Unser neues „Marmeladenhäusl“

Die Beerenbauern

Interview mit Birgit Bertelshofer

Während konventionelle Landwirtschaftsbetriebe fast ausschließlich durch die Erbfolge einen Nachfolger finden, haben Ökobetriebe auch in dieser Hinsicht mehr Vielfalt zu bieten. Hier kann man sogar Höfe finden, die quasi von Null an aufgebaut wurden. Ein beeindruckendes Beispiel dafür ist der Betrieb „die Beerenbauern“ im fränkischen Ebermannstadt, der von Birgit Bertelshofer gegründet wurde. Im folgenden Interview erzählt sie uns, wie es dazu kam.

Birgit, Du bist gelernte Krankenschwester und hast zuerst auch in diesem Beruf gearbeitet. Wie kam dann die Landwirtschaft zu dir?

Der Öko-Gedanke, also gesunde Ernährung und der Schutz der Natur waren mir schon immer wichtig. Und es war mir bewusst, dass der Mensch ohne groß darüber nach zu denken zu viel herausholt aus der Mutter Natur. In der Landwirtschaft sah ich für mich eine Möglichkeit etwas dagegen zu tun. Daher habe ich mit 27 Jahren noch angefangen Landwirtschaft zu studieren. Das einjährige Praktikum habe ich auf dem Demeter Landgut Schloss Hemhofen absolviert. Es liegt in der Nähe von Nürnberg und hatte eine der ersten großen Abokisten in Deutschland. Der Demeter-Ansatz, mehr Lebens-Zusammenhänge zu sehen, als nur die wissenschaftlich messbaren, hat mich überzeugt. So wollte ich auch arbeiten. Durch den Kontakt zur Abokiste Hemhofen wusste ich, dass Bio-Beeren gesucht sind und hatte daher vor, nach dem Studium in die Erzeugung einzusteigen. Mein Mann Tom hat damals in Herzogenaurach als Maschinenbau-Ingenieur gearbeitet und seine Vorgabe war, dass wir in einem Umkreis von maximal 40 km um seine Arbeitsstätte suchen. 1995 haben wir in Ebermannstadt ein altes kleines Bauernhaus in der Ortsmitte gekauft, es liegt 39,5 km von Herzogenaurach entfernt. Glück gehabt. Hinter dem Haus ist zwar ein Garten, aber es gehörten keine landwirtschaftlichen Flächen dazu. Daher habe ich im Ort herumgefragt, wer ein Äckerle zu verpachten hat. Es ist dort alles sehr kleinparzelliert, oft am Hang und viele Flächen waren verwildert. So ging es 1996 mit 20 Ar Erdbeeren auf einer Umstellungsfläche los. Jedes Jahr wurde ein bisschen dazu gepachtet, auf Demeter umgestellt und wir haben bald auch Strauchbeeren angebaut. 2007 waren wir bei 15 ha Land, davon 2 ha Bienenweide und Gründüngung, ansonsten intensiver Beerenanbau.

So etwas auf zu bauen kostet ja viel Zeit und Nerven, wie hat dein Mann das verkraftet?

Da gab´s für ihn nichts zu verkraften. Tom hat von Anfang an mit Freude mitgemacht, am Feierabend und an den Wochenenden. Es war mir eine sehr große Hilfe, dass er sein Maschinenverständnis in die Landwirtschaft mit eingebracht hat. 2006 hat er dann, obwohl er inzwischen Hauptabteilungsleiter war, sogar seinen Beruf aufgegeben, um voll auf dem Betrieb einzusteigen. Er ist inzwischen auch im Vorstand von Demeter Bayern aktiv.

Du hast vorher gesagt, dass ihr intensiven Beerenanbau betreibt. Was muss man sich darunter vorstellen?

Das bedeutet, dass die Anlagen gepflegt sein müssen. Bodenbearbeitung zur Unkrautbekämpfung und Kom-

postdüngung sind wichtig und die Strauchbeeren und Tafeltrauben müssen gut geschnitten werden. Die Pflücke ist ja der größte Kostenfaktor bei den Beeren, wenn du da kleine Früchte hast und die womöglich noch suchen musst, kann man es gleich bleiben lassen.

Hattet ihr fachliche Unterstützung von Beraterseite?

Beratung für ökologischen Obstbau und erst recht für Beeren gab es keine, ich war auf mich allein gestellt. Als Mitglied in der FÖKO habe ich natürlich die Beerenveranstaltungen besucht und ich bekomme die Zeitschrift „Öko-Obstbau". Am wichtigsten waren für mich offene Augen und Ohren. Und die Gespräche mit Beerenbauern am Rande der Veranstaltungen, hier bekam ich die meisten Tipps. Und dann heißt es halt ausprobieren. Überhaupt habe ich den Eindruck, dass man bei den Beeren weniger aus Versuchsergebnissen auf den eigenen Standort übertragen kann, als vielleicht bei den Äpfeln. Man muss eigene Erfahrungen mit den jeweiligen Sorten machen.

Setzt ihr auch Pflanzenschutzmittel ein?

Für mich bedeutet intensiv auch die Bereitschaft zu spritzen, wenn es nötig ist. Das ist bei uns aber äußerst selten der Fall, wir haben kaum Druck von Krankheiten oder Schädlingen. Ich vermute, das liegt an den kleinen Parzellen und an der intakten Natur mit extensiver Landwirtschaft um uns herum. Und auch an der Tatsache, dass wir weit und breit die einzigen sind, die Obstbau betreiben. Wegen der Kirschessigfliege wurden bei uns vom Amt Fallen aufgestellt, aber zum Glück noch keine nachgewiesen. Wir beschränken uns auf wenige Spritzungen gegen Mehltau bei Stachelbeeren und Tafeltrauben und gegen Blattfall bei Johannisbeeren. In einem Jahr hatten wir allerdings starken Befall mit der Stachelbeerblattwespe, man konnte es richtiggehend knabbern hören in der Anlage. Innerhalb kurzer Zeit war alles kahl. Da waren die Beeren aber schon geerntet und wir haben nichts mehr gespritzt. Im nächsten Jahr, haben wir das Schlimmste befürchtet, aber die Sträucher haben gut ausgetrieben und auch getragen. Seither sind keine Raupen mehr aufgetaucht.

Wenn die Produktion eigentlich gut läuft, was hat dich dann dazu bewogen, in die Marmelade – heute heißt das ja Fruchtaufstrich – Produktion einzusteigen?

Zum einen kommt ja oft die Witterung dazwischen, durch Hitze oder Regen sind die Früchte manchmal nicht gut haltbar. Und zum anderen stimmen Erntemengen und Absatzmengen nicht immer gut überein. Es bleibt also immer wieder was übrig und zum Wegschmeißen ist es einfach zu schade.

Und das Marmeladekochen hat dann genauso klein angefangen, wie der Anbau?

Ja, auch ganz klein, 30 Gläser aus einem Arbeitsgang. Je nach Anfall der Früchte in der eigenen Küche. Ich habe lange herum experimentiert mit den Zutaten. Es sollte möglichst wenig Zucker und andere Zusatzstoffe enthalten und natürlich trotzdem gut haltbar sein. Der Verkauf lief gut und irgendwann wurde täglich gekocht, Ware wurde zugekauft und es wurde alles zu eng. Wir haben daher 2004 im Garten ein Marmeladenhäusl gebaut. 50 m² „groß", mit einer Gefrierzelle und jetzt 100 Gläser aus einem Topf, aber immer noch alles händisch. Während ich anfangs alles selbst gekocht habe, haben im-

mer öfter Frauen aus dem Ort die Aufgabe übernommen. Der Verkauf lief immer besser und 2009 mussten wir im Vierschichtbetrieb von der Früh bis 2 Uhr nachts kochen. Da war klar, dass es so nicht weitergeht. Wir konnten eine Fläche etwas außerhalb vom Dorf kaufen und haben einen Bauantrag gestellt für ein großes Marmeladenhäusl. Das Landwirtschaftsamt hat dem Antrag zu gestimmt und die Sparkasse Forchheim hat uns einen günstigen Kredit zugesagt. Ich selber fand unseren business-Plan, der nur aus ein paar Zetteln bestand ja etwas dünn, aber er hat überzeugt. 2011 haben wir mit dem Bau begonnen und 2012 konnten wir die Produktion im neuen Gebäude starten. Mit Flächenkauf, Gefrierzellen und der Verarbeitungs-Technik haben wir genau eine Million investiert. Und seither will die Sparkasse auch monatlich unsere betriebswirtschaftliche Auswertung sehen.

Zu dem Zeitpunkt wart ihr auch schon drei Chefs?

Ja, seit 2008 hatten wir mit Christian einen tollen Mitarbeiter, der seit 2010 gleichberechtigter Gesellschafter und Geschäftsführer ist. Damit keine Konkurrenz zwischen Verarbeitungsbetrieb und Landwirtschaft entsteht, sind wir auch alle drei am Erfolg oder Misserfolg der Landwirtschaft gleich beteiligt. Trotz mehr Chefs und rationellerer Verarbeitung und obwohl die Mitarbeiter aus der Verarbeitung auch mit aufs Feld gehen, wenn es brennt, werden wir aber den Anbau auf etwa 5 ha reduzieren. Wir haben einfach zu wenig Zeit, um uns intensiv um noch mehr Beeren zu kümmern. Wir haben zwar überlegt einen Profi für die Beeren einzustellen, aber es käme uns zu teuer, die Beerenproduktion gibt die Lohnkosten nicht her.

Und wie habt ihr euch die Arbeit aufgeteilt, damit es da kein Kompetenzgerangel gibt?

Jeder hat, zusammen mit 2 Angestellten, einen Kochtag, dann einen Bürotag und schließlich eine Tag zum „Herumschwirren“ im Betrieb. So geht’s im Kreis rum. Tendenziell sind Christian und ich mehr im Büro und kümmern uns um Anfragen und Probleme mit Kunden oder Lieferanten. Toms Stärke liegt ganz klar bei den Maschinen. Wenn es da Probleme gibt, lassen wir anderen besser die Finger weg. Ich habe manchmal den Eindruck, dass Tom heimlich die Sprache der Maschinen spricht. Wenn es irgendwo hängt, steht er oft einfach eine Weile da, schaut sich die Sache an und dann läuft zum Beispiel die Etikettier-Maschine von alleine wieder. Das macht sie bei mir nie. Oder er hat mit ein paar Handgriffen die Einstellungen so verändert, dass alles wieder passt. Sowieso wäre die ganze Anlage ohne seine Fähigkeiten gar nicht ins Laufen gekommen. Für die Verarbeitung gibt es ja fast nur Maschinen und Einrichtungen im Fabrikmaßstab oder eben auf Küchenniveau. Es hat sehr viel Zeit in Anspruch genommen, die passenden Hersteller zu finden. Für unsere handwerkliche Verarbeitung musste dann vieles noch umgebaut und angepasst werden.

Der Verkauf von Fruchtaufstrichen läuft ja nicht von alleine. Es gibt da schon etablierte große Anbieter auf dem Markt.

Anfangs ging es halt nebenher, da habe ich meine Beerenkunden im Raum Nürnberg, Fürth, Erlangen, Bamberg beliefert. Mit einem Farblaserdrucker habe ich die ersten Etiketten für die kleinen Chargen selbst gedruckt. Der große Sprung kam erst 2006. Auf der Biofach-Messe waren unsere Marmeladen zur Verkostung am Demeter-Stand mit dabei. Es war ganz einfach, die Ladner von unserer Qualität zu überzeugen, die Marmeladen schmecken einfach super. Und anschließend bekamen wir Bestellungen aus ganz Deutschland, die wir über DHL verschickt haben. Bald wurden wir auch vom Großhandel angesprochen. In der Logistik waren wir schon immer gut und bei diesen großen Abnehmern hat sich unsere Zuverlässigkeit herumgesprochen.

Als kleiner Betrieb, der eigene Ware verarbeitet, konntet ihr die hohe Qualität der Rohware selbst sicherstellen. Wie macht ihr das heute, wo doch viel Ware zu gekauft wird?

Wir haben direkten Kontakt zu den Erzeugern, so dass sie wissen, worauf es uns ankommt. Und alles, was ins Marmeladen-Häusserl reinkommt, wird kontrolliert und auch probiert. Erdbeeren und Himbeeren bekommen wir natürlich überwiegend gefroren angeliefert. Aber auch von diesen Blöcken werden Proben genommen und verkostet. Johannisbeeren kommen frisch geerntet zu uns, werden sortiert und erst dann zu Pulpe verarbeitet. Rhabarber wird von uns gewaschen, geschält, portioniert und eingefroren. Auch die Mandarinen aus Sizilien werden von uns geschält und gehen dann durch die Passiermaschine. Zwetschgen werden entsteint, bei Quitten werden die Härchen weg poliert, dann werden sie geviertelt, alles von Hand. Das ist viel Arbeit, aber so ist sichergestellt, dass nicht nur äußere Mängel bemerkt werden. Natürlich machen wir Rückstellproben von jeder verarbeiteten Charge, darüber hinaus gibt es Proben die ans Labor gehen. Der Wirtschaftskontrolldienst nimmt aus Läden immer wieder Proben unserer Produkte. Aber wir haben noch nie

Probleme bekommen. Die sehr seltenen Reklamationen sind wegen Schimmel. Wir haben ja nur einen geringen Zuckeranteil in unseren Aufstrichen. Ihre Haltbarkeit erreichen wir durch die streng hygienische Verarbeitung und die Abfüllung unter heißem Wasserdampf. Wenn allerdings die Deckel gegeneinander geschlagen werden, sei es bei uns in der Etikettierung und Verpackung, beim Transport, in den Läden beim Einräumen der Regale oder im Einkaufskorb der Hausfrau, dann kann es zu kleinsten Beschädigungen des Deckels kommen und dann ist das Vakuum futsch. Klar, dass es dann zu Schimmel kommt.

Hochwertige Rohware und sorgfältige Handarbeit, dass es für solch ein Produkt eine Nische gibt, kann man sich vorstellen. Aber honoriert auch der Großhandel eure Qualität?

Wir hatten gute Erfahrungen auch mit dem Großhandel, das gab uns ja die Zuversicht in die neue Halle zu investieren. Aber natürlich war der psychische Druck groß, die Anlage auch auszulasten um Löhne zu bezahlen und die Kredite bedienen zu können. Wir mussten anfangs Zugeständnisse machen, aber mittlerweile hat sich unsere Marktposition sehr gefestigt. Alte Kunden bestellen mehr denn je und neue sind dazu gekommen. Nicht zuletzt, weil wir ja selbst Beerenbauern sind, ist unser Ziel auch für die eingesetzte Ware einen fairen Preis zahlen zu können, und da sind wir auf einem guten Weg.

Eigentlich war bei euch ja immer Wachstum und Entwicklung angesagt. Das ist natürlich spannend, aber bleibt da noch Zeit für Hobbys?

Tom und ich sind schon immer gerne geklettert. Dafür muss einfach Zeit sein. Zum Glück ist der nächste Felsen nur 5 km entfernt. Manchmal machen wir sogar im Sommer früher Feierabend, um noch ein paar Stunden klettern zu können. Christian ist auch ein Berg-Fan und oft mit uns dabei. Dadurch, dass wir zu dritt sind, ist es auch möglich zu Ostern und im Sommer mal Urlaub zu machen. Jetzt, zu Weihnachten machen wir eh immer Betriebsferien. Und heuer verbringen die Beerenbauern die Weihnachtszeit zusammen mit ein paar Freunden beim Klettern in Alicante.

Na dann wünschen wir euch weiterhin viel Spaß am Berg und viel Erfolg auf dem Feld und in der Marmelade-Küche.

die beerenbauern GmbH & Co.KG, Wiesengrundstraße 6, 91320 Ebermannstadt
Tel. 09194 5109052, Fax 09194 5109048, info@die-beerenbauern.de
Mehr Infos unter: www.die-beerenbauern.de

Das beerenbauern-Team: von links nach rechts:
Sabine, Tom, Jörg, Dragos, Madalina, Simona, Christian, Birgit

Die moderne Kochanlage

Das Interview führte
ANDREAS BEZLER, BÖO Weinsberg
andreas.bezler@lvwo.bwl.de