



Jens Rasim mit seinen Mastschweinen

Bio, aber groß

Gut Gallin, zwischen Hamburg und Schwerin gelegen, ist über 1000 Hektar groß. Kritik von Naturschutzverbänden, Verbrauchern und aus der Biobranche, dies sei zu groß für einen Biobetrieb, weist Geschäftsführer Jens Rasim zurück.

[VON BETTINA ROCHA]

„Größe ist kein Kriterium, ob ein Betrieb gut ist oder schlecht“, erklärt Jens Rasim, seit zehn Jahren Geschäftsführer von Gut Gallin. „Entscheidend ist zum Beispiel, wie viel Platz ein Tier hat und ob die Haltungsbedingungen artgerecht sind.“ Abneigung gegen große Betriebe in der Landwirtschaft kann er grundsätzlich nicht verstehen. „Autos kauft auch keiner beim Schmied, sondern bei riesigen Konzernen – ohne schlechtes Gewissen“, zieht er den Vergleich.

Das Gut ist Mitglied bei Biopark und Bioland, beides Verbände des ökologischen Landbaus, die mit ihren Richtlinien bestimmen, was ein Betrieb tun und lassen darf, um als Biobetrieb anerkannt zu sein. „Bei Bio gibt es für mich keinen Spielraum“, bekennt Rasim, „erst müssen die Richtlinien eingehalten werden und dann im gegebenen Rahmen ökonomisch gedacht und gewirtschaftet werden.“ Überhaupt ärgert ihn, dass große landwirtschaftliche Betriebe oftmals mit industrieller Landwirtschaft gleichgesetzt werden. „Abgesehen davon, dass wir in Mecklenburg von jeher große Landwirtschaftsbetriebe, auch schon vor der DDR-Zeit, hatten, muss auch ein Biobetrieb eine ökonomisch stabile und zukunftsfähige Größe haben, um bestehen zu können. Wenn wir wollen, dass alle Bio essen, dann müssen wir auch mehr und größer werden.“

Gut Gallin wird als GmbH geführt. Neben den beiden Geschäftsführern Jens Rasim und seiner Frau Peggy, die die betriebseigene Fleischerei führt, arbeiten auf dem Betrieb eine Buchhalterin, in der Landwirtschaft drei Vollzeitkräfte und ein Azubi und in der Fleischerei sechs Vollzeitkräfte. „Wir bieten Arbeitsplätze und wir können, da wir mehrere sind, auch jeder regelmäßig Urlaub machen. Das unterscheidet uns von so manchem kleinen Familienbetrieb. Ansonsten sind auch wir ein durch und durch bäuerlicher Betrieb.“

Vielfältige Fruchtfolge

Gut Gallin ist ein Gemischtbetrieb mit 815 Hektar Ackerland, 210 Hektar Grünland und etwas Wald. Etwa zwei Drittel der Flächen sind gepachtet, wobei das Land Mecklenburg-Vorpommern etwa die Hälfte des Pachtlandes stellt. Angebaut werden verschiedene Getreidearten, unter anderem Sommerweizen, Winterroggen, Schälhafer und Dinkel sowie Erbsen, Klee gras und Zwischenfrüchte. Auf 100 Hektar der Ackerfläche wird von einem selbstständigen Betrieb Biogemüse angebaut, weil dieser Bioflächen in der Nähe suchte. Die Betriebsflächen liegen auf anmoorigen Sandböden mit 20 Bodenpunkten und sandigen Lehm Böden mit bis zu 50 Bodenpunkten. Ökologischer Landbau auf sandigen Böden mit geringer Bodenwertzahl wirtschaftlich zu betreiben, ist für Rasim kein Problem, solange ausreichend Wasser und Dünger aus Tierhaltung vorhanden sind. Der organische Dünger liefert nicht nur Nährstoffe, sondern verbessert auch das Bodengefüge. Von den Programmen, die das Land Mecklenburg-Vorpommern anbietet, um die Artenvielfalt zu fördern, nutzt der Biobauer nur das für vielfältige Fruchtfolgen und Extensivierung. Die anderen Programme sind für seinen Betrieb nicht praktikabel.

Rinder auf der Weide, Schweine im Stroh

140 Mutterkühe und 210 Zucht- und Mastrinder sowie 120 Mastschweine leben auf dem Betrieb. Damit hat der Betrieb einen Viehbesatz von etwa 0,3 Großvieheinheiten je Hektar. In der Landschaftspflege und bei staatlicher Förderung durch Agrarumweltmaßnahmen gelten 1,5 bis 2 Großvieheinheiten bereits als extensiv.

Die Schweine werden als Ferkel mit einem Gewicht von circa 30 Kilogramm aus Biofreilandhaltung zugekauft und in Gruppen von bis zu 20 Schweinen in einem modernisierten Stall mit Stroheinstreu gehalten. Ihre Bucht besteht



1 Hofladen von Gut Gallin
2 Im Schlachthaus von Gut Gallin

aus einem Bereich im Stall und einem Auslauf ins Freie. „Einheitsschweine werden bei uns nicht geschlachtet“, sagt Jens Rasim, „unsere Schlachter gehen in den Stall und suchen die Tiere je einzeln aus. Wir schlachten für unsere Direktvermarktung im Jahr 200 Schweine von 90 bis 150 Kilogramm Schlachtgewicht, je nachdem, was aus ihnen zubereitet werden soll.“ Gefüttert werden sie mit betriebseigenem Futter, wie gequetschtem Getreide und Erbsen, Klee gras und Gemüseabfällen sowie einem kleinen Anteil zugekauftem Biosojatoast.

Die Rinder haben von Mai bis Dezember Weidegang. Soll ein Tier geschlachtet werden, dann wird die Herde mit den Schlachtrindern zurück in den Stall getrieben und das Tier dort aus der Herde vereinzelt; auf der Weide wäre dies nicht möglich. Färsen werden in einem Alter von rund 22 Monaten geschlachtet und Bullen mit 24 Monaten an Bioland verkauft. Das Färsenfleisch wird in der betriebseigenen Schlachtereier verarbeitet, die Altkühe über Biopark weiter an McDonald's vermarktet.

Direktvermarktung im Speckgürtel der Städte

Jens Rasim war zunächst auf Gut Gallin zehn Jahre Betriebsleiter, aber nicht Gesellschafter und Geschäftsführer. Als Jens und Peggy Rasim den Betrieb dann vor zehn Jahren zu 100 Prozent übernahmen, steckte dieser noch in massiven wirtschaftlichen Schwierigkeiten. Das neue Unternehmenskonzept sah den Bau eines eigenen Schlachthauses, eines Hofladens und einer Hofgastronomie vor. Die Mutterkuhhaltung musste komplett neu aufgebaut werden, da der Betrieb bei Übernahme nur noch 13 Rinder hatte. Peggy Rasim, ebenfalls Diplomagraringenieurin, ist Geschäftsführerin der Fleischerei. „Es war wie ein Stoß ins kalte Wasser“, beschreibt sie ihr Gefühl, als sie auf einmal zuständig für den ordnungsgemäßen Betrieb eines EU-zertifizierten Schlachthauses war. Noch heute ist sie ständig damit beschäftigt, immer auf dem aktuellen Stand zu sein, was die Auflagen und Vorschriften zum Beispiel bezüglich der korrekten Auszeichnung der Inhaltsstoffe der Fleisch- und Wurstwaren angeht. „Man glaubt gar nicht, worauf man alles achten muss, auch die Reihenfolge der Angaben auf den Etiketten unterliegt Vorschriften“, sagt Peggy Rasim. Im Schlachthaus werden für mehrere kleine landwirtschaftliche Betriebe und Hobbyhalter aus

der Umgebung auch Lämmer, Rinder und Schweine im Lohn geschlachtet und verarbeitet. Insgesamt arbeitet das Gut mit 30 bis 40 Partnerbetrieben zusammen. Überhaupt ist Jens Rasim um ein gutes Miteinander mit den kleineren Betrieben und Flächeneigentümern in der Region bemüht. Als Betrieb, der 90 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in der Gemeinde bewirtschaftet, weiß er, wie wichtig es ist, einen guten Stand bei den Leuten zu haben. „Wer mal eine Maschine oder einen Hänger Mist braucht, der bekommt ihn, da wird kein Aufheben drum gemacht.“

Gut Gallin liegt in einer Region mit hoher Kaufkraft, nahe der Autobahn zwischen Hamburg und Berlin – es wäre unvernünftig, dieses große Potenzial für die Direktvermarktung nicht zu nutzen. 80 Prozent der Kunden sind Stammkunden und kommen aus einer Entfernung von bis zu 50 Kilometern, aus Hamburg und Schwerin. Auch Urlauber kommen immer wieder, kehren ein und kaufen im Hofladen. Dennoch vermarktet die Biofleischerei ihre Produkte auch an Gaststätten und Bio-Geschäfte in den nahegelegenen Städten sowie an zwei große Kantinen in Lübeck. „Die Großkunden sind sehr wichtige Kunden“, gesteht Peggy Rasim, „wenn wir sie beliefern, stehen Aufwand und Ertrag im günstigsten Verhältnis. Aber wir freuen uns natürlich über jeden Kunden.“

Der Betriebsumsatz von Gut Gallin betrug 2014 knapp 1,9 Millionen Euro. Die gesamte Direktvermarktung macht mehr als ein Viertel davon aus. Ein Viertel sind Subventionen, wobei der Anteil der Subventionen vor einigen Jahren noch fast die Hälfte betrug. „Ich brauche keine Subventionen, wenn sie weltweit gestrichen würden“, erklärt Jens Rasim, „allerdings würde unser aller Essen dann das Doppelte kosten.“ ■



KONTAKT:
Gut Gallin GmbH
BioLandwirtschaft und BioFleischerei
Hauptstraße 1
19258 Gallin
info@gutgallin.de
www.gutgallin.de