

Es ist ein Duft vergangener Tage, der den Besucher des Hofladens des Naturlandhofs Rahlf in Ahrensfelde empfängt und ihn gleichzeitig, zumindest für einige Momente, in Großmutterzeiten zurückversetzt. Jene Jahre also, in denen der Laden um die Ecke noch einiges mehr war als nur eine unpersönliche Filiale irgendeiner Supermarktkette. Der Duft weht von den frisch geräucherten Speckschwarten hinter der Theke vorbei an der gut bestückten Fleischtheke und rüber über die Körbe voll verschiedenster Kartoffelsorten.

„Außer mit Butter, Obst und Gemüse versorgen wir uns selbst“, umschreibt Torsten Rahlf das umfassende Angebot seines Ladens – und spricht damit genau jenen Gedanken an, der eigentlicher Ursprung der Nebenerwerbslandwirtschaft war, die Rahlf und seine Familie seit 2009 betreiben. 15 Sauen, ein Zuchteber, 120 Jungtiere sowie sieben Rinder, dazu 40 Ziegen, Hunderte Gänse und Hühner, 20 ha Grün- und Ackerland und seit Neuestem ein Hofladen gehören zur Nebenerwerbswirtschaft.

„Wir wollten als Familie etwas anderes machen, wollten bewusster essen“, erinnert sich der 49-Jährige an die Anfänge, in denen von Nebenerwerb noch keine Rede war. Ein paar Gänse und Hühner waren damals für den Eigenverbrauch der sechsköpfigen Familie vorgesehen. 2009 kamen dann Sattelschweine hinzu. „Sie sind robust, geeignet für die Freilandhaltung und haben eine hohe Fleischqualität“, umschreibt Rahlf die alte Rasse, die genau durch diese Eigenschaften wie gemacht schien für die Rahlfs.

Und nicht nur für sie. Denn schnell sprach sich der Geschmack auch außerhalb der Familie herum. „Freunde und Verwandte haben die Sachen probiert und gesagt: ‚Das ist doch



Schlammuhlen gehört bei den Rahlfschen Sattelschweinen zum Haltungsprogramm.

FOTOS: MARCUS GANSEWIG

Aufs das richtige Schwein gesetzt

Am östlichen Rand von Berlin wuchs aus dem Hobby von **Familie Rahlfs** eine Nebenerwerbswirtschaft heran. Zwei Festangestellte arbeiten heute auf dem 20-Hektar-Betrieb mit Direktvermarktung mit.

mal was. Das ist toll.“ Das war die Initialzündung für die Ahrensfelder, die im eigentlichen Berufsleben, bis auf eine Ausnahme, im familieneigenen Straßenreinigungsbetrieb tätig sind. „Und dann hat es sich über die Jahre einfach so entwickelt“, sagt Torsten Rahlf über den Werdegang vom Hobby zum sich finanziell tragenden Nebenerwerb, der wohl auch nur eine Zwischenstation ist. „Das wird bestimmt bald ein Fulltime-Job. Es ist geplant, dass wir unsere Käserei ausbauen und noch mehr Sachen mit Milchkühen machen.“ Denn die Zahl der

Freunde des Rahlfschen Schweinefleisches und des hauseigenen Ziegenkäses wächst kontinuierlich. „Unsere Produkte werden sehr gut angenommen. Der Kundenkreis wird stetig größer.“

Das liegt nicht nur an der Qualität der Produkte. „Die Leute haben es gern, wenn sie Geschichten zu den Tieren hören, wie sie sich an den Bäumen schubbern oder so“, berichtet Schwieger-tochter Tina Rahlf, die, wie alle anderen Familienmitglieder, regelmäßig auf dem Landhof und auch im Laden, der im Sommer diesen Jahres seine Pforten öff-

nete, den zwei Vollzeit- und zwei Teilzeitkräften des Naturlandhofes helfen.

Geschichten sind das eine – die eigene Erfahrung das andere. „Wir haben in Ahrensfelde mehrere Standorte. Da können sich die Kunden die Tiere angucken. Das machen auch viele“, sagt Torsten Rahlf. Das sei aus seiner Sicht auch ein Muss. „Man muss sicher ein Idealist sein“, gibt er zu und hat dabei wohl nicht nur den großen Zeitaufwand im Blick, sondern auch die zahlreichen Formulare, Bescheide und Anträge. „Man muss schon eine gute Buchhaltung haben, sonst wird es sehr schwer“, weiß er aus den Anfängen seines Nebenerwerbs zu berichten. „Aber meine Frau macht das in unserer Firma ja sowieso. Da war es okay.“

Doch nicht nur das Finanzamt verlangte sein Recht, auch mit dem Bauordnungsamt hat Rahlf derzeit regelmäßigen Kontakt. „Momentan macht das Amt Schwierigkeiten, weil unser Schweinestall, den wir aus LPG-Beständen gepachtet haben, im Innenbereich liegt und das Amt hier keine Tierhaltung haben will“, erzählt er kopfschüttelnd. „Dabei sind wir doch ein ländlich geprägter Ort.“

MARCUS GANSEWIG



Mit Leib und Seele ist Torsten Rahlfs bei der Sache. Die Nachfrage nach den Sattelschweinerzeugnissen gibt seinem Engagement recht. Die Käserei ist das Hoheitsgebiet von Ehefrau Karin. Gelernt hat sie das Käsemachen unter anderem in der Landwirtschaftsschule Luisenhof in Oranienburg.

