

Drei fleißige Vögel

Die drei Brüder Vogel wohnen und arbeiten in Dipperz nebeneinander

DIPPERZ. Fleischerei, Bäckerei, Biobauernhof und Bio-Eis-Herstellung: Das alles gibt's im Knesheckenweg in Dipperz und zwar geleitet von drei Brüdern. Christof, Markus und Peter Vogel wohnen nebeneinander und gehen jeweils ihren handwerklichen Berufen nach – mit gegenseitiger Unterstützung.

Von **Julia Hess**
julia.hess@mguv.de

Christof Vogel (56) betreibt gemeinsam mit seiner Frau Jutta (51) eine Fleischerei. Diese besteht seit 1997, der Hofladen im Knesheckenweg hat ein Jahr später seine Türen geöffnet. Später kam noch der Party- und Cateringservice dazu. Das Schweinefleisch beziehen sie von Juttas Schwester, das Rindfleisch vom Schwiegersohn. „Artgerecht, regional, lokal und wir kennen die Ställe und wissen, wie die Tiere leben. Das ist uns besonders wichtig“, ist sich das Ehepaar einig. Seit der Corona-Krise und vor allem seit den Skandalen um die großen Schlachtbetriebe in Deutschland würde regionales Fleisch stärker nachgefragt, berichtet Jutta Vogel. „Die Kunden wollen wissen, woher das Fleisch kommt“, betont Christof Vogel. Neben dem Standort Dipperz hat das Ehepaar Vogel Verkaufsflächen in Poppenhausen, Böckels und Langenbie-



Bio-Bauer Peter Vogel mit seiner Frau Katja, Sohn David und Kater Odin.
Fotos: Julia Hess

ber. Meistens ist daneben die Bäckerei Vogel angeschlossen. „Wenn wir zu dritt auftreten können, dann machen wir das“, sagt Jutta Vogel. „Beim Partyservice beispielsweise bieten wir frische Backwaren und Bio-Eis mit an.“ Die Bio-Eis-Spezialitäten stellen Katja (43) und Peter (51) Vogel aus der eigenen frischen Bio-Milch her. „Die

Landwirtschaft, die wir bewirtschaften, gibt es schon seitdem ich denken kann“, berichtet Peter Vogel. „2009 haben meine Frau und ich den Bauernhof übernommen und alles auf Bio umgestellt.“ Der Milchviehbetrieb der Vogels zählt rund 50 Tiere. Einen großen Teil der Milch veredeln sie selbst für pasteurisierte Milch, die sie

in Glasflaschen an Privatkunden und an ausgesuchte Gastronomen verkaufen. Außerdem stellt das Ehepaar Bio-Eis-Spezialitäten her. „Meine Lieblingsorte ist Joghurt-Himbeer-Rosmarin. Das ist unheimlich lecker“, schwärmt Katja Vogel. „Bei unserem Eis schmeckt man, dass es zu 100 Prozent aus unserem eigenen Anbau besteht“, sagt Peter Vogel. Seine Philosophie lautet: „Für mich gehören die Tiere raus, an die frische Luft und auf die grüne Wiese.“ Vogel kauft kein Futter zu, die Tiere fressen alles, was er aus dem eigenen Anbau herstellt. „Dabei produzieren wir nicht auf Masse. Man darf nicht gierig werden, das ist wichtig. Wir müssen die Tiere, die Natur und uns Menschen gegenseitig schätzen.“

Bäcker Markus Vogel (55) und seine Frau Maria (51) nehmen mit ihrer Bäckerei die goldene Mitte im Knesheckenweg zwischen Fleischerei und Bio-Bauernhof ein. Seit 1995 besteht die Bäckerei, damit hat Markus Vogel als Unternehmer die meiste Erfahrung von den drei Brüdern. „Jeder hilft jedem, wir greifen uns gegenseitig unter die Arme“, sagt Markus Vogel. Es gebe keinen Streit und keine Probleme. Die Familien unterstützen sich gegenseitig. Das sei nicht nur wichtig, sondern auch wertvoll, sind sich die drei Brüder Vogel einig.