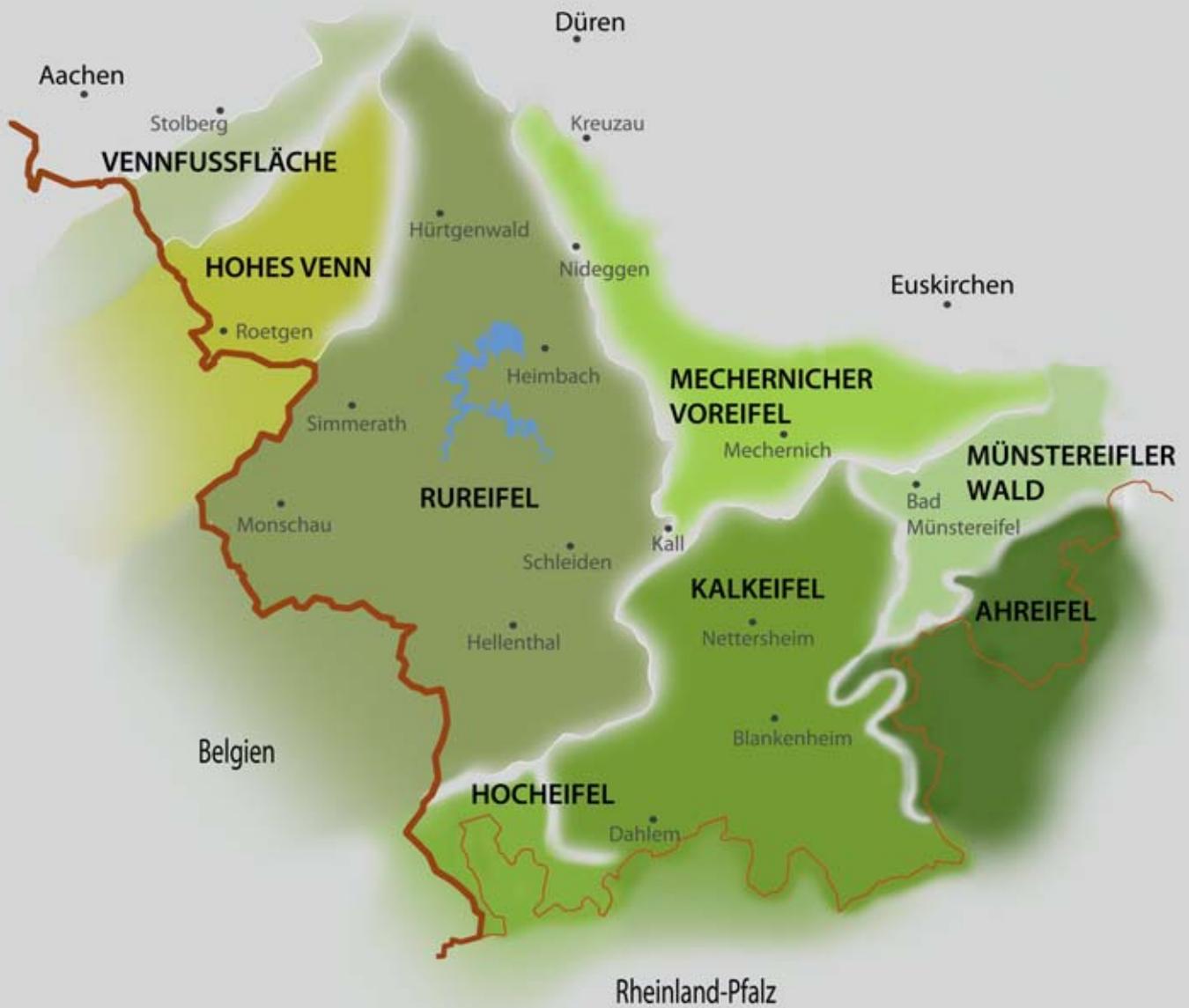


EIFEL FINDE ICH GUT!

LANDWIRTSCHAFT – DIE ZUKUNFT IM BLICK





NATURRÄUME DER EIFEL IN NORDRHEIN-WESTFALEN

EIFEL FINDE ICH GUT!





Liebe Leserinnen und liebe Leser,

bis in die 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts galt die Eifel als rückständig und arm. Selbst die Einheimischen haben sich häufig nicht mit ihrer Region identifiziert. Das ist Vergangenheit. Eine eindrucksvolle gesellschaftliche und wirtschaftliche Entwicklung hat die Region komplett verändert. Die europäische Integration rückte die Eifel vom Rand ins Zentrum. Aus einem ehemals agrarisch geprägten Raum entstand eine Region mit gewerblicher Wirtschaft, vielfältigem Dienstleistungsangebot und bedeutenden Pendlerströmen in heute besser erreichbare Ballungsräume.

Im Zuge der wirtschaftlichen Entwicklung fand auch in der Gesellschaft ein Wertewandel statt. „Alte Zöpfe“ wurden abgeschnitten, trotzdem haben sich die eher konservativen Eifeler viele schöne Traditionen bewahrt. Die Eifel als Region ist auf dem Weg zur Marke und wird positiv und zukunftsorientiert wahrgenommen.

Das Image der Landwirtschaft wird heute stark durch die Medien beeinflusst. Das Spektrum reicht vom „Tölpel“ in „Bauer sucht Frau“ bis zum „raffgierigen Agrarindustriellen“. Mit der Wirklichkeit auf den Eifeler Höfen haben diese Klischees allerdings nichts zu tun.

Realität ist vielmehr, dass kein anderer Wirtschaftsbereich eine vergleichbare Entwicklung vorzuweisen hat wie die Landwirtschaft. Der enorme technische Fortschritt war hierbei der Motor. Der damit einhergehende Strukturwandel hat die Zahl der Betriebe stark reduziert, in vielen der früher bäuerlich geprägten Dörfer arbeiten heute nur noch ein oder zwei Landwirte im Haupterwerb. Man kann die Entwicklung bedauern, aber ohne Anpassung an veränderte Rahmenbedingungen hätte die Landwirtschaft ihre Wettbewerbsfähigkeit in unserer globalisierten Welt längst verloren.

Wie in kaum einer anderen Region zeichnet sich die Landwirtschaft in der Eifel durch eine enorme Vielfalt aus. Es gibt wenige große und viele kleine Betriebe, die von tüchtigen Unternehmerinnen und Unternehmern mit ihren Familien im Haupt-, insbesondere aber im Nebenerwerb, also als Zweitberuf neben einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit, geführt werden.

Das Grünland dominiert die Eifelregion, allerdings finden sich auch viele Ackerflächen, die von den moder-

nen Ackerbaubetrieben effektiv bewirtschaftet werden. Wenige wissen, dass es in der Eifel mehr Pferde- als Milchviehbetriebe gibt. In Letzteren werden immer häufiger sogenannte Melkroboter eingesetzt, die die Arbeit deutlich vereinfachen. Die Anzahl der

Mutterkuhbetriebe entspricht fast der Zahl der Milchviehhalter. Regenerative Energien haben sich als zusätzliches Standbein fest etabliert und einige Betriebe haben sich zum Dienstleister in Tourismus und Direktvermarktung entwickelt. Die „Regionalmarke Eifel“ ist mittlerweile eine der führenden regionalen Marken in Deutschland. Eines verbindet die Landwirtinnen und Landwirte: Sie lieben ihren Beruf und ihre Heimat.

In dieser Broschüre wollen wir Ihnen eine Auswahl typischer Eifeler Betriebe vorstellen. Die portraitierten Landwirte wurden nicht nach Größe oder wirtschaftlichem Betriebsergebnis ausgewählt, sie bilden auch keine Hitliste, sondern spiegeln nur die Vielseitigkeit der landwirtschaftlichen Unternehmen wider. Denn es stimmt: Landwirtschaft in der Eifel ist aktiv, vielfältig und naturverbunden.

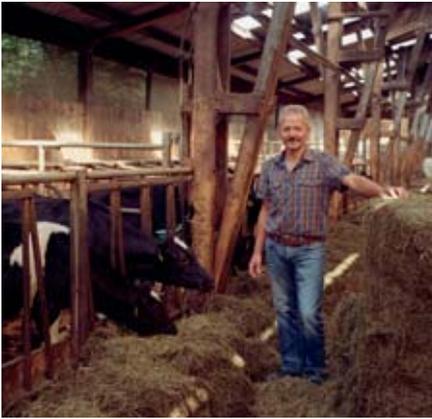
Wir danken den Familien für ihre Bereitschaft, sich und ihre Betriebe vorzustellen. Die Broschüre entstand im Rahmen des durch die Europäische Union geförderten Projektes „Zukunft der Landwirtschaft in der LEADER-Region Eifel“. Über die zusätzliche finanzielle Unterstützung durch die Zukunftsinitiative Eifel und der Landkreise Düren und Euskirchen sowie der Städteregion Aachen haben wir uns sehr gefreut.

Viel Spaß beim Lesen!
Herzliche Grüße aus der Eifel

Ewald Adams



INHALT



8 Die Grasnarbe im Fokus



10 NatUrlaub bei Freunden – eine Erfolgsstory in der Eifel



14 Lust auf Bio-Kühe



18 Ackerbau mit Präzision



22 Moderner Schäfer mit Tradition



24 Ziemlich gute Freunde – Bauer und Professor als Naturschutzpioniere



28 Milchkühe mit Familienanschluss



34 Original Vossenacker Holunderlikör



36 Aufs Pferd gesetzt und gewonnen



40 Eifel? Finde ich gut!



43 Ein Bauer im Museum



48 Bier vom Hightech-Acker



50 Moderne Technik öffnet neue Perspektiven



54 Windenergie: Chance für die Eifelhöhen



58 Mehr als eine kleine Hofmetzgerei



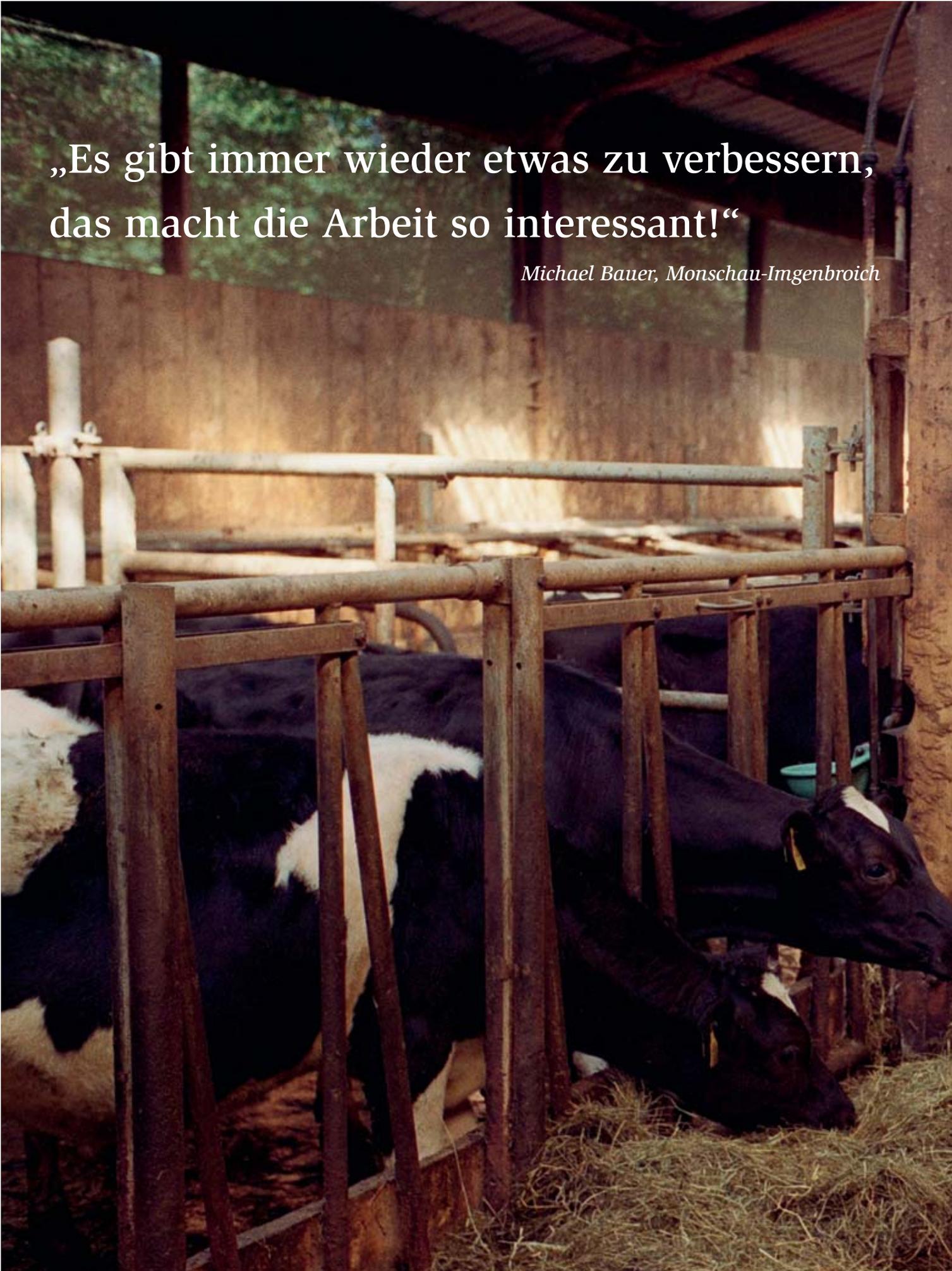
60 Ein Unternehmer setzt auf Naturschutz



66 Glücklich im Nebenerwerb

„Es gibt immer wieder etwas zu verbessern,
das macht die Arbeit so interessant!“

Michael Bauer, Monschau-Imgenbroich





DIE GRASNARBE IM FOKUS

Daten & Fakten:

Betrieb: Gaby und Michael Bauer

Ort: Monschau-Imgenbroich

Schwerpunkt: Milchkühe, Grünland



Zufrieden liegen die schwarzbunten Milchkühe auf der Wiese. Das dichte satte Grün breitet sich wie ein Teppich vor ihnen aus. Von April bis Oktober gehen die Kühe von Michael Bauer täglich auf die Weide. Für den Landwirt aus Monschau-Imgenbroich ist eine trittfeste und elastische Grasnarbe der Grundstein für gutes Futter und hohe Milchleistung.

Deshalb führt der Landwirt gemeinsam mit einer Saatzuchtfirma Versuche zur Grünlandverbesserung durch. Dabei variieren die Gräsermischungen und die Aussaattermine. Für die Pflegemaßnahmen im Frühjahr, wie Walzen, Schleppen, Striegeln und Nachsäen, werden verschiedene Arbeitsgeräte getestet. „Es gibt immer noch etwas zu verbessern, das macht die Arbeit so interessant“, so Bauers Überzeugung.

Eifel ist Heimat

Über neue Erkenntnisse und Ergebnisse informiert Michael Bauer die Berufskollegen aus der Kooperation Landwirtschaft/Wasserwirtschaft Obersee der Rurtalsperre in geselliger Runde bei einem Grillabend. „Auf diesen Erfahrungsaustausch freue ich mich jedes Jahr, meistens kommen mehr als 50 Landwirte“, äußert sich Michael Bauer begeistert. Die Kooperation ist ein Zusammenschluss von Landwirten, die sich vertraglich verpflichtet hat, gewässerschonend zu wirtschaften und spezielle Standards bezüglich des Gewässerschutzes in die Praxis umzusetzen. Dazu gehören für Michael Bauer unter anderem das Auszäunen der Bachläufe und die Pflege der Grünlandnarbe zur Vermeidung von Kahlstellen.

Wo andere Urlaub machen, lebt Michael Bauer mit seiner Familie. Imgenbroich liegt oberhalb von

Monschau auf 545 m Höhe. 1 200 bis 1 300 mm Niederschlag pro Jahr begünstigen die Grünlandwirtschaft. Familie Bauer siedelte 1963 aus dem Dorf an den Waldrand. Bereits 1980 errichtete der Landwirt einen Boxenlaufstall für 60 Milchkühe, die heute von dem 51-jährigen Betriebsleiter überwiegend alleine versorgt werden. Ehefrau Gaby arbeitet als Verwaltungsangestellte bei der Stadt Monschau. Die beiden Söhne im Alter von 14 und 17 Jahren gehen noch zur Schule.

Energie tanken mit dem Mountainbike

„Um gesund und fit ins Alter zu kommen, muss man selbst aktiv sein“, erklärt der Landwirt. Mit dem Rucksack bepackt fahren Michael und Gaby Bauer auf dem Mountainbike gerne ins Hohe Venn oder durch den Nationalpark. So kommen im Jahr 2 000 bis 3 000 km zusammen. Für beide ist eine erfüllte Freizeit neben der Arbeit der Erfolgsfaktor für ihren landwirtschaftlichen Betrieb. Ruhig und ausgeglichen wirkt der Landwirt, der seine Urlaube in den Bergen Südtirols zum Klettern nutzt. „Wenn ein Unternehmer Urlaub macht, muss er aus dem Unternehmen raus. Nur so bekommt er den Kopf frei“, so seine Meinung.

Viel Milch aus Gras

Die Grasernte der rund 60 ha großen Grünlandfläche erfolgt insgesamt fünfmal von April bis Oktober im Abstand von vier bis sechs Wochen. Dabei ist das Zeitfenster für die Ernte je nach Witterung recht kurz. Michael Bauer teilt sich mit einem Berufskollegen die Maschinen und die Arbeit. So kann in kürzester Zeit das Grünland gemäht, das Gras gewendet, auf Reihen abgelegt, gepresst und in Folie eingewickelt



werden. Das Einwickeln soll den weiteren Zutritt von Sauerstoff verhindern, da sonst das Futter verdirbt. Die 1,20 m großen Wickelballen nimmt der Landwirt mit der Frontgabel des Traktors auf und transportiert sie auf einem eigens umgebauten Anhänger zur Lagerstätte. Auf diese Weise kann die Menge und Qualität des Erntegutes den einzelnen Flächen zugeordnet werden.

Einfach, logisch, konsequent

Die Ballen werden im Stall wie eine Teppichrolle abgewickelt und anschließend mit der Gabel verteilt. Ergänzt wird das Futter mit einer Kraftfuttermischung auf der Basis von Weizen und Mais nach eigener Rezeptur. „Wenn den Kühen das Futter gut schmeckt, fressen diese mehr und geben mehr Milch“, erklärt der Landwirt. Den Kühen von Michael Bauer schmeckt das Gras so gut, dass jede Einzelne mehr als 10 500 kg Milch pro Jahr gibt. Über die Hälfte der erzeugten Milch wird aus dem Gras gebildet. Diese hohe Grundfutterleistung zeigt, wie gut dessen Qualität im Betrieb Bauer

ist. Das Futter ist immer frisch und wird in kleinen Portionen vorgelegt, die in kurzer Zeit gefressen werden. Grasschnitte mit unterschiedlicher Futterqualität können leistungsgerecht in der Fütterung eingesetzt werden. Das energiereiche Gras aus der ersten Ernte und die energieärmere Silage aus den Folgeschnitten können optimal kombiniert werden. Ein entscheidender Vorteil der Wickelballensilage gegenüber einer Graskonservierung in einem Fahrсило ist für Michael Bauer, dass, je nach Bodengüte, Standort und Reifezustand, einzelne Grünlandflächen gezielt beim optimalen Erntezeitpunkt geerntet werden können und den Tieren somit eine Futterkonserven mit sehr guter Qualität zur Verfügung steht. Durch die Wickelballensilage benötigt Michael Bauer auch keinen Futtermischwagen und spart daher die damit verbundenen Reparatur- und Energiekosten ein. Somit ist die Wickelballensilage auch aus ökonomischer Sicht für den Landwirt vorteilhaft.

Fütterung mit Silage

Rinder auf der Weide sind ein schönes Bild. Aber die Kuh braucht mehr als den Weidegang. Die Qualität des Grasaufwuchses nimmt im Jahresverlauf mit sinkendem Energiegehalt ab. Mit fallenden Temperaturen im Herbst sinkt die Futterqualität und spätestens ab Oktober reicht der Weidegang nicht mehr, um Milchkühe ausreichend zu ernähren. Deswegen legen Rinderhalter mit Silage einen Futtermittelvorrat für den Winter an. Grassilage ist durch Gärung konserviertes Grünfutter. Durch Silieren wird unter Sauerstoffausschluss Milchsäure gebildet, die das Futter haltbar macht. Damit keine Luft im Futter bleibt und sich der Gärprozess optimal entwickeln kann, wird das Gras auf große Mieten gefahren und durch schwere Traktoren verdichtet. Anschließend wird die Miete luftdicht mit doppelter Folie abgedeckt und mit Netzen gegen Vogelfraß geschützt. Nach einer Silierdauer von sechs bis acht Wochen kann die Silage verfüttert werden.

Viele Landwirte silieren das Gras in Form von Ballen, die direkt auf dem Feld gepresst und sechsfach mit Folie umwickelt werden. Qualitätssilage aus Gras hat in der Regel einen höheren Nährwert und weniger Substanzverlust als Heu.



„Mitarbeit und Zuschauen der Gäste sind erwünscht.“

Interessengemeinschaft NatUrlaub bei Freunden

NATURLAUB BEI FREUNDEN – EINE ERFOLGSSTORY IN DER EIFEL

„Mehr anbieten als ein Bett“, so lautet das Motto der Mitglieder der Interessengemeinschaft (IG) NatUrlaub bei Freunden in der Eifel. Mit zehn Mitgliedsbetrieben startete im Sommer 1998 der Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Betrieben in der Nordeifel, die Gäste auf ihren

Betrieben beherbergen wollten. Ein Jahr später folgte der Kooperationsvertrag mit Rheinland-Pfalz, wo sich bereits fünf Jahre früher landwirtschaftliche Betriebe unter dem Logo NatUrlaub bei Freunden zusammengeschlossen hatten. Damit war, ausgehend von einem grenzüber-



schreitenden EU-Förderprojekt, der Grundstein für eine Erfolgsstory in der Eifel gelegt.

Heute vermarkten etwa 60 Betriebe unter dem gemeinsamen Logo ihr Urlaubsangebot auf dem Hof, darunter 20 aus der Nordeifel in NRW. Diese vermieten insgesamt 47 Ferienwohnungen, wodurch ein nicht unerheblicher Teil des Betriebseinkommens erzielt wird.

Gemeinsam sind wir stark

Die Urlaubsbetriebe vermarkten ihr Angebot gemeinsam. Der Mindeststandard bei den Ferienwohnungen

oder Gästezimmern sind drei Sterne, wobei viele Angebote heute schon mit vier Sternen klassifiziert sind. Dieser Qualitätsstandard wird nicht nur durch die Ausstattung der Wohnungen gehalten, sondern die Anbieter haben sich verpflichtet, regelmäßig an Fortbildungen teilzunehmen, um ihren Standard stetig zu verbessern. So werden Seminare zum Marketing, zur Hygiene oder im Bereich Rhetorik gebucht. „Wir wollten von Anfang an das überholte Image `Bauernhofurlaub gleich einfach und billig´ abstreifen. Die Gäste, die zu uns kommen, erwarten

Daten & Fakten:

Interessengemeinschaft
(IG) NatUrlaub bei
Freunden

Internet: www.naturlaub-bei-freunden.de

E-Mail: info@naturlaub-bei-freunden.de

gute Qualität und die hat eben auch ihren Preis!“ – so die Meinung im Vorstand der IG. Die Betriebe bieten einen unvergesslichen Land-Erlebnis-Urlaub in liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen mit vielen persönlichen Kontakten, eben einen NatUrlaub bei Freunden, an.

Landwirtschaft live erleben

Auf allen Höfen, die NatUrlaub anbieten, wird nach wie vor Landwirtschaft betrieben. Die Gäste sollen Landwirtschaft live erleben, so die einhellige Meinung. „Mitarbeit und Zuschauen ausdrücklich erwünscht“, könnte der Slogan heißen. So werden die Gäste, die in Gummistiefeln und Overall über den Hof laufen, auch gerne schon mal als Bauer oder Bäuerin angesehen. Oder das Mithelfen beim Melken wird zur allabendlichen Routine, die ganz selbstverständlich dazu gehört.

Zum Beispiel Fragen: „wie kommt das Weizenkorn in die Erde? – was fressen die Tiere? – wo kommt das Stroh her? – wie wird Gras zu Heu? – wie wird ein Kälbchen geboren? – wo legen die Hühner ihre Eier?“ werden ganz nebenbei beantwortet.

„Ich habe mich hier bei Ihnen in drei Tagen besser erholt als in zwei Wochen auf den Malediven!“, so der Eintrag eines Gastes im Gästebuch



Klassifizierung von Ferienhäusern und -wohnungen

Gäste haben klare Vorstellungen, wie ihre Ferienunterkunft aussehen soll. Geprüfte Qualität und der gesicherte Wohlfühlfaktor sind ihnen wichtig. Die Sterne für Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Privatzimmer des Deutschen Tourismusverbandes sind für den Gast deshalb zu einem entscheidenden Auswahlkriterium geworden.

Das bedeuten die Sterne:

- ** Zweckmäßige, gute, funktionale Gesamtausstattung mit mittlerem Komfort
- *** Gute, wohnliche Gesamtausstattung, guter Komfort, ansprechender Gesamteindruck
- **** Hochwertige Gesamtausstattung mit gehobenem Komfort. Ausstattung in gehobener und gepflegter Qualität
- ***** Erstklassige Gesamtausstattung mit besonderen Zusatzleistungen im Servicebereich und herausragende Infrastruktur des Objektes

als Lob für die familiäre und freundschaftliche Atmosphäre.

Andere Einträge im Gästebuch der Ferienhöfe zeigen, was den Besuchern besonders gefallen hat.

„Es war echt super schön, alles hat gepasst, die Kinder hatten Ihren Spaß und sind zu kleinen Bauern geworden! Nach unserer Ankunft in Köln haben unsere Kinder erst einmal 20 Minuten geweint, weil sie wieder auf den Bauernhof wollten! Euer Bauernhof ist einfach nur zu empfehlen! Wir kommen definitiv wieder!!!! Vielen lieben Dank und bis zum nächsten Mal!“ oder „Und auch diesmal war der Urlaub wieder ein Traum. Das Wetter hat es auch gut mit uns gemeint. Kinder beschäftigt, Eltern entspannt!“

Eine weitere Empfehlung: „Wir haben zwei herrliche Wochen bei Euch verbracht. Die Wohnung „Wiese“, der Bauernhof mit seinen vielen Tieren, den Traktoren und unsere Gastgeber waren toll. Die Eifel ist immer eine Reise wert!“

Vorteile des Zusammenschlusses

Die zusammengeschlossenen Betriebe profitieren neben der gemeinsamen Werbung auch ganz persönlich von der Gruppe. „Wir sind durch die enge Zusammenarbeit, die regelmäßigen Treffen in der IG mit Erfahrungsaustausch und die gemeinsamen Aktionen zusammen-

gewachsen. Dabei sind wir auch untereinander zu Freunden geworden.“

Der Vorteil für die Region liegt auch auf der Hand: Ist ein Betrieb ausgebucht, dann vermittelt die Bäuerin die anfragenden Gäste an einen anderen Betrieb mit noch freien Betten. So bleiben die Gäste in der Eifel. Ein Vorteil, der auch für die Wirtschaft der Region nicht hoch genug eingeschätzt werden kann.

Blick in die Zukunft

Die IG-Betriebe setzen vermehrt auf den Einsatz der neuen Medien. So haben einige Betriebe Fan-Seiten in Facebook, um mit ihren Gästen in Kontakt zu bleiben und diese stets aktuell zu informieren. „Ich will die Gäste da erreichen, wo sie sind, und da kommen wir am Internet und an sozialen Netzwerken kaum mehr vorbei“, so die Meinung einer Vorstandsfräu.

Die beteiligten Betriebe erweitern und verbessern ständig ihr Angebot. Einige investieren in neue Ferienwohnungen, andere in Spielstätten für die Kinder und wieder andere in Wellnessbereiche. „Stillstand ist Rückschritt!“, sind die Vorstandsmitglieder überzeugt.

„Ich schaue optimistisch in die Zukunft.
Lebensmittel sind knapp und werden
immer gebraucht.“

Johannes Nellessen, Dahlem-Baasem



LUST AUF BIO-KÜHE

Daten & Fakten:

Bio-Betrieb: Johannes Nellessen

Ort: Dahlem-Baasem

Schwerpunkt: Milchkühe, Grünland



Es gibt Orte, wo mehr Milchkühe als Einwohner leben. Dazu gehört beispielsweise auch Dahlem-Baasem. Allein entlang der sogenannten Milchstraße, hoch über dem Ort gelegen, gibt es sechs Milchviehbetriebe mit insgesamt etwa 800 Kühen. Einer der Betriebe gehört der Familie von Johannes Nellessen. Der Staatlich geprüfte Landwirt macht aber etwas anders als seine Nachbarn. Anstatt zu wachsen oder zu weichen, wie im Milchviehbereich üblich, hat der 48-Jährige eine Nische besetzt. Er produziert mit seinen 65 schwarz- und rotbunten Kühen Biomilch. Eine gute Entscheidung, wie Johannes Nellessen findet, denn derzeit rechnet es sich. Er bekommt für den Liter Milch etwa 10 Cent mehr als seine konventionell wirtschaftenden Kollegen, und auch das erzeugte Biofleisch bringt einen deutlichen Aufschlag.

Gesündere Kühe Dank Bio

Ställe mit 400 oder 500 Kühen – Johannes Nellessen schüttelt den Kopf. „Es ist die Frage, ob das der Weisheit letzter Schluss ist.“ Er selbst kam nach der BSE-Krise ins Nachdenken, ob das alles so richtig ist und hat sich für die Biolandwirtschaft entschieden. Seit 2001 wirtschaftet er auf dem Buchenhof nach den Vorgaben der EU-Öko-Verordnung, hat sich aber keinem Bio-Verband angeschlossen. Weil er drei Jahre zuvor seinen Betrieb schon extensiviert hatte, also keinen Dünger und keine Pflanzenschutzmittel einsetzte, ging die Umstellung recht schnell. Bio bedeutet für Johannes Nellessen nicht unbedingt mehr Aufwand. Seine Kühe fressen ausschließlich Gras von der Weide und Grassilage von den eigenen Flächen, außerdem zugekauftes Bio-Kraftfutter. Einsetzen darf er nur

wirtschaftseigenen Dünger, also Mist und Gülle. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten. Müssen seine Kühe mit Medikamenten behandelt werden, ist eine festgelegte Wartezeit vorgeschrieben, bis die Milch wieder vermarktet werden darf. Ansonsten setzt er überwiegend homöopathische Mittel ein. Seiner Meinung nach sind seine Kühe seit der Umstellung auf Bio deutlich gesünder als vorher. Ob er alle Richtlinien eingehalten hat, wird regelmäßig kontrolliert. Einmal im Jahr bekommt er unangemeldet Besuch von der Biokontrollstelle.

Anders als die Kühe in den benachbarten Ställen, verbringen seine Tiere während der Vegetationsperiode Tag und Nacht auf der Weide. Sie kommen nur zum Melken und für die Kraftfuttermenge in den Stall. Das ist auch deshalb möglich, weil ein Großteil der Grünlandflächen direkt am Hof liegt. Johannes Nellessen ist einer der wenigen Landwirte in dieser Region, der die in der Schweiz übliche Kurzrasenweide für die Fütterung seiner Tiere gewählt hat. Nellessens Kühe kommen schon stundenweise auf die Weide, wenn noch kein Grünlandaufwuchs vorhanden ist, also ab April. Ab Mai geht es dann ganztags nach draußen. Für die Weide hat es Vorteile, erklärt er: „Sie ist trittfester, hat eine gute Narbe, die Bestockung wird angeregt und Unkräuter sind kein Problem. Auch die Gülle nicht, und diese Weideform macht weniger Arbeit.“

Sein Arbeitstag beginnt um 6:30 Uhr und endet um 19:00 Uhr. Für Johannes Nellessen stellt dies kein Problem dar. Schon mit 15 oder 16 Jahren wollte er Milchbauer werden. Er liebt die Arbeit mit den Kühen. „Ich bin selbständig, treffe meine eigenen Entscheidungen und habe



viele Freiheiten in dem, was ich tue“, sagt er mit einem Lächeln. Und ein bisschen Zeit für Hobbys und Urlaub bleiben ihm auch noch. Seit 20 Jahren ist er im Musikverein aktiv, ebenfalls in der Feuerwehr und im Kirchenchor. Und bevor sein ältester Sohn in diesem Herbst mit dem Studium der Agrarwissenschaften beginnt und somit jetzt noch Zeit hat, um im Betrieb mitzuhelfen, will er mit seiner Frau einen Zweita-gesritt mit den Pferden unternehmen. Einen Teil seiner Flächen bewirtschaftet er im Rahmen des Vertragsnaturschutzes. Ab dem 1. Juli werden die Kalktriften gemäht, um sie vor Verbuschung zu schützen. Diese Kalkmagerrasen sind die Heimat seltener Orchideen- und Enzian-Arten.

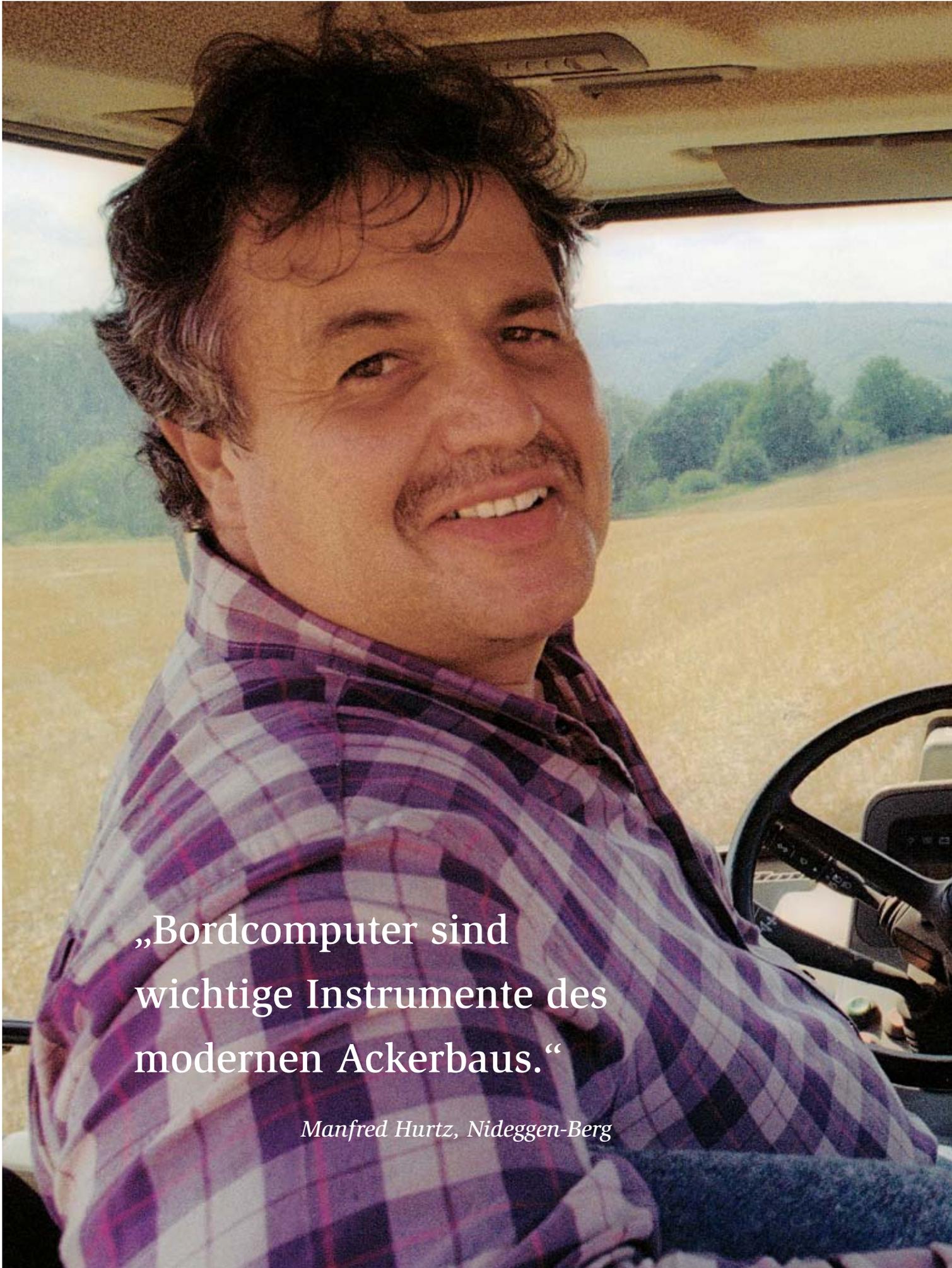
Betriebsnachfolge und Zukunft noch ungewiss

In den nächsten Jahren steht dem Betrieb ein Umbruch bevor. Alles hängt davon ab, ob einer seiner drei Söhne in den Betrieb mit einsteigt. „Noch sind alle Optionen offen“ sagt Johannes Nellessen, und sein

ältester Sohn wird ja nun auch Landwirtschaft studieren. Während seines Studiums liegen konkrete Zukunftspläne für den Betrieb erst einmal auf Eis. Natürlich denkt er auch übers Wachsen nach, aber Flächen sind in der Gegend knapp. Es gibt dort an der Milchstraße sehr viele Milchviehbetriebe, was die Pachtpreise steigen lässt. Ein paar Kühe mehr könnte er auf seinen Flächen aber noch halten – er hat die vorgeschriebene Obergrenze noch nicht erreicht. Im Augenblick kreuzt er in seine Milchkuhherde eine andere Rasse, das Fleckvieh, ein. Das Fleckvieh ist eine Zweinutzungsrasse, die gleichermaßen zur Fleischerzeugung wie auch zur Milchproduktion genutzt wird.

Außerdem muss er im Jungviehstall Veränderungen vornehmen. Ab 2014 ist die veraltete Anbindehaltung verboten. Ansonsten sind alternative Betriebszweige zur Milcherzeugung in dieser Region wegen der ungünstigen natürlichen Gegebenheiten schwierig umzusetzen. Die Niederschläge werden spürbar weniger und die Sommer-

ckenheit führt auf den Kalkflächen zu sinkenden Erträgen. Wie viele seiner Berufskollegen denkt auch Nellessen über Einkommensalternativen nach. Er hat beispielsweise überlegt, ob er seine Milch über eine mobile Hofkäserei verarbeiten lassen soll, und auch Jungpferdeaufzucht, Bio-Legehennen oder Urlaub auf dem Bauernhof als zweites Standbein – alles das wäre denkbar. Johannes Nellessen macht einen nachdenklichen Eindruck. Dann fügt er hinzu: „Ich schaue optimistisch in die Zukunft, Lebensmittel sind knapp und werden immer gebraucht.“



„Bordcomputer sind
wichtige Instrumente des
modernen Ackerbaus.“

Manfred Hurtz, Nideggen-Berg



ACKERBAU MIT PRÄZISION

Daten & Fakten:

Betrieb:	Mandfred Hurtz
Ort:	Nideggen-Berg
Schwerpunkt:	Getreide, Raps, Weihnachtsbäume, Hofladen



Präzision ist für Werkzeugmacher oberstes Gebot. Dass Computer helfen können, noch präziser zu arbeiten, erkannte Bauernsohn Manfred Hurtz aus Berg bei Nideggen bereits während seiner Ausbildung zum Werkzeugmacher in den 1980-er Jahren. „Damals kamen die ersten computergesteuerten Fräsmaschinen auf. Die Bedienung war noch sehr kompliziert und man musste vieles selbst programmieren“, erinnert sich der heute 48-Jährige. Dass er einmal den elterlichen Betrieb übernehmen würde, ahnte er damals noch nicht. Nach acht Jahren im Beruf verpflichtete er sich 1990 für acht Jahre bei der Bundeswehr, wo er im Logistikbereich tätig war und dort weitere Erfahrungen mit dem Einsatz von Computern in der Arbeitswelt machte. Die Sehnsucht zurück zur Scholle kam schon während dieser Zeit in ihm auf, und so besuchte er die Höhere Landbauschool in Düren. Seit 1998 bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau Heike den elterlichen Betrieb, der heute 145 ha umfasst. Angebaut werden Getreide und Raps sowie auf 15 ha Weihnachtsbäume.

Ackerbau ist hier an der Grenze zu den Höhenlagen der Eifel kein leichtes Geschäft. Die geologischen Verhältnisse sind kompliziert, die Bodenart wechselt oft mehrfach auf wenigen Metern innerhalb eines Schlages. Fruchtbare Kalkböden wechseln sich mit roten Böden aus verwittertem Sandstein ab. Werden diese stark tonhaltigen Böden gepflügt, trocknen die Schollen in wenigen Stunden durch Wind und Sonne zu Brocken, hart wie Ziegelsteine, die sich kaum noch bearbeiten lassen.

Zu den schwierigen Bodenverhältnissen kommt das knappe Wasserangebot hinzu. Im Regenschattengebiet der Eifel ist Regen im Frühjahr und Sommer, wenn die Pflanzen den größten Durst haben, eher knapp. Früher waren deshalb die Erträge in der Region relativ gering. Es wurden vor allem anspruchslose Getreidearten, wie Hafer und Braugerste, angebaut.

Schwierige Böden mit geringen Erträgen sollten weniger gedüngt werden als gute Böden. Eine höhere Düngung wäre nicht ertragssteigernd, man würde nur Geld verschenken und die Umwelt gefährden. Auch die Unkrautflora hängt von den jeweiligen Bodenverhältnissen ab. Daher sind teilflächenspezifische Pflanzenschutz- und Düngungsmaßnahmen auf einem Schlag von mehreren Hektar sinnvoll.

„Was für den Werkzeugmacher gut ist, kann für den Landwirt nicht schlecht sein“, dachte sich Manfred Hurtz, nachdem er vom Schreibtisch beim Bund zurück auf den Traktor gewechselt ist. Auch in der Landwirtschaft führt nur präzises Arbeiten zum wirtschaftlichen Erfolg und dabei müsste doch auch der Computer helfen. Damals kamen immer mehr elektronische Helfer für die



Landwirtschaft auf den Markt und schon bald kaufte er sich den ersten kleinen Computer für den Traktor. „Damit konnte ich mir erstmals eine Übersicht über meine Flächen anlegen und einfache Arbeitsabläufe überwachen“, erzählt Hurtz.

Den richtigen Einstieg fand der Landwirt nach einem Projekt mit der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Hohenheim. Die in getrennten Behältern vorgehaltenen Pflanzenschutzmittel wurden in Abhängigkeit vom lokalen Unkrautbesatz, der im Computer hinterlegt worden war, gespritzt. Das hört sich einfach an, ist aber in Wirklichkeit eine Entwicklungsaufgabe für mehr als eine Dekade.

Manfred Hurtz hat es aber begeistert und er ist ein engagierter Verfechter der präzisen Landwirtschaft, die heute Precision Farming genannt wird.

Das Wesentliche am Precision Farming ist, dass Dünger und Pflanzenschutzmittel auf verschiedenen Teilstücken eines Feldes exakt nach dem Bedarf ausgebracht werden. Genau das, was hier in Nideggen-Berg der Schlüssel zum wirtschaftlichen Erfolg im Betrieb Hurtz darstellt.

Bei zahlreichen Betriebsführungen und Vorträgen hat er in den vergangenen Jahren Berufskollegen und Agrarexperten, aber auch Verbraucher und Journalisten für das Precision Farming begeistert. Den Maschinenpark hat Manfred Hurtz systematisch, entsprechend dem technischen Fortschritt, umgestellt und erweitert. Die Computer in der Maschinenhalle und in seinem Betriebsbüro haben den Umfang eines kleinen Rechenzentrums. Nach der elektronisch gesteuerten Pflanzenschutzspritze kam zunächst eine Ertragskartierung für den Mähdre-

scher hinzu, die während der Ernte für kleine Teilstücke die jeweiligen Erträge erfasst und damit die Datengrundlage für die Düngung im Folgejahr liefert. Die nächsten Schritte waren die Anschaffung eines Düngerstreuers, der während der Fahrt elektronisch die jeweils ausgebrachte Düngermenge steuert sowie eine Sämaschine mit elektronisch gesteuerter Aussaatmenge, die das Getreide in eine Schicht aus gehäckseltem Stroh und Zwischenfrüchten säen konnte, ohne den Boden vorher zu pflügen.

Vor fünf Jahren setzte Manfred Hurtz zusammen mit seinem Berufskollegen Wilhelm Josef Schäfer aus dem benachbarten Vlaten erstmals einen Stickstoffsensoren ein. Dieser Sensor, der am Traktor angebracht ist, misst das Farbspektrum des von den Pflanzen reflektierten Lichts und erkennt daran, wie gut die Pflanze mit Stickstoff versorgt ist. Das Ergebnis wird in Sekundenbruchteilen an den Düngerstreuer am Heck des Traktors weitergegeben, der dann exakt die jeweils notwendige Düngermenge verteilt. In Versuchen auf seinem eigenen Betrieb hat Manfred Hurtz festgestellt, dass sich die Investition in den Stickstoffsensoren durch Mehrerträge und Einsparungen beim Dünger schon in weniger als zwei Jahren amortisiert hat. Seit drei Jahren arbeiten er und sein Berufskollege mit einem eigenen Stickstoffsensoren. Ganz nebenbei wird dabei auch die Umwelt geschont, denn wenn die Pflanzen exakt nach Bedarf gedüngt werden, werden weniger Nährstoffe in das Grundwasser verlagert. Der Traktor wird bei der Ausbringung von Pflanzenschutz- und Düngemitteln durch ein automatisches Lenksystem, eine Art Autopilot, gelenkt, der sicherstellt,

dass jeder Quadratmeter des Feldes getroffen, aber keiner doppelt behandelt wird.

Der Pflug hat bei Manfred Hurtz schon seit Jahren ausgedient. Statt den Boden zu wenden, wird er nur noch mit langen, schweren Grubberzinken tief gelockert. Das gesamte Stroh bleibt nach der Ernte gehäckselte auf dem Feld liegen und wird dann eingearbeitet. Dies trägt zur besseren Humusversorgung auf diesen schwierigen Böden bei.

Die Erträge, die Manfred Hurtz auf seinem Betrieb erzielt, zeigen ihm, dass er mit seinem Konzept richtig liegt. Trotz schwieriger Böden und geringen Regenfällen kann er heute bei den Erträgen gut mit seinen Kollegen in der fruchtbaren Bördellandschaft mithalten. Zehn Tonnen Winterweizenernte je Hektar in bester Brotweizenqualität sind heute auch hier am Eifelrand keine Seltenheit mehr. Braugerste gibt es auf dem Betrieb immer noch, allerdings nicht mehr die anspruchsvolle Sommergerste, sondern eine Neuzüchtung, die schon im Herbst gesät wird. „Die Braugerste hat in unserem Betrieb Tradition. Mithilfe der exakten Düngung habe ich es 2011 sogar geschafft, beim Ertrag die 9-Tonnen-Grenze pro Hektar zu knacken“, erzählt der Hightech-Bauer aus der Voreifel stolz.



„Schäfererei ist Teamarbeit von
Schäfer, Hund und Herde.“

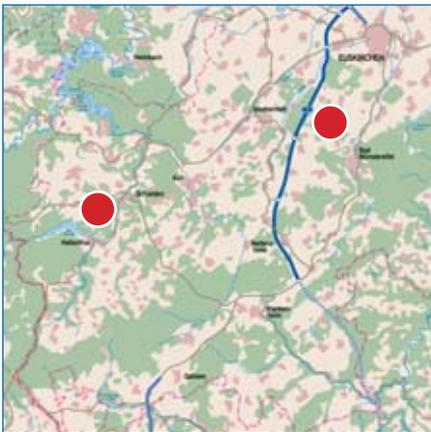
Karl Wey, Bad Münstereifel



MODERNER SCHÄFER MIT TRADITION

Daten & Fakten:

Betrieb:	Karl Wey
Ort:	Bad Münstereifel, Hellenthal
Schwerpunkt:	Schafe



Es ist nur ein leises Trippeln zu hören, wenn 800 weiße wollige Schafe quer durch die Eifel unterwegs sind. Die Menschen in den Dörfern entlang des Weges bekommen davon meist erst dann etwas mit, wenn sie mit dem Auto warten müssen, bis die Tiere die Straße nicht mehr blockieren oder wenn die Schafkötter auf der Straße liegen. Es ist „Almabtrieb“. Für die Merinolandschafe von Karl Wey aus Bad Münstereifel gehen neun Monate Weide im 50 km entfernten und auf fast 600 m hoch gelegenen Eifelort Hellenthal zu Ende. Zwei Männer und zwei Hütehunde reichen aus, um die Herde dabei im Autoverkehr oder entlang der Vorgärten in Schach zu halten.

Karl Wey ist kein einsamer Schäfer, der mit Hut, Umhang und Schäferschippe in der Hand Tag und Nacht bei seiner Schafherde weilt und mit ihr von Ort zu Ort zieht. Seine 800 Schafe hält er meist in Koppeln. Nur in der futterärmeren Zeit ab Oktober werden sie mit den Hunden gehütet und um Weihnachten herum zieht die Herde meist über Vertragsnaturschutzflächen heimwärts. Eine Fläche von 200 Hektar, das entspricht etwa der Größe von 200 Fußballfeldern, steht ihm als Futtergrundlage zur Verfügung. Den Winter verbringen die Schafe im Stall und werden dann mit Heu und Grassilage gefüttert.

Der 52-jährige sieht sich selbst als Schäfer und Betriebsmanager und beobachtet seine Tiere genau. Täglich fahren er oder ein Mitarbeiter in die Eifel und kontrollieren, ob alles in Ordnung ist. Auch wenn die Rasse robust ist und die Haltung relativ natürlich, „Klauenprobleme oder ein Madenbefall in der Wolle sind immer möglich. Wir müssen aber kaum Antibiotika einsetzen“,

bestätigt der Tierwirtschaftsmeister. Mehr Sorgen bereitet ihm eine neue Krankheit, die durch das Schmallenberg-Virus ausgelöst wird, und von der sein Betrieb extrem betroffen war. Etwa 25 Prozent seiner Lämmer wurden tot oder mit Missbildungen geboren. Ein großer Verlust, denn die Krankheit ist nicht als Tierseuche anerkannt – es gibt für die Verluste also keine Entschädigung.

Karl Wey verbindet den traditionellen Beruf des Schäfers mit moderner Technik. Stall und Scheune sind am Ortsrand neu gebaut worden. Im Stall wird beispielsweise mit einem Fließband gefüttert. „Ich will nicht meine ganze Zeit mit Füttern verbringen, sondern die Tiere beobachten. Schließlich ist die Stallzeit im Winter auch Lammzeit“, so seine Erklärung. Zweimal im Jahr, im Winter und im Frühsommer, kommen Lämmer zur Welt. Nach zehn bis zwölf Wochen trennt er sie von der Mutter und beginnt mit der Mast. Im Alter von vier bis sechs Monaten sind die Lämmer schlachtreif.

Vermarktung schwierig trotz Top-Qualität

Das Merinolandschaf gilt als großrahmige Rasse. Sie hat den Vorteil, dass die Tiere erst spät verfetten, es wird also erst Muskelmasse aufgebaut. Das macht die gute Fleischqualität aus. Vom Geschmack her ist dieses nicht mit dem Schaffleisch vergleichbar, das frühere Generationen auf dem Teller hatten, als eher ältere Tiere geschlachtet wurden. Wey's Hauptabnehmer sind muslimische Geschäfte in Euskirchen und Zülpich oder Zwischenhändler in den Ballungsräumen Köln, Bonn und Bergheim. Er vermarktet ebenfalls Lammhälften direkt ab Hof. Die Lämmer werden auf dem



nur wenige hundert Meter entfernen, elterlichen Hof geschlachtet.

Für die Vermarktung seiner Lämmer ist die räumliche Lage in der Eifel eher schwierig, bedauert Wey. Auch die Konkurrenz aus Neuseeland macht ihm zu schaffen: „So günstig können wir das Lammfleisch nicht anbieten“. Und schmeckt dem Schafhalter Karl Wey denn selbst noch Lamnbraten? „Jederzeit!“, kommt es prompt. Und er räumt auch gleich mit einem Vorurteil auf: „Schafe sind nicht dumm. Sie kennen die Wege und ihre Leute.“

Wollige Landschaftspflege

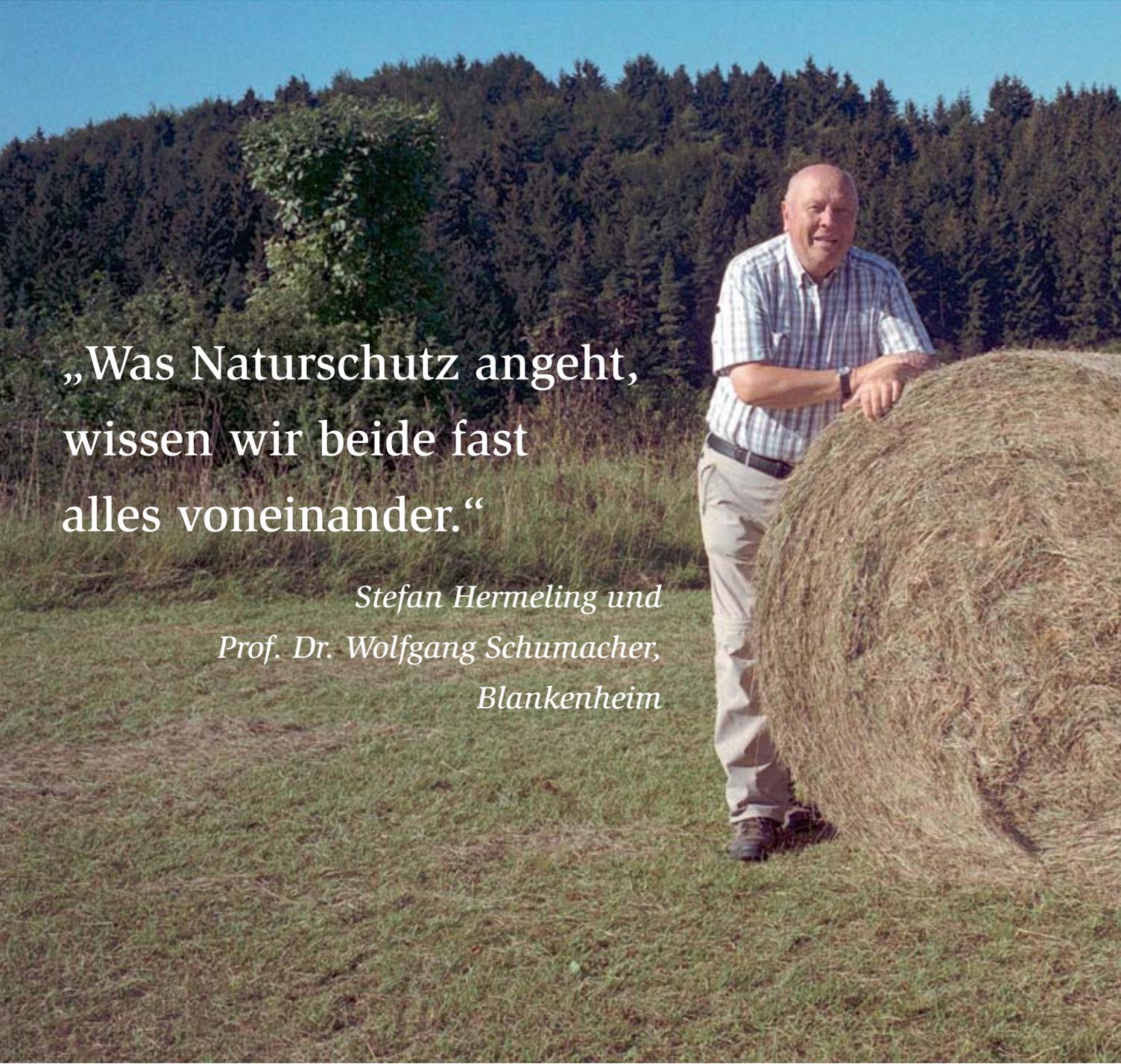
Schafwolle war früher ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in der Eifel. Die prächtigen Häuser der Wollweber und Tuchmacher in Monschau sind dafür Zeugen. Heute kommt den Schafen eine wichtige Funktion im Naturschutz zu. Sie sorgen dafür, dass die Kulturlandschaft offen bleibt, nicht verbuscht und sich in

Wald verwandelt. Die Eifeler Landschaft wird offen gehalten und viele geschützte Pflanzen, wie Orchideen, werden so für zukünftige Generationen erhalten.

Wo ist der Schäfer-Nachwuchs?

Ob Karl Weys Betrieb auch in die dritte Generation gehen wird, ist unklar. Zwei seiner Kinder haben kein Interesse an der Landwirtschaft und der jüngste Sohn ist erst 13 Jahre alt. Überhaupt ist die Berufsnachfolge ein großes Thema in dem Bereich. „Die jungen Leute sehen nur den romantischen Aspekt und stellen sich den Job recht locker vor. Wenn sie dann aber einmal hinter die Kulissen geschaut haben, ist die erste Freude vorbei“, resümiert Wey, der selbst ausbildet und auch im Vorstand des Schafzuchtverbandes Nordrhein-Westfalen aktiv ist. Die Auszubildenden aus Nordrhein-Westfalen fahren derzeit zur überbetrieblichen Ausbildung bis nach Halle (Saale). Nach rund 30 Berufs-

jahren sagt Karl Wey: „Es war die richtige Entscheidung, den Betrieb meines Vaters auszubauen. Auch wenn ich kein klassischer Wanderschäfer mehr bin und vieles schwerer geworden ist, so bin ich doch ein freier Mensch. Mich könnten Sie nicht von morgens bis abends in ein Büro setzen.“ Auch wenn dadurch Urlaubsreisen eher zu kurz kommen.



„Was Naturschutz angeht,
wissen wir beide fast
alles voneinander.“

*Stefan Hermeling und
Prof. Dr. Wolfgang Schumacher,
Blankenheim*

ZIEMLICH GUTE FREUNDE – BAUER UND PROFESSOR ALS NATURSCHUTZPIONIERE

Die Bäuerin Roswita Hermeling öffnet die Stalltüren, um die Kühe auf die Weide laufen zu lassen, als ihr Mann Stefan von einer zweitägigen Reise aus Norddeutschland auf dem Hof eintrifft. Gemeinsam besprechen sie erst einmal mit der Tierärztin die Diagnose einer

erkrankten Kuh, die kaum noch Milch gibt. Zusammen mit seinem Freund Professor Dr. Wolfgang Schumacher war Hermeling in Hannover, wo sie gemeinsam auf einer Naturschutzfachtagung die Integration von Naturschutzmaßnahmen in Milchviehbetrieben an einem



Daten & Fakten:

Betrieb:	Roswita und Stefan Hermeling
Ort:	Blankenheim
Schwerpunkt:	Milchkühe, Grünland, Ackerbau, Vertragsnaturschutz, Ferien auf dem Bauernhof
Internet:	www.hermeling-heidehof.de



Beispiel aus der Eifel vorgestellt haben.

„Auf dem Bauernball in Ripsdorf im Jahr 1986 kamen mein Vater und Professor Schumacher ins Gespräch“, beschreibt Hermeling die ersten Kontakte zu Professor Schumacher. Der in der Eifel lebende Professor suchte aufgeschlossene Landwirte, die bereit waren, die Naturschutzforschung der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn zu unterstützen. Mit seiner ersten Naturschutzmaßnahme, der Entbuschung einer zugewachsenen

Grünlandfläche, wurde noch im selben Jahr begonnen. Stefan Hermeling pflegt auch heute noch diese Fläche. Neben 110 Hektar konventionell bewirtschafteten Grünland- und Ackerflächen, bewirtschaftet Hermeling heute 15 Hektar als Vertragsnaturschutzflächen. Zusammen mit Professor Schumacher hat Stefan Hermeling in den vergangenen 25 Jahren nicht nur Flächen einem gelenkten Naturschutz zugeführt. Die beiden Pioniere haben auch Modalitäten, wie Pflegevorgaben und Entschädigungs-

prämien, gemeinsam modellhaft entwickelt. „Was Naturschutz angeht, wissen wir beide fast alles voneinander“, stellt Hermeling fest.

Eheleute als Team

Der Heidehof wird von den Eheleuten in Teamarbeit geführt. Auf 480 m Höhe, 3 km weit ab vom nächsten Dorf gelegen, kommen schon seit mehr als 30 Jahren Urlaubsgäste in die zwei Ferienwohnungen des Bauernhofes mit „Traumpanoramablick“. Roswita Hermeling kümmert

sich um die Gäste und arbeitet selbstständig in Stall und Hof.

Partner Biostation

Seit 1993 hat die Biologische Station die Betreuung und Verantwortung für die Pflege der meisten Naturschutzflächen im Kreis Euskirchen übernommen. Stefan Hermeling arbeitet seit vielen Jahren im Vorstand der Biologischen Station in Nettersheim mit. Aktuell werden rund 3 000 Hektar Grünland und 30 Hektar Ackerland von Landwirten aus dem Kreis nach naturschutzfachlichen Vorgaben bewirtschaftet. Zurzeit sind etwa 450 Verträge mit jeweils fünfjähriger Dauer abgeschlossen und rund 270 Landwirte daran beteiligt. Das Land Nordrhein-Westfalen und der Kreis Euskirchen

stellen die notwendigen Mittel zur Finanzierung dieser landwirtschaftlichen Dienstleistungen bereit.

Vertraglich festgelegte Bewirtschaftungsauflagen müssen zum Schutz seltener Pflanzen- und Tierarten eingehalten werden. „Damit seltene Pflanzen, zum Beispiel Orchideen und Enziane, zur Blüte kommen und bodenbrütende Vögel ihre Jungen aufziehen können, kann ich erst spät, das heißt Mitte Juni und bei manchen Flächen erst ab dem 15. Juli den Aufwuchs mähen“, erläutert der Landwirt. Dieses spät geschnittene Futter ist stärker verholzt und weniger eiweiß- und energiereich als junger Aufwuchs. Als Futter ist das Erntegut der Naturschutzflächen jedoch durchaus verwertbar, da die Milchkuhe nur

einen Teil davon als Raufutter in einer Mischration erhalten.

Alle Grünlandflächen extensiviert

Seit sieben Jahren nimmt Stefan Hermeling neben dem Vertragsnaturschutz auch am NRW-Förderprogramm Grünlandextensivierung teil. Er hat sich verpflichtet, auf den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und mineralischem Stickstoffdünger auf seinen Wiesen und Weiden ganz zu verzichten. Lediglich zweimal jährlich im März und im Mai wird auf Hermelings Grünlandflächen die hofeigene Gülle ausgebracht. „Die Futterqualität stimmt, wenn auch mangels Handelsdünger nicht soviel Masse erzeugt werden kann“, stellt Hermeling fest.

Naturschutzheu in Hochleistungsration

„Wir Milchviehhalter sehen es als oberste Priorität, viel Qualitätsmilch aus bestem Futter zu erzeugen. Auf unserem Betrieb schaffen wir das mit einer Grundfuttermischung aus Grassilage, eigenem Getreide, Maissilage, Pressschnitzeln von der Zuckerfabrik, Birtreber von der Brauerei, Kartoffeln und dem selbst erzeugten Naturschutzheu.“ Moderne Futtermischwagen entlasten den Landwirt von körperlich schwerer und zeitaufwändiger Arbeit.

Hermeling hat sich, wie auch 270 andere Milcherzeuger aus der Eifel, der NRW-Tierschutzfördermaßnahme Weidehaltung verschrieben. In modernen Ställen mit automatisierter Stalltechnik ist es für viele Landwirte arbeitswirtschaftlich effektiver, die Kühe ganzjährig im Stall zu halten. Diese Fördermaßnahme schafft Anreize für die Beibehaltung der Weideführung.

Als Vorstandsmitglied der Kreisbauernschaft Euskirchen ist es

Was bedeutet Vertragsnaturschutz?

Das Land Nordrhein-Westfalen bietet seit vielen Jahren ein Förderprogramm zur Erreichung bestimmter Naturschutzziele an. Vorrangig werden die Fördermittel zur Sicherung und Entwicklung von bedrohten Tieren, Pflanzen und deren Lebensräumen eingesetzt. Förderbausteine des Vertragsnaturschutzes in der Eifel sind die naturschutzgerechte Nutzung von Grünland auf Magerstandorten oder in Bachtälern, die Pflege von Biotopen, wie Heiden oder Nasswiesen, die Streuobstwiesen- und Heckenpflege und an einigen Standorten die naturschutzgerechte Nutzung von Ackerflächen. In der Nordeifel werden 4 300 Hektar naturschutzgerecht bewirtschaftet und gepflegt. Auf diesen Flächen werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt und auf mineralische Stickstoff-Düngung wird verzichtet.

Organische Düngung beim Weidegang ist teilweise in reduziertem Rahmen zugelassen. Wer Flächen für den Naturschutz bereitstellen, selbst bewirtschaften oder pflegen möchte, wendet sich zunächst an die Biologische Station in seinem Kreis. Die Biostation begutachtet die Flächen und prüft sie auf ihre naturschutzfachliche Entwicklungsfähigkeit. Sie schlägt die Pflegemaßnahmen vor und sucht dafür die passenden Bausteine aus dem Landesförderprogramm. Mit dem Antrag unterschreibt der Bewirtschafter einen Naturschutzvertrag, mit dem er sich für mindestens fünf Jahre verpflichtet, die Fläche eingeschränkt zu nutzen und die vereinbarten Pflegemaßnahmen durchzuführen. Die Ertragseinbußen und die Mehrkosten werden durch festgelegte Förderbeträge entschädigt.



der Kulturlandschaft oder integrative Naturschutzstrategien. Auch die Gründung der Biostationen in NRW geht auf eine Initiative des Professors zurück.

Mit großer Sympathie und Respekt für die Landwirtschaft beschreibt Professor Schumacher den Eifeler Landwirt: „Zuerst kritisch und abwartend, ist der Eifeler dennoch bereit, etwas Neues zu tun, wenn es sinnvoll ist. Und dann ist er zuverlässig und sehr verbunden.“

Hermeling gelungen, Türen für die Kooperation zwischen Naturschutz und Landwirtschaft zu öffnen. Der engagierte Landwirt aus Blankenheim hat seine Bodenständigkeit nicht verloren. So nimmt er Interessen der Landwirte vor Ort als Jagdvorsteher wahr und spielt im Freilinger Musikverein die Tuba. Gerne verbringt er auf dem Heidehof seine freien Stunden zusammen mit seiner Frau und den drei Töchtern. Dort, wo sich Fuchs und Hase „Gute Nacht“ sagen und ihre Urlaubsgäste Erholung suchen und Kraft tanken können, fühlen sich Hermelings auch selbst sehr wohl.

Der Naturschutz-Professor

Auch Prof. Schumacher ist durch und durch Eifeler. Der in Antweiler geborene Wolfgang Schumacher hatte schon als Volksschullehrer die Fähigkeit, Menschen zu interessieren und zu begeistern. Mit seiner späteren Promotion im Fachgebiet Vegetationskunde legte er 1976 den Grundstein für seine Naturschutzarbeit. Seine damalige Vision war ein Netz von Schutzgebieten, um die vielfältige Vegetation der Eifel zu erhalten. Als langjähriger Vorsitzender des Landschaftsbeirates für den

Kreis Euskirchen begründete er mit dem vom Land NRW und vom Kreis Euskirchen kofinanzierten Projekt „Biotop-Pflege durch Landwirte“ den heute als NRW-Fördermaßnahme etablierten Vertragsnaturschutz.

Das eigentliche Erfolgsgeheimnis war aber seine Idee, Landwirte zur Durchführung der Pflegemaßnahmen zu gewinnen. Mit Hilfe der Landwirtschaftskammer konnte er zügig geeignete Landwirte für die Mitarbeit im Biotop-Projekt finden: „Es wurde schnell deutlich, dass ich solche Bauern, die Multiplikatoren in ihrem Berufsstand sind, ansprechen muss. So konnte die Idee des Vertragsnaturschutzes innerhalb der Bauernschaft schnell verbreitet werden. Die Arbeit mit den Landwirten bereicherte beide Seiten im gegenseitigen voneinander Lernen“, schwärmt der Professor.

Was folgte war eine reine Erfolgsgeschichte in Sachen Kooperation zwischen Naturschutz und Landwirtschaft. Schumacher wurde nach seiner Habilitation zum Professor an die Universität Bonn berufen und entwickelte Forschungsschwerpunkte, wie die naturschutzfachliche Bewertung von Biotopen und Lebensräumen, die Biodiversität



„Wir leben mit unseren Tieren
und nicht von ihnen.“

Familie Kinnen, Dahlem-Baasem

MILCHKÜHE MIT FAMILIENANSCHLUSS

Flora, Helena, Hanna – Milchkühe haben Nummern auf ihren gelben Ohrmarken – einen Namen erhalten sie in der Regel nicht. Im Betrieb der Familie Kinnen in Dahlem-Baasem im südlichen Zipfel des Kreises Euskirchen hat jedoch noch jede Kuh ihren eigenen Namen. Auch

sonst ist dieser Bauernhof anders als andere. Es ist ein Nebenerwerbsbetrieb, der größere Teil des Einkommens wird durch einen anderen Beruf erwirtschaftet. Karl Kinnen arbeitet halbtags als Elektriker bei der Firma DOM Sicherheitstechnik in Brühl. Die Firma produziert



Daten & Fakten:

Betrieb: Hanne und Karl Kinnen

Ort: Dahlem-Baasem

Schwerpunkt: Milchkühe, Grünland



Weidegang, im Winter werden Heu, Grassilage und eigenes Getreide gefüttert.

Der Tag könnte mehr Stunden haben

Der Wecker klingelt früh im Hause Kinnen. Spätestens um 5:30 Uhr gehen die Eheleute zum Melken und Füttern in den Stall, anschließend werden die Kühe auf die Weide gebracht. Von 9.30 bis etwa 14.30 Uhr arbeitet Karl Kinnen dann in Brühl. Hanne Kinnen kümmert sich um den Haushalt und die drei Kinder. Wenn Karl Kinnen von der Arbeit kommt, macht er, wie viele andere Familienväter auch, noch den Einkauf oder fährt den jüngsten Sohn zum Fußball. Dann geht es im Betrieb weiter, manchmal bis 9 Uhr abends. Oder er hat Termine in seiner Funktion als Ortslandwirt oder Jagdvorsteher. Der Tag der

Schließsysteme. Jeden Tag fährt der dreifache Familienvater 70 km hin und wieder zurück.

„Feierabendbauern“ werden Menschen wie die Kinnens manchmal scherzhaft genannt – so richtig trifft es das aber nicht. Die ganze Familie arbeitet täglich viele Stunden für den Milchviehbetrieb. Alle packen mit an, sonst ginge es nicht. Und die Arbeit ist schwer: Denn anders als bei einem Großbetrieb mit modernem Stall und Melkstand ist bei Karl Kinnen die Zeit eher stehen geblieben. Wohnhaus und Stall aus dem Jahr 1955 liegen mitten in dem

500-Seelen-Ort unter einem Dach. „Wir haben noch das alte Stallmodell“, lacht Karl Kinnen. Das bedeutet, die Tiere stehen auf Stroh und es muss gemistet werden. Zweimal täglich werden die 19 Milchkühe nacheinander mit einer kleinen Melkmaschine gemolken. In großen Betrieben gehen mehrere Kühe gleichzeitig in einen Melkstand und die Milch fließt direkt in einen großen Tank. Karl Kinnen strebt keine Höchstleistungen bei seinen Kühen an. Dafür erhalten sie aber auch weniger Kraftfutter. Im Sommer erhalten die Kühe täglich

Kinnens könnte ruhig mehr Stunden haben. Hanne Kinnen bedauert, dass an manchen Tagen nicht einmal eine halbe Stunde übrig bleibt, um spazieren gehen zu können. Viel Arbeit bei geringem Lohn – da stellt sich zwangsläufig die Frage: „Warum?“. „Man muss dafür geboren sein“, kommt es aus Karl Kinnens Mund. „Wir leben mit unseren Tieren und nicht von ihnen. Die Tiere haben bei uns quasi Familienanschluss“, setzt Hanne Kinnen dazu. Sie sind nicht von ihrer eigenen Art der Landwirtschaft abzubringen und möchten ihre Milchkühe behalten. Dieses System funktioniert aber nur deshalb, weil die drei Söhne, wie ihre Eltern, von der Landwirtschaft begeistert sind und mitziehen.

Klein, solide und gut

Die Familie hat in den vergangenen Jahren noch einmal in den 20 Hektar großen Hof investiert, einen Traktor

gekauft und eine Maschinenhalle gebaut. Und gespart wird auch für das Rentenalter, denn trotz des landwirtschaftlichen Altersgeldes zusätzlich zur gesetzlichen Rente für Arbeitnehmer, ist die Versorgung im Alter nicht üppig. Stolz ist Karl Kinnen, wenn er als „kleiner Landwirt“ qualitativ hochwertige Gerste beim Landhändler abliefern oder wenn jemand sagt: „Du hast aber schöne Tiere!“ Die Eheleute haben sich mit dem mitunter harten Leben arrangiert. Ansehen tut man ihnen die schwere Arbeit übrigens nicht. Sie haben sich mit ihren 50 und 54 Jahren sehr viel Jugendlichkeit bewahrt. Auch für ihre Ehe ziehen sie etwas Positives daraus: „Wir sind zusammen und erzählen uns alles bei der Stallarbeit“, so Hanne Kinnen. Das klingt nach einem guten Rezept für eine glückliche Familie. Denn trotz allem haben sie auch immer versucht, sich Zeit für die Kinder zu nehmen.



Ab und zu machen sie sogar Urlaub, Karl Kinnen liebt das Gleitschirmfliegen im Allgäu. Ihre Lebensplanung sah zu Beginn ganz anders aus. Karl Kinnens ältester Bruder sollte ursprünglich den Hof übernehmen. Karl Kinnen arbeitete damals bereits bei der Firma DOM in Hallschlag. Hanne Kinnen war als Erzieherin im Kindergarten tätig. Als der Bruder doch nicht in den landwirtschaftlichen Betrieb einstieg, musste Karl Kinnen den Betrieb übernehmen, wenn dieser erhalten werden sollte. Später, als seine Mutter starb, hing der 83-jährige Vater noch so an den Tieren, dass er jeden Tag um 6 Uhr im Stall war. Als er dann kurz darauf ebenfalls starb, durften die Kühe weiterhin bleiben. Karl Kinnen hatte seinem Vater versprochen, sich um die Tiere zu kümmern.

Gastwirtschaft mit Geschichte

Direkt an ihr Haus grenzt der Gasthof Stahl, den die Familie neben der Landwirtschaft betreibt. 2005 ist sein 200jähriges Bestehen groß gefeiert worden. Überhaupt wird in Baasem gerne gefeiert. Die Gaststätte wurde nach den ehemaligen, kinderlosen Besitzern benannt. Diese hatten verfügt, dass das Haus weiter so heißen soll. Die Kinnens öffnen die Gaststätte freitags und je nach Bedarf zu besonderen Gelegenheiten. In dem großen Saal des Gasthofes finden Vereinsfeste, Familienfeiern und Konzerte statt. Darüber hinausgehende Öffnungszeiten schaffen die Kinnens nicht mehr. Denn die Arbeit in der Gastwirtschaft bis spät in die Nacht verträgt sich nicht mit dem frühen Melken. Und so richtig voll wäre die Wirtschaft jeden Abend wohl auch nicht. „Überhaupt gibt es im Dorf immer weniger Kinder, kaum noch

Hochzeiten und jetzt erstmals auch keine Kinder-Kommunionen mehr“, bedauert Hanne Kinnen. Sie vermietet im Gasthof Stahl ab und zu noch zwei Fremdenzimmer an vorbeiwandernde Pilger.

Der Familienrat der Kinnens tagt derzeit häufiger, denn Philipp, der älteste Sohn der Familie, möchte den Nebenerwerbsbetrieb gerne weiterführen und sogar auf 50 Milchkühe aufstocken. Er arbeitet als Industriemechaniker und hat keine landwirtschaftliche Ausbildung. Aber er liebt die Arbeit in der Natur, mit den Tieren und den Maschinen. Seit seiner Kindheit ist er in den Betrieb integriert. „Wo sonst kann man sich seine Arbeit noch so selbst einteilen“ sagt er, „mich reizen auch die immer neuen Herausforderungen.“ Der Vater sieht die Pläne seines Sohnes eher skeptisch. Als Sicherheitsmensch, wie er sich selbst beschreibt, befürchtet er, dass sich der 22-Jährige finanziell übernimmt, denn es müsste ein neuer Stall gebaut werden. Und was wäre, wenn sein Sohn keine Frau findet, die mit ihm den Betrieb führen will? Seiner Ansicht nach machen 50 Milchkühe im Nebenerwerb zu viel Arbeit, werfen aber zu wenig Gewinn ab, um davon als Vollerwerbslandwirt leben zu können.

Karl und Hanne Kinnen verzichten auf viel, nur so ist das Arbeitsspensum an jedem Tag zu schaffen. Trotz allem tun sie es gerne, und der Blick aus ihrem Hoftor hinaus auf die angrenzenden, leicht hügeligen grünen Eifelweiden mit den eigenen Kühen ist traumhaft. „Es würde uns wehtun, andere über unsere Flächen fahren zu sehen“, sagen beide.

Haupt- und Nebenerwerbsbetriebe

Ein Haupteinwerbsbetrieb ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der hauptberuflich mit mindestens 1,5 Voll-Arbeitskräften bewirtschaftet wird und mehr als 50 % des Einkommens aus landwirtschaftlicher Arbeit erzielt.

Ein Nebenerwerbsbetrieb ist demgegenüber ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der nebenberuflich mit weniger als 0,75 Voll-Arbeitskräften bewirtschaftet wird.

Bei Betrieben mit 0,75 bis 1,5 Voll-Arbeitskräften ist das Gesamteinkommen für die Einordnung entscheidend. Wird weniger als 50 % des Gesamteinkommens mit dem landwirtschaftlichen Betrieb erwirtschaftet, gilt er als Nebenerwerbsbetrieb.

Der Anteil der Nebenerwerbslandwirte, der sogenannten Feierabendbauern, liegt in Deutschland mit regionalen Unterschieden bei rund 60 %. In Nebenerwerbsbetrieben werden knapp 10 % der landwirtschaftlichen Produktion erzeugt. Nebenerwerbsbetriebe sind keine Übergangslösung, sondern eine feste Größe in der Agrarstruktur.

Der Anteil der Nebenerwerbsbetriebe in der Eifel ist – wie in vielen anderen Mittelgebirgslagen – besonders hoch. Hier werden etwa zwei Drittel der Betriebe im Nebenerwerb geführt und leisten mit ihrer Tätigkeit einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft



Mit Kreativität erfolgreich
den Markt erobert

*Christiane und Christof Lutterbach,
Michael Rambadt, Hürtgenwald-Vossenack*



ORIGINAL VOSSENACKER HOLUNDERLIKÖR

Daten & Fakten:

Betrieb:	Christiane und Christof Lutterbach, Michael Rambadt Hola GbR
Ort:	Hürtgenwald-Vossenack
Schwerpunkt:	Herstellung von Holunderlikör
Internet:	www.hola-likoer.de
E-Mail:	info@hola-likoer.de



Am Rand des Nationalparks Eifel im Kreis Düren liegt der kleine Ort Vossenack, der zur Gemeinde Hürtgenwald gehört. In einer launigen Stunde wurde hier die Idee geboren, Holunderlikör zur Vermarktung herzustellen, und im Mai 2009 die Hola GbR von den drei Geschäftsführern Christiane und Christof Lutterbach und Michael Rambadt gegründet. Bis dahin hatten die Kinderkrankenschwester, der Elektrotechniker und der diplomierte Mathematiker nur für Freunde und Bekannte Likör hergestellt.

Das Rezept für die Zubereitung des Likörs kennen nur die drei Geschäftsführer. Alle Zutaten stammen aus der Region. Den Saft der schwarzen Holunderbeere beziehen sie tiefgefroren von der Bioanbaugemeinschaft Mittelrhein, die schon seit Ende der 70er Jahre Kulturholunder ökologisch anbaut. Im Frühjahr und zur Weihnachtszeit wird der Likör in Vossenack mit knapp 16 Volumenprozent Alkohol hergestellt. In einem Getränkeabfüllbetrieb wird der Likör anschließend

in 0,5-l-Flaschen abgefüllt, etikettiert und der Verschluss mit einem roten Stoffhäubchen verziert.

Den Firmen- und Produktnamen gab die in der germanischen Mythologie verehrte Göttin Holla, die Menschen und Tiere beschützte und Krankheiten heilen konnte. Hollas Lieblingsstrauch war der schwarze Holunder (*Sambucus nigra*) oder Hollerbusch, der auch heute noch für viele Menschen die Verkörperung der Göttin selbst darstellt.

Die Beeren des Holunders können zu Saft, Mus, Wein und Marmelade verarbeitet werden. Sie sind reich an Vitaminen und sollen die Abwehrkräfte des Körpers stärken. Wegen seiner hervorragenden Qualität wurde der Hola-Likör von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft mit dem Silbernen Preis prämiert, im Frühjahr 2011 außerdem mit dem Gütesiegel der Regionalmarke EIFEL zertifiziert.

Vermarktet wird der Likör in zahlreichen Lebensmittelgeschäften und auf Wochen- und Weihnachtsmärkten. In einem Café in Monschau

Der Name „Hürtgenwald“

Die Gemeinde Hürtgenwald im Kreis Düren wurde 1969 durch den freiwilligen Zusammenschluss ehemals selbständiger Gemeinden gebildet. Im Rahmen der kommunalen Neugliederung 1972 wurde auch noch die Gemeinde Vossenack integriert.

Bis zum Zweiten Weltkrieg wurde nur das dort befindliche staatliche Forstamt in dem großen Waldgebiet des Ortes Hürtgen „Hürtgenwald“ genannt. Weltweit bekannt wurde dieses Waldgebiet durch die schweren Kämpfe der

Wehrmacht gegen die angreifende US Army im Winter 1944/45 und erlangte dadurch traurige Berühmtheit. Die Kämpfe um den Hürtgenwald zählen zu den schwersten Kämpfen des Zweiten Weltkrieges überhaupt.

Fast alle Ortschaften der heutigen Gemeinde wurden total zerstört, die Felder und Wälder weitgehend verwüstet und abgebrannt. Die Amerikaner waren es dann, die dem gesamten Kampfgebiet den Namen „Huertgen Forest“ gaben.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges erfolgte unter größten Anstrengungen der Wiederaufbau. Mit dem beispielhaften Aufbauwille der Bevölkerung und der Gemeindevertreter konnte wieder ein blühendes Gemeinwesen geschaffen werden. Und der Hürtgenwald präsentiert sich heute mit seinem alten und neuen Nadel- und Laubwaldbestand wieder als eines der schönsten Erholungs- und Freizeitgebiete der Eifel.

wird der Likör auch zur Herstellung von Pralinen und Verfeinerung von Printen verwendet. Pur getrunken ist der Holunderlikör ein besonderes Geschmackserlebnis. Aber auch zum Veredeln von Süßspeisen und Cocktails ist er hervorragend geeignet.

Die drei tatkräftigen Geschäftsführer blicken optimistisch in die Zukunft: „Das Geschäft läuft gut, besser als gedacht und vielleicht ergibt sich einmal die Chance, die Produktpalette zu erweitern. Die Realisierung weiterer kreativer Ideen wird mit Spannung erwartet. Optimismus gepaart mit Tatkraft, Kreativität und Realitätssinn sind die besten Voraussetzungen, die Ziele auch tatsächlich zu erreichen.“



Regionalmarke EIFEL erfolgreich etabliert

„Nur wo Eifel draufsteht, ist auch Eifel drin“ ist die Kernbotschaft des Gütesiegels „Regionalmarke EIFEL“. Es bietet den lokalen Unternehmen die Möglichkeit, Qualitätsprodukte und Dienstleistungen unter diesem Regionalzeichen auf den Markt zu bringen und zu bewerben. Die Regionalmarke EIFEL verdeutlicht die besondere Qualität direkt aus der Eifel. Das Markenlogo mit gelbem „e“ vor vierfarbigem Hintergrund symbolisiert die Vielfalt der verschiedenen Qualitätsprodukte aus Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Handwerk und Tourismus.

Der Prozess zur Entwicklung einer Qualitätsmarke EIFEL begann vor rund zehn Jahren mit dem Bundeswettbewerb „Regionen aktiv“.



Von Beginn an wurde Wert auf den Einbezug aller zehn Eifeler Landkreise gelegt. Heute zählt auch noch die Deutschsprachige Gemeinschaft Belgiens (DG) zum Einzugsgebiet der Regionalmarke EIFEL.

Ziel ist, entgegen der voranschreitenden Globalisierung wieder ein Bewusstsein für regionale Produkte zu schaffen. Gerade der regionale Bezug bei Lebensmitteln bringt Chancen und Vorteile für hiesige Produzenten und für die Verbraucher. Kurze Transportwege, das Wissen um die Herkunft, den Produktionsprozess oder die Erhaltung der heimischen Landwirtschaft sind die Vorzüge der Regionalmarke. Darüber hinaus geht es um ein Miteinander. Denn

nur die breite Beteiligung vieler Akteure aus der Region, die engen persönlichen Kontakte und die kurzen Wege in der Eifel konnten und können zu einer schnellen Entwicklung der Marke beitragen. Mittlerweile gibt es rund 300 Markennutzer.

Wer das Qualitätszeichen der Regionalmarke EIFEL tragen möchte, muss seine Produkte oder Dienstleistungen strengen Qualitätskriterien unterwerfen, die durch Eigenkontrollen und von unabhängigen Institutionen regelmäßig geprüft werden. So müssen zum Beispiel Obstsaft oder Obstlikör der Regionalmarke EIFEL aus Direktsaft von Eifeler Früchten in der Eifel vermostet werden. Das Produkt darf keine Zusatzstoffe enthalten und muss den gesetzten analytischen Qualitätsanforderungen gerecht werden.



„Eigene Ideen zu verwirklichen
war schon immer mein Traum.“

Hans Bock, Raffelsbrand

AUFS PFERD GESETZT UND GEWONNEN

Wer den Blick aus dem Ort Raffelsbrand, dem ‚Dach‘ des Kreises Düren, in die Voreifel und Richtung Jülich richtet, der kann verstehen,

warum Hans Bock seinem Heimatort mit Herz und Seele verbunden ist. Auch wenn er in den letzten zehn Jahren nur zwei Wochen Urlaub



machen konnte, der Bock'sche Hof mit den friedlich grasenden Kühen und Pferden, dem verspielten Jack Russell Terrier und der in der Sonne dösenden Katze gleicht dieses Manko leicht wieder aus.

Das gepflegte Wohnhaus und die makellos sauberen und weitläufigen Anlagen sind Ausdruck seiner besonderen Betriebsphilosophie. „Ohne Sauberkeit, Ordnung und

schönem Ambiente keine Motivation“ lautet die Meinung des Betriebsleiters. Dabei ist es nicht einfach gewesen, unter den besonderen Bedingungen in Raffelsbrand eine ökonomisch gesunde Grundlage zu schaffen.

Ehemals Bauernsiedlung

Erst in den Jahren 1952/1953 wurde Raffelsbrand weitläufig mit insge-

Daten & Fakten:

Betrieb: Hans Bock

Ort: Hürtgenwald-
Raffelsbrand

Schwerpunkt: Milchkühe, Pensionspferde, Ferien auf dem Bauernhof, Grundfuttervertrieb

Internet: www.eifelhof-bock.de



samt 35 Hofstellen durch heimatvertriebene Landwirte besiedelt. Und das in rund 450 m Höhe auf ehemaligen, durch Kriegseinwirkung völlig zerstörten Waldflächen des Hürtgenwaldes. Alle Neusiedler starteten mit den gleichen bescheidenen Voraussetzungen und einem gemeinsamen Ziel, auskömmliche Landwirtschaft mit ihren Familien zu betreiben. Überleben konnten aber nur die Betriebe, die sich dem ständigen Wandel in der Landwirtschaft über Jahrzehnte angepasst haben. Der Hof von Familie Bock ist seit 1972 ein Milchviehbetrieb mit Grünlandwirtschaft. Heute werden 130 Tiere, davon 60 Milchkühe gehalten.

Lehrreiche Jahre in der Fremde

Hans Bock, Jahrgang 1958, hat schon früh erkannt, dass es für landwirtschaftliche Unternehmer grundlegend wichtig ist, über den eigenen Tellerrand hinaus zu schauen. Der staatlich geprüfte Landwirt und Pferdewirtschaftsmeister hat deshalb für mehr als elf Jahre den elterlichen Hof verlassen und Erfahrungen vom Münsterland über München bis in die Schweiz in diversen renommierten Betrieben als Gestütsverwalter gesammelt. Aber trotz aller Verantwortung, als zweiter Mann wollte er auf Dauer nicht arbeiten. Selbständig und frei sein, eigene Ideen verwirklichen zu können, waren schließlich schon immer sein stärkster Wunsch. Trotzdem will er die Zeit seiner ‚Wanderjahre‘ nicht missen. „Ich habe viel gesehen. Daher konnte ich die tradierten Schemata hinter mir lassen und dem Zuhause eine neue und eigene Richtung geben. Das war immens wichtig“ sagt Hans Bock mit einem zufriedenen Lächeln im Gesicht. Sein erfolgreiches Betriebskonzept gibt ihm Recht. Er hat sich neben der Milchwirtschaft weitere Standbeine geschaffen.

Seit 2006 betreibt er seiner Leidenschaft entsprechend eine Pensionspferdehaltung. Ein lichtdurchfluteter, moderner Stall bietet optimale Voraussetzungen für artgerechte Pferdehaltung. Reitplatz, Paddock, weitläufige Weiden und ein reizvolles Ausreitgelände ermöglichen Pferd und Reiter das ganze Jahr über Bewegung. Um Pferdehalter, die ihre Tiere bei ihm einstellen wollen, braucht sich Bock nicht zu bemühen. „Die Kunden kommen von selbst“, so der Pferdewirt. Für die bei ihm eingestellten Pferde hält Bock ein eigens von ihm entwickeltes Qualitätsgrundfutter bereit.

Lange hat er getüftelt und experimentiert, um ein pferdegerechtes Futter zu erzeugen. Schließlich hat sich daraus eine neue Geschäftsidee ergeben. Jetzt produziert er nicht nur für seinen Betrieb, sondern auch für andere sein Pferdegrundfutter ‚GruFu‘.

Auf dem Dach der Pferdestallungen produziert seit dem Jahr 2011 eine Photovoltaikanlage mit 27 kW-Leistung Strom. Als neueste Investition steht neben dem Komfortstall ein 4-Sterne-Ferienhaus, das besonders gerne von Familien mit Kindern gemietet wird.

Insgesamt betreibt er also fünf Betriebszweige, die ihn aus seiner Sicht für die Zukunft gut aufstellen. Landwirtschaft, landwirtschaftliche Dienstleistungen, Tourismus und ein Futterhandel sind Bereiche, die sich gut ergänzen, zugleich aber auch Risikosplitting bedeuten, wenn „mal etwas nicht so richtig gut läuft“.

Gemeinschaft zählt

„Ohne meine Eltern und meine Frau hätte ich das alles niemals geschafft“, betont der sympathische Landwirt, der das in den Köpfen vieler Menschen vorherrschende Bild eines Eifeler Bauern widerlegt. Hans Bock ist nicht nur Agrarunternehmer, sondern auch kulturinteressiert und sportbegeistert. Vor allem Musik spielt für ihn emotional eine große Rolle. Mit seiner Ü-50 Mannschaft der SG Vossenack-Hürtgenwald wurde er Kreismeister 2012.

Hans Bock möchte mit niemandem Arbeitsplatz und Lebensumfeld tauschen. Wie er seine Zukunft sieht? Auf jeden Fall möchte er das, was er in den letzten Jahren entwickelt hat, für seine beiden Töchter sichern. Die Region wird sich seiner Prognose nach stärker touristisch

entwickeln, sodass er mit Zuversicht in die Zukunft blickt.

Besucher sind jederzeit willkommen. Vorab kann man sich im Internet informieren: www.eifelhof-bock.de www.grufu.de

„Auf meinem Traktor erhole ich mich
und habe Zeit zum Nachdenken.“

Dr. Hans-Peter Schick, Bürgermeister von Mechernich



EIFEL? FINDE ICH GUT!

Daten & Fakten:

Betrieb: Dr. Hans-Peter Schick;
Bürgermeister

Ort: Mechernich

Internet: www.mechernich.de



Die Eifel war seit der Römerzeit vor allem das größte Hindernis auf dem Weg von Köln nach Trier. Karge Böden und ein raues Klima ließen nur spärliche Erträge in der Landwirtschaft zu. Die Wälder wurden rücksichtslos ausgebeutet, lieferten Grubenholz und Holzkohle für die Stahlindustrie, die erst nach 1850 ins heutige Ruhrgebiet umzog. Mit dem Bahnbau ab 1864 begann eine bescheidene Industrialisierung, aber noch Ende des 19. Jahrhunderts wurde in Preußen öffentlich zu Spenden für die an Hunger leidende Bevölkerung in Preußisch-Sibirien aufgerufen. Für preußische Beamte und Offiziere kam die Versetzung in die Eifel meist einer Strafversetzung gleich, zumal sie in der rein katholischen Gegend in der Regel die einzigen Protestanten waren.

Für Dr. Hans-Peter Schick, Bürgermeister der Eifelgemeinde Mechernich, ist sein Amt keine Strafe und das nicht nur, weil er katholisch ist. Er hat sich darum beworben und ist seit 1999 bereits zweimal wiedergewählt worden. Für den Chef der am Übergang zwischen der fruchtbaren Köln-Aachener Bucht und dem Mittelgebirge gelegenen Gemeinde ist die Eifel heute kein Makel, sondern vielmehr eine Marke. Er stammt von hier, lebt gerne hier und ist damit nicht allein. Legten die Einwohner des Städtchens und der Umgebung früher Wert darauf, in der Voreifel und eben nicht in der richtigen Eifel zu leben, findet die Gemeinde heute Zuspruch von Neubürgern, die gerade wegen der Nähe zur Eifel in die Gemeinde ziehen. Grund dafür sind keineswegs nur günstige Bauplätze. Viele Neubürger schätzen die ländliche Umgebung. Von den 27 500 Einwohnern der Stadt leben nur 7 000 im Kernort, der Rest in

einer der über 40 Ortschaften, die zum Gemeindegebiet gehören. Die günstige Verkehrsanbindung über die Autobahn 1 und die Eisenbahnstrecke nach Köln ermöglicht es, ruhig und in frischer Luft in der Dorfgemeinschaft zu wohnen und dennoch im nahe gelegenen Ballungsraum zu arbeiten. Geschätzt werden auch die zahlreichen Freizeitmöglichkeiten, wie das Rheinische Freilichtmuseum und der Hochwildpark in Kommern, die Kultur- und Freizeitfabrik Zikkurat in einer ehemaligen Steinzeugfabrik sowie der nahe gelegene Nationalpark Eifel. Junge Familien schätzen das gute Schulangebot.

Hans-Peter Schick ist aber ebenso stolz darauf, dass es gelungen ist, die Wirtschaft in der Gemeinde so zu entwickeln, dass sie eine beträchtliche Anzahl attraktiver Arbeitsplätze im Nahbereich bietet. Das war keineswegs selbstverständlich. Bis nach dem Zweiten Weltkrieg war Mechernich vor allem vom Bleibergbau geprägt. 1957 schloss das Bergwerk, das im Ursprung auf die Römerzeit zurückging und das zeitweise 4 470 Männern Arbeit bot, endgültig die Tore. Was zurück blieb waren Altlasten und eine zerwühlte Landschaft mit riesigen, nur spärlich bewachsenen Abraumhalden. In die Reste des Bergwerks zog ein Depot der Bundeswehr.

Heute sind alle Altlasten entsorgt und die Natur hat die Flächen des Bergwerks zurück erobert. In Mechernich produzieren Unternehmen moderne Elektrotechnik und Elektronik und in der metallverarbeitenden Industrie werden moderne Arbeitsplätze angeboten. Eine der größten Arbeitgeber ist das Kreis Krankenhaus, das die zentrale medizinische Versorgung für weite Bereiche der Nordeifel gewährleistet.



Dennoch ist die Gemeinde Mechernich bis heute landwirtschaftlich geprägt. 65 % des 135 km² großen Gemeindegebietes werden landwirtschaftlich genutzt.

Auch der Chef der Gemeinde hat seine Wurzeln in der Landwirtschaft. Hans-Peter Schick wurde 1961 als ältester von fünf Söhnen einer Bauernfamilie in dem kleinen Dorf Bescheid am Rande des Gemeindegebietes geboren. Schon früh stand fest, dass er den elterlichen Hof übernehmen sollte und auch wollte. Nach dem Abitur richtete er seine Ausbildung konsequent auf diese Aufgabe aus. Er machte zunächst eine Lehre in einem Milchvieh- und einem Ackerbaubetrieb, besuchte ein Jahr lang die Landwirtschaftsschule, um schließlich in Bonn Landwirtschaft zu studieren. Während Schulzeit und Studium arbeitete er kräftig im elterlichen Betrieb mit. Nach dem Studium stieg er voll in den elterlichen Betrieb ein. Nebenher promovierte er zum Doktor der Landwirtschaft mit einem Thema aus dem Bereich Naturschutz und Landschaftsplanung. Anschließend ließ er sich von der Landwirtschaftskammer Rheinland als Sachverständiger für landwirtschaftliche Bewertungsfragen bestellen.

Der Wechsel in eine hauptberufliche Tätigkeit in der Politik und der Verwaltung kam für Hans-Peter Schick eher überraschend. Erblich war er vorbelastet, da sein Vater viele Jahrzehnte im Gemeinderat und im Kreistag aktiv war. Auch der

junge Landwirt engagierte sich zunächst in der Schülerunion, später in der Jungen Union ehrenamtlich und wurde schließlich Stadtverbandsvorsitzender der CDU. Die Arbeit im Stadtrat lernte er als sachkundiger Bürger kennen. Hauptamtlicher Bürgermeister wurde er 1999, weil der ursprünglich vorgesehene CDU-Bürgermeisterkandidat nicht mehr zur Verfügung stand und viele Parteifreunde sagten: „Du kannst das.“ Die Wähler sahen das genauso und wählten ihn zum Bürgermeister und Chef der Gemeindeverwaltung.

Der Wechsel vom Traktor auf den Chefsessel im Rathaus war zunächst nicht einfach. Der studierte Landwirt konnte kaum Erfahrungen in der praktischen Verwaltungsarbeit vorweisen, profitierte aber von seinen Erfahrungen als selbstständiger Unternehmer. Mit Hilfe qualifizierter Mitarbeiter gelang ihm die Einarbeitung schnell und heute ist Hans-Peter Schick mit fast 14 Dienstjahren einer der erfahrensten Bürgermeister im Kreis.

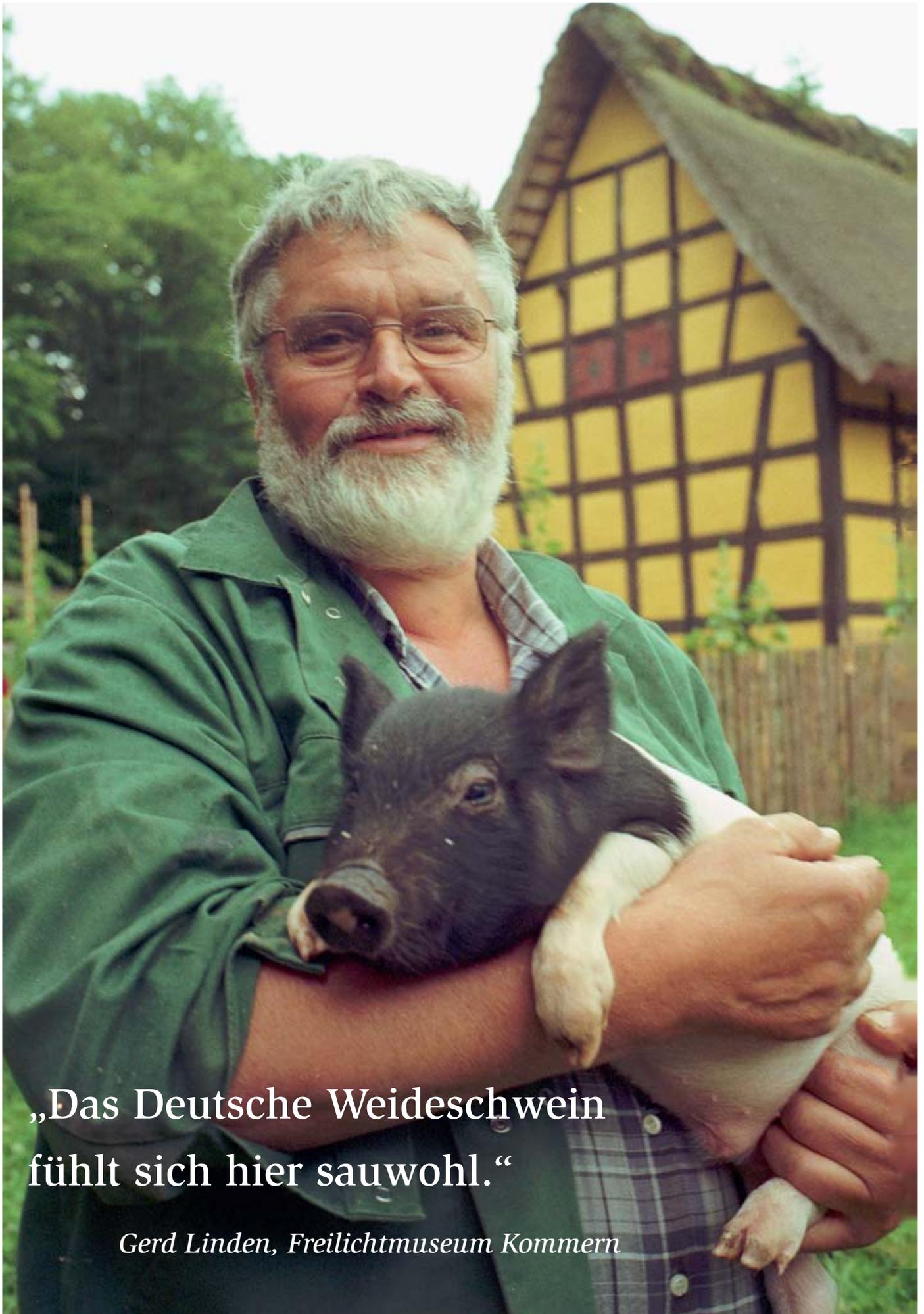
Seine ganze Arbeitskraft hat Hans-Peter Schick in den vergangenen 13 Jahren in sein Amt investiert. „Ein Fulltime-Job“, wie er selber sagt. Die Landwirtschaft hat er dennoch nicht aufgegeben. Für die Arbeit in dem 125 ha großen Ackerbaubetrieb hat er einen festen Mitarbeiter angestellt, die Büroarbeiten erledigt seine Frau und in den Arbeitsspitzen steht ihm noch sein rüstiger Vater zur Seite. In der Freizeit sitzt der erste Bürger der

Stadt Mechernich aber immer noch gerne selbst auf dem Traktor. „Das ist für mich Erholung und gibt mir Zeit zum Nachdenken.“

Um die Zukunft seiner Kommune ist ihm nicht bange. „Die Gemeinde Mechernich ist ein beliebter Wohnplatz und bietet eine gesunde Wirtschaftsstruktur. Das gilt auch für die Landwirtschaft. Auch in Mechernich geht der Strukturwandel innerhalb der Landwirtschaft weiter, die Zahl der Bauern wird immer geringer und die verbleibenden Betriebe werden größer. Die vergleichsweise guten Böden bieten ausreichend Ertragspotenzial, um auch in Zukunft von der Landwirtschaft leben zu können.“

Großen Wert legt Hans-Peter Schick darauf, dass die Landwirte und die übrigen Bürger gut miteinander auskommen. Dabei setzt er vor allem auf Kommunikation zwischen den Betroffenen. In der Politik hat Hans-Peter Schick dafür einen eigenen Stil entwickelt. Grabenkämpfe zwischen den Fraktionen, wie in vielen größeren Städten, gibt es in Mechernich nicht. Viele Beschlüsse werden mit großer Mehrheit oder gar einstimmig gefasst. Obwohl der Bürgermeister zugleich Mitglied einer Ratspartei ist, sieht er sich vor allem „als Moderator zwischen den Parteien“ und war damit in der Vergangenheit schon bei der Lösung einer Vielzahl an kritischen Fragen erfolgreich.

Und wie sieht der Bürgermeister von Mechernich seine eigenen Perspektiven? Ans Aufgeben denkt der 52-Jährige noch lange nicht. Aber wenn er irgendwann einmal nicht mehr Bürgermeister sein wird und seinen Arbeitsplatz im Rathaus aufgibt, steht für Hans-Peter Schick fest, „werde ich gerne wieder Landwirt in der Eifel“.



„Das Deutsche Weideschwein
fühlt sich hier sauwohl.“

Gerd Linden, Freilichtmuseum Kommern

EIN BAUER IM MUSEUM

Was macht Jupp? Lebt er noch im Museum? Gerd Linden lacht, „Ja, und er fühlt sich hier sauwohl!“ Überall auf dem Museums Gelände laufen einem Tiere über den Weg, Kühe, Pferde, Schweine, Ziegen, Gänse und Hühner. Die Schweine sehen ganz anders aus als die, die wir so landläufig kennen. Sie erinnern mit ihrem Kopf, den kleinen aufrechten Ohren und dem spitzen geraden Rüssel eher an Wildschweine als an eine moderne Nutztier rasse. Die Tiere werden von drei Landwirtschaftsmeistern gehegt und gepflegt. Einer davon ist Gerd Linden. „Die Tierrassen, die im Museum leben, sind heute vom Aussterben bedroht. Wir wollen unseren Besuchern zeigen, welche Tiere früher zum bäuerlichen Leben gehörten. Deshalb kümmern wir uns schon seit vielen Jahren um die Erhaltung und Rückzüchtung von historischen Haustierrassen.“

Im Freilichtmuseum Kommern stehen 65 historische Gebäude aus der ehemaligen preußischen Rheinprovinz. Bauernhöfe und Stallungen, Wind- und Wassermühlen, Gemeinschaftsgebäude, wie Schul- und Backhaus und eine Kapelle sind für die Besichtigung geöffnet. Das Freilichtmuseum liegt in Kommern, einem Stadtteil von Mechernich im Kreis Euskirchen, am Eingang zum Nationalpark Eifel.

Hier erfahren die Museumsbesucher, wie die Menschen früher, vom Ende des 15. Jahrhunderts bis zum 19. Jahrhundert, gewohnt und gewirtschaftet haben, welche Früchte sie auf den Feldern und in ihren Gärten angebaut haben und natürlich auch, welche Tiere gehalten wurden.

Daher stehen die historischen Gebäude auch in einer Landschaft mit Äckern, Weiden, Obstwiesen

und Bauerngärten. „Sogar einen Tante-Emma-Laden gibt es hier“, erzählt Inge Ruschin, die Managerin des Fördervereins Rheinisches Freilichtmuseum Kommern. Der kleine Laden mit alten Vitrinen und Tischen bietet ein umfangreiches Angebot an Spezialitäten aus der Region, wie Fruchtaufstriche, Honig, Käse, Holundersaft und -likör und Branntweine. Aber auch Mettwürste, Cervelatwurst, Rot- und Leberwurst von dem im Museum gehaltenen Deutschen Weideschwein werden verkauft, wahre Delikatessen für den verwöhnten Gaumen.

Das Deutsche Weideschwein, in den 1970er Jahren ausgestorben, wird im Freilichtmuseum Kommern in Zusammenarbeit mit dem Institut für Tierzucht und Haustiergenetik der Universität Gießen rückgezüchtet. „Wir haben durch gezielte Kreuzungen verschiedener Schweinerassen die charakteristischen

Daten & Fakten:

Betrieb:	Gerd Linden Rheinisches Freilichtmuseum für Volkskunde
Ort:	Mechernich-Kommern Eickser Straße 1
Telefon:	02443-9980-0
Internet:	www.kommern.lvr.de



Merkmale des Weideschweines herausgezüchtet“, so Gerd Linden.

Der 57-jährige Mann mit seinen kräftigen Händen nimmt ein Ferkel auf den Arm, so behutsam und liebevoll wie einen leicht zerbrechlichen Schatz. „Der keilförmig gestreckte Kopf ist gut geeignet zum Wühlen im Boden, zur Futtersuche, die stehenden Ohren und das dichte Borstenkleid mit Borstenkamm zeigen die nahe Verwandtschaft zum Wildschwein. Auffällig ist auch die schwarz-weiße Sattelung. Der Kopf und das Hinterteil sind schwarz, dazwischen liegt ein weißer Gürtel, mal mehr oder weniger breit. Nur Schweine, die diese Merkmale aufweisen, werden für die Weiterzucht verwendet. Tiere, die nicht

dem Zuchtziel entsprechen, werden für die Schlachtung gemästet.“

Wenn Gerd Linden über seine Schweine spricht, ist zu spüren, dass er mit vollem Herzen bei der Sache ist. Seit gut 15 Jahren betreibt er die Zucht mit rund 25 Zuchtsauen und vier bis sechs Ebern. Dabei achtet er darauf, möglichst nicht verwandte Tiere miteinander zu verpaaren, um Inzuchtschäden zu vermeiden. „Bei so kleinen Tierbeständen ist natürlich das Risiko der Inzucht stark erhöht, was zu bleibenden Inzuchtschäden und somit zum Aussterben der Rasse führen könnte.“ Somit gehört es zu Lindens wichtigsten Aufgaben, das Stallbuch sorgfältig zu führen, die Abstammung der Tiere genauestens zu dokumentieren

und die Tiere nach bestimmten Kriterien zu bewerten, damit diese nach vorgegebenen Qualitätsstandards als Zuchttiere anerkannt werden.

Penibel achtet Gerd Linden darauf, dass es seinen Schweinen an nichts fehlt. Und seine Sorgfalt und Mühe tragen Früchte. In den Ställen und im Waldgehege leben nun wieder robuste Schweine, die die körperlichen Merkmale der Deutschen Weideschweinerasse besitzen.

Jedes Jahr werden im Museum 200 bis 250 Ferkel geboren, im Schnitt acht bis neun Ferkel pro Sau. Ferkel, die dem Zuchtziel entsprechen, werden im Museum zur Weiterzucht aufgestellt. Ferkel, die das Zuchtziel nicht erreichen,





werden in zwei nahegelegenen landwirtschaftlichen Betrieben bis zur Schlachtreife von 150 kg großgezogen. Ein Teil des Fleisches wird verwurstet, der andere Teil geht als Frischware in die Gastronomie. In der museumseigenen „Gastwirtschaft zur Post“, eingerichtet in einem historischen Hof aus Oberbreisig, und im Rurcafé in Monschau wird das Fleisch mit seiner vorzüglichen Qualität derzeit angeboten. Gerd Lindens Wunsch ist, das Fleisch an weitere gastronomische Betriebe und auch an Einzelpersonen vermarkten zu können. Auch soll die Vermarktung unter dem Gütesiegel „Regionalmarke EIFEL“ erfolgen.

Gerd Linden hat die Landwirtschaft von der Pike auf gelernt. Auf dem Bauernhof der Eltern in dem kleinen Dorf Düttling, das zur Stadt Heimbach in der Nordeifel gehört, ist er in die landwirtschaftliche Lehre gegangen. Ein paar Jahre später legte er die Meisterprüfung ab.

Doch der elterliche Betrieb war zu klein, um auch in Zukunft von dem Ertrag leben zu können. Die damalige Devise „Wachsen oder Weichen“ hat Linden dazu bewogen, hauptberuflich als Gärtner bei der Stadt Mechernich zu arbeiten. Der elterliche Hof wurde nur noch im Nebenerwerb bewirtschaftet.

Daneben ließ er sich noch zum Forstwirt ausbilden. Durch glückliche Umstände lernte er in dieser Funktion vor gut 30 Jahren den damaligen Museumsdirektor kennen, der ihm eine neue Arbeitsstelle im Museum anbot.

In seiner Freizeit ist der engagierte Schweinezüchter auch noch für seine Mitbürger sehr aktiv. Um den öffentlichen Personennahverkehr in seinem Wohnort zu verbessern, hat er vor gut 25 Jahren den „Bürgerbus Heimbach“ mitbegründet. Seitdem ist er auch Vorsitzender des Vereins. Mit seinem unermüdlichen Einsatz hat Linden entscheidend zum Erfolg des Bürgerbusses beigetragen. Heute werden nicht nur Kinder, sondern auch Bürger, die selbst nicht Autofahren können, transportiert. Seit zwei Jahren wird der Bürgerbus auch als Shuttlebus im Nationalpark auf Strecken eingesetzt, die sonst nicht befahren werden.

Linden ist aber auch Ratsherr und Kommunalpolitiker, Naturschützer, Nationalparkführer und Auslandshelfer des Malteser Hilfsdienstes.

Sein jüngstes Projekt ist ein historischer Holzkohlemeiler, den er in diesem Jahr zusammen mit seinem Köhlerteam schon zum dritten Mal in Düttling nach alter

Tradition aufgebaut hat. Früher gab es überall in der Eifel Meiler. Das Holz dafür wurde den Buchenwäldern entnommen und in den Meilern verkohlt.

Was Jupp betrifft, er ist inzwischen zu einem stattlichen Eber herangewachsen. Als Ferkel hatte ihn Museumsdirektor Dr. Josef Mangold zur Amtseinführung geschenkt bekommen. Da Jupp den Zuchtzielen nicht entsprach, wurde er kastriert und ist heute galanter Gesellschafter der Zuchtsauen.

Was ist Rückzüchtung?

Die echten deutschen Weideschweine sind Mitte der 1970er Jahre ausgestorben. Durch gezielte Kreuzungen verschiedener Schweinerassen, wie Deutsche Landrasse, Deutsches Edelschwein, Duroc, Belgische Landrasse, Hampshireschwein, Piétrain und Wildschwein, wurden jedoch die charakteristischen Merkmale des Deutschen Weideschweines wieder herausgezüchtet. Verkümmerte Merkmale des Deutschen Weideschweines werden also durch geschickte Auswahl der Elterntiere gestärkt und gefördert. Durch gezielte Auswahl der Ferkel und erneute Einkreuzungen von Wildschweinemischlingen konnten die Merkmale der ausgestorbenen Rasse gefestigt werden. Die Nachkommen aus den gekreuzten Schweinerassen sind phänotypisch echt, aber nicht genotypisch. Das bedeutet, sie sehen zwar genauso aus wie das ausgestorbene Deutsche Weideschwein, haben jedoch nicht die gleichen Gene. Einmal ausgestorbene Rassen lassen sich genetisch nicht wieder reproduzieren.





„Der Klimawandel wird die zukünftige Herausforderung für die Landwirtschaft sein.“

Wilhelm-Josef Schäfer, Heimbach-Vlatten

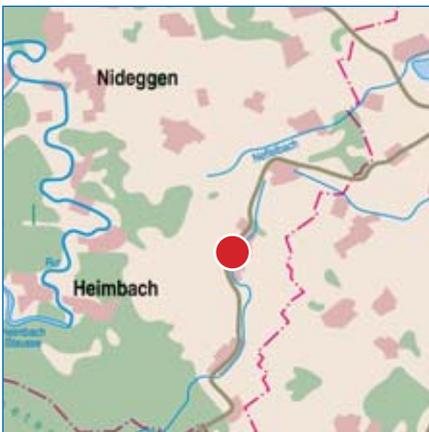
BIER VOM HIGHTECH-ACKER

Daten & Fakten:

Betrieb: Wilhelm-Josef Schäfer

Ort: Heimbach-Vlatten

Schwerpunkt: Getreide, Raps, Saatgutvermehrung



Das Mobiltelefon von Wilhelm-Josef Schäfer aus Heimbach-Vlatten klingelt fast ununterbrochen. Mal ist es der Mitarbeiter, der eine Frage hat, dann der Lieferant für Entenmist. Wilhelm-Josef Schäfer ist das, was man einen Betriebsmanager nennt. Und als solcher sitzt er kaum noch selbst auf dem Traktor – manchmal bedauert er das, denn er ist Ackerbauer mit Leib und Seele. Die Freiheit und Eigenständigkeit als Landwirt haben ihn von Anfang an begeistert. Inzwischen ist sein Beruf auch sein größtes Hobby.

Braugerstenanbau rückläufig

Braugerste wird heute bei Landwirt Schäfer nur noch auf etwa 20 Prozent seiner Ackerfläche angebaut. Dabei sind die Bedingungen für den Braugerstenanbau in der Voreifel ideal, wie er selbst sagt: „Die Böden sind stickstoffarm, die Niederschläge trotz Regenschattengebiet ausreichend, und, da die Temperaturen im Sommer oft 2 bis 3° Celsius niedriger sind als in der Köln-Aachener Bucht, ist die Sommertrockenheit ein nicht so großes Problem.“ Das Braugerstenanbaugelände in der Eifel ist mit etwa 4000 Hektar Anbaufläche eines der kleinsten Braugerstenanbaugelände im Bundesgebiet. Aber die Gerste von hier ist gerade wegen der guten Qualität bei Mälzereien und Brauereien beliebt. Wilhelm-Josef Schäfer hat in dieser Hinsicht in den vergangenen Jahren als Vorsitzender des Vereins zur Förderung des Braugerstenanbaues Voreifel gute Arbeit geleistet. „Inzwischen ist der Verein eine liebgekommene Tradition, aber mehr auch nicht“, sagt er selbst, denn der Braugerstenanbau verändert sich. Die hier gewachsene Braugerste wird nicht zwangsläufig in der regionalen Bierverarbeitung

genutzt. „In diesem Bereich haben Großkonzerne die Macht“, erklärt der 49-Jährige. „Wenn die Braugerste hier zu teuer ist, dann wird sie aus Argentinien importiert. Im Endeffekt zählt für die Mälzereien nur Erntegut mit einheitlicher Qualität. Sie produzieren das Malz so, wie die Brauereien es haben wollen.“ Wilhelm-Josef Schäfer versucht, sich diesem globalen Markt zu stellen. Er selbst will Braugerste noch so lange anbauen, „wie die Erträge stimmen“, sagt er. Sentimentalitäten erlaubt er sich in dieser Hinsicht nicht. Sein Geld verdient er mit der Vermehrung von Saatgut. Eine Chance für den zukünftigen Braugerstenanbau in der Eifel sieht er durch die Winterbraugerste. In diese Richtung wird auch wegen des Klimawandels gezüchtet. Diese ist gegenüber steigenden Winterregenschattungen und Frühjahrstrockenheiten toleranter als die bisherige Sommergerste. „Überhaupt“, so seine Einschätzung, „wird der Klimawandel die zukünftige Herausforderung für die Landwirtschaft sein.“ Schade findet er, dass die Weltmeister im Bierbrauen inzwischen aus den USA kommen – „kleine Brauereien, die das Know-how in Deutschland erworben haben“.

Pionier in pflugloser Bodenbearbeitung

Für den Betrieb von Wilhelm-Josef Schäfer ist Innovation sehr wichtig. Bereits sein Vater setzte als Bewirtschafter des Rittergutes Vlatten auf reduzierte Bodenbearbeitung. Wilhelm-Josef Schäfer führt dies weiter und legt dabei größtmöglichen Wert auf bodenschonende Bearbeitung durch Breitreifen und Raupenfahrwerk an den Maschinen. Seit 1985 wird auf dem Ausbildungs-

betrieb konsequent auf die wendende Bodenbearbeitung mit dem Pflug verzichtet. Damit ist er Nordrhein-Westfalens erster pfluglos arbeitender Betrieb.

Auch auf dem Gebiet des „Precision Farming“ ist der staatlich geprüfte Landwirt Vorreiter. Hierbei werden bei der Bewirtschaftung des Ackers Bodenunterschiede und Erträge flächenindividuell berücksichtigt. Die Maschinen sind GPS-gesteuert und der Schlepper wird automatisch gelenkt. Mit dem „Controlled Traffic Farming“ werden jedes Jahr immer dieselben Fahrspuren befahren, denn auch das schont den Boden.

Innovation? Ja, dann aber richtig!

2001 ging der Perfektionist Wilhelm-Josef Schäfer noch einen Schritt weiter: Nachhaltigkeit war seine Idee und so errichtete er eine Windenergieanlage. Vlaten wird gerne als das „Energie-Dorf“ bezeichnet. Es erzeugte im Jahr 2008 24,4 Mio. kWh Strom aus regenerativen Energieträgern. Und Wilhelm-Josef Schäfer ist hieran

auch beteiligt. Der Energiepark erzeugt seit 2004 etwa 3 Mio. kWh Strom pro Jahr, genug Strom für 600 Haushalte. Außerdem betreibt der Landwirt auch noch eine Photovoltaikanlage. 2006 nahm er dann eine Rapsölmühle in Betrieb. Damit konnte er den betriebseigenen Raps zu Kraftstoff verarbeiten. Die Ölmühle steht inzwischen aber meist still, da Diesel derzeit günstiger als Rapsöl ist. Seinen eigenen Fuhrpark betreibt er aber noch mit seinem selbst erzeugten Kraftstoff.

Die Weichen für die vierte Generation der Schäfers auf dem Rittergut Vlaten sind gestellt. Von seinen fünf Kindern will der zweitälteste Sohn den Betrieb übernehmen. Deshalb gibt es natürlich auch schon Pläne für die Zukunft, konkret werden will Wilhelm-Josef Schäfer nicht. Aber seine Devise, mit der er auch in den zurückliegenden Jahren gut gefahren ist, gilt weiter: „Das, was man macht, sollte man richtig machen und sich nicht durch zu viele betriebliche Nebenschauplätze verzetteln.“

Ohne gute Braugerste kein gutes Bier

Historisch gesehen existiert der Braugerstenanbau in der Voreifel schon seit über 110 Jahren. Die Böden in der Voreifel sind stickstoffarm und bieten damit gute Voraussetzungen für Qualitätsbraugerste. Die heutigen Braugerstensorten sind richtige „Hightech-Produkte“ geworden. Sie müssen die vielfältigsten und komplexesten Ansprüche an die Herstellung guter Braumalze erfüllen. Bevor neue Braugerstensorten in den praktischen Anbau gelangen, werden sie vorab erst einmal auf „Herz und Nieren“ geprüft. Entscheidend für die Qualität sind die Sortenwahl, das Know-how der Anbauer sowie das Wetter im Anbaujahr. Dadurch ist die endgültig erzielte Braugerstenqualität jedes Jahr verschieden. Im Vergleich zu früher sind diese Qualitätsschwankungen und Qualitätsrisiken mit den neueren „Hightech“-Braugerstensorten aber deutlich geringer geworden. Mit diesen Braugerstensorten kann heute mit immer größerer Sicherheit gutes Bier gebraut werden.





„Der lange Weg zum
Roboter hat sich gelohnt.“

Peter Manderfeld, Hellenthal-Losheim

MODERNE TECHNIK ÖFFNET NEUE PERSPEKTIVEN

Wenn Peter Manderfeld morgens um halb sechs aufsteht, nimmt er sich gerne Zeit für DIE ZEIT. Durch die Lektüre interessanter Artikel aus Literatur und Politik richtet der Landwirt den Blick über den eigenen Tellerrand hinaus.

Die Arbeit beginnt für den Landwirt immer im Büro. Am Computer verschafft er sich einen Überblick über seine 140 Milchkühe, indem er die individuellen Leistungsdaten jedes einzelnen Tieres auswertet. Die Beantwortung

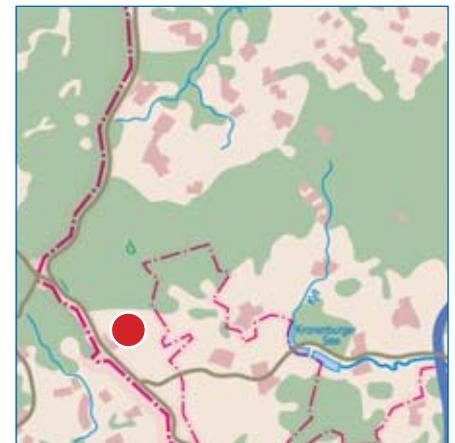


Daten & Fakten:

Betrieb: Gisela und Peter Manderfeld

Ort: Hellenthal-Losheim

Schwerpunkt: Milchkühe, Grünland



Abend eine enorme Belastung für die Mutter dreier Kinder. „Spaß an der Arbeit ist das Wichtigste“, sagt Peter Manderfeld. Er malt seinem Auszubildenden am ersten Arbeitstag einen Smiley auf den Spind. „Das spannende bei jungen Menschen ist ihre Unbekümmertheit und Spontaneität. Sie gehen unvoreingenommen an Sachen heran, ohne vorher abzuwägen“, findet er. Das Ehepaar Manderfeld arbeitet gerne mit jungen Menschen. Deshalb engagieren Sie sich auch außerhalb des Betriebes und bereiten beispielsweise Jugendliche auf die Firmung vor, „eine Aufgabe, die Freude macht“, so Gisela Manderfeld.

Ein langer Weg bis zum Melkroboter

Ein Lehrgang im Landwirtschaftszentrum Eichhof in Bad Hersfeld

folgender Fragen steht für ihn dabei im Vordergrund: Welche Kuh muss noch gemolken werden? Haben die Kühe Körpergewicht verloren? Wie steht es um die Eutergesundheit und Fruchtbarkeit? Diese Informationen erhält er von seinem computergesteuerten Melkroboter. Seit vier Jahren stehen zwei automatische Melkstationen im Stall und sind 24 Stunden im Einsatz. Die Kühe gehen gerne und selbstständig zum Melkroboter und werden dort in der sogenannten Box automatisch gemolken. Beim Betreten dieser Box erkennt der Roboter jede einzelne

Kuh über einen Chip im Halsband und überprüft, ob sie gemolken werden muss. Weiche rotierende Gummibürsten säubern dann die Euterzitzen. Mit einer Kamera und einem Laser werden die Positionen der Zitzen ermittelt, damit dann die vier Melkbecher über die Zitzen gestülpt werden können. Während des Melkvorgangs wird jeder Kuh das ihr zugehörige Kraftfutter zugeteilt.

„Heute bestimmen wir die Arbeitszeiten“, sagt Gisela Manderfeld. Früher war die jeweils dreistündige Melkarbeit am Morgen und am

begeisterte den Landwirt für das automatische Melken. Er wollte Betriebe mit diesem neuen Melksystem kennenlernen. So besuchten die Manderfelds Betriebe in Dänemark, Holland und Deutschland. Die Erfahrungen anderer Landwirte waren sehr verschieden, sowohl positiv als auch negativ. Erste Zweifel kamen auf. Die Erfahrungen eines rheinland-pfälzischen Berufskollegen, der durch den Melkroboter fast seine Existenz verloren hätte, haben zunächst zum Projektstopp geführt. Dann wurden neue Pläne entwickelt und ein größerer Gruppenmelkstand geplant. Die Baugenehmigung für den neuen Melkstand lag schon vor, als ein Berater von der Landwirtschaftskammer den Landwirt im letzten Moment doch von der Praxistauglichkeit des Melkroboters überzeugen konnte. „Mit der

Melkroboter – Fortschritt für Kuh und Mensch

Das Melken ist immer der engste Kontakt zwischen Landwirt und Kuh gewesen und nimmt bis heute den größten Teil der Arbeitszeit auf den Milchviehbetrieben ein. Es ist eine typische Routinearbeit, weil die Abläufe im Grunde immer gleich sind. Die Weiterentwicklung der Melktechnik hat vor allem das Ziel, das Melken so effizient wie möglich zu machen. Die dadurch gewonnene Zeit kann der Landwirt nutzen, um seine Herde intensiver zu beobachten, um dadurch Krankheiten früher zu erkennen. Melkroboter verringern auch die körperliche Beanspruchung des Landwirtes.



Robotertechnik kann ich meinen Alltag als Unternehmer flexibler gestalten“, so seine Überzeugung.

Fleiß und Innovationswille leiten die Familie seit vielen Generationen auf dem Hof in Hellenthal-Losheim. Jede Generation hat Gebäude abgerissen und wieder neue aufgebaut. Größer und besser werden, das war der Antrieb auch für Peter und seinen Bruder Thomas Manderfeld. Beide absolvierten eine landwirtschaftliche Lehre und besuchten die Höhere Landbauschule in Düren. Während Thomas heute ein außerlandwirtschaftliches Unternehmen mit 70 Mitarbeitern führt, engagiert sich Peter Manderfeld im Vorstand der Molkerei Hochwald Foods GmbH. An den strategischen Überlegungen des drittgrößten Molkereiunternehmens in Deutschland mitzuwirken, ist für den Landwirt eine Herausforderung und bereichert seine Persönlichkeit.

Unterwegs mit dem Motorrad auf der „Route 66“

Vor kurzem verwirklichten sich Peter und Gisela Manderfeld einen

Lebenstraum. Inspiriert durch einen Zeitungsartikel folgten sie mit anderen Motorradfans aus dem Großraum Köln der legendären „Route 66“ entlang der amerikanischen Westküste. „Das Gefühl der unendlichen Freiheit und Weite in dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten kann man nicht beschreiben. Ich habe mich manchmal auf die Fußrasten gestellt und tief eingeatmet. Das ist Glück pur“, schwärmt der Landwirt. Die Gruppe bestand aus Personen unterschiedlichster Berufsgruppen und unterschiedlichen Alters. Das einfache Leben auf dem Motorrad schweißte zusammen. Deswegen ist eine neue Tour ab Illinois für nächstes Jahr schon in Planung. Auch der 17-jährige Sohn David hat die Vorteile des neuen Melksystems bereits erkannt. Insbesondere die größere Flexibilität im Alltag hat ihn motiviert, eine Ausbildung zum Landwirt zu beginnen. Die Eltern sind sich sicher, dass er seinen Weg finden wird. Sie werden ihn dabei fördern und unterstützen.



„Für unseren Standort ist die
Windenergie die Zukunft.“

*Karl-Heinz Steffens, Stefan Schümmer,
Christof Kienert, Hürtgenwald-Raffelsbrand*

WINDENERGIE: CHANCE FÜR DIE EIFELHÖHEN

Daten & Fakten:

Betrieb: Eifelwind Energie GmbH & Co. KG
Karl-Heinz Steffens,
Stefan Schümmer,
Christof Kienert

Ort: Hürtgenwald-
Raffelsbrand

Schwerpunkt: Windenergie



„Eifel-Sturm“ heißt ein Roman des bekannten Eifelkrimi-Autors Jacques Berndorf. Darin geht es um ein Windkraftprojekt. Und in etwa so spannend – nur ohne Mord und Totschlag – ist auch die Geschichte von „Eifel-Wind“. Hinter der Eifelwind Energie GmbH & Co. KG stehen drei Landwirte aus dem 500 m hoch gelegenen Ort Hürtgenwald-Raffelsbrand. Sie gehören zu den Ersten in der Eifel, die selbst eine Windkraftanlage betrieben haben. Karl-Heinz-Steffens, Stefan Schümmer und Christof Kienert kennen sich von klein auf. Als 1995 das erste Windrad in ihrem Ort aufgestellt wurde, machte sich jeder von ihnen seine eigenen Gedanken. Sie kamen ins Gespräch und schnell war klar, dass es nicht drei, sondern ein gemeinsames Windrad sein sollte. Und sie folgten dem Rat der Landwirtschaftskammer, nicht nur die für das Windrad vorgesehene Fläche an einen Investor zu verpachten, sondern ein solches selbst zu betreiben. Aus heutiger Sicht war dies die richtige Entscheidung. Schallschutz, Anwohner, Abstand zu anderen Windrädern – diese Aspekte waren damals unproblematisch. Trotzdem dauerte es von der Planung bis zur Baugenehmigung zwei Jahre. Immer wieder hing es an Kleinigkeiten. Aber die Landwirte ließen – trotz aller bürokratischen Hürden – nicht locker. Seit 1998 steht ihre 65 m hohe Windkraftanlage. Und zwar dort, wo sich ihre drei Betriebsflächen treffen. Sie erzeugt Strom für etwa 240 Haushalte im Jahr. Damals, als die Windkraft noch in den Kinderschuhen steckte und die Energiewende noch kein Thema war, hätte sich sicherlich kein anderer Landwirt beteiligt. „Später dann, als es lief, da gab es durchaus Neider“, erinnert sich

Karl-Heinz Steffens. Die Investitionssumme von damals 1 Mio. DM haben die drei über eine Bank finanziert und eine GmbH & Co. KG gegründet. „Die Banken haben damals, als es noch mehr Sicherheiten gab, bereitwilliger Geld gegeben als heute“, erinnert sich Christof Kienert. Inzwischen ist das Windrad bezahlt.

„Dann wäre die Sache tot“

Gibt es manchmal Probleme, drei Meinungen unter einen Hut zu bekommen? Dreimal Kopfschütteln bei den Männern. Reibungspunkte gab und gibt es kaum. „Wenn wir uns nicht einig wären, dann wäre die Sache tot“, das ist ihre Meinung. So eine Windkraftanlage läuft und braucht kaum Betreuung und ist auch, anders als eine Biogasanlage, vom Arbeitsaufwand her überschaubar, da man Reparaturen sowieso nicht selbst machen kann. „Ich bin auch nicht bereit, im Sturm da hoch zu klettern“, wirft Christof Kienert augenzwinkernd ein. Manchmal sehen sich die drei mehrere Monate nicht. Zurzeit aber doch häufiger. Früher, als ursprünglich geplant, werden sie ihr Windrad „repoweren“. Das heißt, dass es durch ein größeres und leistungsfähigeres ersetzt wird. Sie befinden sich damit ganz auf der Linie des derzeitigen Hürtgenwalder Bürgermeisters: „Wenn die Windräder schon in der Gegend stehen, dann sollen sie auch so viel Energie wie möglich bringen“, sagt er. Durch die in den vergangenen Jahren verschärften Schallschutzvorschriften und ein in 100 m Entfernung gelegenes Naturschutzgebiet wäre ein Neubau heutzutage unmöglich, aber das Repowering geht, beschreibt Karl-Heinz Steffens die kuriose Situation. Die drei Eifel-Wind-Landwirte haben die



Gespräche mit den Banken hinter sich. Im Vergleich zu früher hat sich ihre Investitionssumme versechsfacht – jetzt müssen sie 3 Mio. € aufbringen. Die neue Anlage wird aus Schallschutzgründen, und um den Abstand zu einem anderen Windrad einzuhalten, um 140 m verschoben. Das erlaubt es den Dreien, die alte Anlage noch so lange weiter zu betreiben, bis die neue steht. Sie wird fast 100 m hoch sein und die viereinhalbfache Leistung der bisherigen Windanlage bringen. Nach zehn Jahren wollen die drei Landwirte die Investitionssumme wieder eingespielt haben. Reibungslos ist es aber auch diesmal nicht abgelaufen. Die Bundeswehr stellte sich quer. Sie sah Probleme bei der Radarerfassung für ihren Flugplatz in Nörvenich. Erst nach vielen Gutachten war diese Frage geklärt. „Zwischendurch haben wir schon etwas gezweifelt“, geben die drei zu.

Windstrom ist die Zukunft für die Eifel

Noch vor 25 Jahren hatten die drei Betriebe ihren Schwerpunkt in der Milchproduktion. Das hat sich jetzt vollkommen geändert. „Es wäre auch fatal gewesen, wenn alle in die gleiche Richtung gegangen wären“, sagt Karl-Heinz Steffens. Und Christof Kienert ergänzt: „Man muss eine Nische besetzen und nicht immer nur nach den Nachbarn schießen.“ Ihre individuelle Nische haben alle drei Landwirte gefunden und trotzdem dieses große gemeinsame Projekt gestemmt. Karl-Heinz Steffens ist mit seinem Milchviehbetrieb nach Hürtgen ausgesiedelt und hält heute 200 Milchkühe plus Nachzucht. Außerdem ist er an einer Biogasanlage beteiligt. Zusätzlich ist er im Vorstand der Molkerei Milch-Union Hocheifel und als stellvertretender Kreisbauernvorsitzender aktiv. Stefan Schümmer bewirtschaftet ebenfalls einen Milchviehbetrieb. Er hält 75 Milchkühe und Jungvieh. Seit elf Jahren betreibt er mit einem Kollegen ein Lohnunternehmen. Sie sind Dienstleister für Kommunen,

beispielsweise in der Landschaftspflege und im Winterdienst. Aus Christof Kienerts Bauernhof sind die Milchkühe inzwischen vollständig verschwunden. Er versorgt heute 60 Pensionspferde und betreibt zusätzlich einen Eierhandel.

Zweifel an dem, was sie vorhaben und noch vorhaben, ist den drei gelernten Landwirten nicht anzumerken. Ihre Devise lautet „richtig machen“, also nicht halbherzig an eine Sache herangehen. Das ist auch ihr Rat für Berufskollegen, die eine Alternative suchen. „Wenn Sie es nicht richtig tun, dann läuft es nicht.“ Gerne würden sie noch ein weiteres Windrad bauen, aber die entsprechenden Windkraftkonzentrationszonen sind nicht ausgewiesen worden. „Für unseren Standort ist Windenergie die Zukunft“, da sind sich die drei Landwirte einig. Ihr Projekt könnte durchaus Leuchtturm-Charakter für andere Landwirte in der Eifel haben.



„Wir sind auf dem richtigen Weg mit unserem Betrieb!“

Familie Wirtz, Simmerath-Steckenborn



MEHR ALS EINE KLEINE HOFMETZGEREI

Daten & Fakten:

Bio-Betrieb:	Tanja und Frank Wirtz
Ort:	Simmerath-Steckenborn
Schwerpunkt:	Steckenborner Hoflädchen Direktvermarktung, Grünland, Mutterkühe, Ziegen, Schafe, Schweine
Internet:	www.bio-wirtz.de



Von dem Ort Strauch aus kommend, ist das erste Haus auf der linken Seite am Ortseingang von Steckenborn der Bioland-Bauernhof von Frank und Tanja Wirtz mit dem Steckenborner Hoflädchen.

„Vor etwas mehr als zehn Jahren habe ich den Betrieb von meinem Vater übernommen“, so Frank Wirtz. „Eigentlich wollte ich mein Geld lieber außerlandwirtschaftlich verdienen, obwohl ich die Ausbildung in der Landwirtschaft abgeschlossen hatte. Zwei Jahre habe ich auf dem Bau gearbeitet. Dies war nach einem schweren Unfall nicht weiter möglich und so bin ich in die Landwirtschaft zurückgekehrt.“

Das Grünland wurde schon immer mit Mutterkuhhaltung extensiv genutzt. „So wollten wir auch weiterhin wirtschaften, allerdings den Betrieb auf Öko-Landwirtschaft umstellen“, so Wirtz rückblickend. „Das geht nicht von heute auf morgen, die Umstellung dauert gut zwei Jahre. Zunächst haben wir nur nach den Richtlinien der EU-Öko-Verordnung produziert. Dann sind wir dem Bioland-Verband beigetreten, der noch strengere Richtlinien für die Erzeugung und Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte aufgestellt hat. Unmittelbar nach der Umstellung warf der Hof keinen Gewinn ab, aber durch viel Engagement und harte Arbeit schreibt der Betrieb nun schwarze Zahlen.“ Auf dem Hof leben rund 200 Tiere: Limousin-Rinder, Burenziegen, Texelschafe, Bunte Bentheimer Schweine und Schweine der Deutschen Landrasse.

„Das Limousin-Rind stammt aus den wenig fruchtbaren Mittelgebirgen Südfrankreichs. Es ist robust und genügsam, deshalb auch für die Nutzung von extensivem Grünland besonders gut geeignet. Die Rasse

liefert von Natur aus ein sehr mageres, zartes Fleisch“ berichtet Frank Wirtz. Durch Einkreuzung der Rinderrasse Piemonteser hat der Landwirt die Fleischqualität nochmals gesteigert. Die Rinder werden im Alter von rund 18 Monaten geschlachtet. Damit liegen die Fleischeigenschaften, besonders der Geschmack, zwischen Kalb- und Rindfleisch.

Ein ganz außergewöhnliches Verhalten zeigen die Burenziegen. Sie lassen sich nämlich aufgrund ihres ruhigen Temperamentes problemlos zusammen mit anderen Tierarten, wie Schafen, Pferden und Kühen halten. Die großen und kompakten Ziegen liefern ein schmackhaftes, zartes Fleisch, dem der typische Ziegengeruch fehlt. Die Rasse stammt aus Südafrika und da die Tiere gerne junge Gehölze vertilgen, eignet sich die Burenziege ideal zur Landschaftspflege. Dem Verbraucher ist Ziegenfleisch kaum bekannt. Deshalb wird das Fleisch der Burenziege leider nur sehr wenig nachgefragt.

Bio schafft Mehrwert

Chefin im Hoflädchen ist die gelernte Bürokauffrau Tanja Wirtz. Zusammen mit drei Aushilfskräften verkauft sie an drei Tagen in der Woche. „Wir bieten immer Frischfleisch von Rind und Schwein an. Ziegen- und Schaffleisch müssen vorbestellt werden“ erklärt sie. „Unser Hofmetzger verarbeitet das Fleisch in unserer eigenen Wurstküche zu feinen Wurstwaren, wie verschiedene Sorten Leberwurst, Schinkenwurst und Mettwurst. Unser Rindfleisch wird auch von einer Bio-Metzgerei in Aachen vermarktet. Wir bieten in unserem Lädchen aber noch viele andere Lebensmittel an, alles in Bio-Quali-



ein eigenes Schlachthaus auf unserer Hofstelle zu bauen. Und wir planen auch noch, Hühner im Freiland zu halten! Allerdings werden Hühner im Freien von natürlichen Feinden, wie Füchsen und Greifvögeln, bedroht. Und hier bei uns in der Eifel gibt es viele Füchse! Der Auslauf muss daher mit einem Zaun, der bis unter die Erdoberfläche reicht, gesichert sein. Aber das schaffen wir auch noch!“

tät“, schwärmt sie. „Wir führen Milch und Milchprodukte, Brotaufstriche, Nudeln, Soßen und Gewürze, Säfte und Limonaden sowie diverse Rot- und Weißweine.“ Obst und Gemüse aus kontrolliert ökologischem Anbau runden das Angebot des Hoflädchens ab. „Jeden Donnerstag werden wir von unserem Großhändler aus Coesfeld mit frischer Ware beliefert“, so Tanja Wirtz. „Viel lieber würden wir Produkte aus unserer Region verkaufen.“ Hierfür mangelt es jedoch an der Logistik.

Die Bewirtschaftung von Hof und Lädchen ist arbeitsintensiv. Zeit für Hobbys bleibt Tanja und Frank Wirtz nicht. Nur an den Karnevalstagen gönnen sie sich mit ihren beiden kleinen Kindern eine Woche Urlaub vom Betrieb.

Das Unternehmerpaar Wirtz blickt optimistisch in die Zukunft. „Ja, wir sind auf dem richtigen Weg! Wir können uns auch gut vorstellen,

Was ist Bioland?

Bioland ist ein bundesweiter Verband von Landwirten, Gärtnern, Obstbauern, Winzern und Imkern. Im Jahr 1971 gegründet, ist Bioland heute der größte Anbauverband des ökologischen Landbaus.

Nach dem Recht der Europäischen Union (EU-Recht) sind die Begriffe Bio und Öko geschützte Begriffe, mit denen ausschließlich Produkte gekennzeichnet werden dürfen, die nach den Richtlinien der EU-Öko-Verordnung hergestellt wurden. Die Richtlinien für die Erzeugung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte dienen dem Ziel, gesunde Nahrungsmittel zu erzeugen sowie den Boden und das Wasser zu schützen.

Bio-Betriebe müssen sich einer Kontrolle durch amtlich zugelassene Kontrollstellen unterziehen und erhalten bei Erfüllung der Richtlinien ein Zertifikat. Verbandsbetriebe erhalten zwei Zertifikate.

Das EG-Bio-Zertifikat bestätigt, dass die EU-Bio-Verordnung eingehalten wird. Das Verbandszertifikat, wie das Bioland-Zertifikat, bestätigt die Einhaltung der darüber hinausgehenden Verbandsstandards.

Die Richtlinien von Bioland sind in vielen Punkten strenger als die der EU-Öko-Verordnung. Beispielsweise dürfen Bioland-Betriebe keinen konventionellen Anbau parallel betreiben, auch wenn beide Anbauarten voneinander getrennt sind.



„Wer die Augen offen hält, kann sich immer wieder neu ausrichten“

Gottfried Busch, Kreuzau-Stockheim

EIN UNTERNEHMER SETZT AUF NATURSCHUTZ

Am Abend setzt sich Gottfried Busch auf sein Fahrrad und radelt in das Naturschutzgebiet Drover Heide, das sich nur wenige Kilometer entfernt südlich von seinem Hof in Kreuzau-Stockheim befindet. Ehemals als

Truppenübungsplatz belgischer Militäreinheiten genutzt, bietet das heutige Naturschutzgebiet in einer Größe von 670 Hektar seltenen Pflanzen- und Vogelarten einen wertvollen Lebensraum.



Daten & Fakten:

Betrieb:	Gottfried Busch
Ort:	Kreuzau-Stockheim
Schwerpunkt:	Ackerbau, Pflege von Naturschutzflächen mit Schottischen Hochlandrindern
Internet:	www.kaminholzkiste.de



Die Drover Heide gliedert sich in Wald-, Heide- und Grünlandflächen, sowie Kleingewässer, Wirtschafts- und Wanderwege. Vom Offenland des Naturschutzgebietes grenzt ein stabiler Elektrozaun von 10 km Gesamtlänge ein 150 Hektar großes Tiergehege ab. Dort dienen 35 Schottische Hochlandrinder aktiv dem Naturschutz.

Für Gottfried Busch ist es kein Problem, seine zotteligen Vierbeiner allabendlich zu finden. Zu dieser Zeit halten sich der kräftige Hoch-

landbulle und seine Herde normalerweise in friedfertiger Gelassenheit unter den Kronen eines kleinen Wäldchens aus Birken, Zitterpapeln und Kiefern auf. Sie sind damit beschäftigt, das sperrige und holzige Futter in Ruhe wiederzukäuen.

Was wie ein idyllischer Feierabend aussieht, ist für den 48-jährigen staatlich geprüften Landwirt aus Kreuzau ein Teil des Arbeitsalltages. Gottfried Busch hat den Naturschutz als wichtigen Betriebszweig in seine landwirtschaftliche Tätigkeit integ-

riert. Dazu gehören Weideführung der Herde, Zufütterung im Winter, Vermarktung der schlachtreifen Tiere, Freischneiden des Zaunes, Mäh- und Mulcharbeiten sowie Entbuschungsarbeiten im Gelände. „Wir haben die Rinderrasse Schottisches Hochlandrind ausgewählt, weil sie nicht nur unempfindlich gegenüber Kälte und nassem Schmuddelwetter, sondern in der Futterauswahl auch sehr genügsam ist. Die Highlander fressen nicht nur Gras und junge Gehölze, sondern sorgen auch durch den Verzehr ganzer Äste dafür, dass junge Bäume nicht in die Höhe wachsen.“

Solide Ausbildung muss sein

Bis 2005 war Gottfried Busch Ackerbauer mit Zuckerrüben, Raps und Getreide. „Ich wollte früher eigentlich etwas anderes als Land-

wirtschaft machen, nicht wie mein Vater.“ Nach der Schule arbeitete er zunächst als Sanitäter und lernte bei einem Praktikum den Journalismus kennen. Aber bald erkannte er, dass er als Landwirt mehr Freiheit haben kann als in vielen anderen Berufen. Was gab es schöneres, als auf dem heimischen Betrieb die Ackerarbeiten auszuführen? „Der Geruch von frisch gepflügter Erde löst bei mir Glücksgefühle aus“, schwärmt der Stockheimer Landwirt. Also machte er eine landwirtschaftliche Lehre und lernte danach zwei Jahre in der Landwirtschaftsschule in Düren das unternehmerische Denken von der Pike auf. Mit Mitte 20 übernahm der Staatlich geprüfte Landwirt die Verantwortung von Vater und Onkel, die bisher den Hof gemeinsam als

Gesellschaft geführt hatten. Ackerbau als Grundlage der Einkommenssicherung reichte Busch bald nicht mehr, besonders als er mit seiner Frau eine eigene Familie gründete. Er sah zunächst Chancen, das Holz aus seinem Wald als Brennholz zu verkaufen und mit seinen Maschinen kommunale Auftragsarbeiten zu erledigen. Darunter fiel auch die Pflege ökologischer Ausgleichsflächen, sodass erste Kontakte zur Biologischen Station im Kreis Düren zustande kamen.

In den Jahren 2004 und 2005 lagen die Erzeugerpreise für Getreide und Raps so niedrig, dass mit der Landwirtschaft kaum noch etwas zu verdienen war. Da tat sich für Familie Busch eine neue Chance auf: Die Biologische Station suchte

dringend einen ausgebildeten Landwirt, der bei der Entwicklung des ehemaligen Militärübungsgebietes Drover Heide zu einem Naturschutzgebiet mitwirken sollte. Sollte er wirklich landwirtschaftliche Auftragsarbeiten für den Naturschutz in diesem großen Umfang übernehmen? Da die Flächen sozusagen vor der Haustür lagen, sagte Friedel Busch zu. „Mit Mitarbeitern der Biostation haben wir partnerschaftlich überlegt, welche Bewirtschaftungsart die Heidelandschaft am besten sichert und entwickeln kann“, so Busch. Es wurde ein Vertrag abgeschlossen, der Aufgabenumfang und die Entlohnung festlegt. Zur Erhaltung der Heide und ihrer typischen Pflanzen- und Tierarten werden



erforderliche Pflegemaßnahmen immer wieder neu abgestimmt.

Die Gehegeflächen werden von Ziegen eines anderen Landwirts nachbeweidet und dabei regelrecht geputzt. Damit der Heidebewuchs nicht lückig wird und sich auf den Freiflächen kein Wald entwickeln kann, werden alte Heidebestände flächig niedergebrannt. Aus den Wurzeln bestocken die Pflanzen bald wieder.

Ganz entspannt blickt Gottfried Busch in die Zukunft. Der 17-jährige Sohn hat das Gefühl für Landwirtschaft und Natur, so wie sein Vater. Wie würde der Sohn den landwirtschaftlichen Betrieb entwickeln? „Im klassischen Ackerbau zu wachsen, ist begrenzt. Wer aber die Augen offen hält und seine Interessen und Stärken kennt, kann sich als Unternehmer immer wieder neu ausrichten“, so Busch.

Stabiler Betrieb durch Vielfalt

Landwirt Busch hat nicht nur auf ein Pferd gesetzt, sondern auf mehrere. „Vielfalt ist stabil“ – das gilt für den dynamischen Unternehmer aus Stockheim, der als weiteren Betriebszweig auch die Dachflächen der großen Hofstelle mit einer Fotovoltaikanlagen bestückt hat. Gottfried Busch ist Alleinunternehmer ohne Mitarbeiter. Seine Frau kann nicht viel in der Landwirtschaft tätig sein, da sie als Selbstständige eine Nähsschule leitet. Damit er sich nicht verzettelt, wird jeder Betriebszweig regelmäßig durchgerechnet und auf Einsparungen abgeklopft. „Einsparmaßnahmen umzusetzen bedeutet auch, sich von Dingen, die man gerne macht, trennen zu können. Damit lassen sich Freiräume und Lebensqualität schaffen“, meint Busch.



Naturschutzgebiet Drover Heide

Die Drover Heide liegt inmitten der Gemeinden Kreuzau und Vettweiß und ist mit 670 Hektar das größte Naturschutzgebiet im Kreis Düren. Nach dem Abzug der belgischen Streitkräfte wurde sie 2005 für die Öffentlichkeit freigegeben und kann auf markierten Wanderwegen erkundet werden.

Als Lebensraum seltener Pflanzen- und Tierarten ist sie auch als internationales Vogelschutzgebiet ausgewiesen. Unter den 130 Vogelarten befinden sich zwölf gefährdete einheimische Vogelarten, darunter als besonders geschützte Arten der Ziegenmelker, die Heidelerche und der Neuntöter. In den Feuchtbiotopen der Drover Heide leben 21 Libellenarten, 17 verschiedene Heuschreckenarten und 38 Tagfalterarten.

Zum Erhalt der Heide und zum Schutz vor der Weiterentwicklung

der Flächen zum Wald müssen die Flächen regelmäßig gepflegt werden. Extensive Beweidung durch Rinder und Ziegen, Entbuschungen und gelegentliches Abbrennen sind Maßnahmen zum Erhalt der Heide.

Besucher der Drover Heide kommen im August in einen besonderen Genuss, wenn die Besenheide in purpurroter Blüte steht. Naturkundliche Führungen werden von der Biologischen Station angeboten.

Informationen unter www.biostation-dueren.de.



Die ganze Familie macht mit:
Landwirtschaft im ökologischen Kreislauf.

Familie Klöcker, Marmagen



GLÜCKLICH IM NEBENERWERB

Daten & Fakten:

Bio-Betrieb: Ingrid und Erhard Klöcker

Ort: Marmagen

Schwerpunkt: Mutterkühe



Der Ort Marmagen mit der Eifelhöhen-Klinik ist über die Region hinaus bekannt. Neben der Rehabilitations-Klinik, in der die Gesundung von Patienten durch verschiedene Reha-Maßnahmen unterstützt wird, liegt der Bauernhof der Familie Klöcker.

Zur Freude vieler Patienten gast die bildschöne, 40-köpfige, rötlichbraune Mutterkuhherde der Rasse Limousin in den Sommermonaten auf den Weiden rund um die Klinik. Höhenluft und Ruhe scheinen auch das Wohlbefinden der Tiere zu fördern. Jedenfalls setzen Erhard und Ingrid Klöcker mit ihren zwei Kindern alles daran, die Gesundheit und Lebensqualität für ihre Rinder zu fördern. Schließlich ist der Verkauf von männlichen und weiblichen Jungtieren zur Rindermast und Biokalbfleischerzeugung die Haupteinnahme ihrer landwirtschaftlichen Tätigkeit. Den Tieren ermöglicht die Laufstallhaltung auch in der sechsmonatigen Stallperiode von Mitte Oktober bis Mitte April viel Bewegung.

Im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Betriebsform seines Vaters, der noch Kühe gemolken hat, trinken die Kälber Milch direkt vom Euter des Muttertieres. Dadurch entfällt das zeitaufwändige Melken und nur so kann Erhard Klöcker seinen Hauptberuf als Metzger in einer Großküche überhaupt neben der Landwirtschaft ausüben. Schon als Kind hat Klöcker seinem Vater bei allen anfallenden Arbeiten auf dem Bauernhof geholfen. Noch vor der Übertragung des Hofes auf seinen Sohn stellte Klöcker Senior den Betrieb auf biologische Bewirtschaftung um und wurde Mitglied beim Anbauverband Bioland. Seinem Sohn kam das als gelerntem Metzger entgegen: „Qualitätsfleisch basiert auf bester Futtergrundlage; da ist selbsterzeugtes Biofutter gerade gut genug!“ Erhard Klöcker weiß, dass feinfaseriges Fleisch besonders hochwertig ist. Deshalb setzt er auf die fleischbetonte Rasse Limousin.

Kreislaufwirtschaft wie aus dem Lehrbuch

Auf dem Biobetrieb wird im Winter und Frühjahr der Mist aus dem Stall als natürlicher Dünger auf den Grünland- und Ackerflächen verteilt. Den Grünlandaufwuchs erhalten die Tiere als Frischfutter beim Weidengang und im Winter als Silage. Auch das erzeugte Getreide wird nicht verkauft, sondern in der hofeigenen Kraftfuttermischung an die Rinder verfüttert. Das Stroh wird zur Stalleinstreu verwendet. Der Biobetrieb verzichtet auf den Zukauf von mineralischem Stickstoffdünger und Pflanzenschutzmitteln und wirtschaftet damit erfolgreich. Problemkräuter auf den Ackerflächen, wie Ackerdistel und Ackerwinde, werden durch den Anbau von



Kleegras als zweijährige Vorfrucht vor Getreide ohne Pflanzenschutzmittelinsatz reguliert. Lediglich Saatgut, Mineralfutter sowie Treib- und Schmierstoffe werden eingekauft.

„Gemeinsam mit unseren Kindern denken wir immer wieder neu darüber nach, wie wir unsere Arbeiten einfacher und besser erledigen und die Tierhaltung noch artgerechter gestalten können. Wenn uns das gelingt, macht uns allen die Landwirtschaft ganz besonders Freude!“ Immerhin erfordert die Landwirtschaft über das Jahr gerechnet 40 Wochenstunden Arbeitseinsatz, der unter den Familienmitgliedern aufgeteilt wird. Gepflegte Maschinen und das saubere Erscheinungsbild von Stall und gesamter Hofstelle bestätigen den Eindruck, dass die vierköpfige Familie und ihre Tiere zufrieden sind.

Der Hof ist Heimat

Bäuerin Ingrid Klöcker hat sich mit einem Ladenkiosk in der Eifelhöhen-Klinik selbstständig gemacht. Auch Sohn und Tochter konnten nach der Ausbildung so wie ihr Vater gute Arbeitsstellen in der Nähe finden, der als Metzger täglich auch nicht länger als 30 Minuten Fahrtzeit pendeln muss. Die beiden erwachsenen Kinder wollen in Marmagen bleiben, denn „es gibt keinen Grund, woanders zu leben“. Gerade das gemeinsame Arbeiten schweißt die Familie zusammen und beschert immer wieder gute Stimmung: „Mit vielen Händen läuft die Futterernte wie geschmiert, das macht Spaß!“ Es wirkt fast klischeehaft, aber Ingrid Klöcker besucht täglich nach Feierabend die Limousin-Herde und stellt durch Kraulen, Tätscheln und Sprechen Kontakt mit den Tieren

her. „Hier kann ich Abschalten, Freude tanken und gleichzeitig erreichen, dass sich die Tiere zahm und willig umtreiben lassen.“

In Marmagen gibt es noch vier weitere Landwirte, zu denen Klöckers guten Kontakt pflegen. „Wir Landwirte hier sind richtig gute Kumpels. Wird es einmal eng, helfen wir uns gegenseitig. Und wir tauschen uns immer mal wieder bei einem Kasten Bier über unsere Erfahrungen und Interessen aus“, so der Landwirt.

Dass der Hof auch in der nächsten Generation weitergeführt werden soll, nimmt man der Bauernfamilie aus Marmagen sofort ab. Freude an der Landwirtschaft ist vorhanden, landwirtschaftliche und unternehmerische Fähigkeiten ebenfalls. Die wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft im Mittelgebirge müssen aber auch in Zukunft stimmen.

Mutterkuhhaltung – Landwirtschaft mit Wohlfühlaspekten

Im Zusammenhang mit dem Thema Landwirtschaft werden aktuell insbesondere Fragen zum Natur- und Umweltschutz, zur Biodiversität sowie zum Tierwohl kontrovers diskutiert.

Die Mutterkuhhaltung wird hierbei positiv eingeschätzt. Das Bild der friedlich grasenden Kühe und Kälber in Grünland geprägten Mittelgebirgsregionen ist längst Sinnbild einer intakten, von den Verbrauchern akzeptierten Landwirtschaft geworden. Die Mutterkuhhaltung hat sich auch in der Eifel etabliert. Hier gibt es fast so viele Mutterkuh- wie Milchviehhalter.

Die Mutterkuhhaltung stellt eine flächenextensive Form der Fleischerzeugung bei arbeitssparender Nutzung dar. Ein breites Rassen-spektrum mit teilweise unterschiedlichen Nutzungseigenschaften lässt Individualisten in der Haltung von Fleischrindern viele Gestaltungsmöglichkeiten. Von „A“ wie Angus über „C“ wie Charolais, „L“ wie Limousin, „G“ wie Galloway bis „Z“ wie Zwerg-Zebu reicht die Palette der Fleischrinderrassen. Alle Rassen werden primär zur Fleischerzeugung gehalten, können aber auch zur Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft, für Aufgaben des Naturschutzes und der Landschaftspflege eingesetzt werden. Die Mutterkuhhalter sind im Fleischerinder-Herd-buch Bonn zusammengeschlossen. Hier werden alle Fragen zur Fleischerinderhaltung beantwortet: www.fhb-bonn.de.

IMPRESSUM

Herausgeber

Landwirtschaftskammer Nordrhein Westfalen
Kreisstellen Aachen-Düren-Euskirchen
Rütger-von-Scheven-Straße 44
52349 Düren
www.landwirtschaftskammer.de/dueren

Autoren:

Birgit Biermann und Maria Schäkel
NatUrlaub bei Freunden – eine Erfolgsstory in der Eifel

Kirsten Engel
Moderner Schäfer mit Tradition
Bier vom Hightech-Acker
Windenergie – Chance für die Eifelhöhen
Milchkühe mit Familienanschluss
Lust auf Biokühe

Doris Götzl-Meißner
Mehr als eine kleine Hofmetzgerei
Original Vossenacker Holunderlikör
Ein Bauer im Museum

Susanne Jennissen-Koch
Die Grasnarbe im Focus
Moderne Technik eröffnet neue Perspektiven

Marga Lersch
Aufs Pferd gesetzt und gewonnen

Susanne Lock
Ziemlich gute Freunde – Bauer und Professor als Naturschutzpioniere
Ein Unternehmer setzt auf Naturschutz
Glücklich im Nebenerwerb

Bernhard Rüb
Ackerbau mit Präzision
Eifel? Finde ich gut!

Fachbeiträge:

Ewald Adams, Arnd Balter, Dr. Josef Dissen,
Dr. Joachim Holz, Ulrich Schüling

Redaktion:

Ewald Adams, Doris Götzl-Meißner, Susanne Lock

Fotos:

Portraits:
Bernhard Schaub
Franz Courth (Seiten 50 und 56)

Umschlag:
René Pelzer

Sonstige:
Ewald Adams
agrarfoto.com
agrar-press
Biologische Station Düren e.V.
Franz Courth
Kirsten Engel
Dr. Michael Faber, LVR
Dr. Joachim Holz
Susanne Lock
LVR-FMK
Naturpark Nordeifel e.V.
René Pelzer
Bernhard Rüb

Kartenmaterial:

Kober-Kümmerly + Frey, Düsseldorf
Anne Eaton RWTH Aachen Institut für Städtebau und
Landesplanung (Umschlagseite 2)

Gesamtherstellung:

Print PrePress GmbH & Co. KG, Meckenheim
www.print-prepress.de

Öffentliche Fördermittel:

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung
des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die
ländlichen Gebiete
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen,
Städteregion Aachen,
Kreis Düren,
Kreis Euskirchen.



2. Auflage
Düren, im August 2013

