Bullen stapfen zielstrebig auf den Zaun zu. Ihr schwarzes Fell glänzt in der Sonne und die Erde scheint unter ihren Schritten leicht zu beben. „Gut, dass die nicht wissen, wie stark sie sind“, lacht Silke Frieze (55) und kraut einen der Bullen hinter den Ohren. Das riesige Tier mit den lang bewimperten Augen genießt die Streicheleinheit sichtlich. Silke Frieses Schwiegersohn, Dirk Stoltenberg-Frick (47) hat sich auf seinem Bioland-Hof in Stakendorf an der Ostsee auf die Züchtung der Angus-Rinder spezialisiert, die ursprünglich aus Schottland stammen.

Aus dem Garten schallen laute Jubelrufe herüber – die Kinder der Feriengäste freuen sich über die elf Ferkel der rot-bunten Husumer Sau Clara. Sie sind aus ihrem Gehege ausgebüxt und erkunden nun den Bauerngarten. Silke Frieses Tochter Sandra Stoltenberg-Frick (37) macht sich derweil auf den Weg ins Nachbardorf, um die Fuchsschafe auf den Anhänger zu laden und auf eine andere Weide zu bringen. Rinder, Schweine, Schafe und Hühner werden hier gemäß den strengen Bioland-Richtlinien artgerecht gehalten. Feriengäste können ihre Produkte wie Angussteaks, Rindersalami, Lammschinken, Eier, Schaffelle oder Honig von eigenen Bienen vor Ort im Hofladen von Sandra Stoltenberg-Frick kaufen und genießen. „Anders als in der konventionellen Landwirtschaft werden unsere Tiere nicht prophylaktisch mit Medikamenten behandelt. Auch ihr Futter wird hier bei uns angebaut – nach den Bioland-Richtlinien ohne Kunstdünger oder Pflanzenschutz“, erzählt Dirk Stoltenberg-Frick. Einmal jährlich kontrolliert der Bioland-Verband, ob alle Auflagen erfüllt sind. Eine große Portion Idealismus gehört zur ökologischen Landwirtschaft dazu, aufgrund ihrer Klima- und Wetterabhängigkeit ist sie wesentlich anspruchsvoller als die konventionelle Landwirtschaft. „Man braucht stärkere Nerven und viel Geduld, aber die konventionelle Landwirtschaft würde mich nicht mehr ausfüllen“, sagt Dirk Stoltenberg-Frick. Der Diplom-Agraringenieur war ein echter Pionier, als er seinen Hof, der seit vielen Generationen in Familienbesitz ist, vor fast 20 Jahren auf organisch-biologischen Landbau umstellte. Viele Kollegen belächelten ihn damals, aber bereut hat er seine Entscheidung noch keine Minute.

Zu seinem Konzept des ökologischen Wirtschaftens gehört es auch, sich für die Erhaltung von Nutzierrassen zu engagieren, die vom Aussterben bedroht sind – so wie die rot-bunten Husumer Schweine oder die Coburger Fuchsschafe, die für ihr „Goldvlies“, die melierte Wolle, berühmt sind.

Nicht nur die Tiere genießen beste Lebensbedingungen auf dem Angus-Hof, auch Feriengäste können hier einen ökologisch rundum korrekten Urlaub verbringen. Für Besucher stehen zwei große Ferienwohnungen im Reetdachhaus und ein Ferienhaus, das Backhaus, bereit. „Wir haben die Wohnungen und das Haus 2004 grundlegend baubiologisch gesund renoviert. Holz haben wir mit Leinöl behandelt und die Lehmputzwände mit Kalkkaseinfarbe gestrichen. Unter dem Lehmputz haben wir eine Wandheizung eingebaut, die für ein besonderes Wohlfühlklima sorgt“, erzählt Silke Friese, die in dem Familienbetrieb für die Ferienwohnungen zuständig ist. Lehm ist ein atmungsaktiver, natürlicher Putz und einer der ältesten Baustoffe der Welt. Im Backhaus sorgt ein großer Lehmofen für ein ganz besonderes Raumklima. Hier schließt sich auch ein ökologischer Kreislauf: „Den Lehm, den wir auf dem Hof verarbeiten, haben unsere Angus-Rinder mit Kies und Strohhäcksel getreten. Und der Ofen wird ausschließlich mit gewachsenem Holz aus der Umgebung befeuert“, erzählt Silke Friese.

„Mein Schwiegersohn sammelt alte Hölzer, Baumstämme und Baumaterial“, fährt sie fort, als ein Anhänger mit einem mächtigen Eichenstamm auf den Hof rangiert. Dirk Stoltenberg-Fricks Leidenschaft ist auch in den Ferienwohnungen spürbar: Alte Holztüren, Fensterbretter aus alten Hölzern, antike Türgriffe, Stühle und Kleinmobiliar verleihen Gartenwohnung, Hofwohnung und Backhaus eine ganz individuelle Note. Silke Friese verwandelt sie mit karierten Vorhängen, Patchworkdecken und weiteren geschmackvolle Accessoires im Landhausstil in kleine Oasen zum Entspannen und Erholen. Auch Allergiker können hier aufatmen, da ausschließlich Holzböden verlegt sind.

Wer sich auf dem Angus-Hof einquartiert, kann einen rundum gesunden Bio-Urlaub genießen: Im Hofladen von Sandra Stoltenberg-Frick gibt es neben hofeigenen Produkten auch köstlichen Käse, Obst, Gemüse, Wein, Schokolade, Pasta, Brotaufstriche, Gewürze, Kosmetik und Putzmittel – alles in Bio-Qualität. Zwei Landbäckereien im Dorf bieten täglich frische Brötchen an.

Nur zwei Kilometer vom Angus-Hof entfernt lädt die Ostsee zu langen Strandspaziergängen, Burgenbau und Badespaß ein. Aber eigentlich ist es in dem wildromantischen Bauerngarten am schönsten, zu dem alle drei Ferienwohnungen teils mit wunderschönen Terrassen direkten Zugang haben.

Silke Frieses Handy meldet sich mit der Titelmelodie der Pipi-Langstrumpf-Filme – und an die Welt von Astrid Lindgrens berühmten Rotschopf erinnert die Idylle auf dem reetgedeckten Angus-Hof tatsächlich.

Angus-Hof Stakendorf, Dorfstraße 36, 24217 Stakendorf, Tel. 04344-3996,
ferien@angus-hof.de, www.angus-hof.de

Der Angus-Hof in Stakendorf ist einer von insgesamt zehn Bio-Höfen in Schleswig-Holstein, die sich im aktuellen Katalog Urlaub auf dem Bauernhof vorstellen.

Die Adressen aller Bio-Höfe und weitere Informationen sind erhältlich bei Urlaub auf dem Bauernhof in Schleswig-Holstein, Am Kamp 15 – 17, 24768 Rendsburg,
pradtke@lksh.de, www.landsichten.de/schleswig-holstein