

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 05.02.2022

Seite: 6



Landwirtschaftliche Bio-Pioniere in der Eifel:

Paul und Eugenie Brandsma vom Demeterhof Breit in Wittlich

Wittlich. Die Erkenntnis, dass wir Teil der Natur und damit eines empfindlichen Ökosystems sind, macht das Thema Nachhaltigkeit zu einem wesentlichen Aspekt auch in der Landwirtschaft. Denn die industrielle Landwirtschaft erzeugt zwar reichlich billige Nahrung, verbraucht und verschmutzt jedoch auch große Mengen an Wasser, ist von fossilen Brennstoffen abhängig, zerstört Böden und bringt deren natürlichen Kreislauf durcheinander – nachhaltig ist anders. Klar, dem gegenüber gibt es die ökologische Landwirtschaft, die zwar ein wenig umweltschonender, aber auch nicht perfekt ist.

Damit die Klimaziele der Politik erreicht werden können, muss sich etwas ändern. Und an diesem Punkt kommt die biodynamische Landwirtschaft ins Spiel, bei der es sich um den Idealfall einer Kreislaufwirtschaft handelt. Hierbei werden beispielsweise so viele Tiere gehalten, wie ein Bauer mit seinem Land ernähren kann. Der Dung der Tiere sorgt wiederum für Bodenfruchtbarkeit.

Biologisch-dynamische Landwirtschaft: Wie man der Natur mehr zurückgibt, als man ihr nimmt

Bei der biodynamischen Landwirtschaft wird der Hof als einziger Organismus angesehen, in dem jedes Organ das andere braucht. Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen. Ziel ist es, die besten Lebensmittel



Milchkühe auf dem Demeterhof Breit

Qualität und die Herstellung von Lebensmitteln. Mittlerweile gibt es eine große Produktpalette von Obst und Gemüse über Molkereiprodukte bis hin zu Teigwaren, Brotaufstrichen, Wein und vieles mehr. Und das nicht nur in Bio-Läden, sondern auch in herkömmlichen Supermärkten wie Edeka oder Kaufland.

die Vermeidung von Monokulturen und den Verzicht auf chemischen Pflanzenschutzmitteln entsteht ein „lebendiger“ Boden, der den Wein authentisch macht und ihm einen eigenen Charakter gibt.

Tierische Produkte weisen ebenfalls große Qualitätsunterschiede auf. Molkereiprodukte werden schonend verarbeitet, es werden auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet und die Tiere werden artgerecht gehalten. Jedes Tier wird als Individuum gesehen, genießt freien Auslauf mit wesensgemäßen Beschäftigungen und auf die Gabe von Antibiotika wird gänzlich verzichtet. Daher sollte man auch vor allem bei Fleisch- und Wurstwaren auf ihre Bio-Dynamik achten.

Während staatliche Bio-Siegel und Verordnungen ein Mindestmaß für Lebensmittel setzen, gehen biodynamische Landwirte einen Schritt weiter und leisten mehr, als die EU-Bio-Verordnung vorgibt.

So kann eine nachhaltige Form der Landwirtschaft entstehen, die einen natürlichen Kreislauf fördert und der Natur nicht nur nichts wegnimmt, sondern ihr sogar etwas zurückgibt.

Seit über 30 Jahren biodynamische Landwirtschaft in Wittlich

Diese Form der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung existiert seit 1990 auch auf dem Demeterhof Breit am Stadtrand von Wittlich, einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb mit Käseerei und Hofläden. Seit über 30 Jahren betreiben Paul Brandsma und seine Frau Eugenie gemeinsam mit ihrem Hofteam dort den Hof nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Der Initiativkreis des Vereins Hof Breit e.V., das Kernteam der „Solidarischen Landwirtschaft“ (SoLaWi), in 2018 gegründet, sowie auch viele Vereinsmitglieder und Ernteteiler bringen ihre persönlichen Kompetenzen und Erfahrungen ein.



Paul und Eugenie Brandsma vom Demeterhof Breit in Wittlich mit ihrem Team

All dies geschieht im Team Brandsma überaus erfolgreich. Sie arbeiten mit Leidenschaft, lieben ihre Tiere und das Leben in und mit der Natur. Und immer mehr Menschen entdecken den Hof als einen Ort zum Einkaufen, Erleben & Genießen. „Lebendige Vielfalt bedeutet Auswahl und Inspiration. Vielfalt ist Mehrwert. Vielfalt hat Zukunft“, so das Motto.

Tierwohl hat oberste Priorität auf dem Demeterhof Breit

Die leicht hügelige Landschaft der Wittlicher Senke, umgeben von Acker- und Grünland, Wald und Obstbäumen, eignet sich ideal für den vielseitigen biologisch-dynamischen Betrieb. 76 Hektar landwirtschaftliche Fläche mit Getreide, Kartoffeln, Gartenbau, Wiesen & Weideland und Kleegras, zudem 23 Milchkühe, 1 Zuchtbulle, 35 Kälber und Jungtiere, 13 Mastbullen und -ochsen, 10 bis 12 Schweine und 600 Hühner in Mobilställen gehören zum Betrieb.

Die Milchkühe haben Platz im Stall und werden täglich zweimal gemolken. Die „Schwarzbunten“ sind von



Hofgarten des Demeterhofs Breit

lauf ab. Sie werden gefüttert mit Restprodukten aus Käseerei und Ackerbau. So muss nichts wegwerfen werden.

Käse aus traditionellem Handwerk im eigenen Hofladen

Herzstück ist sicher der Hofladen mit vielen eigenen Produkten und leckeren Bioprodukten aus der Region sowie einem ausgesuchten und reichhaltigen Sortiment an Naturkostprodukten. An fünf Tagen pro Woche können Kunden und Besucher hier sehen und erleben,

laden auch als Marktplatz für die Region sehen. Die Produkte von Bio-Kollegen und regionalen Partnern sind im Hofladen gekennzeichnet als Produkte „vom befreundeten Biohof“.

Wer diese nachhaltige Form der Landwirtschaft unterstützen möchte, sollte also beim nächsten Einkauf bei dem ein oder anderen Produkt auf das Demeter Siegel achten und sich von der hochwertigen Qualität überzeugen lassen. Oder er kann sich auf dem Demeterhof Breit auch direkt persönlich vor Ort informie-



glückliche Demeter Milchkühe

tel für den Menschen zu erzeugen und einen fruchtbaren Boden zu erhalten. Die natürlichen Prozesse werden durch den Erzeuger mithilfe von biodynamischen Präparaten geordnet.

Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf den lokalen Nährstoffkreislauf gelegt. Das bedeutet, dass zum Beispiel eine gemischte Landwirtschaft betrieben wird, naturbelassene Areale innerhalb des genutzten Gebietes gefördert werden, oder dass charakteristischen Eigenschaften von Pflanzen, Tieren und Menschen geachtet werden. Die Natur ist hier ein wichtiger Teil der Landwirtschaft und die erzeugten Produkte haben einen sehr starken regionalen Bezug.

Aufgrund des steigenden Bewusstseins für Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Tierwohl stellen die Konsumenten immer höhere Ansprüche an die

Bio war gestern – biodynamisch ist heute

Wer sich mit biodynamischer Landwirtschaft beschäftigt, stößt schnell auf den Namen Demeter. Der Demeter e.V. ist Deutschlands ältester Bioverband und kennzeichnet seit her durch sein Label biodynamische Landwirte oder Lebensmittel. Träger des Labels entsprechen gleichzeitig den Standards der ökologischen Landwirtschaft, also auch dem EU-Bio-Siegel, gehen jedoch noch über die EU-Öko-Verordnung hinaus.

Obst und Gemüse werden möglichst reif geerntet und haben im besten Fall kurze Transportwege hinter sich. Das wirkt sich sowohl auf den Geschmack als auch auf den Nährstoffgehalt und die Umweltfreundlichkeit aus. Auch Demeter Weine gelten als besonders qualitativ hochwertig. Durch



Hofläden

April bis November Tag und Nacht auf der Weide. Auch im halbüberdachten Winterstall können sie sich frei bewegen. Auf dem Demeterhof Breit züchtet man seit über 25 Jahren langlebige und gesunde Tiere, die sehr gute Rohmilch für die Hofkäseerei liefern. Naturngemäße Aufzucht und Fütterung sorgen für die besondere Qualität der Fleischprodukte. Die Schweine runden den Betriebskreis-

we gesunde Lebensmittel auf einem biodynamisch bewirtschafteten Hof „vor der Haustüre“ entstehen – wachsen, geerntet oder handwerklich hergestellt werden.

In der hofeigenen Käseerei wird die frische Milch zu leckerem Rohmilch-Käse verarbeitet, und nach alter handwerklicher Tradition mit Hilfe von natürlichem Lab verkäst. Mit Sicherheit kann man den Hof-



ren. Hier können Besucher und Kunden qualitativ hochwertige Vielfalt auf 250 Quadratmetern selbst erleben, von Dienstag bis Samstag. Und sich gern auch im Internet schlau machen: www.demeterhofbreit.de &

Demeterhof Breit
Hinter der Breit
54516 Wittlich
Tel.: +49(0)6571-3248
info@demeterhofbreit.de