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

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 50 (1995)

Heft: 4

Rubrik: Leserreise

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: 12.07.2025

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

Vom flachen Land zur Meerjungfrau.
Wenn einer eine Reise tut...

Die Studienreise 1995 – ein eindrückliches Erlebnis

22 Frauen und Männer sind am 19. Juni erwartungsfroh nach Norden aufgebrochen. Wir wollten sehen und hören, wie biologischer Landbau auf Grossbetrieben möglich ist. 60 – 80 ha sind für uns Schweizer schon recht aussergewöhnlich. Dort ist dies der Normalfall.

10 ha Kartoffeln, 70% offene Ackerfläche, ein Tierbesatz unter 0,5 Düngergrossvieheinheiten erregen weder in Norddeutschland noch in Dänemark besonderes Aufsehen. Allerdings, die topographischen Voraussetzungen dazu sind hervorragend, die Böden praktisch ohne Steine, die Wasserzufuhr durch Regen zwar knapp, aber mit Beregnung steuerbar.

Ich verzichte hier auf die Wiedergabe eines ausführlichen Reiseberichts und beschränke mich auf die Beschreibung eines typischen Betriebes in Niedersachsen, einer Biomolkerei in Südjütland und auf einen Beitrag über die dänischen Volkshochschulen.

Dass die Reise viele schöne und wertvolle Begegnungen mit Gleichgesinnten möglich machte, dass die Erzählungen über den Kampf der Menschen Nordfrieslands mit dem Meer uns tief beeindruckten, dass die Velofahrt gegen Sturm und Regen auf der Insel Pellworm noch tagelang zu reden gab, dass wir mit den jütländischen Biobauern an einer (symbolischen) Hexenverbrennung zur Sommersonnwende teilnahmen und auf der Fähre über den Fehmarn Belt unvergessliche Stimmungsbilder in uns aufnehmen konnten, das alles sei hier nur am Rande erwähnt.

Die Hofgemeinschaft Schmölau von Ralph Gertz und Margarethe Meyer

Der Betrieb Gertz liegt am östlichen Rand der Lüneburger Heide im sogenannten Wendland, nahe an der ehemaligen Grenze zur DDR. Mit seinem hohen Anteil Grünland und mit der Milchviehhaltung ist er eher untypisch für die Gegend. In der Nähe befindet sich die grösste Zuckerfabrik der EU. Viele Bauern haben ihr Milchvieh längst abgeschafft, oder die, die es beibehalten haben, machen es gerade «richtig», d.h. von 60 Kühen an aufwärts.

Die mageren Sandböden dieser Gegend eignen sich vor allem für Roggen und Kartoffeln. Das sind denn auch die beiden Schwerpunkte des Ackerbaus. Die Ertragserwartung bei Getreide liegt bei ca. 1 dt pro Bodenpunkt. Das sind in dieser Gegend 30 dt/ha.

Regen ist knapp

In Schmölau fallen pro Jahr etwa 600 mm Regen. Viel zu wenig für Intensivkulturen. Eine Bewässerungsanlage hilft Engpässe überbrücken. Dazu wird das Wasser aus 95 m Tiefe geholt. Das sind bei einer Meereshöhe von 60 Metern 35 m unter dem Meeresspiegel. Zur Verfügung stehen pro ha und Jahr im langjährigen Mittel 800 m^3/ha (= 80 mm).

Auf unsere Frage nach der Krautfäulebekämpfung – die Hauptsorte bei den Kartoffeln, Linda, sei relativ empfindlich – meint Ralph Gertz lakonisch: «Nichts». Kupfer ist auf allen besuchten Betrieben kein Thema. Ende Juli ist das Kraut zwar weg, Probleme mit Knollenfäule sind jedoch unbekannt.

Start zur Betriebsrundfahrt bei Ralph Gertz.

Ralph Gertz (ganz rechts)vor seinem Roggenschlag.

15 % der Betriebsfläche sind sogenannte konjunkturelle Flächenstillegung. 12 % sind vorgeschrieben, 30 % sind möglich. Die Biobetriebe nutzen diese Flächen, die vom Staat mit Direktzahlungen abgegolten werden, als Gründüngungsjahr. Ralph Gertz baut darauf Erbsen mit Kleeuntersaat. Ab Mitte Juli kann der Bestand gemulcht werden. Der Klee gibt eine gute Vorfrucht für die nachfolgende Hauptkultur.

Die Vermarktung

Für die Vermarktung seiner Milch hat Ralph Gertz mit 6 anderen Biobauern eine eigene GmbH gegründet. Die Verarbeitung zu Trinkmilch und Milchprodukten erfolgt im Lohn in der nächsten Molkerei. Verkauft wird auf eigene Rechnung in Berlin, Hamburg und Hannover. Waren es am Anfang bloss 30 %, so sind es jetzt schon über 85 % der gesamten Milch, die so abgesetzt werden können. 1994 betrug der Mehrerlös auf der Gesamtmilch 17 Pfennig. Der realisierte Biozuschlag kann nach Abzug aller Unkosten bis zu 30 Pfennig pro Liter betragen.

Die Kartoffeln werden auf dem Hof an Lager gelegt und mit Aussenluft gekühlt. Verkauft wird der grösste Teil über die Bioland GmbH Nord. Diese schliesst mit den rund 30 Kartoffelanbauern Anbauverträge ab. Die Sortenzusammensetzung wird von der Erzeugergemeinschaft festgelegt. Diese bestimmt auch, wann welche Sorte auf den Markt gelangt.

Die Mastschweine, echte Freilandschweine mit einem Auslauf von mindestens einer halben Hektare mit vielen Schattenbäumen und einer grossen Suhle, gehen an eine Bioland-Vertragsmetzgerei.

Betriebsspiegel

Landwirtschaftliche Nutzfläche	62 ha
Bodenpunkte	30 *
Umstellung auf Bio 1987	
Kulturen:	
Sommerweizen	2,5 ha
Winterroggen	10,5 ha
Braugerste	2,5 ha
Dinkel	3,0 ha
Frühkartoffeln	3,0 ha
Spätkartoffeln	7,0 ha
Silomais	3,0 ha
Ackerbohnen	2,5 ha
Erbsen	3,0 ha
Dauergrünland intensiv	7,5 ha
Dauergrünland extensiv	3,0 ha
Flächenstillegung	5,5 ha
Kleegras	9,0 ha
Erträge:	
Kartoffeln, Verkaufsware	200 dt/ha
Getreide	30 dt/ha = 1 dt/BP
Milchkontingent	150'000 kg
Tierbesatz:	
Milchkühe	25
Mutterschweine	4
Eigene Ferkel werden ausgemästet	70

Arbeitskräfte:
Betriebsleiter
Schwiegervater, 68
Aushilfen in Arbeitsspitzen

Frau Meyer Gertz arbeitet als Lehrerin auswärts

* An den Bodenpunkten lässt sich die Qualität eines Bodens abschätzen. Die Skala, die in ganz Deutschland Gültigkeit hat, reicht von 20 – 100 Punkten, wobei 20 Punkte die schlechtesten und 100 Punkte die besten Böden bedeuten.

8 Biobauern – 11 000 kg Milch pro Tag!

Vor 6 Jahren haben 20 Biobauern in Südjütland mit einer Grossmolkerei einen Vertrag zur Verarbeitung von Biomilch abgeschlossen. Inzwischen sind neue Biobetriebe dazugekommen, denen die Molkerei aber einen Vertrag verweigert. Was tun? Kurzentschlossen haben sich die 20 zusammengetan, eine stillgelegte Molkerei gekauft, soweit nötig neu möbliert, einen Käser eingestellt und acht Neuumstellern so den Einstieg in die Vermarktung ihrer Biomilch ermöglicht. Ab 1997, wenn der bestehende Vertrag ausläuft, werden auch die «alten» ihre eigene Molkerei beliefern können.

Jörn Kristiansen empfängt uns in blitzblanker weisser «Uniform». Bevor er uns Eintritt in sein Reich gewährt, verteilt er Papiermützen und Plastiküberzieher für die Schuhe. Damit deutet er gleich an, welcher Qualitätsstandard in seinem Betrieb gilt.

Mut zum Risiko

Die Biomolkerei in der Nähe von Tingslev erforderte eine Investition von rund 5 Mio. dänischen Kronen (ca. 1,1 Mio. Fr.). In diesem Gebäude wurde während gut 100 Jahren schon Milch verarbeitet. Dann stand es während 2 Jahren leer. Die Biobauern haben die Einrichtung, soweit sie noch brauchbar war, übernommen und das Notwendige ergänzt.

Bald Vollsortiment

Die Milch wird täglich eingesammelt. Die Morgenmilch wird noch am gleichen Vormittag abgeholt. Damit ist grösstmögliche Frische gewährleistet. Der Tankwagen verfügt über 4 Kammern und kann auf der Hinfahrt auch gleich die Schotte mitnehmen. An 6 Tagen pro Woche werden je 9'000 Liter Konsummilch in viereckige Kartonflaschen abgefüllt. Schlauchbeutel haben sich hier nicht durchsetzen können.

Die Milch wird als Vollmilch, teilentrahmte Milch und als Buttermilch in den Verkehr gebracht. Sie wird nur pasteurisiert. Homogenisation ist verpönt. Bei schonender Behandlung sei das Aufrahmen kein Problem. An 4 Tagen pro Woche wird die restliche Milch zu Käse Gou-Dan verarbeitet. Die Laibe wiegen etwa 4 kg und sind nach 8 Wochen verkaufsreif. Auch Butter fällt natürlich an. Bis in 3 Jahren soll ein Vollsortiment an Milchprodukten zur Verfügung stehen.

Vermarktung über die Grenzen hinaus

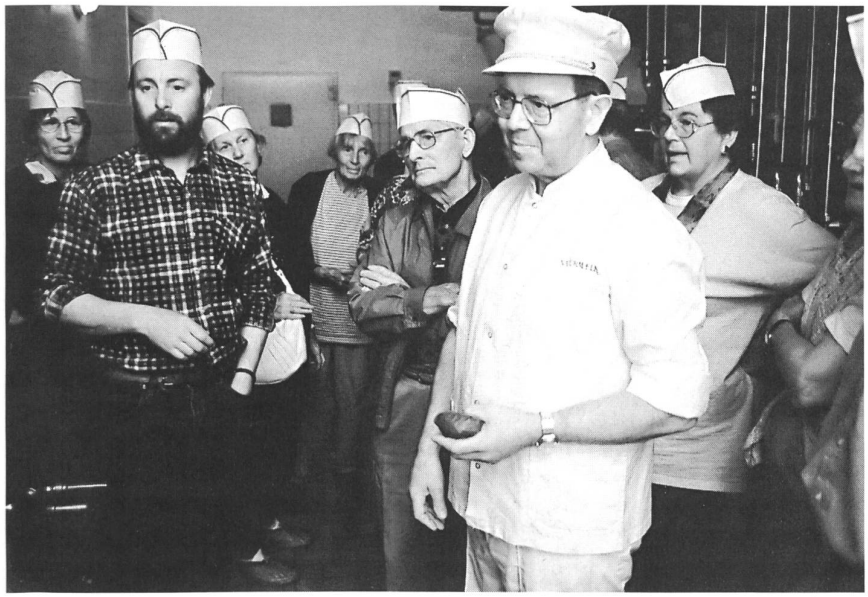
Die Kunden von Jörn Kristiansen, resp. der ihn beliefernden Biobauern wohnen nicht nur in Dänemark. Verkauft wird auch nach Hamburg, das einiges näher liegt als Kopenhagen. Bisher reicht das Angebot nicht, um den Bedarf zu decken. Kein Kunde bekommt automatisch soviel er will. Man will sich eine grössere Zahl von Abnehmern warm halten für die Zeit, da der oben erwähnte Vertrag mit der Grossmolkerei ausläuft.

Ein Liter konventionelle Milch kostet in Dänemark DKK 5.50. Die Biomilch wird für DKK 7.50 angeboten. Über die Bioprämie für die Bauern konnte uns Jörn Kristiansen noch keine Angaben machen. Der Betrieb wurde erst im Herbst 94 aufgenommen. Neben den Investitionen in die Gebäude und Maschinen fielen natürlich auch recht grosse Vorinvestitionen in Verpackungsmaterial an.

Qualität wird gross geschrieben

Qualität wird von Jörn Kristiansen gross geschrieben.
Einmal wöchentlich werden Milchproben erhoben. Die durchschnittliche Keimzahl liegt bei 3'000 – 4'000 Keimen. Ab einer Zellzahl von 400'000 würde der Produzent gesperrt.

Insgesamt hinterlässt diese Molkerei einen ausgezeichneten Eindruck, ebenso die Produkte, die wir zum Degustieren vorgesetzt bekommen. Alle sind sie natürlich mit dem dänischen Gütezeichen für Bioprodukte versehen, das in etwa unserer Knospe entspricht.



Aufmerksame Zuhörer in der Biomolkerei.

Statskontrolleret økologisk

Das staatliche Gütesiegel für Bioprodukte (die dänische «Knospe»).