

Die Reyerhof KG – Familienbetrieb in Gemeinschaftshänden

Bereits seit 1990 ist der Demeter-Betrieb Reyerhof in Stuttgart gemeinschaftlich organisiert. Seitdem hat sich um den von der Familie Simpfendörfer geführten Hof eine Direktvermarktung mit Hofladen, Bistro und einer SoLaWi etabliert.

[VON SIMON KEELAN]

Für Familie Simpfendörfer war 1986 klar: Ohne Fremdkapital kann der Hof nicht übernommen werden. Also machten sie sich bei ihren Milchkunden auf die Suche nach privaten Geldgebern, erhielten viele Einzeldarlehen und gründeten 1990 für den Kauf der Hofstelle eine Kommanditgesellschaft (KG).

Eine landwirtschaftliche Kommanditgesellschaft

Eine KG besteht aus mindestens drei Kommanditisten, die nur mit ihrem eingebrachten Kapital beteiligt sind und entsprechend haften, sowie aus mindestens einem persönlich haftenden Komplementär. Der Agraringenieur Christoph Simpfendörfer ist hauptverantwortlicher Komplementär der KG, etwa 50 Personen beteiligten sich mit einer Geldeinlage als Kommanditisten am Betrieb. Ein Erfolgsfaktor in der Betriebsgeschichte war, dass die Kommanditisten regelmäßig auf ihre Rendite verzichteten. Denn die Beteiligten sahen den größten Gewinn darin, dass der Biohof aufrechterhalten wird und Landschaft und Streuobstwiesen im Ort gepflegt werden. So konnten Überschüsse in den Betrieb investiert werden: eine kontinuierliche Weiterentwicklung war möglich. Mit Hilfe außergewöhnlicher

Geschäftsideen – wie beispielsweise die Milchkuh-Pensionshaltung – hat sich ein stabiler, lebendiger Betrieb entwickelt. Heute bewirtschaftet der Betrieb 22 Hektar Ackerland, 15 Hektar Grünland sowie Streuobstwiesen mit insgesamt 800 Hochstämmen. Darüber hinaus hält er zehn Milchkühe mit Nachzucht. Vermarktet werden alle Produkte direkt, Hofladen und Bistro werden außerhalb der KG als Personengesellschaft geführt. Simpfendörfer ist mit der Konstruktion sehr zufrieden: „Ein Vorteil der Kommanditgesellschaft liegt in der Sicherung der Löhne. Und dass die hohen Investitionen auf viele Schultern verteilt werden, entlastet natürlich auch.“ Auch die Hofübergabe ist vergleichbar unkompliziert, das zeigt die aktuelle Entwicklung: Derzeit zieht sich Christoph Simpfendörfer Schritt für Schritt aus dem Betrieb zurück, dafür steigen ein bis zwei neue Komplementäre in die Gesellschaft ein.

Die an der Gesellschaft Beteiligten sind in der Regel auch Kunden und identifizieren sich stark mit dem Betrieb. Simpfendörfer dazu: „An die Offenlegung der Betriebsergebnisse muss man sich sicherlich gewöhnen. Auch, dass häufig Menschen auf den Hof kommen und sich in die Entwicklung einbringen möchten, ist für viele Landwirte

neu und ungewohnt.“ In der Praxis ist dies auf dem Reyerhof allerdings kein Problem: Die Kommanditisten nehmen relativ wenig Einfluss auf die Betriebsabläufe und der Betrieb profitiert vom engen Kontakt zum Verbraucher.

Die SoLaWi auf dem Reyerhof

Zunächst war der Betriebsleiter zurückhaltend, als die Gründergemeinschaft der SoLaWi 2013 auf ihn zukam. Von den Zielen und der Motivation konnte er jedoch schnell überzeugt werden: „Ich war beeindruckt, dass die Gruppe nicht nur globale Zusammenhänge erkannt hatte, sondern lokal Verantwortung übernehmen wollte. Alle Beteiligten haben ein ausgeprägtes Bewusstsein dafür, weniger wegzuerwerfen und sich von saisonalen und regionalen Produkten zu ernähren.“ Beeindruckt ist er auch vom praktischen Engagement der Teilnehmer bei Ernte- und Hofeinsätzen: „Einmal im Monat treffen wir uns für alle Arbeiten, bei denen man mit vielen Händen viel bewirken kann.“

Für den Landwirt ist die SoLaWi eine neue, zukunftsweisende Form des gemeinsamen Wirtschaftens: „Der größte Vorteil ist, dass die laufenden Kosten von der Gemeinschaft getragen werden und damit von Anfang an

gedeckt sind.“ Die Preisfindung läuft über ein Bieterverfahren: Die kalkulierten Gesamtkosten ergeben einen fiktiven Richtwert für jeden Teilnehmer, die Teilnehmer bieten dabei, was sie zahlen können. „Wir haben drei Bieterunden durchlaufen bis die notwendige Summe zusammenkam und halten an diesem solidarischen Prinzip fest. Denn so kann sich jeder hochwertige Lebensmittel leisten, die nach Demeter-Richtlinien produziert werden“, erläutert Simpfendörfer.

2016 wurden an rund 260 Personen Ernteanteile vergeben, die Lebensmittel werden einmal in der Woche über 14 Abgabestellen verteilt. Es gibt Gemüse in zahlreichen Variationen, Kartoffeln, Erdbeeren, Getreide, Mehl und Brot sowie Honig und Apfelsaft von Streuobstwiesen. Mittlerweile wurde ein Bestellsystem eingerichtet, bei dem individuelle Wünsche angegeben werden können. Darüber hinaus sollen zukünftig auch Eier, Fleisch und Milchprodukte in die SoLaWi integriert werden. Dafür wurden bereits Weidekonzepte ausgetüftelt und Hühnermobile ausgesucht, die Entscheidung über die Investitionen werden aber erst nach der Hofübergabe getroffen.

„Wir haben das Maß verloren“

Für Simpfendörfer ist die Beschäftigung mit grundsätzlichen Fragen sehr wichtig: „Wie viele Menschen kann ich mit meinem Hof versorgen? Diese Kernfrage landwirtschaftlichen Handelns ist uns verloren gegangen, genauso wie das richtige Maß beim Konsum von Eiern, Butter, Käse und Fleisch.“ Er jongliert dabei gerne mit Zahlen: Über den Energiegehalt seiner Gesamternte hat er eine Versorgung von 140 Personen ausgerechnet. Wenn man die zehn Rinder, die auf dem Betrieb jährlich geschlachtet werden, auf diese 140 Menschen verteilt, reicht das für rund 500 Gramm Fleisch pro Woche und Person. Diese Menge deckt sich in etwa mit aktuellen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Auch die Berechnungen für Butter und Eier führen zu interessanten Ergebnissen: „Hühner werden üblicherweise mit sehr viel Getreide gefüttert. Wenn man nach Feed-no-food-Grundsätzen arbeitet, in Kreisläufen denkt und die männlichen Küken nicht schreddert oder vergast, könnte der Reyerhof derzeit gerade mal 50 Legehennen halten. Bei diesem



Christoph Simpfendörfer mit seiner Frau Dorothea Reyer-Simpfendörfer

Modell würden die Hühner Ausputzgetreide, Molke, Gemüsereste und Grünlandaufwuchs bekommen, also nichts, was auch der menschlichen Ernährung dienen könnte. Wir könnten so für jeden ein Sonntagsei und die Eier für den Geburtstagskuchen und die Weihnachtsbäckerei produzieren“, erläutert der Betriebsleiter. „Unsere Gesellschaft ist maßlos, den Zusammenhang zwischen Betrieb und Menschen müssen wir erst wiederfinden.“ Deshalb setzt der Betrieb auch auf Kindergarten-, Schul- sowie Erwachsenenbildung. Dieser Bereich soll in den nächsten Jahren noch ausgebaut werden, wenn entsprechende Fördermittel für Unterrichtseinheiten bereitgestellt werden.

„Solidarische Landwirtschaft muss in Systemen denken“

Simpfendörfer ist überzeugt vom Konzept der Solidarischen Landwirtschaft, doch hat er auch Visionen, die darüber hinausgehen: „Um viele Menschen solidarisch mit Lebensmitteln zu versorgen, müssen wir in Systemen, Netzwerken und Spezialisierungen denken“, erläutert er. „Über die kleinen Höfe, die wir hier derzeit haben, ist das nicht zu realisieren. Wir müssen beispielsweise auch die Grünlandbetriebe langfristig in das Konzept einbeziehen.“ Sein Vorschlag: Die Betriebe einer Region schließen sich zusammen, um eine Spezialisierung auf die Produkte Gemüse, Eier, Fleisch und Milchprodukte und damit eine solidarische Vollversorgung sicherstellen zu können. Begeistert ist er von der südkoreanischen Vereinigung Hansalim, die mit 2000 Höfen zusammenarbeitet und so über 1,6 Millionen Menschen mit Lebensmitteln in Bio-Qualität versorgen kann. Solche Kooperationen, so Simpfendörfer, haben das Potenzial, regionale Wertschöpfungsketten und faire Arbeitsplätze in der Landwirtschaft zu sichern. ■



KONTAKT:
Christoph Simpfendörfer
Reyerhof
Unteraicher Straße 8
70567 Stuttgart-Möhringen
Telefon: 0711 711890
hof@reyerhof.de
www.reyerhof.de