



7 MONATE IM JAHR ERDBEEREN – WIE IST DAS MÖGLICH?



Reservieren Sie
Ihren Tisch

Sie möchten mit mehreren Personen kommen oder an einem ganz bestimmten Platz sitzen? Reservieren Sie einfach einen Tisch in unserer Gastronomie. Tischreservierungen sind über unsere Website möglich. Dort finden Sie unter „Hofcafé“ unser Formular. Geben Sie einfach Datum, Uhrzeit und Personenanzahl an. Auch Ihre Platzwünsche können Sie dort angeben.

Gruppenreservierungen

Sie möchten uns als größere Gruppe zum Spargelessen oder zu Kaffee & Kuchen besuchen? Unter der Woche haben wir tolle Angebote zum Spargel- und Kuchenessen für Gruppen und reservieren Ihnen gerne Ihren Lieblingstisch.

Am Wochenende und an Feiertagen bieten wir für Gruppen unser Buffet an – hierfür können Sie gerne Plätze reservieren.

Sie haben schon einen festen Termin? Dann schreiben Sie uns gerne eine E-Mail an die gastro@wetterauer-fruechtchen.de. Wir machen dann mit Ihnen alles fest.

**WIR FREUEN UNS AUF
IHREN BESUCH!**



Wetterauer Früchtchen GmbH & Co. KG
Altstädter Feld 1 · 35516 Münzenberg
info@wetterauer-fruechtchen.de
www.wetterauer-fruechtchen.de
[f](https://www.facebook.com/WetterauerFruechtchen) [i](https://www.instagram.com/wetterauerfruechtchen/) WetterauerFruechtchen



Sie wollen immer
auf dem neuesten
Stand sein?
Abonnieren Sie jetzt
unseren Newsletter



WETTERAUER FRÜCHTCHEN HOFPOST

Ausgabe 2025



LIEBE LESERINNEN UND LESER,



Es geht wieder los!

Unser Hofladen hat in diesem Jahr ab Freitag, den 11. April, wieder täglich für Sie geöffnet. Passend zum Osterfest erhalten Sie hier, ebenso wie im Hoffreunde Hofladen (Am Seefeld 1, Nieder-Weisel), den ersten Wetterauer Spargel. Auch unsere Verkaufsstände öffnen wieder Anfang April. Standorte und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite und im Innenteil der Hofpost.

Unser Treue-Gutschein
Besuchen Sie uns und erhalten Sie eine leckere Wetterauer Früchtchen Marmelade kostenlos.* Jetzt auch mit neuen Sorten, z.B. Brombeere.

* ab einem Einkaufswert von 10€



Gültig für die Saison 2025

Ihr Maximilian Reuhl

Dennoch steht die deutsche (Land-)Wirtschaft vor gewaltigen Herausforderungen: steigende Kosten, Bürokratie, politische Unsicherheiten und vieles mehr. Doch wir bei Wetterauer Früchtchen lassen uns nicht entmutigen. Mit Leidenschaft, harter Arbeit und Ihrer Unterstützung geben wir weiterhin unser Bestes, um vor Ort die besten Produkte für Sie zu erzeugen.



Am Samstag, den 12. April, öffnet unser Hofcafé wieder täglich für Sie!

Von Montag bis Freitag bieten wir Ihnen hier von 9.00 bis 18.00 Uhr leckere Frühstücks- menüs und Spargelgerichte aus unserer Hofküche an. Genießen Sie am Nachmittag ein großes Stück hofeigenen (Erdbeer-) Kuchen mit Sahne und eine frisch zubereitete Kaffeespezialität. Kommen Sie gerne auch ohne Voranmeldung bei uns vorbei.

Das bieten wir Ihnen an Wochenenden und Feiertagen in unserer Hofscheune:

8.30 - 11.30 Uhr:
Großes Frühstückbuffet
Kosten: 19,90€, Kinder bis einschließlich 14 Jahre zahlen 1€ pro Lebensalter.

12.00 - 15.00 Uhr
Großes Spargel-Satt-Buffet
Kosten: 29,90€, Kinder bis einschließlich 14 Jahre zahlen 1,50€ pro Lebensalter.

Kaffee und Kuchen den ganzen Tag über.

Schlummern Sie unseren feldfrischen Spargel in verschiedenen Variationen, so viel Sie möchten. Natürlich gibt es am Buffet neben Spargel auch weitere Gerichte und Spezialitäten. Was wir nicht selbst herstellen, beziehen wir von unseren Hoffreunden aus der direkten Umgebung. Für den kleinen Hunger können Sie sich Ihre persönlichen Leckerbissen am Buffet aussuchen und bequem nach Gewicht bezahlen. Für Fahrradfahrer und Wanderer haben wir zu jeder Zeit ein Getränk kühl stehen und was Leckeres auf die Hand. Sie sind eine größere Gruppe? Kein Problem! Reservieren Sie sich einfach online auf unserer Webseite Ihren Platz.

Neu seit 2024: unser Seniorennachmittag. Jeden Dienstag ab 13:00 Uhr laden wir zum Seniorencafé mit Filterkaffee und All-you-can-eat-Kuchenbuffet für 7,90 € ein.

Wir freuen uns auf Sie!



WILLKOMMEN AUF UNSEREM HOF

Wissen to Go

Es ist uns ein besonderes Anliegen, unseren Kunden die Bedeutung von nachhaltiger und regionaler Lebensmittelproduktion aufzuzeigen. Wer sich auskennt, handelt bewusst. Sowohl Kinder als auch Erwachsene heißen wir herzlich willkommen, sich über unseren Hof und unsere Philosophie zu informieren. Neben Informationen zu uns und unserem Hof bieten wir spannende Einblicke in die Themen Naturschutz, Anbaumethoden, Düngung, Pflanzenschutz oder Bewässerung z.B. auf den Informationstafeln unter dem Pavillon am Spielplatz. In unserem angrenzenden Obstgarten zeigen wir, wo und wie das Obst, das wir im Hofladen verkaufen, wächst.

Sie Feldhasen in freier Umgebung. Wer schon mal bei uns war, weiß, dass es mitunter turbulent auf dem Hof zugehen kann. Auf Spielzeugtraktoren umher fahrende Kinder erhellen mit ihrem Gelächter den Tag. Ruhe suchende lassen sich daher unter dem Vordach des Hofladens oder in der Hofscheune nieder. Diese Plätze spenden auch bei trübem oder sehr heißem Wetter Schutz vor Sonne und Regen und bieten einen gemütlichen Ort für den Genuss unserer selbst gebackenen Erdbeerkuchens. Auf unserem Spielplatz finden die Abenteuerlustigen und Kinder neben dem altbekannten 150m² Hüpfkissen und einer eigens erbauten Strohburg ein Klettergerüst mit Rutsche und Schaukel vor. Und natürlich kommt auch das leibliche Wohl nicht zu kurz. Alle Informationen zu unserer Gastronomie sowie zur Reservierung von Sitzplätzen oder für größere Gruppen finden Sie links.

Bauernhof hautnah

Wer uns in Aktion sehen will, dem empfehlen wir einen Spaziergang zu unseren Feldern. Beobachten Sie live die Spargel- und Erdbeerernte. Wir beschäftigen uns täglich mit der Optimierung unserer Anbaumethoden und Arbeitsbedingungen, damit wir auch in Zukunft weiter Lebensmittel für Sie produzieren können. Bitte beachten Sie, dass hier schwere Maschinen fahren.

Unsere Hofführungen

Für Gruppen bieten wir nach Anmeldung auch gerne Hofführungen an – prall gefüllt mit neuestem Wissen und unterhaltsamen Anekdoten rund um Obst- und Spargelanbau. Schreiben Sie uns bei Interesse eine E-Mail an gastro@wetterauer-fruechtchen.de. Wir melden uns dann zeitnah.

Hoferlebnis für Groß und Klein

Wir laden jedermann herzlich ein, bei uns zu verweilen. Genießen Sie auf unserer Hoffläche die ländliche Ruhe, beobachten Sie die Arbeit auf dem Hof, hören Sie die Vögel zwitschern und beobachten

Unsere Erdbeerstände

1. Fronhausen
2. Herborn
3. Gießen
4. Watzenborn
5. Linden
6. Langöns
7. Rechtenbach
8. Gambach
9. Lich
10. Butzbach
11. Bad Nauheim
12. Florstadt
13. Frankfurt Praunheim
14. Frankfurt Griesheim

An einigen Standorten treffen Sie uns auch mehrfach an, wie z.B. in Gießen oder Bad Nauheim.

Unsere Selbstpflückfelder

15. Lahnau - Dorlar
16. Linden - Leihgestern
17. Gambach - Am Hof
18. Butzbach - Nieder-Weisel
19. Wehrheim



Halten Sie Ausschau nach unseren neuen Pflückeimern und - pünktlich zu Muttertag - den schicken 800 g-Körbchen. Für extra viel Erdbeergenuss.

Öffnungszeiten unserer Stände



An unseren Verkaufsständen bieten wir Ihnen saisonal feldfrische Erdbeeren und unseren Wetterauer Spargel vom Löb-Lehmboden an. Hinzu kommen unsere fruchtigen Himbeeren, Brombeeren und Kirschen. Die Fruchtseccos, -aufstriche und -säfte runden das Angebot an unseren Ständen ab.

Sie erkennen unsere Verkaufsstände an ihrer einzigartigen Erdbeerform und dem roten Wetterauer Früchtchen „R“. Unsere freundlichen Verkäuferinnen und Verkäufer beraten Sie gerne und versorgen Sie auf Wunsch auch mit interessanten Rezeptideen.

Unsere Verkaufsstände finden sich vorwiegend in der schönen Wetterau. Aber auch im Kreis Gießen, dem Lahn-Dill- und Hoch-Taunus-Kreis sind wir gerne für Sie da. Die aktuellen Öffnungszeiten sowie die Pflückbedingungen auf unseren Selbstpflückfeldern finden Sie jederzeit auf unserer Homepage www.wetterauer-fruechtchen.de.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



UNSER ERDBEERFEST 2025



FÄLLT LEIDER AUS, DENN ...

... nächstes Jahr gibt es richtig was zu feiern! Die Wetterauer Früchtchen werden 20 Jahre alt. Und das würdigen wir gebührend mit einem

GROSSEN FEST- WOCHE NENDE 2026

Dieses Jahr müssen Sie zwar auf unser Hoffest verzichten, können sich dafür aber schon auf ein großartiges Wochenende mit Abendveranstaltung, Bands und ganz besonders vielen Highlights rund um unseren Hof freuen.

07. MAI 2025

Eröffnung der hessischen Erdbeersaison

Wir freuen uns, dieses Jahr Gastgeber für die Eröffnung der hessischen Erdbeersaison sein zu dürfen. Gefeiert wird dies am Vormittag mit der Erdbeerkönigin und einem ganz besonderen Erdbeerkuchen. Schauen Sie gerne vorbei.

UNSER NATÜRLICHER PFLANZENSCHUTZ



Nützlingsberaterin Juliane Braun inspiert die Erdbeerplätzchen und unterstützt sie mit dem gezielten Einsatz von Nützlingen.

In unserem Beerenobstanbau setzen wir verstärkt auf den gezielten Einsatz von Nützlingen, um chemische Pflanzenschutzmittel zu reduzieren und gleichzeitig die Biodiversität zu fördern. Hier erfahren Sie, wie diese natürlichen Helfer unser System bereichern und welchen Beitrag sie zu einem umweltfreundlichen Obstbau leisten.

Mithilfe der natürlichen Räuber und Parasitoideen bekämpfen wir Schädlinge auf biologische Weise. So wird das Gleichgewicht der Ökosysteme erhalten und unsere Pflanzen geschützt – ganz ohne den Einsatz potenziell schädlicher Chemikalien. Nützlinge sind kleine Tierchen, die den Schädlingen den Garaus machen. Der Laie kennt dies beispielsweise von Marienkäfern, die Blattläuse fressen. Durch diesen Einsatz kann die Aktivität der Schädlinge so sehr gesenkt werden, dass kein Insektizideinsatz mehr nötig ist. Auf unseren Ställen und in den Beerenkulturen können wir so beinahe vollständig auf chemische Insektizide verzichten.

Bei der biologischen Schädlingsbekämpfung bringen wir Nützlinge wie Schlupfwespen und Raubmilben in unsere Erdbeer-, Himbeer- und Brombeerkulturen ein, um Schädlinge wie Blattläuse, Spinnmilben, weiße Fliegen oder Raupen zu bekämpfen. Zusätzlich setzen wir mikrobielle Insektizide ein,

die aus natürlich vorkommenden Bakterien, Viren oder Pilzen bestehen, ohne dass unsere Pflanzen zu Schaden kommen. Dieser Ansatz reduziert nicht nur die negativen Auswirkungen auf die Umwelt, sondern minimiert auch das Risiko, dass Schädlinge Resistenzen entwickeln.

Gemeinsam mit Juliane Braun, Dipl.-Ing. Agr. von der Firma Koppert, entwickeln und verbessern wir kontinuierlich unsere Methoden der biologischen Schädlingsbekämpfung.

Schulung und Beobachtung sind dabei besonders wichtige Bausteine. Juliane besucht unseren Hof während der Wachstumszeit von März bis Oktober wöchentlich und nimmt alle Pflanzen, im wahrsten Sinne des Wortes, genau unter die Lupe. Nach dem Monitoring plant sie den gezielten Nützlings-einsatz und schult regelmäßig unser Anbauteam. Sobald die Nützlinge bei uns angekommen sind, werden sie behutsam per Hand ausgebracht. Dabei achten wir auf zahlreiche Details, um sicherzustellen, dass es den kleinen Helfern gut geht und sie ihre Aufgabe optimal erfüllen können.

Der Einsatz von Nützlingen im Beerenobstanbau zeigt eindrucksvoll, wie moderne Landwirtschaft und Naturschutz Hand in Hand gehen können. Mit einem integrierten Konzept, das auf natürliche Feinde setzt und den Chemikalieneinsatz minimiert, schaffen wir ein gesundes und lebendiges Umfeld – für unsere Pflanzen, die Umwelt und letztlich auch für unsere Kunden.

Zum Beispiel

SPINNMILBEN



Natürliche Feinde



Spinnmilben gehören zu den größten Herausforderungen für unsere Pflanzen. Sie saugen die Pflanzen an und stehlen wichtige Nährstoffe. Da sie sich im Sommer oft sprunghaft vermehren, können sie die Pflanzen extrem schädigen. Bei starkem Befall netzen sie ganze Pflanzenteile mit ihren Gespinsten ein. Dies macht die Ernte beinahe unmöglich.

Bilder: Biobest

SPARTELANBAU IN DER WETTERAU



Wie wird Spargel angebaut – Ein Blick hinter die Kulissen

Wetterauer Früchtchen Spargel gibt es seit 2011. Nach ersten Anbauversuchen stellten sich schnell die Vorteile vom Anbau auf unseren Wetterauer Löß-Lehmböden heraus. Unsere Böden sind nährstoffreich, wasserspeichernd und bieten eine gute Struktur. Beste Voraussetzungen für erfolgreichen Anbau und Qualität, die man schmecken kann.



1. Bodenvorbereitung

Der Grundstein für einen erfolgreichen Spargelanbau liegt in der sorgfältigen Vorbereitung des Bodens. Spargel gedeiht am besten in tiefgründigem, gut durchlässigem Boden. Vor der Pflanzung wird der Boden tief gelockert, damit die Wurzeln der Spargelpflanze auf über einem Meter in die Tiefe wachsen können. Durch organischen Dünger wird der Boden zusätzlich mit wichtigen Nährstoffen angereichert.

Spargel ist eine mehrjährige Pflanze, die aus so genannten Kronen gezogen wird – das sind Wurzelstocke, aus denen die Spargelpflanze wächst. Die Pflanzung erfolgt in langen Reihen, wobei die Abstände so gewählt werden, dass jede Pflanze ausreichend Platz hat, um sich zu entfalten. Da Spargel erst nach einer Aufbauphase richtig Ertrag bringt, erfolgt die erste Ernte erst nach zwei Jahren. Diese Zeit investieren wir, um unseren jungen Spargelpflanzen optimale Startbedingungen zu bieten.

4. Ernte

Die Erntezeit für Spargel beginnt im Frühjahr, wenn die jungen, zarten Spargelstangen aus dem Boden schießen. Von April bis Juni dürfen nur die Stangen geerntet werden, die gerade die richtige Größe erreicht haben – das ist wichtig, damit die Pflanzen genügend Energie für die kommende Wachstumsphase sammeln können. Die Ernte erfolgt einzeln und von Hand, um die zarten Spargelstangen nicht zu beschädigen.

Spargelanbau ist eine langfristige Investition. Unsere Spargelkulturen liefern nach der Jugendphase 8-10 Jahre Ertrag, ohne dass der Boden ständig neu bepflanzt werden muss.

FAMILIE: Spargelgewächse (Asparagaceae)

GATTUNG: Spargel (Asparagus)

STANDORT: sonnig, warm

BLÜTE: kleine gelbe Blüten

BLATT: nadelförmig

PFLANZUNG: März-April - gepflanzt werden entweder Samen oder vorgezogene Rhizome.

FRUCHT: kleine, rote, giftige Beeren. Beim Spargel dient die Frucht ausschließlich zur Vermehrung. Gegessen wird der junge Trieb.

SCHNITT: Das Spargelkraut wird im Winter abgemäht und in den Boden eingearbeitet.

BLÜTE: Juni-Juli – je nachdem, wann man aufhört, den Spargel zu stechen. Nicht die Frucht wird geerntet, sondern junge Triebe. Also folgt die Blüte auf die Ernte und nicht umgekehrt.

ERNTETE: Je nach Sorte und Verfrühungstechnik von Ende März bis zum 24. Juni (Johannistag). Man sollte den Spargel maximal 4-6 Wochen ernten. Das bedeutet, wenn man Ende März anfängt zu ernten, muss man Anfang-Mitte Mai wieder aufhören.





NEUES VON DEN HOFFREUNDEN

Seit dreieinhalb Jahren betreiben die drei Landwirte gemeinsam den Hoffreunde-Hofladen in Butzbach. Dabei ist es ihnen wichtig, auf Kundenwünsche einzugehen und am „Zahn der Zeit“ zu bleiben. Hier lesen Sie, was sich im letzten Jahr getan hat.



HOFFREUNDE HOFLADEN

Am Seefeld 1 · 35510 Butzbach
info@hoffreunde.com · www.hoffreunde.com

Hoffreunde - Einkauf bei Freunden

Wetterauer Früchtchen und Hoffreunde, wie hängt das eigentlich zusammen? Hinter dem Konzept der Hoffreunde stecken Jan Winter vom Lindenhof, Stefan Zimmer vom Seefeldhof und Maximilian Reuhl, der den elterlichen Betrieb „Wetterauer Früchtchen“ übernommen hat und leitet.

Die drei jungen Landwirte sind Kollegen und beste Freunde, die sich zusammengetan haben und die „Hoffreunde“ ins Leben riefen. Zusammen betreiben sie den gleichnamigen Hofladen, in dem sie die Produkte ihrer Höfe vermarkten. Denn gemeinsam ist man stärker. Trotz unterschiedlicher Erzeugnisse liegt der Fokus bei allen auf bester Qualität, die man schmeckt. Dabei setzen sie auf Transparenz und übernehmen Verantwortung für Natur und Mensch in ihrer Heimat.

Das Ziel ist es, den Kunden ganzjährig die Möglichkeit zu bieten, nachhaltige und faire Lebensmittel einzukaufen. Wo Regionalität nicht möglich ist, stammen die Produkte von ausgewählten, vertrauenswürdigen Produzenten. So kann garantiert werden, dass alles, was bei den Hoffreunden angeboten wird, mit bestem Wissen und Gewissen produziert und jeder in der Produktionskette fair behandelt worden ist. Statten Sie den Hoffreunden gerne mal einen Besuch ab und schauen Sie sich um.

Unser Treue-Gutschein

Besuchen Sie uns und erhalten Sie sechs Flaschen Secco nach Wahl für nur 30,00 €.



Einlösbar an allen Verkaufsständen, im Hofladen in Gimbach / Nieder-Weisel

**6 X SECCO
FÜR NUR
30 EURO**

Gültig für die Saison 2025



Haben Sie sich bei den Hoffreunden schon einmal einen der tollen Geschenkkörbe zusammenstellen lassen? Hier können Sie aus den vielfältigen regionalen Produkten und feinen Spezialitäten frei wählen oder sich einen der bereits zusammengestellten Körbe aussuchen. Die Verkäufer*innen beraten Sie gerne und arrangieren alles nach Ihren Wünschen. Mit frischen, hausgemachten und mit Liebe ausgewählten Produkten direkt vom Hof wird er perfekt auf den Geschmack des Beschenkten abgestimmt.

Zusätzlich unterstützen Sie mit dem Kauf die lokale Landwirtschaft und bekommen ein Geschenk, das Genuss, Handwerk und Tradition vereint – persönlich, nachhaltig und geschmackvoll mit echtem Mehrwert. Weitere Infos und Beispiele finden Sie auch auf www.hoffreunde.com.



UNSER HAUPTAKTEUR IM ERDBEERFELD

Wie heißt du, wie alt bist du und wo kommst du her?

Ich heiße Piotr Krawczuk, bin 70 Jahre alt und komme aus Keblowo in der Region Wielkopolska (Großpolen). Das ist in der Nähe von Poznań (Posen).

Wie lange arbeitest du schon bei den Wetterauer Früchtchen?

Ich arbeite hier seit 15 Jahren. Eigentlich bin ich direkt von Anfang an mit dabei gewesen.

Wie hast du Max kennengelernt?

Max ist damals noch zur Berufsschule gegangen. Er hat mit 18 Jahren seine Ausbildung bei einem Betrieb in Bonn gemacht, dort war ich sein Vorarbeiter. Anschließend ist er zurück auf den elterlichen Hof und wir haben Kontakt gehalten. Nach 18 Jahren auf dem Bonner Betrieb bin ich dann zu den Wetterauer Früchtchen gewechselt, die damals noch Klaus Reuhl geleitet hat. Zu dem Zeitpunkt haben vielleicht 20 Personen hier gearbeitet (Heute sind es saisonbedingt über 400! - Anm. der Redaktion). Stück für Stück haben wir dann gemeinsam Strukturen eingeführt und Klaus hat immer mehr an Max übergeben. Alles hat sich stetig entwickelt und ist zu dem gewachsen, was es heute ist. Am Anfang haben wir hier noch die Wohngebäude renoviert (lacht).

Du bist sehr wichtig für den Hof. Damals hast du auch viele Mitarbeiter mitgebracht.

Ja, 2008 kamen durch mich weitere Personen aus Polen, die ich kannte und von denen ich

wusste, dass sie gut arbeiten und fleißig sind. Am 24. April 2010 habe ich selber hier angefangen. Einige der frühen Mitarbeiter, wie z.B. die Geschwister Ela, Anna und Krysia arbeiten wie ich heute noch immer hier.

Nach 18 Jahren im Rheinland bist du hierher gekommen.

Wie war das?

Max war jung und hatte viele Ideen und Pläne. Da musste ich ihn erst einmal ein wenig bremsen. Ich wollte ihm gerne mit meiner Erfahrung helfen den neuen Betrieb aufzubauen. Investition und Modernisierung sind am wichtigsten, da waren wir uns einig. In den darauffolgenden Jahren hat Max sich viel um Verkauf und Vermarktung gekümmert und ich mich um die Arbeit und Organisation auf dem Feld.

Und was ist jetzt dein Tipp für die Zukunft des Hofes?

Wenn du jedes Jahr besser werden willst, musst du jedes Jahr neu investieren und dich weiterentwickeln. Du darfst nicht stehenbleiben. Zuerst war hier nur ein Feld mit Erdbeeren. Dann kamen Tunnel und Folie und der Anbau konnte ausgebaut werden und bessere Erträge bringen. Wir sind heute an einem ganz anderen Punkt als vor 15 Jahren, wir haben uns verbessert.

Was sind deine Aufgaben auf dem Betrieb?

Alles was auf dem Feld passiert und den Anbau betrifft. Wenn Max etwas umsetzen möchte, sorge ich dafür, dass es passiert. Da geht es viel um Organisation – wenn es regnet muss ich das wissen und schauen, was morgen für Arbei-

Deutsch-Polnische Freundschaft

Piotr ist verheiratet, hat zwei erwachsene Kinder und mehrere Enkel. Seit 33 Jahren arbeitet er in Deutschland. Zuvor war er in der Bundeswehr und 20 Jahre als Metallbauer in Polen tätig. Nach der Insolvenz der Metallbaufirma in seiner Heimat fand er eine neue Herausforderung auf einem Obsthof im Rheinland. Dort eignete er sich umfangreiches Wissen über den landwirtschaftlichen Anbau an. Die Wetterauer Früchtchen wären ohne Piotr nicht denkbar. In enger Zusammenarbeit mit der Familie Reuhl hat er den Hof stetig weiterentwickelt. Eigentlich könnte er längst seinen wohlverdienten Ruhestand genießen. Doch die Arbeit bereitet ihm so viel Freude, dass er gerne weitermacht – solange es ihm gut geht.

ten gemacht werden können. Jeden Tag gibt es unterschiedlichste Arbeit für unterschiedlichste Menschen und das koordiniere ich.

Was ist heute anders als damals auf dem Betrieb?

Damals waren es natürlich weniger Leute, heute sind es viel mehr. Das macht für mich aber eigentlich keinen Unterschied. Ich verstehe mich mit allen Menschen aller Nationalitäten. Aber die Leute, die damals aus Polen kamen, hatten eine große Motivation hier viel zu arbeiten, um Geld zu verdienen, damit sie in Polen ein Haus bauen können. Heute haben sich die Prioritäten mehr verschoben.

Was macht Dir am meisten Spaß an der Arbeit?

Das Ergebnis zu sehen! Dann sehe ich, dass meine Arbeit gut war. Meine Pläne haben funktioniert und meine Arbeit ist wichtig.

Wie entspannst du dich nach der Arbeit?

Fernsehen und schlafen – so wie die meisten (lacht). Ich schaue auch gerne Fußball, aber ich mag alle Mannschaften – Dortmund, Leverkusen und Köln... Im Sommer angele ich auch gerne. (Piotr hat mal Karpfen in unserem Bewässerungssteich gesetzt, aber nachdem sie sich sehr wohl fühlten und stark vermehrten, haben wir sie umgesiedelt – Anm. der Redaktion)

Denkst du irgendwann ans Aufhören?

Solange ich gesund bin, möchte ich weitermachen. Aber Gesundheit ist das Wichtigste.