

Regional vernetzt - Bodensee fetzt

Holger Mittelstraß



Am Kompetenzzentrum für Obstbau von Baden-Württemberg bei Ravensburg

Vier Tage nach einem Wintersemesterbeginn in Präsenz steigen im Oktober 2020 die Corona-Inzidenzwerte wieder und die Hochschulleitung schickt die universitäre Lehre erneut in den Online-Modus. Wie mag es nächstes Jahr weitergehen? Ist es verantwortbar eine Wochenexkursion zu planen? Es melden sich tatsächlich fünf wagetütige Studierende, die den Online-Unterricht satt haben. Ein Semester lang sieht sich das Orga-Team trotzdem fast nur am Bildschirm jede Woche. Wir bleiben vorsichtig und planen die Reise innerhalb von Deutschland und so spät wie möglich im Sommersemester 2021, Anfang Juli. Aus Deutschland wird schnell die Region Bodensee mit einer spannenden Dichte an Ökoberrieben sowie in Grenznähe von Österreich und der Schweiz. Die Unsicherheit, ob wir trotz Hygie-

nekonzept fahren dürfen, bleibt uns bis Juli erhalten. Zunächst darf die geplante Vorexkursion des Orga-Teams Anfang April nicht starten, sie kann erst Ende Mai stattfinden. Danach ist das Team allerdings neu motiviert, wir verlegen erstmals die Exkursion in die vorlesungsfreie Zeit auf Ende August. Dies ist zum Glück auch ein Zeitraum, wo alle angemeldeten Lehrenden und Teilnehmer:innen zeitlich können, weiterhin sind einige bis dahin gegen Corona zweimal geimpft. Die Übernachtung muss nach Ravensburg verlegt werden, da die bisher geplanten Unterkünfte im August bereits ausgebucht sind. Dies stellt sich als eine gute Wahl heraus, wir thronen in Ravensburg auf der Veitsburg über der romantischen Altstadt. Auch die gesamte Programmplanung muss komplett geändert werden. Erst vier Tage

vor unserem zweiten Vorbereitungsabend Mitte Juli erhalten wir die endgültige Genehmigung durch die Univerwaltung für die Hauptexkursion. Vier Tage vor Reisebeginn werden neue Hygieneregeln bundesweit erlassen: statt generellen Schnelltests wird differenziert nach „3 G“ (geimpft, genesen oder getestet). Nach dem ersten Tag auf Tour wissen alle Mitfahrenden, dass es sich gelohnt hat, den Unsicherheiten zu trotzen und trotz allen Risiken loszufahren: eine Fachexkursion zu landwirtschaftlichen Betrieben und Institutionen ist durch keinerlei Online-Angebote zu ersetzen!

Die Betriebe der ersten beiden Tage machen uns schnell deutlich, dass wir in einer völlig anderen Region als Nordhessen unterwegs sind. Philip Mayer, Ende 20, betreibt hochprofessionell einen florierenden Gemüsebaubetrieb mit aktuell 20ha und 25 Mitarbeiter:innen, in einem Jahr wird auf 40ha erweitert, davon sind 1,3ha unter Glas. Die neue Fläche liegt im Naturschutzgebiet, wo seit dem baden-württembergischen Volksentscheid zur „Rettung der Bienen“ keine konventionellen Pflanzenschutzmittel mehr eingesetzt werden dürfen. Die Fahrt am nächsten Tag über die Insel Reichenau vermittelt uns einen Ausflug nach „Klein-Holland“. Ein Gewächshaus folgt dem nächsten, jeder m² Boden wird intensiv genutzt. Die Diskussion beim Biokräuterbetrieb Deggelmann ist allerdings sehr

ernüchternd. Trotz intensivster Nutzung seiner Gewächshäuser sieht er keine Entwicklungsmöglichkeiten mehr für sich und hat seinen Betrieb an Schweizer verkauft. Wer in Deutschland nicht direkt vermarkten kann, ist auf die Abnahmebedingungen der Supermarktketten angewiesen. Die Preisbedingungen sind ruinös und es finden bundesweit weitreichende Konzentrations- und Spezialisierungsprozesse im Gemüsebau statt. Während Deggelmann selbst nicht in die Schweiz (EU-Ausland) exportieren darf, gelten in Zukunft die Erzeugnisse als Schweizer Inlandware und können dort zu wesentlichen besseren Preisen verkauft werden. Das Wetter ist an diesem Tag sehr wechselhaft: Zum Glück erwischt uns nur beim Ausflug ins Wollmatinger Ried ein satter Regenguss.

Einen anderen Eindruck vermittelt der Haettelihof bei Konstanz, der im engen Kontakt mit Verbraucher:innen seine Hofprodukte vermarktet, Flächenbeihilfen zur Landschaftspflege geschickt nutzt und nun über eine neue Bruderkalbinitiative in der Region bessere Absatz- und Preisbedingungen für sein Rindfleisch sichert. Eine wichtige Rolle in der Vernetzung spielt hier der regionale Naturgroßhändler Bodan in Überlingen, der gezielt solche Erzeugergemeinschaften fördert und dann die Produkte wieder in die regionalen Naturkostläden liefert. Dafür hat er u.a. auch eine eigene LKW-Flotte aufgebaut, die mit CO₂ statt FCKW kühlt. Wir staunen über die riesigen Lagerhallen voll mit Naturkost bis zur Decke. Als Mitglied der Gemeinwohlökonomiezertifizierung



Gärtnerei am Camphill Lehnhof

geht es ihnen auch um faire Partnerschaften mit den Lieferbetrieben, um faire Mitarbeiterführung und flache Hierarchien im Betrieb. Das Lohngefälle zwischen der schlecht- und bestbezahltesten Tätigkeit liegt nur bei 1:4. Bei Bodan um die Ecke liegt das Demeter-Hofgut Rengoldshausen, mehr oder weniger der Dottenfelder Hof von Süddeutschland mit vielen Betriebszweigen vom Anbau, Verarbeitung bis zur Vermarktung, angegliedertem Walldorfkindergarten, Landbauschule und Altenheim. Wir treffen Mechthild Knösel, die die Milchviehhaltung von der Geburt bis zum Sterben der Tiere im Stall und auf der Weide komplett neu durchdacht und organisiert hat. Dazu gehören u.a. Natursprung, eine muttergebundene Kälberaufzucht, ein Bruderkalbkonzept und mobiles Schlachten direkt auf dem Betrieb. Weiterhin treffen wir Hanno Willasch, der auf dem Hof ein Abokistensystem mit 1400 Kund:innen aufgebaut hat. Dass die regionale Vernetzung nicht immer 100% klappt, kommt in einer Nebenbemerkung durch, da er nicht begeistert ist, dass ein Nachbardemeterbetrieb

ebenfalls ein Kistensystem begonnen hat und wegen sozialer Landwirtschaft preisgünstiger anbietet. Ebenfalls schwer beeindruckend ist das anthroposophische Camphilldorf Lehnhof mit über 400 Einwohnern, wo in verschiedensten Betrieben mit zu Betreuenden zusammen gearbeitet und in Hausgemeinschaften gelebt wird. Es ist unser erster Sonnentag und bei strahlendem Wetter blicken wir über den Bodensee auf die komplette Alpenkette. In der Corona-Zeit musste das soziale Leben stark eingeschränkt und kontrolliert werden, dennoch hat eine FÖJlerin geäußert: hier hätte sie in dieser Zeit mehr Kontakte als davor in ihrem „normalen“ Leben zuhause gehabt.

Spannend ist für uns der Einblick in den Bioobstbau, und hier vor allem der Apfelanbau. Rund um Ravensburg stehen hunderte ha an Spalierobstplantagen unter Hagelnetzen. Für einen Tag mieten wir Fahrräder und bleiben trotz Regenvorhersage zum Glück standhaft: wie schön, mit dem Rad die Gegend zu erkunden und sich zu bewegen, statt mit Maske im Bus herum

zu fahren - und das Wetter? Es hält! Das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee testet neue und alte Sorten, prüft neue Anbau-, Pflanzenschutz- und andere Maßnahmen sowie bietet einen eigenen Beratungsdienst an. Demnächst werden auch Photovoltaik-Hagelnetze getestet, die gleichzeitig eine Energieernte ermöglichen. Der Sortenexperte Dr. Ulrich Mayr ist sehr skeptisch über alte Apfelsorten für den Bioanbau, er sieht die Zukunft bei pilztoleranten Neuzüchtungen. Christoph Denzel, Ex-Witzenhäuser und heute Obstbauberater, macht uns die Intensität auch im Bioapfelanbau deutlich: bei Regenwetter wie in diesem Jahr wird 20-50x mit Schwefel, Kupfer oder Neem gespritzt. Will man noch einen Bioapfel aus dem Supermarkt essen? Und die Düngung? Niklaus Glocker experimentiert in seinen Plantagen mit Klee-grastransfermulch in der Reihe und Blühstreifen zwischen den Reihen. Und der extensive Obstbau? Neben den Intensivspalieranlagen ist die Regi-

on von vielen Streuobstwiesen geprägt. Nebenerwerbsbetrieb Bayer veredelt bspw. seine Birnen zu sortenreinen Bränden. Während der Vater ein Sortenexperte ist, hat der Sohn die Verarbeitung, Verkostung und Direktvermarktung nach München übernommen. Auf dem Vollerwerbsbetrieb Steidle ist der Streuobstbau professionalisiert: mit einem Obstsammlertraktor können pro Tag mehrere Tonnen Äpfel aufgesammelt und direkt an eine Mosterei geliefert werden. Die Bäume werden im Akkord durchgeschnitten. Oder auf dem Betrieb Gobs spielen weniger das Streuobst eine Rolle, als die Prämien für die Landschaftspflege der Flächen sowie die Haltung von Weiderindern, deren Fleisch nach Schlachtung durch die Schlachtereier Fair-Fleisch in Überlingen gut direkt vermarktet werden kann.

Als Sonderkultur darf auch der Wein nicht fehlen. Im Winzerdorf Hagnau mit Rebfläche an Rebfläche wirtschaften zwei von 90 Winzern ökologisch. Wir tref-

fen Demeter-Weinbauer Thomas Pfisterer, der u.a. mit Homöopathieanwendungen in den Reben experimentiert. Aufgrund der Regenfälle und des Pilzdrucks hat er dieses Jahr allerdings einen Totalausfall und herben wirtschaftlichen Schaden wegen falschem Mehltau zu verzeichnen. Bei einer Weinprobe können wir noch die hervorragende Qualität aus den Vorjahren probieren.

Vieles mehr kann hier in Kürze nicht erwähnt werden. Wir hatten dieses Jahr eine tolle, wissbegierige Studierendentruppe, die alle Betriebe mit ihren Fragen löcherten und auch abends noch gerne bei Reflexionsrunden diskutierte. Der Dank geht an die mitfahrenden Lehrenden Ute Knierim, Miriam Athmann, Katrin Zander und Sebastian Kretschmer, die im Lockdown Dezember 2020 sofort zusagten mitzufahren und diese Zusage auch nie in Frage stellten. Mit ihrer Hintergrundkenntnis konnten viele offen gebliebene Themen im Bus und abends bearbeitet und klargestellt werden. Das diesjährige Orga-Team meisterte die spezielle Corona-Situation so gut, dass eine Teilnehmerin auf der Rückfahrt äußerte: „Im Vorfeld fand ich ja das Hygienekonzept völlig übertrieben. Jetzt haben wir eine Woche fast nicht über Corona gesprochen und alles ist gut gegangen. Das Konzept war echt Spitze.“



Lager für Trockenprodukte beim Naturkostgroßhändler Bodan in Überlingen