

Vielfalt in der Direktvermarktung

Die Familie Keßler/Dahl aus dem niedersächsischen Tostedt setzt auf ein vielfältiges Angebot an landwirtschaftlichen sowie hochwertigen Convenience-Produkten und direkten Kundenkontakt. Über die Weiterverarbeitung im eigenen Betrieb steigert sie die Wertschöpfung für ihren Biohof. [VON SIMON KEELAN]

Viermal pro Woche sind die Betriebsleiter Matthias Keßler und Corinna Dahl mit ihrem Marktmobil auf Wochenmärkten in Tostedt, Buxtehude und Buchholz unterwegs, um die Produkte des Biohofs Quellen zu vermarkten. Dort halten sie Rinder, Schafe, Schweine und Geflügel. Die Produktpalette ist umfangreich. Angeboten werden Fleisch und Wurst von den eigenen Tieren, aber auch über 30 Fertiggerichte wie Gulasch, Hacksauce, Kartoffelsalat und Frikadellen. Der Clou: Alles stammt aus einer Hand und alles ist Bio. Besonders wichtig ist den Betriebsleitern dabei, die geschlachteten Tiere vollständig zu nutzen. So werden zum Beispiel keine Fleischteile zugekauft. „Eher beraten wir die Kunden zu Alternativen, wenn das gewünschte Teilstück einmal aus sein sollte“, sagt Matthias Keßler. Dass die Betriebsleiter, gemeinsam mit einer angestellten Verkäuferin, selbst hinter der Marktstandtheke stehen, gehört zum Konzept dazu. „Wir wollen Authentizität und Transparenz erreichen, darüber hinaus den direkten Kontakt zwischen Landwirt und Kundschaft pflegen“, sagt der Betriebsleiter, „so bekommen unsere Produkte ein Gesicht.“ Das Modell scheint aufzugehen. Der Marktwagen wird überwiegend von Stammkundschaft besucht, dabei wird die Nachfrage nach den hochwertigen Fertiggerichten immer größer. Um die Weiterverarbeitung realisieren zu können, hat die Familie neben dem landwirtschaftlichen Betrieb einen Gewerbebetrieb gegründet sowie eine Köchin und eine Küchenhilfe eingestellt.

Die Schlachtung der Tiere und die Verarbeitung der Produkte erfolgen in einer zehn Kilometer vom Hof entfernten Landschlachtereierie, die die Biokriterien erfüllt. „Der Metzger produziert morgens Bio-Wurst für uns und nachmittags konventionelle für seinen eigenen Betrieb. Alles Fleisch wird peinlich genau gekennzeichnet. Das funktioniert hervorragend, sogar bis in den Räucherofen“, sagt Matthias Keßler. Die Schlachtereierie arbeitet für den Biohof Quellen als Lohnunternehmer und dokumentiert die Produktion für die Vor-Ort-Kontrollen. Die Schlachtkörper werden direkt beim Schlachten über

die Ohrmarken, die Wurst mit speziellen Bändern gekennzeichnet, in die Schwarte von Schinken und Speck wird der Name eingeritzt, so kommt es zu keinen Verwechslungen. Das Fleisch und die Wurst lassen Corinna Dahl und Matthias Keßler im eigenen Kühlraum zu Hause reifen. Die Betriebsleiterin kümmert sich zudem darum, die Kräuter und Gewürze zur Wurstherstellung zu bestellen. Zur Zeit hat der Biohof Quellen etwa 130 Limousin-Rinder, 45 Mutterkühe sowie Zuchtbullen und Nachzucht. Die der Rinderrasse häufig zugesprochene Stressanfälligkeit hat Keßler über die Auswahl von Zuchttieren im Griff und betreut inzwischen eine sehr umgängliche, ruhige Herde. Alle 14 Tage wird ein Tier geschlachtet – Ochsen zwischen 26 und 28 Monaten, zum Teil auch Färsen im Alter von 30 bis 32 Monaten. Eine Besonderheit im Betrieb ist die Färsenvornutzung: Dabei kalben die Färsen lediglich einmal ab und werden nach der Aufzucht des Kalbes geschlachtet. Auf diese Weise stellt der Betrieb eine kontinuierliche Versorgung mit Rindfleisch über das Jahr hinweg sicher. Darüber hinaus mästet und schlachtet er jährlich rund 70 Schweine sowie etwa 80 Lämmer, welche als Jungtiere von benachbarten Bio-Höfen zugekauft werden. Außerdem halten Corinna Dahl und Matthias Keßler Gänse und Enten in großzügigen Ausläufen.

100 Prozent Pacht ist nicht immer einfach

Die studierten Landwirte ohne elterlichen Hof haben in den vergangenen zehn Jahren ihren Traum verwirklicht. „Es war schon während des Studiums immer unser Wunsch, in der praktischen Landwirtschaft tätig zu sein“, sagt Matthias Keßler, der seine Frau bei einem Betriebspraktikum kennengelernt hat. „Nach dem Studium haben wir als Angestellte Erfahrungen gesammelt und waren auf der Suche nach einem eigenen Hof. In Tostedt hat sich dann 2005 die Gelegenheit geboten, einen Betrieb ohne Hofnachfolger zunächst für 20 Jahre zu pachten. Die Entwicklungs- und Erweiterungsmöglichkeiten auf einem 100-prozentigen Pachtbetrieb sind nicht optimal, insbesondere wenn es um bauliche Veränderungen,



wie etwa den Stallbau geht.“ Als Pächter ist man stets abhängig von Verpächtern und Pachtverträgen. „Auch der Flächendruck bei unseren Pachtflächen wird immer größer. In der Region wurde viel Grünland umgebrochen, um Mais für erneuerbare Energien anzubauen. Betreiber von Biogasanlagen können meist höhere Pachtpreise zahlen“, so der Landwirt. Dem Maisanbau auf teilweise nassen, moorigen Böden in der Region steht Matthias Keßler kritisch gegenüber, da bei der Umwandlung von Grünland in Ackerland viele klimarelevante Gase frei werden. Verantwortlich macht er dafür auch die starren Regelungen der Europäischen Union, etwa bezüglich der Definition von Dauergrünland. Um den Ackerstatus einer Fläche zu erhalten, muss alle fünf Jahre eine Umnutzung erfolgen und eine Ackerkultur angebaut werden.

120 Hektar Grünland, 60 Hektar Ackerland

Die zugezogene Familie wurde von Nachbarn, Verpächtern, Kunden und Berufskollegen bestens aufgenommen und konnte die Betriebsflächen in den vergangenen Jahren sogar vergrößern. Die Arbeit auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ist so umfangreich, dass Keßler von einem Festangestellten und Praktikanten unterstützt wird. Neben 120 Hektar Grünland – Wiesen und Weiden für Rinder und Schafe, teilweise Naturschutzgebiete wie Moore und Feuchtgrünland sowie Kompensationsflächen – bewirtschaftet die Familie 60 Hektar Ackerland. Darauf produziert sie betriebseigenes Futter – es wird keinerlei Futter zugekauft – und Brotgetreide wie Weizen, Roggen und Dinkel für eine Hamburger Bio-Bäckerei. Auch das Bäckereikonzept basiert auf dem direkten Bezug über den Landwirt ohne Zwischenhändler und so profitieren beide Seiten von besseren und vor allem sicheren Preisen. Matthias Keßler schätzt an seinem Beruf die Unabhängigkeit, eigene Ideen und Vorstellungen verwirklichen zu können. Man merkt, dass er seinen Zuhörern die Inhalte seiner Arbeit gerne vermittelt. Auch deshalb veranstaltet die Familie Hofführungen mit kleinen Gruppen. Früher wurden auch Hoffeste veranstaltet, „bei mehreren hundert

Besuchern gehen die Inhalte allerdings verloren, daher machen wir nur noch kleinere Führungen und Aktionen“.

Entwicklungsmöglichkeiten

Durch diese Vielfalt konnte der Familienbetrieb ein ausgefeiltes Geschäftsmodell etablieren. Seit Anfang 2015 hat der Biohof Quellen zudem mit solidarischer Landwirtschaft begonnen. Hierzu wurde eine Ackerfläche von etwa 2500 Quadratmetern in ein Gemüsebeet umgewandelt, auf dem nun Salat, Möhren, Kohlrabi, Wirsing, Mangold und mehr für die Teilnehmer dieser Kooperation angebaut werden. Die Teilnehmer zahlen dafür einen bestimmten Geldbetrag. Die Familie Keßler/Dahl stellt die Fläche zur Verfügung und kümmert sich um die Kulturen, um Einsaat, Pflege und Ernte. Im Gegenzug erhalten die Teilnehmer die angebauten Gemüsesorten entsprechend ihrer vorher gezahlten Anteile. Vorteile sieht Keßler durch die Verteilung des Anbauisikos: „Bei Hagelschäden oder Fehlernten trägt der Bauer bei der solidarischen Landwirtschaft nicht das alleinige Risiko, sondern die gesamte Gruppe. Im Supermarkt spürt man nichts von den Ängsten und Nöten der Landwirte. Man kauft einfach das, was angeboten wird. Bei der solidarischen Landwirtschaft ist man als Kunde eben auch selbst ein Stück weit Landwirt.“ Es ist geplant, den Bereich der solidarischen Landwirtschaft in den nächsten Jahren zu erweitern. Außerdem sucht die Familie bereits jetzt nach Investoren, um ihrem Betrieb auch nach 2025, wenn die Pachtverträge auslaufen, erfolgreich weiterführen zu können. ■

- 1 Matthias Keßler und Corinna Dahl
- 2 Produkte des Biohof Quellen
- 3 Freilaufende Gänse auf dem Biohof Quellen