Betriebsvorstellung

## Vorwerk Podemus am Stadtrand von Dresden

VORWERK

Interview mit Bernhard Probst und Stephan Wiemer





Hallo Bernhard und Stephan, ich freue mich, dass ihr euch bereit erklärt, euren Betrieb den Lesern der Ökoobstbau vorzustellen. Bernhard, was bedeutet eigentlich der Begriff Vorwerk?

Bernhard: Vorwerk ist ein landwirtschaftlicher Gutshof, der zu einer Burg oder Befestigungsanlage gehörte und außerhalb oder vor dieser lag, deshalb der Begriff Vorwerk. Das Vorwerk Podemus hat seinen Ursprung im 11. Jahrhundert und gehörte zum Bistum Meißen. An das Bistum Meißen bestand eine Andienpflicht.

Vorwerk Podemus ist heute ein vielfältiges Unternehmen, wie würdest du es beschreiben?

Bernhard: Vorwerk Podemus besteht aus einem Landwirtschaftsbetrieb, einem Fleischverarbeitungsbetrieb und elf Bioläden bzw. Biosupermärkten in Dresden, Bautzen und Freiberg. Der Landwirtschaftsbetrieb bewirtschaftet 270 Hektar Land, davon ca. 56 Hektar Grünland, 40 Hektar Kartoffeln und acht Hektar Obstbauflächen. Weiterhin werden Rinder, Schweine und Hühner gehalten. In der angeschlossenen Schlachterei und Fleischerei (Verarbeitung) werden neben den eigenen auch von umliegenden Biohöfen die Tiere geschlachtet und verarbeitet. Wir beschäftigen momentan ca. 160 Mitarbeiter. Davon arbeiten ca. 130 in der Vermarktung, 20 bis 25 in der Fleischerei und zwölf Personen in der Landwirtschaft.

Die Familie Probst ist seit mehreren Generationen mit dem Vorwerk Podemus verbunden. Kannst du uns einen Einblick in eure wechselvolle Geschichte geben?

Bernhard: Mein Urgroßvater arbeitete auf dem Gut als Tagelöhner und hat in die Gutsfamilie um 1900 eingeheiratet. Bis 1960 war das Gut ein vielfältiger landwirtschaftlicher Betrieb mit ca. 60 Hektar landwirtschaftlicher Fläche, zehn Hektar Obstbau und Tierhaltung. Schon damals wurden bei uns in den Obstflächen Hühner gehalten, die in mobilen Hühnerställen untergebracht waren. Nach dem Zweiten Weltkrieg begann in der damaligen DDR 1952 die Zwangskollektivierung der landwirtschaftlichen Betriebe in Produktionsgenossenschaften (LPG). Bis 1960 konnte sich mein Großvater gegen die Zwangskollektivierung wehren. Dann wurde der Betrieb, einer der letzten in der damaligen DDR, enteignet und unsere Familie ist nach Westdeutschland in die Nähe von Stuttgart geflohen. Von 1960 bis 1991 war das Vorwerk Verwaltungssitz der LPG. Meine Eltern haben in Westdeutschland Landwirtschaft studiert und mein Vater arbeitete im Verwaltungsbereich. Als dann in der DDR 1989 die Wende kam, haben sich meine Eltern dazu entschlossen, den Hof zurückzubekommen und wieder aufzubauen.

Deine Eltern, du und deine fünf Geschwister sind dann 1991 hierhergezogen. Was habt ihr zurückgelassen und was habt ihr hier am Stadtrand von Dresden nach 30 Jahren Abwesenheit vorgefunden?

Bernhard: Zurückgelassen haben wir eine sichere Existenz mit all den Annehmlichkeiten einer gut situierten Familie in Westdeutschland. Vorgefunden haben wir hier 1991 eine LPG, die sich in Auflösung befand: mit heruntergekommenen Gebäuden und die ehemaligen Mitarbeiter waren schon entlassen bzw. sind von selbst gegangen. Land konnte man damals relativ einfach dazupachten. Den Tierbestand mussten wir zu überhöhten Preisen kaufen. Meine Eltern haben hier von Null angefangen, es hat an vielen notwendigen Mitteln gefehlt.

# Trotz der schwierigen Startbedingungen haben deine Eltern von Beginn an ökologisch gewirtschaftet.

Bernhard: Eine ökologische Produktionsweise war für meine Eltern selbstverständlich, wir waren hier im Raum Dresden einer der ersten ökologisch produzierenden Betriebe und von Anfang an im Anbauverband Gäa, der hier im Raum Dresden gegründet wurde. Dies brachte damals einige Probleme mit sich, da ein Markt für die erzeugten ökologischen Produkte kurz nach der Wende in Ostdeutschland noch nicht vorhanden war. Wir konnten damals nur sehr niedrige Erträ-



ge einbringen, hatten aber nicht die Möglichkeit, dies durch einen höheren Preis zu kompensieren. Meine Eltern hatten daraufhin angefangen, eine Direktvermarktung mit einem Hofladen und einer Hausschlachterei aufzubauen. Die ersten zehn Jahre nach der Übernahme des Hofes waren sehr schwierig.

#### Danach hat sich Vorwerk Podemus sehr stark weiterentwickelt und ist expandiert. Wie kam es dazu?

Bernhard: Mit dem Ausbau des Hofladens 2005 zu einem Bio-Supermarkt mit Vollsortiment begann unser Engagement im Bereich Einzelhandel. Zu diesem Zeitpunkt gab es kaum Bioläden in Dresden. Ende der 2000er Jahre war jedoch abzusehen, dass überregionale Ketten den Dresdner Markt besetzen würden. Dem galt es zuvorzukommen. Gleichzeitig kamen wir mit der Produktion von unseren Fleisch- und Wurstwaren an unsere Kapazitätsgrenzen, so dass wir uns für einen Neubau der Fleischerei entschieden. Dieser ging 2009 in Betrieb. Heute legen unsere elf Filialen den Grundstein für die Vermarktung der hofeigenen Produkte. Gleichzeitig lebt der Einzelhandel von dem Gesamtgefüge regionaler Wertschöpfung und den vielen Synergien, die sich durch die unterschiedlichen Bereiche im Betrieb ergeben.

22 Öko-Obstbau 4 | 2016 Öko-Obstbau 4 | 2016 INTERVIEW 23



Kommen wir zum Obstbau. Was hat dich dazu bewegt, dass du neben Landwirtschaft, Vermarktung und Verarbeitung auch mit Obstbau im Vorwerk Podemus Stephan: Die Zielrichtung war von Anfang an klar. angefangen hast?

**Bernhard:** Es hat sich eher zufällig so ergeben. Wir bekamen das Angebot, eine Fläche in der Nähe zu pachten, auf der schon zu DDR-Zeiten Pfirsiche und Aprikosen angebaut wurden. Von Anfang an bestand die Idee, sich im wachsenden Einzelhandel mit frischem Obst vom eigenen Hof von der Konkurrenz abzuheben. Und so legten wir los.

Stephan, als Obstbauverantwortlicher kommst du an dieser Stelle mit ins Spiel. Was hast du 2013, als du im Vorwerk Podemus angefangen hast, hier an Obstanbau vorgefunden?

**Stephan:** Als ich in den Betrieb kam, befand sich das Projekt Obstanlage am Ende des zweiten Jahres. Teilflächen waren gerodet, neben einem Hektar Aprikosen im ersten Laub fanden sich zwei Hektar stark verwilderte Apfelspindeln auf M9 mit konventionellem Sortiment, drei Hektar Süßkirschen auf Pr.avium, 30 Jahre alt, sowie durch Weidebetrieb geschädigte und ausgedünnte Bestände von Aprikose und Pfirsich.

#### Wie ging es weiter?

**Stephan:** Über den Winter habe ich mir die Apfelanlage vorgenommen und im Herbst meinen Einstand mit den ersten 30 Tonnen abgeliefert. Die nötige Technik haben wir von befreundeten Betrieben zusammengekauft und beim Spritzen wurde ich von den Kollegen der FÖKO-Ost unterstützt. Parallel liefen die Planungen für weitere Neupflanzungen.

Ihr habt euch bei den Neupflanzungen auf das Steinobst konzentriert. Wie kam es zu dieser Entscheidung?

Wir wollten das Besondere, das, was keiner nachmachen kann und das, was unser Standort hergibt. Aprikose und Pfirsich waren gesetzt, dazu kamen Minikiwis, Freilandtomaten, Tafelpflaumen und Mirabellen. Die Herausforderung besteht darin, Sorten zu finden, die beim Kunden im Gedächtnis bleiben, ein möglichst weites Erntefenster je Obstart erlauben und unter ökologischen Anbaubedingungen gut funktionieren.

Bei Aprikosen und Pfirsichen kommt es neben dem Risiko des Blütenfrostes auch häufig zu Baumausfällen. Hast du eine Strategie, um dies in Grenzen zu halten?

Stephan: Die Baumausfälle sind die Folge einer Vielzahl von Stressfaktoren, welche auf den Baum einwirken. Folglich gilt es diese durch eine Kombination ganz unterschiedlicher Maßnahmen zu vermeiden. Auf der einen Seite steht das physiologische Gleichgewicht: ausgewogene Ernährung, gesundes Wachstum bis Juli, angepasste Bodenbearbeitung, gut durchlüfteter Boden, Ausdünnung, gleichmäßiger Baum. Auf der anderen Seite steht die Vermeidung von parasitären Beeinträchtigungen insbesondere durch Bakteriosen: Schnittzeitpunkt, stärkenbezogener Schnitt, Stammanstrich, Pflanzenschutz. Daneben ist natürlich die Sortenfrage ganz entscheidend. Aber da stehe ich auch noch am Anfang.

Wie wollt ihr den Obstbau bei Vorwerk Podemus in den nächsten Jahren weiterentwickeln?

Stephan: Dieses Jahr haben wir eine alte Quittenanlage (Pflanzjahr 1975) aus dem Dornrößchen-Schlaf geholt. Gleichzeitig gibt es auf unseren Weiden etliche mehr oder weniger gepflegte Streuobstbäume, welche wir diesen Herbst erstmals beerntet haben. Beides stößt die Tür zu eigenen Verarbeitungsprodukten, welche wir in Lohnverarbeitung herstellen lassen, weit auf. Dieses Segment wird in Zukunft mit Sicherheit eine Rolle spielen. Schließlich sind unsere Filialen ganz scharf auf Eigenmarken. Des Weiteren ist der alte Süßkirschenbestand bereits gerodet und wird im nächsten Frühjahr durch eine neue Apfelanlage auf M25 ersetzt, mit modernen Sorten von früh bis spät. Und wenn ich noch weiter in die Zukunft schaue, wären da noch Tafeltrauben, die mich reizen würden. Aber soweit sind wir noch nicht.

### Zum Abschluss die Frage, was sich Vorwerk Podemus in den nächsten Jahren noch so vorgenommen hat?

Bernhard: Grundsätzlich haben wir hier nicht so etwas wie einen Masterplan. Manche Entscheidungen entstanden oft aus dem Bauch heraus und haben sich entsprechend den Umständen ergeben. Ich könnte mir vorstellen, dass wir uns in den nächsten Jahren dem Thema Energie und Kreislaufwirtschaft widmen. Das Rückführen der Schlachtabfälle des Fleischverarbeitungsbetriebes in die Landwirtschaft in Form von Dünger oder Energie ist für uns ein interessantes Thema.

Ich bedanke mich bei euch für dieses Gespräch.



Das Interview führte: STEPHAN KAISER stephan.kaiser@beerenbunt.de FOTOS: VORWERK PODEMUS



24 25 Öko-Obstbau 4 | 2016 Öko-Obstbau 4 | 2016 **INTERVIEW INTERVIEW**