

GUSTENFELDEN

Gemeinsam weiter

Wo gibt's denn so was? Während andernorts Dorfläden aufgeben müssen, hat Gustenfelden gleich vier Geschäfte, in denen örtliche Erzeuger ihre Produkte vertreiben. Hier kauft die ganze Region ein

— WEGGEFÄHRTEN Anfängen hat alles mit einem Fest. Das war 1997, als sich Gustenfelden mithilfe des Landwirtschaftsamts präsentierte. „Ein Dorf stellt sich vor“ lautete das Motto, und bei dieser Gelegenheit tauschten sich die Mitglieder einiger Familienbetriebe aus. Ihr Thema: Dass es doch möglich sein müsste, die eigenen Produkte besser zu vermarkten und in der Region zu verkaufen. Manfred Winkler und sein Vater hatten da gerade seit vier Jahren von Tabak- auf Obstbauer umgesattelt, ein anderer Winkler im Ort, Stefan Winkler, betrieb die Mühle in Gustenfelden. Jürgen Rosskopf, gelernter Fleischer und Landwirt, hatte den elterlichen Hof auf Schweinehaltung umgestellt, und auch auf dem Wagner-Hof, der Kühe und Hühner hielt, hatte es einen Generationenwechsel gegeben.

So unterschiedlich die Erzeugnisse, so ähnlich der Weg der vier Familien – alle bauten ihr Angebot aus, setzten jedoch nicht auf Masse, sondern auf die Nische. Der Wagner-Hof zum Beispiel erweiterte seinen Geflügelbestand um Gänse und Puten, die auf Weiden herumlaufen dürfen und wie die Hühner selbst hergestelltes Futter erhalten. Die Milch ihrer Kühe verarbeiten die Wagners in einer eigenen Molkerei – sie stellen Butter, Quark, Joghurt und Käse her. Eier, Brathähnchen und Puten sowie Enten und Gänse zur entsprechenden Jahreszeit gibt es auch weiterhin. Die Winkler-Mühle verlegte sich auf besondere Mehle, bietet Pizza-, Nudel- und Kuchenmehle an und produziert außerdem Futter für Landwirte. Zusätzlich etablierte sie



LAGE

Gustenfelden gehört zur Gemeinde Rohr im Landkreis Roth. Von Schwabach führt ein Wander- und Fahrradweg am Wasser entlang dorthin, außerdem der „Tausendschrittweg“ durch den Staatswald, der derzeit vorbildhaft zu einem Mischwald umgebaut wird.

in dem historischen Gebäude an der Schwabach ein Café, in dem unter anderem selbstgebackene Kuchen serviert werden.

Auch Manfred Winkler, der zunächst Apfel- und Birnbäume pflanzte, entwickelte den Obsthof weiter: Er baut Pflirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Zwetschgen, Tafeltrauben und Erdbeeren an. Außerdem wurde Winkler Haselnuss-Experte – neun Sorten hat er im Angebot. 2004 kam die eigene Brennerei hinzu, in der Brände und Geiste entstehen.

Fleischer Rosskopf verbannte Glutamat aus seinen Lebensmitteln, kreierte Gewürzmischungen für jedes seiner 60 Wurstprodukte und kommt mittlerweile ohne jeden Geschmacksverstärker aus. Seine Schweine wachsen ohne Antibiotika im Nachbarort auf. Dort verarbeitet er auch ihr Fleisch in seiner Metzgerei. Rosskopf füttert sie mit Getreide aus eigenem Anbau und gentechnikfreiem sowie unbehandeltem Sojaschrot.

Einen Weg gingen alle Betriebe zusammen: Im Jahr 2000 gründeten sie die Gemeinschaft „Hofläden Gustenfelden“. In vier Geschäften bieten sie seither ihre Produkte sowie weitere Erzeugnisse aus der Region an, etwa Gemüse, frisches Brot und Honig. Heute kommen die Kunden aus einem Umkreis von 30 Kilometern regelmäßig in das 450-Einwohner-Dorf. Konkurrenz machen sich die Läden übrigens nicht, sie führen auch Produkte der anderen: „Auf den Zusammenhalt legen wir alle großen Wert“, sagt Manfred Winkler.

Heute muss sich das Dorf nicht mehr vorstellen – es hat im Lauf der Zeit seine eigenen Vorstellungen verwirklicht.