



Erscheinungsdatum: 16.12.2021

Regionales direkt vom Erzeuger

Gerichtstetten. Am Samstag öffnete sich erstmals die Tür zum „Hofladen Heilig“ in Gerichtstetten. Liebevoll eingerichtet bieten Jenny Damico und Matthias Heilig dort täglich 24 Stunden regionale und saisonale Spezialitäten direkt vom Erzeuger.

Gemeinsam führen die beiden nun in der vierten Generation den landwirtschaftlichen Familienbetrieb weiter. Mit viel Mut und Energie sind sie derzeit dabei, diesen Schritt für Schritt von der konventionellen auf die regenerative Landwirtschaft umzustellen.

„Die Sprache der Pflanzen und des Bodens zu verstehen und ihr zu vertrauen, ist dabei ein großer Teil unserer Arbeit geworden“, so Jenny Damico. Dies auch in der Überzeugung, dass der Hof nur dann überle-

ben kann, wenn mit der Natur gearbeitet wird – und nicht gegen sie. Aber auch die Wertschätzung für gute und gesunde Lebensmittel hat die jungen Landwirte angetrieben, eine kleine Direktvermarktung aufzubauen und damit die lokalen Versorgungsstrukturen zu stärken.

Im Hofladen bieten sie Kartoffeln, Kürbisse, Streuobstprodukte, selbst gepresstes Rapsöl und viele weitere lokale Köstlichkeiten an. Ein schöner Verkaufsraum mit Selbstbedienung lädt zum Entdecken, Genießen und Verweilen ein. Neben Getränken und Eis gibt es auch interessante Informationen über den Hof, den Naturpark Neckartal-Odenwald und Ausflugsziele in der Umgebung.

Wer sich beim Aufladen an der kostenlosen E-Bike-Ladestation die

Zeit vertreiben will, findet im offenen Bücherregal ein spannendes Buch. In den Regalen und den Automaten finden sich ausschließlich Produkte aus eigenem Anbau und regionalen Direktvermarktern, Wildspezialitäten und Honig aus Gerichtstetten, Mehl von der Steinemühle Hardheim, Fruchtaufstriche von den Eubemer Früchtchen sowie Käse und Joghurt von der Kirchenkäserei Sindolsheim. Aus eigenem Anbau gibt es Kartoffeln, Kürbisse, Zwiebeln, Rapsöl, Apfelsaft und -schorle aus Streuobstwiesen.

Eine Besonderheit im Automaten sind die frischen Edelpilze der Familie Kubach aus Sindolsheim, die mit ihrer Pilzzucht vor Kurzem auf den Hof von Matthias Heilig gezogen sind. Eine Einweihungsfeier fand Corona-bedingt nicht statt. Dennoch konnten Matthias Heilig und seine Partnerin Jenny Damico am Samstag und Sonntag viele Interessierte, Freunde und Bekannte in den Hofladen begrüßen und ihnen neben den Funktionen der Automaten auch die hofeigenen Anbaumethoden erklären. Erste Kundin war am Samstag Alessia Roos, die kleine Nichte von Matthias Heilig, die sich mit strahlenden Augen einen Quark der Kirchenkäserei Sindolsheim für ihren Einkauf herausuchte.

Ein Jahr hat es im Übrigen gedauert, von der ersten Idee bis zur Eröffnung. Die eigene Familie, Freunde und die Geschäftspartner habe sie bei der Realisierung tatkräftig unterstützt, wofür sie sehr dankbar sind.

Ein besonderer Dank galt der Leader-Aktionsgruppe Regionalentwicklung Badisch-Franken, die mit der Regionalbudget-Förderung die Verwirklichung dieses Wunsches erst ermöglicht hat. *ue*



Im „Hofladen Heilig“: Matthias Heilig und Jenny Damico mit ihrer ersten Kundin, ihrer Nichte Alessia Roos.

BILD: WOLFGANG WENIGER