

Aus dem Bauernhof ein Unternehmen gemacht

BETTIKUM (barni) Vom Höfesterben blieb der Dammer-Hof am Rande von Bettikum verschont. Er war jetzt Ziel der Besichtigungsreihe „Neusser Räume“, organisiert von Neuss Marketing und NGZ. Die mehr als 30 Teilnehmer erfuhren, dass viele Ideen und Herzblut dazu geführt haben, dass der Hof heute ein Ziel ist für Menschen, die sich bewusst ernähren. Das Einzugsgebiet reicht bis Köln.

Den Dammer-Hof gibt es seit Mitte des 19. Jahrhunderts. „Irgendwann mussten wir uns entscheiden, wie es weitergeht“, sagte Thomas Dammer (44). Die Eltern hatten Milchvieh und betrieben normale Landwirtschaft. Das Zauberwort hieß bald Direktvermarktung. „In einer Garage ging es los“, erinnerte sich Dammer. Zunächst kam der Metzger jeden Monat zu einer Schlachtung, später jede Woche. Glück für den Hof: Der Zufall wollte es, dass Claudia Dammer-Lenzen (42) mit Stefan Lenzen einen engagierten Metzgermeister heiratete.

Die Fleischprodukte, von denen die Besucher kosten konnten, bilden ein großes Standbein auf dem Dammer-Hof. „Mein Schwager hat eine Metzgerei in Kaarst-Vorst übernommen und produziert mittlerweile auch dort“, erklärte Thomas Dammer, dessen Ehefrau Brigit-

te (44) als Floristin Blumenschmuck anbietet. Und dass es auf dem alten Hof eine Patisserie gibt, liegt indirekt an Claudia Dammer-Lenzen: „Ich habe auf der Hauswirtschaftsschule Heidi Steven kennengelernt.“ Die 42-Jährige ist Konditormeisterin und führte die Besucher jetzt in ihr süßes Reich.

Aufgrund der veränderten Lebensbedingungen – die Eltern essen in der Kantine, die Kinder in der Schule – wird nicht mehr jeden Tag gekocht. „Deshalb ist der Hofladen nur noch von Donnerstag bis Samstag geöffnet“, sagte Thomas Dammer. Und angebaut werden nur noch Erdbeeren, Zucchini, Kartoffeln und Spargel. Einen Teil der Hofflächen sowie den väterlichen Hof in Kaarst-Vorst haben Thomas Dammer und seine Schwester verpachtet.



Claudia Dammer-Lenzen im Gespräch mit Besuchern.

NGZ-FOTO: LBER