GESELLSCHAFT

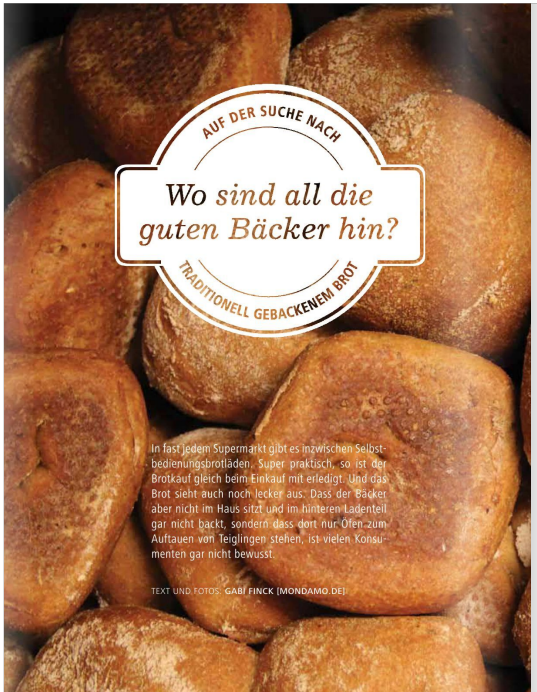
Wo sind all die guten Bäcker hin?

KATEGORIE

BERUF BROT GESELLSCHAFT HANDWERK RATZEBURG

In fast jedem Supermarkt gibt es inzwischen Selbstbedienungsbrotläden. Super praktisch, so ist der Brotkauf gleich beim Einkauf mit erledigt. Und das Brot sieht auch noch lecker aus.

Dass der Bäcker aber nicht im Haus sitzt und im hinteren Ladenteil gar nicht bäckt, sondern dass dort nur Öfen zum Auftauen von Teiglingen stehen, ist vielen Konsumenten gar nicht bewusst.



AUF DER SUCHE NACH

Wo *sind all die guten Bäcker hin?*

TRADITIONELL GEBACKENEM BROT

In fast jedem Supermarkt gibt es inzwischen Selbstbedienungsbrotläden. Super praktisch, so ist der Brotkauf gleich beim Einkauf mit erledigt. Und das Brot sieht auch noch lecker aus. Dass der Bäcker aber nicht im Haus sitzt und im hinteren Ladenteil gar nicht backt, sondern dass dort nur Öfen zum Auftauen von Teiglingen stehen, ist vielen Konsumenten gar nicht bewusst.

TEXT UND FOTOS: GABI FINCK (MONDAMO.DE)

Das Bild vom Bäcker, der um drei Uhr nachts in der Backstube sitzt und den Brotteig knetet, ist eine alte romantische Vorstellung. Solche Handwerksbäckereien sind vom Aussterben bedroht. Einer der letzten Bäcker seiner Art in und um Ratzeburg ist Dirk Oldenburg.

Was die Kunden tatsächlich nur noch hier bekommen, ist Frische: »Unser Brot ist jeden Morgen ganz frisch. Jedes Brötchen, das wir machen, wird auch wirklich angefasst.« Ganz im Gegensatz zu den Broten, die im Discounter zu finden sind. Diese stammen aus riesigen Backfabriken, die ihre Brote maschinell herstellen und mit vielen Zusatzstoffen und Backtriebmitteln versehen. Für alles gibt es das chemische Enzym-Doping: die richtige Feuchtigkeit, bessere Haltbarkeit, Teiggängigkeit … Auch die Liste der erlaubten Zusatzstoffe ist lang: Azodicarboxamid, Benzoylperoxid, Calciumperoxid… und diese müssen noch nicht einmal deklariert werden, weil sie angeblich beim Backen zerfallen. Brote vom Fließband sehen dennoch so aus, als kämen sie direkt aus einer dörflichen Backstube. »Die versuchen natürlich auch ganz bewusst, einen Handwerkstouch hinzukriegen. Krustenbrot zum Beispiel, kriegen sie überall, ist ein bisschen ungleichmäßig aufgerissen«, weiß Bäckermeister Oldenburg zu berichten. Nur selten ist dem Verbraucher bewusst, dass das Brot im Discounter teilweise schon Wochen alt ist. Es stammt aus osteuropäischen und sogar asiatischen Backfabriken, wo es vorgebacken und eingefroren wird. Später gelangt es dann an ein Distributionszentrum, das die Ware an die Verkaufsstellen verteilt.

Bestellung per Katalog. Hier wird das Brot nur noch für den Kunden aufgebacken. Als »frisch« könne man das nicht gelten lassen, argumentiert Oldenburg: »Das ist so wie aufgewärmtes Essen. Kann einem ja egal sein, hauptsache warm.

Aber es ist nun mal ein Unterschied: ob es ein paar Stunden vorher noch Mehl, Wasser, Hefe war – oder ob es in Kunststoff eingeschweißt und lange gelagert wurde, bevor es in der Filiale landet.« Daher sind die Brötchen aus dem Discounter auch nach einem halben Tag steinhart, wirklich frisches Brot hält sich einfach länger.

Seit vier Generationen backt die Familie Oldenburg schon. Urgroßvater Heinrich aus Utecht hatte damals die Georgsberger Mühle in Ratzeburg übernommen. Da wurde das Mehl noch selbst gemahlen. Heute stammt es weiterhin aus der Region: Oldenburg bezieht sein Mehl seit 40 Jahren von der Hobbersdorfer Mühle. Großvater Heinrich hatte sich neben dem Bäckereibetrieb noch am Verkauf von Heizöl und Kohle probiert. Das Geschäft ging an seinen Sohn Jochen, der schließlich die Backstube seinem Sohn Dirk, dem jetzigen Bäckermeister, vermacht hat. Ein Familienbetrieb durch und durch: »Ich wollt das eigentlich schon immer machen«, erklärt Dirk Oldenburg. Wenn das Bäckereigeschäft dann noch interessant ist, könne er sich auch gut vorstellen, dass sein Sohn die Backstube später übernimmt. Die Arbeit als Bäckermeister war für ihn schon immer sehr reizvoll. Auch wenn ein Bäckerleben viel Arbeit bedeutet, sei es dafür aber »etwas, worauf man nachher stolz sein kann.«

Doch die Realität hat auch vor der Bäckerei Oldenburg nicht halt gemacht: Seit Jahren in einem Discounter in Bahnhofsnähe ansässig, hat dieser nun selbst einen Aufbackautomaten. Oldenburg darf am Standort bleiben, mit der Auflage nichts zu backen, was drinnen die Kunden kaufen sollen. Die anderen Standorte laufen mal gut, mal weniger gut. Daher setzt Oldenburg jetzt auf ein touristisches Konzept: selbst gebackene Torten am Pavillon der Schifffahrt direkt am Ratzeburger See. Das Café ist gerade bei Sommerwetter ein Kundenmagnet.

TRADITIONSHANDWERK In der Bäckerei Oldenburg wird noch von Hand gewogen und geformt.

Wer Wert auf wirklich frisches Brot legt, dem bleiben in unserer Region neben Bäcker Oldenburg noch die beiden Biohöfe Fredeburg und Lämmerhof. Diese beziehen ihr Brot aus Handwerksbäckereien in Schwerin und Schürensöhlen. Ob Dirk Oldenburg selbst auch mal die Discounter-Aufbackbrötchen esse? »Nur wenn ich muss. Doch schmecken tun sie mir nicht«, wehrt Oldenburg ab. »Sie schmecken so ein bisschen nach Karton, haben einen gewissen Muffgeschmack.« Daher lautet die erste Frage am Urlaubsort immer:»Wo gibt es hier noch einen guten Bäcker?« Solange es sie noch zu finden gibt. **UH**

GESELLSCHAFT

Die Geschichte einer Flucht

KATEGORIE

FLUCHT GESELLSCHAFT INTERVIEW ZU DEN LESEEMPFEHLUNGEN

Oktober 2015. Ich sitze in einem karg eingerichteten Wohnzimmer – Couch, Tisch, Fernseher, keine Gardinen aber ein großer Korb voll mit altem scheinbar gespendeten Obst auf dem Fensterbrett – und lasse mich ein auf ein Interview mit drei syrischen Flüchtlingen. Mit Ahmad (32), Gassan (35) und Majd (36) [1]. Im Mai sind sie aus Syrien geflohen und seit Juli in Deutschland. Nun leben sie in Mölln und warten darauf, eine Aufenthaltsgenehmigung zu bekommen.

Ich bin pünktlich, doch keine drei Minuten vor mir haben schon zwei Kirchenvertreter an der Tür geklingelt. In dem Glauben, die zwei seien gekommen, um das geplante Interview zu führen, wurden sie eingelassen und bekamen nach syrischer Tradition Tee gereicht. Nun stehe ich im Raum, das Missverständnis klärt sich schnell auf. Ahmad bekommt eine Bibel auf syrisch versprochen, dann machen sich die christlichen Fremden wieder auf, die Tassen bleiben unberührt.

Die Geschichte einer Flucht

Jedem Gast wird Tee angeboten.

Foto von secretlondon123 | Lizenz: CC BY-SA 2.0

Möchtest du deinen Tee mit Zucker? fragt mich Gassan. Ich verneine. Er staunt und schaut mich ungläubig an.

Dann setzen wir uns, ich bekomme den Platz auf der Couch, die drei sitzen im Kreis auf Stühlen um mich herum, und ich kann mit den Fragen beginnen. Zu meiner linken sitzt Ahmad. Er fällt auf mit seiner gepflegten Kleidung, teuer ausschauenden Armbanduhr. Gassan und Majd sind eher sportlich leger gekleidet. Wir steigen gleich in die harten Themen ein. Sie erzählen von ihrer Flucht, von ihrer Angst, von den Schwierigkeiten und Gefahren. Und obwohl sie alle ungefähr in meinem Alter sind, komme ich nicht umhin, mich viel jünger zu fühlen. Vor mir sitzen Menschen, die neben der Verantwortung eine Familie zu ernähren, seit vier Jahren in einem Krieg lebten und tausende Kilometer Weg auf sich nehmen mussten auf ihrer Flucht. Diese Lebenserfahrung lässt sie älter wirken.

“Einmal”, setzt Ahmad an, eine weitere Episode ihrer aufgezwungenen Reise zu beschreiben, “kam ein Auto an uns vorbeigefahren und die Leute warfen uns sechs Flaschen Wasser hinaus. Ich hab mich so erniedrigt gefühlt. In meinem Heimatland bin ich

AUSGABE 3 MÄRZ | APRIL | MAI 2016

UNSER HERZOGTUM

Willkommen zu Hause.

GRATIS MAGAZIN

POTTKIEKER Beim Lauenburg'schen Teller in den Topf geschaut

GELEBTE TRADITION Die Pfingstheesch in Ritzerau

SO WIE ES EIGENTLICH SEIN SOLLTE Über artgerechte Tierhaltung im Herzogtum

www.unserherzogtum.de

Unterstützt durch die BÜRGERSTIFTUNG RATZEBURG

SO WIE ES EIGENTLICH SEIN SOLLTE

ÜBER ARTGERECHTE RINDERHALTUNG IM HERZOGTUM

TEXT: GABI FINK | FOTOS: GABI FINCK | JENS BUTZ | MICHAEL HARDER

Was wiegt eine halbe Tonne und geht im Wald spazieren? Es ist das Rind. Vor 1.000 Jahren zumindest. Der wilde Vorfahre unserer heutigen Hausrinder war der Auerochse. Neben offenen Grasländern bevorzugte er auch Mischwälder als Lebensraum. Denn das Laub der Wälder versorgte ihn mit essentiellen Mine-ralstoffen, die im Gras allein nicht zu finden sind.

Wo sollte das Rind jetzt spazieren gehen? Auf der Weide. Doch da sieht man es kaum mehr. Intensive Massentierhaltung hat den Anblick von grasenden Rindern verdrängt. Demeter-Biohöfe wie die Domäne Fredeburg und der Erdmannshof in Krukow, sowie die Rindergilde Geesthacht zeigen, dass traditionelle Rinderhaltung durchaus attraktiv sein kann.

IHNEN GEFÄLLT DAS MAGAZIN UND SIE MÖCHTEN AUCH IN ZUKUNFT NICHTS VERPASSEN? NUTZEN SIE UNSEREN
ABO-SERVICE
FÜR 8 EURO IM JAHR!
INFOS SEITE 32.

BIOHOF
DOMÄNE FREDEBURG

Hier leben insgesamt rund 100 Rinder in Zwei-Nutzungshaltung: Der Mensch verwertet die Milch der Kühe und das Fleisch der Ochsen. Fredeburg hat vor 25 Jahren die konventionelle ›Schwarzbunte‹ übernommen und im eigenen Zuchtprogramm den Fokus auf langes Leben und Vitalität gelegt.

Natürlich gehört dazu, dass die Rinder im Sommer Tag und Nacht auf der Weide stehen und im Winter ausreichend Platz im Stall haben. Die Kühe werden sogar mit Namen angeredet. Jedes Jahr hat einen eigenen Anfangsbuchstaben, dieses Jahr ist das T an der Reihe. Also heißen die Neugeborenen Tripolis, Trine und Topas. Es gab auch mal eine Paprika.

Eine große Frage, die Tierliebhaber immer bewegt, ist die Aufzucht der Kälber. In der konventionellen Massentierhaltung werden die Kleinen schon am ersten Tag von der Mutter getrennt und in Einzelboxen mit Tränkeautomaten aufgezogen. Selbst in Biobetrieben ist es nicht unüblich, dass die Kälber nicht bei ihren Mutterkühen aufwachsen und die von der Natur aus für sie vorgesehene Milch den Menschen vorbehalten bleibt. «Ich bin der Meinung, dass Tierhaltung sich nicht nur an wirtschaftlichen Kriterien orientieren darf", betont Florian Gleißner von der Domäne Fredeburg die ethische Komponente der Rinderhaltung, «Es ist uns wichtig, dass wir vitale Tiere haben, die auch vitale Lebensmittel hervorbringen." Vor dreieinhalb Jahren haben sie daher auf die muttergebundene Kälberaufzucht umgestellt. Die ersten drei Wochen ist das Kalb Tag und Nacht bei der Mutter, danach jeden Tag morgens und abends nach dem Melken. Die Mutterkühe werden demnach zuerst und nur halbleer gemolken, um dann auf der Liegefläche in der sogenannten Mutti-Gruppe ihre Kinder zu versorgen. Hier holen sich die Kälber nicht nur ihre Milch ab, sondern auch Streicheleinheiten: «Da wird geschleckt und geschmust, das ist eine ganz wichtige Sache", so Gleißner weiter. Später trinken die Kälber dann bei den Ammen mit, die gerade frisch gekalbt haben. «Die Gesundheit der Kälber ist seitdem viel besser", weiß der studierte Landwirt zu berichten. Seit der Umstellung ist ihm kein Kalb an Mangel- oder Falschernährung gestorben, was allgemein schon ein Thema in der Landwirtschaft sei. Allerdings warnt Florian Gleißner auch davor, vorschnell die Aufzucht von Kälbern mit der Flasche zu verurteilen. Man könne einen Nestflüchter wie das Kalb nicht an menschlichen Maßstäben messen. Oft spielten betriebliche Besonderheiten eine Rolle, für welche Aufzuchtsform man sich entscheide.

Auch die Frage der Befruchtung löst die Domäne Fredeburg tiergerechter als branchenüblich. Hochwertiges Sperma einzukaufen sei die gängige Praxis, zumal der Tierarzt oder Besamungstechniker mit dem Stäbchen deutlich billiger käme, als einen Bullen zu halten. «Doch die Erotik ist dann gleich Null. Die Kühe sind ja total seelenhafte Wesen und da ist natürlich die emotionale Seite auch enorm wichtig", findet Florian Gleißner. Fredeburgs Bulle heißt Orpheus, schafft rund eine Tonne auf die Waage und hat das ganze Jahr über die Aufgabe, die 35 Kühe zu bespringen. Mit auf die Weide kommt er allerdings aus Sicherheitsgründen nicht, dafür hat er seinen eigenen Auslauf.

Bis eine Kuh Milch gibt, dauert es zweieinhalb Jahre. «In dieser Zeit passiert nichts weiter, als dass sie fressen. Da butterst du nur rein und die Kühe kosten nur. Wenn sie dann anfangen Milch zu geben, ist es natürlich schön, wenn die produktive Phase möglichst lang ist, wenn sie bei guter Gesundheit ein langes Leben haben", erklärt Florian Gleißner. Ein langes Leben, das können an die zwölf Jahre sein. «Unsere Älteste war mal 17, aber im Durchschnitt behalten wir die Kühe sechs Jahre." Ungefähr 27 Tiere pro Jahr lässt die Domäne Fredeburg bei der Hofmetzgerei Tonn in Büchen schlachten. Diese Schlachterei sei ein gutes Beispiel für traditionelles Handwerk. Hier werde nicht am Fließband produziert, sondern Wert auf Qualität gelegt. «Und sie gehen auch nett mit den Tieren um", fügt Florian Gleißner hinzu. Neben den Ochsen werden jährlich etwa sieben Altkühe geschlachtet, deren Fruchtbarkeit und Milchleistung nachgelassen hat.

Was in Fredeburg produziert wird, wird auch dort im Hofladen direkt verkauft.

In Fredeburg gönnt Kuh sich auch mal ein Dach über dem Kopf.

Dass am Ende ihrer Dienstjahre die Schlachtung steht, gehört für Florian Gleißner dazu: «Wir Bauern können die Kühe nicht einfach in den Wald schicken, wenn wir sie nicht mehr melken können. Wir sind für eine gute Fütterung und Aufzucht genauso verantwortlich wie dafür, dass sie ordentlich zu Tode kommen."

Daher findet er den Verzicht auf Fleisch, bei gleichzeitigem Verzehr von Joghurt, Käse und Milch unlogisch, wenn das Argument lautet, dass die Tiere nicht sterben sollen: «Das haut nicht hin. Damit du an Milch kommst, musst du Geburten haben. Und davon sind die Hälfte nun mal männlich, was geschieht mit denen? Die Milchproduktion hängt immer auch mit der Fleischproduktion zusammen, aber das machen sich viele Vegetarier nicht klar."

Bei der Rindergilde Geesthacht ist an 365 Tagen im Jahr Frischluft angesagt.

RINDERGILDE GEESTHACHT

Rindergilde, das klingt verstaubt und irgendwie nach Fechten und Ehre. Oder wie eine antike Sammlung ausgestorbener Auerochsen. In Wirklichkeit ist es ein Garant für glückliche Rinder und ursprüngliche Weidewildnis.

Am Rande des 500-Seelen-Dorfes Kollow, drei Kilometer südlich von Schwarzenbek im Linautal, befinden sich die weitläufigen Weiden der Rindergilde Geesthacht. An die fünfzig Angus-Rinder leben hier fast schon wild das ganze Jahr über in freier Natur. Sie tun nichts weiter, als zufrieden auf der Weide herumzustehen, zu tollen, wenn sie jung sind, sich zu rangeln um den Platz in der Herde, wenn sie heranwachsen, und dicht aneinander geschmiegt, wenn es kälter wird.

Seit der Gründung arbeitet die Rindergilde eng mit dem Erdmannshof zusammen. Erdmann Voss betreibt in Krukow einen familiären Biohofbetrieb mit Kühen. Er findet es bedenklich, dass man heutzutage schon sogenannte Weideprämien dafür kriegt, wenn die Tiere Auslauf bekommen: »Das ist für mich das normalste der Welt, dass ich meine Tiere rauslasse.« Tatsächlich artgerechte Tierhaltung sei selten geworden.

Die Rindergilde hat 25 Mutterkühe und einen Bullen. Jährlich bekommen die Kühe im Frühjahr Kälber, die bis zum Winter bei der Mutter auf der Weide bleiben. Dann werden sie von der Mutterkuh getrennt, die inzwischen wieder trächtig ist. Die Milch der Kühe geht komplett an die Kälber, denn die Rindergilde interessiert sich vorrangig für das Rindfleisch. Ein weiteres Jahr stehen dann die jungen Bullen und Färsen jeweils auf ihren eigenen Weiden, bevor sie in einem Alter von knapp zwei Jahren ebenfalls in Büchen bei Tonn geschlachtet werden.

Eine Jahresmitgliedschaft kostet 30 Euro. Wer aktiv am Weidedienst und an zwei gemeinschaftlichen Arbeitseinsätzen teilnimmt, bekommt am Ende des Jahres ein Achtel Rind - also 20 bis 25kg in Form von Steak, Hack und Gulasch - zum Preis von 160 Euro. «Damit kann man ein Jahr auskommen", weiß Vorstandsvorsitzender Uwe Kiesewein zu berichten. Das Fleisch würde eine dreiteilige Tiefkühltruhe füllen.

Die Geschichte der Rindergilde ist eine Erfolgsgeschichte. 1988 mit vier Kühen, drei Hektar Land und vierzehn Leuten begonnen, freut sie sich über steten Zuwachs durch vor allem junge Familien. Inzwischen wird die Gilde von 160 Mitgliedern getragen und bewirtschaftet zusammenhängendes Land von vierzig Hektar. Das bedeutet, auf einer Fläche von 1,5 Fußballfeldern stehen im Schnitt zwei Rinder.

Diese vierzig Hektar waren früher einmal intensiv bewirtschaftetes Ackerland, das wie alle hochgespritzten Äcker heutzutage von Überdüngung, Bodenerosion und Rückgang der Artenvielfalt geprägt war. Die Pestizide und Maschinen würden alles umbringen, was sich bewegt, beschreibt Erdmann Voss das Problem der industriellen Landwirtschaft. Vieles sei ausgeartet, die konventionellen Betriebe «nur noch Sklaven auf ihrer eigenen Scholle sozusagen, weil der Großhandel die Preise bestimmt", meint Erdmann Voss. Für ihn spielt in der extensiven Landwirtschaft alles zusammen: Durch die Kuhfladen wird der Boden gedüngt und Kleinlebewesen wie zum Beispiel Käfer finden hier ihre Lebensgrundlage. Wo es Käfer gibt, gibt es auch mehr Vögel und Frösche, die sich von Insekten ernähren. So kann sich Stück für Stück die Natur erholen und wieder zu ihrer ursprünglichen Artenvielfalt zurückfinden. Die Rinder fressen zudem gerne frische Triebe und schützen so die Landschaft vor Verbuschung. Mit der artgerechten Rinderhaltung allein hat sich die Gilde nicht zufrieden gegeben. Ein wesentliches Anliegen ist der Beitrag zum Naturschutz. So wurden in den letzten Jahrzehnten dreitausend Meter neue sogenannte «bunte Knicks" angebaut, in denen nun zahlreiche seltene Tier- und vor allem Vogelarten zu finden sind. Außerdem wurden Feuchtbiotope angelegt, die Laichplätze für Amphibien beherbergen. So kommt es, dass bedrohte Arten wie der Laubfrosch oder das Rebhuhn hier wieder eine Heimat gefunden haben. Mittlerweile zählt das Tal der Linau zu den größten Laubfroschvorkommen in Schleswig-Holstein.

SENIOREN WOHNSITZ RATZEBURG

Wenn es zu Hause nicht mehr geht, stehen Familien vor schweren Entscheidungen.

Leben wie in einer Familie und dabei eigenständig bleiben.

Den Wunsch weiterhin selbstbestimmt zu leben und dabei ausreichend Orientierung und Geborgenheit zu erfahren, erfüllen wir mit Freude und großem Engagement in unseren **SWR Plus Wohngruppen**.

Wir gestalten einen Tagesablauf, der Halt gibt, aber nicht überfordert.

In einer familiären Gemeinschaft mit maximal zehn Personen hat man immer Gesellschaft, wenn man sich das wünscht. Man kann sich aber jederzeit in sein Ein-Zimmer-Appartement zurückziehen, keiner muss liebgewordene Gewohnheiten und persönliche Vorlieben aufgeben!

Sie wollen uns gemeinsam kennenlernen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf ☎ 04541/130

Schmilauer Straße 108
23909 Ratzeburg
www.swrz.de

RIND IST DIE BEZEICHNUNG FÜR SOWOHL MÄNNLICHE ALS AUCH WEIBLICHE TIERE. HAT DAS WEIBLICHE JUNGE RIND [AUCH FÄRSE GENANNT] DAS ERSTE MAL GEKALBT, WIRD ES VON NUN AN KUH GENANNT UND KANN DEM MENSCHEN MILCH GEBEN. DAS MÄNNLICHE RIND WIRD BULLE GENANNT. DAMIT DIE BULLEN SICH NICHT MIT IHREN SCHWESTERN FORTPFLANZEN, WERDEN SIE KASTRIERT UND DANN ALS OCHSEN BEZEICHNET.

SCHWARZBUNTE «HOLSTEIN FRIESEN" KUH
DIE TYPISCHE KUH MIT DEN SCHWARZ-WEISSEN FLECKEN IST EINE RASSE, DIE SPEZIELL FÜR DIE MILCHLEISTUNG GEZÜCHTET WURDE UND AUS DER GEGEND HOLSTEIN FRIESEN STAMMT.

DEUTSCH-ANGUS-RINDER
DIESE ROBUSTE RINDERRASSE IST ERST IN DEN FÜNFZIGER JAHREN GEZÜCHTET WORDEN. SIE SIND BESONDERS GUTMÜTIG, HABEN KEINE HÖRNER UND SIND LEICHTKALBIG.

NEUE RINDERGILDE
STECKNITZ

Das bewährte Konzept soll nun auch im Norden des Herzogtums fortgeführt und weiter ausgebaut werden. Der Ableger der Rindergilde wurde mit insgesamt fünfzehn Mitgliedern im Dezember 2015 gegründet. Fünf von ihnen - ansässig im Norden des Kreises Herzogtum Lauenburg - sind aus der Rindergilde Geesthacht übergewechselt. Geplant ist die Nutzung von Flächen entlang des Elbe-Lübeck-Kanals bei Kühsen und Behlendorf, sowie die für den Naturschutz angelegten Ausgleichsflächen in der Nähe der neuen B207. Seit diesem Jahr gilt die Rindergilde Stecknitz e.V. als offiziell eingetragener Verein. Auch sie hat sich neben der Rinderhaltung dem Naturschutz verschrieben und freut sich über neue tatkräftige Mitglieder.

Auch im Winter bleiben die Tiere der Rindergilde draußen auf der Weide.

AUF EINEN BLICK

RINDERGILDE STECKNITZ | BERNHARD HUB: INFO@CONSULDEX.DE

RINDERGILDE GEESTHACHT | WWW.RINDERGILDE-GEESTHACHT.DE

DOMÄNE FREDEBURG | WWW.DOMAENE-FREDEBURG.DE

WAS IST WESENTLICH?

Ich weiß nicht, wie – ich weiß nur, dass!

Es ist still geworden in unserm Land. Es ist still geworden um uns. Ich rede natürlich nicht vom Verkehrslärm, der inzwischen bis in die letzten Winkel unserer Heimat vordringt. Ich rede von dem allmählichen Verstummen der Vögel. Um endlich einmal wieder frische Luft zu tanken, ging ich neulich im Wald spazieren. So sehr ich auch lauschte: Das bekannte Zwitschern und Tirilieren, das aufgeregte Schnattern und emsige Pochen hie und da, das leise Flattern von Ast zu Ast – nichts von alldem war zu vernehmen. Sicher gibt es noch Vögel im Wald und in den Grünanlagen der Städte, doch als Selbstverständlichkeit kann man sie heutzutage wohl immer weniger ansehen. Amseln, Krähen und Spatzen beherrschen das Bild. Wann sieht man noch Meisen? Wer kennt noch Zaunenkönige und Kleiber? Wo kann man den Kuckuck hören, der Nachtigall lauschen? Dieser Verlust an Vielfalt erfüllt mich mit Traurigkeit.

Ich habe Angst, es könnte eines Tages als Ammenmärchen gelten, dass auf der Erde kleine Wesen lebten, die fliegen konnten und so ohne Arg und voller Lebenslust den ganzen Tag vor sich hin sangen. Was stirbt da in uns, wenn wir einen so prägenden Teil unser natürlichen Umwelt verlieren? Wie bunt muss die Welt vor einhundert Jahren ausgesehen haben, welch unglaublicher Reichtum an Singvögeln muss da noch im Land umhergeschwirrt sein? Doch, ein Blick in die Dokumente jener Zeit macht klar, dass wohl genau damals das Rückschreiten der Artenvielfalt begann. So heißt es in einem Brief von Rosa Luxemburg aus dem Jahr 1917: »Gestern las ich gerade über die Ursache des Schwindens der Singvögel in Deutschland: es ist die zunehmende rationelle Forstkultur, Gartenkultur und der Ackerbau, die ihnen alle natürlichen Nist- und Nahrungsbedingungen: hohle Bäume, Ödland, Gestrüpp, welkes Laub auf dem Gartenboden – Schritt für Schritt vernichten. Mir war es so sehr weh, als ich das las. Nicht um den Gesang für die Menschen ist es mir, sondern das Bild des stillen unaufhaltsamen Untergangs dieser wehrlosen kleinen Geschöpfe schmerzt mich so, daß ich weinen mußte.«

Wir wissen also schon seit über einem Jahrhundert, was dem Erhalt unserer Natur im Weg steht?! Und doch verschließen wir die Augen und machen weiter wie bisher, ja, schlimmer noch. Agrarwüste reiht sich an Agrarwüste, in der alles weg- und totgespritzt wird, was noch kreucht und fleucht.

Wie ging mir da das Herz auf bei einer Führung durch einen Demeter-Hof. Bei dieser Weidehaltung, in der Naturschutzgebiete offen gehalten werden, musste ich die Rinder erst suchen, bis ich sie durch ihr Muhen in ihrem Heckenwald ausfindig machen konnte. Und es wuchsen allerhand Land-Reitgras, Binsen und Seggen, Wildblumen und Kräuter. Und siehe da: Wo Insekten einen Lebensraum finden, siedeln sich auch die letzten Mohikaner, also unsere seltengewordenen Vögel an. Hier kann man Braunkehlchen, Wachtelkönige und Rebhühner finden. Hier lebt noch, was überall sonst am Sterben ist. Es ist ein unaufgeregtes, langsames Sterben und daher wohl nicht sehr medienwirksam. Es ist der Verlust eines farbenfrohen, melodischen Teils in und durch uns. Ich weiß nicht, wie – und ob? – dieser schleichende Tod noch aufzuhalten ist, ich weiß nur, dass es notwendig ist, sich endlich hinzusetzen und nach Lösungen zu suchen.

Die konventionellen Bauern sehen sich als »Sündenbocke für alles« in die Ecke gedrängt und in ihren Nöten unverstanden. Wirtschaftliche Zwänge bedrohen gerade die kleinen Landwirte. Ich finde, es geht nicht vorrangig um die Frage, wer Recht hat oder wessen Vorschläge am Ende durchgesetzt werden. Zu oft arten auf diese Weise politische Fragen zu Machtkämpfen von Streithähnen aus, bei denen jeder nur noch den eigenen Standpunkt durchsetzen will. Ich mag jedoch nicht glauben, dass konventionelle Landwirte per se Naturraum zerstören wollen. Was sie zur scheinbaren Gleichgültigkeit, Verantwortungslosigkeit oder Blindheit treibt, das gilt es, verstehen zu lernen!

Wenn wir ernsthaft versuchen, die Belange des Anderen zu begreifen, wird echte Begegnung möglich. Dann können wir gemeinsam an einem Strang ziehen und eine Landwirtschaft gestalten, die zukunftsfähig sein kann. Wir haben ja nur diesen einen Planeten. Wenn es uns nicht gelingt, dem Artensterben Einhalt zu gebieten, sind unsere menschlichen Sorgen von heute übermorgen nicht mehr von Belang, weil unser aller Überleben gefährdet ist. Und damit meine ich vorrangig das emotionale Überleben. Andreas Weber beschreibt in seinem Buch »Alles fühlt« eindrucksvoll die Notwendigkeit von Biodiversität zur Spiegelung und wahren Erkenntnis des Daseins schlechthin. Stirbt die Natur, sterben wir.

GABI FINCK
studierte Soziologie und Erziehungswissenschaft in Leipzig und lebt als freie Journalistin und Mediengestalterin in Greifswald.

Ausgabe 47 widmete sich der Frage »Was ist wesentlich?«. 24 Oya-Autorinnen und -Autoren antworteten bis zum Redaktionsschluss, andere baten um mehr Zeit. Die Frage altert nicht – deshalb veröffentlichen wir seither weitere Beiträge an dieser Stelle.

‘89 GALTEN WIR ALS KLASSISCHE SPINNER

LANDBAU MIT DER NATUR AUF DEM LÂMMERHOF

Seit Jahrhunderten pflegt die Familie von Detlef Hack die Tradition der Landwirtschaft in Panten. Die Wurzeln ihres Bauernhofs reichen bis ins 15. Jahrhundert. Auch die Familie Brüggemann aus dem Nachbarort in Mannhagen gehört quasi zum Urgestein unserer Region.

TEXT UND FOTOS: GABI FINCK [WWW.NORDFINCK.DE]

Zur Wendezeit stand auf beiden Höfen ein Generationswechsel an und mit diesem sollte alles neu bedacht werden. Christian Brüggemann und Detlef Hack kannten sich schon aus der Schulzeit. Dass sie in die Fußstapfen ihrer Vorväter treten wollten, hatten sie schon durch die Ausbildung zum Landwirt bewiesen. Nur mit dem System waren sie nicht mehr einverstanden. »Für mich ist es wichtig, mit der Natur zusammen zu arbeiten«, schildert Christian Brüggemann den Entscheidungsprozess, auf bio umzustellen. Damals entstanden ja erst die ersten Biobetriebe, das war für alle noch Neuland. »Ich wusste, wenn ich hier anfange, machen wir alles anders. Diese konventionelle Wirtschaftsweise des 'immer größer, schneller, mehr' wollte ich nicht«, fügt Christian Brüggemann hinzu. Kurzerhand schlossen er und Detlef Hack sich zusammen und gründeten 1989 den Lämmerhof. Bald darauf wurde im Juli 1991 der Hofladen in Mannhagen eröffnet. Seitdem kümmert sich Christian Brüggemann mit seiner Familie und einem siebenköpfigen Team um das Vollsortiment im Laden. Zwei Kilometer weiter, in Panten, führen Detlef Hack und seine zehn Mitarbeiter den landwirtschaftlichen Betrieb. Als weiteres Standbein kam nach vier Jahren der Lieferservice hinzu. Die Abokisten mit viel frischem Gemüse werden wöchentlich frei Haus geliefert. Das Belieferungsgebiet reicht vom Lübecker bis zum Hamburger Stadtrand.

GLÜCKLICHES GEMÜSE Auf den Plantagen des Lämmerhofs wird Gemüse durch sinnvolle Fruchtfolge und ein ausgeglichenes Verhältnis von Kulturpflanze zu Beikraut erfolgreich kultiviert.

ES GEHT AUCH OHNE PESTIZIDE

»Auf unseren Flächen werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Null«, betont Detlef Hack, der inzwischen 27 Jahre Erfahrung mit echtem Pflanzenschutz ohne jegliche Düngung und Pestizide hat. Selbst die im Biobereich erlaubten Mittel, die auf natürlicher Basis hergestellt werden, blieben den echten Notsituationen vorbehalten. Man müsse eben sein Feld beobachten und die Fruchtfolge so gestalten, dass ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Beikräutern und Kulturpflanzen besteht. In der konventionellen Landwirtschaft hingegen würden die Unkräuter lediglich als Konkurrenz zur Kulturpflanze angesehen. Die wichtige Funktion der Blütenpflanzen als Nahrungsgrundlage für Insekten und Vögel würde dabei einfach ignoriert. In Selbstfolge würde beispielsweise Weizen mehrere Jahre hintereinander auf derselben Fläche angebaut werden. Die daraus resultierenden Probleme – wie Pilzbefall, Verarmung der Böden oder vermehrtes Wachsen von unerwünschten Kräutern – würden schlichtweg weggespritzt werden. Fünfzehn verschiedene Pflanzenschutzmittel pro Jahr gelten im Fachjargon als gute fachliche Praxis. Dieser massive Einsatz von Pestiziden hat allerdings gravierende Folgen für die Umwelt. Für Frösche beispielsweise sei die Querung eines Raps-Stoppelfeldes nach einer Glyphosatbehandlung um ein vielfaches tödlicher als der Weg über die Straße. Es ginge beim konventionellen Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln immer nur um den wirtschaftlichen Höchstertrag, und dieser nähme keine angemessene Rücksicht auf ökologische Belange. »Es muss nicht immer der letzte Quadratmeter ausgeblutet werden«, findet auch Christian Brüggemann.

VISION WIRD REALITÄT Visionär Detlef Hack tauschte gutes Ackerland gegen Moorland ein, um das Hellmoor wiederzubleben – mit Erfolg!

»Auf unseren Flächen werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Null.«

Detlef Hack

»Öffne dich der Natur und entdecke dich als Teil des Ganzen.«

Inschrift über dem Hofladen des Lämmerhofs

SCHWEIN GEHABT Für den offenen Schweinestall mit Weideflächen hat der Lämmerhof 2006 den ersten Preis für »Tiergerechte Haltung« vom Landwirtschaftministerium Kiel bekommen.

HAND IN HAND Die beiden Visionäre Christian Brüggemann und Detlaf Hack

Als Mitglied im Demeter-Verband ist dieses Motto sehr passend für den Lämmerhof und seine Betreiber. Detlef Hack spricht von seiner Verantwortung gegenüber dem Allgemeinwohl: »Wenn ich Grund und Boden habe, habe ich ein Privileg, mit dem ich sorgsam umgehen muss. Es ist wichtig, dass die prägenden Bestandteile einer Landschaft erhalten bleiben.«

Naturschutz wird auf dem Lämmerhof groß geschrieben. »Wir haben uns darauf spezialisiert, verschiedene Naturschutzgebiete durch Beweidung offenzuhalten«, erklärt Detlef Hack. Auf den 350 Hektar Grünland weiden das ganze Jahr über knapp 200 Rinder. Zum Beispiel auch auf den Flächen rund um die renaturierte Fläche des Hellmoors in Panten. Fünfzehn Jahre habe der Prozess gedauert: Was vorher kaum noch eine kleine Pfütze war, ist inzwischen ein acht Hektar großes Juwel unter den Gewässer-Biotopen im Kreis. Eingebettet in 70 Hektar blühender urischer Landschaft ist mit diesem Projekt ein kleines Paradies wiederbelebt worden, ein sicherer Lebensraum für selten gewordene Tier- und Pflanzenarten.

Neben einem 2.400 Quadratmeter großen Gewächshaus für allerlei Gemüse und vor allem Gurken liegt der Schwerpunkt des Lämmerhofs in der Produktion von Getreide. Auf ihren 130 Hektar Ackerland wachsen seit bald drei Jahrzehnten in bunter Kulturfolge Weizen, Hafer, Dinkel, Roggen, Sommergerste, Leinsaat und Buchweizen. Besonders hervorzuheben ist dabei das Projekt der »Regeneration alter Getreidesorten«. Vor acht Jahren erhielt der Lämmerhof von der Saatgut-Genbank Gartersleben zwanzig verschiedene historische Sorten Getreide, die vor 70 Jahren noch auf ostpreußischen Höfen zu finden waren. Mit der neuzeitlichen Industrialisierung der Landwirtschaft verdrängten Monokulturen die Vielfalt auf den Äckern. Diese Weizensorten von damals werden bis zu zwei Meter hoch, haben blumig klingende Namen wie »Ostpreußischer behaarter Dickkopf«, »Trittauer Goldkorn« und »Erbglanz« und können in Mischkultur mit Kornblumen oder Mohn wachsen. Bis das ganze praxisreif ist, könne gut ein Jahrzehnt vergehen, erklärt Detlef Hack seine Zuchtversuche. Dabei ist er sehr optimistisch: »Nächstes Jahr wollen wir die ersten Felder flächenhaft mit einer alten Weizensorte bestellen. Und langfristig wollen wir am liebsten den gesamten Weizen auf alte Sorten umgestellt haben.«

Die Utopie lebt also nach wie vor in den beiden Landwirten. »Also, ‘89 galten wir als klassische Spinner – doch inzwischen hat ›bio‹ eine Akzeptanz gefunden und auch seine Wertstellung«, resümiert Christian Brüggemann nicht ohne Stolz. Ob denn ›bio‹ eine Zukunft habe? Christian Brüggemann gibt lachend und überzeugt zur Antwort: »Klar, ›bio‹ IST die Zukunft!«

FRISCH VOM HOF Der Lämmerhof feierte dieses Jahr 25-jähriges Hofladen-Jubiläum.

LÄMMER-BLUES

NEBEN VORTRÄGEN UND FILMVORFÜHRUNGEN ZU NATURSCHUTZ-FRAGEN FINDEN IM SOMMER IN MANNHAGEN AUCH MONATLICH DIE BELIEBTEN SCHEUNENKONZERTE STATT. HIER WIRD PROFESSIONELLEN MUSIKERN DER REGION EIN PODIUM GEBOTEN. MIT DEN JAHREN HAT SICH DER BLUES ALS RICHTUNG HERAUSKRISTALLISIERT.

INFOS UND TERMINE UNTER: WWW.LAEMMERHOF.DE