

Wir stellen vor:

„Hof im Land der Ruhe“ Stets im Einklang mit der Natur



leben
findet
innen
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Mit Franken verwurzelt: Friedrich Stimpfig und sein Sohn Johannes.

Fast ganzjährig im Freien: die Rinderherde.

Junger Familienbetrieb

Einst sein Traum: Friedrich Stimpfig wollte einen Hof als Vollerwerbslandwirt betreiben. „Daraus entwickelte sich unser heutiger Nebenerwerbsbetrieb.“, verrät er. **1994 wurde der landwirtschaftliche Betrieb gegründet:** Friedrich Stimpfig kaufte in Lohndorf, dem Heimatort seiner Frau, seine ersten Flurstücke. Den Beruf des Landwirts hat er **von der Pike auf gelernt**. Eine fundierte Ausbildung zum staatlich geprüften Landwirt absolvierte er auf zwei Betrieben in Oberfranken und besuchte im Anschluss unter anderem die Fachschulen in Coburg und Münchenberg. Dann machte sein beruflicher Weg erst einmal eine Wende: Der Landwirt übernahm nach dem Ingenieurstudium den elterlichen Maschinenbaubetrieb im Großraum Nürnberg. Aber seine Vision von einem eigenen Hof gab er nicht auf.

Wie kam Friedrich Stimpfig zum Namen seines Hofes? „Eines unserer Flurstücke heißt seit je her „Ewige Ruhe“ und diese Ruhe und Stille hat mich von Anfang an begeistert.“, erzählt der Biolandwirt. **In Lohndorf kann der Mensch Kraft tanken.** Ein optimaler Standort fand Stimpfig, um seine Hofstelle aufzubauen: Frisches Wasser, am Erhalt der Landschaft orientierte Bewirtschaftung, Achtung vor dem Tier als Lebewesen und die regionale Produktion von Schmackhaftem und Gesundem – **das Land ist dafür wie geschaffen.** „Ein Glücksgriff für uns, dass ausgerechnet wir damals so ein herrliches Stück Land erwerben konnten.“, so der Landwirt.

Der „Hof im Land der Ruhe“ wuchs durch Pacht und Zukauf. Heute ist der Betrieb auf eine Größe von 12,5 Hektar Wiesen und zwei Hektar Ackerfläche angewachsen. Außerdem gehören noch drei Hektar Wald dazu. Das Grünland dient vor allem als Mähweide. Gefüttert wird fast nur **betriebseigenes Grundfutter**, sprich Heu, Grummert und Grassilage. Gelegentlich rundet der Landwirt die Ernährung der Tiere durch Hafer, Mineralfutter und Siedesalz ab. Oberhalb seines Hofes entspringt im Wald ein kleiner Bach. An diesem frischen Quellwasser laben sich die Tiere. Von Anfang an verzichtete der **überzeugte Landschaftspfleger** auf den Einsatz von Mineraldünger und Pflanzenschutz-

mittel. Der Betrieb ist durch die unabhängige Prüfstelle „BCS Öko-Garantie GmbH“ **staatlich zertifizierter Biobetrieb**.

Produkte

Angefangen hat Friedrich Stimpfig mit zwei Stuten und vier Mutterschafen. Heute sind es 15 Mutterschafe und eine kleine Gallowayherde. Die Tiere wachsen im Freien auf und sind fast ganzjährig auf der Weide. Von den Schafen leben Merinoschafe und Heidschnucken auf dem Hof. Die Familie Stimpfig betrieb den Hof ursprünglich in erster Linie zur Selbstversorgung. Daraus entwickelte sich aber sehr schnell ein kleiner Selbstvermarktungsbetrieb. Zu kaufen gibt es Rind- und Lammfleisch, Würste von Rind und Schaf, Göttinger, Schafpeitschen sowie Salami vom Rind und Wildschaf. **Kräuter der Saison** – das ist vor allem der Bärlauch, der am eigenen Bachufer wächst. Das Obst – beispielsweise Zwetschgen – verarbeitet der Landwirt in manchen Jahren zu Likör und Schnaps.

Firmenphilosophie

Am Gütesiegel „Region Bamberg – weil's mich überzeugt“ hat sich der Biohof ohne zu Zögern beteiligt. „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt.“, zitiert der Landwirt ein altes Sprichwort. **Mit seiner Heimat verwurzelt zu sein** und seine Schönheiten zu erhalten: Darunter versteht Stimpfig auch, dass die **Lebensmittel in der Region erzeugt und vermarktet** werden. „Wir müssen unsere Tiere nicht zum Schlachten erst stundenlang durch die Gegend karren und die Lebensmittel dann wieder retour kutschieren.“, argumentiert der überzeugte Franke. Das geht auch anders und dazu will er sein Quäntchen beitragen. „So sichern wir Arbeitsplätze, haushalten mit unseren Ressourcen und erhalten unsere Umwelt“, betont Stimpfig. Und hier geht **er immer neue Wege**. Neustes Projekt ist ein Holz-Kraftwerk. „Wir erzeugen künftig Strom und Wärme aus Holz - dezentral und mobil.“

Vermarktung

Bisher kann man die Produkte nur auf telefonische Vorbestellung hin erwerben. Friedrich Stimpfig arbeitet zurzeit an einem neuen Vertriebssystem. Auf dem Melkendorfer Bauernmarkt am 29. Mai wird der Hof mit einem Stand vertreten sein.



Gefüttert werden die Tiere fast nur mit betriebseigenem Grundfutter.



Hof im Land der Ruhe

Lohntalstraße, 96123 Litzendorf

Tel: 0151-14773647

Fax: 0911-7330538

Öffnungszeiten:

Vorbestellung unter der Rufnummer
0151-14773647 oder unter E-mail
F.Stimpfig@rs-technology.de

Besitzer

Friedrich Stimpfig
Familienbetrieb



Herzhaftes aus der Region.