

Landwirtschaftsbetrieb Wilhelm und Petra Heine

Dinnenried 5, 88339 Bad Waldsee; www.marschall-heine-hof.de

Demonstrationsbetrieb 2014 - 2018



Der bäuerliche Familienbetrieb der Familie Marschall-Heine in Dinnenried, einer Teilgemeinde von Bad Waldsee im Süden Baden-Württembergs, ist ein Vollerwerbsbetrieb. Seit 1911 leben und arbeiten immer drei Generationen auf dem Hof unter einem Dach. Die „Alten“ bringen ihre Erfahrung und ihre Arbeitskraft mit ein, die „Jungen“ wegweisende Ideen und viel Energie. Miteinander betreibt die Familie Marschall-Heine auf ihrem Bauernhof eine Schweinezucht, einen Hofladen, eine hofeigene Backstube, Ferien auf dem Bauernhof und in alter Familientradition eine eigene Brennerei. Dieses Miteinander lässt sich am besten bei einem Besuch auf dem Bauernhof erleben.

Der Betrieb ist seit über 40 Jahren als Lehrbetrieb für eigene Lehrlinge, Praktikanten, Studenten, für Schüler der landwirtschaftlichen Berufsschule und für Besichtigungen aktiv tätig. Selbstverständlich ist der Betrieb im Bereich Pflanzenschutz immer auf dem aktuellsten Stand und engagiert sich seit dem Jahr 2014 als „Demonstrationsbetrieb integrierter Pflanzenschutz“. Der Marschall-Heine-Hof spiegelt sowohl von der Betriebsgröße als auch von der Struktur den aktiven Pflanzenschutz, der vor allem in den kleinstrukturierten Betrieben Baden-Württembergs durchgeführt wird, mehr als deutlich wider. Im landwirtschaftlichen Produktionsbereich, welcher sich auf rund 76 ha Fläche ausweitet, werden hauptsächlich Winterraps, Wintergerste, Winterweizen und Sommergerste kultiviert. Außerdem hat der Betrieb 7 ha Grünlandfläche.

Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein auf dem Marschall-Heine-Hof. Und das Angebot im Hofladen ist sehr vielfältig. Nach alter Tradition wird jeden Freitag im Steinbackofen köstlich duftendes Brot gebacken. Nach traditionsreichen Familienrezepten werden beispielsweise „Dinnete“, Seelen, „Knauzenwecken“ und Baguette, Hefezopf mit und ohne Rosinen, Nusszopf und Apfelkuchen mit ganz vielen Streuseln hergestellt.

Und weil der Mensch nicht vom Brot allein lebt, gibt es auch ein reichhaltiges Angebot an Wurstsorten und Rauchfleisch. Natürlich aus eigener Herstellung. Direkt vom Kamin auf den Ladentisch werden Rauchfleisch und gerauchte Bierwurst (Hartwurst) angeboten. Basis für dieses vielfältige und wechselnde Angebot ist die Tierhaltung von 189 Mutterschweinen, 110 Mastschweinen und zur Eigenremontierung 110 Plätze für Auf- und Nachzucht.

Die Früchte aus den Gärten des Marschall-Heine-Hofes werden nach traditionellen eigenen Rezepten zu köstlicher Marmelade und Gelee verarbeitet. Auch „Eingemachtes“ gibt es: Zucchini süß-sauer, Rote Beete, Apfelmus und Quittenmus sind der Renner. Nach „alter Betriebsleitersitte“ werden traditionelle Schnäpse wie Obstler, Korn, Kräuterschnaps und Edelbrände wie Williams-Christ produziert. Dieses Angebot wird ergänzt durch feine Himbeer-, Quitten- und Kirschliköre.

Zum Urlaub machen bietet sich dafür die Ferienwohnung an. Die idyllische Hoflage ermöglicht, dass man direkt „ab Haustüre“ Rad fahren, wandern und spazieren gehen kann. Ein ganz besonderes Extra ist, dass trotz der strengen Hygienevorschriften ein geführter Rundgang durch die Stallung des Betriebes möglich ist.

Egal ob beim Einkauf im Hofladen, bei der Besichtigung des Betriebes oder beim Urlaub machen – Familie Marschall-Heine freut sich immer über Besuch!

**Ansprechpartner:
Landwirtschaftliches Technologiezentrum
Augustenberg**

Frau Kerstin Hügsen
Projektleiterin
kerstin.huesgen@ltz.bwl.de

Daten zum Betrieb:

76 ha Ackerland
7 ha Grünland

Ø Schlaggröße: 4,0 ha

Bodenpunkte: 60
Höhe über NN: 588 m
Ø Temperatur: 9,2 °C
Niederschlag: 975 mm/a

Anbauspektrum:

Winterweizen, Sommerweizen, Wintergerste,
Sommergerste, Winterraps

Tierbestand

Mutterschweine, Mastschweine