
Von der Wiese an die Haustür

Ackerbau, Molkerei und Rinderhaltung: Der Speetenhof in Kranenburg-Mehr hat sich zu einem innovativen Direktvermarktungsbetrieb entwickelt. „Die Betreiber beliefern ihre Kunden seit mehr als 25 Jahren nach dem Motto „Von der Wiese bis an die Haustür“. Damit kommen sie dem Wunsch von immer mehr Konsumenten nach – und haben mittlerweile große Supermarktketten von ihren Produkten überzeugen können. Ein Konzept, das tierfreundliche und nachhaltige Landwirtschaft mit wirtschaftlichem Erfolg kombiniert“, berichtet die Jury des Unternehmerpreises. Grund genug, Familie Derksen mit dem Unternehmerpreis 2018 auszuzeichnen.



Genmanipulierte Pflanzen, Massentierhaltung und unwürdige Tiertransporte, Umweltskandale und Nahrungsmittel, die über Tausende Kilometer transportiert werden, bis sie beim Verbraucher ankommen: Die moderne Lebensmittelproduktion sorgt nicht nur für positive Schlagzeilen. Für viele Verbraucher sind die Wege und Mittel dieser Industrie nicht mehr nachzuvollziehen; sie verlieren das Vertrauen. Die Nachfrage nach regional produzierten Nahrungsmitteln steigt deshalb kontinuierlich; die Kunden wollen wissen, wo die Produkte herkommen und wie sie gewonnen werden.

Trend erkannt

„Diesen Trend hat der Speetenhof in Kranenburg-Mehr schon sehr früh erkannt. 1992 haben Rita und Gerd Derksen mit der Direktvermarktung begonnen. Seitdem orientieren sich die Landwirte konsequent am Kundenwunsch und richten ihre Produktion zielgerichtet darauf aus“, erklärt Professor Dr. Leo Verhoef, Vorsitzender der Jury. In einer Zeit, in der Bioläden noch exotisch anmuteten und allenfalls ein Nischendasein fristeten, haben die Derksens bereits ganz auf die Karte „Nachhaltigkeit und Regionalität“ gesetzt. Damit, so die Jury, haben sie unternehmerischen Weitblick bewiesen. Mittlerweile beschäftigt der Speetenhof neben vier Familienmitgliedern 22 weitere Mitarbeiter.

„Von der Wiese bis zur Haustür“: Mit diesem Motto macht der Speetenhof deutlich, dass er die gesamte Lieferkette in der eigenen Hand hat. Was so einfach klingt, erfordert ein ausgeklügeltes System. Die Grundlage des Geschäftsmodells bilden drei Wirtschaftsbereiche, die nahtlos in-



einander übergehen: Rinderhaltung/Milchproduktion, Ackerbau/Futterproduktion und hofeigene Molkerei.

„Freiwilligkeit“

Für die Milchproduktion besitzt der Speetenhof rund 70 Kühe. Das Besondere: Die Tiere leben nach dem „Prinzip der Freiwilligkeit“. Was bedeutet das konkret? „Sie können ihren Tagesverlauf selbst bestimmen. Lieber auf die Weide oder in den Stall? Lieber morgens oder mittags fressen? Das alles können die Kühe selbst entscheiden“, erklärt Jury-Mitglied Helmut Tönnissen.

Auch beim Melken geben die Kühe den Zeitpunkt vor. Ein moderner Melkroboter macht's möglich. Wie das funktioniert? Die Kühe gehen – wenn ihnen danach ist – in einen separaten Teil des Stalls und dort in eine Melkbox, in der sie besonderes Kraftfutter erhalten. Der Melkroboter vermisst unterdessen das Euter, steckt das Melkzeug an und beginnt zu melken. Nach acht bis neun Minuten ist der Vorgang abgeschlossen – völlig stressfrei für die Kuh. Menschliche Unterstützung ist nur in Ausnahmefällen

Kollege/in

gesucht

mehr Infos

www.voortmann.de

Issum

- HYDRAULIK
- PNEUMATIK
- ELEKTROTECHNIK
- DRUCKLUFTTECHNIK

- VERLADETECHNIK
- SPRÜHTECHNIK
- SEMINARE
- SERVICE

erforderlich. „Eine stattliche Investition, die den Kühen und somit den Produkten zugute kommt“, lobt die Jury.

Konsequenterweise stammt das Futter für die Kühe überwiegend vom eigenen Betrieb. Ergänzende Zutaten werden von Lieferanten bezogen, die die gleiche Philosophie wie die Derksens vertreten. Und die persönlich bekannt sind. Für die Bewirtschaftung des Landes sind Gerhard Derksen und Sohn Andreas zuständig. Sie „beackern“ insgesamt 75 Hektar, davon 35 Hektar Grünland und 40 Hektar Ackerflächen. Auf dem Ackerboden bauen sie Mais, Weizen und Zuckerrüben an. Alle Erzeugnisse der Felder und Wiesen werden zur Fütterung der Tiere genutzt und fließen somit direkt in die Milchproduktion ein. Das Grünland ist die Heimat der Kühe.

Molkerei

Für den nächsten Produktionsschritt ist Tochter Anne van de Sand zuständig. Ob Joghurt und Vla, Butter und Quark: In der Hofmolkerei wird die Milch in köstliche Leckereien verwandelt. Die Hofmolkerei ist übrigens die einzige ihrer Art im Nordkreis Kleve. Drei Viertel der Milch, die von den eigenen Kühen produziert wird, fließt in die Herstellung der Molkereiprodukte. Ein Viertel liefern die Derksens an eine andere Molkerei.

In die eigene Molkerei hat die Familie erheblich investiert. So wurde eine moderne Pasteurisierungsanlage installiert,

die das neue Herzstück der Produktion bildet. Die Herstellung der Molkereiwaren wird nach strengen EU-Richtlinien durchgeführt – regelmäßige Qualitätskontrollen inklusive. Anne van de Sand ist als Molkereimeisterin für die Eigenkontrolle der pasteurisierten Trinkmilch und der Molkereiprodukte verantwortlich.

Die Arbeit lohnt sich: Die Ergebnisse sind bei den Kunden überaus beliebt. Und die kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen. Neben Privatpersonen beliefert der Speetenhof zahlreiche Bauernläden, Bäckereien, Kindergärten und -tagesstätten und Restaurants. Selbst mehrere Supermarktketten werden regelmäßig mit frischen Molkereiprodukten versorgt.

Lieferservice

„Von der Wiese an die Haustür“: Die Produktion spiegelt den ersten Teil des Slogans wider. Wie aber kommen die Köstlichkeiten zur Haustür des Kunden? Dafür hat der Speetenhof einen Lieferservice ins Leben gerufen – mit eigenen Kühlfahrzeugen. Wer am Vortag bis 12 Uhr telefonisch oder per E-Mail bestellt, erhält am nächsten Tag die frische Ware frei Haus. Die leeren Mehrweg-Verpackungen werden bei nächster Gelegenheit wieder mitgenommen.

„Das Versprechen des Unternehmens wird somit komplett gehalten – umweltfreundlich und ressourcenschonend“, so die Jury. Direktvermarktung par Excellence...



Zeitreise

Zeitreise durch drei Jahrhunderte: Der Speetenhof blickt auf eine lange Geschichte zurück. 1732 wurde das erste Haus auf dem Hofgelände errichtet. 155 Jahre später entstand das Bauernhaus in seiner heutigen Form. 1979 erwarb Familie Derksen den Hof und bewohnt ihn seit 1982; 1992 startete sie mit der Direktvermarktung. 2015 übernahmen die Geschwister Anne van de Sand und Andreas Derksen die Leitung des Betriebes. 2018 gewinnt der Speetenhof den Unternehmerpreis Niederrhein



Kundenbindung

Der Speetenhof ist auch ein beliebtes Ausflugsziel. „Gruppen können den Hof besuchen und dabei Kaffee und Kuchen genießen“, berichtet Leo Verhoef. Auf diese Weise, so der Jury-Vorsitzende, stärke der Speetenhof die Bindung zu seinen Kunden. Wenn sie mit eigenen Augen sehen, wie es auf einem regional arbeitenden Betrieb zugeht, wächst ihr Vertrauen.





UNLIMITY
wall coverings

UNLIMITY
wall coverings

by catdesign 

catdesign GmbH
Dinnendahlstraße 26, 47533 Kleve
Telefon: 02821 7294 0

E-Mail: info@catdesign.de
Web: www.catdesign.de

E-Mail: info@unlimity.de
Web: www.unlimity.de