

## „Der Hof ist ein Organismus“

Demeter-Bauer als zukunftsfähiger Weg – Alois Fersch bei der Ökomodellregion

Hannes Höfer, erschienen in der **SOR** vom **28.12.2018**

Chiemgau / Rupertiwinkel. Wenn ein jeder Milchbauer nur ein „bissl“ weniger Milch produzieren würde, der Preis bliebe stabil. Davon ist Demeter-Berater Alois Fersch überzeugt. Relativ stabil hingegen ist der Preis bei Biomilch. Deren erfasste Menge war 2016 in Bayern um 15 Prozent gestiegen, der Verkauf an Biomilch hatte um 11 Prozent zugelegt. Einen Weg für Biobauern und umstellungswillige Betriebsleiter bieten der Demeter Erzeugerring und die Demeter Milchbauerngemeinschaft. Fersch stellte den interessierten Bauern im Pettinger Gasthaus Riedlerwirt das „System“ Demeter vor. Eingeladen zu der Veranstaltung hatte die Ökomodellregion (ÖMR) Waginger See / Rupertiwinkel.



*„Demeter kann jeder“, ermunterte Demeter-Milchviehberater Alois Fersch in Petting die umstellungsinteressierten Landwirte. Foto: Höfer*

„Biodynamisch seit 1924“ wirbt Demeter selbst für seinen Weg. Angesichts ausgelaugter Böden habe Rudolf Steiner damals „weiter gedacht“, schilderte Fersch die Anfänge und den Weg hin zu einem Landwirtschaftsverständnis, das „den Betrieb als Ganzes“ sieht, den „Hof als Organismus“ betrachtet. Demeter ist in 35 Ländern mit 5000 Betrieben aktiv, in Deutschland sind es rund 2000, in Bayern 420. „Ein Drittel davon in Südbayern“, hob Fersch die starke Präsenz in der Region hervor. Den Anfang gemacht hatte Ende 1973 eine Genossenschaftsmolkerei in Truchtlaching, die später von den Milchwerken Berchtesgadener Land übernommen wurde.

„Demeter ist kein Hexenwerk, es ist etwas ganz Normales, das kann jeder Landwirt“, versuchte der Berater Skepsis zu zerstreuen; gleichwohl gebe es einen „Strauß an Aspekten“ zu beachten. So muss ein Rind mindesten vier Quadratmeter Platz zur Verfügung haben, im Auslauf sechs. Der Weidegang erstreckt sich von Mai bis

Oktober, im Winter stehen neben der Silage jedem Tier mindestens drei Kilogramm Heu pro Tag zu. Ein wichtiger Aspekt aus Demeter-Sicht ist das Horn. Das Stroh für die Einstreu muss nicht Bio sein, darf aber nicht mit Halmverkürzern oder Roundup behandelt sein.

„Am Anfang einer Umstellung steht ein Kontrollvertrag mit einer Kontrollstelle“, erklärte Fersch, klassischerweise geschehe das zum Jahresanfang. Dann gelte es, die Richtlinien zu befolgen. Als „pauschale Umstellungszeit“ nannte er zwei Jahre. Am Ende stehe das Zertifikat des Verbandes und der EU. Sogenannte „Hofgespräche“ dienen dem internen Austausch. Neben einer Erstkontrolle gebe es einmal jährlich eine Hauptinspektion, bei 20 Prozent der Betriebe unangekündigte Stichproben.

„Wer diesen Schritt macht, will wissen, wo die Milch hingehet“, so Fersch. 82 Demeter-Betriebe lieferten derzeit an die Molkerei in Piding, die laut Fersch momentan keine zusätzliche Biomilch mehr annimmt – außer Demeter. Elf Millionen Liter seien das jährlich. Die Molkerei in Andechs nehme acht Millionen Liter ab, habe aktuell jedoch einen Aufnahmestopp.

Demeter homogenisiert keine Milch und erhitzt sie auch nicht ultrahoch. Fersch sieht in solcher Behandlung eine mögliche Ursache für die zunehmenden Unverträglichkeiten.



*„Ich lasse mich nicht mehr treiben“, sagte Biobauer Hans Praxenthaler mit Blick auf das „immer Größer“ in der modernen Landwirtschaft. Foto: Höfer*

„Ich mag am Liter Milch was verdienen“, machte Hans Praxenthaler, Sprecher der Arbeitsgruppe Biomilch, deutlich. Der Bauer aus Fridolfing hatte im Jahr 2000 umgestellt und sich dem Naturland-Verband angeschlossen. „Damals war ich ein Exot“, wie er sich selber beschrieb, aber einer mit „Biogefühl“. Heute erwirtschaftete er aus seinem kleinen Betrieb mit 20 Kühen rund Dreiviertel seines Einkommens, wo anderen hundert Kühe nicht reichten. „Ich lasse mich nicht mehr treiben“, machte

Praxenthaler deutlich. Viele seiner Kollegen seien zu unflexibel, meint er, als Bauer und freier Unternehmer könne man jederzeit auf Nischen setzen, auf Getreide, Ackerbau, Senf und vieles mehr.

Zwölf „Troad-Bauern“ in der Ökomodellregion bauen inzwischen Braugerste an, berichtete Marlene Berger-Stöckl, zum Beispiel für die „Waginger-See-Hoibe“. Eine mobile Käserei verarbeitet Milch von zehn Betrieben, auch zwei Geißenbetriebe stellen Biokäse unter dem Dach „Waginger See Kaas“ her. Eine Ölmühle habe bereits Interesse an Bioprodukten signalisiert. „Den Blick erweitern und einen Markt aufbauen“, riet die Geschäftsleiterin der ÖMR, denn das biete Chancen in alle Richtungen.

Marlene Berger-Stöckl fragte Alois Fersch, ob man als Demeter-Bauer anthroposophisch eingestellt sein müsse. „Die Kinder müssen nicht in die Waldorfschule gehen“, erwiderte der schmunzelnd, aber man sollte schon erkennen: „Es hängt ois mitnanda zamm.“ Unabhängig vom Verband, meint Praxenthaler: „Bio hat Zukunft.“ – höf

**Artikel von Hannes Höfer, SOR vom 28.12.2017**