

# Auf Exkursion im Elsass

## Die Betriebsleiterschule des BBZ Natur und Ernährung besuchte Betriebe in Deutschland und Frankreich

Regionalität, Wertschöpfung und Kommunikation werden immer wichtiger. Dies sind wichtige Hinweise, welche die angehenden Landwirte mit Fachausweis und Meisterlandwirte des BBZN Hohenrain und Schüpfheim auf der Fachreise in die Region Freiburg i. Br. und Colmar von den Betriebsleitern und Betriebsleiterinnen erhalten haben. Die BLS-Teilnehmer haben sieben Betriebe und eine regionale Brauerei besucht. In einem waren sich die besuchten Betriebe sehr ähnlich: klare Ziele, viel unternehmerische Kompetenz und gutes Marketing sind die Schlüsselfaktoren für den Erfolg.

### Von Kühen zu Milchziegen

Als erstes besuchte die Gruppe die Betriebsgemeinschaft Winterberghof in Oberried. Diese gibt's seit 2001. Geleitet wird sie heute vom jungen Meisterlandwirten Stefan Winterhalter. Der Winterberghof produziert mit 120 Milchkühen und eigener Nachzucht Milch und ist damit schon fast ein Exot in der Region Freiburg. Denn Milchbetriebe sind im Südwesten Baden-Württembergs selten geworden. Als zweites und drittes Standbein vermieten Winterhalters noch Ferienwohnung und produzieren in einer kleinen Biogasanlage Fernwärme und Strom. Ob die Biogasanlage nach Auslaufen der Einspeisevergütung im Jahr 2023 noch weitergeführt wird, lässt Winterhalter offen. Zu gross sind die Unterhaltskosten der kleinen Anlage. Vor 20 Jahren mit den Kühen aufgehört hat die Familie Rees auf dem Ringlihof. An den steilen Hängen liess sich die Milchproduktion nicht ausdehnen. Die Alternative haben Barbara und Otto Rees in Ziegen gefunden. 180 Ziegen mit eigener Nachzucht werden aktuell gehalten. Die Milch wird täglich verkäst und die verschiedenen Käsesorten werden im Hofladen, auf Wochenmärkten und in der Gastronomie vermarktet. Der kleine Betrieb bietet unterdessen Arbeit und Einkommen für sechs Leute.

Einen eher zwiespältigen Eindruck bei den BLS-Teilnehmer hinterliess ein Lohnunternehmer. Er hat uns zwar viele Maschinen gezeigt, welche er teilweise selber entwickelt oder, wie den Traubenvollernter, als erstes in der Region eingesetzt hat. Eine seiner Aussage hat einigen BLS-Teilnehmern gefallen: Er habe sich immer auf sein Bauchgefühl verlassen und nie gerechnet. So richtig zufrieden schien der Mann aber nicht zu sein und die Jahrzehnte des Stresses eines Lohnunternehmers haben ihre Spuren hinterlassen. Ausgeklungen ist der Tag mit einer animierten Führung durch die Brauerei Ganter in Freiburg. Wir konnten das "Brauwunder" mit allen Sinnen erleben und hörten Wissenswertes und Anekdoten rund ums Bier. Im Anschluss gab's im historischen Kesselhaus einige der frisch gezapften Biere.

### Mehr Wertschöpfung mit Veredelung und Direktvermarktung

Wenn die Preise sinken, musst du was unternehmen. Das machte Otto Schwarz nach dem Mauerfall als die ostdeutschen Betriebe nach und nach der Milchmarkt überschwemmten. Er hörte auf zu melken und gründete den Wonnetäler Bauernladen. Neben Obst, Gemüse und Eiern verkauft er auch viele verarbeitete Produkte seines Betriebes und vieler Partner. Wichtig für den Erfolg seien Frische, Regionalität und gute Information durch den Chef oder

die Chefin persönlich. Ähnliches erzählten uns Ute und Eugen Eckert aus Forchheim welche ein grosses Sortiment an Gemüse und Kartoffeln anbauen und am Markt oder im Hofladen mit modernster Waage und Kassensautomat verkaufen. Stefan Engler vom Ramstalhof ist in der Milchproduktion geblieben. Diese muss jedoch ganz einfach und sehr kostengünstig laufen. Und weil seine Tränker fast nichts mehr gelten, mästet er alle Tiere selber aus und verkauft das Fleisch ab Hof. Einen Teil der Milch lässt er von einem Störkäser verarbeiten und verkauft den Käse im Hofladen. So nebenbei bewirtschaftet der Betrieb noch 40 Hektaren Reben. Schöner Abschluss der Reise bildete die Ferme Obrecht in der Nähe von Colmar. In tief eingestreuten Boxen stehen 60 saubere Mutterkühe mit ihren Kälbern der Rassen Blonde d'Aquitaine und Limousin. Rund ums Jahr wird geschlachtet. das Fleisch wird zweimal pro Monat auf dem Hof oder über ein "Fleischabo" verkauft. Die hundert Abonnenten können ihr Fleischpaket zu bestimmten Zeiten an drei Orten abholen.



*Stefan Winterhalter erläutert den BLS-Teilnehmern des BBZN das Management in seinem Milchviehstall.*

*(Foto Stefan Moser)*

### **Informationsveranstaltung Betriebsleiterschule**

Im Oktober beginnt am BBZ Natur und Ernährung eine neue Betriebsleiterschule für Landwirte/-innen. Interessierte erhalten Informationen, Unterlagen und Anmeldeformulare beim Kurssekretariat 041 228 30 70

Am Di. 30. April 2019, 20.00 Uhr findet auf dem Betrieb Fabian Gassmann, Berghof 4, Wauwil eine Informationsveranstaltung über die BLS statt. Anmeldeschluss für die BLS ist der 1. Juni 2019.

Hohenrain, 11.04.2019

#### **Kontakt**

BBZN Hohenrain, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain

Stefan Moser, 041 228 30 92, stefan.moser@edulu.ch, www.bbzn.lu.ch