

Reutlinger General-Anzeiger

Dienstag, 04. Juni 2013

TÜBINGEN

14.03.2013 - 07:05 Uhr

LANDWIRTSCHAFT - Umstellung auf Ökolandbau: Drei Bauern aus drei Landkreisen berichten über ihre Erfahrungen

Leidenschaft für Mensch und Tier

Von Irmgard Walderich

MÖSSINGEN. Ökobauern sind findig, experimentierfreudig und mit Leidenschaft bei der Sache. Ob sie nun Alpbüffel halten, Hühnerställe entwickeln oder Mutterkühe versorgen und Getreide erzeugen. Wer seine Landwirtschaft auf eine biologische Bewirtschaftung umstellen will, der sollte es aus vollster Überzeugung tun, sagt Joachim Schneider vom Rottenburger Hofgut Martinsberg. Gestern war er einer von drei Ökolandwirten, die auf Einladung des Tübinger Landwirtschaftsamtes über ihre Erfahrungen aus der Praxis im Mössinger Gasthof »Lamm« berichteten.



Alphornmusik beruhigt die Alpbüffel von Helmut Rauscher aus Ödenwaldstetten: einer von drei Biobauern, die gestern in Mössingen aus der Praxis des Ökolandbaus berichteten. FOTO: Joachim Baier

Praktiker informieren Praktiker. Das Interesse an dem Infonachmittag des Landratsamtes war beträchtlich. Über 20 Landwirte kamen, um sich anzuhören, was ihre Kollegen aus den Ökobetrieben zu berichten hatten. Carolin Eiberger, die Sachgebietsleiterin Landwirtschaft im Landratsamt hatte drei Bauern aus den

Kreisen Tübingen, Reutlingen und Zollernalb ausgewählt. Jeder der Drei hat einen ganz eigenen Weg der landwirtschaftlichen Produktion und Vermarktung eingeschlagen.

Mobile Hühnerställe

Joachim Schneider übernahm den Ökobetrieb von seinen Eltern. Die Bauern aus Kilchberg hatten 1972 auf eine biologische Bewirtschaftung umgestellt. Eine Pioniertat damals. Mittlerweile lebt nicht nur die Familie, sondern auch 16 Mitarbeiter von dem Betrieb, denen sich der Landwirt in hohem Maße verantwortlich fühlt. Schneider hat sich auf Ackerbau und Legehennen spezialisiert. Seit Kurzem vertreibt er aber auch mobile Legehennenställe – eine Erfindung des Landwirtes, die er zusammen mit der Rottenburger Fachhochschule für Forst entwickelt hat. Insgesamt 13 Meter ist der Stall lang und breit. Rund 1 000 Hühner finden darin Platz. Stall samt Geflügel wird auf die Felder transportiert. Dort finden die Tiere Futter. Der Stickstoff aus dem Hühnerkot wird von Weiden aufgenommen, die als Schutz gegen Raubvögel in Reihen gepflanzt werden.

Eine große Liebe zu seinen Tieren, dem Boden und den Pflanzen spricht aus Manfred Kränzler. Der Demeter-Bauer hat ebenfalls viel experimentiert, um gute Ernteergebnisse zu erzielen. Er sät auf kleinen Dämmen aus. Der Boden erwärmt sich dadurch im Frühjahr besser. Rund eine Woche früher geht seitdem die Saat auf dem Rosenfelder Schönberghof auf. Als echter Demeter-Betrieb ist er zur Tierhaltung verpflichtet. Den Mist seiner Kühe kompostiert er und arbeitet ihn anschließend auf seinen Feldern unter. Neben der Landwirtschaft hat er einen Gewerbebetrieb gegründet: »Manfred Kränzlers gute Lebensmittel«. Über mangelnde Nachfrage kann er sich nicht beklagen: Demeter-Getreide und Fleisch werden auf dem Markt händeringend gesucht. Dass sein Verband von den Mitgliedern einen größeren Aufwand verlangt, als andere Bioverbände, stört ihn nicht. »Es braucht Menschen, die nicht nur gesetzliche Normen erfüllen.«

Helmut Rauscher aus Ödenwaldstetten haben die Kunden den ersten Biokäse fast aus den Händen gerissen. Nachdem ein Zeitungsartikel über sein Hof erschien, war er innerhalb von zwei Tagen ausverkauft. 50 Kühe und 30 Büffeldamen grasen derzeit rund um Ödenwaldstetten. Der Käse wird ab Hof direkt vermarktet. Der Aussiedlerhof ist ein Publikumsmagnet auf der Alb geworden, auch dank Förderprogrammen wie Plenum und Regionen aktiv. Zwei Ferienhäuschen kamen dazu. Busse voll mit Kunden kann der Bauer mittlerweile bei sich begrüßen. Der Landwirt als Entertainer. Wenn ihm der ganze Stress zuviel wird, dann greift Rauscher zum Alphorn. Das beruhigt nicht nur ihn, sondern auch seine Büffel, die ihm zuverlässig Milch für den »Albzarella« liefern. (GEA)