Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 74 (2019)

Heft: 4

Artikel: Anregende Begegnungen in Bayern : Mitglieder des Bioforums besuchten den Hof der Firma Hipp, den Biolandhof Braun und die Herrmannsdorger Landwerkstätten

Autor: Patzel, Nikola

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-976442

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Anregende Begegnungen in Bayern

Mitglieder des Bioforums besuchten den Hof der Firma Hipp, den Biolandhof Braun und die Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Nikola Patzel. Claus Hipp hatte alle Bioforum-Mitglieder ins oberbayrische Pfaffenhofen eingeladen. Neben ihrem Hauptsitz in Sachseln (Obwalden) hat die **Firma Hipp dort ihren deutschen Stammsitz** und bewirtschaftet den Ehrensperger Hof. Dieser seit 1956 in Familienbesitz befindliche «Musterbetrieb für biologische Vielfalt» war die erste Station der Reise. Denn er ist auch der Referenzpunkt für die über 8000 zuliefernden Biobetriebe dieser grossen Firma für Babynahrung.

Aus ein paar praktischen Gründen müssen wir den Bericht über diesen Besuch auf die nächste Ausgabe verschieben. Es soll aber schonmal verraten werden, warum eine regelmässige Anzeige der Firma Hipp in unserer Zeitschrift steht: Anny Metzner, die Frau des Firmengründers Georg Hipp, war eine Obwaldnerin. Ausser ihren Kindern ging aus dieser Verbindung 1954 auch die Tochterfirma Somalon (seit 1978 *bio-familia)* in Sarnen hervor, mit besten Kontakten zur Bauernheimatbewegung, also dem heutigen Bioforum Schweiz. Die gegenwärtige bezahlte Anzeige ist also nur vordergründig ein Werbemittel, im Grunde aber das treue Bekenntnis der Familie Hipp zu den schweizerischen Bio-Wurzeln in ihrer Firmengeschichte. Mehr dazu im nächsten Heft. Die Reise führte noch zu zwei weiteren Orten:[1]

Neue Landschaftskammern entstehen durch Agroforst-Raine. Alle Fotos: Lukas van Puijenbroek

Biolandhof Braun

Es gab mal eine Zeit, da war Josef Braun, genannt ‹der Sepp›, ein **richtig guter Chemiebauer.** Er spritzte, was das Zeug hielt, und der Weizen wuchs sehr dicht und halmverkürzt. Doch bald gingen nicht nur die eigenen Spritzmittel nieder, sondern auch der Cäsiumregen aus Tschernobyl und immer mehr Kerosin aus Warteschleifen um den Münchner Flughafen. Sowas tut dem Leben doch nicht gut, auch nicht den eigenen kleinen Töchtern, vier an der Zahl. Das junge Ehepaar Irene und Sepp Braun **änderte seine Lebenshypothese** von Grund auf. Inzwischen gibt es 7 Enkelinnen und Enkel.

Seit 1988 arbeitet der Betrieb in Freising nach **Bioland-Richtlinien** und noch länger pfluglos. Es bestehen 17 ha Grünland und 38 ha Acker. Der Gemischtbetrieb hat zwei Schwerpunkte: Pflanzenbau mit Futterbau, Saatguterzeugung von Getreide und Wiesenblumen und die Milchviehhaltung mit eigener Käseherstellung. Zudem betreibt Tochter Johanna eine professionelle Gastronomie für angemeldete Gruppen im umgebauten alten Kuhstall. Der Hof hat leichte Kalkschotterböden aus einem alten Schwemmland der Isar. Der gut ernährte Regenwurmbestand beträgt etwa 450 Tiefgräber pro Quadratmeter.

Der traditionsreiche Familienhof wurde im Sommer 2018 **in eine Betriebsgemeinschaft umgewandelt:** Zwei junge Familien sind als Partner in eine «Gesellschaft bürgerlichen Rechts» (GbR) mit eingestiegen, wo jeder seine Rechte und Aufgaben hat. «Wenn wir Betriebe aus der Überforderung herausbringen und weiterentwickeln wollen, müssen wir Verantwortung abgeben,» sagt Sepp Braun.

Agroforst-Raine formen das Land zu Parzellen: Acht Jahre alte Pappeln sind bereits ganz schön hoch, aus den Rainen werden jährlich 20 Tonnen Holztrockenmasse pro Hektar geerntet. Die Bäume bringen bis zu 60 Meter neben sich eine Ertragssteigerung der Krautpflanzen, welche die Minderung direkt daneben mehr als ausgleicht.

Das meiste Holz wird seit zehn Jahren im **hofeigenen Kraftwerk** weitgehend verbrannt, sodass Wärme für Holzschnitzel- und Heutrocknung, Heizung und Warmwasser entsteht – und ein Asche-Kohle-Gemisch zurückbleibt, das zur Mistkompostierung dazukommt. Das übrige Holz dient als Einstreu im Stall, wobei Pappel, Erle und Fichte gemischt werden. Später auf dem Acker, nachdem der Mistkompost 6-7 Wochen gerottet hat, bekommen die Bodenpilze lignin-reiche Nahrung. Für mehr als den eigenen Strombedarf trägt das Dach eine Solarstromanlage.

«Wir haben 6 Hektaren Standweide für 22 Kühe, einen Bullen und ihre gemeinsamen Kälber. Die Schweine sind mit im Kuhstall und die Hühner haben ihren eigenen Auslauf. Das Gras darf länger wachsen als ein Kurzrasen, als intensive Standweide, macht also auch tiefere Wurzeln.» Dies bringe eine

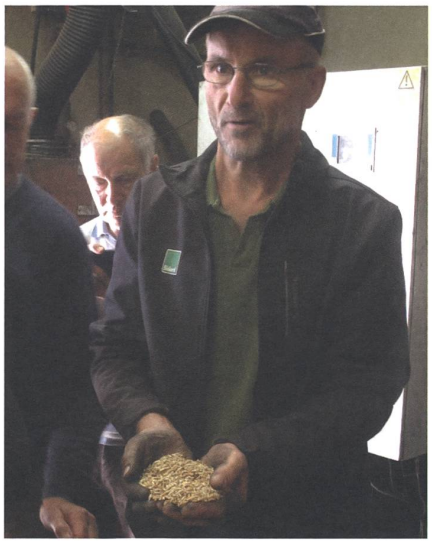
[1] *Die Berichte beruhen auf Notizen vom Besuch dort. Die Zitate wurden im Nachgang unverändert autorisiert, Details von Irene und Sepp Braun sowie Karl Ludwig Schweisfurth korrigiert.*

bessere **Artenvielfalt und Gesamtleistung** als bei Kurzrasen, «der nur noch aus Weidelgras, Weissklee und Wiesenrispe besteht». Auf ihrer Weide wachsen 38 Arten, nur der Ampfer ist ein seltener Gast. Das Wiesland erhält etwa 8-10 Tonnen Mistkompost pro Hektar und Jahr.

Mit **Kompostierung** hat Sepp Braun so viel Erfahrung, dass er nicht mehr genau weiss, was hier richtig ist. Die Entscheidung liege im Grunde beim Boden: Der eine Boden brauche eher einen Frischmist, der andere einen reifen Kompost. Und der Bauer freut sich, den Boden mit jeweils möglichst geringem Aufwand füttern zu können.

Bei einer **Hühnerhaltung** ist eine Frage, wie in ihrem Auslauf eine Pflanzendecke erhalten bleiben kann, denn Hühner kratzen ständig den Boden auf. Auf einem Stück Land neben den Wohngebäuden sind 400 dieser Vögel mit einigen Küken. Mehrjährig ausdauernde Pflanzen können sich aber behaupten, der Meerrettich zum Beispiel. Hühner lieben im Sommer ein bisschen Schatten und Sichtschutz draussen.

Es sind Bresse-Hühner aus Zweinutzungszucht, sie haben einen längeren (effektiveren) Darm als die üblichen Hybridhühner. Zu fressen bekommen sie angekeimte Sämereien aus Weizen und Gerste, Leindotter sowie Molke und Magermilchjoghurt aus der Hofkäserei. Auch die Wildsamen, die es am Boden aufzupicken gibt, sind oft angekeimt und dadurch höherwertig. Die Milchprodukte ersetzen Würmer und Kerbtiere, die man den Hühnern aus unsinnigen Gründen nicht zu fressen geben darf. Die Eier werden wie der Käse, die Würste und Fleischstücke der Tiere in einem eigenen **Hofladen in München** verkauft: «Wenn es richtig gut schmeckt, dann können wir dort auch einen angemessenen Preis verlangen und der wird dann auch bezahlt.»



Sepp Braun mit vorgequelltem Saatgut.

Die Kühe werden an die Hecken und Agroforst-Raine rangelassen, sie fressen zwischendurch gerne Laub. Die Salicylsäure aus den Weidenblättern zum Beispiel, das ist eine Vorstufe von Aspirin, hilft auch bei Kühen gegen Kopfschmerzen. Die Kälber der Kühe werden zunächst muttergebunden aufgezogen und dann nach etwa vier Monaten geschlachtet.

Im **Ackerbau** säen sie eng mit 6 cm Reihenabstand, damit die Hauptkulturen mit dichtem Aufwuchs beginnen. Weil jeder Quadratmeter etwa 20'000 Unkrautsamen enthält, gebe es dann eine Kommunikation zwischen Samen und Hauptkultur darüber, was sonst noch auflaufen darf, sodass sich die Arten zu einem kleinen Acker-Ökosystem ergänzen. Im Bereich der Untersaaten und Mischkulturen sind Brauns langjährige Pioniere, auch mit Samentrenntechnik und Saatgutgewinnung aus Kräutern. Die mit den Höhenstockwerken auf den Äckern und Wiesen gekoppelten Tiefenstockwerke der Durchwurzelung tragen ebenfalls dazu bei, dass der Humusgehalt auf diesem Hof mit 4% für ackerbaulich genutzte Mineralböden sehr hoch ist.

Sepp Braun ist schon lange im Bioland-Bundesvorstand. In den letzten Jahren konnten sie dort für Bioland **eine eigene bäuerlich geführte Forschungsstiftung aufbauen:** um dringende Forschung für die Weiterentwicklung des Biolandbaus selber anstossen und bezahlen zu können. Es gebe genug Leute, die viel Geld mit schlechten Nebenwirkungen für die Natur verdient hätten. Manch einer dieser Menschen wünsche, das Gewissen auszubalancieren, indem etwas von diesem Geld nun der Natur zugute kommt. Schliesslich sei alles Leben miteinander verwandt, nur müsse man diese Verwandtschaft wieder entdecken und ehren. «Auch die Böden sind uns verwandt und deswegen können sie uns vollwertig ernähren.» Annie Francé-Harrars Hinwendung zu den kleinen Bodenlebewesen könne auch für heutige Wissenschaft wieder ein Vorbild werden, ist Sepp Braun überzeugt. Und auch von den natürlichen Wäldern dieses Landes, die immerhin 60% mehr Photosyntheseleistung erbringen als der beste Maisacker, gäbe es noch einiges zu lernen.

Das bäuerliche Erbe des industriellen Wurstfabrikanten: Die Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Die westfälische **Familie Schweisfurth** besass einst mit der Firma Herta-Wurst die grössten Wurstfabriken Europas. Die Schweine und Rinder kamen von sehr grossen Betrieben, die stolz auf ihre technische Rationalisierung und unternehmerische ‹Wettbewerbsfähigkeit› waren. Was dann aber passierte, beschrieb uns der Seniorchef Karl Ludwig Schweisfurth so: «*Ich hatte guten Kontakt zu meinen Lieferanten und wollte mir mal einen Hof ansehen. Ein Betriebsleiter begrüsste mich auf eine Art, dass ich sofort merkte: Das ist kein Bauer, das ist ein Unternehmer. Dann liess ich mir die Ställe zeigen. Da stand ich auf einmal vor einem Schwein.* ***Ich sah dem armseligen Tier in die Augen und mir schien, dass es mir sagte: ‹Menschen, was macht ihr da mit uns?›*** *Ich war erschüttert. Das war meine Wende! Danach überlegte ich zwei Jahre und versuchte in meiner Firma dies und das, und dann entschied ich mich: Ich kann nicht so wie bisher weitermachen und hier auch zu wenig ändern. Also verkaufte ich die Herta-Wurstfabriken und begann ein neues Leben.*» (Und die alte Firma gehört seither zum Nestlé-Konzern.)

Der Unternehmer hatte, ganz in weiss gekleidet auf einem Stuhl auf einer Baumwiese sitzend und den Gehstock daneben abgestellt, die Besuchergruppe vom Bioforum mit den Worten begrüsst: «*Wer sind Sie und was wollen Sie? Sie können mich fragen!*» Wir befinden uns in der oberbayrischen Provinz, aber noch in Marktfahrer-Entfernung zu München, im Dorf Glonn. Die reichen Westfalen waren im Jahr 1986 hier eher misstrauisch und jedenfalls sehr verwundert begrüsst worden, als sie sich als neue Besitzer des Adelsgutes vorstellten und sagten, sie hätten hier Biolandwirtschaft mit Schweinen vor. Das Gut Herrmannsdorf hatte vormals einem Baron gehört, der sein Vermögen mit Schnupftabak verdient hatte. Eine zerstrittene Erbengemeinschaft verkaufte schliesslich alles an Schweisfurths.

Die neuen Besitzer pflanzten 10 km Hecken, was einen Besucher aus der Schweiz erstaunte Rückschlüsse murmeln liess, wie viel Hektare denn dieser Hof umfasse. Weiter ging die Geschichte mit 30 Bienenvölkern, vielen Vögeln und einer Rotte Schweine. Na ja, und mit 120 biobäuerlichen Zuliefererbetrieben in der Umgebung, die

Tiere für die Herstellung von Wurst und anderen Fleischprodukten liefern, Getreide und Weiteres. In Herrmannsdorf sollen alle **Grundnahrungsmittel** hergestellt werden, die man in Bayern brauche, sagt der Westfale: also Brot und Käse, Schnitzel und Würste, Schnaps und Kaffee. Alles handverarbeitet. Rund 120 Wurst- und Schinkensorten werden hergestellt. Die Schweine sind Schwäbisch-Hällische, eine sehr robuste und fast ausgestorben gewesene Rasse von der Schwäbischen Alb. Die Ringelschwänze bleiben dran. Ihr Futter ist Getreideschrot, Kleegras, Silage, Biosoja, ergänzt durch gekochte Kartoffeln und Molke.

Die Herrmannsdorfer beliefern **zehn eigene Geschäfte** in München sowie Wurst und Käse für einige inhabergeführte. Dies im Kontrast zu vier Konzernen, die den deutschen Lebensmittelmarkt beherrschen. Auf dem Gut selber gibt es eine sehr grosse Gastwirtschaft mit Aussenbereich und Hofladen. Auch viele der Bioforum-Besucher essen ein zartmarmoriertes Schweineschnitzel mit Bier; vegetarisch gibt es etwas mit Gemüse und an so feiner Sosse, das auf den Kalorienbedarf einer vorsichtigen Dame angepasst zu sein scheint.

Einige **Schweine** werden absichtlich in Sichtweite gehalten. Fast alle Eber werden kastriert. Die etwa 250 kg schweren Muttertiere gebären etwa 8-14 Ferkel pro Wurf und dürfen sie 8-9 Wochen bei sich behalten. Sehr selten nur wird eines erdrückt. Elf Monate haben sie bis zu ihrer Schlachtung mit etwa 120 kg Gewicht – in der konventionellen Schweinehaltung kommen die Jungtiere etwa mit 6 Monaten und 90 kg Schlachtgewicht in die Metzgerei. Weiter gibt es 50-80 Schweine mit echter Weidehaltung, die 14 Monate alt und 140-160 kg schwer werden dürfen. Doch ihr teureres Fleisch verkauft sich selbst in München nicht so reissend, sonst gäbe es noch mehr von diesen sogenannten ‹Weide-Wühlen-Würmer-Schweinen›. Der meiste Schweine- und Hühnermist geht in ihre Biogasanlage. Eine Fotovoltaikanlage mit 60 kW Durchschnittsleistung deckt 40 % des Gesamtenergiebedarfs des Weilers.

Seit 10 Jahren werden in Herrmannsdorf 2000 **Zweinutzungshühner** gehalten. Es sind Sulmtaler Hühner aus der Steiermark und Bresse-Hühner aus Frankreich. Die Eier werden für 60 Cent pro Stück verkauft, die normalen Schweinekoteletts für 20 €/kg.

Die Tiere und die Lebensmittelverarbeitung brauchen **viel menschliche Arbeit.** 80 Menschen leben auf dem Hofgut, über 230 finden hier eine Arbeit mit traditionellem Handwerk. Dazu kommen viele Studierende und Auszubildende. Auch tausende im Beruf stehende Bauern und HandwerkerInnen seien schon zu Besuch gewesen, wodurch das Gut in Glonn das Zentrum eines komplexen Netzwerkes geworden sei.

Jeweils um 4 oder 5 Uhr morgens werden Tiere zum Vorraum des **Metzgers** geführt. Nach etwas Eingewöhnung an den Ort werden sie mit einem Stromschlag zwischen Stirn und Herz betäubt und nach einem Schnitt in die Halsschlagader sind sie ausblutend nach weniger als einer Minute tot. Es werden an einem Vormittag etwa 10 Rinder und 10 Kälber getötet, freitags etwa 25 Lämmer. An zwei Morgen pro Woche werden insgesamt 60-80 Schweine geschlachtet. Karl Ludwig Schweisfurth: «Das macht ein Metzgermeister ruhig und achtsam jeweils 2-3 Stunden und dann macht er andere Arbeiten. Einen Menschen jeden Tag acht Stunden töten und schlachten zu lassen, ist menschenunwürdig.»

Das Fleisch wird körperwarm zu Würsten verarbeitet, das wird ‹Warmfleischmetzgerei› genannt. Der Vorteil ist, dass auch beim Schweinefleisch kein Phosphat und Citrat als Bindemittel zugegeben werden muss, weil das Phosphat aus den Muskeln noch nicht abgebaut und also beim Wursten wirksam ist. Für Räucherware mit Buchenholzrauch haben sie eine russische Räucherhütte nachgebaut, aus Lehm mit Ochsenblut und Stroh.

In der **Käserei** werden jährlich 600'000 Liter Kuhmilch (Heumilch) von zwei Partnerhöfen verarbeitet. Hinzu kommen 60'000 Liter Ziegenmilch von einem anderen Hof. Die Käserkessel fassen 800 und 3000 Liter, es wird Kälberlab verwendet, 15-20 Käsesorten werden jeweils aus der Rohmilch hergestellt.

Das hofeigene **Getreide** geht zu zwei Dritteln in die eigene Bäckerei und zu einem Drittel an die Tiere. Sie haben eine Osttiroler Steinmühle und eine Zentrifugenmühle. Sieben Bäcker backen in drei Schichten bis 2 Uhr morgens alles fertig, mit einer 30 Jahre alten Sauerteiglinie. Dann wird das meiste davon nach München gefahren.

Karl Ludwig Schweisfurth hat einen Traum, den er **‹symbiotische Landwirtschaft›** nennt. Im Jahr 2004 liess er um vier Hektaren einen Zaun spannen, da redet ihm keiner rein. Dort können die Schweine Würmer, Schnecken, und Larven aus dem Boden fressen, bis sie satt sind. Und sie beschützen sogar die Hühner, die mit ihnen aufwachsen. Wichtig sei die Mobilität der Tiere: Sie dürfen nicht immer am gleichen Platz festgehalten werden und nie zu viele Tiere am selben Platz, sondern sie sind mal hier und mal dort am besten unterwegs, «mit warmen Hütten aus Holz, die leicht mit Kufen verschoben werden können». ●

Zu Tische mit Karl Ludwig Schweisfurth.