

Allerbestes Biogemüse

Weil seine Frau unbedingt Gemüse anbauen wollte, pflegte Lars Hümme vor zehn Jahren ein Stückchen Rasen im Garten zu einem Friederikenhof, zählt zu seinen besten Kunden.

„Mit den Tomaten fing es an“, erinnert sich Dirk Werner. Vor gut acht Jahren stand der Aushilfsägäther des Ringhotels, Lars Hümme, plötzlich montags mit einer Kiste voller roter Früchte vor der Küche und fragte Dirk Werner, ob er vielleicht etwas damit anzutan wisse. Lars Hümme zog damals in seiner Freizeit im Garten Biogemüse; Was er mit seiner Familie nicht verwerten konnte, verteilte der Fleischergeselle unter Freunden, Nachbarn und Bekannten. „Inzwischen kommt er in der Saison jede Woche mit etwas anderem an, und wir schreiben unsere Speisekarten dementsprechend. Lars‘ Pastinaken sind ein Gedicht, seine Möhren, die Bete und Salate, einfach alles“, lobt Dirk Werner. Gerade legt der Küchenchef Radisches von Hümmes Hof süß-sauer-salzig ein. Sie sind wunderbar aromatisch und knackig. Diesen Genuss wünsche ich mir das ganze Jahr.“

Lars Hümme's Gemüse überzeugt durch Qualität, Geschmack und Frische, und es wächst quasi nebenan, deshalb unterstützt ihm beziehend. Außerdem sollen auf dem Hof in Hollenbek noch in diesem Jahr sieben bis zehn Rinder einzuziehen. Noch betreibt Lars Hümme's Vater in den Ställen eine Lohnmästerei, doch die Tage der Schweine sind gezählt: Wo sie jetzt leben, soll ein Altenwohnstift für Lars' Eltern, aber auch ein angemachter Rinderstall entstehen. Lars Hümme möchte den bisher konventionell geführten Mastbetrieb der Eltern auf eine zertifizierte Demeter-Landwirtschaft umstellen. Das Antragsverfahren läuft. Da der Bioverband gesunde Kreislaufwirtschaft und Diversifikation verlangt, muss Lars Hümme für das begleite Siegel Rinder halten. Das wollte ich sowieso. Nur wer sich vielseitig aufstellt, wird unabhängig gegenüber Klimaeinflüssen und der Politik.“

Keine Frage, als Bauerssohn weiß Lars Hümme, wie Landwirtschaft tickt. Er ist der zweitegeborene, eigentlich sollte sein älterer Bruder den Betrieb übernehmen. „Ich habe es als Kind immer bedauert, keine Zukunft auf dem Hof zu haben.“ Als sich der Bruder nach mehreren Rückschlägen entscheidet, den Betrieb doch nicht zu übernehmen, leitet Lars als gelernter Fleischer die Direktvermarktung eines großen Biolandwirts. Nebenbei jobbt er im Friederikenhof als Gartner. Der Vater wechselt in die Lohn-

mästerei, Lars Hümme mag seinem Beispiel nicht folgen. Die Zukunft des Hofes scheint besiegelt.

„Aber dann hat mich meine Frau um ein Stückchen Gemüsegarten gebeten.“ Also pflegt Lars in ein Eckchen um. Aus 100 Quadratmetern werden schnell 200, dann 300 bald 500. Als Anne in ihrem Bachelors- und Masterstudium auf Lehramt eine Ausbildung zur Gemüsegärtnerin auf dem Biohof in Wulksfelde absolviert, wird auch Lars Hümme vom Gemüseanbau infiziert. Er ersteht über Ebay ein erstes gebrauchtes Folien gewächshaus, schließlich noch ein drittes. Neben Tomaten, Gurken, Porree und Salat baut das Paar bald auch Möhren, Rote und Bunte Bete, Pastinaken und Zucchini an. „Es wurde jedes Jahr ein bisschen mehr.“ Heute wachsen auf 650 Quadratmetern unter Folien sowie auf 1,5 Hektar Freifläche mit Auberginen, Paprika, Sellerie und Radieschen. Bohnen, Kartoffeln und Kürbis gut 20 verschiedene Gemüsesorten. Erstmals plant Lars Hümme auch den Anbau von Wintergemüse. Gerade beantragt er Zuschüsse für seinen kleinen Hühnerstall mit 350 Tieren. Noch für dieses Jahr soll der Rinderstall, bald auch eine Verarbeitungshall für die Veredlung eigener Fleischprodukte entstehen. Kontakte zu einer familiengeführten Schlachterei im Nachbarort sind geknüpft. Umstrukturierungen im Betrieb des Arbeitgebers haben Lars Hümme Mitte vergangenen Jahres in die Selbstständigkeit geschubst. Wirklich traurig ist er darüber nicht. Seit September 2018 gehört ihm der Hof der Eltern, seinen guten Erfahrungen folgend setzt er ausschließlich auf Direktvermarktung. „Somache ich mich unabhängig von Preisen des Einzelhandels. Ich hoffe Topqualität, dafür bekomme ich faire Preise, das sichert mein Einkommen. Reich werde ich so nicht, aber ich kann davon leben und ich habe eine Aufgabe, die mich erfüllt.“

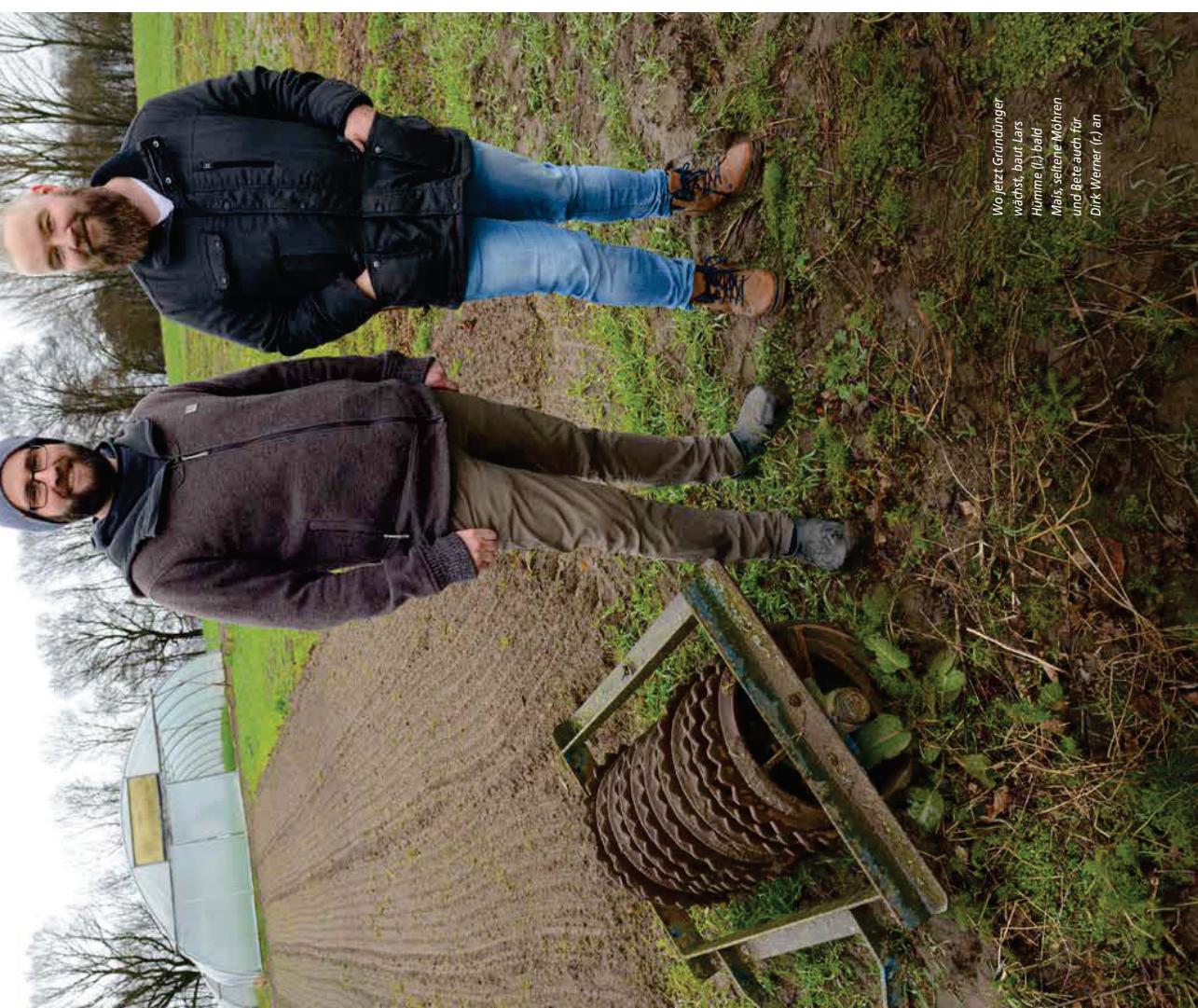
Dirk Werner freut es. Er bekommt auch außergewöhnliches Ge-

müse, und das immer in makelloser Qualität. Seine Gäste auf

dem Friederikenhof honorieren es. „Wir bezeichnen möglichst viele Produkte von regionalen Erzeugern, weil sie frischer, authentischer und ursprünglicher sind. Das schmeckt einfach besser.“ Wenn wir damit kleine Betriebe wie Hümme's Hof stärken, ist es ganz in unserem Sinne.“

Hof Hümme
Hollenbek 10, 23919 Behlendorf, Tel. 044-808 97 71
www.biobiohof-hummeme.de
Öffnungszeiten Holladen:
Juni bis Ende Oktober ganzjährig

Ringhotel Friederikenhof
Langjohrd 15-19, 23560 Lübeck-Oberbüssau,
Tel. 0451 80 08 80
www.friederikenhof.de
Öffnungszeiten Restaurant: Montags von 17 Uhr bis 22 Uhr
dienstags bis sonnabends von 11 Uhr bis 22 Uhr



Wojetz Grundiger
wachtet bald
Hummme (l.) bald
Mais, Sellerie, Möhren
und Bete auch für
Dirk Werner (r.) an

