Lehrfahrt des vlf Wasserburg nach Frankreich

Wasserburg Ende letzten Jahres besuchten die Wasserburger unter Leitung von Geschäftsführer Rolf Oehler bereits auf der Hinfahrt einen Direktvermarkter bei Stuttgart. Im Elsaß und im Pariser Becken wurden drei große Milchviehbetriebe und ein Ackerbaubetrieb besucht. Höhepunkt der Fahrt über Metz und Reims war die Hauptstadt Paris.

Erste Station war der Sulzberghof von Angelika und Bernhard Kuch in Lenningen bei Stuttgart. Der Milchviehbetrieb mit derzeit 50 Milchkühen hat nach Schließung der örtlichen Molkerei einen Hofladen mit eigener Bäckerei und Gastraum gebaut. Nur so konnte Familie Kuch die immer größer werdende Nachfrage für ihr nach altem Rezept gebackenes Brot bedienen, das beim Ab-Hof Verkauf der Milch von den Kunden „mitgenommen" wurde. Beim Angebot im Hofladen und insbesondere beim Herstellen der Brote, Kuchen und Mittagsverpflegung wird streng auf regionale Herkunft geachtet sowie alles ohne Zusatzstoffe hergestellt.

Größte Herausforderung für den Familienbetrieb war die Entscheidung, einen eigenen Bäcker als Vollzeitkraft einzustellen. Inzwischen läuft der Direktvermarktungsbetrieb in der Biospährenregion Schwäbischen Alb mit 140 ha und Hofgastronomie mit Sohn und Tochter auch ohne Werbung ganz hervorragend. Von der Gastfreundschaft der Familie Kuch und der guten Qualität konnten sich die Wasserburger beim Brunch selbst überzeugen.

130 eigene Milchkühe haben Pierre Reinhart und Cousin Frederic in Littenheim im Elsaß. Ein weiterer Landwirt hat nur die Stallplätze gemietet und melkt zusätzlich 40 eigene Milchkühe. Die Milchbauern bekommen für die Milch 34 ct/l von Ihre Kooperative, die damit Joghurt herstellt. Das sind 5 ct mehr als Milchbauern bei anderen Molkereien bekommen.

Da es seit Mai 2015 nur 45 l geregnet hatte, war der Mais Anfang September bereits siliert worden. Der Betrieb der beiden Cousins ist mit 250 kW einer von nur 200 Biogasbetrieben in ganz Frankreich. Diese haben strengere Auflagen als Betriebe in Deutschland: So darf nur 20 % Mais verstromt werden und die Regelungen zur Gülleausbringung sind deutlich schärfer: 150 m Abstand muss bei der Gülleausbringung zu Wohnhäusern eingehalten werden. Nur wenn die Gülle eingearbeitet wird, darf bis auf 50 m an die Siedlungen gefahren werden.

Nach der Fahrt durch die Champagne mit riesengroßen Flächen und Zwischenstopp in Reims wurde der Ackerbaubetrieb Didier Heurtout in Juillet in der Einflugschneise des Pariser Flughafens Charles de Gaulle besucht. Auch diesem 220 ha Betrieb mit Weizen, Zuckerrüben, Raps, Erbsen und Hanfanbau machen die niedrigen Preise zu schaffen. Vor allem hohe Lohnkosten mit 13 bis 14 €/h bei maximal 35 Stunden/Woche Arbeitszeit machen Fremdarbeitskräfte sehr teuer. Der Betrieb ist daher Mitglied in einem Verein, der bei Bedarf Arbeitskräfte auf Zeit zur Verfügung stellt. Das erfüllt die Funktion eines Maschinenrings, den es in Frankreich nicht gibt.

Probleme hat der Betrieb auch mit den hohen Sozialkosten, die allein 40 % des Gewinns ausmachen, dazu kommen noch 20 % Steuern, so dass letztendlich nur noch 40 % für den Lebensunterhalt verbleiben. Gerne wäre Heurtout daher auch zur gleichzeitig stattfindenden Großdemonstration nach Paris mitgefahren, aber am Nachmittag musste er seinen Hanf ernten. Neben den Samen, die als Vogelfutter oder als Grundstoff für Farben oder Öl verwertet werden, wird vor allem das Stroh zur Fasergewinnung genutzt. Vorteil des Hanfs ist sein extensiver Anbau: außer mineralischem Stickstoff ist kein Pflanzenschutz erforderlich. Und der schnell wachsende Hanf sei eine ganz hervorragende Vorfrucht für Weizen, so der Betriebsleiter.

Südöstlich von Paris liegt die Domäne von Baron Rothschild. Dort werden 1000 ha Wald und 600 ha landwirtschaftlich genutzt. Die insgesamt 1,5 Mio. l Milch von 150 Milchkühen werden in der eigenen Käserei zu Rohmilchbrie verarbeitet und komplett direkt an Händler, Großkunden oder ab-Hof verkauft. Die Kaufhauskette Carrefour verlangt zusätzlich einen Nachweis für gentechnikfreie Produktion. Nur für die an diesen Abnehmer produzierte Käsemenge wird anteilsmäßig GVO-freies Sojaschrot für den Nachweis des Abnehmers eingekauft. Für die Premiumlinie wird auf der Verpackung mit dem berühmten Namen Rothschild geworben. Damit erhält der Betrieb 1 € mehr je kg, insgesamt 9 bis 10 €/kg Brie.

In der Produktionstechnik der Außenwirtschaft versucht der Geschäftsführer die Kosten niedrig zu halten: Pflanzenschutzmittel werden nur bei über 80 % Luftfeuchtigkeit gespritzt, damit könne er die Aufwandmengen um 70 % reduzieren. Und bei der Düngung wird neben der eigenen Milchviehgülle und zugekauftem Geflügelkot nur noch wenig Mineraldünger eingesetzt.

Anschließend wurde westlich von Paris der Spitzenmilchviehbetrieb Ferme de Bissy besichtigt. Die über 400 Milchkühe werden dort mit einem 24er-Melkkarussell gemolken. Besonderheit ist, dass das ganze Melkkarussell in einer Betonwanne schwimmt und daher seit 20 Jahren ohne Verschleiß läuft. Für seine nachhaltige Produktion wurde der Betrieb im Januar nach ISO zertifiziert: Der Betrieb setzt nur geringfügig mehr Antibiotika ein als Biobetriebe. Die Gülle wird separiert, der Feststoff in den Liegebereich für die Milchkühe eingestreut. Demnächst wird die Flüssiggülle nochmals verdünnt und dann mit der Großregneranlage bodennah ausgebracht. Damit kann die Nährstoffausnutzung noch einmal erhöht und der Anteil des zugekauften Mineraldüngers weiter gesenkt werden.

Wegen der Trockenheit lagen die Silomaiserträge letztes Jahr nur bei 4 bis 8 t Trockenmasse pro ha, bei weniger als der Hälfte der sonst üblichen Erträge von 15 t. Daher hat der Betrieb bereits 80 ha Mais von anderen Betrieben zugekauft. Auch beim Milchpreis rechnet der Geschäftsführer Bertrand Taverné deshalb gegenüber dem letzten Wirtschaftsjahr mit einem um 22 % niedrigeren Milchpreis. Acht Monate könne er das noch durchstehen, war die Antwort auf die Frage, wie lang ein Betrieb den aktuellen Preis von 30 ct/l Milch noch durchhalten könne, der ausschließlich mit Fremdarbeitskräften arbeite.

Nach dem fachlichen Teil der Lehrfahrt bekamen die Ehemaligen eine ausführliche Stadtrundfahrt in Paris, der Abend klang dann in einem typischen Restaurant im berühmten Künstlerviertel Montmartre aus. Die Kathedrale Notre Dame sahen die Ehemaligen auf einer Schifffahrt auf der Seine. Einige schafften sogar noch den Aufstieg auf den Eiffelturm, ehe es über Metz zurück nach Wasserburg ging. ■

Veranstaltungen

Abensberg 30. 6. – 3. 7., „Sommerlehrfahrt ins Hohenloher Land", Anmeldung bis 30. 4. unter Tel. 09443-704-154 (Di.-Fr. vormittags)

Bayreuth 1. – 5. 6., Hamburg, „Lehrfahrt nach Nordeutschland: Einbeck, Altes Land und Hamburg; ausführliches Programm unter www.vlf-Bayreuth", Fahrtpreis (bei mind. 35 TN) im DZ: 448 €/Pers, EZ-Zuschlag: 105 €; Anmeldung unter Tel. 0921-3448353

Donau-Ries 9. 6., „Sternfahrt zum Bachbauernhof in Holzheim", Anmeldung bis 30. 3. unter Tel. 09081-2106-51

Nürnberger Land 31. 3., 20 Uhr, Oberhaidelbach, GH Roter Ochse, „vlf-Zirkel Oberhaidelbach: Fördermöglichkeiten in der Landschaftspflege, Dr. Rauenbusch, LRA Lauf",

Uffenheim und Neustadt/Aisch 5. 4., 14 Uhr, AELF Uffenheim, „Neue Textilien und ihre Pflege, Ref.: Lisa Christ, AELF Uffenheim", Anmeldung unter Tel. 09842208-0 ■

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Peter Schwappach, Regierung v. Unterfranken, 97070 Würzburg, Telefon: 0931-3801379, Fax: 0931-3802379, E-Mail: peter.schwappach@reg-ufr.bayern.de

Chancen und Risiken von TTIP

Bad Staffelstein Zu einer vielbeachteten Veranstaltung über die Chancen und Risiken des internationalen Freihandelsabkommens TTIP hatte der vlf Bad Staffelstein geladen. Es kommt nicht oft vor, dass eine vlf-Veranstaltung so ein großes Presseecho erfährt und dazu sogar Leserbriefe in der Tageszeitung veröffentlicht werden.

Das geplante Freihandelsabkommen zwischen Europa und den USA (TTIP) bewegt aber nicht nur Landwirte, sondern auch die breite Öffentlichkeit. So waren beispielsweise auch Lehrer und Schüler zum Vortrag des leitenden Ministerialrats Anton Dippold vom bayerischen Landwirtschaftsministerium gekommen.

FOTO: ANDREAS WELZ

vlf-Vorsitzende Rudi Steuer (l.) und der Vorsitzende des Rings junger Landwirte, Andreas Popp (r.), bedanken sich bei Anton Dippold mit lokalen Käsespezialitäten.

Dippold führte aus, dass ein Freihandelsabkommen im Interesse einer stark auf Export ausgerichteten Volkswirtschaft wie Deutschland sei. Wichtig sei aber, dass das Abkommen intelligent ausgehandelt werde und sich die Interessen Europas im Vertrag auch wiederfinden. Die bayerische Landwirtschaft werde in der Summe wohl eher Nachteile erleiden, weil landwirtschaftliche Grunderzeugnisse in den USA strukturell günstiger erzeugt werden können. Ohne Zollschranken würden diese Produkte auf den europäischen Markt drängen, prophezeite der Leiter des Referats Agrarpolitik in München.

Auf der anderen Seite dürften aber auch die Chancen für unsere Bauern nicht übersehen werden. Hier könnten wir mit ausgesuchten Spezialitäten wie beispielsweise den bayerischen Käse- und Milchprodukten punkten. Bei mehr als 300 Mio. Einwohnern in den USA sei laut Dippold ein großer Absatzmarkt vorhanden. ■