



Hofgut Kapellenhof

Das Hofgut Kapellenhof liegt im Einzugsgebiet von Frankfurt am Main. Dort leben 180 Lacaune-Schafe, deren Milch in der hofeigenen Käserei verarbeitet wird. Luzerne-klee gras dient dabei als Futtergrundlage.

Historie

Der geschichtsträchtige Kapellenhof ist angesiedelt in der südlichen Wetterau, ca. 30 km nordöstlich von Frankfurt. Seinen Namen verdankt er der nahen Hirzbacher Kapelle, die im Mittelalter vor über 1000 Jahren im Ort errichtet wurde. Nachdem das Hofgut lange Zeit einem Antoniter-Orden angegliedert war, ging es nach der Säkularisierung um 1800 an die Pächter über, die es bis in die 70er Jahre bewirtschafteten. Mit dem Einzug der Lacaune-Schafe wurde der landwirtschaftliche Betrieb im Jahre 1998 wieder aufgenommen, seitdem wird dieser ökologisch nach Naturland Richtlinien bewirtschaftet.



Französische Lacaune-Schafe.
Quelle: P. Küthe.

Lacaune-Schafe als Doppelnutzungsrasse

Mittlerweile bewohnt eine 180-köpfige Schafherde den Kapellenhof. Die französische Rasse Lacaune eignet sich gut zur Doppelnutzung. Die Milchleistung sei zwar etwas geringer als die anderer Milchrassen wie zum Beispiel des Ostfriesischen Milchschafs, aber dafür haben die Lämmer einen guten Fleischansatz, sagt Betriebsleiter Pascal Küthe. Es gibt drei Ablammtermine, und zwar im Februar/März, Juni/Juli und November/Dezember. Ausreichend Platz zum Ablammen und zur Aufzucht der Jungtiere bietet das kürzlich in Betrieb genommene zusätzliche Stallgebäude. Jedes Schaf bekommt im Jahr durchschnittlich zwei Lämmer. Davon werden etwa 40 junge Böcke fünf bis sechs Monate gemästet und mit 45-54 kg bei einem benachbarten Schlachter für die Direktvermarktung geschlachtet. Die restlichen Lämmer werden an einen konventionellen Betrieb abgegeben, da nicht alle Lämmer über den Betrieb vermarktet werden können.

Hofeigene Milchverarbeitung mit regionalem Absatz

Zweimal täglich geht es in den Melkstand: Im Jahr 2022 waren es um die 460 Liter pro Schaf, insgesamt rund 70.000 Liter Milch, die in der hofeigenen Käserei direkt zu Camembert und Räucherkäse sowie diversen Joghurt-, Feta- und Frischkäsevariationen weiterverarbeitet wurden. Vermarktet werden die Milch- und Fleischprodukte über den Hofverkauf und den Lebensmitteleinzelhandel, vor allem in der Rhein-Main-Region, aber auch im Taunus sowie im Main-Kinzig-Kreis. Zusätzlich beliefert der Kapellenhof regionale Gastronomiebetriebe.

Luzernebetonte Mischung

Rund 70 der insgesamt 164 Hektar des Kapellenhofs werden selbst bewirtschaftet, dazu gehören ca. 25 ha Grünland, auf dem die Schafherde den Sommer verbringt. Die Flächen um den Stall herum werden beweidet, die entfernteren Flächen dienen als Mähweiden. Auf den Grünland- und Ackerflächen findet man Ackerrand- und Blühstreifen sowie wilde Säume und stehengelassene Streifen im Grünfutter, um Insekten, Feldvögeln und Wildtieren einen

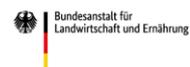
Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie.

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



Lebensraum zu bieten. Weiterhin wurden Heckenpflanzungen vorgenommen und Sitzstangen für Raubvögel errichtet.

Auf rund 20 ha wird Getreide und auf ca. 25 ha Luzernekleegrass angebaut. Hierfür werden mehrjährige Saatgutmischungen in einem Mischungsverhältnis von 60:40 angebaut. Die Bestände stehen in der Regel drei Jahre, wobei die Anzahl der Schnitte witterungsabhängig zwischen drei bis sechs im Jahr schwankt. Die Bestände werden mit einem Frontmäherwerk geschnitten und der Großteil wird per Ladewagen eingeholt und grün verfüttert. Der Rest wird als Siloballen für den Winter gepresst. Dies gelingt durch den Grasanteil ohne Zusatz von Siliermitteln. Für den Fall, dass es doch einmal zu einem Futterengpass kommen sollte, beispielsweise in trockenen Jahren, zahlt sich die Futter-Mist-Kooperation mit dem benachbarten Gut Marienborn aus.



Ernte und anschließende Verfütterung des Grünschnitts. Quelle: P. Kütke.

Luzerne und Rotklee als Basisfutter

Das Grünfutter besteht aus etwa 70 % Luzerne, 10-15 % Rotklee und 15-20 % Gras und wird zum großen Teil frisch verfüttert. Im Winter, den die Schafe im Stall verbringen, wird Silage verfüttert. Außerdem steht ihnen jederzeit Stroh und Heu zur freien Verfügung.

In der Saison bekommen nicht laktierende Schafe ausschließlich Grünfutter, während laktierende Schafe zusätzlich Kraftfutter in Form von Pellets (200-400 g je nach Laktationsstadium) im Melkstand erhalten. Die Lämmer bekommen zur Mast ebenfalls 200 g der Kraftfutterpellets zusätzlich zum Grundfutter. Das Klee- und Luzernefutter gibt es für alle Tiere ad libitum.

Eiskreationen aus Schafsmilch

Der Kapellenhof setzt auf offene Hofportalen, Besuchende sind jederzeit willkommen. Das freut besonders Ausflügler und Wanderer, die auf der „Hohen Straße“ unterwegs sind, einem beliebten Radweg der direkt am Hof vorbeiführt. Bei einem Boxenstopp können in der Selbstbedienungshütte die Reservens wieder aufgefüllt werden. Neben den hofeigenen Produkten lässt es sich hier bei Kaffee und Kuchen gut verschmaufen. Ein Sommerhighlight sind die Eiskreationen aus Schafsmilch, die man sich direkt auf dem Hof schmecken lassen kann. Weiterhin werden Hofführungen und Events, wie Wein-und-Käse-Abende angeboten. Die ehemalige Scheune wurde zu einem Tagungshaus mit Seminarräumen umgebaut, hier lässt sich Ruhe und Einklang finden, beispielsweise in Yoga-Kursen.

Artenschutz auf Feld und Flur

Die Region um den Kapellenhof ist geprägt durch alte Streuobstwiesen und Bachläufe, die wertvolle Habitate für Insekten, Vögel und Amphibien darstellen. Im letzten Jahr wurde gemeinsam mit benachbarten Grundeigentümern und der Gemeinde Hammersbach eine sechs Hektar große Grünlandfläche mit der Anlage eines Feuchtbiotops aufgewertet. Die Pflege und Offenhaltung dieser alten und neu geschaffenen Rückzugsflächen übernehmen

die Schafe des Kapellenhofs und tragen als traditionelle Landschaftspfleger maßgeblich zur Erhaltung dieser strukturellen Vielfalt bei.

Medaillenverdächtig

Das Konzept des Kapellenhofs, hochwertige Nischenprodukte ressourcenschonend herzustellen, geht auf: Nicht nur zahlreiche Schafmilchprodukte wurden prämiert, sondern auch Betriebsleiter Pascal Kütke, der im Jahr 2021 von der Jury des Ceres Award zum Manager des Jahres nominiert wurde.



Der Betriebsleiter holt die Herde zum Melken ab. Quelle: P. Kütke.

Betriebsspiegel Hofgut Kapellenhof

Betrieb	Hofgut Kapellenhof, 63546 Hammersbach
Betriebsleitung	Pascal Kütke
Mitarbeitende	Käserei: 3 festangestellte Mitarbeitende Landwirtschaft: 1 Mitarbeitender + 1 Azubi, Büro: 2 Mitarbeitende, 1 Betriebsleiter, 5 Aushilfen
Tiere	180 Lacaune-Mutterschafe plus Nachzucht
Fläche	164 ha, davon werden 70 ha selbst bewirtschaftet: 25 ha Grünland, 25 ha Ackerfutter (Klee & Luzerne), 20 ha Getreide,
Böden	60–85 Bodenpunkte; fruchtbare Lössböden
Klima	135 m über NN, 9,4°C, 800 mm Jahresniederschlag
Fruchtfolge	3 Jahre Klee- und Luzernegras – Weizen – Gerste – Dinkel
Kleegrasmischung	Mehrjähriges Luzernegras und Luzerne-Kleegras im Verhältnis 60:40
Luzerne-, Kleegrasverwertung	Grünfütter im Sommer, Silage im Winter
Kleegras in der Ration	70 % Luzerne, 10-15 % Rotklee, 15-20% Gras als Grünfütter oder Silage, zusätzlich Kraffütter-Pellets für laktierende Schafe (200-400 g) und Mastlämmer (200 g)
Website	https://www.hofgut-kapellenhof.de/

Text: Silvia Mátray, Stand: September 2023

Weitere Informationen

<https://www.demonet-kleeluzplus.de/>

