

Grosse Kontraste im Elsass

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

Die Fachreise der Betriebsleiterschule BLS des BBZN Hohenrain und Schüpfheim führte in die Region Freiburg i. Br. und ins Elsass. Entweder intensive Produktion oder hohe Wertschöpfung und Regionalität sind die strategischen Ausrichtungen, welche die angehenden Meisterlandwirte und Meisterlandwirtinnen auf den Betrieben gesehen haben. Die BLS-Teilnehmer haben sieben Betriebe und eine regionale Brauerei besucht. In einem waren sich die besuchten Betriebe aber sehr ähnlich: alle hatten klare Ziele und zeigten hohe unternehmerische Kompetenzen.

Unterschiedliche Reaktionen nach dem Mauerfall

Nach der Wiedervereinigung Deutschlands überschwemmten die ostdeutschen Grossbetriebe nach und nach den Milchmarkt und die Preise sanken. Die eher kleinstrukturierten Betriebe in der Region mussten reagieren. Die Familie Winterhalter hatte damals 30 Kühe. Sie vergrösserte den Betrieb mit der Gründung der Betriebsgemeinschaft Winterberghof mit zwei weiteren Betrieben. Das Wachstum war aber herausfordernd und teuer. Der Senior Winterhalter meinte, weil sie viel Milchquote kaufen mussten, seien die bereits vor dem Bau des neuen Milchviehstalles beinahe bankrott gewesen. Heute leitet der junge Meisterlandwirt Stefan Winterhalter den Winterberghof. Dieser produziert mit 120 Milchkühen und eigener Nachzucht Milch und ist damit schon fast ein Exot in der Region. Anders reagierte die Familie Rees auf dem Ringlihof. Vor mehr als 30 Jahren haben sie die Milchkühe durch Ziegen ersetzt. An den steilen Hängen liess sich die Milchproduktion nicht ausdehnen. Heute wird die Milch von 200 Ziegen täglich verkäst und die verschiedenen Käsesorten werden im Hofladen, auf Wochenmärkten und in der Gastronomie vermarktet. Damit bleiben sowohl die Wertschöpfung der Verarbeitung wie der Vermarktung in der Familie. Der kleine Betrieb bietet unterdessen Arbeit und Einkommen für sechs Leute.

Vor 7 Jahren startete Kurt Metzler mit seinen ausgeklügelten, mobilen Hühnerhotels. Diese stehen dezentral auf verschiedenen Obstbaubetrieben. Vermarktet werden die Eier in den Hofläden oder Eierdepots, aus welchen die Kunden mit einer Schlüssel-Karte rund um die Uhr Eier entnehmen können. Ausgeklungen ist der Tag mit einer unterhaltsamen Führung durch die Brauerei Ganter. Professor Dr. Theobald Gerstenkorn erklärte, wie gesundheitsfördernd Bier sein kann, und rannte damit bei den jungen Landwirten offene Türen ein.

Intensive Produktion oder Wertschöpfung

Stark diversifiziert zeigte sich der Obst- und Spargelhof Scherb. Auf 8 ha baut er in besten Lössböden weisser Spargel an. Daneben finden sich Reben, Obstanlagen, eine Brennerei und ein Laden auf dem Hof. Am meisten Einkommen erzielt der Betrieb jedoch mit Dienstleistungen im Bereich Umgebungspflege von Gewerbeanlagen. Beindruckt hat auch die Ferme "Zum Burahisla" in Ungersheim. Familie Rasser hält 36 Mastschweine und 40 Ammenkühe der Vogesenrasse, mit welchen sie 3,4 Kälber pro Kuh und Jahr mästen. Alles Fleisch wird selber verarbeitet, zum Teil veredelt und im eigenen Hofladen und vier anderen Geschäften von "nose to tail" verkauft. Ebenfalls auf Verarbeitung und Vermarktung setzt seit

vier Generationen die biodynamische Domaine Krust. Die Milch von 50 Jersey-Kühen wird zur Hälfte in der hofeigenen Käserei verarbeitet und im Hofladen verkauft. Weil's so gut läuft, plant Thomas Krust den Bau einer neuen Käserei neben dem Stall. Als starken Kontrast zu den beiden Betrieben besuchte die BLS-Gruppe zum Abschluss der Reise die GAEC de Wittelsheim. Diese wurde vor 45 Jahren gegründet, hat 5 Gesellschafter und einen Angestellten. 290 starke Holsteinkühe werden im 36-Karussell gemolken und produzieren jährlich 2'900'000 kg Milch. Auf den 450 Hektaren LN werden, trotz zunehmenden Vorkommen des Maiswurzelbohrers, immer noch 350 ha Körnermais unter Bewässerung angebaut.



Thomas Krust, früher Önologe, heute Betriebsleiter der Domaine Krust und Präsident des Jersey-Zuchtverbandes France Nordost erläutert die Stärken und Effizienz der Jersey-Kuh.

(Foto S. Moser)



Die BLS-Reisegruppe auf der GAEC Wittelsheim

(Foto B. Estermann)

Hohenrain, 21.04.2023

Kontakt

BBZN Hohenrain, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain
Stefan Moser, 041 228 30 92, stefan.moser@edulu.ch, www.bbzn.lu.ch