

Balingen

"Mit der Natur – für den Menschen"

Schwarzwälder-Bote, 27.05.2011 18:00 Uhr



Betreibt auf einer Fläche von 140 Hektar Ackerbau: Manfred Kränzler bewirtschaftet den Isinger Schönberghof biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien. Foto: Visel Foto: Schwarzwälder-Bote

Von Bernd Visel Rosenfeld-Isingen. Manfred und Anke Kränzler leisten Pionierarbeit in mancherlei Hinsicht. Sie bewirtschaften den Isinger Schönberghof biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien und liegen damit im Trend: "Der Markt verlangt nach mehr." Seit 2003 haben die Erzieherin und ländliche Hauswirtschafterin und der Diplom-Landwirt den Schönberghof gepachtet. Damals wurden 112 Hektar bewirtschaftet. Der Betrieb ist schnell gewachsen: Auf 140 Hektar Fläche wird heute Ackerbau betrieben, dazu kommen 120 Hektar Grünland, von denen 30 Hektar Streuobstwiesen sind. Betriebsschwerpunkte sind Getreideanbau, Mutterkuhhaltung mit rund 100 Tieren, Grünland und Streuobst-Produkte.

Neben der Landwirtschaft wurden zwei weitere Firmen gegründet. Die Vermarktung – das Fleisch der Tiere wird etwa zu Maultaschen verarbeitet – läuft über den Gewerbebetrieb "Gute Lebensmittel", zu dem unter anderem das 1100 Tonnen fassende Getreidelager sowie das Dinkel-Schälen gehören. Die ehemalige Gärtnerei Mayer in Leidringen wurde im Januar 2009 dazu gepachtet und wird als selbstständiger Betrieb geführt.

"Mit der Natur – für den Menschen" lautet der Wahlspruch der Kränzlers, die großen Wert auf die natürliche Bodenfruchtbarkeit legen.

Der Mist der Tiere wird kompostiert und auf die Felder gebracht, zudem hat sich Kränzler der siebenjährigen Fruchtfolge mit dem Anbau von Zwischenfrüchten verschrieben. Insbesondere Klee gras schaffe eine nährstoffreiche Bodengare. Mehr noch: Alles Getreide wird bereits im zweiten Jahr auf etwa 60 Zentimeter breiten und 15 Zentimeter hohen Dämmen angebaut, was laut Kränzler ein "viel besseres Pflanzenwachstum" zur Folge hat. "Da haben wir in der Gegend Pionierarbeit geleistet", freut er sich auch darüber, dass andere Landwirte seine Arbeit anerkennen und auf Bio-Produktion umstellen wollen.

Der aus Gruol stammende Bio-Bauer – die Nebenerwerbslandwirtschaft seiner Eltern hat er inzwischen in den Schönberghof integriert – absolvierte eine Holzmechanikerausbildung und studierte Landwirtschaft in Nürtingen. Seine Ausbildung machte er auf Höfen mit konventioneller Bewirtschaftung. Weil er eine Abneigung gegen Kunstdünger und Unkrautspritzen entwickelte, wechselte er die Fronten und arbeitete neun Jahre lang bei Bioland. "Da habe ich gemerkt: Es geht auch anders." Als die Fischermühle einen Nachfolger für den Schönberghof suchte, griff Kränzler zu.

"Ich will die Natur nicht bekämpfen, sondern sie verstehen und mit ihr arbeiten", sagt der Demeter-Landwirt und fügt im gleichen Atemzug hinzu: "Die Regenwürmer sind neben den Kühen die wichtigsten Tiere auf dem Hof, weil sie für eine gute Bodenqualität sorgen."

Gesunde und qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu produzieren, ist das Ziel von Anke und Manfred Kränzler sowie dessen Bruder Robert. Auf der Grundlage der Anthroposophie betrachten die Demeter-Bauern ihren Hof als lebendigen und einzigartigen Organismus. "Die einzelnen Teile ergänzen sich." So werde das Futter für die Tiere selbst angebaut, Kunstdünger und chemisch-synthetische Mittel werden nicht verwendet.

Die Biolandwirtschaft sei die Zukunft, betonen die Kränzlers und zitieren Franz Alt: "Die Zukunft ist ökologisch oder gar nicht." Dabei verhehlt der Landwirt nicht, dass die Demeter-zertifizierten Höfe, die nicht technikfeindlich seien, nach strengen Bio-Richtlinien zu führen sind und entsprechend kontrolliert werden. Dies sei mit einem hohen bürokratischen Aufwand verbunden.

Und Bio-Produkte lägen weiter im Trend. Mehr noch: "Die Nachfrage steigt, der Markt wächst", hat Kränzler beobachtet. Denn immer mehr Menschen wünschten gesunde Nahrungsmittel aus biologischem Anbau, die deutlich deklariert seien. Dies sei vor allem für Allergiker von Bedeutung, deren Zahl stetig zunehme.

Die Vermarktung der Produkte erfolgt in enger Kooperation mit der Fischermühle in Bio-Supermärkten und auf Wochenmärkten, das Getreide

wird direkt an Demeter-Bäcker verkauft, die Maultaschen an Naturkost-Großhändler. Und noch etwas zeichnet den Schönberghof aus. Dort werden ständig Ausbildungsplätze und Praktika angeboten. Bei Hofführungen wird die biologisch-dynamische Produktion erklärt.