

Quelle: Die Woch Bitburg

Datum: 23.06.2018

Seite: 2

Gute Gründe für den Umstieg

Zukunftssicherheit, Naturschutz und auch die Qualitätssteigerung sind für viele Landwirte einige der guten Argumente für ökologische Betriebsführung

Idealismus gehört noch immer zu den Motiven für eine ökologisch geprägte Landwirtschaft. Allerdings werden die Bedingungen auch wirtschaftlich immer besser.

Von Frank Auffenberg

BITBURG/WITTLICH/TRIER/DAUN Bio und Öko sind weiter auf dem Vormarsch, doch das Ziel der Bundesregierung und auch des Landes Rheinland-Pfalz, mindestens 20 Prozent der landwirtschaftlichen Betriebe vom ökologischen Anbau zu überzeugen, ist noch lange nicht erreicht. Vortriebsbereiten den Erzeugern nach immer. Sagen, manche schauen die harten Auflagen in Sachen Pflanzenschutz, andere niedrigere Gewinne.

Bereits ökologisch vor dem großen Boom

„Man muss das einfach realistisch sehen. Um wirklich gut von unseren ökologisch produzierten Waren zu leben, sind wir auf die Direktvermarktung angewiesen. Die wiederum ist aber bei uns in der Region nicht so lukrativ wie beispielsweise in den größeren Ballungsräumen“, sagt Viehhalter Jörg Schaupeter. Mit Fug und Recht darf er als einer der Pioniere der ökologischen Landwirtschaft in der Region gesehen werden. Schon lange vor dem großen Boom nahm er 1988 in Allenbach im Hunsrück seinen Betrieb auf und arbeitet dort am Rande des Nationalparks nach den Kriterien des Bioland-Verbands. „Pionier? Ich würd' das so zwar nicht sehen – es gibt noch einige, die deutlich vor mir bereits da waren“, sagt er, „aber es stimmt schon, ich war recht früh mit dabei.“ Angefangen habe alles nach seinem landwirtschaftlichen Studium. „Ich hatte früh das Gefühl, dass der konventionelle Weg



Auf Jörg Schaupeters Hunriafarm leben sowohl Schweine und Rinder nach den engen Maßgaben des Bioland-Verbands. Schon als der Landwirt den Hof Ende der 1980er Jahre konzipierte, verfolgte er die Ziele der ökologischen Landwirtschaft. Schaupeter vertreibt seine Produkte als Direktvermarkter, allerdings ohne eigenen Hofladen.

nicht der richtige sein kann. Während man heute aber im Studium bereits einiges über die ökologischen Alternativen lernt, war das in meiner Zeit noch ein unbeschriebenes Blatt“, sagt er. Dennoch habe er den Schritt zum Ökobetrieb bereits zur Gründung gewagt. „Und nicht bereit. Auch wenn wir flexibel bleiben mussten.“ Seinen Stall und Hof hat er selber entworfen. „Die Gebäude waren ursprünglich für die Stutenhaltung vorgesehen, um ihre Milch zu vermarkten“, sagt er. Allerdings sei Stutenmilch nach einiger Zeit kaum noch gefragt gewesen. „Wir orientierten uns in der Viehhaltung um und sind nun bei Rindern, Schweinen und wenigen Masthühnern angekommen.“ Mit knapp 30 Rindern, 50 Schweinen und 100 Masthähnchen gehört die Hunria-Farm zu den kleineren ökologischen Landwirtschaftsbetrieben. „Wir haben auch keinen Hofladen im eigentlichen Sinne – das würde sich

für uns nicht lohnen.“ Lage der Betrieb in der Nähe von Mainz oder Wiesbaden, könnten sicher bis zu 70 oder sogar 80 Prozent mehr für das Fleisch verlangen, merkt man Schäupeter. „Dann würde sich ein richtiger Laden eher lohnen. Hier sind wir aber angewiesen auf eine treue Stammkundschaft. Sie bestellt, wir melden uns, sobald geschlachtet wurde, und dann gibt es ein Paket mit verschiedenen Fleischstücken.“ Zur Kundenakquise sei er auf Mund zu Mund Propaganda oder den unregelmäßigen Besuch von Bauernmärkten angewiesen. „Dort lernen uns dann neue Kunden kennen, die wiederum informiert werden, wenn wieder geschlachtet wurde“, sagt Schaupeter. Froh sei er heute, bereits in den Anfangszeiten auf Öko gesetzt zu haben. „Ich konnte den Hof gleich von Anfang an nach den strengeren Kriterien in Sachen Haltung, Auslauf und Zucht auf

stellen.“ Wer von konventioneller Haltung umstellen möchte, muss nämlich mitunter oft erheblich umstrukturieren: Die Tiere brauchen mehr Fläche, die Ställe direkte Zugänge zu den Außenanlagen. „Für jemanden, der seinen Betrieb umkämpfen muss, sind das nicht gerade kleine Hürden. Aber wenn es einmal läuft, dann läuft es halt auch.“ **Neustart auf fremdem Terrain unter erschwerten Vorzeichen**



Oliver Grommes und Klaus Hansen vom Hühnerhof Schneifel in Ormont kennen in direkter Nähe zu Hansens elterlichem Hof haben sie einen regelrechten Stall für sie wieder gebaut. Grommes gab dafür seine Milchviehhaltung sogar auf.

Eine Herausforderung, die Oliver Grommes und Klaus Hansen vom Hühnerhof Schneifel in Ormont kennen. In direkter Nähe zu Hansens elterlichem Hof haben sie einen regelrechten Stall für sie wieder gebaut. Grommes gab dafür seine Milchviehhaltung sogar auf. Erst voriges Jahr zogen im Mai 12.000 Legehennen den eigens für sie gebauten Bio-Stall ein. Etwa 11.000 Bio-Eier produzieren die Hennen am Tag. Vermarktet werden sie wiederum nicht selber

sondern vom Geflügelhof Andres in Mendig, der sie wiederum unter dem Gütesiegel der Regionalmarke Fifel verkauft. „Eier sind gefragt, Bio-Eier sowieso. Und die Nachfrage in Rheinland Pfalz ist so groß, dass sie kaum gedeckt werden kann“, sagt Grommes. Gerade in der Eierbranche blicke der Verbraucher sehr genau aufs Etikett. „Er legt Wert auf Regionalität, wenn die Eier dann auch noch aus ökologischer Haltung kommen, ist alles perfekt“, sagt Grommes. Für Hansen war der Weg zum Legehennenbetrieb eine Frage der Zukunftssicherung. Statt weiter den Milchviehbetrieb der Familie zu betreiben, beschloss er den Neuanfang mit seinem Partner. „Wir haben zu viele Milchkühe mitortet, als dass wir weiter auf die Milchviehhaltung setzen wollten“, sagt Grommes. Der hochtechnisierte Bio-Betrieb sei deutlich zukunftssicher. Grommes und Hansen sind froh, den Schritt zum Aufbau ihres Hühner-

hofs gemacht zu haben. „Wir würden und werden es auch wieder tun“, sagt Grommes. **Ökologischer Anbau hat im Weingut Römerkeller Tradition**

Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller in Novand an der Mosel musste sich nicht die Frage stellen, ob er seine 15 Hektar große Anbaufläche nun konventionell oder nach ökologischen Ansätzen bewirtschaften möchte. „Mein Vater hat bereits 1977 die Weichen in Richtung Öko gestellt, nachdem er selber eine Vergiftung von Pflanzenschutzmitteln hatte“, sagt Dienhart. Nach und nach habe er die Produktion immer konsequenter umgestellt bis dann ab 1995 ausschließlich ökologisch produziert wurde. „Es fing an mit dem Verzicht auf schnell wirksame Dünger und führte dahin, dass schließlich auch 90 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden“, sagt Dienhart. 1995 sei dann die Zertifizierung nach den Vor-

gaben des Verbands Ecovin offiziell abgeschlossen worden. „Ich kenne es ja von Haus her, dass ökologisch produziert wird. Generell halte ich das System der Bewirtschaftung für aussagestärker und auch für das Geheimnis von Qualität“, sagt der Jungwinzer, der 2007 den elterlichen Betrieb in nun zehnter Generation übernommen hat. „Meiner Meinung nach kommen dabei die besseren Weine heraus. Einfach ist eine Umstellung und dann später auch der Anbau sicherlich nicht, aber lohnenswert“, sagt Dienhart. Als erstes müsse man sich eben daran gewöhnen, die Herbstspitze gegen eine Hecke oder einen Scheibenpflug zu tauschen. Die Arbeit sei halt im Weinberg aufwendiger. „Damit ist die Produktion auch teurer. Das größte Risiko sind aber die Ertragsausfälle“, sagt er. Sehe sich man mit extremen Ausfällen wie denen von 2016 konfrontiert, werde es schon eng. „Da muss man gut geplant haben, um nicht ins Straucheln zu kommen“, sagt Dienhart. Übrigens stehe er nicht nur wegen der Qualität des Weines so entschieden hinter dem ökologischen Anbau – auch der Idealismus, der besonders die Pioniere so einst prägte, ist noch immer vorhanden. „Diese Arbeitsweise tut eben auch sehr viel für den Arten- und den Gewässerschutz.“ Und auch die Energiebilanz falle erheblich besser aus: „Durch den Wegfall von Dünger ist sie deutlich besser als im konventionellen Anbau.“

Weitere Informationen zur ökologischen Landwirtschaft im Internet unter: www.oekolandbau.rlp.de



Vom Auslauf bis zur Nachtruhe ist das Leben der Hühner genauestens geregelt. Klaus Hansen (links) und Oliver Grommes scheuen den Aufwand nicht.



FOTOS (2): FRANK AUFFENBERG



Timo Dienhart führt das Weingut Römerkeller seit 2007 in zehnter Generation weiter. Wie bereits sein Vater setzt er auf ökologischen Weinbau.



FOTOS (2): TIMO DIENHART

Produktion dieser Seite: Frank Auffenberg