



Das erste Erntedank- und Hoffest auf Gut Wilhelmsdorf unter der Regie der neuen Führungsgeneration mit, von links: Maïke Schumacher, Jan-Christian Hoyer, Friederike Hegselmann und Caroline Barth zieht mehr als 2000 Besucher an. Fotos: Burgit Hörtrich

Mehr als 2000 Menschen unternehmen einen Erntedank-Ausflug nach Wilhelmsdorf

Der Hof, wo Milch und Honig fließen

Von Burgit Hörtrich

SENNESTADT (WB). Dass auf dem Gut Wilhelmsdorf tatsächlich Milch und Honig fließen, davon können sich kleine und große Besucher beim Erntedank- und Hoffest überzeugen. Die Veranstaltung gibt es schon seit 28 Jahren, dass Erntedank auf dem Gut gefeiert wird, hat eine noch deutlich längere Tradition.

Das Hoffest am Sonntag aber ist das erste unter Regie der neuen Leitungsgeneration mit Friederike Hegselmann, Maïke Schumacher, Caroline Barth und Jan-Christian Hoyer. Sie gehen von gut 2000 Menschen aus, die den Hof an der Verler Straße an diesem Tag besu-

chen, vielleicht aber sogar von noch mehr, denn, so Friederike Hegselmann: „Wir haben den Erntedankgottesdienst zeitlich vorgezogen und dadurch mehr Stunden für das Programm danach.“

Und Milch und Honig? Es gibt den ersten Wilhelmsdorfer Bio-Honig, erklärt Jan-Christian Hoyer: „Wir haben 70 Völker, jedes von ihnen produziert im Durchschnitt 49 Kilogramm Honig.“ Fünf Sorten gebe es - an diesem Sonntag drei, nämlich Frühlingshonig, Sommerhonig und Rapshonig, dazu, wenn auch in geringeren Mengen, werde Lindenblüten- und Waldhimbeere-Honig erzeugt. Hoyer: „Die Sommerblüte verkauft sich am besten.“ Die Bienen

schwärmen in einem Umkreis von einem bis zwei Kilometern aus, er verstelle die Stöcke auch: „Zum Beispiel in den Kreis Paderborn, weil es dort viel Raps gibt.“

Auf Gut Wilhelmsdorf würden 230 Kühe gehalten, so Maïke Schumacher. Mit dem Leitungswechsel habe man auch die sogenannte Kuh-gebundene Aufzucht eingeführt. Meistens werden Kälber kurz nach der Geburt von ihren Müttern getrennt und separat aufgezogen, trinken aus dem Nuckel-Eimer.

»Eine Kuh kümmert sich um drei bis vier Kälber.«

Maïke Schumacher vom Leitungsteam Gut Wilhelmsdorf

Auf Gut Wilhelmsdorf kümmern sich nun Kuh-Ammen um den Nachwuchs. Maïke Schumacher: „Eine Kuh kümmert sich um drei bis vier Kälber.“ Manche der Tiere seien besser geeignet als andere, so Friederike Hegselmann: „Man muss sie im Blick haben.“ Pro Jahr würden auf Wilhelmsdorf rund 260 Kälber geboren. Der Betrieb erzeuge bis zu zwei Millionen Liter Milch pro Jahr.

In der Molkerei und der Verwaltung seien rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, in der Landwirtschaft zehn. Zu Gut Wilhelmsdorf gehören 370

Hektar Ackerfläche (Kleegras, Roggen, Mais, Kartoffeln) und 125 Hektar Grünland.

Der Hof setze nach wie vor auf Direktvermarktung: Neben dem Hofladen ist das die Belieferung von Geschäften mit Milch und Naturjoghurt im Umkreis von 30 bis 40 Kilometern und die mit Bio-Kisten.

Friederike Hegselmann sagt, dass sie während der Corona-Pandemie ihren Nachfrage-Höhepunkt mit 1300 Kisten erlebt hätten: „Jetzt sind es 800 Kisten.“ Das Gemüse dafür stamme aus regionalem Anbau (Wether), angeboten würden aber auch Fleisch und Wurstwaren.

Alles, was in einer solchen

Kiste sein könnte, können die Besucher natürlich auch probieren. Das Angebot beim Hoffest reicht von frisch gepresstem Apfelsaft über Süßes und Deftiges bis eben hin zum hofeigenen Honig.

Besonders beliebt: Treckerrundfahrten, der Kettcar-Parcours zwischen Strohhallen, Reiten, Stockbrotbacken und die Strohbürg. Beteiligt am Programm sind unter anderem der Bauernhofkindergarten „Die Wiesenhumeln“, die Kita Nobeia, die Freiwillige Feuerwehr Eckartsheim und jede Menge Flohmarkthändler.

Auch die Kühe dürfen bei Führungen besucht werden. Und die Kälbchen gestreichelt - wenn die denn dazu Lust haben...



Im Anhänger eine Runde mit dem Trecker übers Hofgelände fahren – dafür nehmen kleine und große Besucher bei dem Fest auch Wartezeiten in Kauf.



Tom (13) probiert aus, wie es ist, eine Kuh zu melken. Diese ist zwar brav, bestätigt Christine Füchtemeier, sie gibt aber keine Milch, sondern nur Wasser.

ch
in
is-
en
rie-
nd
on

U
r
für
r
ter
te-
e-
uch