

Von der Wiese auf den Teller

Gutes für Körper und Seele

Der Ökohof Fleckenbühl in Cölbe-Schönstadt in der Nähe von Marburg ist mehr als nur ein ansprechender großer Biohof mit zahlreichen Betrieben wie u. a. einer Käserei, einem Hofladen und einer Brasserie. Die Fleckenbühler helfen vor allem denen, die sich in einer Abhängigkeit verloren haben, sich wiederzufinden.

Auf dem Ökohof Fleckenbühl können Menschen mit Suchtproblemen Unterstützung und Begleitung finden. Der Ansatz der Fleckenbühler ist einzigartig. Sie bieten einen nüchternen und gewaltfreien Rahmen, in dem Süchtige die notwendigen Schritte zur Genesung eigenverantwortlich gehen können. Was sie von anderen Einrichtungen unterscheidet: Hier sind es nicht Sozialarbeiter oder Psychologinnen, die die Betroffenen begleiten, sondern die drogenfreien Süchtigen selbst, die sich unterstützen und genau wissen, was Neuankommlinge wie auch langjährige Mitglieder brauchen. Auf diesem Hof erzeugt und vertreibt die große Selbsthilfegruppe vom Erzeugerverband Demeter zertifizierte Produkte. Das bietet einen umfassenden Rahmen, die Zeit sinnvoll zu nutzen und das Leben aktiv zu gestalten. „Wir legen größten Wert darauf, süchtige Menschen schnell in unsere eigenen Zweckbetriebe zu integrieren“, sagt Andreas Schwarzer, der die Küche der Brasserie leitet. „Gesunde Ernährung als Energiespender ist ein wichtiger Bestandteil unseres Alltags“, ergänzt er.

ERNÄHRUNG BEGINNT AUF DER WIESE

Am Anfang der Fleckenbühler Ernährungsstrategie steht die Wiese. Die Kühe ernähren sich von Klee gras und Luzerne, zusätzlich bekommen sie auch Ackerbohnen und Getreideausputz. Sofern möglich werden alle Futtermittel auf den Fleckenbühler Flächen produziert. Die Ausscheidungen der Kühe werden zu Dünger, der für nachhaltig fruchtbare Böden sorgt. Auf dem so belebten Grund wächst hochwertiges Backgetreide ohne chemische Düngung und Pflanzenschutz. Die Menschen der Suchtselbsthilfe-Einrichtung, die nicht auf den Feldern oder bei den Tieren arbeiten wollen, können

sich in einem der angesiedelten Betriebe verwirklichen. „In unserer Vollkornbäckerei in Frankfurt wird das Getreide zu Backwaren“, erzählt Andreas, „und die Milch wird in der Hofkäserei zu Rohmilchkäse verarbeitet.“ Überall würden helfende Hände gebraucht. Am Frankfurter Standort der Fleckenbühler gibts weitere Zweckbetriebe. Im Stadtteil Sachsenhausen ist es z. B. ein Bistro und in Niederrod ein Bäckereicafé mit angeschlossener Bäckerei. Das knusprige Dinkelbrot, das so auf kürzestem Weg vom Feld über die Frankfurter Backstube zur Kundschaft kommt, ist ebenso ein Genuss wie die Fruchtkuchen, die beliebten Mandelhörnchen oder die veganen Nussecken. Die Käserei glänzt hingegen mit Pfefferlaibchen und Knoblauchkäse, mit Möhrenweichkäse und scharfen Feuerlaibchen mit Chili, um nur einige wenige zu nennen. Alle Sorten sind äußerst wohlschmeckend und jede hat ihre Fans.

EINE EINZIGARTIGE CHANCE

„Fleckenbühl hat mein Leben gerettet“, ist Andreas überzeugt. Ganz unten sei er vor zwölf Jahren gewesen. „Am Schluss habe ich drei Flaschen Wodka getrunken, und um in meinem Beruf als Koch dennoch zu funktionieren, habe ich gekokst.“ Bevor er sich bei den Fleckenbühlern aufnehmen ließ, sei er zwei Wochen im Krankenhaus gewesen. Ohne medizinische Versorgung hätte er kaum den ersten Entzug überlebt. „Man muss schon überzeugt sein, dass man drogenfrei leben möchte“, sagt er. Alle Fleckenbühler sind aus freien Stücken auf dem Hof. Von der ersten Stunde an verzichten sie auf jede Art von stofflichen Drogen – bis hin zum Nikotin. Hilfe zur Selbsthilfe, das ist hier Leitmotiv, und die Überzeugung, dass Süchtige nicht hilflos sind. Sie sind imstande, sich die notwendigen Kompetenzen für ein nüchternes, selbstbestimmtes Leben anzueignen. ♦♦



Die im eigenen Saft gegarte Gänsekeule mit frischem Rotkohl und Klößen ist ein Gedicht



Fleckenbühl ist ein großer, schöner und gepflegter Ökohof, re. u. im Bild ist die Brasserie zu sehen



Die Kundschaft weiß das gute Angebot der Fleckenbühler zu schätzen



Die Tiere auf dem Hof werden nicht nur artgerecht gehalten, sondern auch vorwiegend mit dem ernährt, was hier angebaut wird

Viele Bereiche gibt es auf dem Hof, die bewirtschaftet sein wollen. Alle finden hier ihren Platz



Andreas Schwarzer ist Chef der Brasserie und ein hervorragender Koch

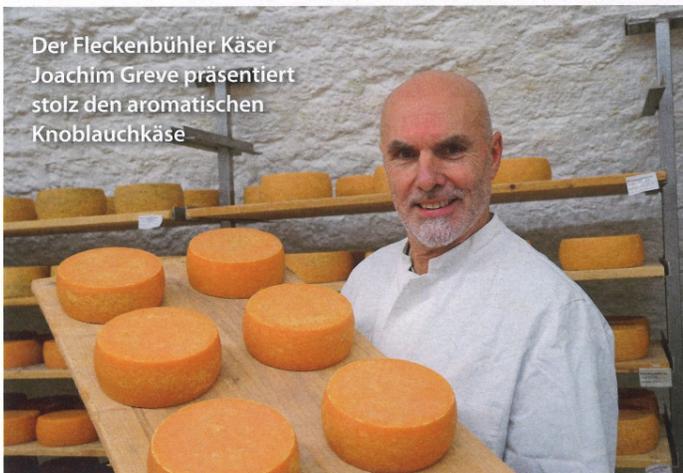


Die Käseauswahl im Hofladen – eine wohlschmeckende Besonderheit ist der „Fleckenbühler Knubbel“ (li. o.)



Der Hofladen mit Selbstbedienungskonzept hat immer geöffnet und erlaubt Einblick in die Käse

Der Fleckenbühler Käser Joachim Greve präsentiert stolz den aromatischen Knoblauchkäse



Restaurantleiter Hans-Peter Hölz ist unverzichtbarer Teil des engagierten Brasserie-Teams



Es gilt, die Selbsthilfe jedes Mitglieds zu aktivieren und die persönlichen Fähigkeiten zu fördern. „Süchtige wissen genau, was sie einer psychologischen Fachkraft erzählen müssen, um einen Rückfall zu verbergen“, weiß Andreas. „Bei uns funktioniert das nicht. Zu gut kennen wir alle Tricks, mit denen Süchtige nicht nur andere, sondern auch sich selbst hinter das Licht führen.“ In den ersten Wochen leben die Betroffenen in einem Mehrbettzimmer. Die Gemeinschaft gibt Halt und Schutz und hilft, den Suchtdruck aufzufangen. Die Länge ihres Aufenthalts bestimmen sie selbst, aber empfohlen wird, wenigstens ein bis zwei Jahre auf dem Hof zu bleiben. Andreas hat es geschafft. Mittlerweile lebt er bei Gießen, hat eine Frau und eine kleine Tochter und weiß: Dieses Glück wird er um keinen Preis gefährden. Für ihn ist es wichtig, weiterhin dem Hof verbunden zu bleiben, und hier kann er sich beruflich rundum verwirklichen. Er kocht mit seinem Team nicht nur für alle Fleckenbühler und die Brasserie, sondern beliefert werktags auch 180 Kinder eines Kindergartens und bis zu 80 Personen einer Lebenshilfeeinrichtung mit Essen in Bioqualität – immer frisch zubereitet. Weil der Hof als gemeinnützige GmbH keinen Gewinn erwirtschaften muss, sind die Speisen trotz ihrer sehr hohen Qualität bezahlbar.

DAS LEBEN GENIESSEN!

Kurz und transparent ist hier der Weg vom Feld in die eigenen Verkaufsstellen und den regionalen Lebensmitteleinzelhandel. Die Kundschaft profitiert davon. Der hofeigene Laden mit Selbstbedienungskonzept ist 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche geöffnet. In der Brasserie können sich alle stärken, die auf Wander- oder Radtour sind – oder einfach extra deswegen hierherkommen. „Über unser gastronomisches Angebot können die Gäste den Weg ‚von der Wiese auf den Teller‘ kulinarisch erfahren“, erklärt Andreas Schwarzer. Die Verarbeitung von eigenem Fleisch, Getreide und Gemüse zu hochwertigen Speisen sei ein einzigartiges Merkmal der

Brasserie und hebe sie in der Region hervor. „Biologisch-dynamische Prinzipien, die den Respekt vor der Natur und den Lebensmitteln widerspiegeln, und unser engagiertes Team stellen sicher, dass jedes Gericht nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch überzeugt“, betont der gelernte Koch. Das Team des Biorestaurants arbeitet mit viel Engagement und Liebe zum Detail. Alle Gerichte werden frisch zubereitet, und das schmeckt man. Es gibt z. B. Fleckenbühler Käsespätzle mit zweierlei Zwiebeln und Wildgulasch vom Fleckenbühler Land, das nur so auf der Zunge zergeht. Oder würde Sie eher ein in Gewürzmandelmilch pochierter Kabeljau auf Rote-Bete-Risotto ansprechen? Eine nach Jahreszeiten wechselnde Speisekarte und Wochenkarten versprechen bei jedem Besuch eine kulinarische Überraschung – das kann sogar mal ein aromatisches Kartoffeleis sein. Als Ausflugsziel in der Region ist die Brasserie des Ökohofs ein beliebter Treffpunkt für Erholungssuchende und Genussmenschen. Die idyllische Lage und das einladende Ambiente machen sie zu einem Ort, an dem man sich einfach nur wohlfühlen kann. Ein besonderer Erfolg war fraglos die Teilnahme an der Sendung „Mein Lokal – Dein Lokal“. Andreas Schwarzers alkoholfreies „Boeuf bourguignon“ – ja, das ist möglich! – überzeugte die Mitstreitenden und bescherte dem Hof Fleckenbühl den Sieg. Alkohol gibts auf dem Ökohof Fleckenbühl übrigens nicht, keinen einzigen Tropfen – und man braucht ihn auch nicht, um hervorragend zu essen und eine gute Zeit zu haben.

UMFASSENDES KONZEPT

Die Fleckenbühler sind weit mehr als „nur“ eine Suchtselbsthilfe-Einrichtung. Der Demeter-Hof mit Käseerei und Hofladen, Gastronomie, Buffet- und Cateringservice und der Festscheune als Veranstaltungsraum bietet vielen Menschen zahllose Möglichkeiten, Körper und Seele etwas Gutes zu tun. Das stärkt nicht nur die Bewohnerinnen und Bewohner, die hier Halt und Hilfe finden und lernen, ihrem Leben einen Sinn zu geben. Ob Mitarbeitende oder Gäste, alle profitieren von der wunderbaren Arbeit, die auf dem Ökohof Fleckenbühl geleistet wird – und können genießen, was direkt von der Wiese auf den Teller kommt.

Text: Caroline Dey
Fotos: die Fleckenbühler

die Fleckenbühler Hof Fleckenbühl gGmbH
Fleckenbühl 6, 35091 Cölbe
Tel.: 06427/9221-0
www.die-fleckenbuehler.de



Im Sommer kann man bis in die Abendstunden im Freien sitzen

Die Fleckenbühler sind eine Gemeinschaft, in der sich alle gegenseitig auf ihrem Weg unterstützen

