

„Einen gesunden Boden zu riechen - das macht Freude...“

Verschiedene, selbständige Einrichtungen, von denen die Imkerei von Mellifera e.V. eine ist, bilden die Gemeinschaft Fischermühle bei Rosenfeld. Der Schönberghof, eine Demeter Landwirtschaft, gehört ebenfalls dazu. Norbert Poeplau sprach mit dem Betriebsleiter Manfred Kränzler

Norbert Poeplau (NP): Manfred, wie bist Du Landwirt geworden?

Manfred Kränzler (MK): Ich hatte schon als kleines Kind das Bedürfnis Landwirt zu werden.



Foto: Wolfgang Schmidt

Manfred Kränzler und seine Frau Anke

zu werden. Ich komme von einem typischen kleinen schwäbischen Bauernhof, mit etwa 5 - 6 ha Land und 4 Kühen. Der Kuhstall war im Haus integriert, neben der Haustüre war die Stalltüre. Und über dem Kuhstall waren die Schlafzimmer. So bin ich aufgewachsen. Ich habe gar nicht so viel mit anderen Kindern gespielt, sondern war viel lieber bei den Kühen und Kälbern oder bei der Feldarbeit dabei. Ich kann mich erinnern, dass ich in der vierten Klasse schon den ersten Entwurf von meinem Bauernhof gemalt hatte. Und ich habe die Landschaft um mein Dorf herum geliebt.

NP: Und wie sieht heute Dein Hof aus?



MK: Der Schönberghof ist mit seinen Betriebsgebäuden in Isingen ganz in der Nähe der Fischermühle. Wir sind auf 620 Meter Höhe, haben ca. 240 ha Land in Bewirtschaftung, etwas mehr als die Hälfte ist Ackerland, der Rest ist Grünland. Wir betreuen eine Mutterkuhherde mit ca. 100 Tieren und haben Getreidebau auch mit alten Kulturpflanzen wie Dinkel und Emmer. Wir bauen sehr viel Klee gras in der Fruchtfolge an, als Futter für die Tiere und zur Unkrautregulierung. Von unserem Grünland sind ca. 30 ha Streuobstwiesen. Die Gärtnerei an der Fischermühle hat ihre Freilandflächen bei uns mit in der Fruchtfolge. Der Betrieb ist über den Verein Landkultur e.V. von der Stiftung Helixor gepachtet. Wir bilden Lehrlinge und Praktikanten aus, machen Vorträge, Hofführungen usw. Mit dem Fischermühlen-Umfeld feiern wir regelmäßig die Feste der Jahreszeiten auf dem Hof.

Wir vermarkten unser Getreide an Bäcker-

reien und das Fleisch hauptsächlich über unsere Vertriebspartner an der Fischermühle. Mit einer eigenen Dinkelschälanlage entspelzen wir Dinkel auch im Lohn. Die Pflege, Ernte und Vermarktung unseres Streuobstes macht Giuseppe Sicurella, ehemaliger Mitarbeiter von Mellifera e.V. Ein Hobby von mir sind nämlich Blühmischungen und Gründüngung. Wir machen beim Grünland an der Fischermühle den ersten Schnitt erst, nachdem zahlreiche Pflanzen blühen konnten. Ich lasse einen Teil der Wiesen noch eine Zeit lang stehen, sodass die Insekten auch was haben. Das ist mein ideeller Beitrag für Mellifera...

NP: Wie war der Weg von der bäuerlichen Tradition bis zum großen modernen Demeter-Betrieb?

MK: Als erstes habe ich eine Lehre als Holzmechaniker gemacht und in dem Beruf zwei



Foto: Christoph Ziechaus

Auf dem Schönberghof (links) wird Demeter-Landwirtschaft betrieben. Mit seinen Mitarbeitern präsentiert Manfred Kränzler: Hier hat Gentechnik keine Chance (oben). Er ist stolz auf seine schönen Klee grasfelder in der Zwischenfrucht.

Jahre gearbeitet, aber die Sehnsucht nach der Landwirtschaft

hat mich zurückgeholt. Ich habe auf konventionellen Betrieben meine Ausbildung gemacht, dann die Fachhochschulreife ergänzt und in Nürtingen Landwirtschaft studiert. Während der konventionellen Ausbildung haben die Lehrer immer behauptet, dass ohne Kunstdünger und Spritzmittel nichts funktioniert. Die Böden würden verarmen, nach ein paar Jahren würde nichts mehr wachsen, nur noch Unkraut kommen.

Während meines Studiums durfte ich bei Bioland als Praktikant an einem Tag in der Woche mit dem Berater raus auf die Höfe. Die Praxis hat mich überzeugt. Auf den Höfen waren schöne Getreidebestände und eine Harmonie. Das hat mich beeindruckt. Schnell war klar, dass mein Herz für den biologischen Landbau schlägt. Nach insgesamt neun Jahren Verbandstätigkeit, vorwiegend bei Bioland, war ich aber von meinem eigentlichen Impuls weg. Ich woll-

te doch Landwirt sein. Inzwischen hatte ich mit meiner Frau Anke eine Familie gegründet.

Während des Studiums und der Zeit danach bemerkte ich eine Leere und Sehnsucht nach etwas, das ich gar nicht richtig greifen konnte. Meine Zeit bei Bioland war politisch motiviert. Als ich mich entschieden hatte, als Demeter-Pächter an der Fischermühle zu arbeiten, war auch klar: Ich muss mich mit der Anthroposophie und der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise beschäftigen. Das war für mich ein großes Glück, denn ich habe inzwischen eine geistige Heimat gefunden. Und ich kann bestätigen, dass die Arbeit mit den biologisch-dynamischen Präparaten Wirkung zeigt.

NP: Was begeistert Dich an Deiner Arbeit am meisten?



Foto: Wolfgang Schmidt

MK: Ein gut riechender

Boden, der viele Regenwürmer hat. Einen gesunden Boden in der Hand zu haben, zu riechen und zu spüren - das macht Freude. Ich beschäftige mich auch mit Getreidezüchtung und habe von verschiedenen biologisch-dynamischen Züchtern Sorten am Hof. Eine andere Sache ist es, die Kü-

und finde, der Honig von Mellifera ist der allerbeste!

NP: Was können >Biene Mensch Natur< Leser machen, um Bauern wie Dich zu unterstützen und für eine gesunde Landschaft zu sorgen?

MK: Es ist wichtig als Konsument zu zeigen, was man will. Als Demeter-Landwirt arbeite ich bewusst mit dem Lebendigen. Toter Stoff ernährt uns nicht. Mit Lebensmitteln nehme ich Kräfte zu mir; das hat auch seelische Komponenten. Wenn ich etwas kaufe, gebe ich dem Bauern das Signal: mach weiter so!. Das ist ein wichtiger Punkt. An der Ladentheke wird entschieden, wie unsere Zukunft aussieht.

NP: Vielen Dank, Manfred.

Weitere Informationen unter www.fischermuehle.info



Foto: Wolfgang Schmidt



Foto: Wolfgang Schmidt

Die Herde im Stall: Die Kühe werden nicht angebunden und behalten ihre Hörner. Mitten unter den ausgewachsenen Kühen ein Jungtier.

he auf der Weide zu besuchen; das mache ich gerne abends um abzuschalten, kurz vor der Dämmerung. Da ist die Herde ganz ruhig. Es ist eine schöne Stimmung, wenn man dann so in die Braunviehherde