

Quelle: volksfreund.de

Datum: 28.02.2016

Seite: <http://www.volksfreund.de/nachrichten/region/bitburg/aktuell/Heute-in-der-Bitburger-Zeitung-Lohnt-sich-Landwirt-sein-noch-Die-Eifelbauern-und-das-Prinzip-Hoffnung;art752,4443228>

Lohnt sich Landwirt sein noch? - Die Eifelbauern und das Prinzip Hoffnung

Der TV besucht einen lukrativen Geflügelhof und einen Schweinemastbetrieb, der finanziell unter Druck steht



Geflügelwirt Lambert Lehnertz im „Wintergarten“ seines Hühnerstalls. Foto: (e_bit)

Kann man als Landwirt noch Geld verdienen? Nach Aussagen des Bauernpräsidenten ist das bis auf wenige Ausnahmen kaum mehr möglich. Der globalisierte Nahrungsmittelmarkt macht den Landwirten das Leben schwer. Zwei Eifelbauern mit unterschiedlichen Geschäftsmodellen haben dem TV ihre Stalltüren geöffnet.

Ingendorf/Habscheid. Milchautomaten zum Selbstzapfen oder revolutionäre Erntemethoden für Zuckerrüben: Solch erfreuliche Nachrichten zum Thema Landwirtschaft gab es in letzter Zeit im TV leider nur selten zu lesen. Denn die Nahrungsmittelproduzenten - nicht nur im Eifelkreis - stecken in der Krise (der TV berichtete). "Die Märkte sind grausam. Die Erzeugerpreise für Fleisch, Milch, Obst, Gemüse, Getreide und Fasswein sind im Keller", sagte Michael Horper, Vorsitzender des Kreisbauernverbands, auf der Jahreshauptversammlung Ende Januar in Bitburg. Nur eine einzige landwirtschaftliche Sparte, die Hühnerwirtschaft, erziele für ihre Produkte derzeit annähernd faire Preise. Insbesondere um die Schweinemastbetriebe sei es schon seit langer Zeit schlecht bestellt.

Schwerpunkt Unser täglich Brot

Neben den niedrigen Erzeugerpreisen stinke den Landwirten auch noch die Agrarpolitik, die den Betrieben immer mehr Verordnungen aufs Auge drücke. Der TV hat die Aussagen Horpers, der auch Präsident des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Nassau ist, zum Anlass genommen, raus aufs Land zu fahren. Stimmt es, dass in der Hühnerwirtschaft noch richtig Geld verdient wird? Der TV hat sich den Geflügelhof Lehnertz in Habscheid (Verbandsgemeinde Prüm) angeschaut.

Geht es den Schweinebauern wirklich so bedauerlich? Der TV hat den Schweinemastbetrieb der Familie Thiel in Ingendorf (VG Bitburger Land) besucht. Beide Betriebe arbeiten nach konventionellen Methoden und sind keine Bio-Bauern.

Der Schweinebauer: Denkmalgeschützte Gehöfte inmitten der malerischen Eifellandschaft: In Ingendorf ist die Welt der Bauern noch in Ordnung. Da leben glückliche Schweine und ebenso zufriedene Landwirte - könnte man denken. In den Ställen von Gerhard Thiel toben zwar niedliche Ferkel mit Steckdosennasen herum. Doch sonst sieht es in dem Schweinemastbetrieb weniger rosig aus. Denn - wie alle Schweinebauern - hat auch der Familienbetrieb in Ingendorf seit etwa zwei Jahren mit den niedrigen Erzeugerpreisen zu kämpfen. "Profitable Preisspitzen werden immer seltener. Dafür werden die Täler mit keller tiefen Preisen immer länger", erklärt Landwirt Thiel die Situation. Aktuell erzielt er für ein Kilo Schweinefleisch (geschlachtet) durchschnittlich 1,34 Euro. Damit er kostendeckend arbeiten könne, würden elf Cent fehlen.

Doch woher kommt die Preisschlappe? "Die Bauern sind zu fleißig", sagt Thiel. Das Angebot sei zu groß. Zudem käme der Importstopp Russlands für deutsche Agrarprodukte hinzu, meint sein Sohn Alexander Thiel, der wie Ehefrau Elvira mit in der Landwirtschaft arbeitet. Mit Wehmut blickt die Familie zurück ins Jahr 2014, als der Kilopreis für Schweinefleisch während der Grillsaison auf 1,85 Euro kletterte. Thiel: "Bei Preisen auf dem aktuellen Niveau lebt man von der Substanz." Es gebe Tage, da habe man am Abend weniger Geld als am Morgen, obwohl man den ganzen Tag gearbeitet habe, erklärt Junior Alexander Thiel. "Die Verbraucher wollen beste Qualität, aber nichts dafür ausgeben", sagt der Senior. "Es gibt Leute, die fahren mit dem Porsche zum Discounter und kaufen Fleisch. Was sie zu Hause auf dem Teller haben, sieht ja niemand." Aber wenn es in Deutschland eines Tages keine Fleischproduzenten mehr gebe, habe der Verbraucher keinen Einfluss mehr darauf, was er esse, warnt Thiel.

Aufgeben kommt nicht infrage

Aufgeben will der Familienbetrieb dennoch nicht. Thiel: "Bauern arbeiten immer nach dem Prinzip Hoffnung. Und außerdem haben wir hier viel investiert und Verpflichtungen gegenüber Banken." Da könne man den Hof - zumal in der fünften Generation - nicht einfach dichtmachen. Thiel: "1,65 Euro pro Kilo. Da müssen wir wieder hin." Wie das gehen soll? Darauf hat er keine Antwort.

Doch so ganz will sich der Landwirtschaftsmeister nicht in die Karten schauen lassen. Wie viele Schweine er in seinen Ställen mästet, bleibt sein Geheimnis.

Das zu verraten, käme unter Schweinebauern wohl einem Offenbarungseid gleich, so als würde man seinen aktuellen Kontostand veröffentlichen. Thiel: "Da wüsste jeder Bauer direkt Bescheid." Aber immerhin verrät er, dass jede seiner 200 Sauen im Jahr durchschnittlich 26 Ferkel wirft. Thiel: "Rechnen kann ja jeder selbst." Nach etwa 200 Tagen, länger dauert das Leben eines Mastschweins selten, rollt der Tiertransporter des Schlachthofs auf den Hof. Die Tiere haben dann ein Lebendgewicht von etwa 120 Kilo. Davon bleiben nach der Schlachtung etwa 94 Kilo übrig, die als knuspriges Schnitzel, leicht rosa gebratenes Filet, saftiger Schweinebraten oder knackiges Würstchen auf den Tellern der Verbraucher landen. Thiel: "Aber regionales Fleisch vom Landwirt oder Metzger aus der Nachbarschaft ist den meisten Verbrauchern, die trotzdem immer höhere Qualität verlangen, zu teuer. Das ist paradox."

Der Hühnerwirt: Braune Legehennen so weit das Auge reicht: Wenn Hühnerwirt Lambert Lehnertz in Habscheid die Türen seiner beiden Hühnerställe öffnet, sieht man vor lauter Hühnern das Geflügel nicht mehr. Doch die philosophische Frage, ob zuerst die Henne oder das Ei war, kann selbst Lehnertz, dessen 40 000 Hennen täglich 30 000 Eier legen, nicht beantworten. "Das Geld muss aber mit dem Ei und nicht mit der Henne verdient werden", weiß der 48-Jährige, der seinen Geflügelhof in Habscheid in der dritten Generation führt, aus eigener Erfahrung. Wie das Ei auf das Förderband, das permanent zwischen Stall und Verpackungszentrum rotiert, rollt in Habscheid auch der Rubel. "Das Eifel-Ei hat beim Verbraucher einen guten Stellenwert", sagt Lehnertz.

Da er nach gehobenen Qualitätsstandards produziere, könne er seine Eier aus Bodenhaltung mit dem Etikett der Regionalmarke "Eifel" bewerben und verkaufen. Auch wenn die Hennen - wie in der konventionellen Massentierhaltung üblich - in den Ställen dicht an dicht stehen, sehen sie gesund und munter aus. Für die Regionalmarke "Eifel" habe er Richtlinien zur besonders tiergerechten Legehennenhaltung einzuhalten, sagt Lehnertz. "Pro Quadratmeter sind nicht mehr als neun Hühner erlaubt. Über den Standard hinaus haben meine Tiere aber noch mehr Ebenen zur Bewegung sowie einen Auslauf im überdachten Wintergarten mit Tageslicht", erklärt Lehnertz. Zudem sei der Verzicht auf Rapsöl, ein hoher Anteil an Mais sowie die Beigabe von Luzerne im Futter für die Qualität seines Produkts ausschlaggebend.

Im Handel kostet sein Eifel-Ei bis zu 25 Cent pro Stück - 15 Cent mehr als ein Discounter-Ei. 70 Prozent seiner Ware liefert er an Supermärkte im Raum Aachen und Köln. Der Rest geht in die Direktvermarktung.

Nachfrage größer als Produktion

"Regionalität ist gefragt. Da hat die Eifel ein gutes Image", sagt der gelernte Hühnerwirt. Seine Eifel-Eier seien im Handel so gefragt, dass er noch weit mehr Ware verkaufen könne, wenn er sie denn hätte. "Der Handel macht uns keinen Preisdruck, sondern zahlt uns den Preis, den wir brauchen." Derzeit ist der Hühnerwirt in der Eifel auf der Suche nach weiteren Geflügelbetrieben, die für ihn Eier produzieren möchten, damit er die Mengen liefern kann, die der Handel fordert. Lehnertz: "In diesem Jahr investieren wir hier 500 000 Euro in eine neue Abpackstation." Auf dem Geflügelhof in Habscheid arbeiten sechs Vollzeit- sowie sechs Teilzeitkräfte. Seine Hühner tauscht Lehnertz alle 14 Monate aus. "Weil dann die Legeleistung nachlässt." Dann werden aus mehr als 20 000 Legehennen von einem auf den anderen Tag Suppenhühner. Lehnertz: "Aber da sind Nachfrage und Preis mit 25 Cent pro Kilo schlecht. Die junge Generation der Hausfrauen weiß halt nicht mehr, wie man eine gute Hühnersuppe kocht."