

BERICHTE, INTERVIEWS UND PORTRÄTS
AUS DEM HAMBURGER SÜDEN

JULI 2015 • WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BUSINESS & PEOPLE

agrar spezial



DAMMANN®



Pflanzenschutztechnik
Fahrzeugtechnik
Airporttechnik

Know How aus Hedendorf erobert die Welt

Agrar-Lehrling ohne Hof

Begeistert von Traktor und Co: Darum haben sich zwei junge Männer für eine landwirtschaftliche Ausbildung entschieden

Von Hans-Lothar Kordländer

Nur wenige Kilometer voneinander entfernt auf zwei Höfen in Fredenbeck machen zwei junge Männer eine landwirtschaftliche Ausbildung, bei denen die Eltern zu Hause keinen Hof haben. Der 21-jährige Niklas Andre aus Hamburg-Langenhorn absolviert sein erstes Lehrjahr auf dem Hof von Wilhelm und Antje Mießner, der 17-jährige Kjell Wittmack aus Ohrensen-Lüsthoop startet mit seiner Ausbildung auf dem Hof von Cord und Dörthe Neumann. Zwei ungewöhnliche Azubi-Porträts.

Den Masterabschluss im Visier

Niklas Andre ist nach eigenen Worten fasziniert von der Natur, von der Landwirtschaft und von Tieren. In Langenhorn nahe der schleswig-holsteinischen Grenze bei Norderstedt findet er diese Idylle nicht. Nach dem Abitur begann er das Studium der Agrarwissenschaften in Kiel. „Doch nach 13 Jahren Schule hatte ich bald die Nase von der Schulbank voll.“ Deshalb entschloss er sich, erst einmal eine praktische Ausbildung in der Landwirtschaft zu machen: „Praktika sind während des Studiums ohnehin gefordert.“ Einen Ausbildungsplatz fand der Großstädter schnell bei Wilhelm und Antje Mießner in Fredenbeck. Hier werden jeden Tag 130 Kühe gemolken und weibliche Nachzuchten aufgezogen. Die Familie Mießner bewirtschaftet 145 Hektar Nutzfläche – mit Maisanbau und Gras für die Viehfütterung. Der Arbeitstag für Niklas Andre beginnt um 5.45 Uhr: Melken, die Kühe füttern, die Kälber tränken. Das Futter wird den Kühen mit einem Mischwagen in den Futtertrog gegeben. Es muss dann ab und zu „herangefegt“ werden. Der Auszubildende lernt den Umgang mit Tieren kennen und ist viel an der frischen Luft: „Ständig wechselnde Eindrücke wirken auf mich ein.“ Bei der Familie Mießner hat er Familienanschluss. „Ich komme aus einer Beamtenfamilie“, sagt Niklas Andre. Sein Berufswunsch habe die Eltern zunächst überrascht. „Sie haben mich aber unterstützt.“ Sein zweites Lehrjahr absolviert er ab August ebenfalls in Fredenbeck: im Milchviehbetrieb von Jan und Anke Alpers, die gerade einen neuen Milchviehstall bauen. Parallel zu seiner Ausbildung ist

Andre weiterhin an der Universität in Kiel eingeschrieben, lässt sich dort regelmäßig sehen und schreibt sogar Klausuren. „Irgendwie geht das schon.“ Nach der Lehre will der junge Mann weiterstudieren. „Ich will den Bachelor- und Masterabschluss machen.“ Arbeiten möchte er später einmal im Bereich Land- oder Betriebstechnik.

Das Ziel: Landwirt im Nebenerwerb

Kjell Wittack machte seinen erweiterten Realschulabschluss, bevor er seine Ausbildung auf dem Hof Neumann in Fredenbeck startete. „Ich habe mich schon immer für landwirtschaftliche Maschinen interessiert, bin auf dem Hof Schmidt in Ohrensen ständig mitgefahren und durfte dort auch selber Trecker fahren, als ich dann den Treckerführerschein hatte.“ Er mag nicht nur Trecker fahren, sondern auch mit dem schweren Gerät ackern und notfalls daran schrauben, um selbst kleine Reparaturen auszuführen. Für Kjell war die Berufsrichtung nach eigenen Worten schon lange klar: „Von Anfang an wollte ich Landwirtschaft lernen.“ Auch er wird von seinen Eltern unterstützt. Sein Vater ist Vermessungsingenieur und seine Mutter Therapeutin.

So ging es bei Kjell los: Erst Bobbycar, dann Trettrecker, danach Kettcar, Rasentruck und dann Trecker fahren. Inzwischen hat der Auszubildende sich schon einen eigenen Trecker gekauft: „Einen Deutz, Sechszylinder natürlich.“ Auch einen kleinen Resthof in Oersdorf haben die Eltern vor einiger Zeit gekauft. „Mein Ziel ist es, Landwirt im Nebenerwerb zu werden“, sagt der junge Auszubildende.

Am meisten Spaß bereitet Kjell nach eigenen Worten die Arbeit mit Trecker und Maschinen. „Melken geht so.“ Neumanns bewirtschaften 115 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche und halten 140 Milchkühe. Jedes zweite Wochenende hat der Auszubildende Dienst auf dem Hof. An zwei Tagen in der Woche besucht er die Berufsfachschule in Stade, konkret: die Kooperative Fachschule Agrar. Sein zweites Lehrjahr wird Kjell Wittack auf dem Hof Schmidt in Ohrensen absolvieren, also dort, wo er schon ständig als kleiner Junge mithalf. Das dritte Lehrjahr wird er auf dem Zuchtbetrieb der Stader Saatzucht ableisten.

Die Hamburger Landwirtschaft arbeitet sehr effizient

INTERVIEW: Hamburgs Wirtschaftssenator Frank Horch über einen Wirtschaftszweig, der eher selten im Fokus steht

Als Präses der Hamburger Behörde für Wirtschaft, Verkehr und Innovation ist Senator Frank Horch auch für die Landwirtschaft im Stadtstaat zuständig. B&P-Redakteur Wolfgang Becker sprach mit ihm über den Stellenwert dieses Wirtschaftszweigs in der Hansestadt.

B&P: Immer wieder sprechen wir von den begrenzten Flächen Hamburg – kann sich die Hansestadt vor dem Hintergrund des Hafens, der Industrie und anderer Gewerbebezweige Landwirtschaft überhaupt noch leisten?

Horch: Wir haben als Stadtstaat eine begrenzte Fläche, aber wenn wir uns mit anderen Stadtstaaten vergleichen, sind wir trotzdem mit den Vier- und Marschlanden und dem Alten Land in einer einmaligen Situation, was die Nahversorgung angeht. Die wollen wir um jeden Preis weiter nutzen.

B&P: Wir reden über Hafen, über IT, über Flugzeugbau, über Logistik, aber Landwirtschaft kommt immer ganz weit hinten. Über dieses Thema wird selten gesprochen. Welche Rolle spielt denn die Landwirtschaft überhaupt im Vergleich zum gesamten Wirtschafts Umfeld in Hamburg?

Horch: Dieses Thema dürfen wir arbeitsplatzseitig nicht vernachlässigen. In der Landwirtschaft arbeiten immer noch mehr als 3000 Menschen. Wir haben noch 685 Betriebe. Hinter diesen Zahlen steht auch die Symbiose mit dem Naturschutz, der Hege und der Pflege – alles wichtige Dinge. Hamburg ist nicht nur Hafenstadt. Hamburg bietet auch eine viele unterschiedliche Kulturlandschaften. Das Alte Land und die Vier- und Marschlande sind identitätsstiftend für die Hamburgerinnen und Hamburger.

B&P: Wie wichtig ist die Landwirtschaft für die Wertschöpfung?

Horch: Wenn wir auch viel über Kreuzfahrt reden – allein die Gartenbaubetriebe,

zu denen auch der Gemüseanbau zählt, erwirtschaften pro Jahr 777 Millionen Euro. Ein erheblicher Betrag, wenn wir mal bedenken, dass es in einem Flächenland wie Rheinland-Pfalz knapp 900 Millionen Euro sind. Wenn wir jetzt noch die Flächen vergleichen, müssen wir feststellen, dass die Hamburger Landwirtschaft sehr effizient arbeitet. Landwirtschaft ist also in der Wertschöpfung ein wichtiger Teil. Im Kreuzfahrtbereich liegen wir derzeit übrigens bei gut 300 Millionen Euro.

B&P: Wo aus Ihrer Sicht gibt es Probleme in der Landwirtschaft. Dringen die überhaupt bis zu Ihnen durch?

Horch: Ja natürlich! Die Landwirtschaftskammer ist auch ein kritischer und sehr konstruktiver Partner. Da geht es um den Einsatz von Düngemitteln und Spritzmitteln oder Bewässerung. Wir haben in unserem Agrarpolitischen Konzept die Regeln und Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft aufgestellt. Man muss übrigens auch zur Kenntnis nehmen: Umweltschützer und Landwirtschaft sind oft Kontrahenten. Betriebener Obstbau wie zum Beispiel Kirschen sind ein Übel für Umweltschützer. Das hatte ich vorher nicht so deutlich wahrgenommen.

B&P: Der einstige Importeur Russland fällt für die Apfelbauern derzeit aus. Wie bewerten Sie das Landwirtschaftsthema im Licht der EU-Politik?

Horch: Russland wirkt sich für uns sehr stark aus. Wir verzeichnen einen Rückgang von 38 Prozent – in allen Belangen. Und das betrifft nicht nur Äpfel, sondern den gesamten Nahrungsmittelbereich. Dass Europa diesen Markt über eine Drehscheibe wie Hamburg erreicht, macht sich entsprechend bemerkbar. Das ist schon ein Beispiel dafür, wie sich durch eine politische Situation eine Marktlage plötzlich total verändert. Russland ist ja nicht ir-

DATEN UND FAKTEN

Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Hamburg ist von **2003 bis 2013** von **1117 auf 685** gesunken. Auf der Strecke blieben vor allem Unternehmen mit weniger als **zehn Hektar Fläche**. Die Zahl der Betriebe, die mehr als **100 Hektar** bewirtschaften, stieg dagegen von **26 auf 32**. Kurz: Die Konzentration in der Landwirtschaft findet auch in Hamburg statt. **Die Gesamtfläche** ist im selben Zeitraum sogar gestiegen – von **13 736 auf 14 444 Hektar**, die sich wie folgt verteilen: Ackerbau **53 Betriebe/2957 Hektar**, Gartenbau **337/1237**, Dauerkulturen **117/1853**, Futterbau **137/5476**, Verbund (mehrere betriebliche Schwerpunkte) **26/2593**. Von den insgesamt 685 landwirtschaftlichen Betrieben in Hamburg sind mehr als die Hälfte dem Zierpflanzen- und Gemüsebau zuzuordnen. Interessant ist auch die personelle Entwicklung: Von **2003 bis 2013** sank die Zahl der beschäftigten in der Hamburger Landwirtschaft von **4230 auf 3336**. In dieser Zahl sind **1248 Saisonarbeitskräfte** bereits enthalten.

Quelle: Statistisches Amt für Hamburg und Schleswig-Holstein, Agrarstrukturerhebungen

gend ein Land, sondern der zweitstärkste Handelspartner nach China gewesen. Also hat das erhebliche Einflüsse auf Hamburg als Außenhandelsplatz.

B&P: Es heißt, dass die Umschlagzahlen im Hamburger Hafen erheblich sinken werden. . .

Horch: Wir müssen jetzt dagegen wirken. Was können wir mehr mit Indien, mit Klap-peda oder mit Danzig als Beispiel machen – darüber müssen wir nachdenken. Ereignisse wie die Russland-Ukraine-Krise kommen immer wieder vor und zeigen, dass die wirtschaftliche Entwicklung gewissen Zyklen unterliegt. Wie auch immer: Ich stehe zu unserer Landwirtschaft hier, und wir tun alles, um Probleme wie Überschwemmungsgebiete oder Ausgleichsmaßnahmen zu lösen. Gerade auch im Schulterschluss mit Niedersachsen haben wir ein sehr gutes Agrar-Konzept auf den Weg gebracht. Das reicht bis hin zur Förderung von Einzelbetrieben. Die Resonanz aus den Landwirtschaftskammern ist positiv.

Editorial

Eine neue Sicht auf die Landwirtschaft

Jeder nutzt sie. Sogar mehrfach am Tag. Die Produkte der Landwirtschaft verfolgen uns auf Schritt und Tritt – oder besser: Wir verfolgen sie, denn ohne Landwirtschaft wären die Kühlschränke leer. Und die Wägen ebenfalls. Es ist deshalb umso verwunderlicher, dass über alles debattiert wird: IT, Hafenwirtschaft, Luftfahrt, Lebensmittelindustrie, Schwerindustrie, Banken – nur wenn es um Landwirtschaft geht, fällt dem viel zitierten „Otto Normalverbraucher“ allenfalls Gölle, Überdüngung und „Trecker vor der Nase“ ein. Das ist der Wertigkeit dieses Berufszweigs in keiner Weise angemessen.

Bei der Business & People-Planung für 2015 kam deshalb die Idee auf, der Landwirtschaft sowie den vor- und nachgeordneten Branchen ein eigenes Heft zu widmen. Das erste AGRAR-Special will den Blick dafür öffnen, wie vielfältig die Landwirtschaft an sich ist, aber auch zeigen, was im weitesten Sinne alles dazu gehört. Natürlich kann so ein Heft nur einen Ausschnitt bieten. Bei der Themenrecherche wurde schnell deutlich, dass sich über die Landwirtschaft im weitesten Sinne diverse Bücher schreiben ließen. Allein die Technologie wäre es wert, umfassend dokumentiert zu wer-

den. Wenn Rudolf Behr, Vorstandschef der Behr AG und ein Spezialist für den Gemüseanbau, über seinen Maschinenpark berichtet, geht es nicht nur um hohe Investitionen, sondern um Hightech auf dem Acker. Das vorliegende Special bringt Themen über Viehhaltung, Ackerbau und Obstbau – die drei wichtigsten Säulen der Landwirtschaft im Süden Hamburgs. Zu Wort kommen die Kreislandwirte Willy Isermann (Harburg) und Johann Knabbe (Stade) ebenso wie Hamburgs Wirtschaftssenator Frank Horch, der sich über die Rolle der Landwirte in der Großstadt äußert und mit überra-

schenden Zahlen aufwartet. Auf der anderen Seite stehen Betriebe, die sich über Generationen entwickelt haben wie beispielsweise das Landwirtschaftliche Bildungszentrum in Echem, das Industrieunternehmen HL Hamburger Leistungsfutter in Harburg, der Maschinenbauer Dammann in Hedendorf, der Herzapfelhof Lühs in Jork und der Spargelhof Oelkers in Wenzendorf – fünf Themen in diesem Special.

Viel Freude beim Lesen und eine neue Sicht auf die Landwirtschaft wünscht Ihnen Wolfgang Becker

Impressum

BUSINESS & PEOPLE

Business & People erscheint in den Landkreisen Stade, Harburg und im Bezirk Harburg.

CHEFREDAKTEUR: Wolfgang Stephan (verantwortlich)
PROJEKTLITER: Wolfgang Becker
REDAKTION: Wolfgang Becker, Hans-Lothar Kordländer, Björn Vasel, Rachel Wahba
KORREKTORAT: Urte Michaelsen
LAYOUT/PRODUKTION: Gunda Schmidt
ANZEIGEN: Sönke Giese (verantwortlich)
VERTRIEB: Achim Preißler
AUFLAGE: 61 500
HERAUSGEBER: Zeitungsverlag Krause GmbH & Co. KG, Glückstädter Straße 10, 21682 Stade
GESCHÄFTSFÜHRER: Georg Lempke
DRUCK: Pressehaus Stade
Zeitungsdruck GmbH, Glückstädter Straße 10, 21682 Stade



Wolfgang Becker

Fakten haben auf dem Teller nichts zu suchen, gekauft wird emotional . . .

**Nachhaltigkeit, Mechanisierung, Automation
und Schädlingsbekämpfung im Gemüseanbau
– Gespräch mit Rudolf Behr, Gemüse-Produ-
zent aus Ohlendorf**

Er ist ein Großer in der Branche und nimmt kein Blatt vor den Mund: Im Gespräch mit Business & People räumt Rudolf Behr, Aktionär und Vorstand der Behr AG in Thieshope/Seevetal, mit einigen Vorurteilen auf und überrascht mit Aussagen zum Thema Nachhaltigkeit und Regionalität, die zu denken geben. Mit einer Bewirtschaftungsfläche von 4000 Hektar gehört die Behr AG zu den großen deutschen Unternehmen im Bereich des Gemüseanbaus. Das Erfolgsrezept: konsequente Mechanisierung und Automation. Dazu hat Behr eigens das „Zwölf-Meter-System“ erfunden. Trotzdem geht er mit der eigenen Branche hart ins Gericht und sagt ironisch: „Wenn wir heute über die Entwicklung von neuen Sorten sprechen, dann gelten nicht die Regeln des guten Geschmacks, sondern eher die des Fußballs. Eine gute Züchtung muss vor allem trittfest sein und gute Flugeigenschaften haben . . .“

Mechanisierung ist nachhaltig

Wir treffen uns im Besprechungsraum auf dem Firmengelände in Ohlendorf. Rudolf Behr kommt gerade von einer Tagung und hat allerlei Zündstoff im Gepäck. Da geht es um globale Aspekte der Ernährung von sieben Milliarden Menschen, um das Thema Energie, um Flächenpolitik und das Wort des Jahrzehnts: Nachhaltigkeit. Behr: „Ein Beispiel: Wenn wir von Regionalität sprechen, tun wir das, weil wir vom Sinn regional erzeugter Produkte überzeugt sind. Der Konsument hält es vor allem für ökologisch sinnvoll, wenn beispielsweise die Transportwege kurz sind. Im

Sinne der Nachhaltigkeit ist die Regionalität im Gemüsebau wegen der dann zwingend kleinteiligen Produktion aber eine Katastrophe.“ Das muss erklärt werden. Behr weiter: „Es ist ja ungleich verteilt: Im Norden Deutschlands haben wir große Flächen, die einen hohen Mechanisierungsgrad erlauben, aber eine vergleichsweise dünne Besiedelung, also wenig Konsumenten vor Ort. Der Frucht- und Flächenwechsel durch die hohe Flächenverfügbarkeit garantiert einen ökologisch sinnvollen Anbau. Im Süden Deutschlands haben wir eine dichtere Besiedelung, aber überwiegend kleine Flächen und eine geringere Flächenverfügbarkeit und damit eine häufigere Belegung mit Gemüsekulturen, die bei geringem Mechanisierungsgrad intensiv bewirtschaftet werden müssen, um ausreichende Erträge zu erzielen. Ein hohes Maß an Mechanisierung erlaubt durch große Arbeitsbreiten und weniger Fahrspuren eine wesentlich höhere Stückzahl auf der Fläche, was im konventionellen Anbau zu geringerem Chemieeinsatz pro Pflanze führt.“ Seine Formel: Je größer die Flächen und die Arbeitsbreiten der Maschinen, desto nachhaltiger die Produktion. Die Behr AG hat als Nutzerin großer Ackerflächen beispielsweise in Mecklenburg-Vorpommern das Zwölf-Meter-System entwickelt. Behr: „Eine Pflanzmaschine ist bei uns zwölf Meter breit. Dasselbe gilt für die Hackmaschine und die Erntemaschine. Bei dieser Breite haben wir nur zwei Fahrspuren für die Räder, in denen durch die Bodenverdichtung keine Pflanzen wachsen können, statt 6 Spuren in kleineren



Rudolf Behr ist der Vorstandsvorsitzende der Behr AG. Er führt das Unternehmen in vierter Generation.

Einheiten. Im Vergleich zu den üblichen Maschinen bekommen wir 25 Prozent mehr Pflanzen auf die Fläche. Da die Flächen unabhängig vom Besatz immer gleich bewässert, gedüngt und gespritzt werden, heißt das im Umkehrschluss, dass wir 25 Prozent weniger Wasser, Dünger und Spritzmittel pro Pflanze verbrauchen.“ Aber: „Das funktioniert nur auf großen Flächen und im Rechteck.“ Anders ausgedrückt: Bei der einer kleinteiligen Ackerstruktur, die häufig im Süden Deutschlands anzutreffen ist, kann das effektivere Verfahren nicht im großen Stil angewendet werden – was in der Gesamtbilanz zu einer höheren Umweltbelastung führt.

Hackmaschine mit 31 Kameras

Maschinen dieser Ausmaße haben einen Preis, der ebenfalls zu denken gibt. Sowohl die Ernte- als auch die Pflanzmaschine kosten zwischen 600 000 und einer Million Euro. Die mechanische Hackmaschine, die mit 31 Kameras ausgestattet ist und au-

DIE BEHR AG

Allein im Gemüseanbau bewirtschaftet die Behr AG **4000 Hektar Fläche** – in Gresse/Mecklenburg-Vorpommern, in Seevetal-Ohlendorf, neuerdings auch bei Büttelborn in Südhessen und in der spanischen Region Murcia. Seit fünf Jahren betreibt Behr auch den klassischen **Ackerbau** – Kartoffeln für die Verarbeitung in der Lebensmittelindustrie, Getreide und Mais für die Biogas-Erzeugung. **Die Fläche:** rund **2000 Hektar**, überwiegend in Mecklenburg-Vorpommern. Dort findet der **Getreideanbau** als **Fruchtwechselfolge** mit dem Gemüse statt. Andernorts tauscht die Behr AG Flächen mit örtlichen Landwirten aus, um die Fruchtfolge einzuhalten und die Böden nicht einseitig zu belasten. Die **Gemüseproduktion** ist schwerpunktmäßig für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel bestimmt, wird aber auch nach **Österreich, Holland, Skandinavien, Polen und Spanien** exportiert. In Polen ist die Behr AG mit einer eigenen Handelsfirma vertreten. Angebaut wird die gesamte Palette von Gemüse – von **A wie Annabelle** (Kartoffel) bis **Z wie Zucchini**.

Das Unternehmen beschäftigt **300 festangestellte Mitarbeiter** in Deutschland, **200** weitere in Spanien. In der Saison kommen **1200 Mitarbeiter** in Deutschland und **250** in Spanien hinzu. wb

tomatisch die Lücke zwischen zwei Salatköpfen erkennt, um dort den Boden so zu hacken, dass Unkraut keine Chance hat, kostet 800 000 Euro, führt aber zu einer deutlichen Senkung des Herbizid-Einsatzes. Derlei Investitionen lohnen nur, wenn große Flächen vorhanden sind und dementsprechend hohe Stückzahlen produziert werden können. Rudolf

Behr hat bereits weitere Ideen, wie durch Maschinen beispielsweise der Einsatz von Spritzmitteln weiter reduziert werden kann. Er sagt: „Umweltgerechter Anbau ist nur durch Automation und Mechanisierung möglich. Wir setzen heute nur einen Bruchteil dessen um, was technisch machbar ist. Geeignete Flächen wären in Deutschland ausreichend vorhanden.“

Eine globale Betrachtung landwirtschaftlicher Themen, angesichts steigender Weltbevölkerung, bietet sich aus Sicht von Behr auch für den biologischen Anbau an. „Der Bio-Anbau erwirtschaftet im Gegensatz zum konventionellen Anbau nur 50 Prozent des Ertrages in Kilogramm – und braucht rechnerisch 1,3 mal so viel Fläche, weil zwischendurch stickstoffanreichernde Pflanzen wachsen müssen, um den Nährstoffgehalt zu sichern. Tatsächlich hat der Bio-Anbau – aber auch der konventionelle Anbau – eine Riesenimportquote von organischer Masse ausgelöst, doch das fließt in die Öko-Bilanzen nie ein. Wir leben in einer modernen Industriegesellschaft, führen im Anbaukreislauf aber beim Gemüseanbau dem Boden keine Nährstoffe zurück, weil Klärschlamm für den Gemüsebau ungeeignet ist.“ Wissenschaftlich gebe es keinen Nachweis für Qualitätsunterschiede zwischen Bio-Gemüse und konventionellem Gemüse. Behr: „Bio-Gemüse bedient vor allem ein Gefühl, für Mensch und Umwelt etwas Positives getan zu haben.“ Das ist emotional, aber legitim. Und er bedient es auch selbst, weil es der Konsument verlangt – mit Gemüse aus biologischem Anbau auf 180 Hektar Fläche.

Ein weiteres Thema sei der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln mit lebenden Organismen. Behr: „Das sind hochkomplexe Eingriffe in die Natur, die dazu führen, dass sich ein Eigenleben entwickelt, das nicht mehr steuerbar ist.“ Dasselbe gelte allerdings auch für die Gentechnik, mit der versucht werde, Feldpflan-

zen resistent gegen Herbizide, Insekten, Pilze und Bakterien zu machen. Behr: „Da treten dann in den USA plötzlich massiv Unkrautarten auf, die früher nur spärlich vorkamen – sich nun aber stark ausbreiten, weil gerade sie zufällig auch resistent sind. Ähnliche Erfahrungen gibt es auch bei der konventionellen Resistenzzüchtung und einer großflächigen biologischen Schädlingsbekämpfung. Wir haben das nicht im Griff.“

Wir müssen unsere Fressfeinde überraschen

Was bleibt, um eine wachsende Weltbevölkerung zu ernähren? Darauf hat Behr eine klare Antwort: „Nur der Überraschungsangriff – mit Chemie oder anderen, aus der Natur gewonnenen Wirkstoffen. Das ist ein toter Stoff, den wir einigermaßen kennen und der sich selbst nicht vermehrt. Allerdings stellen sich Schädlinge auch darauf ein. Wir müssen unsere Fressfeinde ständig mit etwas Neuem überraschen – die Mittel dazu gibt es oder können bei größerer Akzeptanz breiter erforscht werden.“ Und wie geht der Ohlendorfer selbst mit dem Thema um? Behr: „Ich produziere das, was der Markt und Konsument verlangt. Und das hat gesund zu sein. Es muss so gut schmecken, dass es wieder gekauft wird. Und es darf niemanden schädigen, weder den Menschen, noch übergebührlich die Umwelt.“ Dass heute Möhren nicht mehr nach Geschmack, sondern nach Bruchfestigkeit gezüchtet werden, um in der Erntemaschine nicht kaputt zu gehen, findet Behr allerdings auch sonderbar. Geschmack steht für ihn oben: „Das Essen muss schmecken. Andere Fakten haben auf dem Teller nichts zu suchen.“ wb

Web:
www.behr-ag.com



STADER SAATZUCHT eG

Genossenschaft mit Tradition für die Zukunft!

**Landwirtschaftliche Bedarfsartikel
Tankstellen · Diesel · Heizöl
Holzpellets · Gas · Strom · Baustoffe
Artikel für Haus und Garten
Floristik & Pflanzen
Viehvermarktung
Agrar-Dienstleistungen**



Sagen ihre Meinung zum Thema Milchquote: die Landwirte Reinhard Haak (von links), Jan Plath und Uwe zum Felde. Foto: Hans-Lothar Kordländer

Endlich ist sie weg! Abrechnung mit der Milchquote . . .

Landwirte einig: Gebracht hat die Mengenbegrenzung nichts – Profitiert hat lediglich die EU

Von Hans-Lothar Kordländer

Die im April abgelaufene Milchquote hat in den 30 Jahren ihres Bestehens ihr Ziel nie erfüllt. Das sagen die Landwirte Jan Plath und Reinhard Haak aus Bützflethermoor sowie Uwe zum Felde aus Ahlerstedt-Bokel. 1984 mag sie vielleicht ohne Alternative gewesen sein, aber sie hat die Milchviehhalter über 30 Jahre lang viel Geld gekostet. Vor ein paar Monaten ist die Milchquote ausgelaufen. Wie Landvolk-Vizepräsident Heinz Korte berichtete, habe die Mengenregulierung die Entscheidungsfreiheit der Milchviehhalter massiv eingeengt, und trotzdem den Ausstieg kleinerer Betriebe nicht verhindern können. „In der Gesamtbilanz haben die Folgen der Mengenregulierung den aktiven Milcherzeugern eine schwere Hypothek aufgebürdet“, urteilte Korte. „Das strenge Milchkorsett war eine teure Last.“

Durch die Superabgabe für überlieferte Milch, die Landwirte zahlen mussten, sind Millionen Euro in die Brüsseler Kasse geflossen – wodurch die notwendigen Investitionen in Quotenpacht und Quotenkauf auf der Strecke blieben. Wachstum war deshalb häufig nicht möglich. Nach Einschätzung von Korte passt das ordnungspolitische Instrument nicht mehr zu der von der EU ausgegebenen Philosophie freier Märkte. „Das Quotensystem machte keinen Sinn mehr“, sind sich auch die Landwirte Plath, Haak und zum Felde einig. Die Milch müsse immer noch zum Preis wie vor 30 Jahren produziert werden. Ziel der Quote war eine Drosselung der Milchproduktion. Quoten wurden gehandelt und haben die Betriebe, die heute noch dabei sind, viel Geld gekostet. Die Preise

haben sich aber nicht erhöht. „Der Weltmarkt hat sich inzwischen uns angepasst“, erläutert Plath. Die Situation werde sich nicht ändern, die Milcherzeugung werde zukünftig über die zur Verfügung stehende Fläche geregelt. Boden und Arbeit sind die begrenzenden Faktoren. Die Betriebe müssten dennoch stetig größer werden, um die derzeitigen Einkommen auf den Höfen zu erhalten, sagt Plath. „30 Jahre Milchquote hat uns Landwirten nicht den angestrebten Erfolg gebracht“, ergänzt Haak. „Wir hatten 30 Jahre lang die gleichen Preise für die erzeugte Milch, in dieser Zeit sind die Produktionskosten aber enorm gestiegen.“ Die Landwirte vermuten, dass die Milchproduktion aus reinen Ackerregionen verschwinden könnte. Dort werde es einfachere Arbeitsbereiche geben, um Geld zu verdienen.

Wer als Landwirt weiterhin bei der Milcherzeugung bleiben möchte, muss unter anderem mit deutlich höheren Produktionskosten rechnen. Zum Beispiel sind heute für die Futterlagerung spezielle Siloplaten per Gesetz gefordert. Kosten: 60 000 Euro. Dieses Geld muss über die Milch wieder auf die Höfe fließen. Dass sich durch den Wegfall der Quote viel ändern wird, daran glauben die drei Landwirte in der Gesprächsrunde nicht. Sie fordern marktstützende Maßnahmen, um die Selbstversorgung mit Milch zu sichern. Im Landkreis Stade werden derzeit etwa 44 000 Kühe gemolken. Das sind nicht bedeutend weniger Tiere als vor 30 Jahren. Nur die Viehställe sind größer geworden. Die Leistung einer guten Kuh liegt bei bis zu 8500 Kilogramm Milch im Jahr.

Ein unternehmerisches Schwergewicht im Elbe-Weser-Raum

Von der Kartoffelzucht zum breit aufgestellten Dienstleistungs- und Handelsunternehmen mit weltweiten Verbindungen: Die Stader Saatzucht

Von Hans-Lothar Kordländer

Die Stader Saatzucht zählt zu den größten Warengenossenschaften ihrer Art in ganz Deutschland. Mit 298 Millionen Euro wurde der Umsatz trotz eines insgesamt leicht rückläufigen Preisniveaus im vergangenen Geschäftsjahr erneut gesteigert. Inzwischen erstreckt sich das Unternehmen über den gesamten Elbe-Weser-Raum. Heute gehören der Genossenschaft mehr als 2000 Mitglieder an. Die Stader Saatzucht wurde 1918 gegründet. Ihre Aufgabe lag zunächst in der Beschaffung, Züchtung und Verwertung von Saatgut. 1921 begann die eigene Kartoffelzucht. Zehn Jahre später vermittelte die Saatzucht auch Düngemittel an die Landwirte. Mit dem Ertrag konnten wiederum Kartoffel-Neuzüchtungen finanziert werden.

Die bereits in den Anfängen erkennbaren Bemühungen, eine enge Abstimmung in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Stade und den berufsständischen Organisationen zu pflegen, sind bis in die heutige Zeit erhalten geblieben. Dieses zweckmäßige und harmonische Miteinander dürfte wesentlich zur Entwicklung der Landwirtschaft im Stader Raum beigetragen haben.

Heute wird die Stader Saatzucht von Axel Lohse, Hans-Jürgen Brunkhorst und Ralf Löhden geführt – sie bilden den Vorstand. Die Stader Saatzucht erstreckt sich mittlerweile über sechs Landkreise in den Ländern Niedersachsen, Harburg und Bremen. Immernoch wird enger Kontakt zu der deutschen Ernährungswirtschaft, zu Unternehmen der Landwirtschaft und zu Nahversorgern der Bevölkerung gehalten.

Ein eigenes Tankstellennetz

Das Geschäftsfeld hat sich innerhalb der Saatzuchtgeschichte zunehmend erweitert. Nicht mehr wegzudenken sind das Energie-Geschäft und die Lieferung von Diesel und Heizöl an die Kunden. Außer Heizöl werden heute allerdings auch Holzhackschnitzel, Gas und Strom – somit auch leistungsgeladene Energie – angeboten. „Das passte irgendwann auch die Tankstelle hinein“, berichtet Axel Lohse. Heute umfasst das Unternehmen ein umfangreiches Netz von 23 Tankstellen. Lohse: „Wir sind ins deutsche Tankstellennetz TND integriert.“ Zusätzlich kamen im Lauf der Jahre Autowaschanlagen hinzu. Auch das zunächst zarte Pflänzchen der Raiffeisen-Märkte wuchs beständig. „Zuerst haben wir in den landwirtschaftlichen Standorten



Vorstandsmitglied Axel Lohse (rechts) freut sich über den hohen Anteil von Stammkunden bei der Stader Saatzucht. Im Mischfutterwerk Apensen werden bis zu 70 000 Tonnen Getreide verarbeitet, das Landwirte aus der Region ernten. Fotos: Hans-Lothar Kordländer/ein

nur ein paar Gummistiefel nebenbei an die Landwirte verkauft“, erinnert Lohse an die Anfänge. Dann entwickelten sich erste Märkte in Fredenbeck und Harfeld. Heute betreibt die Stader Saatzucht 18 Raiffeisen-Märkte mit inzwischen mehr als 120 Mitarbeitern. Da Lastwagen ohnehin schon vorhanden waren, war es nur noch ein kleiner Schritt zum Baustoffhandel. Im Laufe der Zeit erfolgte eine Fusion mit anderen Baustoffunternehmen zum „Saatzucht - team baucenter“, das heute an sechs Standorten zu finden ist. Die Sparte Logistik wurde weiter ausgebaut. Auch im Viehgeschäft ist die Saatzucht aktiv.

Das von den Landwirten während der Ernte angelieferte Getreide wird insbesondere im Mischfutterwerk in Apensen

zu hochwertigem Tierfutter verarbeitet. Inzwischen werden hier jährlich 100 000 Tonnen produziert. 60 000 bis 70 000 Tonnen von der Ernte der hiesigen Landwirte verbleiben in Futtermitteln, die regional verfüttert werden. Die Stader Saatzucht ist zu 20 Prozent an dem leistungsstarken Unternehmen HL Hamburger Leistungsfutter GmbH beteiligt, das auch international Misch- und Spezialfutter vertreibt und über ein eigenes Kraftfutterwerk im Hamburger Hafen verfügt (Harburg). Durch ständige Erweiterungen gehört das Werk in Apensen zu den Dauerbaustellen der Stader Saatzucht. Zurzeit werden gerade wieder zwei große Getreidesilos gebaut. Nach den Worten von Lohse soll das ländliche Geschäft weiter vertieft wer-

den. Im landwirtschaftlichen Bereich müsse verstärkt über neue Kooperationen nachgedacht werden. Axel Lohse freut sich: „Viele Kunden, die uns gefunden haben, werden zu Stammkunden.“ Das Unternehmen beschäftigt insgesamt 450 Mitarbeiter. Das Stader Unternehmen ist eine von vier Gesellschaftern der Europlant-Gruppe mit 14 Tochterunternehmen mit Zuchtstandorten in Mitteleuropa und Nordamerika. Insgesamt zehn der 21 bedeutendsten Kartoffelsorten in Deutschland werden von der Stader Saatzucht zusammen mit der Böhme-Nordkartoffel Agrarproduktion in Agathenburg und Freiburg angebaut.

» Web
www.stader-saatzucht.de

GEWACHSEN IN DER EPOCHE DES UMDENKENS

Das 19. Jahrhundert war geprägt durch herausragende Veränderungen auf sozialem und wirtschaftlichem Gebiet. Diese Zeit wird als die Epoche des Umdenkens, Umgestaltens und Neuordnens in allen Bereichen des menschlichen Lebens bezeichnet. Rückblickend betrachtet war es dennoch nur der Aufbruch in einen neuen Zeitabschnitt, der noch gravierendere Veränderungen und Entwicklungen mit sich bringen sollte. Der Strukturwandel in der sozial geprägten Gesellschaft vollzog sich rasanter, sodass auch die Landwirtschaft und die ihr vor- und nachgelagerten Unternehmen sich den wirtschaftlichen Zwängen nicht entziehen konnten.

Die beschriebene Zeit prägte auch die Entwicklung der Stader Landwirtschaft. Wirtschaftliche Unzulänglichkeiten, die Jahrhundertwende und die Folgen des Ersten Weltkrieges dürften insbesondere die Notwendigkeit der Gründung des „Stader Saatbauvereins“, wie das Unternehmen in den Anfängen hieß, am 14. Mai 1918 unterstützt haben. Die Umwandlung in eine Genossenschaft erfolgte wenige Jahre später.

Mit der Gründung erfolgte unverzüglich die politische Ausrichtung des Unternehmens, in dem über die Züchtung von Gemüsesämereien und über den Versuchsanbau von Körnermais beraten wurde. Am 9. Oktober 1918 wurde bereits der Anbau von vier Kartoffelsätsorten beschlossen und auf den Ausbau der Kartoffelkulturstation hingewiesen, wobei die Erfahrungen einer erfolgreichen Staudenauslese den Anlass gaben.

Der „Kartoffel-Doktor“

Der Durchbruch zur wirtschaftlichen Stabilität und stetigen Entwicklung wurde durch die Übernahme der Geschäftsführung durch Dr. Joachim Köhne im Jahre 1929 vollzogen. Er war zuvor sechs Jahre in Pommern in Kartoffelanbau, Züchtung und Vermarktung tätig gewesen und brachte alle Voraussetzungen für die Bewältigung der hochgesteckten Ziele mit. Noch heute ist der „Kartoffel-Doktor“ bei den Landwirten im Kreis Stade bekannt. 40 Jahre lang arbeitete Köhne für die Stader Saatzucht und trieb unter anderem die Zucht der erfolgreichen Kartoffelsorte „Grata“ voran.



Ein Blick in die Geschichte: Das untere Foto zeigt die Verladung von Säcken in Harfeld.

Natürlich natürlich!

Mit Bio-Power gegen Vorratsschädlinge CO₂- Druckentwesung



Natürlich vorteilhaft

Unsere neue Druckentwesungsanlage stellt die modernste und leistungsfähigste Anlage bei einem unabhängigen Logistiker im Wirtschaftsraum Hamburg dar.

- Sichere Behandlung
- Abtötung aller Lebensstadien
- Produktschonend
- Kostengünstig
- Leistungsfähig
- Umweltschonend
- Für Bio-Ware geeignet
- TÜV-geprüfte Anlage



Unser Standardservice

- Import- und Exportabwicklung
- Zollabfertigung
- Containerentladung
- Lagerung und Distribution auf 70.000 m²
- Kommissionierung und Konfektionierung
- Europaweiter Versand



Wir sind Öko- und Bio-zertifiziert nach 852/2004 und 834/2007
Wir setzen Elektrogabelstapler ein
Wir beziehen zu 100 % Ökostrom
Wir halten uns an die EG-Öko-Verordnung
Wir arbeiten nach dem HACCP Standard

Ein Unternehmen der PALETTEN-SERVICE Hamburg Group
www.lagerhaus-harburg.de

PALETTEN
SERVICE
Hamburg
international support

PALog
High Performance Palleting

YELLOG
transportation experts

Lagerhaus Harburg
first class logistics

Hidden Champion: HL Hamburger Leistungsfutter produziert für Kunden in aller Welt

Futtermittel für Schweine-

und Rinderhaltung sowie Haustiere – Eigene Entwicklungsabteilung in Harburg

atzenfutter, das von Frauchen mit Petersilie garniert gereicht wird, oder der berühmte Trill-Wellensittich aus den 60er-Jahren, der dank Jod-S-11-Körnchen fröhlich singt wie ein Kanarienvogel – beim Thema Tiernahrung werden sofort Bilder lebendig, die auf Einzelhandelsprodukte hinweisen. Hinter den emotionalen Spots in der Werbung verbirgt sich jedoch ein ganzer Industriezweig, der sich zum großen Teil aus den Rohstoffen speist, die die Landwirtschaft erzeugt. Auf der Grenze zwischen dem Harburger Binnenhafen und den Seehäfen arbeitet fast unbemerkt einer der führenden deutschen Vertreter der Futtermittelindustrie. Das Unternehmen HL Hamburger Leistungsfutter erzeugt pro Jahr 250 000 Tonnen Mischfutter, Spezialprodukte für die Tierernährung, geschützte Aminosäuren als Beigabe für Milchkühe und ein breites Spektrum der Heimtierfuttermittel für Kunden in aller Welt.

500 000 Tonnen Warenbewegung

Einzig der große IBEKA/PANTO-Schriftzug verrät dem Betrachter, dass die Industrieanlagen auf dem 35 Hektar großen Areal zwischen der 1. Hafenstraße, der Konsul-Ritter-Straße und der Wilhelm-Weber-Straße etwas mit Tierfutter zu tun haben könnten – aber auch das ist eher etwas für Insider. IBEKA ist der Handelsname der Mischfutterlinie. Da im Hafengebiet verständlicherweise keine Rohstoffe angepflanzt, sondern ausschließlich verarbeitet werden, bedeutet die beträchtliche Produktionsmenge eine Warenbewegung von einer halben Million Tonnen pro Jahr. Was genau bei HL getan wird, erläutert Tomasz Wasik, Geschäftsführer HL: „Die Hauptbestandteile, die hier per Lkw oder Schute angeliefert werden, sind Rapsschrot, Getreide, Soja und Mais. Wir produzieren daraus die entsprechende Futtermischung, die dann in Form von Pellets, Granulat oder Mehl das Haus wieder verlässt.“ Das Spektrum reicht dabei vom 500-Gramm-Beutel Heimtierfutter, der im Einzelhandelsregal steht, über Sack-, Eimerware und 1000-Kilo-Bigbags bis hin zu kompletten Lkw-Ladungen. Die einzelnen Komponenten werden veredelt und beispielsweise mit Vitaminen und Mineralstoffen angerei-

chert. Für jeden Bedarf gibt es spezielle Produkte, die auf das jeweilige Tier und dessen Bedürfnisse angepasst sind.“ Dass ein Mastbulle anders ernährt werden muss als eine Milchkuh, liegt auf der Hand. In der Folge sind bei HL derzeit 1850 verschiedene Produkte „aktiv“. Das heißt: im Handel. Die Zahl der theoretischen Mischungen ist noch deutlich höher. Unter anderem wird in Harburg Rapsschrot von der Hamburger Oelmühle (heute ADM) verarbeitet, das bei der Herstellung von Rapsöl anfällt. Das Rapsschrot wird zum einen für konventionelle Rezepturen verwendet, unter anderem aber in einem

firmeneigenen Verfahren einer hydrothermischen Behandlung unterzogen – ein sensibler Prozess, der dafür sorgt, dass die wertvollen Nahrungsbestandteile ohne den Zusatz chemischer Mittel „aufgeschlossen“ werden. Daraus entstehen die Wisan Produkte, mit denen HL Hamburger Leistungsfutter einer der Marktführer auf dem Bereich von geschützten Proteinen ist.

Die optimale Futtermischung

Ein Großteil der Kunden sind landwirtschaftliche Betriebe (Rinder- und Schweinehaltung), der private Landhandel, Raiffeisen Genossenschaften

und Kraftfutterwerke. Hinzu kommen die privaten Tierhalter, die im Einzelhandel Heimtierfutter in kleinen Gebinden kaufen können. Gerade in der Landwirtschaft werden teils ganz unterschiedliche Anforderungen an ein Futter gestellt. Da unterscheidet sich beispielsweise der Norden Deutschlands vom Süden. Abhängig ist die optimale Futtermischung beispielsweise für die Milchkuh unter anderem von der Qualität des Grundfutters, denn das Spezialfutter wird in der Regel beigemengt, also nicht ausschließlich verabreicht. Die Qualität des Grundfutters ist wiederum abhängig davon, ob es einen harten oder einen schwachen Winter gab – diese klimatischen Fak-

toren wirken sich auf die Qualitäten aus und damit auch auf die Anforderungen an die Futtermittel. Dieses Beispiel macht deutlich, vor welchen Herausforderungen die Entwicklungsabteilung von HL steht, denn das Ziel ist es, Rohstoffe nachhaltig einzusetzen und effektiv zu verwerten. Es gibt immer Ansätze, ein Produkt zu optimieren. Oder neue Produkte auf den Markt zu bringen. In der wissenschaftlichen Abteilung arbeiten zehn Mitarbeiter, darunter drei Produktmanager mit dem Schwerpunkt Rinder- und Schweinefutter. Die Stärke von HL ist das Vollsortiment: alle Futtermittel für den landwirtschaftlichen Bedarf in hoher Qualität aus einer Hand.

GESELLSCHAFTER

Die HL Hamburger Leistungsfutter GmbH hat ihren Ursprung in Kiel. Dort gründete Johannes Bischoff 1878 das Unternehmen IBEKA. Seit den 1930er Jahren besteht der Standort im Harburger Süderelbehafen, seit den 1990er Jahren unter dem Namen HL Hamburger Leistungsfutter. HL gehört heute zum Agravis-Konzern (Münster und Hannover). Weitere Gesellschafter sind die Stader Saatzucht eG und Danish Vilomix. Der Standort Harburg besteht aus drei voneinander getrennten Produktionsstätten: dem Spezialfutterwerk, dem Heimtierfutterwerk und als kleine abgeschlossene Einheit einem Werk für Milchaustauscher (Kälberaufzucht).

MARKEN

Zu den in Handel vertretenen Marken zählen **IBEKA** (Mischfutter), **PANTO** (Spezialfutter), **Wisan** (veredelte Rohstoffe), **Addiferm** (geschützte Spezialitäten) und die Heimtierfutter-Linie **PANTO**.

AUSBILDUNG

Zehn Prozent der Beschäftigten in Harburg sind Auszubildende – **15 bis 16** Azubis sind permanent im Haus: Industriekaufleute, Lagerlogistiker, Auszubildende im Bereich Verfahrenstechnologie, was früher der klassische Müllerberuf war. Außerdem bietet HL ein Duales Studium im Bereich BWL an.

JOBS

Gesucht werden derzeit Betriebschlosser, Fachkräfte Lagerlogistik und Energieanlagenelektroniker.

160 Mitarbeiter sind in dem Harburger Werk beschäftigt, darunter 28 Außendienstler, die für den Vertrieb sorgen und beim Kunden sind. Die Produkte von HL werden in mehr als 40 Länder exportiert. Schwerpunkte sind Europa, Russland, Asien und Nordafrika. Die Balkan-Länder werden über eine Beteiligung an einem Futtermittelwerk in Bulgarien und seit 2010 über eine Vertriebsgesellschaft in Rijeka/Kroatien versorgt. Ein Großteil der Arbeit entfällt im Werk Harburg auf die Produktion und den logistischen Bereich.

» Web
www.hl-futter.de

H O B U M OLEOCHEMICALS

Natürlich aus der Natur!

UV-Systeme
Weichmacher
Härter
Fettsäuren
Polyole

HOBUM GmbH
Seehafenstraße 20
D-21079 Hamburg
Tel. 040 76 62 55-0
Fax 040 76 62 55-43
www.hobum.de

Maßgeschneiderte Wägetechnik

NEU



Kontrollwaage PROFiChecker

- » verschiedene Wägebereiche
- » Gut-/Schlecht-Auswertung
- » dynamische oder statische Wägung
- » individuell anpassbar
- » div. Auswertegeräte, je nach Anforderung

- » Waagen aller Klassen
- » Softwarelösungen
- » Eich- & Kalibrierdienst
- » Service & Reparatur
- » Leihwaagen

whi wägetechnik
für handel und industrie oHG

Pollhornbogen 18
21107 Hamburg
Tel.: 040 / 55 77 33 82
Fax: 040 / 55 77 33 81

E-Mail: info@whi-hh.de
Web: www.whi-hh.de
Shop: www.waagen-discounter.de



Zwei Autoklaven, hier beim Beladen, stehen in der separaten Halle auf dem Firmengelände am Lauenbrucher Deich.
Fotos: Wolfgang Becker/ein



Bernd Themann, Geschäftsführer der Lagerhaus Harburg Spedition GmbH im Binnenhafen, zeigt eine Auswahl teurer Lagerware – hier ist Druckentwesung der geeignete Weg, Schädlinge ohne Chemie zu vernichten.

Chemiekeule?

Das war gestern! Jetzt kriegen Motte & Co. richtig Druck . . .

Schädlingsbekämpfung: Lagerhaus Harburg Spedition betreibt die einzige Lohn-Druckentwesungsanlage im Raum Hamburg

er Auftritt hatte es in sich: Auf der Messe Transport Logistik München präsentierten Guido Mönke und Bernd Themann, beide Geschäftsführer der Lagerhaus Harburg Spedition in Harburg, ihre neueste Errungenschaft – eine nagelneue Druckentwesungsanlage zur chemiefreien Schädlingsbekämpfung. Als „Untermieter“ auf dem großen Hamburg-Stand machten beide sehr schnell die Erfahrung, dass die Investition offenbar ihresgleichen sucht. Themann: „Wir waren in München der einzige Anbieter dieser Technologie – auf einer Messe, die immerhin von 60 000 Fachleuten aus aller Welt besucht wird.“ Die Alleinstellung gilt erstaunlicherweise auch für den Lager- und Logistikstandort Hamburg. Mönke und Themann haben offensichtlich frühzeitig einen Trend erkannt und ein Thema besetzt, das bereits seit Inbetriebnahme der Anlage zu einer unerwartet hohen Auslastung in der Startphase sorgt. The-

mann: „Wir haben Vollausslastung – besser hätte es nicht laufen können.“ Druckentwesung klingt zunächst etwas ungewohnt. Dahinter verbirgt sich ein technisches Verfahren, mit dem Ware von Schädlingen befreit wird. Themann: „Dabei handelt es sich beispielsweise um hochwertige Getreidesorten und Bioware, die insgesamt einen hohen Marktwert hat.“ Auch bei Tee, Gewürzen, Saaten, Trockengemüse und -obst sowie Nüssen und anderen Cerealien lässt sich mit der Druckentwesung jeder Schädling vernichten – besser noch: im Keim ersticken, denn das Verfahren sollte vorzugsweise prophylaktisch angewendet werden. Themann: „Gerade im Bio-Bereich, wo Chemie – Pestizide – nicht angewendet werden darf, ist es quasi nicht zu verhindern, dass Ware befallen wird. Der Fachmann weiß einfach: Der Schädling steckt drin.“

Konkret geht es dabei um die üblichen Verdächtigen: Mehlkäfer, Mehlmotte, Reismehlkäfer, Kornkäfer, Reiskäfer und Bohnenkäfer sowie deren Entwicklungsstadien (Eier, Larven, Puppen). Sie legen ihre Eier gezielt in Getreidekörner und Hülsenfrüchte. Schlüpfen die Larven, wird es schnell unangenehm. Besucher: Viel lebendiger, als es dem Ei-

gentümer lieb sein kann. Was also tun, wenn der Sack mit teurem Bio-Buchweizen befallen ist? Bei der Druckentwesung wird der Schädling in die Zange genommen: Bis zu zwölf Paletten können in einen Autoklaven (Druckbehälter) geschoben werden. Ist der Behälter verschlossen, wird er mit Kohlendioxid geflutet. Dann wird bis zu 20 bar Druck

aufgebaut. In diesem Zustand bleibt die Ware je nach Außentemperatur vier bis acht Stunden im Autoklaven. Die Larve, die das überlebt, wird spätestens vernichtet, wenn es zum plötzlichen Druckabfall kommt. Dabei werden Eiweißstrukturen zerstört. Themann beruhigt: „Die Ware wird in den weiterverarbeitenden Betrieben gesiebt und gereinigt, sodass Rückstände entfernt werden.“ Und: „Unser Verfahren ist für die Ware so schonend, dass sie ihr Bio-Label behalten kann.“ Geschmack, Konsistenz und sonstige sensorische Eigenschaften der Ware werden bei diesem Verfahren in keiner Weise negativ beeinflusst. Zwei Autoklaven hat Lagerhaus Harburg aufgestellt, sodass 24 Paletten mit Ware aller Art behandelt werden können. Eine halbe Million Euro hat das Unternehmen in diese Technologie investiert und sich damit ein Alleinstellungsmerkmal geschaffen. Befallene Chargen werden übrigens

in einer eigens eingerichteten Quarantäne-Halle entladen. Und handelt es sich um besonders empfindliche Ware, beispielsweise Trockenobst mit einer gewissen Restfeuchte, wird die Druckentwesung im Schongang vollzogen – übers Wochenende. Für konventionelle Ware rechnet sich die Druckentwesung in der Regel nicht, sagt Themann. Aber der Wert einer Palette Cashew-Kerne, Getreidearten wie Bio Sachia aus Bolivien und Quinoa aus Peru oder teureren Gewürze gehe ganz schnell in vierstelligen Eurobereichen und darüber. Die hohe Nachfrage gibt ihm recht: „Früher wurde die Ware einfach fertig – Chemiekeule und fertig.“ Heute herrscht ein ganz anderes Bewusstsein. Da kommen wir mit unserer Anlage gerade zur rechten Zeit auf den Markt.“

» Web
www.lagerhaus-harburg.de

Voll, halbvoll oder leer? Wägezellen geben Auskunft über Silo-Inhalt

whi Wägetechnik stattet Unternehmen und Gebäude mit Technik nach Maß aus

Wenn Hallendächer unter der Schneelast zusammenbrechen und Menschen zu Schaden kommen, ist die Empörung groß. Dann wird der Statiker verhört, und der Betreiber muss nachweisen, dass er alles getan hat, um das Unglück zu verhindern. Nachdem es mehrere Vorfälle dieser Art gab und sogar Feuerwehrlaute verunglückten, die prophylaktisch den Schnee von Dächern räumen sollten (2010 allein in Sachsen 93 zum Teil tödliche Absturzfälle), bauen kluge Hallenbesitzer vor: Sie staten die Gebäude mit Wägezellen aus, die Auskunft über die Last geben, die sich „da oben“ nach einem Schneefall auftrübt – unter dem Stichwort Schnee Logistik hat sich mittlerweile sogar ein bundesweites Netzwerk von Fachunternehmen gebildet. Aktuell hat das Wilhelmsburger Unternehmen whi Wägetechnik 16 Wägezellen für das Dach der Berliner Staatsoper geliefert, die unter

den 16 Auflagepunkten der Stahlkonstruktion platziert wurden. Künftig kann zentral abgelesen werden, wieviel Tonnen Schnee auf dem Dach lagern. Das technische System ist vielseitig einsetzbar. whi-Gründer und Geschäftsführer Uwe Mix: „Eine Wägezelle reagiert auf unterschiedlichen Druck mit einem entsprechenden elektrischen Signal, das gemessen wird. Mehrere Zellen können miteinander gekoppelt werden, sodass dann die Gesamtlast berechnet wird. Dieses Verfahren wird beispielsweise dort angewendet, wo Lagerhaltung in Silos stattfindet – also auch in der Landwirtschaft.“ Die Firma whi hat zehn Mitarbeiter und ist unter anderem Dienstleister für die Industrie, aber auch im Handel aktiv. Das Thema Wägetechnik ist sehr vielfältig und reicht von der Laborwaage für Apotheken, Pharmabetriebe und Labore, die auf einen Mikrogramm genau Auskunft gibt, bis hin zur schweren Lager-



LINKS OBEN: Mobil und mit Funk ausgestattet: die Rad- und Achslastwaage. **LINKS:** Hier kommt es auf jedes Gramm an: Andreas Sawall (von links), Uwe Mix und Kilian Mix vor den Eichgewichten, mit denen sie Waagen im Industriebereich korrekt justieren. **RECHTS:** Die Wägezellen (oben) sind direkt an den Stützen eines Silos montiert, nehmen also die gesamte Last auf und melden sie an eine zentrale Kontrolleinheit.



Fotos: Wolfgang Becker/whi (2)

technik, bei der es schon mal um hunderte Tonnen gehen kann. Mix: „Das ist ein Thema für die Landwirtschaft. Wir können Silo-Behälter so ausstatten, dass der Betreiber genau abliest, wieviel Tonnen beispielsweise Futtermittel noch vorhanden sind.“ Die einfachere Variante: Ein dreibeiniger Silobehälter wird nicht mit drei, sondern nur mit einer Wägezelle und zwei mobilen Lagern ausgerüstet. So ist eine einfache Füllstandsmessung möglich: Die Zelle meldet, wenn ein bestimmtes Gewicht unterschritten wird – der Behälter also nachgefüllt werden muss. Seit 2014 müssen gemäß EU-Richtlinie EN1090 alle tragenden Teile einer Stahl- oder Aluminium-Konstruktion das CE-Zeichen tragen. „Das gilt auch für Wägemodule“, sagt Uwe Mix und hat entsprechende Bauteile parat. Auch dieses Thema könnte für Landwirte interessant sein: whi bietet

eine mobile Rad- und Achslastwaage an, mit der sich das Gewicht eines Lkw/Traktors oder eines Anhängers bestimmen lässt. Sind mehrere dieser Waagen im Einsatz (zwei pro Achse) werden die Daten per Funk auf ein Handterminal übertragen – oder direkt auf den PC. Neu entwickelt hat whi den Profichecker, eine flexible Wägeeinheit, mit der das Gewicht von abgepackter Ware wie am Fließband kontrolliert werden kann. Ist eine Tüte oder ein Karton nicht richtig befüllt und deshalb zu leicht oder zu schwer, wird er einfach aussortiert. whi-Mitarbeiter Andreas Sawall hat diese Eigenentwicklung vorangetrieben. Uwe Mix: „Das ist der Einstieg in die Entwicklung eigener Geräte.“

» Web
www.whi-hh.de,
www.waagen-discounter.de



HL HAMBURGER LEISTUNGSFUTTER

Innovative Herstellungsverfahren für die weltweite Futtermittelindustrie!

- Spezialfuttermittel
- Rohstoffveredelung
- Heimtierfuttermittel
- Dienstleistung und Handel

seit 1878

www.hl-futter.de



In dem Stall sind zu Demonstrationszwecken verschiedene Ruheboxen gebaut worden – was den Kühen besser gefällt (Foto Mitte), ist unschwer zu erkennen.



Hightech im Stall: Hier steht eine Milchkuh im Melkroboter. Euterreinigung und „Andocken“ – alles passiert wie von Geisterhand.



Martina Wojahn, Geschäftsführerin des Landwirtschaftlichen Bildungszentrums Echem, in dem vollautomatischen Stall. Hier bestimmen die Kühe selbst, wann sie gemolken werden.



Eine Gruppe von privaten Schafhaltern lernt die Schafschur – kein leichtes Unterfangen für Neueinsteiger. Fotos: Wolfgang Becker

Von Wolfgang Becker

Echem? Wo, bitte, liegt Echem!? So eine Frage kann nur stellen, wer sich nie mit landwirtschaftlicher Nutztierhaltung befasst hat. Für niedersächsische Tierhalter – und nicht nur für sie – ist Echem das Mekka der Aus- und Fortbildung. Schon auf der Fahrt vorbei am Schiffshebewerk in Scharnebeck bei Lüneburg fallen wenige Kilometer später rechterhand inmitten von Wiesen und Feldern eine große nagelneue Stallanlage und eine Biogasanlage ins Auge. Und auch im Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Echem, das gleich hinter dem Ortseingang liegt, wird kräftig gebaut. Rund 28 Millionen Euro haben die Niedersächsische Landwirtschaftskammer, das Land Niedersachsen, das Bundesinstitut für Berufsbildung und die EU investiert, um die gesamte niedersächsische landwirtschaftliche Aus-, Fort- und Weiterbildung für den Bereich Tierhaltung hier zu konzentrieren. Herausgekommen ist dabei das Modernste, was Landwirtschaft derzeit zu bieten hat.

Überbetriebliche Ausbildung

So viel Aufwand für ein paar Kühe und Schweine? Diese Frage sollte nicht ansatzweise aufkommen, denn tatsächlich bereiten sich in Niedersachsen 1800 Auszubildende auf ihre berufliche Zukunft in der Landwirtschaft vor. Mit Schwerpunkt Viehhaltung. Wer es in drei Jahren zum staatlich geprüften Landwirt schaffen will, der besucht nicht nur die Berufsschule, sondern

Landluft lernen in Echem

Ein Besuch im neu aufgestellten Landwirtschaftlichen Bildungszentrum für Viehhaltung

belegt auch Kurse in Echem. Die überbetriebliche Ausbildungsstätte ist mit der modernsten Technik ausgestattet, die sich heutzutage in Ställen finden lässt. Wenn Martina Wojahn, diplomierte Agrar-Ingenieurin und Geschäftsführerin der Ausbildungsstätte, „ihr“ Reich vorführt, ist volle Konzentration angesagt. Die quirlige 46-jährige entstammt eigentlich einer Winzerfamilie an der Mosel, doch ihr Weg führte schließlich nach Niedersachsen und nach Echem. „Wir bilden hier den landwirtschaftlichen Nachwuchs aus, haben aber auch viele Angebote für Verbraucher. Vereine, Verbände, Schulklassen – sie alle sind regelmäßig bei uns zu finden.“ Oder beispielsweise eine Gruppe von überwiegend privaten Schafhaltern, die hier im Schafstall lernen, wie so ein Schaf von der Gruppe im Gatter getrennt und schließlich ge-

schoren wird. Normalerweise sieht das immer so einfach aus, ist es aber nicht. Unser Rundgang über das Gelände des Bildungszentrums führt uns vorbei an den alten Ställen und an den im Umbau befindlichen Unterkünften für Kursteilnehmer. Echem, bis in die 1920er-Jahre Standort der „Wintermelkerschule“, ist seit Jahrzehnten das Ausbildungszentrum für die Rinderhaltung, während in Wehner, im sogenannten „Schweinekreis“ Oldenburg, das Ausbildungszentrum für die Schweinemäster und Sauenhalter war. Martina Wojahn hat übrigens einen anderen Begriff für den Landkreis Oldenburg, und der klingt wirklich besser: Veredelungsregion. Künftig werden die Seminare mit Schwerpunkt Schweinehaltung auch in Echem

stattfinden – deshalb die nagelneue Stallanlage mit angeschlossener Biogasproduktion im Außenbereich von Echem.

Wer meint, in Echem werde nur die Schulbank gedrückt, der irrt. Hier wird am lebenden Objekt gelernt und studiert. Lehrräume sind direkt in den Ställen eingerichtet. Martina Wojahn: „Unser Ziel ist der Erkenntnisgewinn. Deshalb machen wir auch Erprobungen und Demonstrationen im Bereich Tierhaltung und

Fütterung.“ 5000 Kursteilnehmer kommen im Jahr nach Echem. Spezielle Kurse, beispielsweise zur Klauenpflege, ziehen Teilnehmer aus ganz Europa an. Martina Wojahn: „Im Bereich Klauen sind wir das Kompetenzzentrum.“

Die Angebote lassen sich in drei Bereiche aufteilen: die überbetriebliche Ausbildung sowie Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen für Landwirte, den „Praxiscampus nachhaltige Nutztierhaltung“ mit

Kursen für Schulklassen und Kindergärten sowie der Erlebnisbauernhof – geeignet für Betriebsausflüge, Geburtstagsfeiern und Ähnliches. Das Ausbildungszentrum öffnet sich ganz bewusst interessierten Laien. Der neue Slogan lautet nicht umsonst „Landluft lernen – Bildung, Wissen, Innovation“.

» Web: www.lbz-echem.de

Die Bank, die zu Ihrem Unternehmen passt!



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Mit unserem Agrar-Dialog unterstützen wir gezielt die Landwirtschaft - beim täglichen Finanzmanagement genau wie bei Investitionen in Ihrem Betrieb. Dank unserer regionalen Verwurzelung kennen wir uns nicht nur mit Lösungen für die Landwirtschaft aus, sondern sind auch direkt vor Ort für Sie da. Erleben Sie es selbst!

Telefon: 0800 0965 100
www.vblh.de

Volksbank
Lüneburger Heide eG



STICHWORT TIERHALTUNG

In Echem werden landwirtschaftliche und wissenschaftliche Fragestellung in Echtzeit beantwortet. Dazu leben in der hochmodernen, teils computergesteuerten Rinderanlage **145 Milchkühe**, darunter **85 in der konventionellen Melkung**, **60 in einem Hightech-Stall mit Melkroboter** (die Kuh lässt sich vollautomatisch melken, und bestimmt den Zeitpunkt selbst), Futteranschieberoboter und Spaltenschieberoboter (reinigt den Boden). Pro Jahr und Kuh erzeugt der Lehrbetrieb mehr als **10 000 Liter Milch**. In den Ställen sind verschiedene Arten von Boxen und Böden eingebaut, damit Seminarteilnehmer alles

kennenlernen. In einem eigenen Kälberstall wird der Nachwuchs großgezogen. In einem weiteren Stall warten die Kühe, die „trocken gestellt“ (nicht mehr gemolken) werden und deren Kälber demnächst zu erwarten sind. Nebenan ruhen die Kühe aus, die gerade abgekalbt haben. Die Herde ist noch im Aufbau begriffen, denn die neuen Ställe sind erst zwischen März und Mai in Betrieb gegangen. **Ab Januar 2016** wird es ein Pendant zur Rinderanlage für die Schweinehaltung geben. Auch hier werden zwei Haltungssysteme demonstriert – ein Novum, wie Martina Wojahn sagt. **252 Sauen** werden in konven-

tioneller Haltung (28 Tage Säugezeit, bevor die Ferkel in die Mast gehen), **32 Sauen in ökologischer Haltung** (42 Tage Säugezeit) gehalten. In der konventionellen Ferkelaufzucht stehen **1190 Plätze** (Ferkelverkauf alle zwei Wochen) und **1070 Mastplätze** zur Verfügung. Im Öko-Bereich wird anders gearbeitet: Hier stehen **80 Ferkelaufzuchtplätze** in vier Gruppen à 20 Tiere und **260 Mastplätze** zur Verfügung. Eine möglichst regionale Schlachtung ist geplant, wie Martina Wojahn sagt. Außerdem werden in Echem Hühner, Schafe und Ziegen zu Lehrzwecken gehalten. wb



Wie wäre es mal mit Mozzarella vom Wasserbüffel?

Agrar-Spezialisten der Volksbank Lüneburger Heide eG begleiten seit Jahren den Biohof Eilte

Wir haben uns immer weiterentwickelt und wollen immer wieder Neues ausprobieren. Ich produziere Nahrungsmittel, die ich selber gerne esse, und möchte, dass die auch andere genießen können“, sagt Tino Bullmann. Gemeinsam mit Heiner Helberg und rund 20 Mitarbeitern bewirtschaftet er den Biohof Eilte, der schon seit 1981 als anerkannter Bioland-Betrieb geführt wird – heute mit einer Gesamtfläche von 380 Hektar. Eine Milchviehherde sowie 50 Wasserbüffel leben artgerecht auf großen Weideflächen und in einem geräumigen offenen Stall mit Stroh, frischer Luft und Tageslicht. Das automatische Melksystem ermöglicht den 140 Kühen, den Zeitpunkt des Melkens selbst zu wählen, sodass jedes Tier so individuell wie möglich behandelt wird. Mais- und Grassilage, dazu Kartoffeln, als Kraftfutter Getreide- und Erbsen-Lupinen-Schrot, alles aus eigenem Anbau – so sieht die Biokost für die Tiere aus. Heiner Helberg und Tino Bullmann sind Bio-Landwirte aus Überzeugung. Der Hof bedient einen regionalen und überregiona-

len Markt. Auf dem Acker baut Heiner Helberg Kartoffeln und Zwiebeln an, Abnehmer sind weiterverarbeitende Betriebe, Großhändler und der Lebensmitteleinzelhandel. Der Hof ist auch ein gefragter Ausbildungsbetrieb. „Bis zum nächsten Jahr sind wieder alle Ausbildungsplätze belegt“, sagt Tino Bullmann. Ein Grund für den Erfolg und die Nachfrage könnte die Hofkäserei sein: Die Eilter Bauernkäserei beliefert viele regionale Anbieter. Besondere Spezialitäten sind die aus Büfelmilch hergestellten Produkte wie der echte Büffel-Mozzarella. Neben dem Ackerbau und der Viehhaltung ist die Hofkäserei ein weiteres Standbein des Betriebes und steht für kon-



Bio-Landwirt Tino Bullmann bewirtschaftet den Hof in Eilte seit vielen Jahren. Die Bauernkäserei ist ein weiteres Standbein des Betriebes. Das Besondere ist ganz sicher eine Herde Wasserbüffel mit 50 Tieren.

Foto: ein



Die Ansprechpartner der Volksbank Lüneburger Heide eG für den Bereich Agrar:

Nils Peters	04181 286-139
Friedrich Badenhop	05191 965-8150
Ralf Ottermann	05191 965-8155
Ralf Rybaczk	04131 285-18164
Hein-Peter Röhrs	05193 965-1611
Cord Schumacher	05161 6051-2122

» Web: www.vblh.de

tinuierlichen unternehmerischen Weitblick. Als Finanzpartner stehen den Eilter Bio-Bauern die Experten der Volksbank Lüneburger Heide eG mit langjähriger Beratungserfahrung zur Seite. Dort heißt es: „Wir sind ein verlässlicher und leistungsstarker Partner vor Ort. Speziell im Bereich Landwirtschaft sind wir leidenschaftliche Experten für nachhaltig erzeugte, gesunde Produkte. Das Thema ganzheitliche Betreuung sehen wir auch in der Landwirtschaft als grundlegendes Element für nachhaltigen Erfolg an. Durch die feste Verbundenheit mit unserem Geschäftsgebiet kennen wir den gemeinsamen Wirtschaftsraum.“ Bei der Bewertung

von Unternehmen fließt die gesamte Situation der Firmenkunden in die Betrachtung ein: die aktuelle Situation ebenso wie die Zukunftspläne – auch wenn die Umsetzung erst in späteren Jahren erfolgen soll. Die Frage, wie sich das Unternehmen weiterentwickeln soll, wird ebenso bedacht wie eine frühzeitig geplante Unternehmensnachfolge. Das Volksbank-Motto: „Lebenslang zufriedene Kunden sind uns wichtig. Schnelle Entscheidungen sichern unseren Partnern Flexibilität und Erfolg. Die jährliche Überprüfung unserer strategischen Firmenkundenberatung durch den TÜV gewährleistet die laufende Optimierung unserer Standards.“



PUNKTEN SIE MIT REGIONALITÄT, NACHHALTIGKEIT & INDIVIDUALITÄT

Der Herzapfelhof Lühs ist ein Hof voller Ideen, auf dem Besucher den Apfel mal ganz anders erleben. Mit vielen fruchtigen und innovativen Werbe-Ideen bietet er individuelle Business-Präsente für jedes Budget und ein originelles Ausflugsziel für Apfel-Fans.

LOGO-ÄPFEL!
Überraschen Sie Ihre Kunden mit verzierten Früchten. Wir veredeln Äpfel, Orangen, Nüsse u. v. m. mit Ihrem Firmenlogo oder Werbebotschaft – individuell, saisonunabhängig und schnell geliefert.

Business-Präsente
Hinterlassen Sie bei Ihren Kunden einen bleibenden Eindruck mit unseren Business-Präsenten. Verzierte Früchte in Kombination mit Obst-Leckereien als Präsent erfreuen sich großer Beliebtheit.

Herz-Apfel-Garten
Erleben Sie unsere riesige Sortenvielfalt: In unserem Herz-Apfel-Garten wachsen über 250 verschiedene Apfelsorten in liebevoller Herzapfelanordnung, die Sie im Herbst selbst pflücken können.

Hofbesichtigungen
Erfahren Sie mehr über den Herzapfelhof bei einem Rundgang mit Obstbaumeister Hein oder Rolf Lühs. Dabei erhalten Sie fachkundige Erklärungen zum Obstanbau und Wissenswertes über uns.

Herzapfelhof
ALTES LAND

Hofladen täglich geöffnet

Alle Obsterzeugnisse sind auch im **Onlineshop** unter www.herzapfelhof.de erhältlich.

Herzapfelhof Lühs
Osterjork 102 · 21635 Jork
Tel.: 04162 254820-0
www.herzapfelhof.de
info@herzapfelhof.de

Pro Hektar wachsen 5000 Liter Öl

Nachhaltiger Brennstoff vom Acker: Elefantengras aus dem Landkreis Stade

Die Ernte ist geschnitten, liegt unter Dach und Fach und kann jetzt nach und nach verheizt werden. Die Rede ist von Miscanthus – besser bekannt unter den Namen Chinaschilf oder Elefantengras. Im April wird die sechs Hektar große Fläche geerntet, die Ingo Stöver, Diplomingenieur und Geschäftsführer des Heizungsunternehmens Stöver GmbH in Himmelpforten anbaut. Die jährliche Ernte übernimmt ein Lohnunternehmen. Beheizt wird damit das Firmengebäude an der Bundesstraße 73, aber auch ein benachbartes Wohngebäude. Vor etwa sieben Jahren setzte der Heizungsbauer, der auf regeneratives Heizen setzt, ein Signal mit seinem Elefantengras. Der biogene Brennstoff ist speziell für Hackschnitzel-Heizungsanlagen geeignet. Miscanthus hat einen ähnlichen Brennwert wie Holzhackschnitzel. Eine geeignete Heizungsanlage kann problemlos mit beiden Brennstoffen befeuert werden. „Mit unserer Heizungsanlage wollen wir unseren Kunden zeigen, dass es sich in jeden Fall lohnt, auf biogene Brennstoffe zu setzen. Und die Vorteile des Miscanthus sind enorm. Nach dem Anpflanzen der Wurzeln, der sogenannten Rhizome, braucht das am Ende etwa 2,5 Meter hohe Elefantengras lediglich im ersten Jahr des Wachstums intensivere Pflege. Danach ist der Arbeitsaufwand verschwindend gering und man produziert einen ausgezeichneten Brennstoff“, sagt Albrecht Schneider, Kaufmännischer Betriebsleiter der Firma Stöver. Je Hektar, sagt Schneider, „wachsen etwa 5000 Liter Öl“. Er rechnet vor, dass die Kosten für Anbau und Ernte von Miscanthus bei rund 20 bis 25 Prozent der Kosten für Heizöl liegen. Einen Haken aber hat der



Rund 2,5 Meter hoch ist das Elefantengras, wenn es im April von einem Lohnunternehmer geerntet wird. Nach dem Häckseln wird der biogene Brennstoff trocken gelagert.

Foto: Ingo Stöver



Albrecht Schneider im Stöver'schen Miscanthus-Lager hinter dem Firmengebäude: Hier wird nur für den Eigenbedarf angepflanzt und geerntet.

Foto: Rachel Wahba

biogene Brennstoff: Er ist nicht fließfähig, im Gegensatz beispielsweise zu Pellets. Er braucht also Lagerplatz. Schneider: „Das heißt, für ein Einfamilienhaus ist diese Art des Heizens keine Option. Aber wenn sich mehrere Hausbesitzer zusammenschließen und gemeinsam eine Hackschnitzel-Anlage benutzen, könnte Miscanthus ins Spiel kommen. Absolut machbar ist das

Heizen mit diesem Brennstoff für landwirtschaftliche Betriebe. Dort findet sich immer ein überdachtes Lager, von dem aus die Heizungsanlage versorgt werden kann“, so Schneider. Die Kosten-Nutzen-Rechnung liege auf der Hand. Einen Miscanthus-Produzenten gibt es bereits im Landkreis Stade: Biolandwirt Hinrich Poppe aus Ruschwedel.



Der Ruf von Dammann reicht bis nach **Chile**

Pflanzenschutztechnik: Die Spritzmaschine misst die Intensität des Blattgrüns und dosiert automatisch



Der „Highlander“: Dieses Fahrzeug wird auf hochwachsenden Kulturen eingesetzt – zum Beispiel auf Sonnenblumenfeldern. Bis zu 1,80 Meter Bodenhöhe kann durch ein hydraulisches Anheben erreicht werden. Der Ausleger ist in diesem Fall geschlossen, sodass das Spritzmittel mit Luftunterstützung Richtung Boden gedrückt wird und zugleich die Salatblätter in Bewegung versetzt – so wird die Pflanze besser besprüht. Ein Propeller am Heck pustet die Luft in die beiden mit den Düsen bestückten Ausleger hinein.

aber Sonnenblumenplantagen eingesetzt“, erklärt Hoinik. In der Test-Halle steht eine Pflanzenschutzspritze mit voll ausgeklappten Auslegern, an der die neuen Entwicklungen erprobt werden. Standard ist eine Spannweite von 36 Metern, es sind auch 42 Meter möglich – danach wird es physikalisch schwierig. Die einklappbaren Ausleger sind mit Düsen bestückt, über die Pflanzenschutzmittel nach dem Prinzip „so viel wie nötig, so wenig wie möglich“ auf dem Feld verteilt werden. Die beiden weit ausladenden „Arme“ halten sich ohne elektronische Unterstützung in der Waage – ein Patent, das der mittlerweile verstorbene Firmengründer entwickelt hat.

Heute wird das Unternehmen von Nadine Dammann geführt. Vor zehn Jahren kam die damals 28-jährige ins väterliche Unternehmen. Zuvor hatte sie den Beruf der Industriemechanikerin gelernt und Maschinenbau studiert. Vor vier Jahren übernahm sie die Geschäftsführung und führt seitdem motiviert das Familienunternehmen weiter. Die Entwicklung bleibt nie stehen und so müssen sich die acht Mitarbeiter in der Konstruktionsabteilung ständig auf neue Kundenwünsche einstellen. „Wir fertigen in der Regel individuelle Geräte“, sagt Nadine Dammann. Und wenn möglich, kommt zunehmend komplexe Sensorik und GPS-Steuerung zum Einsatz. Mittlerweile gibt es Spritzen, die mit optischen

Sensoren ausgestattet sind. Sie erkennen, ob die Pflanzen innerhalb einer Sechsmeter-Sektion beispielsweise Stickstoffmangel haben. Gemessen wird dies über die Intensität des Blattgrüns – und entsprechend die Spritzmenge dem Bedarf angepasst.

Sechs Sensoren messen auf 36 Metern Breite

Auch Unkrautnester, die sich partiell auf einem Acker bilden können, werden geortet und automatisch behandelt. Das heißt: Das Programm schaltet bei Bedarf automatisch ein zweites System hinzu und bringt das entsprechende Mittel genau auf die Stelle, wo es gebraucht wird. Bei

einer Breite von 36 Metern sind folglich sechs Sensoren im Einsatz, die unabhängig voneinander den Einsatz der Spritzmittel dosieren. Das ist nicht nur ein Hightech-Thema, sondern auch ökologisch höchst sinnvoll und spart Materialkosten. Technik dieser Klasse hat natürlich ihren Preis. Während eine vergleichsweise einfache Anhängerspritze, die vom Traktor gezogen wird, ab 35 000 Euro kostet, kann ein selbstfahrendes Highend-Produkt aus dem Hause Dammann schon mal mit 400 000 Euro zu Buche schlagen – das wäre dann der Maybach unter den Pflanzenschutzgeräten. Nadine Dammann: „Das ist für Betriebe sinnvoll, die besonders große Flächen bearbeiten. Und am

Ende ein Rechenexempel – schließlich muss sich so eine Investition für den Käufer bezahlt machen.“

Noch macht der Anteil der Pflanzenschutzspritzen, die übrigens alle drei Jahre zum „Spritzen-TÜV“ müssen, etwa 90 Prozent des Umsatzes aus, aber mittlerweile haben sich weitere Geschäftszweige entwickelt. Als sich die Autobahn-Akteure in Nordbayern ein halbes Dutzend Solesprüher made in Hedendorf zulegte, galt das zunächst noch als exotisch. Hoinik: „Heute lacht keiner mehr. Diese Geräte verbrauchen nur 20 Prozent des Materials, das beim Winterdienst über klassische Streufahrzeuge auf die Straße gebracht wird. Und sie sind deutlich schneller.“ Das habe unter anderem dazu geführt, dass auch die Stadt Nürnberg zum Dammann-Kunden wurde – die Straßen waren ständig verstopft, weil die Autobahnmeisterei ihre Strecken nicht so schnell von Eis und Schnee befreit hatten.

Dammann ist jetzt Unimog ExpertPartner

Eingesetzt wird diese Technik auch auf Flughäfen. Hier sind wiederum Maschinen mit großen Auslegern im Einsatz. Wirklich ein bisschen exotisch ist der Bau von selbstfahrenden Spritzmaschinen auf Unimog-Basis, die sowohl auf der Straße als auch auf der Schiene unterwegs sein können. Aufgabe: Unkrautvernichtung – denn sonst lockert sich auf lange Sicht der Schotter des Bahndamms. Im Fachjargon heißt das „Vegetationskontrolle“. Auf diesen Fahrzeugen sind dann Mitarbeiter unterwegs, die sowohl die Ausbildung zum Lokführer als auch zum Pflanzenschutztechniker haben – durchaus eine ungewöhnliche Kombination. Stichwort Unimog: Die neue Generation der Unimogs soll auch wieder als Basis für selbstfahrende Pflanzenschutzgeräte genutzt werden. Ganz nebenbei ist Dammann befugt, den Unimog-Service zu machen. Hoinik: „Wir warten hier auch die Fahrzeuge der Werksfeuerwehr von Airbus.“ Ganz aktuell ist die Herbert Dammann GmbH jetzt als Mercedes-Benz Unimog ExpertPartner zertifiziert worden – eine besondere Auszeichnung, die für die Qualität der Arbeit steht.

Web
www.dammann-technik.de



Sie trägt die Verantwortung: Nadine Dammann, Maschinenbauingenieurin, ist Geschäftsführerin des Unternehmens. Das Foto zeigt sie vor einem Profi-Class Tandem mit 36-Meter-Gestänge und 8000 Liter-Tank.



Unternehmenssprecher Oliver Hoinik zeigt einen Solesprüher für den Winterdienst – eine Produktlinie, die im Kommen ist.
Fotos: Wolfgang Becker

Wir lassen Sie hinter die Kulissen schauen!



QR - Code scannen und Filme ansehen!





Rita Oelkers ist für den Eventbetrieb, den Hofladen und das Restaurant verantwortlich. Hochsaison ist natürlich in der Spargelzeit.



650 Quadratmeter Verkaufsfläche hat der „Hofladen“, dessen Prototyp einst mit bescheidenen 15 Quadratmetern eröffnet wurde. Rund vier Millionen Euro hat die Familie in den einstigen Hof investiert und aus der kleinen Landwirtschaft in Wenzendorf ein attraktives Ziel für Ausflügler geschaffen, die die Produkte der Nordheide kennenlernen wollen.

Hof Oelkers – von der kleinen Landwirtschaft zur Marke

Hofladen, Eventzentrum, Spargel, Tannenbäume: Soviel Power hat die Direktvermarktung

Vielleicht liegt es an den Genen, ganz sicher aber auch an den Randbedingungen und am Geld: Immer wieder gelingt es landwirtschaftlichen Betrieben, ein besonderes Konzept umzusetzen, das nicht selten als „Nischen-Idee“ startet, sich dann aber rasant entwickelt – weil es den Geschmack potenzieller Kunden trifft. Weil es zur richtigen Zeit am richtigen Ort von den richtigen

Menschen betrieben wird. Und weil es eine Lücke schließt, von der vorher niemand wusste, dass sie überhaupt existierte. Ein Top-Beispiel für so eine Unternehmensgeschichte ist der Hof Oelkers in Wenzendorf im Landkreis Harburg. Bernd Oelkers (53) und seiner Frau Rita ist etwas Außergewöhnliches gelungen: Sie haben aus ihrem Hof eine Marke bemacht. Das Logo „Hof

Oelkers“ ist den Spargel-Fans ebenso bekannt wie den Kunden, die sich kurz vor Weihnachten ihren eigenen Tannenbaum schlagen. Noch bekannter ist jedoch der Hof selbst, der sich mittlerweile zu einem beliebten Treffpunkt für Ausflügler entwickelt hat und nicht nur während der Spargelsaison boomt, sondern durch sein Hofladen-Angebot auch zu jeder anderen Jahreszeit zieht.

Wenn Oelkers aus der Familiengeschichte erzählt, wird deutlich, was in den vergangenen 50 Jahren geleistet wurde: „Anfang der 60er-Jahre hatten meine Eltern hier eine kleine Landwirtschaft mit elf Hektar Fläche. Wir bauten Getreide an, hatten etwas Vieh und entsprechend Grünland. Doch schon damals war es so wie heute: In der Landwirtschaft Geld zu verdienen ist schwierig, an der Landwirtschaft Geld zu verdienen geht immer.“ Die Familie Oelkers setzte deshalb früh auf Direktvermarktung. Lisa und Joachim Oelkers belieferten mit Schlepper und Anhänger ganze Straßenzüge in Buchholz. Bernd Oelkers: „Da verkauften wir Kartoffeln und Eier. Parallel wurde ein kleiner Hofladen aufgebaut mit zunächst 15 Quadratmetern Fläche. Das wurde unheimlich belächelt. „Wat mokt de denn dor!“, hieß es. Heute lacht keiner mehr.“

„Wat mokt de denn dor!?“

1985 stieg Bernd Oelkers ins elterliche Geschäft ein. Der gelernte Landwirt hatte während der Ausbildung erste Erfahrungen beim heute größten deutschen Spargelerzeuger Thiermann im Kreis Diepholz gesammelt. Bereits 1983 legte Bernd Oelkers deshalb sein erstes Spargelfeld an – ein Hektar groß. Heute sind es 35 Hektar, auf denen Spargel made by Oelkers wächst und – immer noch – direkt vertrieben wird: Zwischen Pinneberg und Winsen gibt es in der Saison sieben Verkaufsstände. Zugleich wurde die Produktpalette im Hofladen immer stärker erweitert. Der brauchte 2007 bereits 130 Quadratmeter.

Beschäftigung für Männer

Oelkers: „Von April bis Juni verkaufen wir Spargel, von Oktober bis Dezember Weihnachtsbäume – und zunehmend auch Deko. Ich habe dann oft erlebt, dass die Frauen am Einkaufen waren, während sich die Männer im Auto langweilten. Also war meine Frage: Wie kann ich die Männer beschäftigen, denn die Frauen sollten ja möglichst im Laden bleiben.“ Das war der Einstieg in den Café-Betrieb. Oelkers: „Der Bedarf, etwas zu verzehren, war da. Kaffee und Kuchen oder im Winter Glühwein. So entstand unser Hofladen mit schmaler Gastronomie.“ Oelkers war noch in der Planungs-

phase, als erste Anfragen kamen, ob er dort auch Feierlichkeiten veranstalten würde.

Frei nach dem Motto „Think big“ wurde 2008 zunächst ein neuer Hofladen mit Gastronomie gebaut – 40 Sitzplätze unten, 100 oben im Saal. Bereits 2011 wurde erweitert: 120 Sitzplätze unten, bis zu 140 oben. Dazu ein eigenes Küchengebäude mit 160 Quadratmetern, neue Kühlräume, zusätzliche

zentriert sich auf die Landwirtschaft. Pro Jahr verkauft er eine Viertelmillion Tannenbäume, die Hälfte davon ins Ausland. Die Landwirtschaft umfasst 650 Hektar, davon 480 Hektar für Weihnachtsbäume, 35 Hektar für den Spargel und – neu – knapp zehn Hektar für Heidelbeeren.

Profi in der Küche

In Landwirtschaftskreisen wird die ungewöhnliche „Karriere“ des Betriebs nicht ohne Bewunderung verfolgt. Allerdings ist auch klar: Das geht nur mit den richtigen Personen. Rita und Bernd Oelkers sowie ihre Tochter Angela (28) und Bosse Sötje sind immer mittendrin im Geschehen. Sie sind ansprechbar, kümmern sich und sind präsent. Und: So ein Unternehmen funktioniert nur, wenn es professionell betrieben wird. Bernd Oelkers: „Seit 2011 haben wir mit Torsten Hagemann einen Profikoch in der Küche. Vier Köche sind im Einsatz. In der Konditorei arbeiten neun Leute – backen Kuchen, machen Torten und backen auch Brot. Hier ist alles aus eigener Herstellung.“

Weihnachtsfeier im Juli

Rund vier Millionen Euro haben die Oelkers in ihren Betrieb investiert – und sie lassen sich ständig etwas Neues einfallen, damit das Ausflugsziel attraktiv bleibt. Allein zur Haus- und Gartenmesse im April kamen 8000 Besucher an nur zwei Tagen. Und ein besonderer Clou: die Betriebsweihnachtsfeier im Sommer. Oelkers: „Das machen wir seit drei Jahren für eine Hamburger Sanitär-firma. Dann wird bei Sommerwetter an der Caipei-Bar gefeiert und der Baum ausgesucht – den liefern wir dann im Dezember direkt nach Hause.“

Einmal im Jahr ist Pause: Im Januar ruht der Betrieb. Allerdings nur äußerlich, denn am 1. Februar muss irgendetwas Neues zu finden sein – darauf warten die Gäste, wie Bernd Oelkers sagt. Er weiß, dass ihn sein Konzept dazu verurteilt, einen gläsernen Betrieb zu führen. „Man muss zum Direktvermarkter geboren sein. Und diesen Job mit Leidenschaft ausfüllen. Für ein Kilo Spargel macht sich niemand auf den Weg nach Wenzendorf...“

Web:
www.hof-oelkers.de



Bernd Oelkers verkauft jedes Jahr eine Viertelmillion Tannenbäume, davon die Hälfte ins Ausland. Fotos: Oelkers

Sanitärräume. Die Operation Oelkers war nun im vollen Gange. 2014 folgte das Blumenhaus. Der Hofladen wuchs auf 650 Quadratmeter. Mittlerweile reisen die Besucher mit Bussen an. In der Halle kann Oelkers Platz für 700 Gäste schaffen. Zum Beispiel für Konzerte oder den beliebten Himmelfahrt-Frühshoppen. Auch Unternehmensveranstaltungen oder mal eine Maschinenschau zum Thema Ernte-technik – bei Oelkers ist alles möglich. Aus dem kleinen Hof mit ersten Direktvertriebsaktivitäten ist ein Eventzentrum mit ausgefeilter Licht- und Tontechnik sowie einer großen beheizbaren Halle geworden. Am 11. Oktober wird der „König von Mallorca“, Jürgen Drews, in Wenzendorf erwartet.

Jürgen Drews im Anflug

Das Großunternehmen Oelkers haben sich die Eheleute aufgeteilt. Rita Oelkers verantwortet den Eventbereich, die Gastronomie und den Hofladen. Hier arbeiten allein 80 Mitarbeiter. Bernd Oelkers kon-

BUSINESS & PEOPLE DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN AUS DER METROPOLREGION HAMBURG

- » **Wie oft?** B&P erscheint vier Mal im Jahr
- » **Wie viel?** B&P hat eine Auflage von mehr als 60 000 Exemplaren
- » **Warum?** Weil Wirtschaftsthemen immer spannend sind
- » **Welche Zielgruppe?** Wirtschaftsinteressierte Leser, Unternehmer, Geschäftsleute, Investoren

Die nächste Ausgabe von Business & People erscheint Ende September. Interessiert? Nehmen Sie Kontakt auf!

Kontakt: **Wolfgang Becker** (Projektleiter),
Telefon: 0 41 81/92 89 408, E-Mail: becker.wirtschaftsforum@gmail.com

Sönke Giese (Projektleiter Anzeigen),
Telefon: 0 41 61/51 67 518, E-Mail: giese@tageblatt.de



Atemlos in der Kühlzelle

Gute Ernte, schlechte Preise: So sorgt die Marktgemeinschaft Altes Land stets für frische Äpfel – Die neue Hoffnung heißt Junami



Marketing in eigener Sache: der Junami-Truck ist vor allem auf Messen präsent.
Foto: MAL

Arnulf Wintjes vor einer Kühlzelle. Hier halten die Äpfel im Sommer ihren Winterschlaf – bei atemlosen ein bis zwei Grad.
Foto: Wolfgang Becker

Hightech unter dem Dach: Hier stehen die Kühlmittelpumpen, die CO₂-Absorber und der Stickstoff-erzeuger.
Foto: Wolfgang Becker

Das Jahr 2014/2015 dürfte in die Geschichte des Alten Landes eingehen. 93 000 Tonnen Äpfel haben die 160 Erzeugerbetriebe geerntet, die sich in der Marktgemeinschaft Altes Land MAL zusammengeschlossen haben. Die MAL hat unter anderem die Aufgabe, das Kernobst in den Handel zu bringen. Doch große Ernten machen wenig Freude. Arnulf Wintjes, Qualitätsbeauftragter der MAL: „So eine Ernte habe ich noch nicht er-

lebt.“ Hintergrund: Der Handel ist genau im Bilde und sitzt bei den Preisverhandlungen am längeren Hebel. Wenn das Alte Land nicht akzeptiert, werden die Äpfel eben in Italien gekauft. Hauptsache billig. Die gute Ernte spiegelt sich auch im Jahresumsatz der MAL wider: Der dürfte für die vergangene Saison bei 35 Millionen Euro liegen. 2013/14 waren es 42 Millionen, 2012/13 sogar 52 Millionen Euro.

spannt ist? Wintjes hat darauf eine Antwort: „Junami – das ist der Apfel der Zukunft.“ Junami ist eine Kreuzung als Elstar, Maigold und Idared, kreiert in Holland. Die MAL hat sich die Exklusivrechte für den Vertrieb dieser Sorte in Norddeutschland gesichert. Nur MAL-Mitglieder dürfen Junami anbauen. Wintjes: „Das ist unsere Spezialität. Eine Clubsorte, die nur über die MAL zu beziehen ist.“ Die Erzeuger hatten sich zuvor auf einer Mitgliederversammlung dafür entschieden, diese Sorte anzubauen. Mittlerweile sind an die 500 000 Bäume gepflanzt worden, die in den kommenden Jahren Junami liefern sollen. Wintjes: „Das ist noch wenig – die Erntemenge wird bei 5000 Tonnen liegen. Aber wir sind sicher, dass dieser Apfel einen guten Preis erzielen wird.“

Have a Junami break!

Mittlerweile läuft die Junami-Kampagne. Zwei große Trucks sind mit dem Slogan „Have a Junami break!“ beschriftet worden. In tiefem Rot – genau wie der Apfel. Wintjes: „Das ist der Trend bei Äpfeln: Fest, rot und süß.“ Vor dem Marktauftritt fand eine ausgiebige Testphase statt. Drei Jahre lang wurde erprobt, wie sich der Neue im Alten Land macht. Wie ist das Lagerverhalten? Wie muss der Baum gedüngt werden? Wintjes: „Die Sorte hat zwar ihre Macken, aber der Anbau geht.“ Dasselbe gilt übrigens auch für die Sorte Braeburn, die eigentlich aus Neuseeland stammt, jetzt aber auch im Alten Land angebaut wird. Wintjes: Wenn Neuseeland nicht mehr liefern kann, beginnt bei uns die Ernte. Das ist perfekt.“ Hauptsorten seien aber nach wie vor Elstar und Jonagold.

Ultra Low Oxygen

Die MAL ist als Erzeugerorganisation für die Sortierung, Lagerung und Vermarktung des Kernobstes verantwortlich. Die GmbH hat ihren Standort in Jork/Hove. An der Neuenfelder Straße stehen mehrere große Hallen mit riesigen Kühlzellen, in denen die Äpfel nach der Ernte gekühlt und unter Sauerstoffentzug eingelagert werden. Wintjes: „Wir ernten ab September und verkaufen

bis zum August des folgenden Jahres. Die Äpfel werden so lange eingelagert. Wir sprechen von CA-ULO. Das steht für Controlled Atmosphere – Ultra Low Oxygen. Die Zellen, in denen jeweils 150 Tonnen Äpfel in Großkisten lagern, werden mit Stickstoff geflutet. Der Apfel stellt dann die Atmung ein und bleibt in der Entwicklung stehen.“ In den Zellen, die unabhängig je nach Sorte

gekühlt werden, herrschen ein bis zwei Grad Celsius.

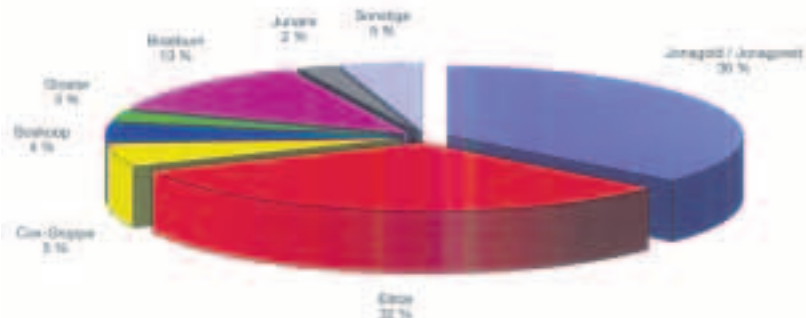
Erdbeeren aus Vechta

Was eher unbekannt sein dürfte: Die MAL ist nicht nur Vermarkter von Kernobst aus der Niederelbregion, sondern auch Deutschlands zweitgrößter Produzent von Erdbeeren. Acht Erdbeer-Erzeuger aus dem Bereich Vech-

ta haben sich der MAL angeschlossen und lassen ihre Ware von Hove aus in den Großhandel bringen. Sie bewirtschaften rund 600 Hektar Erdbeer-Anbaufläche. Die Produkte gehen wie Äpfel und Birnen von der MAL an zwölf Großhandelsbetriebe, die wiederum den Einzelhandel beliefern. wb

» Web:
www.mal-jork.de

Sortenspiegel Hauptsortiment



lebt.“ Will heißen: Der Markt wurde mit Äpfeln geradezu überschwemmt. Da das Prinzip „Großes Angebot – niedrige Preise“ auch im Alten Land gilt, kommt mancher Obstbauer kaum noch auf seine Kosten. Wintjes: „Teilweise lagen die Preise, die wir erzielen konnten, unter den Produktionskosten. Besonders bei den arbeitsintensiven Sorten.“

95 Prozent Äpfel

Die MAL deckt mit ihren Mitgliedsbetrieben etwa ein Drittel der gesamten Anbaufläche in der Region ab. Dazu zählen neben dem klassischen Alten Land auch die Obstanbauflächen nördlich der Elbe – vor allem in der Haseldorfer Marsch. Auf rund 10 000 Hektar Fläche wird hier überwiegend Kernobst angebaut – 95 Prozent Äpfel, fünf Prozent Birnen. Werden alle Betriebe betrachtet, kommt eine Erntemenge von rund 300 000 Tonnen zusammen. In normalen Jahren. Wintjes schätzt, dass es für das Geschäftsjahr 2014/2015 (1. Juni bis 31. Mai) wohl an die 400 000-Tonnen-Marke heranreichen dürfte. Der Agrar-Ingenieur sagt: „Entscheidend für die Preisgestaltung ist die Erntemenge in Europa. Und da das Jahr überall gut geerntet wurde, kommen wir auf 13 Millionen Tonnen. Das ist problematisch für den Preis. Landen wir unter zehn Millionen Tonnen, dann sind die Preise

30 Cent pro Kilo

De facto blieben dem Obstbauern im Alten Land 30 Cent pro Kilo. Wintjes: „Davon muss er noch für den Pflanzenschutz, Löhne und Lagerhaltung einiges abziehen. Da bleibt nichts übrig für Investitionen.“ Und die sind dringend nötig. Etwa zehn Prozent des Bestandes werden pro Jahr durch Neuanpflanzungen ausgetauscht. Die Standzeit einer Apfelplantage beträgt zehn Jahre. Wintjes: „Danach wird der Ertrag schwächer. Auch die Qualität sinkt.“ Doch was soll gepflanzt werden, wenn der Markt eh schon ange-

Die **160 Erzeuger** der MAL sind alle zertifiziert. Die Marktgemeinschaft Altes Land GmbH sorgt nicht nur für den Vertrieb, sondern auch für integrierte Produktion, Qualitätssicherung, Rückstandsanalysen, Bodenproben, Wasserproben, Dokumentation und Lagerung. Die MAL finanziert sich über Beiträge und EU-Mittel – beide fließen in einen Betriebsfonds. Die Gesellschaft hat **acht Mitarbeiter**, darunter **zwei für Qualitätssicherung**, **zwei für den Vertrieb**. wb



www.sparkasse-harburg-buxtehude.de

In jeder Situation an Ihrer Seite.
Engagiert - zuverlässig - individuell.

Das Sparkassen-Finanzkonzept.

Aus Nähe wächst Vertrauen

Sparkasse Harburg-Buxtehude



Wer könnte Ihnen näher sein bei geschäftlichen Anforderungen als Ihre Sparkasse. Profitieren Sie vom Sparkassen-Finanzkonzept für Firmenkunden und der kompetenten Beratung vor Ort. www.sparkasse-harburg-buxtehude.de



Vorläufer des Altländer High-Tech-Sprühgerätes: Grzegorz Doruchowski erläutert ein Versuchssprühgerät bei einer Präsentation im Obstbauversuchs- und Beratungszentrum Esteburg in Jork. Im Zuge des Isafruit-Programms wurde bereits an ersten intelligenten Sprühgeräten EU-weit gearbeitet.

Von Björn Vasel

Die Zukunft im Alten Land hat längst begonnen: In wenigen Jahren werden Drohnen durch die Obstplantagen fliegen, autonome Plattformen durch die Baumreihen fahren. Optische Sensoren, 3D-Thermografie- und Hyperspektralkameras sowie Laser-Scanner werden individuelle Daten (vom Behang über Schädlingsbefall bis zur Fruchtqualität) für jeden Baum und „jede“ Frucht liefern. Kurzum: Die Technik unterstützt den Obstbauern – und „füttert“ ihn (und seine Maschinen) mit wichtigen Informationen. Auch am Obstbauzentrum Esteburg in Jork befassen sich die Wissenschaftler und Berater längst mit dem Präzisionsobstbau 2.0. Schließlich steigen die Auflagen insbesondere beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln: Um den wachsenden Anforderungen von Umwelt- und Verbraucherschutz gerecht zu werden, arbeiten die Wissenschaftler und Berater am Obstbauzentrum Esteburg in Jork-Moorende an Hightech-Pflanzenschutzgeräten – unterstützt durch Sensoren und Satelliten, um noch präziser und effektiver arbeiten zu können – und modernster Lagertechnik. „Wir stehen für praxisnahe Forschung und Innovationstransfer, auf Probleme

Präzisionsobstbau 2.0 an der Niederelbe

Mehr als Berater: Obstzentrum Esteburg in Jork steht für praxisnahe Forschung und technische Entwicklung auf höchstem Niveau

können wir schnell reagieren“, sagt der Leiter der „Esteburg“, Dr. Karsten Klopp. 75 Mitarbeiter stehen 1400 Obstbauern in Norddeutschland zur Seite; diese bewirtschaften rund 18 000 Hektar. Forscher und Berater arbeiten Hand in Hand. Auch der Bund setzt auf das Wissen und die Erfahrung der Altländer. Gemeinsam mit dem Institut für Anwendungstechnik des Julius Kühn-Instituts (JKI) sollen die Altländer ein „intelligentes“ Sprühgerät entwickeln. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft hat jetzt ein Forschungsprojekt mit der JKI Obstbauversuchsanstalt der Landwirtschaftskammer Niedersachsen gestartet. Ziel des Projektes „Optimierung einer Lückenschaltung am Sprühgerät für die präzise Pflanzenschutzmittelanwendung im

Obstbau (OLSVA)“ ist es, Pflanzenschutzmittel im Obstanbau einzusparen. Dieses wird mit einem „intelligenten“ Sprühgerät erreicht, das mit einer sensorgestützten Lückenschaltung ausgestattet ist. Dazu ist es wichtig zu wissen, dass die meisten Mittel, zum Beispiel gegen Pilzkrankheiten, auf die Blätter ausgebracht werden. Erkennt das Gerät, wo ein belaubter Obstbaum steht, kann es das Pflanzenschutzmittel zielgerichteter ausbringen. In einem Vorläuferprojekt wurde der Prototyp eines solchen Gerätes erfolgreich getestet. Im nun geförderten Anschlussprojekt OLSVA soll neben dem vorhandenen Sprühgerät mit Radialgebläse auch eines mit Querstromgebläse und verbesserter Lückenschaltung ausgerüstet werden. Des weiteren wird die biologi-

sche Wirksamkeit dieser Technik in einem Obstbaubetrieb über drei Jahre geprüft. Außerdem soll ein Nachrüstsatz entwickelt werden, mit dem bereits im Gebrauch befindliche Geräte verbessert werden können. Die biologische Wirksamkeit dieser Technik wird in einem mehrjährigen Praxiseinsatz untersucht – am Projektende steht die Einführung in den Markt. Damit wird ein wichtiger Beitrag zur Effizienzsteigerung und zum Umweltschutz geleistet. Das Projekt zeichne sich dadurch aus, dass die Wissenschaftler eng mit kleinen und mittelständischen Unternehmen zusammenarbeiten und die Ergebnisse deshalb schnell in die Praxis einfließen, betont Staatssekretär Peter Bleser vom Bundeslandwirtschaftsministerium. Das Projekt läuft bis zum 31. De-



Das ist der Prototyp der Apfeldusche: Karl Schloffer (von links), Dr. Roland Weber, Dr. Peter Maxin und Hinrich Holthusen vom Obstzentrum Esteburg sehen in der Kurz-Heißwasserbehandlung mit der Apfel-Dusche eine Alternative zu Lagerspritzungen.

Fotos: Björn Vasel

zember 2017. Übrigens: Rund 1500 Geräte gibt es an der Unterelbe. Die Forscher um Dr. Karsten Klopp hoffen, dass mit Hilfe moderner Sensoren in Zukunft auch Krankheiten wie Apfelschorf im ganz frühen Infektionsstadium erkannt werden können. Der Chemie-Einsatz könnte zukünftig „bei Bedarf“ erfolgen: Heute müssen die Obstbauern häufig vorbeugend sprühen – auch, weil Fungizide fehlen. „Der gezieltere Einsatz könnte die Kosten senken, die Umwelt und die Erzeuger würden gleichermaßen profitieren“, sagt Klopp. Auch der Pflanzenschutzmittelverbrauch könnte – abhängig vom Schädlingsdruck – sinken. Doch Sensoren (der Zukunft) können noch mehr: Sie erkennen die Baumform – die Aufwandsmenge wird angepasst, die Düsen werden gezielt geschaltet. Weniger Abdrift wird auch durch die „witterungsangepasste Applikation“ erreicht. Ein Windmesser liefert Daten. Und mit der Hilfe der satellitengesteuerten Navigation (GPS) weiß das Gerät, wo Gewässer liegen – und hält sich automatisch an die Abstandsregelungen. „Jetzt muss die Technik nur noch praxistauglich und bezahlbar werden“, sagt Klopp.

Web: www.esteburg.de

Auch an einer **Apfel-Dusche** arbeiten die Altländer. Das Schlagwort lautet: **Heißes Wasser statt Chemie**. Mit einer Kurz-Heißwasserbehandlung will der Obstbau den Einsatz von **„Anti-Pilz-Mitteln“** (Fungiziden) gegen Lagerfäule und -schorf im Integrierten Obstbau vor der Ernte reduzieren beziehungsweise überflüssig machen. Durch das Duschen „werden die **Selbstheilungskräfte des Apfels** aktiviert“, sagt Dr. Peter Maxin. Die Behandlung stärkt das **Immunsystem**. Jetzt arbeitet das Obstbauzentrum „Esteburg“ in Jork-Moorende an der flächendeckenden Einführung dieses Verfahrens. Die angewandte Forschung zur Kurz-Heißwasserbehandlung an der „Esteburg“ – mit **340 000 Euro** von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt unterstützt – stößt EU-weit auf großes Interesse. Mit der Technik könnten die Obstbauern in den **vier Wochen** vor der Apfelernte auf das Sprühen von Mitteln gegen Lagerschorf und Lagerfäule verzichten. **Vorteil:** Keine beziehungsweise weniger Rückstände nach der letzten Spritzung – das erleichtert letztlich die **Apfel-Vermarktung**. Die großen Konzerne des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) wie **Aldi, Lidl** oder **Rewe** setzen eigene Handelsstandards für die Rückstandshöchstgrenzen und die Anzahl nachgewiesener Wirkstoffe (Mehrfachrückstände) von Pflanzenschutzmitteln weit über das gesetzliche Maß hinaus; so erlaubt Aldi nur **vier** Wirkstoffe im Kernobst. Die LEH-Vorgaben erreicht der Obstbau bei mehr als **95 Prozent** der Äpfel. Und auch beim Rest der Ernte werden die gesetzlichen Vorgaben erfüllt. bv

Alles Geflügel...

Unsere Familie steht seit 1914 für frische Eier und bestes Geflügel.

Seitdem kommen wir täglich mit unseren landwirtschaftlichen Produkten zum Harburger Wochenmarkt am Sand.

Wir präsentieren ein ausgewähltes Sortiment aus feinen Geflügel-, Lamm- und Wildspezialitäten, darunter viel Hausgemachtes wie unseren legendären Eiersalat.

In Europas Regionen und dem deutschen Norden finden wir die besten Erzeuger für Sie.

Damit sind wir auch ein geschätzter Partner der gehobenen Gastronomie in unserer Region.

Sie finden uns an
10 Standorten in und um Hamburg

Schönecke
– seit 1914 –

www.schoenecke.de

Hightech auf dem Acker: Ganzkornmessung à la Perten

Das Unternehmen entwickelt im hit-Technopark Analysegeräte für die Landwirtschaft

In Haus 1c standen die Räume nach dem Weggang des langjährigen Mieters TestFuchs keinen Tag leer. Perten Instrument, auch schon seit 2008 im hit-Technopark angesiedelt, übernahm die kompletten 150 Quadratmeter und setzt damit weiterhin auf Expansion. „In den vergangenen zehn Jahren haben wir das Personal verdoppelt und den Umsatz verdreifacht“, sagt Geschäftsführer Dr. Horst Grunewald, der die deutsche Niederlassung des schwedischen Analysemessgeräte-Herstellers leitet.

Perten Instrument gehört seit 2014 zu PerkinElmer, einem US-Unternehmen mit einem Jahresumsatz von zwei Milliarden Dollar und etwa 8000 Mitarbeitern. Das 1962 von Harald Perten gegründete Unternehmen basiert hauptsächlich auf der Qualitätskontrolle von Getreide, Mehl, Futter- und Nahrungsmitteln, für die eine Reihe von Analysensysteme entwickelt wurden. Perten selbst gründete sieben Jahre später in Hamburg die erste internationale Niederlassung des Konzerns, in der heute 25 Mitarbeiter, zumeist Hochschulabsolventen aus den Bereichen Chemie, Agrar- und Lebensmittel, Kunden in Deutschland, Österreich, Schweiz, Belgien, Niederlande, Luxemburg, Polen und Ungarn betreuen. Weltweit nimmt das Unternehmen im Bereich der Getreide- und Mehlanalytik eine führende Rolle mit ein.



Handlich und schnell: Mit mobilen Analysegeräten wie auf dieser Abbildung kann die Qualität von Getreide auf dem Feld gemessen werden.

In einer Zeit, in der die Weltbevölkerung immer stärker wächst und die Anforderungen an Lebensmittel wie Getreide und Getreideprodukte immer höher werden, kommt der Analytik von Rohstoffen, Zusatzstoffen und Endprodukten eine große Bedeutung zu.

Inframatik im Handgepäck

Überall, wo Agrar- und Lebensmittelrohstoffe angeliefert beziehungsweise angenommen und weiter verarbeitet werden, messen Analysegeräte die Qualität der Produkte. Genau darauf hat sich Perten mit einer Reihe von Systemen spezialisiert, die in der eigenen Forschungsabteilung entwickelt wurden. „Wir arbeiten sehr eng mit unseren Kunden und mit Instituten zusammen“, erklärt Grunewald den Erfolg der Perten-Geräte,

„daher wissen wir, was sie benötigen und können ein neues Produkt marktgerecht umsetzen.“ Ein gutes Beispiel sind die neuen tragbaren Ganzkornmessgeräte Inframatic, die der Landwirt mit auf das Feld nehmen kann, um noch während der Ernte die Feuchte sowie den Protein- und Ölgehalt seines Weizens oder seiner Ölsaat zu messen. Einfach in den Behälter kippen, Knopf drücken – und nach weniger als einer Minute liegt der exakte Analysewert vor. Bauähnliche Systeme sind von der Physikalisch-Technischen Bundesanstalt Braunschweig geeicht worden und damit für die Abrechnung nach dem Feuchtegehalt zugelassen. Nach diesem Wert wird das Getreide später von den Genossenschaften, den Getreidehändlern, den Mühlen oder den Bäckern bezahlt. Zusätzlich zur Getreideanalyse entwickelt Perten seit Jahren den Geschäftsbereich der Lebensmittelanalytik dynamisch weiter. Sowohl für die Labor- als auch Prozessumgebung stehen innovative, analytische Lösungen zur Verfügung, mit denen Fleisch, Snacks, Gewürze, Kaffee, Milchprodukte und vieles mehr auf qualitätstragende Inhaltsstoffe als auch rheologische Eigenschaften (Verformungs- und Fließverhalten von Materie) hin analysiert werden können.

Web: www.perten.com



M.AL. Marktgemeinschaft Altes Land
Erzeugerorganisation für Obst GmbH
Neuenfelder Str. 16a • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 94 44-0 • Fax: (0 41 62) 94 44-44
info@mal-jork.de • www.MAL-Jork.de

Wir beliefern:



Altländer Obst eG
Obsthandel
Osterminnerweg 20 • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 70 44 • Fax: (0 41 62) 82 63
altlaender-obst-eg@t-online.de



R. Bargstedt
Fruchtgroßhandel GmbH
Nincoper Str. 150 • 21129 Hamburg
Tel.: (040) 7 45 94 49
Mail: info@bargstedt-frucht.de

JOHS. DEHMEL GmbH u. Co. KG
OBSTVERSAND UND -GROSSHANDEL · KÜHL- UND LAGERHAUS



Johs. Dehmel
GmbH & Co. KG
Hohenfelde 38 • 21720 Mittelnkirchen
Tel.: (0 41 42) 89 88-0 • Fax: (0 41 42) 89 88-18
info@johsdehmel.de • www.johsdehmel.de



Faby Fruchtgroßhandel
GmbH & Co. KG
Sandhorn 1 • 21720 Steinkirchen
Tel.: (0 41 42) 81 92-0 • Fax: (0 41 42) 81 92-22
info@fabyfrucht.de • www.fabyfrucht.de



Herbert zum Felde
Früchte-Abpack- und Vertriebs GmbH
Westerladekop 37 • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 94 56-0 • Fax: (0 41 62) 94 56-10
info@zumfeldejork.de



Godeland
Vermarktungsgesellschaft mbH für Obst und Gemüse
Kirchenstr. 13 • 25709 Kronprinzenkoog
Tel.: (0 48 51) 95 80-0 • Fax: (0 48 51) 95 80-37
info@godeland.de • www.godeland.de



John Knabbe
GmbH & Co Fruchthandel mbH
Muddweg 166a • 21720 Mittelnkirchen
Tel.: (041 42) 81 85-0 • Fax: (041 42) 81 85-86
zentrale@knabbe.de • www.knabbe.de



Richard Pickenpack
GmbH & Co. KG
Stader Str. 41 • 21641 Apensen
Tel.: (0 41 67) 91 29-0 • Fax: (0 41 67) 91 29-29
richard@pickenpackfrucht.de
www.pickenpackfrucht.de



Johannes Schacht
Fruchthandels-gesellschaft mbH
Gehrden 94-96 • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 4 84 • Fax: (0 41 62) 84 76
c.resul@schacht-fruchtgroßhandel.de



Schliecker
GmbH & Co Fruchthandels KG
Osterjork 30 • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 75 12 • Fax: (0 41 62) 55 14
info@Schliecker-Fruchthandel.de



Peter Stechmann
Obstgroßhandel GmbH
Guderhandviertel 67 • 21720 Guderhandviertel
Tel.: (0 41 42) 22 88 • Fax: (0 41 42) 81 08 93
welcome@obststechmann.de • www.obststechmann.de



Gustav Wegener & Sohn
GmbH & Co. KG Fruchtgroßhandel
Buxtehuder Straße 50-52 • 21635 Jork
Tel.: (0 41 62) 91 45-0 • Fax: (0 41 62) 91 45-45
info@wegener-frucht.de • www.wegener-frucht.de

Udo Behnke steckt aus eigener Anschauung tief im Thema. Seit 1984 ist er bei der Sparkasse Harburg-Buxtehude beschäftigt und betreut gemeinsam mit seinem Kollegen Joachim Bürger als spezialisierter Firmenkundenbetreuer vom FirmenkundenCenter Buchholz aus fast 400 Landwirte im gesamten Verbreitungsgebiet der Sparkasse. Und er ist selbst Landwirt. Konkret: Nebenerwerbslandwirt. Behnke hat den elterlichen Hof in Drage, Samtgemeinde Elbmarsch, übernommen und betreibt dort die Aufzucht von Rindern. Wenn er mit seinen Kunden spricht, ist er einer der ihnen. Den direkten Draht pflegt auch Joachim Bürger, der seine Ausbildung in der Sparkasse 1984 mit Behnke begann. Bürger ist wie Behnke seit einer Neustrukturierung 2011 ausschließlich für Landwirte tätig. Niels Doering, Leiter des FirmenkundenCenters Buchholz, betont den hohen Anteil des landwirtschaftlich motivierten Kreditvolumens am Firmenkundengeschäft. Auf die gesamte Sparkasse bezogen entfallen zehn Prozent auf die Landwirte. Doering: „Das ist ein beachtlicher Anteil.“

Die Leistung korrekt einschätzen

Behnke und Bürger betreuen jeweils 180 bis 200 Landwirte – vom Kleinstbauern bis zum Großunternehmen. Behnke ist der Mann für den Raum Winsen und die Elbmarsch, Bürger ist eher im Bereich Tostedt/Buchholz sowie in Buxtehude unterwegs. Cord Köster, Direktor des Marktbereichs Firmenkunden, ist froh, dass er zwei echte Experten im Team hat: „Wir müssen fachlich auf der Höhe sein und wissen, was gemeint ist, wenn der Bauer bei-



Beratung auf Augenhöhe

Die Agrar-Experten der Sparkasse Harburg-Buxtehude im Gespräch – Udo Behnke ist sogar Nebenerwerbslandwirt

spielsweise auf das Milchgeld zu sprechen kommt. Der Kunde soll ja nicht jedes Mal bei Null anfangen und alles erklären müssen.“ Die Kunst der beiden Agrarbetreuer besteht darin, die auf dem Hof erbrachte Leistung korrekt einzuschätzen. Dazu müssen Zahlen analysiert werden. Was die Sache kompliziert macht: Nicht selten wird in einem Bereich produziert, dessen Ertrag am Ende nicht absehbar ist – beispielsweise weil der Weltmarktpreis für Getreide, Milch oder Schweinefleisch

Keine Angst vor Traktor & Co: Udo Behnke (von links), Niels Doering, Joachim Bürger (oben), Cord Köster sowie die Assistentinnen Martina Beger und Ute Indratno von der Sparkasse Harburg-Buxtehude haben speziell auch die Landwirtschaft im Hamburger Süden im Blick.

stark schwankt. Bürger: „Wir dürfen deshalb nicht auf ein Jahr schauen, sondern müssen längere Zeiträume betrachten, um das Potenzial eines Hofes und die Finanzierbarkeit einer Investition richtig einzuschätzen.“ Bestes Beispiel: Im vorigen Jahr lag der Milchpreis bei 39 Cent pro Liter – ein guter Preis. In diesem Jahr liegt er nur noch bei 29 Cent. Einnahmeschwankungen in diesem Umfang müssen beim Bewerten von geplanten Investitionen und Amortisationszeiträumen berücksichtigt werden.

Sowohl Bürger als auch Behnke bestätigen den allgemeinen Trend: Immer weniger Betriebe bewirtschaften immer größere Flächen. Durch immer größere und effizientere Maschinen und eine ständige Verbesserung der Produktionstechniken und -methoden ist in den letzten Jahrzehnten die Produktivität in der Landwirtschaft stark verbessert worden. Aber auch die Kosten sind deutlich gestiegen – und so wird über betriebliches Wachstum versucht, eine deutliche Kostendegres-

sion je produzierter Einheit herbeizuführen. Behnke: „Diese Entwicklung entfacht einen immensen Druck auf die Fläche. Hinzu kommen große landwirtschaftliche Sonderkulturen, der Gemüseanbau im großen Stil, der Kiesabbau sowie die Ausweisung von Wasserschutz- und FFH-Gebieten (Flora-Fauna-Habitat, die Red.). Und die niedrigen Zinsen tun ein Übriges. Landwirte können zwar zu günstigen Zinsen finanzieren, aber auch Kapitalanleger drängen mangels alternativer Geldanlagen in den Bodenmarkt. In der Folge steigen die Bodenrichtwerte für Ackerland schon mal von zwei Euro in der Elbmarsch auf vier bis fünf Euro pro Quadratmeter in Rosengarten an“, sagt Behnke. „Was sich betriebswirtschaftlich gar nicht mehr rechnet.“

Unter dem Strich kommen die beiden Agrarexperten der Sparkasse Harburg-Buxtehude zu dem Schluss, dass es die Landwirte heute recht schwer haben, ihr Geld zu verdienen. Wer erweitern und modernisieren will, hat im Schnitt einen Finanzierungsbedarf von 750 000 bis 1,5 Millionen Euro. Ein Beispiel, das passt, wenn ein Rinderhalter seine Herde erweitern will, einen entsprechenden Stall bauen muss und beispielsweise einen oder zwei Melkroboter einplant. Im Vergleich zum klassischen Ackerbau ist jede Form der Veredelung sehr kapitalintensiv. w

Kontakt:

So erreichen Sie die Agrar-Spezialisten der Sparkasse Harburg-Buxtehude: Udo Behnke 040/766 91-4401, Joachim Bürger 040/766 91-4102. Web: www.sparkasse-harburg-buxtehude.de

Von kritischen Städtern und schwindenden Flächen

INTERVIEW: Kreislandwirt Willy Isermann über die Situation der Landwirtschaft im Landkreis Harburg

Der Landkreis Harburg ist trotz seiner Nähe zur Hansestadt Hamburg nach wie vor in großen Teilen ländlich geprägt. Das gilt für den Ostkreis Richtung Winsen stärker als für den West-

kreis rund um Buchholz. B&P-Redakteur Wolfgang Becker sprach mit Kreislandwirt Willy Isermann aus Toppenstedt. Er spricht nicht nur für die noch rund 900 landwirtschaftli-

chen Betriebe (vor sieben Jahren waren es noch 1000), die rund 55 000 Hektar Fläche bewirtschaften. Der Kreislandwirt kennt das Geschäft auch aus eigener Anschauung im Vollerwerb: Die Isermanns betreiben Schweinemast, haben insgesamt 3000 Mastplätze im Betrieb und bauen das Grundfutter selbst an.

B&P: Landwirtschaft im Landkreis Harburg – wo drückt aus Ihrer Sicht der Schuh?

Isermann: Trotz der Lage im Hamburger Speckgürtel sind wir ja durchaus landwirtschaftlich geprägt, wobei sich die Dörfer immer mehr mit Leuten aus der Stadt bevölkern, die dann nicht immer damit einverstanden sind, wie gewirtschaftet wird – sprich Gülleausbringung, sprich Wochenendbetrieb mit Maschinen. Das wird zunehmend ein Problem.

B&P: Von den 900 Betrieben werden etwa die Hälfte im Vollerwerb, die andere Hälfte im Nebenerwerb betrieben. Die Konzentration ist auch hier zu spüren. Wie entwickeln sich die Flächen?

Isermann: Von den 55 000 Hektar entfallen etwa 38 000 auf Ackerland. Insgesamt haben wir aber heute weniger Fläche – in den vergangenen sechs Jahren haben wir an die 700 Hektar verloren an Bauland und für Infrastrukturmaßnahmen. Das wird zunehmend ein Problem, gegen das wir uns auch wehren müssen.

B&P: Wo liegt der Schwerpunkt der landwirtschaftlichen Ausrichtung im Landkreis Harburg?

Isermann: Ackerbau spielt hier im Ostkreis eine Rolle, wobei wir hier auch viele Mischbetriebe haben. In unserem Betrieb, den jetzt mein Sohn übernommen hat, haben wir ja auch Schweinemast dabei. Veredelung brauchen wir. Unser Stand-



Kreislandwirt Willy Isermann hat seinen Hof in Toppenstedt zum 1. Juli an seinen Sohn Stefan übergeben.

Foto: Wolfgang Becker

ort hat nur 30 Bodenpunkte, steht voll unter Beregnung. Im Bereich der Elbe ist dagegen überwiegend Grünland angesiedelt. Da ist Ackerbau kaum möglich. Dazwischen ist dann noch der Bereich Klecken/Nenndorf, wo hervorragende Böden mit bis zu 70 Bodenpunkten sind. Superstandorte. Dort beschäftigt man sich nur mit Ackerbau.

B&P: Wie sehen Sie denn die Perspektive der Landwirtschaft – wird die Konzentration noch stärker zunehmen?

Isermann: Der Strukturwandel geht weiter – da sollten wir uns nichts vormachen. Wenn es für die nachfolgende Generation nicht interessant genug gemacht wird, wenn wir nicht vorleben, dass es sich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb vernünftig arbeiten und leben lässt, wird es schwierig. Aber wenn das gelingt, dann finden wir auch junge Nachfolger.

B&P: Toppenstedt ist ja noch sehr landwirtschaftlich geprägt. Das sieht hier richtig idyllisch aus, aber vielfach ist das in den Dörfern näher an der Stadtgrenze zu Hamburg nicht

will, dann müssen andere weichen. Das ist ein ganz normaler Vorgang.

B&P: Wie sehen Sie die Entwicklungsperspektive für die Landwirtschaft im Kreis Harburg? Und was heißt das für die künftigen Betriebsgrößen?

Isermann: Das ist schwer zu sagen. Kommt immer darauf an, wie der jeweilige Betrieb strukturiert ist. Wenn ich da an einen Betrieb in Heidenau denke: Der melkt jetzt 750 Kühe – will auf 1000 erweitern und hat zwei Biogasanlagen dabei. Es gibt aber auch viele Betriebe, die um die 100 Kühe melken und damit gut zu-rechtkommen. Das kann auch weiterhin noch eine Familie leisten.

B&P: Wie fühlen Sie sich als deutscher Landwirt in der EU?

Isermann: Ein Beispiel: Die Milchquote ist weg. Die Milchviehalter werden sich an den freien Markt gewöhnen müssen. Gar keine Frage – die Milch aus Neuseeland steht jetzt in Konkurrenz zur Milch aus Ostfriesland. Das ist einfach so . . .

B&P: . . . gibt es hier jetzt etwa schon Milch aus Neuseeland?

Isermann: Natürlich. Es gibt alles – nicht nur Kiwis oder so. Transport kostet offenbar kaum Geld. Das ist ja dasselbe Problem mit Rindfleisch aus Argentinien und Schweinen aus Brasilien. Wir haben einen globalen Markt – damit müssen wir uns abfinden.

B&P: Würden Sie denn heute noch einem jungen Menschen raten, Landwirt zu werden?

Isermann: Unbedingt! Weil es Spaß macht. Wir haben ja sogar Zuwächse in der Ausbildung . . .

B&P: . . . sogar von jungen Leuten ohne Land – ein Phänomen.

Isermann: Ja, das stimmt. Aber wir brauchen auch gute Leute. Und wer gut ist, wird auch gut bezahlt.



CHAMPIONS LEAGUE



Information that excites

PERFEKTES ZUSAMMENSPIEL.

HIER PASST SOGAR DER PREIS: MIT BIS ZU € 3.250,- PREISVORTEIL!



NISSAN QASHQAI 360°
1.6 l dCi, ALL-MODE 4x4i,
96 kW (130 PS)

- NissanConnect Navigations-system inkl. AROUND VIEW MONITOR für 360° Rundumsicht
- Fahrerassistenz-Paket, u. a. mit Verkehrszeichenerkennung
- Klimaanlage und Sitzheizung vorne

AB € 28.990,-²



NISSAN X-TRAIL 360°
1.6 l dCi, ALL-MODE 4x4i,
96 kW (130 PS)

- NissanConnect Navigations-system inkl. AROUND VIEW MONITOR für 360° Rundumsicht
- Style-Paket, u. a. mit elektr. Heckklappe, 19"-Leichtmetallfelgen
- Kofferraumvolumen bis zu 1.982 l

AB € 32.150,-²

Gesamtverbrauch l/100km: kombiniert von 5,3 bis 4,9; CO₂-Emissionen: kombiniert von 139 bis 129 g/km (Messverfahren gem. EU-Norm); Effizienzklasse: B–A.

Abb. zeigen Sonderausstattungen. ¹Höchstersparnis gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers für ein vergleichbar ausgestattetes Serienmodell des NISSAN X-TRAIL 360°, 1.6 l dCi, ALL-MODE 4x4i, 96 kW (130 PS). ²Aktionspreis für Privatkunden, gültig bis 30.06.2015.

Autohaus Jonas GmbH
Am Schützenplatz 1
21647 Moisburg
Telefon: 04165-6684

www.jonasnissan-händler.de



Apfelfans können auf dem Obsthof viel Neues erfahren.

VON LINKS: Äpfel, aber auch viele Obsterzeugnisse wie Apfelsauce, Apfelsaft und Apfelchips sowie Geschenkkisten bietet Beate Lühs im Hofladen an. Junior Rolf Lühs (links) mit seinem Vater Hein Lühs, dem Erfinder des Herzapfels, vor dem Apfel-Laser. Fahrt im Apfel-Express beim Tag des offenen Hofes. Fotos: Björn Vassel



Für Obstbauer Hein Lühs aus Osterjork ist der „Herzapfel“ mehr als nur ein Werbebegriff – er ist seit mehr als 30 Jahren sein Markenzeichen und der Namensgeber seines Hofes. Seine pfiffigen Ideen haben dem Entdecker des Bikini-Effekts und Erfinder des Laser-Äpfels schon viel Aufmerksamkeit beschert. Weltweit. „Stillstand ist Rückschritt“, sagt Hein Lühs. Wer heute als Obstbauer erfolgreich sein will, müsse „innovativ sein“. Gemeinsam bewirtschaftet die Familie den 25 Hektar großen Herzapfelhof. „Wir bauen überwiegend Äpfel an, hinzu kommen unter anderem Kirschen und Pflaumen“, sagt sein Sohn Rolf, der sich um die Produktion des Obstes kümmert. Die Familie hat auf Bio umgestellt, in diesem Herbst werden die ersten Öko-Äpfel vermarktet. „Bio-Ware ist für viele junge Familien und Werber heute Standard, die Kunden wünschen sich mehr Natürlichkeit und mehr Nachhaltigkeit“, erklärt Hein Lühs.

Mit Blick auf die Schwankungen bei den Erzeugerpreisen und den Erntemengen hat sich der Jorker mit seinem Betrieb – unter anderem durch die Direktvermarktung – schon früh breit aufgestellt: Erst mit dem eigenen Hofladen, später zusätzlich mit seinem Online-Shop. „Wir versen-

den Äpfel in ganz Deutschland, aber auch in Belgien und Frankreich haben wir Kunden: Beispielsweise den Airbus-Ingenieur, der in Toulouse nicht auf Altländer Äpfel wie Holsteiner Cox verzichten will“, sagt Rolf Lühs. Im Hofladen und im Online-Shop werden auch Nischen besetzt, so gibt es Gravensteiner und andere ältere Sorten. Auch Wunsch-, Geschenk- und Probierpakete gehen auf die Reise. „Und mit Santana haben wir einen Apfel für Allergiker“, sagt Lühs.

Herzige Ansicht aus dem Weltall

Außerdem öffneten Hein und Beate Lühs ihren Betrieb schon früh für Kunden und Verbraucher. Diese sollen sehen, naschen und schmecken. Und „live“ erleben, wie das Obst im Alten Land umweltschonend produziert wird (und wie viel Arbeit und Wissen es erfordert). Viele wissen nicht, wie lohnintensiv die Ernte ist.

Bei ihm wachsen Äpfel mit Herz

Hein Lühs ist Entdecker des Bikini-Effektes und Erfinder des Laser-Äpfels

Und auch die Notwendigkeit von (Bio-)Pflanzenschutz „wird vielen erst bewusst, wenn sie sehen, welche Schäden etwa Schädlinge wie der Apfelwickler oder Pilze anrichten können“, ergänzt Junior Rolf Lühs. So hat sich der „Herzapfelhof“ zu einem beliebten Ausflugsziel bei Apfel-Liebhabern aus ganz Deutschland und Europa entwickelt. „Das ist ein richtiger Magnet“, sagt Hein Lühs. Und der ist bei Google Earth sogar aus dem „Weltall“ sichtbar. In dem 2009 aufgepflanzten Herzapfel-Garten mit mehr als 250 Apfelsorten (auf Sämlingen) in Herzapfel-Anordnung, gibt es das ganze Jahr über – von der Knospe über die Blüte bis zur Frucht – eine große Vielfalt zu bestaunen. Sorten wie Finkenwerder Herbstprinz, Boskoop, Holsteiner Cox wachsen hier. Außerdem bieten Lühs' Apfelbaumpatenschaften an. Bei fachkundigen Führungen zu Fuß oder mit dem Obsthofexpress durch den Obsthof erklären Obstdaumeister Hein Lühs und

Jungbauer Rolf Lühs alles; von den Ursprüngen des Herzapfels über den Obstbau heute bis zur Entwicklung der Kulturlandschaft. Eine Stärkung gibt es in der Info-Scheune bei Kaffee und Altländer Butterkuchen oder bei einem Picknick im Herzapfel-Garten. „Wichtig ist es, eine persönliche Beziehung zwischen Kunden, Produkt und Betrieb aufzubauen“, sagt der Altländer. „Auch Selbstpflücken ist möglich. Information ist das A und O. Das schafft alles Vertrauen ins Produkt“. Das Stichwort lautet: gläserne Produktion.

Der Laser bleicht Farbpigmente aus

In Funk und Fernsehen wurde Hein Lühs auch als „Daniel Düsentrieb des Alten Landes“ bekannt. Bei der Internationalen Gartenschau 2013 warb er in Hamburg mit einem mobilen Apfel-Laser für das Alte Land. Er ist der Entdecker des Bikini-Effektes und Erfinder des Laser-Äpfels.

Mit Schablonen (seit 30 Jahren) oder Lasertechnik (seit zwölf Jahren) werden Werbefrüchte wie Äpfel, aber auch Orangen, Zitronen und Nüsse „auch kurzfristig und individuell nach Kundenwunsch mit Logos und Texten verziert“. Rund eine Million Früchte werden im Jahr mit Logos wie dem Herzapfel oder Firmenzeichen veredelt. Firmen, Verbände, Parteien, Behörden und Agenturen haben den Logo-Äpfel als Werbeträger entdeckt. „Sie wollen damit Nachhaltigkeit vermitteln, außerdem steht der Apfel für Natur, Natürlichkeit und Gesundheit. Der Apfel ist immer positiv besetzt – und deshalb ein hervorragender Werbeträger“, sagt Lühs. Seit 30 Jahren nutzt der Altländer den „Bikini-Effekt“ im Obstbau: Bevor Äpfel ihre Farbe bekommen, werden sie zwei bis zwölf Wochen vor der Ernte mit Aufklebern versehen. Dort, wo die Sonne nicht hinkommt, wird der Apfel nicht rot. Doch die Produktion der Schablonen-Äpfel ist sehr (zeit-)aufwendig. Außerdem entscheiden sich insbesondere Unternehmen sehr kurzfristig, auf Ernte-Termine nehmen sie keine Rücksicht. Deshalb kam ihm vor zwölf Jahren eine Idee: Wenn Ärzte mit einem Laser sogar Hautflecken ohne Verletzungen entfernen können, muss es auch möglich sein, Äpfel mit einem

Laser schonend zu beschriften – ohne die Schale zu beschädigen. Gemeinsam mit einem Hersteller entwickelte Lühs einen Apfel-Laser und wurde unabhängig von Jahreszeiten und Sonne. Ganzjährig kann Lühs auf die Wünsche seiner Kunden eingehen, kleine und große Mengen liefern. „Beim A380-Erstflug verteilte Airbus rund 15 000 Logo-Äpfel an die Mitarbeiter“, sagt Lühs. Wie funktioniert es? „Der Laser bleicht die Farbpigmente aus. Die Haltbarkeit wird nicht beeinträchtigt, weil die Schale erhalten bleibt. Das gilt auch für die Inhaltsstoffe und Vitamine“, erklärt der Obstbauer. Sein neuer Laser („so teuer wie ein Einfamilienhaus“) schafft 500 Äpfel in der Stunde, fünf Mal so viel wie der erste. Vollautomatisch werden 39 gelegte Äpfel im Karton beschriftet. Besonders gut funktioniert es bei Äpfeln mit einem schönen flächigen Rot. Die veredelten Äpfel sind heute – vertrieben auch über Hofladen und Online-Shop – das Hauptstandbein. Übrigens: Am liebsten, verrät der Obstbauer Hein Lühs immer wieder beim Tag des offenen Hofes, ist er natürlich „seine“ Altländer Kirschen, denn „Äpfel gibt es bei mir jeden Tag“.

Web: www.herzapfelhof.de

Neue Äpfel braucht das Alte Land

Die großen Hoffnungen der Züchtungsinitiative Niederelbe ruhen unter anderem auf P45 und P17 – In diesem Jahr vorgestellt: „105“, eine Mischung aus Braeburn und Pinova

Von Björn Vassel

Die Obstbauern und -händler an der Niederelbe sind auf der Suche nach dem Super-Apfel. Gesucht wird eine neue Hauptsorte – exklusiv für die Betriebe im Alten Land, in Kehdingen und im Land Hadeln. Dabei kooperieren die Erzeuger mit der Baumschule Carolus in Belgien und der Fachhochschule Osnabrück. Ihr Ziel: Leistungsfähige, angepasste und erfolgreiche Apfelsorten für Nordeuropa zu schaffen. Mehr als 25 000 potenzielle Sorten (Klone) hat die Züchtungsinitiative Niederelbe (ZIN) bereits geprüft, in diesem Jahr wurde „105“ (aus den Elternsorten Braeburn und Pinova) bei den Norddeutschen Obstbautagen vorgestellt.

Seit 2002 arbeitet die ZIN am Zukunftsapfel. „In drei bis vier Jahren haben wir eine Hauptsorte – wenn es optimal läuft“, sagt Matthias Schmoldt von der Züchtungsinitiative. 180 Mitglieder zählt die ZIN mittlerweile. „Wir sind auf der Zielgeraden“, ergänzt Ulrich Buchterkirch. Bislang lief die Forschungsarbeit vor allem auf dem Selektionsfeld in Kehdingen, mittlerweile werden die ersten vielversprechenden Sorten in einigen Praxisbetrieben angebaut, bis zu 100 Bäume eines Klon wurden aufgepflanzt. Im Fokus stehen Sorten, die auch für Öko-Betriebe interessant sein könnten. „Sie sind schorfresistent“, sagt Buchterkirch. Übrigens: Jedes Jahr werden auf dem Selektionsfeld bis zu 2500 bis 3000 neue Sorten/Bäume gepflanzt, nur 30 „überleben“ die Selektionsstufe I. Was heißt das? Früchte, die einem Mindest-Standard entsprechen, kommen eine Runde weiter (Selektionsstufe II). Voraussetzung für die



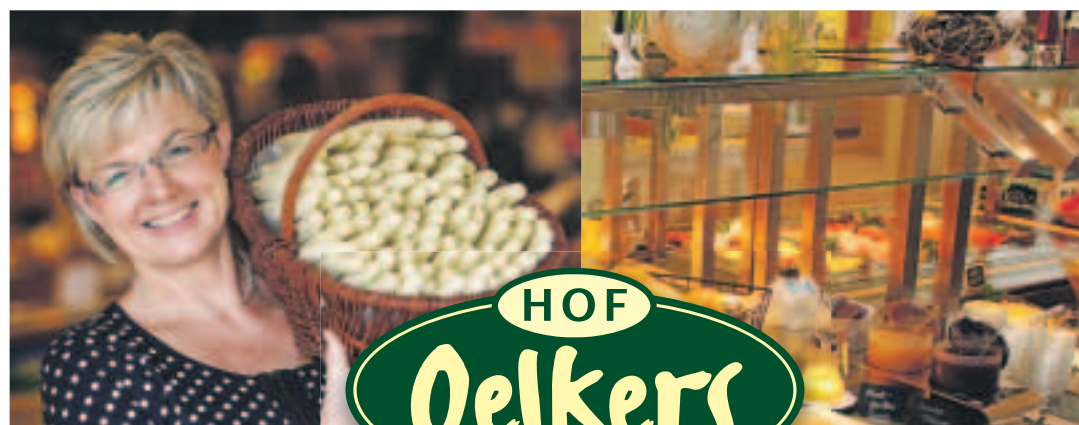
Hightech im Obstbau: Jacob-Hinrich Feindt von der Züchtungsinitiative bei der Arbeit. Jeder Baum der „geheimen“ Plantage hat einen Funk-Chip, Infos über Frucht oder Schädlingsanfälligkeit werden in einer Datenbank gespeichert – und bewertet. Fotos: Björn Vassel

„Qualifikation“ ist ein Durchmesser von mindestens 65 Millimetern oder ein ansprechendes Aussehen. Die Eigenschaften (von der Fruchtqualität über Erntetermin, Haltbarkeit, Schädlingsanfälligkeit, Geschmack, Ausfärbung bis zum Behang) wurden akribisch geprüft – jeder Apfelbaum ist über einen Funk-Chip identifizierbar. Kurzum: In die Selektionsstufe III schaffen es allenfalls drei Sorten. Rausfinden müssen die Züchter auch, ob es sich bei den neuen Apfelsorten um diploide oder triploide handelt, die letzteren eignen sich nicht als Befruchter. Schwerpunkt der ZIN-Arbeit ist es jedoch, den Geschmacksnerv der Verbraucher zu treffen. Warum schaffen Bauern – auf eigene Rechnung – diese Vielfalt? „Hier

im Selektionsfeld geht es uns darum, neue Sorten für die Produktion auszuwählen“, sagt Professor Dr. Werner Dierend von der Fachhochschule Osnabrück. „Wir haben bewusst eine große Vielfalt, damit wir etwas Besseres für Erzeuger und Verbraucher schaffen und die Zukunft sichern.“ Der Konkurrenzdruck ist groß.

Weltweit werden viele Sorten kultiviert. Die Erzeuger versuchen, sich abzuschotten, indem sie neue Formen schützen lassen, um die Mitbewerber auszuschalten (Stichwort Clubsorten). „Wir wollen einige wenige Sorten für die große Produktion schaffen, um im Weltmarkt bestehen zu können. Gleichzeitig werden wir die Vielfalt im Angebot erhöhen, das unsere Erzeuger dem Konsumenten lokal anbieten können“, betont der ZIN-Sprecher und Obstbauer Ulrich Buchterkirch. Die Selektion hat die anspruchsvolle Aufgabe, aus der Vielfalt die Sorten auszuwählen.

Selektion ist aber auch ein Lotteriespiel: Die Züchtungsinitiative Niederelbe hat rund 180 Mitglieder und wird von Obstbauern und Obsthändlern privat finanziert. Das ZIN-Selektionsfeld ist praktisch die Kinderstube neuer niederelbischer Apfelsorten. In drei bis vier Jahren könnten die Obstbauern durch die Ziellinie laufen und neue, hochpreisige Apfelsorten auf den Markt bringen, die ZIN-Mitglieder exklusiv anbauen und vermarkten dürfen. Übrigens: Zwei heiße Kandidaten, spricht erfolgversprechende neue Apfelsorten der ZIN, heißen P45 und P17. Der erste schmeckt eher süß-säuerlich, der andere eher süß. Beide setzten sich bei der Selektion gegen 16 000 Konkurrenten durch.



Vielseitigkeit auf dem Hof Oelkers

- Urlaub vom Alltag zwischen Buxus und Tannen
- Großes Frühstücksbuffet – Mo. bis So. 9.00 – 11.30 Uhr
- Regionale Speisen aus der Hofküche (tgl. 12.00 bis 17.30 Uhr)
- Köstlichkeiten aus dem Torten- und Kuchenbuffet – eigene Hofbäckerei
- Großes Hofladenangebot:
 - Frische regionale Ware – Gemüse, Wurst, Honig ...
 - Hofeigene Produkte aus der Hofküche
 - Spezialitäten, Wein, Schokoladen
 - Spargel & Buxus aus eigenen Kulturen
 - Geschenkideen für Groß und Klein
 - Dekoratives rund um Haus & Garten

- Veranstaltungen rund um's Jahr

Hoffeste, Ausstellungen, Themenabende, Lesungen, Konzerte, Kochkurse u.v.a.m.

Neu: Schnitzelbuffet 17,50 €
Immer Mittwoch's



Hofladen, Café & Restaurant

Klauenburg 6 Mo. bis So. 9.00-18.00 Uhr
21279 Wenzendorf Juli/Aug. Dienstag Ruhetag

Tel. Hofladen: 04165 / 222 00 12
Tel. Café/Restaurant: 04165 / 222 00 14
www.hof-oelkers.de

In Schwinge bauen zwei Landwirte Wärme an

Andreas Meybohm und Horst Tomforde versorgen Haushalte im Ort und erzeugen Strom

Von Hans-Lothar Kordländer

Die Preise für Ferkel waren dürrtig, auch die Bullenpreise konnten nicht überzeugen und die Getreidepreise bewegten sich im Keller: Das war 2010 für die Schwinger Landwirte Andreas Meybohm und Horst Tomforde der Anlass, nach ertragreicheren Alternativen auf ihren Höfen zu suchen. So entschieden sie sich für den Bau einer Biogasanlage und gründeten eine Gesellschaft unter dem Namen „Bioenergie Schwinge“. Zunächst wurde die Biogaserzeugung als privilegierte Anlage gebaut. „Wir waren der Meinung, auch kleine Biogasanlagen können attraktiv sein“, sagt Meybohm. „Also haben wir uns in die Biogaserzeugung gestürzt, was natürlich mit hohen Investitionen verbunden war.“ Einige Jahre später wurde für die Anlage, die etwas außerhalb des Dorfes liegt, doch noch ein Bebauungsplan aufgestellt. Heute ist die Anlage für 600 Kilowatt ausgelegt. Das Gas wird zu Motoren an drei Standorten geführt, die dort Strom erzeugen. Die dabei anfallende Wärme wird an private Haushalte und an einen Betrieb mit Hähnchenställen geliefert. „Dafür mussten wir jeweils eine zwei Kilometer lange Leitung zur Beförderung des Gases legen“, erläutert Meybohm. In Schwinge stieß das



Landwirt Andreas Meybohm setzt seit 2010 auf Energieerzeugung. Im Hintergrund: die Biogasanlage in Schwinge.

Foto: Hans-Lothar Kordländer

Wärmeangebot auf Interesse: Seit 2011 werden 25 Haushalte in der Nachbarschaft mit Wärme beliefert. Mit den Hauseigentümern sind damals Verträge über zehn Jahre abgeschlossen worden. „Allerdings erfolgt nur eine Teilversorgung“, sagt Meybohm. „Wir können natürlich nur soviel Wärme abgeben, wie wir

haben.“ Die Abnehmer, die alle einen Wärmeaustauscher in ihrem Keller haben, bekommen heißes Wasser ins Haus geliefert und können über die Wärmeaustauscher die Energie aus dem Wasser auf den eigenen Heizkreislauf übertragen. Für den Fall, dass nicht genügend heißes Wasser zur Verfügung steht,

haben alle Abnehmer zusätzlich eine Heizung im Haus. Seit der Einführung des novellierten „Erneuerbare-Energie-Gesetz 2014“ (EEG), das doch einige Veränderungen mit sich brachte, rechnen sich Meybohm und Tomforde bei einer Erweiterung ihrer Anlage nichts mehr für sich aus. „Uns reicht die

Größe.“ Gespeist wird die Schwinger Biogasanlage jährlich mit den Erträgen von 200 Hektar Mais, 70 Hektar Gras sowie Gülle aus den Betrieben Meybohm und Tomforde und auch der Gülle eines Landwirts aus einem Nachbardorf. Die nachwachsenden Rohstoffe werden in die Anlage gefüllt. Dann zersetzen

Bakterien das Grünut und erzeugen dabei Gas, mit dem die Motoren angetrieben werden. „Die Anlage wird täglich mit 22 bis 23 Tonnen Mais und zwei Tonnen Gras gefüttert“, erläutert Meybohm. Das Grünut durchläuft zunächst den Fermenter, kommt dann in den Behälter zum Nachgären und wird schließlich im Endbehälter aufgenommen. „Das Substrat bringen wir als natürlichen Dünger auf den Feldern aus“, sagt Meybohm. „Alles wird bodennah mit Schleppschläuchen in den Ackerboden eingebracht.“ Wie der Pressedienst des niedersächsischen Landvolks mitteilte, besteht im Gegensatz zu Strom aus Sonne oder Wind bei Biogasanlagen die Möglichkeit, bedarfsgerecht Strom zu erzeugen. Darin liege die Stärke dieser Art der Energiegewinnung, die für bestehende Anlagen eine Zukunftschance biete, so Harald Wedemeyer, Experte für erneuerbare Energien beim Landvolk. Er ist überzeugt, dass diese Perspektive dem zurzeit geringen Zubau von Biogasanlagen wieder Auftrieb verleihen könne. Dieser wurde vom Bundeswirtschaftsministerium 2014 auf 100 Megawatt gedeckelt. Wedemeyer: „Der Deckel wird bei weitem nicht erreicht.“ Mit künftig durchzuführenden Ausschreibungsverfahren für die Förderhöhen nach dem EEG sollen wieder Anreize für den Bau neuer Anlagen geschaffen werden.

Johann Knabbe aus Schwinge ist im Landkreis Stade seit vielen Jahren Kreislandwirt und Vorsitzender des Kreisbauernverbandes. Er vertritt damit die heimische Landwirtschaft. Überdies ist er in weiteren Gremien des Niedersächsischen Landvolks aktiv. In Schwinge Forstkamp bewirtschaftet er einen Hof mit den Schwerpunkten Schweinemast und Sonderkulturen. Über die Landwirtschaft im Stader Landkreis sprach TAGEBLATT-Redakteur Hans-Lothar Kordländer für B&P mit Johann Knabbe.

B&P: Welchen Stellenwert hat die Landwirtschaft heute im Landkreis Stade?
Knabbe: Landwirte bewirtschaften sechs Prozent der Landkreislefläche. Auf Ackerland, Grünland, Obst- und Sonderkulturen werden in jeder Vegetation die Ernteprodukte für unsere effiziente, bequeme und vielfältige Ernährung als Rohstoff oder – wie bei Obst und Kartoffel – endverzehrfähig angebaut. Das abwechslungsreiche Landschaftsbild entsteht erst durch diese Vielfalt.

B&P: Wie ist die Wertschöpfung der Bauern einzustufen?
Knabbe: Die Brutto-Wertschöpfung nur der Landwirtschaft ist mit 2,5 Prozent scheinbar gering, aber doppelt so hoch wie in Niedersachsen und zweieinhalb Mal so hoch wie im Bundesdurchschnitt. Grundsätzlich sagt das aber wenig aus, da Landwirtschaft als Urproduktion besondere Wirtschaftsstrukturen hat und in vollständiger Abhängigkeit vom Naturraum wirtschaftet. Außerdem: Ohne Weizenkorn kein Mehl, kein Bäcker, kein Brot!

B&P: Wie sieht es heute mit der Wertschätzung von Nahrungsmitteln in der Bevölkerung aus?
Knabbe: Das ist eine sehr persönliche Angelegenheit, die ja von Geschmack, gesundheitlichen Bedürfnissen oder auch Zeit für Einkauf, Zubereitung und Art des Essens abhängig ist. Und natürlich auch vom Preis – und das sollte bei jeder Diskussion angemerkt werden. Wer eine große Familie jeden Tag satt haben will, kann das auch mit geringem Einkommen oder Rente, aber braucht dazu

„Wer braucht eigentlich im Dezember Spargel aus Chile?“

INTERVIEW mit Johann Knabbe, Kreislandwirt und Vorsitzender des Kreisbauernverbandes in Stade

auch preiswerte Lebensmittel. Insofern haben Landwirtschaft und Ernährung eine hohe soziale Funktion.

B&P: Welche Tierart macht auf den Höfen die größten Sorgen?
Knabbe: Tierarten machen erst mal keine Sorgen, weil wir Bauern die Nutztiere in modernen Ställen zur tiergerechten Haltung täglich beobachten und versorgen. Die Frage ist wohl eher nach der gesellschaftlichen Diskussion und wirtschaftlichen Situation zu verstehen. Alle Tiere, die zweckbestimmt getötet werden, werden unter moralisch-ethischen Gesichtspunkten gesellschaftspolitisch stark diskutiert. Das betrifft alle Bereiche der Fleischproduktion. Wirtschaftlich gibt es immer wieder starke Schwankungen, das ist in einem Industriestaat inmitten Europas mit Handelsbeziehungen in die gesamte Welt nicht verwunderlich, denn was ein heimischer Landwirt nicht liefert, wird global eingekauft und steht im internationalen Wettbewerb. Aber: Wer braucht eigentlich im Dezember Spargel aus Chile?

B&P: Ist die ständige Vergrößerung von Tierställen notwendig, müssen die Tierbestände ständig erweitert werden?
Knabbe: Ja. Zunächst einmal sind die vielen Auflagen, die durch Politiker, Gutachter, Gerichte und Verwaltung erteilt werden, nur mit neuen Ställen machbar. Die immer teurer gewordenen Baukosten, Forderungen und Auflagen können folglich nur bei mehr Tieren pro Bauvorhaben, also einer halbwegs vernünftigen

gen Kostendegression aufgefangen werden. Zusätzlich sind die möglichen Einkommensanteile oftmals so geplant, dass ein Mitarbeiter, entweder aus der Familie oder angestellt, ein Einkommen erzielen kann und eine zeitgemäße Arbeitssituation entsteht. Wird das vernachlässigt, wird er Beruf unattraktiv.

B&P: Kommt der Tierschutz, wie von Kritikern behauptet, dabei zu kurz?
Knabbe: Ich unterscheide Artgerecht, Tiergerecht und Wesensgerecht. Wir Landwirte können nur Tier- und Wesensgerecht – das bedeutet Futter und Tränkwasser, Schutz vor Witterung wie Kälte, Regen und auch Hitze, Schutz vor Krankheiten, Seuchen und Verletzungen, genügend Platz und Gruppen, die eine normale Entwicklung ermöglichen. Das ist für jedes einzelne Tier wichtig und unabhängig von der Stallgröße. Und moderne Ställe können das nun mal wesentlich besser als das, was früher auf der Diele eines niedersächsischen Fachwerkhauses war. Romantik ist da fehl am Platze.

B&P: Wieviele Tiere gibt es in der Stader Landwirtschaft insgesamt?
Knabbe: Nach der landesweiten Statistik, ergänzt um die Weiterentwicklung der letzten Jahre, gibt es insgesamt mehr als 110 000 Rinder im Landkreis Stade, darunter 42 000 Kühe. Schweine werden vom Ferkel bis zum Mastschwein insgesamt etwa 150 000 gezählt, und bei Hühnern werden statistisch insgesamt 1,9 Million Tierplätze angegeben.



Johann Knabbe hat als Kreislandwirt in Stade guten Einblick in die politischen und wirtschaftlichen Strukturen.

Foto: Hans-Lothar Kordländer

B&P: Wie schätzen Sie die europäische Agrarreform ein?
Knabbe: Meiner Meinung nach gehen viele Auflagen, Kontrollen und Datenmeldungen zu Lasten der tatsächlichen Notwendigkeiten, sich mit Vieh und Pflanze immer intensiver zu beschäftigen und einen Wissensvorsprung zu erarbeiten. Da kommt dann einfach eine politische Forderung, wie ein Zwischenfruchtanbau förderfähig ausgestaltet sein muss. Das ist – mit Verlaub – der Einstieg in die Planwirtschaft.

B&P: Welche Besonderheiten gibt es in der niedersächsischen Agrarpolitik?
Knabbe: Wir wünschen uns mehr Wirtschaftsdenken im Dialog mit der Landesregierung – Landwirtschaft ist, egal ob konventionell oder bio, nur zukunftsträchtig, wenn die arbeitenden Menschen ihr Einkommen damit verdienen können. Die andauernden Vorwürfe gegen mo-

derne Landwirtschaft sind fast immer einseitig, verzerrt in der wissenschaftlichen Bewertung und werden im Wochentakt den Medien präsentiert. Wirklich konstruktive Ansätze entstehen anders: durch Forschen, Fördern und Sich im Markt behaupten. Da sehe ich zu wenig konkrete Ansätze. Am Ende ist Niedersachsen das Agrarland Nummer eins aufgrund der Leistung der Bauernfamilien, der zuliefernden Firmen, der verarbeitenden Unternehmen, der innovativen Konstrukteure und Berater – und nicht aufgrund einer gewählten Landesregierung.

B&P: Welche Feldfrüchte werden im Kreis Stade auf wieviel Hektar angebaut?
Knabbe: Während die 32 000 Hektar Grünfläche nur durch den Rindermagen zu Milch und Rindfleisch für uns Menschen nutzbar werden, sind auf dem Acker viele Kultur-

pflanzen vorhanden. Nach circa 20 000 Hektar Mais sind es 12 000 Hektar Getreide, 2700 Hektar Winterraps, 1500 Hektar Kartoffeln und leider nur noch 800 Hektar Zuckerrüben. Nicht vergessen sollten wir aber weitere 1200 Hektar mit sonstigen Kulturen, vom Spargel über Erdbeeren bis zu Weihnachtsbäumen.

B&P: Welche Rolle spielt Biogas für die heimische Landwirtschaft?
Knabbe: Die Anreize der Klimaschutzpolitik mit dem EEG haben hier 31 Anlagen entstehen lassen, die von Landwirten, oft auch in Gemeinschaft, betrieben werden. Da inzwischen viele Anlagen auch Wärmenetze in Wohngebiete haben, gehen wir von einem guten Miteinander aus. Und mal ehrlich: Sichtbehinderung durch Maisfelder im August und September ist doch kein diskussionswürdiges Thema. Den Wald sehe ich doch auch vor lauter Bäumen nicht. In vielerlei Hinsicht ist der Maisanbau umweltschonender als einige andere Früchte. Und 75 Prozent der Maismenge im Landkreis wandert in die Milchviehställe – aber welcher Betrachter sieht das schon dem Mais an?

B&P: Was macht die Faszination aus, Landwirt zu werden?
Knabbe: Mit Sicherheit die Selbstständigkeit und Eigenverantwortung, aber auch die Prägung durch eine lange Tradition in den Familien, mit Land, Obst oder Vieh zu wirtschaften und zu leben. Dann gibt es noch die Technikbegeisterten, die Kuhverliebten und die Wettbewerbsverrückten . . . na, und jedes Jahr verläuft anders.

B&P: Gibt es genügend Nachwuchs?
Knabbe: Ja! 600 ausgebildete Landwirtschaftsmeister in 50 Jahren, jedes Jahr bis zu 30 Auszubildende im Landkreis und stabile Ausbildungszahlen in Niedersachsen – auch viele junge Frauen. Auch eine Frage der Faszination! Oder in welchem anderen Beruf können Sie eine Kuh kalben und Pflanzen wachsen sehen, eine reife Ähre in der Hand halten und Jahreszeiten erleben, beim Wachsen und Gedeihen dabei sein?