



Sie wollen einfach die Umwelt schützen

LANDWIRTSCHAFT Das Prinzip der Nachhaltigkeit bestimmt das ganze Leben der siebenköpfigen Familie Wein.

VON HANS BABL

ENSDORF. In der ganzen Gemeinde Enseldorf gibt es nur noch 20 Landwirte, von denen fünf ihren Betrieb im Nebenerwerb bewirtschaften. Vier sind Öko-Landwirte. Im Hauptort Enseldorf betreiben nur noch vier die Landwirtschaft. Was aber umso mehr erstaunt: Drei davon sind „Öko-Bauern“ im Verband Naturland. Dies ist wohl die größte Dichte an Biobauern im Landkreis. Dazu kommt noch der Naturlandhof Rester in Rannahof.

Ökologischen Landbau betreibt auf zwei Hofstellen die Familie Wein in Enseldorf. Die Familie Wein, das sind der 46-jährige Georg und seine 43-jährige Frau Martha sowie die Kinder Maximilian (13), Johannes (11), Georg (10), Korbinian (8) und die sechsjährige Magdalena.

Georg Wein studierte konventionelle Landwirtschaft in Weihenstephan. „Da stellte ich schon fest, dass die konventionelle Landwirtschaft nicht mein Ding ist“, erklärt er. 1992 übernahm er mit seiner Martha den elterlichen Nebenerwerbsbetrieb und stellte ihn gleich auf ökologischen Landbau nach den Richtlinien von Naturland um. Die Eltern arbeiten im reinen Familienbetrieb nach wie vor mit.

Weins pachteten das Klostergut Enseldorf und bauten den Hof so zum Haupterwerbsbetrieb aus. 1998 kauften sie die Hofstelle des Klosters. So verfügt der Betrieb über zwei Hofstellen. „Schwerpunkt sind die Vermehrung von ökologischem Saatgut und die Erzeugung von Konsumgetreide“, erzählt Georg Wein. Auf dem Klostergutshof hat die Familie Anlagen zur Getreidereinigung und -lagerung eingerichtet. An der alten Hofstelle, wo



Natürlich hat jede Kuh im Betrieb der Familie Wein einen Namen. Seit 1992 betreiben Georg und Martha Wein – im Bild mit ihren fünf Kindern – die Hofstellen im ökologischen Landbau. Fotos: Babl

die Weins auch wohnen, halten sie 15 Limousin-Mutterrinder und deren Nachzucht, insgesamt rund 40 Stück Rinder. Von April bis November sind diese auf der Sommerweide, sonst im Offenstall mit überdachtem Außenfütterterisch. Außerdem hat die Familie Legehennen – in Freilandhaltung mit überdachtem Auslauf.

Warum Georg Wein sofort auf ökologischen Landbau umgestellt hat, erklärt er der MZ so: „Ich habe schon immer ein inniges Verhältnis zu Natur und Natürlichkeit und wollte folglich eine Landwirtschaft betreiben, wo ich keine Chemie und Pestizide einsetzen muss, um Unkraut zu vernichten.“ Und weiter sagt er: „Ich will die Umwelt im weitesten Sinn schützen. Meine Philosophie: Reine Speiseware anbauen, keine Futterware. So wird bei uns auch nur Abfallgetreide zur Fütterung hergenommen.“

Von den 70 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche sind etwa zwölf Dauergrünland für die Rinder. Auf 58 Hektar bauen die Weins Dinkel, Roggen, Braugerste (je rund zur Hälfte Vermehrung und Speise) sowie Futtererbsen an. Ab Hof werden Rindfleisch in Mischpaketen, Hühner, Eier sowie Brotgetreide (Roggen und Dinkel) verkauft. Der Rest wird über den Naturland-Verband vermarktet.

Bei der Familie Wein bestimmt das Prinzip der Nachhaltigkeit aber nicht nur die Landwirtschaft, sondern das ganze Leben. So legen sie bei der Kleidung Wert auf Naturfasern und ihr Essen stammt zu 90 Prozent aus ökologischem Anbau wie auch ihre Getränke.

Die Kinder sind ganz begeistert von der Landwirtschaft, so dass sich Georg Wein und seine Frau Martha wohl keine Sorgen um die Nachfolge auf ihrem Hof machen müssen. „Jede Kuh hat bei uns einen Namen. Da gibt's die Leitkuh Laura, die Cilly, die Lisa, die Cosy, die Anna und die Maxi und so weiter. Und außerdem ham wir noch an Haufen Hennen und unsere Katze Minzi“, erzählt der achtjährige Korbinian voller Stolz.



Die Schäferei ist der Schwerpunkt für Dr. Konrad Lautenschlager. Foto: Babl

Pionier im Ökolandbau

LANDWIRTSCHAFT Dr. Konrad Lautenschlager trat als Erster in der Oberpfalz dem Verband Naturland bei.

VON HANS BABL

ENSDORF. Der 54-jährige Dr. Konrad Lautenschlager, gelernter Metzger, hat in München und Zürich Forstwissenschaft studiert. Beeinflusst von seinem Professor Dr. Werner Koch, Gründungsmitglied des Verbandes Naturland, dessen Assistent er war, und dessen Vorlesungen über „Ökolandbau und naturgemäße Waldwirtschaft“, überredete er seinen Vater schon 1983, seinen Betrieb mit 40 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche und 27 Hektar Wald auf ökologischen Landbau umzustellen. In diesem Jahr trat Konrad Lautenschlager auch dem Verband Naturland bei – als erster in der Oberpfalz! 1989 übergab Vater Josef Lautenschlager kurz vor seinem Tod seine Landwirtschaft an Sohn Konrad.

Nun baut dieser Roggen, Weizen und Dinkel für Biobäcker an, Klee, Luzerne und Futtererbsen für seine Schafe. 150 Mutterschafe der Rassen Rhön- und Rhön-Merino umfasst derzeit seine Herde – plus die dazugehörigen Lämmer. „Bis zum Schlachten bleiben meine Schafe und Lämmer auf der Weide. Nur drei Monate im Winter sind sie im Stall. Geschlachtet werden die Lämmer von mir im eigenen Schlachthaus, demnächst auch mit EU-Zertifizierung“, erklärt er.

Sein Qualitätsprodukt Juradistel-Lamm vermarktet er direkt, auch halbiert ab Hof, außerdem in Deutschland gegerbte Lammfelle. „Die Schafwolle dagegen ist ein reines Draufzahlgeschäft“, bedauert er.

NATURLAND

► **Naturland e. V.** fördert weltweit den Ökologischen Landbau und ist mit über 50 000 Bauern einer der größten ökologischen Anbauverbände. Als zukunftsorientiertem Verband gehören für Naturland Öko-Kompetenz und soziale Verantwortung zusammen.

► **Naturland-Bauern** und -Verarbeiter arbeiten mit höchsten ökologischen Standards, die strenger sind als die des Bio-Siegels. Sie erzeugen ohne Gentechnik hochwertige Lebensmittel – zum Schutz von Umwelt und Verbraucher. Naturland engagiert sich weit über die Lebensmittelproduktion hinaus, so z. B. in den Bereichen Ökologische Waldnutzung, Textilherstellung und Kosmetik.

► **Der Verband** wurde 1982 gegründet. Seither hat er die Geschichte des Ökologischen Landbaus mitgeschrieben und wichtige Impulse gegeben. Neue Bereiche wie die Ökologische Waldnutzung oder die Ökologische Aquakultur wurden erschlossen.

► **Im Jahr 2008** bewirtschafteten in Deutschland mehr als 2000 Naturlandbetriebe eine Fläche von über 148 000 Hektar. (abl)

Die Umstellung war für sie „der bessere Weg“

LANDWIRTSCHAFT Weg von Pflanzenschutz und Kunstdünger wollen die Familien – auch aus Liebe zur Natur und zu den Tieren.

VON HANS BABL

ENSDORF. Josef Rester betreibt seit 1993 auf seinem Hof ökologischen Landbau. 52 Hektar besitzt er mit seiner Frau Roswitha und den drei Kindern. 17 Hektar sind Grünland für seine 30 Milchkuhe mit Nachzucht. Auf der restlichen Fläche baut er Öko-Brot-Roggen für die Hopffisterei in München und Gerste an.

„Milch ist meine Haupteinnahmequelle“, erzählt er der MZ. Sie wird von den Milchwerken Domspeitz abgeholt und in Amberg zu Mozzarella- und Rigatello-Käse verarbeitet. Von den weiblichen Rindern verkauft Rester Fleischpakete ab Hof, außerdem zu den entsprechenden Zeiten um Martini und Weihnachten frei laufende Bauerngänse. Auf dem Enseldorfer Erntedankmarkt und dem Adventbasar bietet der Naturlandhof Rester auch Salami und frische Bauernbutter an.

Weg von der chemischen Pflanzenschutz, weg von Kunstdünger, Pflanzenschutzmitteln und Pestiziden wollte er schon immer. „1993 war es so weit. Wir beschränkten den besseren Weg und stellten um“, so Josef Rester. „Ökologisch wirtschaften ist auch einfacher. Wir haben nun ein zu 100 Pro-



Josef und Roswitha Rester (links) aus Ranahof (rechts unten) sagen: „Bio ist einwandfrei!“ Angus-Rinder stehen bei der Familie Pirker auf der Weide (rechts oben). Fotos: Babl

zent geschlossenes Betriebssystem, brauchen nichts von außen zukaufen. Durch Klee und Gras haben wir die Futtermittel für die Tiere, quasi Futter fürs Fleisch und die Milch. Die Gülle dient wieder als Dünger.“ Rester nennt das „vom Acker zum Stall wirtschaften“ und betont: „Bio ist einwandfrei!“

„Die Liebe zu Natur und Tieren“ führten Elisabeth und Karl-Heinz Pirker zur ökologischen Bewirtschaftung ihrer Nebenerwerbslandwirtschaft. Pirker ist gelernter Betriebschlosser und hat drei Söhne. Auf seinen sechs Hektar Fläche hat er Wiesen und baut Futtergetreide an für seine vier Mutterkühe mit rund acht Nachzuchten. 1996 gründete der Nebenerwerbslandwirt die Deutsche Angus-Mutterkuhhaltung. Angus-Rinder sind es folglich auch, die er ganzjährig auf der Weide in Enseldorf hat,

zum Teil auf Streuobstwiesen mit über 100 Bäumen. Natürlich werden die Tiere mit hofeigenem Futter gefüttert. „Das ergibt langsames Wachstum, bringt feinfaseriges schmackhaftes Fleisch, das durch langes Abhängen reift und zart wird“, weiß Pirker. Und das wissen auch seine Kunden, die auf Vorbestellung bei ihm kaufen. Und Im Herbst vermarktet Elisabeth Pirker dann auch Streuobst.

