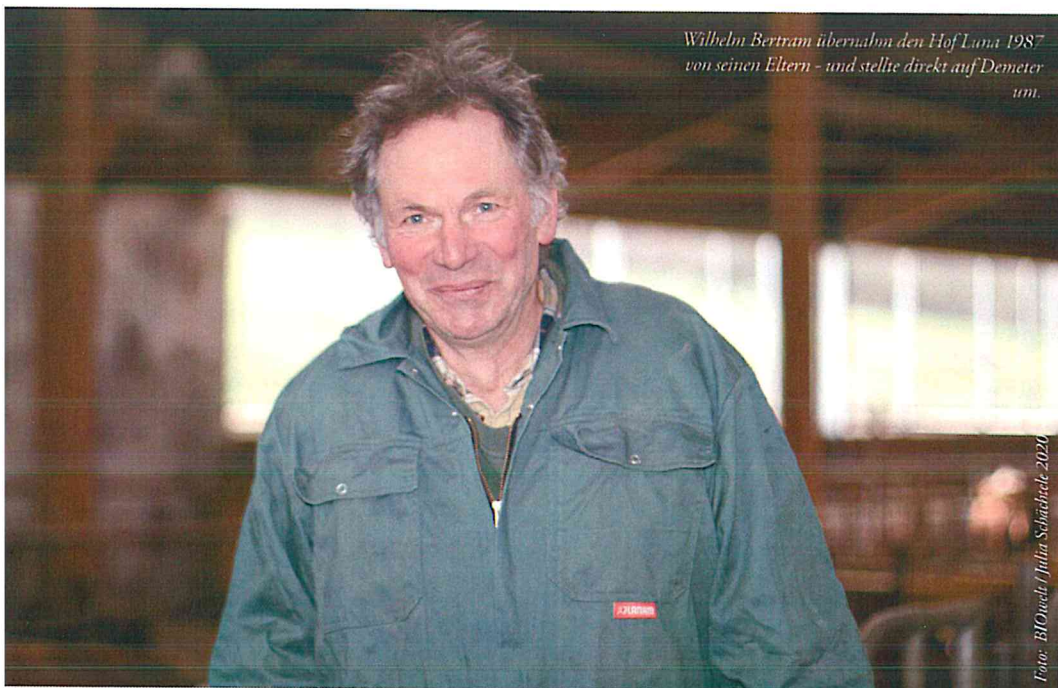


Das Ö-Kuh System

MACHER • Vom Aussterben bedroht: Nur noch 300 Angler Rinder leben in Deutschland – 70 davon auf dem Hof Luna. Dort sind die Milchkühe der Mittelpunkt eines vielseitigen Ökosystems, das Wilhelm Bertram seit über 20 Jahren entwickelt. Und dafür gab es für ihn 2020 den Bundespreis Ökologischer Landbau.



Wilhelm Bertram übernahm den Hof Luna 1987 von seinen Eltern – und stellte direkt auf Demeter um.

Foto: BIOwelt/Julia Schädel 2020

Hof Luna

60 Hektar
Acker

90 Hektar
Weide

70
Angler Rinder

10
Bentheimer Schweine

7
Ungarische Zackelschafe

Saftig grün leuchtet das Gras auf der Weide. Die Sonne strahlt – ein fast perfekter Frühlingstag auf dem Hof Luna. Die Kühe allerdings stehen im Stall, denn noch ist die Wiese tropfnass. „Es hat viel zu viel geregnet“, erzählt Wilhelm Bertram, der Betriebsleiter des Hofes in Everode, nahe Hildesheim. Mit jedem Schritt, den er auf der Weide geht, quillt das Wasser aus der Erde hervor. Er wartet auf trockene Tage, bevor er seine Tiere dort weiden lässt. Sonst würde der Boden zu stark beansprucht. Boden, Kühe, Pflanzen – Bertram denkt immer im ganzen System. „Ich will Landwirtschaft machen und Naturschutz“, sagt er. Für ihn gehört das zusammen: „Wenn man gute Landwirtschaft macht, dann ist das guter Naturschutz.“ Was einfach klingt, umschreibt ein komplexes System, das der studierte Landwirt entwickelt, seitdem er den Betrieb 1987 von seinen Eltern übernahm: Auf

den hügeligen Weiden stehen reihenweise Obstbäume mit alten Apfelsorten. Immer wieder unterbrechen meterhohe Hecken die endlosen, grünen Wiesen. In den Büschen und Bäumen nisten Vögel und unzählige Insekten finden dort Unterschlupf. Ab April bis September leben auch die Milchkühe auf den 90 Hektar Weide. Die Tiere sind das Herzstück des Betriebs.

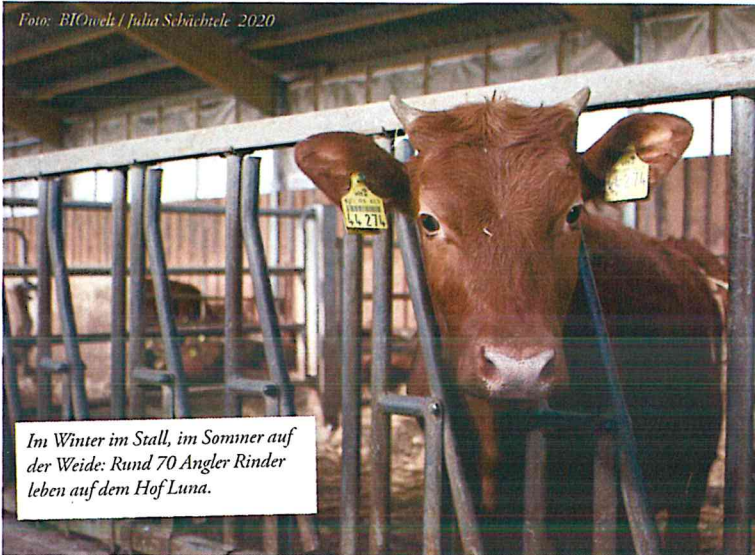
Alte Rassen. Etwa 70 Kühe gehören aktuell zum Hof Luna. Allerdings nicht irgendeine Rasse – sondern Tiere, die vom Aussterben bedroht sind: Angler Rinder der alten Zuchtlinie. Nur noch 300 Exemplare gibt es in ganz Deutschland. „Dabei haben die Tiere so gute Eigenschaften“, schwärmt Bertram. Als er den Betrieb übernahm, stellte er die 60 Hektar



Den Kuhstall baute Bertram 2014 neu. Rund eine Million Euro investierte er dafür.

Foto: BIOwelt/Julia Schädel 2020

Foto: BIOwelt / Julia Schächtele 2020



Im Winter im Stall, im Sommer auf der Weide: Rund 70 Angler Rinder leben auf dem Hof Luna.

Fläche und Milchviehhaltung sofort auf Demeter um. Anschließend ging er auf die Suche nach einer Kuh, die zur Landschaft passt. „Ich bin vier Wochen durch ganz Deutschland gefahren und habe verschiedene Betriebe angeguckt“, erzählt er. Die Entscheidung fiel auf das Angler Rind. Seit 20 Jahren züchtet er die Tiere inzwischen. „Anfangs war es viel Arbeit, die einzelnen Stammbäume zu bestimmen und sortieren“, erklärt er. Jetzt stehen in seinem Stall Kälber, Jungtiere, drei Bullen und Milchkühe. Sie sehen schon auf den ersten Blick besonders aus: Kleine, aber massive Hörner zieren die Köpfe der Tiere, ihr Fell glänzt dunkelbraun. Die Angler sind außerdem etwas kleiner als herkömmliche Rassen, wiegen etwa 500 Kilogramm. Holstein Rinder – die am meisten gehaltenen Kühe in Deutschland – bringen dagegen 600 bis 700 Kilogramm auf die Waage. Wirtschaftlich gesehen lohnt sich der Einsatz der alten Rasse auf den ersten Blick wenig: Mit 4.000 bis 5.000 Litern Milch pro Jahr ist die Leistung nur etwa halb so groß, wie die der Holsteiner.

Angepasste Angler. Dass Bertram dennoch auf die besondere Rasse setzt, hat jedoch gute Gründe: „Die Kuh ist die beste für diese Landschaft“, erklärt der Landwirt. Genau deshalb wählte er sie aus: Damit Rinder, Boden, Gewächse

und Klima möglichst gut zueinander passen. An den Angeler Rindern begeistern ihn zum Beispiel die Füße: „Wir mussten seit fünf Jahren die Klauen nicht schneiden.“ Das erspare eine Menge Arbeit im Vergleich zu anderen Rassen, die jährlich eine Pflege der Klauen benötigen. Zudem verwerten die Kühe das Futter besonders gut. Nahrung zukaufen muss der Hof nicht. Im Sommer fressen die Tiere auch Teile der Büsche und Hecken auf der Weide, sie tragen zur Versorgung mit Mineralstoffen bei. Und was die Kühe übriglassen, dient dem Vogelschutz. 57 verschiedene Arten zählten Forscher dort.

Qualität. Allerdings ist für Bertram nicht nur die Anpasstheit an den Standort entscheidend. Angler Rinder liefern zudem Milch mit

Praktikanten, Studenten und Freiwillige Helfer unterstützen den Hof vegemäßig.



Foto: BIOwelt / Julia Schächtele 2020



Futter für die Rinder kommt ausschließlich aus der eigenen Erzeugung. Zukaufen muss der Hof Luna nicht.

Foto: BIOwelt / Julia Schächtele 2020

besonders hoher Qualität: „Die Genetik beeinflusst, welche Eiweiße die Milch und das Fleisch der Tiere enthält“, erläutert er. Das frische Futter sorgt außerdem für besonders viele ungesättigte Fettsäuren. Beides – Eiweiß- und Fettsäuregehalte – lasse sich in der Milch seiner Kühe in hochwertiger Qualität nachweisen, erklärt er. Auch für die Weiterverarbeitung zu Käse bringe das Vorteile: Feinstrukturiertes Lab und ein hoher Caseingehalt verbessern den Herstellungsprozess. „Wir wollen auch gerne eine eigene Käserei eröffnen“, träumt

Bertram. Allerdings fehle es aktuell an Personal dafür. Deshalb liefert der Hof Luna die Milch an die Gläserne Molkerei Berlin. „Die haben eine gute Qualität“, findet der Landwirt. Besondere Zulagen für die Qualität seiner Milch gebe es leider nicht. Hier liegt seiner Meinung nach ein grundlegendes Problem: „Geld gibt es nur für Mengen.“

Markt. Aus ökologischer Sicht funktioniert der Hof Luna einwandfrei. Bertram ist fest überzeugt von seiner Form der Bewirtschaftung, kennt

die Arten, Pflanzen und Tiere und hat Pläne für die Zucht. Was die Wirtschaftlichkeit seines Betriebs betrifft, geht es ihm jedoch wie vielen Landwirten: Er ist verunsichert. „Wer weiß schon, was in zehn Jahren ist“, sagt er. Auch der Hof Luna habe in den letzten Jahren Flächen verloren. An Großgrundbesitzer und Investoren. „Leute, die keine Landwirtschaft machen“, nennt Bertram sie und meint damit zum Beispiel Betreiber von Biogasanlagen. Für die Kühe hat der Landwirt 2014 einen neuen Stall gebaut. Der Kostenpunkt lag bei rund einer Million Euro. Ob sich das rentieren wird – Bertram ist sich nicht sicher. Vom Bio-Boom ist bei ihm noch nicht viel angekommen. Bio im LEH – für ihn kein besonders relevantes Thema. „Ich bin Erzeuger,

„Wenn man gute Landwirtschaft macht, dann ist das guter Naturschutz.“

Wilhelm Bertram

nicht Vermarkter“, definiert sich Bertram. Eine Meinung hat er dazu allerdings trotzdem: „Eigentlich ist es ja gut, wenn viele Leute Bio kaufen“, findet er. Allerdings nur, solange Landwirte auch einen fairen Anteil für ihre Produkte bekommen.

Angler Rinder tragen Hörner und sind etwas kleiner als andere Rassen.

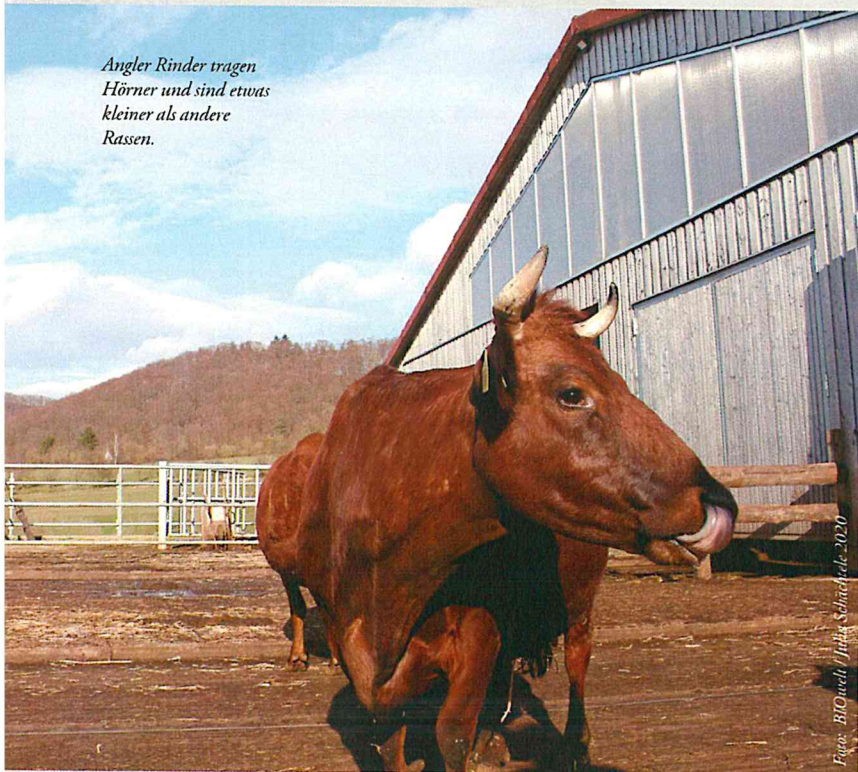


Foto: BIOwelt / Julia Schächtele 2020

Mitten auf der Weide stehen Obstbäume mit alten Apfelsorten.



Foto: BIOwelt / Julia Schächtele 2020

Gemeinschaft. Faire Entlohnung bedeutet für Bertram auch den Einbezug von Naturschutz. Dort sieht er deutlich Defizite. Zwar bekomme er Prämien für bestimmte Leistungen, das decke jedoch nur einen Teil seiner Zusatzarbeit ab. Um zum Beispiel die alten Apfelsorten auf den Weiden zu ernten, ist er auf Hilfe angewiesen. Die bekommt er aus der Gemeinschaft: Zum Hof gehört der gemeinnützige Verein MidaSolena. Er unterstützt die Betreiber finanziell mit Spenden und leistet gleichzeitig Bildungsarbeit. Das gelingt ganz gut, regelmäßig melden sich Freiwillige zur Erntezeit. Außerdem helfen Praktikanten bei der Stallarbeit. Auf dem Hofgelände finden zudem Veranstaltungen und Seminare statt: Kurse über Permakultur zum Beispiel oder über ökologische Themen. Das umfassende Engagement, aber vor allem das Ö-Kuh-System – wie Bertram selbst sein ökologisches Kreislaufkonzept nennt – waren



Der Hofladen funktioniert auf Vertrauensbasis: Hier gilt Selbstbedienung.

Anlass für eine Auszeichnung: Auf der Grünen Woche 2020 erhielt der Hof Luna einen Preis im Bundeswettbewerb Ökologischer Landbau. Jedes Jahr zeichnet das Ministerium drei Betriebe aus.

Produkte. Auf dem Hof spielen weitere alte Rassen eine Rolle: Bentheimer Schweine und ungarische Zackschafe leben dort. Auch sie fallen schon optisch als besondere Arten auf: Die zehn Schweine tragen auf dem ganzen Körper schwarze Flecken, die Schafe sind mit schwungvollen

Hörnern ausgestattet. Wegen der hohen Fleischqualität nahm Slowfood die Tiere in die „Arche des Geschmacks“ auf. Grund dafür waren die feinen Fasern, wenig intramuskuläres Fett und ein intensiver Geschmack. Der Hof Luna lässt die Tiere nach kurzem Transportweg zu Konserven verarbeiten, die von Demeter zertifiziert sind.

Gulasch, Rouladen, Mettwurst, Fleischwurst, Leberwurst, Cornedbeef, Pfannenschlag, Chili con carne und Bolognese umfasst das Sortiment. Die Produkte stehen im eigenen Hofladen zum Verkauf – seit wenigen Monaten zudem in einigen Bio-Läden und Supermärkten. Noch ist die Vermarktung am Anfang, für Bertram allerdings zählt: „Das ist eine sinnvolle Verwertung der Tiere.“ An erster Stelle steht auch hier nicht finanzieller Erfolg, sondern ein funktionierendes Gesamtsystem. | Julia Schächtele