

Erzeuger-Interview mit Marina und Johannes Rees vom Ringlihof in Horben



Marina und Johannes, erzählen Sie uns doch ein wenig zur Geschichte des Ringlihofs, der ja bereits eine lange Geschichte aufzuweisen hat. Wir sind auch interessiert, wann die Familie Rees auf diesen Hof kam.

Der Ringlihof wurde vor über 300 Jahren von Hans Ringli erbaut. Irgendwann, viele Generationen später, heiratete das Fräulein Ringli einen gewissen Markus Rees.

Seine Familie kam ursprünglich aus der Schweiz und war als Bergbauern tätig. Auf den Schauinsland kamen sie, um im Bergwerk zu arbeiten – und blieben.

Meine Großeltern hielten noch Milchkühe, genau wie meine Eltern Barbara und Otto in den Anfangsjahren. 1990 kamen dann die ersten Ziegen auf den Hof, und 1995 haben meine Eltern den Betrieb vollständig auf Milchziegen umgestellt. Die Ziegenmilch wurde von Anfang an selbst verarbeitet – mit dem Ziel, direkt zu vermarkten und alles in eigener Hand zu behalten.

Vor ein paar Jahren haben Sie die Betriebsleitung auf dem Ringlihof übernommen. Wann genau war das und was hat Sie, Johannes, motiviert, den Familienbetrieb weiterzuführen?

Ich bin auf dem Ringlihof aufgewachsen – für mich war das Leben mit den Tieren, draußen in der Natur und im Rhythmus der Jahreszeiten, immer ganz selbstverständlich. Die Arbeit ist vielfältig und herausfordernd, aber genau das liebe ich daran. Ziegen sind unglaublich kluge und neugierige Tiere – sie finden ständig neue Wege, ans beste Futter zu kommen oder sich kreativ aus dem Stall zu befreien. Sie fordern uns – und das macht es spannend.

Die Hofübernahme im Juli 2023 war für mich ein logischer Schritt. Mir liegt viel daran, dass die Arbeit meiner Eltern weiterlebt. Was sie hier aufgebaut haben, passt einfach perfekt zu diesem Hof und zu den Flächen rundherum.



Wenn Sie sehr kurz erklären müssten, was genau den Ringlihof ausmacht, was würden Sie dann sagen?

Der Ringlihof ist ein Familienbetrieb im Schwarzwald, der mit viel Herzblut hochwertige Ziegenkäseprodukte herstellt – von Anfang an in eigener Hand.



Durch die Aufzucht der Kitze, die naturnahe Weidehaltung und die eigene Heuernte sichern wir nicht nur die Qualität unserer Milch, sondern leisten mit der Landschaftspflege durch unsere Tiere auch einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der offenen Flächen im Schwarzwald. Die gesamte Milch wird direkt auf dem Hof verarbeitet und vermarktet. So gestalten wir jeden einzelnen Schritt selbst – vom Futter bis zum fertigen Käse – und können so Tierwohl und Produktqualität nachhaltig positiv beeinflussen.



Wie groß ist Ihr Betrieb? Was genau produzieren Sie bzw. bieten Sie zum Verkauf an?

Welche Vertriebswege nutzen Sie dafür?

Wir melken täglich morgens und abends rund 170 Ziegen, ziehen etwa 40 Jungtiere selbst groß und kümmern uns um fünf Böcke. Auf 42 Hektar Grünland und 12 Hektar Wald pflegen wir nicht nur die Landschaft, sondern schaffen auch wertvollen Lebensraum – für Pflanzen, Tiere und natürlich unsere Ziegen, die besonders im Winter gerne Tannenbäume aus dem eigenen Wald knabbern. Unsere Tiere geben im Schnitt 2 Liter Milch pro Tag. Diese verarbeiten wir direkt auf dem Hof in unserer kleinen Käserei – von der frischen Milch bis zum fertigen Produkt liegt alles in unserer Hand. So entstehen Joghurt, Quark, Frischkäse (Natur und mit Kräutern), Weichkäse mit Edelschimmel und würziger Schnittkäse. Am liebsten verkaufen wir unsere

Produkte auf dem Markt: auf dem Alten Wiehre Bahnhof, dem Münstermarkt in Freiburg, dem Wochenmarkt in Kirchzarten – und freitags direkt bei uns auf dem Hof. Außerdem beliefern wir einige ausgewählte Bioläden und Restaurants in der Region.



Barbara und Otto, die Eltern von Ihnen Johannes und früheren Betriebsleiter, leben weiterhin auf dem Hof und sind noch mit in die Aufgaben eingebunden. Wie haben Sie das aufgeteilt und wie funktioniert die Zusammenarbeit im Alltag?

Ich bin seit 2013, nach meiner Ausbildung zum Landwirt wieder mit auf dem Hof, Marina kam 2018 dazu.

Schon lange vor der offiziellen Hofübergabe haben wir viele Entscheidungen gemeinsam mit meinen Eltern Barbara und Otto getroffen. So konnte die Verantwortung Schritt für Schritt übergehen.

Barbara und Otto leben weiterhin mit uns auf dem Hof und sind ein fester, unverzichtbarer Teil unseres Teams. Meine Mutter Barbara ist die gute Seele im Alltag – sie organisiert die Ferienwohnungen, pflegt den Garten und sorgt für das leibliche Wohl der Familie und unserer Mitarbeitenden. Und jeden Mittwoch trifft man sie am Marktstand auf dem Alten Wiehre Bahnhof in Freiburg. Mein Vater Otto ist freitags auf dem Wochenmarkt in Kirchzarten anzutreffen. Er kümmert sich um die Tiere, melkt, ist in der Außenwirtschaft wie der Heuernte. Außerdem produziert er bis heute unseren Schnittkäse.

Ich selbst bin dort, wo ich gebraucht werde – im Stall, Käserei, Heuernte oder Markt. Seit der Hofübernahme hat sich mein Alltag allerdings stark verändert. Neben der praktischen Arbeit ist eine neue Ebene dazugekommen: finanzielle Verantwortung, Büroarbeit, Anträge, Auflagen... das bedeutet viele Stunden am Schreibtisch. Es ist eine Herausforderung, die oft unsichtbar bleibt. Marina unterstützt mich inzwischen vor allem im Hintergrund: Sie übernimmt Teile der Büroarbeit und hilft im Käserei-Team, wenn es die Zeit erlaubt. Aktuell liegt ihr Fokus aber darauf, unsere kleine Tochter zu betreuen.

Beschäftigen Sie noch weitere Mitarbeiter:innen auf dem Hof?

Ja, wir haben ein tolles Team, auf das wir uns verlassen können. Insgesamt unterstützen uns sechs feste Mitarbeiter:innen sowie vier Aushilfen für die Märkte. Sie arbeiten alle in Teilzeit.



Wenn man den Ringlihof mal kennenlernen möchte, ist das möglich?

Ja, sehr gerne! Wer den Ringlihof einmal kennenlernen möchte, ist herzlich eingeladen. Immer freitags während unseres Hofverkaufs öffnen wir unsere Stalltüren von 15 bis 18 Uhr, da kann man vorbeikommen, den Hof anschauen und unsere Tiere streicheln.

Wer Lust hat, beim Melken zuzuschauen, ist um 17:30 Uhr im Stall genau richtig. Und wer eine kleine Auszeit vom Alltag sucht, kann gerne Urlaub in einer unserer drei gemütlichen Ferienwohnungen machen.



Im Marktladen mussten wir jetzt einige Zeit auf Ihre Produkte verzichten. Woran lag das?

Unsere Ziegen lammen saisonal – ein Großteil zwischen Februar und April, eine kleinere Gruppe im August. Einige Tiere werden nicht jedes Jahr gedeckt, das heißt: Sie geben weniger Milch, und das teils schneller als geplant. Hinzu kommt die Qualität des Futters – wenn die Heuernte im Vorjahr wetterbedingt schlechter ausfällt, wirkt sich das direkt auf die Milchmenge aus.

Dieses Jahr kamen einige Faktoren zusammen: Die Ziegen haben später gelammt, andere gaben weniger Milch als erwartet. Da müssen wir priorisieren – wir liefern dann zuerst an die Märkte und Bioläden auf unserer regulären Route. Der Marktladen im Rieselfeld zum Beispiel lag außerhalb unserer Route – deswegen kam es dort zu einer längeren Lieferpause. Inzwischen fahren wir wieder.

Wie lange arbeitet der Ringlihof schon mit dem Marktladen zusammen, und was schätzen Sie an der Zusammenarbeit mit dem Marktladen?

Die Zusammenarbeit mit dem Marktladen besteht schon sehr lange. Schon als Marcus Hantel noch im Quartiersladen war, haben wir mit ihm zusammengearbeitet. Als der Marktladen im Rieselfeld aufgebaut wurde, war unser Käse von Anfang an dabei.

Wir schätzen den persönlichen Kontakt – die freundliche Begrüßung beim Käseausliefern, den direkten Austausch. Unser Käserei-Team freut sich besonders über die frühzeitigen Bestellungen – das hilft enorm bei der Planung.



Foto: Nordseher auf pixaba.com

Und noch eine letzte Frage: Was möchten Sie beide in Ihrem Leben unbedingt irgendwann mal machen?

Das klingt jetzt vielleicht banal – aber: einfach mal eine Woche Urlaub machen, ohne gedanklich ständig beim Hof zu sein. Ohne im Hinterkopf zu wissen, dass in der Zeit meine Eltern mehr arbeiten müssen, nur weil ich mit meiner Familie weg bin.

Lieber Marina, lieber Johannes, kaum habe ich zu hoffen gewagt, bei Ihnen im Sommer ein Interview erhalten zu können. Und beim schönen Wetter musste auch erst fertig geheut werden, bevor die Fragen beantwortet werden konnten. Ganz herzlichen Dank an Sie beide, dass Sie sich trotzdem die Zeit genommen haben und uns von der Geschichte und dem aktuellen Betrieb auf dem Hof, von der Aufteilung der Aufgaben und von ihren Vertriebswegen erzählt haben. Wir sind sehr froh, dass Sie sich im Sommer 2023 entschieden haben, den Hof von Ihren Eltern Barbara und Otto Rees zu übernehmen und dass Sie beide so eine große Freude an Ihrer Arbeit haben. Und die nächste Generation wächst jetzt auch schon heran, und so kann es weitergehen mit der Familien- und Hofgeschichte auf dem Ringlihof. Und ganz ehrlich, wir sind für uns und unsere Kunden:innen sehr erleichtert, dass der Marktladen jetzt wieder zu Ihrem Liefergebiet zählt. Wir lieben Ihre Käse und möchten sie nicht missen.

Das Interview mit Marina und Johannes Rees führte die Redaktionsleiterin Anne Helmer.

Weitere Informationen zum Ringlihof erhalten Sie unter: <http://ringlihof.de/> sowie auf Instagram unter: @ringlihof

Alle Bilder vom Hof und dem Käse stammen direkt vom Ringlihof