



RHEINISCHE

20

Bauernzeitung

WOCHENBLATT FÜR DAS NÖRDLICHE RHEINLAND-PFALZ UND DAS SAARLAND

19. MAI 2018



G 5864, 56073 Koblenz 7.2. Jahrgang

Schwerpunkt: **Ökologische
Landwirtschaft**

Bioerzeugung hautnah erleben

Der Hofladen auf dem Demeterhof Breit in Wittlich wurde im Jahr 2017 von den Lesern des Fachmagazins „Schrot und Korn“ zum besten Deutschlands gewählt. Beim Einkauf bekommt man live und hautnah Einblicke in die Vielfalt des Hofes und in die Philosophie der Betriebsleiter. Ramona Schneichel, Mayen, hat den Betrieb besucht.



Zum Team des Demeterhofs Breit gehören Paul Brandsma, Helle Ritz, Hannah aufm Kampe, Wally Spang, Michael Goyer und Marius Braun (hinten v. l. n. r.) sowie Eugenie Brandsma und Praktikantin Iris Aerden (vorne l. u. r.).

Foto: R. Schneichel

Seit ihrer Jugend verfolgen Eugenie und Paul Brandsma das Ideal einer naturnahen, ökologischen Lebensmittelerzeugung mit einer Symbiose aus Boden, Pflanzen und Tieren. Die beiden Niederländer haben ihre Vorstellungen mit viel Engagement, einer großen Portion Mut und Fachwissen in die Tat umgesetzt.

Seit 28 Jahren bewirtschaften sie gemeinsam mit einem kompetenten Team den Demeterhof Breit am Stadtrand von Wittlich. In dieser Zeit haben sie aus dem sanierungsbedürftigen Hof einen modernen und breit aufgestellten Biobetrieb entwickelt. Ein zukunftsweisender Schritt zum Ausbau der Direktvermarktung war der Bau eines neuen, großzügigen Hofladens im Jahr 2016, der den alten Verkaufsraum ablöste. Belohnt wurde dies mit der Treue der vorhandenen Kunden, mit neuen Kunden und mit dem Preis „Bester Hofladen Deutschlands“.

Eugenie (52) und Paul Brandsma (54) machten als junge Erwachsene in den Niederlanden eine Landwirtschafts- und Käserausbildung am Warmonderhof, einer Schule, die auch heute noch auf

ökologischen Landbau spezialisiert ist. „Schon damals war uns klar, dass wir diesen Weg weitergehen würden“, erinnert sich Paul. Den elterlichen Milchviehbetrieb zu übernehmen, kam nicht in Frage, weil an dem Standort in der Heimat keine Entwicklungsmöglichkeiten bestanden. Mutig machten sich die damals jungen Biolandwirte auf die Suche nach Höfen, die zum Verkauf standen. In Deutschland wurden sie schließlich fündig. Im Jahr 1986 kamen sie in die Eifel, 1990 fanden sie Hof Breit nahe Wittlich, wo sie schließlich sesshaft wurden.

Das gelang mit Unterstützung des Vereins Hof Breit e.V., der sich vor dem Hofkauf im Jahr 1990 gründete. Der gemeinnützige Verein ist seitdem Eigentümer der Hofgebäude und von 28 ha Fläche. Eugenie und Paul Brandsma sind seit der ersten Stunde Pächter des landwirtschaftlichen Betriebs und Motor für die Weiterentwicklung.

„Der Verein mit seinen inzwischen 100 Mitgliedsfamilien lässt uns bei den betrieblichen Entscheidungen freie Hand. Gleichzeitig erfahren wir eine tolle Unterstützung, sei es bei Reparaturarbei-

ten, bei Hoffesten oder anderen Aktionen, wie z. B. beim Projekt Lernort Bauernhof“, sagt Paul Brandsma. Das Hauptziel des Vereins ist es, die Zusammenhänge zwischen Boden, Pflanze, Mensch und Tier bewusst zu machen.

Milch fließt in die eigene Käserei

Im Mittelpunkt der Erzeugung von ökologischen Lebensmitteln steht die 21-köpfige Milchviehherde. Die Tiere gehen im Sommer auf die Weide, im Winter bietet ein Außenauslauf am modernisierten Stall viel Platz für Bewegung. Die Milchleistung der Herde liegt bei durchschnittlich 6.300 l/Jahr. „Das entspricht unserem Zuchtziel. Wir legen den Schwerpunkt auf Langlebigkeit, Gesundheit und Robustheit“, sagt der Betriebsleiter, der Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft für Rinderzucht auf Lebensleistung (arge-ll.de) ist.

Der größte Teil der erzeugten Milch, etwa 100.000 l/Jahr, wird in der hofeigenen Käserei zu Gouda, Frischkäse und Quark verarbeitet. Ein weiterer Teil gelangt an einer Zapfstelle als Rohmilch



Paul Brandsma ist seit seiner Jugend begeisterter Milchviehhalter und Mitglied der Arbeitsgemeinschaft für Rinderzucht auf Lebensleistung.



Hannah aufm Kampe (l.), im Bild mit Erzieherin Wally Spang, ist für den Gartenbau verantwortlich und GbR-Partnerin von Familie Brandsma.



Drei Mobilställe bieten viel Platz und Freiraum für die rd. 660 Legehennen.



Jährlich werden rd. 20 Schweine gemästet, die einen Teil der Molke verwerten.

in Glasflaschen, die die Kundinnen und Kunden des Hofladens selbst befüllen.

„Die Milch geht auf unserem Hof sehr kurze Wege“, sagt Eugenie Brandsma, die u. a. für die Käseproduktion verantwortlich ist. Vom Stall durch die Milchleitung in die Wanne sind es 20 m. Von dort sind es 30 Schritte in den Käsekeller zum Salzbad und von dort - nach mindestens einem Monat des Reifens - sind es nur noch 60 Schritte bis in den Laden. Dreimal pro Woche wird in der Hofkäserei Gouda hergestellt, einmal pro Woche Quark und Frischkäse. Insgesamt entstehen so jede

Woche rd. 200 kg Käse. Über die als Rest anfallende Molke freuen sich die Bullen, Schweine und Hühner.

Die weiblichen Kälber auf dem Demeterhof Breit dienen der Nachzucht. Die männlichen werden mit Fleischrassen, seit einiger Zeit mit Puster-taler Rindern, eingekreuzt und auf dem Betrieb gemästet. Das Schlachten der Bullen sowie der jährlich rd. 20 Schweine der Rassen Schwäbisch-Häl-lisches Landschwein und Duroc übernimmt eine nahegelegene, kleine Metzgerei.

Bioeier von 660 Legehennen in Mobilställen runden das Angebot an eigenen tierischen Erzeugnissen ab. Hinzu kommen Produkte aus dem Gartenbau, Gemüse, Kartoffeln und vieles mehr. Gartenbauerin Hannah aufm Kampe kümmert sich mit viel Herzblut um diesen Betriebszweig.

Neuer Hofladen für die Zukunft

Die Direktvermarktung spielte für das Ehepaar Brandsma schon immer eine große Rolle. Einen Hofladen gab es daher auf dem Betrieb schon lange. Mit diesem Verkaufsraum stießen die Landwirte aber an Grenzen. Der Laden war nicht mehr zeitgemäß und entsprach nicht mehr den gestiegenen Ansprüchen der Kunden sowie der Betriebsleiter. „Wir hatten zu wenige Lagermöglichkeiten, eine veraltete Kühltechnik und die Kundschaft stand sich gegenseitig auf den Füßen. Es wurde alles zu eng“, sagt Paul Brandsma. Gemeinsam mit seiner Frau und Hannah aufm Kampe gründete er eine GbR für den neuen Hofladen. Es folgten zwei Jahre Konzeption, Planung

und schließlich die Umsetzung. Den Umbau der ehemaligen Maschinenscheune hat die GbR teils aus eigenen Mitteln, teils über das Agrarinvestitionsprogramm des Landes Rheinland-Pfalz realisiert. Darüber hinaus brachten 66 Kunden über Anleihen einen weiteren Anteil in die Finanzierung ein.

Im Jahr 2016 wurde der neue Hofladen eröffnet. Auf 250 m² Fläche finden die Kunden eine Vielfalt an eigenen und regionalen Bioprodukten. Eine große Auswahl an Bioweinen von Winzern aus der Region rundet das Portfolio ab. Milch und Käse stammen aus der eigenen Käserei, Fleisch, Gemüse und Eier kommen ebenfalls vom Hof. Gut 600 einzelne Produkte sind stets verfügbar.

Helle Ritz, die älteste Tochter von Paul und Eugenie Brandsma, übernimmt Verantwortung für die Geschicke des Hofladens. Sie liebt den Kontakt mit Menschen, mit Stammkunden und mit neuen Kunden sowie mit Winzern, Bäckern oder anderen Höfen, deren Produkte auf Demeterhof Breit verkauft werden.

Landwirtschaft erleben

Bei der Konzeption des neuen Hofladens stand wie bei der restlichen betrieblichen Entwicklung im Vordergrund, dass die Kunden jederzeit Einblicke in die Vielfalt des Hofes bekommen. „Bei uns sind die Stalltüren immer offen, denn die Öffentlichkeitsarbeit ist uns enorm wichtig“, sagt Paul Brandsma, der regelmäßig auch bei Hofführungen Einblicke in seine und die Arbeit seines Teams gibt. Dabei bleibt er stets auf dem Boden und prä-

Betriebsspiegel

- Betriebsleiter Bauernhof und Käserei: Paul und Eugenie Brandsma, Mitarbeiter Landwirtschaftsmeister Michael Goyert
- Betriebsleiter Hofladen Brandsma - aufm Kampe GbR: Paul und Eugenie Brandsma, Hannah aufm Kampe, Helle Ritz
- 70 ha landwirtschaftliche Fläche, davon 12 ha Getreide, 1 ha Kartoffeln, 1 ha Gartenbau für SoLAWI (Solidarische Landwirtschaft), 45 ha Wiesen und Weideland, 12 ha Kleegras
- 21 Milchkühe
- 1 Zuchtbulle
- 30 Kälber und Jungriinder
- 15 Mastbullen und -ochsen
- 12 - 18 Schweine
- 660 Legehennen in Hühnermobilen
- Ausbildungsbetrieb, Lernort Bauernhof, Solidarische Landwirtschaft (SoLAWI)



Die 21 Milchkühe gehen von Frühjahr bis Herbst auf die hofnahen Weiden. Paul Brandsma setzt auf Langlebigkeit und Robustheit seiner Kühe.



Heinz Müller ist Vorstandsmitglied des Vereins Hof Breit und macht seit 15 Jahren mittwochs Frischkäse und Quark. Im Bild mit Praktikantin Iris Aerden.



Ein Teil des Käses geht in den Handel, doch der größte Teil der selbst produzierten Erzeugnisse wird im Hofladen verkauft.



Der neue Hofladen ist großzügig gestaltet. Auf 250 m² Fläche finden die Kunden eine große Vielfalt an Bioprodukten.

sentierte klar das Konzept des Betriebs und seine Philosophie - ökologische Landwirtschaft im geschlossenen Kreislauf im Einklang mit der Natur auf einem hohen, modernen und zukunftsgerichteten Niveau.

„Die Verbraucher wissen häufig sehr wenig darüber, wie Landwirtschaft funktioniert und was hinter der Produktion von Lebensmitteln steckt. Wir wollen aktiv aufklären“, sagt der Landwirt. Das Projekt Lernort Bauernhof und die von Hannah aufm Kampe ins Leben gerufene Solidarische Landwirtschaft bieten Jung und Alt die Chance, in die Landwirtschaft einzutauchen. Gemeinsam mit Erzieherin Wally Spang wurde im Jahr 2015 die „Hofzeit“ ins Leben gerufen, ein Kursangebot für Kinder im Alter von 8 - 12 Jahren auf dem Demeterhof. Werbung für die verschiedenen Aktionen auf dem Hof erfolgt über eine eigene Facebook-Seite.

„Auf unserem Hof herrschen immer ein reges Treiben und viel Lebendigkeit. Gemeinsam mit vielen helfenden Händen werden wir diese Angebote neben der eigentlichen Landwirtschaft auch weiterhin vorantreiben“, sagen Eugenie und Paul Brandsma. Für die Zukunft des ökologischen

Landbaus halten sie eine professionelle und vielfältige Entwicklung für notwendig. Gleichzeitig solle

der Ökolandbau eine bäuerliche Landwirtschaft bleiben. □

Lust auf Öko – So viel Bio steckt in Rheinland-Pfalz

Der neue Imagefilm „Lust auf Öko - So viel Bio steckt in Rheinland-Pfalz“ des Kompetenzzentrums für ökologischen Landbau (KÖL) Rheinland-Pfalz soll den Mehrwert ökologisch erzeugter Produkte vermitteln. Sowohl Ökolandwirte/-verarbeiter als auch Verbraucher kommen darin zu Wort. Es geht um emotionale Botschaften und insbesondere eine Antwort auf die Fragen, woher regionale Bioprodukte aus Rheinland-Pfalz kommen und wie man sie beziehen kann.

Die Entdeckungsreise führt von Obstplantagen zu einem landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb mit eigener Molkerei und Käseproduktion, von der Schweinemast zum mobilen Hühnerstall auf der Weide, vom Biomarktstand mit Obst und Gemüse zum Biometzger und zum Abokistenbetrieb. So wird der kurze Weg vom Acker auf den Teller aufgezeigt. Viele Biobetriebe veredeln selbst. Milchverarbeitung wird z. B. gezeigt - direkt von der Kuh in den Hofladen, nach dem Motto „esse ich den Käse, kenne ich die Kuh dazu“. Handwerkliche

Verarbeitung von Demeter-Getreide in der Bäckerei, der Weg des Honigs vom Regal im Lebensmittel Einzelhandel zurück über das Abfüllen hin zu den Bienen zeigt die Perspektive auf: „Wo kommt mein Essen eigentlich her?“. Gezeigt wird laut KÖL die auch in Biobetrieben hochtechnisierte Getreideernte.



Alle Protagonisten des Films vermitteln, was Bio für sie bedeutet und was sie persönlich antreibt, auf diese unkonventionelle und arbeitsintensive Weise zu wirtschaften - oder sich als Kunde für umweltschonend und mit Respekt vor Tier und Natur erzeugte Produkte zu entscheiden.

Der Film zeigt, dass sich diese Entscheidung für alle Beteiligten lohnt, auch in Rheinland-Pfalz.

Der Imagefilm „Lust auf Öko - So viel Bio steckt in Rheinland-Pfalz“ ist im Internet zu finden:

- * auf der Homepage des KÖL unter www.oekolandbau.rlp.de

- * auf youtube <https://youtu.be/JopVd2DT1kM> **Jutta Kling**



100 Bienenvölker, die von Tobias Billich von der ökologischen Imkerei im Liesertal betreut werden, haben auf dem Demeterhof Breit ihre Heimat.

Verzeichnis der öko-zertifizierten Unternehmen

Auf der Internetplattform www.bioC.info werden Informationen zu aktuell ca. 80.000 öko-zertifizierten Unternehmen mit über 100.000 Zertifikaten durch die Öko-Zertifizierungsstellen zugänglich gemacht. Dies umfasst Informationen sowohl zu gesetzlichen als auch zu privatrechtlichen Standards. Derzeit beteiligen sich 44 Zertifizierungsstellen aus verschiedenen Ländern an dem Verzeichnis. Seit kurzem hat auch Sativa, die größte portugiesische Öko-Zertifizierungsstelle, die Daten von über 2.400 portugiesischen Unternehmen veröffentlicht.

Durch den Abruf der von den Zertifizierungsstellen eingestellten Zertifikate kann man sich der Echtheit der Zertifikate sicher sein, so die BioC GmbH. Über die Funktion der Lieferantenlisten werden Nutzer automatisch benachrichtigt, sollte ein Lieferant seine Öko-zertifizierung verlieren. Ebenso werden Benachrichtigungen auch dann versendet, wenn ein überwachtes Produkt auf einem Zertifikat seinen Status ändert.

Nutzer sparen mit der Plattform www.bioC.info Zeit und Geld durch die größere Effizienz bei der Verifizierung von Zertifikaten und des Zertifizierungsstatus von Lieferanten und deren Produkten.

bioC bietet interessierten Nutzern an, über einen Test-Account alle Funktionalitäten kostenlos auszuprobieren. Die Nutzung wird erst dann kostenpflichtig, wenn sich mehr als fünf Lieferanten auf der Lieferantenliste befinden.

bioC ist eine Initiative von Öko-Zertifizierungsstellen, Verbänden aus dem Sektor der ökologischen Lebensmittelwirtschaft (BÖLW und IFOAM - Organics International) und Dienstleistern.

Weitere Informationen sind bei der bioC GmbH, Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt, Rolf Maeder, Telefon-Nr.: 069/7137699-55, Mobil: 0160-8471555, E-Mail: Rolf.Maeder@bioC.info, erhältlich. **pm**