

Klein, aber oho

Mehr tun fürs Hühnerglück durch Crowdfunding: Bauernhof Weggun in der Uckermark wirbt in der Berliner Bio-Food-Szene um Unterstützer einer biodynamischen bäuerlichen Landwirtschaft. [VON BETTINA ROCHA]

Der Bauernhof Weggun ist nicht nur wegen seiner geringen Größe von 22 Hektar eine Briefmarke in der Agrarstruktur Brandenburgs, sondern auch, weil sein Betriebskonzept in der Region so selten ist wie die Blaue Mauritius – und ebenso begehrt bei Hauptstädtern mit Sehnsucht nach einer Landwirtschaft, die sie verstehen. „Viele haben unrealistische Vorstellungen“, sagt Frank van der Hulst, „aber wir reden mit den Menschen darüber. Meine Frau Marjolein und ich stehen für das, was wir tun, zu hundert Prozent.“ Egal ob über Facebook, am Stand der Markthalle Neun in Berlin, bei Veranstaltungen, zu denen sie geladen werden, oder auf dem Hof selbst: Sie scheuen kein Gespräch und geben den Verbrauchern die Chance zu lernen, wie bäuerliche Bioprodukte erzeugt werden.

Die deutsche Hauptstadt als Absatzmarkt fest im Blick, sind die Niederländer, die zuvor auch in ihrer Heimat biologisch produziert haben, 2009 in die Uckermark gekommen. Hier konnten sie genügend Flächen für eine biodynamische Landwirtschaft nach Demeter-Richtlinie kaufen. Vier Hektar Beerenobst, 550 Legehennen und rund 50 Mutter-schafe, Grünland und Futterbau – das ist vordergründig betrachtet der Vollerwerbsbetrieb Weggun. Doch

dahinter steckt mehr: der Anspruch, die gesamte Produktionskette von der Aufzucht der Küken bis zum Ei, Suppenhuhn oder Schlachthahn allein zu bestreiten und die Produkte selbstbestimmt zu vermarkten. Der gleiche Anspruch gilt für das Beerenobst, die Marmelade und das Schaffleisch.

Noch ist nicht alles umgesetzt, um die Produktionsketten im Betrieb selbst lückenlos zu etablieren, doch Frank van der Hulst weiß: „Es geht, weil wir die Klientel haben, die bereit ist, den Preis für diese Form der Landwirtschaft zu bezahlen. Der Endverbraucher ist extrem wichtig, deshalb brauchen wir auch den direkten Kontakt zu ihm. Meine Frau oder ich stehen jeden Samstag an unserem Stand in der Markthalle Neun, auch wenn dies nicht unser umsatzstärkster Absatzweg ist.“

Grenzen respektieren

Zur Zeit hat der Betrieb zwei mobile und einen festen Legehennenstall. Hinzu kommt ein Aufzuchtstall. Noch werden die Legehennen von morgen nicht auf dem Hof ausgebrütet, sondern als Eintagsküken zugekauft. Wenn künftig die eigene Nachzucht auch 50 Prozent männliche Küken hervorbringt, sollen auf dem Hof Weggun die Hähne gemästet und als Schlachthähne verkauft

werden. Das Ziel des Betriebes ist, zwei weitere mobile Ställe anzuschaffen. „Dann ist unsere Kapazitätsgrenze erreicht“, stellt Frank van der Hulst klar. „Die Grenze ergibt sich aus der eigenen Futterfläche, dem Mist, der ausgebracht werden muss und unserer Arbeitszeit. Ich möchte jedes Tier jeden Tag sehen – das ist die bäuerliche Landwirtschaft, die ich will, dazu suche ich mir den Markt, der passt.“ Der studierte Landwirt hat früher auch in der intensiven konventionellen Milchviehhaltung gearbeitet – er weiß, wovon er spricht, wenn er Größe und Bewirtschaftungsintensität von Betrieben miteinander vergleicht.

Auch die Bewirtschaftung des Demeter-Hofes ist nicht extensiv. Und anders als es sich so mancher Verbraucher vorstellt, werden auch hier die Legehennen nur zwei Jahre alt. Frank van der Hulst tendiert sogar dazu, sie künftig noch früher zu schlachten, denn nach einem Jahr lassen Größe und optische Qualität der Eier nach – und auch der Bio-kunde möchte ein schönes Produkt. „Solange wir die Suppenhühner vermarkten können, sehe ich kein Problem in der kurzen Legeperiode, die Kreislaufwirtschaft bleibt bestehen“, ist er überzeugt.



Marjolein van der Hulst mit Legehenne vor dem Hühnermobil

Crowdfunding beim Kunden

Der Familienbetrieb hat – als Probe- lauf gewissermaßen – schon einmal eine kleine Crowdfunding-Kampagne durchgeführt. Rund 75 Menschen haben sich damals mit durchschnittlich 37 Euro beteiligt, der Betrieb hatte eine Rückzahlungsfrist von zwei Jahren.

Eine neue Kampagne zur Finanzierung der mobilen Ställe läuft seit anderthalb Jahren in Zusammenarbeit mit der Bio Company in Berlin. Verbraucher können dabei dem Bauernhof Weggun einen Mikrokredit gewähren. Die vorgegebene Stückelung beträgt 50, 100, 150 oder 200 Euro, die Rückzahlungsfrist beträgt nun fünf Jahre. Bisher haben sich rund 200 Menschen beteiligt und eine Einlage von durchschnittlich 100 Euro eingebracht. Ein Mikrokredit von beispielsweise 100 Euro wird in fünf Tranchen mit Gutscheinen von je 22 Euro pro Jahr getilgt. Die Gutscheine können beim Hof selbst oder bei der Bio Company eingelöst werden.

Das eigene Gesicht

Eine bäuerliche Landwirtschaft aufzubauen ist der Familie van der Hulst ein großes Anliegen. Als sie in die Uckermark kam, stellte sie schnell fest, dass eine bäuerliche Agrarinfrastruktur kaum noch vorhanden war. Es gibt keine Abnehmer für kleine Chargen, keine Lohnunternehmer oder Nachbarn, die über Maschinen verfügten, mit denen sie rausfahren um für Bauernhof Weggun nur ein oder zwei Hektar umzupflügen. Glücklicherweise gibt es ein zertifiziertes Schlachthaus einer nahgelegenen Schäferei und einen kleinen Geflügel-schlachthof. Letztlich blieb dem Betrieb nur die Wahl, die Infrastruktur selbst aufzubauen. So hat der Hof

eine eigene Eierpackstation, eine Küche für Marmelade und Sirup und Kühlkapazitäten für Fleisch und Beerenobst.

Mit der Entscheidung, alles selbst vorzuhalten, ist Frank van der Hulst heute sehr zufrieden: „Wenn uns der Handel für Beerenobst keinen vernünftigen Preis bietet, dann verarbeiten wir die Beeren selbst, die wir nicht über den Marktstand absetzen. So bekommen wir einen guten Preis dafür. Beerenobst wird in der Region sowieso sehr wenig angebaut, deshalb können wir auch nicht vom Handel erpresst werden. Wir suchen konsequent nach den Nischen, die noch nicht besetzt sind, und setzen auf hochwertige Qualität – damit haben wir einfach mehr Marktmacht“, lacht er selbstbewusst. Konsequenterweise vermarktet der Betrieb auch nur an Dritte, wie die Bio Company, wenn auf der Verpackung kenntlich gemacht ist, dass es sich um ein Produkt vom Bauernhof Weggun handelt. Und das erkennt man auf den ersten Blick: Marjolein van der Hulst ist auf den Etiketten der Eierkartons mit Huhn im Arm abgebildet.

Verzweifeln an der Bürokratie

Als der Betrieb vor ein paar Jahren seine Eierpackstation abnehmen lassen wollte, war die erste Antwort der Vertreterin des zuständigen Amtes: „Das können wir nicht genehmigen, wir unterstützen Ihre Hobby-Haltung nicht.“ So eine kleine Packstation hatte sie offenbar noch nie gesehen. Es brauchte einige Zeit, den Hinweis, dass die Betriebsleiter mit ihren sechs Kindern von diesem Betrieb im Vollerwerb leben und einen neuen Vertreter vom Amt, bis die Packstation schließlich genehmigt wurde. „Für den Flughafen Berlin gelten andere Sicherheitsstandards

als für die Bushaltestelle hier in der Uckermark – das leuchtet jedem ein. Nur in der Landwirtschaft werden alle über einen Kamm geschert. Wir Kleinen müssen die gleichen Standards erfüllen, wie die Großen. Dabei ist das Risiko, das von uns ausgeht, viel kleiner. Wenn mit dem von uns gelieferten Fleisch mal etwas nicht in Ordnung ist, sind eine Handvoll Leute betroffen. Bei einem Großproduzenten wie Wiesenhof wären es gleich Tausende, das ist doch ein Unterschied“, regt sich Frank van der Hulst auf.

Auch die Eierpackstation ist mit Crowdfunding-Geld finanziert worden. Denn die Finanzierung über eine Bank wäre ebenfalls kompliziert geworden. Für eine solche kleine Packstation gibt es keine Kennzahlen, mit deren Hilfe die Wirtschaftlichkeit hätte berechnet werden können. Crowdfunding ist in den Augen von Frank van der Hulst daher nicht nur ein Finanzierungs- und Kommunikationsinstrument, sondern auch eine Möglichkeit, Geld für Ungewöhnliches oder Innovatives zu bekommen. „Für mich gibt es kein ‚Weiter so‘“, sagt er. „Dabei denke ich nicht nur an einen agrarpolitischen Wandel, sondern an den Wandel, der auf den Betrieben selbst stattfinden muss. Wir brauchen mehr Raum zum Experimentieren.“ ■



KONTAKT:
Frank und Marjolein van der Hulst
Bauernhof Weggun GbR
Fürstenaauer Straße 29
17291 Nordwestuckermark OT Weggun
Telefon: 039855 368938
info@weggun.de
www.weggun.de