

Was geschieht auf dem Neunkircher Eulenhof?

Autor(en): **Patzel, Nikola**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **70 (2015)**

Heft 1

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891105>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Was geschieht auf dem Neunkircher Eulenhof?

«Man kann sagen, wir sind recht freiheitsliebend. Das ist unser Empfinden.» Ein Gefühl von Bedrängnis und Ausbeutung halten Georg und Edith Weber schlecht aus. Ihre Hof-Biografie erzählt die Geschichte einer willensstarken Reise durchs landwirtschaftliche Leben, das sprudelnde Ideen mit einer intensiven Bodenkultur verbindet – und immer wieder Auswege aus der Not fand. Ein Porträt.

Nikola Patzel. Der Hof liegt im Schaffhauser Klettgau am Fusse des Südranden: kurz bevor der Jura den Rhein quert. «Bei uns liegt die deutsche Grenze im Süden und viele Schweizer wissen nicht mal, dass es hier sowas wie den Klettgau gibt», erzählt Georg Weber lachend. Aus dem Berg entspringt eine Karstquelle zum Hof hin: «Diese Quelle ist unsere Grundlage, sonst könnten wir hier keinen Gemüsebau machen. Im Regenschatten des Schwarzwaldes ist es recht trocken.»

Wozu ein Wasserbecken gut ist

Das Wasser auf dem Hof ist vielseitig: Vor 30 Jahren bauten Webers, die schon bei der Hofübernahme 1983 ein Paar waren, einen Forellenteich. Sie leiteten den Überlauf des Quellwassers hindurch und verkauften die Fische, auch nach der Umstellung auf Biolandbau. Dann brachten die neuen Biovorschriften für Fische die Anforderung «Naturteich statt Betonteich»: Doch der Umbaufwand wäre für diesen eher kleinen Betriebszweig zu viel gewesen. Heute strömt das acht Grad kalte Quellwasser im ehemaligen Forellenteich über ein Gewirr von 800 Metern Wärmetauscherschläuchen, mit denen der Eulenhof geheizt wird. Und nebenan steht das «Freibad» der Familie: ein grosser Holzbottich mit eingebauter Holzheizung. Lächelnd legt Edith Holz nach, als wir daran vorbeigehen.

Umstellung auf Biolandbau

Wie kamen sie zum Biolandbau? In einer «Dürrezeit» des Hofes ging Georg Weber auf eine Unternehmerschule. «Dort ging es viel um Persönlichkeitsthemen und die Frage, was will ich wirklich tun?» Zugleich fragten immer mehr Konsumenten auf dem Markt in Neunkirch nach Biolebensmitteln. Ich musste etwas ändern und also entschied ich mich für den Biolandbau.» Der Umstellungsberater damals rechnete ihnen aus, sie bräuchten als Biobauern dann doppelt so viele Arbeitskräfte. «Aber das hätten wir uns nicht leisten können und

ausserdem schaffen wir anders und rationeller als in den vom Berater damals angenommenen Standardabläufen»; die neue Wirtschaftsform ging auch so.

Auf Asche gebaut

Bevor das Anwesen auf Anregung einer nisten-den Schleiereule den Rufnamen «Eulenhof» bekam, wurde der Ergoltingerhof zwei Kilometer ausserhalb des Städtchens Neunkirch auf der Asche einer abgebrannten Mühle gebaut, so um 1912. «Mein Grossvater hatte Kühe und Ackerbau, wie alle hier im Klettgau. Mein Vater hatte Kühe und wir dann auch.» Der Anbindestall wurde dann im Jahre 1990, recht früh in der allgemeinen Entwicklung, zu einem Laufstall für 25 Milchkühe umgebaut. Daneben lief der Ackerbau mit Getreide, Kartoffeln und Zuckerrüben. Doch der neue Laufstall war zu klein, um die Investition wirklich zu rentieren. Zugleich wuchs der Marktstand in Neunkirch, und in einem Feld an der Strasse blühten Schnittblumen. «Und so haben wir auch angesichts der zunehmenden Arbeitslast gemerkt, dass wir eigentlich noch nie so richtige Viehhalter waren, sondern viel lieber Acker- und Gemüsebauern sind», erzählt Georg.

Zuerst stellten sie nach 10 Jahren Milchviehhaltung auf die weniger arbeitsaufwendige Mutterkuhhaltung um. Kurz nach diesem Entschluss kam die Anfrage, ob sie auf dem Wochenmarkt in Schaffhausen mitmachen wollten. Das passte genau. Dann nach weiteren 10 Jahren gaben sie auch die Mutterkuhhaltung auf, weil das Gemüse immer mehr Aufmerksamkeit auf sich zog. Für diese Entscheidungen spielte aber auch ein Streit mit den Behörden wegen der (inzwischen abgeschafften) Blauzungenimpfpflicht eine Rolle, wie überhaupt das unangenehme Gefühl, dass auf dem eigenen Hof so viel von aussen vorgeschrieben wird. «Wenn ein Gebiet so stark reglementiert ist, dass keine Entscheidungsfreiheit mehr da ist,

wie soll man daran noch Freude haben? Wir waren dann froh, eine Riesensmenge Vorschriften und die Arbeitsbelastung im Stall auf einmal abhaken zu können.»

Anbauvielfalt, Wochenmarkt und Bäckerei

Jeden Dienstag und Samstag befahren Webers nun den Schaffhauser Wochenmarkt – nebst der Familie helfen Studentinnen und Auszubildende im Verkauf mit. Ein ebener Rebberg bringt gefragte Tafeltrauben, auf 2 Hektaren des lehmig-tonigen Bodens wächst Gemüse: Karotten und Randen (Rote Bete), Zwiebeln und Bohnen, verschiedene Salate und natürlich Kartoffeln. Auf 20 Aren wachsen Tomaten und Auberginen, Peperoni und Gurken, Melonen und mehr im gedeckten Anbau. Hinzu kommen recht grosse Schläge mit Beerenobst, Minikiwis und Grünspargel. Sogar den empfindlicheren weissen Spargel wollen sie jetzt ausprobieren. «Warum macht ihr auf so schwerem Boden ausgerechnet Spargel?», frage ich erstaunt. «Wir machen, was nicht geht», antwortet Edith.

Oder auch, bis es nicht mehr geht: Sehr beliebt war ihr Wochenmarkt-Brot in Neunkirch. Jeder Samstag begann um 2 Uhr morgens damit, 80 kg Dinkel- und Weizenmehl zu verbacken. Nach 16 Jahren machten ihre Arme und Finger die Kraftarbeit nicht mehr mit, taten immer mehr weh und die Backstube blieb kalt. Der Marktstand in Neunkirch wurde aufgegeben. Edith begann, neben dem Gemüse- und Beerenobstbau als Hauswirtschaftslehrerin zu arbeiten. In der ehemaligen Backstube steht nun eine Ölpresse für Raps, Lein, Mohn und Sonnenblumen aus eigenem Anbau. «Und das geht gut, Bio-Raps auf euren Feldern?», frage ich. «Meistens», sagt Edith. Drei Totalausfälle in 10 Jahren seien schmerzlich, wurden aber durch Lieferungen von der Biofarm ausgeglichen. «Das selber kaltgepresste Öl ist eine ideale Ergänzung für unser Marktsortiment und bringt uns die höchste Wertschöpfungsstufe.»

Für die Ölsaaten wurde der Feldgemüseanbau für einen Grossverteiler aufgegeben, der sich sowieso nicht mehr gelohnt hatte. «Als wir mit Biogemüse anfangen, hatten wir bei den Karotten 80% Ausbeute» (Abnahmequote), erzählt Georg. Als dann die Bioberatung überall den Biorüebli-Anbau empfahl, sei es nicht lange gegangen, bis der Grossverteiler nur noch die standardisiert schönsten 45 Prozent der Karottenernte annahm und bezahlte. «Da rief ich den Disponenten an und sagte ihm, ab der nächsten Saison produzieren wir nicht mehr unter diesen Bedingungen, sondern machen lieber etwas anderes.» Uns so fingen sie an, Ölfrüchte anzubauen, selber zu pressen und zu vermarkten. Neben all diesen «Markt-Früchten» bauen Webers in der Fruchtfolge immer noch auch Getreide an, das über die Biofarm Genossenschaft verkauft wird. Mit denen sei die Zusammenarbeit einfach dauerhaft erfreulich.

Zum hundertjährigen Hofjubiläum 2012 wurde ein Hofladen eröffnet, der als Selbstbedienungsladen 24 Stunden offen hat. Im Klettgau geht sowas. «Der Aufwand ist ein Minimum, aber mehr als das kommt herein und das ist ein Selbstläufer. Wir liegen abseits und können nicht mit Öffnungszeiten arbeiten, die Leute müssen jederzeit einkaufen können, wenn sie unterwegs sind.» Ein kleiner Abstecher von der Hauptstrasse Richtung Seitental genügt. Praktisch an diesem Hofladen sei auch, dass man die für den Wochenmarkt gepackten Kisten hinterher dort einstellen könne; die Auslage braucht nur wenig Betreuung. Auf dem Eulenhof arbeiten der Bauer zu 100%, die Bäuerin zu 60% und der Sohn zu 100%. Im Sommer kommen seit 6 Jahren dieselben zwei polnischen Arbeiterinnen dazu. Die beiden Töchter haben studiert und wohnen nun weit weg.

Die Lehre beim «Vollgasbauern»

Der Sohn Miro wird den Eulenhof übernehmen. Einem Lehrjahr bei einem Bio-Milchbauern folgte ein zweites auf einem konventionellen Betrieb: intensive Munimast, Horsol-Erdbeeren und viel Technik, zackzack. Aber dieser Bauer habe immer auch ehrlichen Respekt für andere Wege, wie im Biolandbau, gezeigt. Dieses Ausprobieren eines gegensätzlichen Weges war interessant und die Eltern unterstützten das: «Warum sich nicht mit etwas ganz anderem auseinandersetzen? Man kann auch immer etwas von denen lernen», meint Edith. Seit fünf Jahren arbeitet der Sohn nun auf dem elterlichen Hof mit. Seine eigenen Projekte sind die Tafeltraubenanlage und seit



Georg und Edith Weber

Foto: NP

einem Jahr ... eine Herde Engadinerschafe. So sind die Tiere zurückgekommen. Den Verkauf des Lammfleisches im Hofladen ab diesem Jahr hat die Familie schon genau geplant.

Stolz auf ihren Boden

Kennengelernt habe ich Webers 2008 auf dem Mösberg und in der darauffolgenden Bioforum-Arbeitsgruppe «Worte und Bilder im (Bio-)Landbau.» Eine Anekdote von damals war mir in Erinnerung geblieben: Wie Georg erzählte, dass ihn eine Kundin auf dem Wochenmarkt angesprochen habe, seine Hände seien ganz schmutzig. Da habe er gesagt: «Das unter meinen Fingernägeln ist kein Schmutz, das ist die heilige Mutter Erde!» Heute sagt er: «Der Boden ist halt das Wesentliche.» Viele gute Bauern wüssten das. Webers haben sehr viel und über lange Zeit Luzerne angebaut (das regt stark die Humusbildung an und strukturiert den Boden). Sie säen viele Untersaaten, Gründüngung und Mischkulturen an, zum Beispiel Erbsen mit Triticale, Linsen mit Leindotter auf dem Acker.

Dass sie jetzt ein fast viehloser Betrieb sind, wird durch eine Besonderheit mehr als ausgeglichen: Gleichzeitig mit der Umstellung auf Biolandbau haben Webers begonnen, das kommunal eingesammelte Grüngut und den Biomüll zu kompostieren, am Feldrand. 200 Tonnen kamen zu Beginn rein, als dieser Service für die Bürger noch kostenlos war. Seit die Abfuhr etwas kostet, die ein Nachbar

leistet, sind es noch 60 Tonnen Bio-Abfälle pro Jahr. «Bevor wir mit Bio und Kompostierung anfangen, hatten wir immer einen Phosphormangel im Boden, den wir auch mit der vorschriftsmässigen Superphosphatdüngung nicht wegbekommen haben und auch nicht mit unserem Mistkompost von den Kühen. Aber seit wir den Kompost aus der Gemeinde haben, ist immer genug da und für die Pflanzen verfügbar.»

Und jetzt ist Sohn Miro beim Wenz im Bodenkurs (vgl. K+P 3/2014 zu Friedrich Wenz). Von dorthin angeregt ist das nächste Projekt, ein einfacher offener Kohlemeiler «von Kon-Tiki aus dem Internet». Darin wird Holz verschwelt, das Holzgas abgefackelt und unten entsteht Kohle zwecks Bereicherung des Bodens. Auch wollen Webers nun mehr Flächenkompostierung ausprobieren.

So viel, und alles auf einem Hof, wenn auch nicht alles gleichzeitig, sondern nacheinander! Es braucht wirklich einen bestimmten Typ Bäuerin und Bauer dafür. Es kommt mir so vor, als wären Webers auf dem Eulenhof nicht nur freiheitsliebende Pragmatiker, die immer wieder für die nächsten Jahre einen Weg suchen. Es kommt mir auch wie der Individuationsweg eines Paares vor, wo beide ganz viele verschiedene Erfahrungen machen müssen, um mehr und mehr zu ihrer persönlichen Essenz von bleibendem Wert zu kommen, die man mitnehmen kann ...