



KIRA TSCHIRNER UND  
KLAUS HOPPE

GANZ PRIVAT

FOTOS: ENNO FRIEDRICH, FOTOGRAFIERT IN ANNA'S CAFÉ

# Platz genommen

**Auf dem Gelände der alten Ziegelei in Rettmer entsteht seit sechs Jahren ein kleines Paradies mit Hofladen und Café. Die Wege der Produkte vom Feld ins Glas sind transparent, alte Haustierrassen führen hier ein glückliches Leben. Wer aus der Zeitschleife des Alltags heraustreten möchte, ist hier richtig. Klaus Hoppe und Kira Tschirner sind zwei der kreativen Köpfe, die am Rande Lüneburgs Landwirtschaft im kleinen Stil gelingen lassen.**

**Klaus, Dich kennt man als Geschäftsführer der Lüneburger Campus GmbH. Wann begann die Idee für den „Hof an den Teichen“ zu reifen?**

*Klaus Hoppe:* Auf das Gelände der alten Ziegelei in Rettmer bin ich zufällig gestoßen. 2010 suchten wir eine Halle für das Baulager der Campus GmbH, wir brauchten 400 m<sup>2</sup>. Ein Freund zeigte mir die 6.000 m<sup>2</sup> großen, maroden Hallen. Ich hatte schon auf dem Absatz kehrt gemacht, doch der Eigentümer führte mich zu den drei großen Teichen. Das war der Moment, als die Idee zu reifen begann: Wie gelingt es, dieses wunderschöne Fleckchen Natur zu erhalten und ihm neues Leben einzuhauchen?

**Eine Streuobstwiese machte den Anfang, heute seid Ihr Arche-Betrieb.**

*Klaus Hoppe:* Prämisse war eine Landwirtschaft, die sich optimal in das Gelände einfügt. Die Flächen sollten mit möglichst wenig Aufwand zu bewirtschaften sein, wir wollen keine Pestizide ausbringen, und wir wollten eine Mischkultur anbauen, in der sich die Pflanzen gegenseitig stärken. 2012 haben wir mit der ersten Streuobstwiese begonnen – seither sind 250 Apfelbäume und 40 alte Sorten gepflanzt worden. Über die vielen Wühlmäuse und

das schnell wachsende Gras kamen wir auf die Schafe – weiße hornlose Moorschnucken. Auch hier haben wir uns für eine alte Rasse entschieden, die mit der Umgebung gut zurechtkommt. Sie halten das Gras kurz und ermöglichen es den Raubvögeln, die Wühlmäuse zu dezimieren. Zudem sind die Tiere Leichtgewichte und können sich gefahrlos in den Uferbereichen an den Seen bewegen. Mit den Moorschnucken fanden wir den Zugang zu den alten Nutzierrassen. Es folgten die Bunten Bentheimer-Schweine und verschiedene alte Hühnerrassen.

**Für all dies braucht es landwirtschaftliches Fachwissen ...**

*Klaus Hoppe:* Die Grundlagen haben meine Eltern gelegt, sie bewirtschafteten große Nutzgärten. Zudem habe ich kompetente Unterstützung an meiner Seite von einem Wanderschäfer, zwei Gärtnerinnen sowie eine „Kräuterfee“.

**Hast Du damit Deine Vision von einem naturnahen Leben verwirklicht?**

*Klaus Hoppe:* Seit Helmut Schmidt sagte „Wer Visionen hat, sollte zum Arzt gehen“, sträube ich



mich etwas gegen diese Bezeichnung. Ich würde es eher eine klare Vorstellung nennen. Ich kann mich in der Natur sehr gut erholen, sie erdet mich. Vor allem aber ist dieses Projekt eine schöne Herausforderung, weil ich sehe, wie sich dieses Stück brachliegendes Land mit Ruinen in eine grüne Oase verwandelt. Dieses Projekt erinnert mich an die Zeit, als ich noch studierte und die Scharnhorst-Kaserne in den Gebäudebestand der Uni überging. Wir Studenten hatten eine sehr präzise Vorstellung davon, was auf einem Campus vorhanden sein musste. Das haben wir umgesetzt, und daraus ist dann zunächst der Campus e.V., später die Campus GmbH entstanden. Hier in Rettmer lag ebenfalls ein großes Potential brach, das nur darauf wartete, entdeckt zu werden.

### **Weshalb sind es gerade die Kulturpflanzen und alten Haustierrassen, die Ihr etabliert?**

Alte Rassen sind widerstandsfähiger, weil sie nicht so hochgezüchtet sind. Doch werden sie in Zeiten der Massentierhaltung den Ansprüchen scheinbar nicht mehr gerecht oder entsprechen nicht dem aktuellen Ernährungstrend. Die Bunten Bentheimer-Schweine beispielsweise sind äußerst robuste Nutztiere. Doch soll das Fleisch heute mager sein, ihres aber besitzt einen gewissen Fettanteil, was – in Maßen genossen – weitaus gesünder und leckerer ist. Alte Rassen sind weniger anfällig für

### **DIE SCHÜLER KOMMEN REGELMÄSSIG AUF DEN HOF, UM ETWAS ÜBER LANDWIRTSCHAFT UND DIE HERKUNFT DER PRODUKTE ZU LERNEN.**

Krankheiten. Unsere Schweine und Schafe erhalten lediglich die vorgeschriebenen Impfungen. Aufgrund der artgerechten Haltung und der weitläufigen Flächen, auf denen sie leben, benötigen sie keinerlei Medikamente. Bei den Pflanzen geht es uns vor allem um die Vielfalt von Gemüse und Kräutern. Ein weiterer Bereich, der sich derzeit im Aufbau befindet, sind alte Heilpflanzen. Mit ihnen möchten wir das Wissen um ihre Wirkung erhalten.

### **Eine weitere zentrale Säule des Hofes ist der Hofladen mit seinem Café.**

*Kira Tschirner:* Der Hofladen bietet uns die Plattform für den Direktvertrieb unserer Produkte, freitags bis sonntags sind wir für unsere Gäste da, die



auch zum Kaffeetrinken vorbeikommen und unsere selbstgebackenen Kuchen genießen.

### **Kira, Du bist Ergotherapeutin. An den Wochenenden hast Du den Hofladen unter Deine Fittiche genommen. Seit wann bist Du Teil des Ganzen?**

*Kira Tschirner:* Dadurch dass Klaus und ich auch privat verbunden sind, begleite ich das Hof-Projekt schon seit mehreren Jahren. Den Hofladen haben wir im Mai 2017 eröffnet, seitdem ist er mir Stück für Stück ans Herz gewachsen. Die Initialzündung war sicherlich die Tatsache, dass ich lei-

denschaftlich gerne backe. Wenn jemand enttäuscht ist, weil es einen bestimmten Kuchen nicht gibt, ist das zugleich das schönste Lob für uns und ein Zeichen dafür, dass man gerne wieder kommt! Es macht unglaublich viel Spaß, an der Entwicklung eines solchen Projektes beteiligt zu sein. Derzeit sind wir ein Team von neun Mitarbeitern, die stundenweise im Hofladen und Café arbeiten. Ich bin für die Einteilung des Personals zuständig, leite die neuen Mitarbeiter an, ich backe und unterstütze natürlich im Verkauf.

### **Im Hofladen werden Produkte vertrieben, die nahezu vollständig aus den hier geernteten Rohstoffen bestehen.**

### **Kira Tschirner**

geboren 1975 in Frankfurt am Main  
Beruf: Ergotherapeutin / Yogalehrerin

*Kira Tschirner:* Richtig, für das Gebäck verwenden wir natürlich unsere Hof-Eier und das saisonale Obst. Unsere Tees und Kräutersalze stellen wir aus eigenen Kräutern her, und natürlich gibt es auch zahlreiche Fleisch- und Wurstprodukte von unseren Bentheimer-Schweinen.

*Klaus Hoppe:* Unser Koch Winne Marx ist enorm kreativ, wenn es um die Verarbeitung der saisonalen Kräuter-, Obst- und Gemüsesorten geht. Aus seiner Feder stammen unsere Pestos, der Hof-Senf, das Kräuter-Öl und vieles mehr. Alles wird in einer Auflage von maximal 100 Stück produziert. Sonntags brutzelt Winne in seiner Food-Box auf unserer „Piazza“ leckere Bentheimer-Würstchen und reicht frische Salate mit Hofkräutern.

*Kira Tschirner:* In diesem Jahr sind die ersten Bienenvölker auf dem Hof heimisch geworden, bald wird es also auch den ersten Honig vom „Hof an den Teichen“ geben.

### **Bei den Lüneburgern trifft Ihr mit Eurem Konzept offensichtlich einen Nerv.**

*Klaus Hoppe:* Es ist eine große Sehnsucht nach dem Natürlichen und Authentizität vorhanden. Die Nachfrage nach Handgemachtem, nach Obst und Gemüse, das unter natürlichen Bedingungen gereift ist, ist groß. Produkte aus der Region sind gefragt, weil hier Herkunft und Verarbeitung transparent werden. Bei uns kann jeder zu den üblichen Öffnungszeiten über den Hof gehen und sich anschauen, wo Obst, Gemüse und Kräuter wachsen, wie die Tiere gehalten werden.

*Kira Tschirner:* Wir haben mittlerweile viele Stammgäste. Der Hof ist ein Ort, an dem man Landleben und Handgemachtes genießen und für eine Weile die Zeit vergessen darf. Kinder freuen sich über den Spielplatz oder erkunden auf dem Lehrpfad das Gelände.

### **Dazu passt Euer Slogan: „Zeit kann man schmecken“.**

*Klaus Hoppe:* Das ist tatsächlich wörtlich zu verstehen. Hier bekommt alles seine Zeit, um zu

wachsen. Unsere Schweine leben mindestens 10, manchmal 15 Monate auf dem Hof, bevor sie geschlachtet werden. Das Gemüse und Obst wird geerntet, wenn es im Freiland reif ist. Zeit brauchen manchmal auch unsere Kunden, die auf die Ware warten müssen, weil diese nicht rund um das Jahr verfügbar sind. Alles dies macht die hohe Qualität unserer Produkte aus – und vielleicht schmeckt man auch die Liebe und Hingabe der Mitarbeiter bei der Produktion.

### **Sind die Produkte auch im Lüneburger Einzelhandel zu finden?**

*Klaus Hoppe:* Nein, aufgrund der zu geringen Margen im Weiterverkauf macht es für uns nur Sinn, sie im Direktvertrieb anzubieten. Zudem sind wir mittwochs und samstags auf dem Lüneburger Wochenmarkt. Am 1. und 2. September nehmen wir an der Veranstaltung „Alte Handwerkerstraße“ in der Lüneburger Altstadt teil.

### **Viele helfende Hände lassen den „Hof an den Teichen“ derzeit wachsen.**

*Klaus Hoppe:* Momentan sind wir 17 Mitarbeiter. Was mich besonders freut: Es sind auch zwei Ehrenamtliche darunter, die uns unterstützen. Für das nächste Jahr sind drei Stellen für das Freiwillige Ökologische Jahr bewilligt worden, die ab August 2019 besetzt werden. In diesem Jahr fängt zudem eine Ganzjahrespraktikantin bei uns an.

### **Mit einem besonderen Bildungsangebot richtet Ihr Euch an alle Generationen.**

*Klaus Hoppe:* Die Campus Stiftung bietet Seminare zu Themen wie Kräuterkosmetik, Obstbaumschnitt

## **AUF DEM GELÄNDE DER ALTEN ZIEGELEI IN RETTMER LAG EIN GIGANTISCHES POTENTIAL BRACH, DAS NUR DARAUF WARTETE, ENTDECKT ZU WERDEN.**

oder Imkern an, unser Schmied gibt Einblicke in sein Handwerk. Schulklassen können sich für unsere Hofführung anmelden oder mit uns gemeinsam unterrichtsbegleitende Projekte durchführen. *Kira Tschirner:* Seit diesem Schuljahr hat die Schule am Knieberg eine AG ins Leben gerufen. Die Schüler kommen regelmäßig auf den Hof, um etwas über Landwirtschaft und die Herkunft der Produkte zu lernen. Natürlich sind auch ähnliche



### **Klaus Hoppe**

geboren 1969 in München

Beruf: angestellter Geschäftsführer

Veranstaltungen für Erwachsene willkommen. Unser nächster Workshop trägt den Namen „Grüne Kosmetik aus Küche & Garten“ und findet am Sonntag, den 12. August von 10.30 bis 17.30 Uhr statt. Die Öffnungszeiten und alle bevorstehenden Termine findet man auch auf unserer Internetseite unter [www.hof-an-den-teichen.de](http://www.hof-an-den-teichen.de).

### **Ein nachahmenswertes Konzept, doch wie verhält es sich mit der Wirtschaftlichkeit?**

*Klaus Hoppe:* Der Hof wird in der Lage sein, sich selbst zu tragen. Ich möchte zeigen, dass dies am Rand einer Stadt wie Lüneburg mit einem landwirtschaftlichen Betrieb auf nur 12 ha möglich ist. Dem Höfersterben muss man Konzepte entgegenzusetzen. Ich finde es fatal, dass ein Landwirt, der seine Familie ernähren will, heute 300 ha Land bewirtschaften muss. Er finanziert mit seiner Ar-

beit viel zu viele Wirtschaftszweige mit – z.B. die lebensmittelverarbeitende Industrie –, ohne für seine Mühe gewürdigt zu werden; und es partizipieren auch die Chemiekonzerne. Auffangen kann er dies nur über die Massenproduktion auf Kosten von Tierwohl und Grundwasser.

### **Der landwirtschaftliche Betrieb wird von der Campus Stiftung geführt.**

*Klaus Hoppe:* Der Campus Lüneburg e.V., hat die Campus-Stiftung ins Leben gerufen, die unter anderem die Aufgabe übernommen hat, den landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Flächen und Gebäude, die außerhalb des landwirtschaftlichen Betriebs liegen, stellt die Campus-Stiftung wieder her und entwickelt sinnvolle Nutzungskonzepte. Zudem betreibt die Stiftung einen Holzhandel, der Holz aus den umliegenden Wäldern zu Brennholz verarbeitet, mit dem wiederum die Studentenwohnheime und Immobilien des Campus e.V. beheizt werden. Die Stiftung fördert die Bildungsmaßnahmen rund um das Thema „Natur“ und hat den Auftrag, die Landschaft zu pflegen, heißt: Schuttflächen auf dem Gelände wieder in urbares Land zu verwandeln.

### **Der „Hof an den Teichen“ – wie könnte dieser in zehn Jahren aussehen?**

*Kira Tschirner:* Unser Hof wird immer ein Ort sein, wo die Uhren langsamer gehen, wo Zeit ist für Genuss und Begegnungen. Unsere Besucher sollen diesen Ort grundsätzlich ein bisschen glücklicher verlassen.

*Klaus Hoppe:* Mein großer Wunsch ist ein Hofgebäude, das den Mittelpunkt des „Hofes an den Teichen“ bildet. Es sollte nach historischem Vorbild alles unter einem Dach vereinen: eine Hofküche, unseren Hofladen und das Café, einen Raum, in dem wir den Honig schleudern, einen anderen, in dem unser Fleisch geräuchert wird, die Kräuter trocknen und verarbeitet werden. Im Stiftungsgedanken ruht zudem die Idee, ein Fundament für einen Hof zu legen, der Generationen überdauert – für gesunde Pflanzen, eine vielfältige Tierwelt und glückliche Menschen, die im Einklang mit der lokalen Umwelt leben. (nf)