

Süß oder bitter? Ökologischer Beeren- und Hopfenanbau Die Biobauern aus dem Nürnberger Land auf Sommerlehrfahrt



Bild: Die Biobauern aus dem Nürnberger Land bei den Beerenbauern

Auch dieses Jahr war wieder ein abwechslungsreiches Programm geboten. Erstes Ziel der Busfahrt waren die „Beerenbauern“ in Niedermirsberg bei Ebermannstadt. Als Birgit und Tom Bertelshofer ihren Demeter-Betrieb 1996 eröffneten, war noch nicht klar, wie sich die Nachfrage nach Biobeeren entwickeln würde. Seit 2006 bewirtschaften sie im Vollerwerb 16 ha überwiegend mit Beerenobst. Die Vereinsmitglieder konnten sich selbst von der hervorragenden Qualität der Erdbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren überzeugen. Was nicht frisch auf den Markt gelangt, wird zu köstlichen Marmeladen verarbeitet, immerhin etwa 200.000 Gläser pro Jahr. Besonders gern wurden Spezialitäten wie Himbeer-Rose, Erdbeere-grüner Pfeffer, Quitte-Ingwer oder Mispel-Zimt probiert. Daneben gehören Liköre und Beerenweine ins Angebot. Seit 2006 werden auch Tafeltrauben produziert.

Bei der Besichtigung der Dauerkulturen staunten die Teilnehmer über den respektablen Fruchtbehang und fragten nach, wie man Krankheiten und Schädlinge – auch zweibeinige – am besten auf ökologische Weise fernhält. Auch über richtige Bodenbearbeitung und Begrünung wurde eifrig gefachsimpelt. Wenn der Ertrag nachlässt, wird für mindestens drei Jahre eine Gründüngung ausgesät, bevor eine Neuanlage erfolgt. Ohne Bewässerung und intensive Handarbeit wäre das heutzutage aber nicht mehr möglich. Auch die richtigen Absatzwege vom Einzelkunden bis zum Bio-

Großhändler mussten erst aufgebaut werden. So wird z.B. die Hälfte der Erbeeren direkt ab Hof vermarktet. Und auch das Dorf profitiert davon. Vier Arbeitsplätze in der Verarbeitung wurden geschaffen und bis zu 17 lokale Saisonkräfte unterstützen die Familie bei der Ernte.

Nach einem leckeren Mittagssmahl in der „Guten Einkehr“ in Morschreuth ging es weiter über das Trubachtal nach Lilling zum Bioland Betrieb Friedrich. In der Maschinenhalle fiel gleich die gigantische Hopfentrocknungs- und Zupfmaschine auf. 1975 übernahm er den Betrieb und bewirtschaftet ihn seit 1987 nach den Bioland-Richtlinien. Als inzwischen weltweit größter Erzeuger hegt und pflegt Franz Friedrich auf 24 ha seinen Biohopfen, wenn es sein muss, Tag und Nacht. Wetter und Pflanzen beobachtet er dabei ganz genau, damit er gegen Schadpilze wie Mehltau zum richtigen Zeitpunkt spritzen kann, natürlich mit zugelassenen Mitteln. Und damit keine Nährstoffe aus dem Boden ausgewaschen werden, kommt Anfang Juli eine erprobte Untersaat zwischen die Reihen.

Das erfordert viel Fingerspitzengefühl, denn guter Biohopfen ist rar und wird gut bezahlt, z.B. von der Neumarkter Lammsbräu. Fast nebenher läuft da noch der restliche Betrieb mit 140 ha Acker- und Grünland, Mutterkuhhaltung und Biogasanlage sowie 3 ha Kirschen. Frau Sonja betreut den Hofladen, der ein vielfältiges Angebot frischer und abgepackter Lebensmittel bereithält. Mit Ihren Töchtern hatte sie einen reichlichen Kaffeetisch für die Teilnehmer gedeckt, damit diese nicht nur die Informationen gut verdauen konnten.

Auch der dritte Betrieb passt keineswegs in das Klischee des klassischen Biobauers. Im Geflügelhof von Daniela und Peter Schubert in Unterrüsselbach wurde deutlich, dass auch ökonomische Gründe für eine Betriebsumstellung sprechen. Die Spezialisierung auf ökologische Eierproduktion und Junghennenaufzucht geschieht seit 2001 nach Naturland-Richtlinien, seit diesem Jahr aufgrund steigender Nachfrage auch mit der Anerkennung durch Demeter. Dass das höhere Kosten verursacht, macht folgender Vergleich deutlich: In einem konventionellen Stall für 8.000 Hühner dürfen nach Demeter-Richtlinien nur 5.000 Hühner gehalten werden. Mehr Platz und verschiedene Temperaturzonen sorgen für eine deutlich bessere Tiergesundheit.

Einen tollen Anblick bot die Dachbegrünung der Ställe, die nicht nur die Abwasserbelastung um 70 % reduziert sondern auch ein Paradies für Insekten ist. Weiterer Vorteil bietet die zusätzliche Isolierung im Winter und die Kühlung im Sommer durch die Verdunstung der Pflanzen. So konnte das Stallklima wesentlich verbessert und viel Brennstoff eingespart werden. Die Restheizung erfolgt über zwei große Biomassevergaser und ein Blockheizkraftwerk, da für die Hühner und Nudelproduktion sehr viel Wärme benötigt wird. Die Eieraufschlagmaschine fand rege Aufmerksamkeit und erst recht die Aussage, dass es von Hand genauso schnell geht. Nachteil der Maschine: Man muss sie jeden Tag gründlich saubermachen!

Das Hühnerfutter erzeugt Peter Schubert überwiegend selbst auf 100 ha Ackerland. Dazu hat er Spezialgeräte zur Bodenbearbeitung und Ausbringung des nährstoffreichen Hühnermistes und der biologisch-dynamischen Präparate angeschafft oder selbst gebaut. Im Feld beeindruckten vor allem die Felder mit Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen mit überraschend wenig Unkraut. Diese Leguminosen sind wichtige Einweißträger und können importiertes Soja vollständig ersetzen.

Voller interessanter Eindrücke ließen die Teilnehmer den Tag bei herrlichem Wetter mit einem Abendmahl in der Klosterbrauerei Weissenohe ausklingen. Regelmäßig über den Tellerrand blicken, neue Erkenntnisse im eigenen Betrieb beachten und

seiner Berufung mit Lebensfreude nachgehen – das war das Fazit dieses gelungenen Ausflugs.

Wer weitere Informationen zum Verein und den beschriebenen Öko-Betriebe sucht, findet sie im Internet unter:

www.die-biobauern.de

www.die-beerenbauern.de

www.biohof-friedrich.de

www.gefluegelhof-schubert.de

Eschenbach, 06.07.2009

Christoph Hartmann