



Zeichnungen: Architekt Hans Christoph Lindemann

# Kleines Idyll

**BAUERNHOF ■ Im Loretto-Hof bei Hayingen ist Qualität Lebensprogramm**

**In der Ruhe liegt die Kraft. Schon viele Wanderer haben sich an der Atmosphäre des Loretto-Hofes und den naturbelassenen Speisen des Hofladens gestärkt.**

Als die Sarazenen das Heilige Land und so auch die Stadt Nazareth zu erobern begannen, wurde im Himmel fieberhaft überlegt, wie das Haus von Maria und Josef vor ihnen gerettet werden könne. Man schickte vier Engel mit Seilen, die ein jeder das Haus an einer Ecke anbanden, es anhoben und flugs hinweg transportierten. Leider fanden sie für das „santa casa“ erst nach dem vierten Etappenflug einen geeigneten Platz und zwar in Italien nahe der Stadt Ancona in

einem Lorbeerhain (Lorbeer = lauretum). Dies geschah am 7. September 1295, sagt die Überlieferung. Später entstand dort eine im Mittelalter weithin bekannte und auch von hohen Majestäten besuchte Wallfahrtsstätte, die Loreto genannt wurde. Daraus wiederum die gleichnamige Stadt Die Madonna von Loreto ist übrigens seither die Schutzpatronin der Flieger.

Nur Eingeweihte wissen, dass die Engel sich später noch ein fünftes Mal aufmachten und dabei die Kapelle am

Südrand der Schwäbischen Alb auf einer Anhöhe über Zwiefalten absetzten.

Vielleicht kommt daher der tiefe Friede, das Wohlgefühl, die gedämpfte, nur vom Läuten der Glocken des Zwiefalter Münsters unterbrochene Stille, die diesen Ort umwehen. Wie lädt dies alles seine Besucher

ein, die Seele baumeln zu lassen – gleich ob sie der bunten Ziegenherde beim Grasens zuschauen, gemächlich zwischen den alten Gebäuden umherwandeln oder unter der großen Linde – der letzten der früher als Wallfahrtsweg vom Ort her heraufführenden Lindenallee – im Kaffeegarten einen guten frischen Kuchen oder ein frisch gebackenes Brot mit herzhaftem Ziegenkäse und dabei auch die Aussicht weit nach Süden über das Schwäbische Oberland bis hin zum Bussen genießen.

**Den Loretto-Hof erreichen Sie:** Von einer gut beschilderten Abzweigung an der Verbindungsstraße zwischen Hayingen und Zwiefalten.

**Öffnungszeiten:** Von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen jeweils von 14.00-18.00 Uhr. Winterpause von Weihnachten bis Ende März.

**Telefon & Email:** 07373/2362, [loretto-zwiefalten@gmx.de](mailto:loretto-zwiefalten@gmx.de)



**Aus einem Guss: Der Loretto-Hof liegt in der Natur,  
lebt von der Natur und in Einklang mit ihr.**

Diese kleine, in relativer Abgeschiedenheit auf dieser Anhöhe vor einem Waldrand gebettete Gebäudegruppe besteht zuallererst aus der Kapelle. Nach dem Dreißigjährigen Krieg kam in unserem Land die Sitte auf, zur Erfüllung eines Gelübdes nach dem Vorbild der Wallfahrtsstätte in Italien eine Loretto-Kapelle zu stiften.

Diese hier entstand 1671 im frühen Barock. Der hohe, recht schmucklose Bau, der bei der Säkularisierung 1804 unter Napoleon seines reichen Schmuckes beraubt worden war, später mancherlei Zwecken bis hin zu Scheune und Viehstall diente, enthält heute den reich bestückten Hofladen. Kerniges Brot vom Bäcker Weber, im eigenen großen Holzofen frisch gebacken – diese Bäckerei ist das eine Standbein dieser Hofgemeinschaft – guter Kuchen, Ziegenfleisch und Ziegenkäse und viele andere schmackhafte Dinge mehr aus der eigenen Produktion und auch aus der Region rundum. Alles möglichst naturschonend und bekömmlich nach den Leitlinien des Bioland-Verban-

des erzeugt und aufbereitet.

1897 verkaufte Graf Norman von Ehrenfels den Platz an die damalige „Irrenanstalt“ Zwiefalten.

Etwa 1850 siedelte sich ein Landwirt mit seiner Familie dort an und baute die Wohn- und Hofgebäude, so etwa, wie sie heute noch als Kern dieser Anlage da stehen. Zwei große, einander gegenüber stehende Gebäude flankieren einen rechteckigen Hof. Das eine ein Wohnhaus, das andere Bäckerei und Wohnung der Bäckersleut. Nach Westen schließt ein niedrigerer Verbindungsbau, heute Altenteil, die Anlage ab. Alles Gebäude, die mit ihren ziegelgedeckten Dächern, holzverschalten, mit hellem Putz wechselnden Wandflächen, farbigen Fensterläden und dem alles überwuchernden Fassadengrün zu einer schlichten, naturnahen Einheit zusammengewachsen sind. Eine riesige Kastanie markiert als „Hofbaum“ den Platz. Für sie und ihre Pflege haben die Hofbewohner erst kürzlich im Landeswettbewerb „Hofbaum“ den zweiten Preis erzielt.

Zwölf Hektar hat dieser Hof, fast alles mageres, dafür aber kräuterreiches Grünland. Auf eineinhalb Hektar wächst Getreide, das als Kraftfutter verbraucht wird.

35 Ziegen lassen sich gut davon ernähren. Frau Bürkle, die dieses zweite Standbein des Hofes umtreibt, möchte den Betrieb aber nicht vergrößern, denn bei diesen kargen Böden führen Witterungsschwankungen zu extrem unterschiedlichen Erträgen. Ein Bio-Betrieb lebt aber allein von der eigenen Futterbasis.

Rechter Hand der Einfahrt steht ihr großer neuer Ziegenstall. Ein Offenlaufstall. Dort steht die Herde in den Wintermonaten auf einer langsam anwachsenden Einstreumatratze.

Gefüttert wird beiderseits am Futtergang: Gutes Heu und ein wenig Kraftfutter, niemals Silage. Auch im Sommer kommen die Tiere hierher zum Melken in den modernen Melkstand und stehen dazu rückwärts aufgereiht mit den Eutern in praktischer Arbeitshöhe. Von den Zitzenbechern der modernen Melkanlage kommt die Milch in die Käserei nebenan, von da an als würziger Ziegenkäse in den Hofladen und von dort zusammen mit vielen anderen Köstlichkeiten in die Einkaufstaschen der Besucher. Schauen Sie mal vorbei. Es lohnt sich.

**Hans Christoph Lindemann**



**Der neue Stall: Hell, luftig, tiergesund. Nach dem Melken gibt es eine Extra-Ration.**

