

# TOLLE TECHNIK UND PIONIERGEIST

—> Die Besten im Bundeswettbewerb

AUTOR:  
**Jürgen Beckhoff, Journalist**

DARUM GEHT'S:  
**Bei den diesjährigen Siegern des Bundeswettbewerbs Ökologischer Landbau liegt der Fokus auf ausgeklügelte Technik und richtungweisender Initiative.**

Seit dem Jahr 2001 zeichnet das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau jährlich drei Bio-Betriebe für ihre besonderen Leistungen aus. Eine sechsköpfige Jury aus Wissen-

schaft, Praxis und Verbänden schlägt die Siegerbetriebe aus der Reihe der Bewerber und Bewerberinnen vor. Bewerben können sich alle Bio-Betriebe, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau zertifiziert sind. Die Auszeichnung wird für das gesamte Betriebskonzept verliehen oder für Teilbereiche wie die Vermarktung oder Tierhaltung. Jeder Siegerbetrieb erhält ein Preisgeld in Höhe von 7.500 Euro. Für den Wettbewerb 2021 haben sich insgesamt 39 Höfe aus dem gesamten Bundesgebiet beworben. Zum ersten Mal in der Geschichte des Wettbewerbs konnten sich nicht nur Betriebsleiter selbst bewerben, sondern konnten die Höfe auch von Dritten für die Prämierung vorgeschlagen werden.

## Backensholzer Hof

Hightech fürs Tierwohl

Ich bin das Geschmacksgewissen und mein Bruder Jasper ist das Öko-Gewissen auf unserem Betrieb“, sagt Thilo Metzger-Petersen. Der Betriebsleiter bringt damit perfekt auf den Punkt, worum es auf dem Bioland-Hof Backensholz geht ([www.backensholz.de](http://www.backensholz.de)): köstlichen Käse so nachhaltig wie möglich zu erzeugen. Und es wird viel Käse gemacht. Jeden Tag verarbeiten 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der hofeigenen Käseerei 12.000 Liter Bio-Milch. Über 20 Käsesorten entstehen daraus, viele davon sind für ihren besonderen Geschmack ausgezeichnet worden. Für den Rohstoff sorgt der landwirtschaftliche Betriebsleiter Jasper Metzger-Petersen. Er betreut auf dem Hof die 450-köp-

fige Kuhherde. Dabei liegt ihm die Tiergesundheit besonders am Herzen. Für den Weidegang stehen den Kühen auf dem Betrieb satte 180 Hektar Grünland zur Verfügung. Um Gesundheit und Wohlbefinden jeder einzelnen Kuh in der großen Herde immer im Blick zu behalten, setzt er auf Hightech. Über ein Trackingsystem am Transponderhalsband werden zum Beispiel die Bewegungs- und Ruhezeiten der Tiere erfasst und sogar ihre Wiederkauaktivität. Neben den Standarddaten wie Milchleistung und Kraftfuttergaben fließen auch diese Infos in ein Programm zum Herdenmanagement ein, auf das er und seine Mitarbeiter jederzeit per Handy oder Rechner zugreifen können.

So kann der Landwirt Auffälligkeiten bei jeder Kuh schnell erkennen und möglichen Erkrankungen frühzeitig vorbeugen. Um bei Tierwohl und Technik immer auf dem neusten Stand zu bleiben, pflegt Hof Backensholz viele Kooperationen mit anderen Betrieben, auch im nahen Dänemark. Letztlich streben die beiden Betriebsleiter ein „komplettes System“ an. Dazu gehört auch ein Restaurant mit Goldstandard, bei dem die Gäste Kulinarik vom Hof bis zum Teller genießen können, und eine Biogasanlage, die den Hof komplett unabhängig von Heizöl oder Gas macht. Denn für Thilo Metzger-Petersen ist eines klar: „Wir haben als Landwirt und Lebensmittelverarbeiter einen großen Hebel für die Umwelt. Und wenn wir das richtig machen, dann können andere das auch.“

FOTOS: PRIVAT (2)



Familie Metzger-Petersen sorgt für Tierwohl und Käsegenuss. Jasper, Martina, Ernst und Thilo (von links).

## Gemüsehof Finke

Den Stickstoff im System halten

Als Johannes Finke seinen Betrieb vor 30 Jahren auf Bioland umstellte und von der Schweinemast auf Gemüsebau umsattelte, war er ein Exot. Und auch heute ist der Hof Finke ([www.finkeshof.de](http://www.finkeshof.de)) noch eine Art Insel in der Region Borken am westlichen Rand des Münsterlandes in Nordrhein-Westfalen. Denn nach wie vor dominiert hier die intensive Schweinemast. Gemeinsam mit seinem Sohn Maximilian baut Johannes Finke auf 95 Hektar ein breites Gemüsesortiment an, das von Kohl und Möhren über Porree und Pastinaken bis zu Rote Bete und Zwiebeln reicht.

Beim Anbau der stickstoffbedürftigen Kulturen trieb den Landwirt von Anfang an um, wie er den Nährstoff im System halten kann. Denn die leichten Sandböden der Region sind stark auswaschungsgefährdet. Wichtigster Ansatzpunkt war für ihn die Fruchtfolge, an der er lange herumgetüftelt hat. Das Ergebnis seiner Überlegungen und Versuche ist unter anderem die Kombination einer Leguminose mit Getreide als Winterzwischenfrucht. Dazu sät er nach der Vorfrucht Getreide Anfang bis Mitte August eine Reihe Sandhafer oder Roggen zwischen zwei Reihen Lupine oder Ackerbohne aus. Weil die schmalen Streifen von Leguminose und Getreide getrennt gesät werden, können sich beide Kulturen optimal entwickeln: Das Getreide hält Reststickstoffmengen im Boden, während der Leguminosenpartner zusätzlichen Stickstoff sammelt.

Der Clou dabei ist: Gesät wird per GPS-Signal. So wächst der nachfolgende Kohl oder anderes Gemüse exakt in dem Streifen, auf dem über Winter die Leguminose stand. Auch bei der Düngerausbringung setzen Johannes und Maximilian Finke auf anspruchsvolle Technik. Pneumatisch gesteuert, legt das Düngergerät den biologischen Stickstoffdünger exakt zwischen den Reihen der jeweiligen Kultur ab, immer direkt an der Pflanze. Dass die beiden Betriebsleiter mit ihren aus-



Johannes und Maximilian Finke tüfteln an Lösungen für ihre stickstoffliebenden Gemüsekulturen.

geklügelten Fruchtfolgen und der aufwendigen Technik schon viel erreicht haben, lässt sich am Nitratwert des hofeigenen Brunnens ablesen. Denn der ist seit der Umstellung um 40 bis 50 mg/l gesunken. Für Johannes Finke ist das aber kein Grund, sich zurückzulehnen: „Ich habe gelernt, dass es immer etwas zu optimieren gibt.“ Und es ist ziemlich sicher, dass auch Sohn Maximilian diesen Ansatz bereits verinnerlicht hat.



Streifenweiser Anbau von Leguminose und Getreidepartner als Winterzwischenfrucht vor Kohl und anderem Gemüse auf dem Betrieb Finke

## Sichere Pachteinnahmen - Solarenergie auf Ihrem Land!

Profitieren Sie neben der Landwirtschaft auf Ihren Flächen zusätzlich von gesicherten Pachteinnahmen durch Solarenergie! Wir entwickeln mit Ihnen gemeinsam ein maßgeschneidertes Konzept zur effizienten und umweltgerechten Umsetzung Ihres Solarprojektes! wpd ist Ihr Partner - von der Planung bis zum Betrieb.



Sprechen Sie uns an:  
wpd onshore GmbH & Co. KG  
Julian Schreder T.: 07142 778-145  
[j.schreder@wpd.de](mailto:j.schreder@wpd.de) [www.wpd.de](http://www.wpd.de)



## Die Bruderkalb-Initiative Hohenlohe

*Pioniergeist mal vier*

Das es bisher kaum einen Markt für männliche Kälber aus der ökologischen Milchkuhhaltung gibt und die Tiere deshalb in der Regel auf konventionellen Mastbetrieben gemästet werden müssen, schmerzte Anja Frey schon lange. Über Jahre hat sie intensiv nach einer Lösung für dieses Problem gesucht. Vor zwei Jahren ist aus den Überlegungen schließlich ein bisher einzigartiges Konzept entstanden: die Bruderkalb-Initiative Hohenlohe ([www.bruderkalb.bio](http://www.bruderkalb.bio)). Dazu gehören neben dem Demeter-Betrieb Völkeswaldhof, den sie gemeinsam mit ihrem Mann Pius leitet, noch Jo's und Micha's Biolandhof, der Bioland-Betrieb der Familie Herz und die Honhardtter Demeterhöfe (siehe auch *bioland-Fachmagazin* 08/2020).

Gemeinsam mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gelang es Anja Frey, eine komplette Wertschöpfungskette für eine wirtschaftliche und tiergerechte Verwertung von Bio-Kalbfleisch aufzubauen, die auch die Verarbeitung und Vermarktung einschließt. Die Basis dafür bildet die mutter- und ammengebundene Aufzucht auf den beteiligten Betrieben. Die Kälber laufen in der Herde mit, trinken am Euter und werden frühestens nach drei Monaten abgesetzt. „Da geht einem das Herz auf, wenn man die Tiere so auf der Weide sieht“, sagt Pius Frey. Mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-

Hall hat die Initiative einen perfekten Partner für die Vermarktung gefunden. Aber auch der Verkauf in den eigenen Hofläden ist ein wichtiger Pfeiler des Fleischabsatzes. Dazu kommen noch Metzgereien, die Gastronomie und der Lebensmitteleinzelhandel als weitere, inzwischen fest etablierte Vermarktungswege.

Die Koordination zwischen den Betrieben, Verarbeitern und Abnehmern liegt in den Händen von Anja Frey. Gemeinsam mit der Bruderkalb-Initiative gelang es auch, verbandsübergreifend ein eigenes Logo für die Ware der Initiative zu entwickeln, das vom Handel akzeptiert wird. Über die gelungene verbandsübergreifende Zusammenarbeit ist Anja Frey besonders froh: „Ein gemeinsames Logo zu entwickeln war eine der größten Herausforderungen bei der Umsetzung und letztendlich der entscheidende Schritt für das Konzept.“ Das Logo ist das Siegel für die strengen Richtlinien, die bei der Haltung und Fütterung der Kälber eingehalten werden müssen. Sie wurden von den beteiligten Betrieben gemeinsam entwickelt und gehen zum Teil sogar über die Vorgaben von Bioland und Demeter hinaus. Unabhängig von der Verbandszugehörigkeit ist die Initiative jederzeit offen für weitere Bio-Betriebe, die ihre Kälber nach den Vorgaben aufziehen und vermarkten möchten. Nachfrage ist jedenfalls da: Bisher zählt die Initiative schon 40 neue Mitgliedsbetriebe, Tendenz weiter steigend. ←



FOTOS: PRIVAT; HOF EGGERS, VASILIKI KLEIN