

Bio im XXL-Format

1 000 Hektar Anbaufläche, anspruchsvolle Gemüsekulturen und große Lebensmittelketten als Abnehmer – kann man unter diesen Bedingungen nachhaltig und ökologisch wirtschaften? Man kann. Das beweist die Bio-GbR von Rainer Carstens und Paul-Heinrich Dörscher.

Von Jürgen Beckhoff

In der Region Dithmarschen in Schleswig-Holstein wirkt alles etwas größer und weiter als in anderen Landstrichen: der Horizont mit unzähligen Windrädern und die Äcker mit ihren schweren, fruchtbaren Marschböden. Auch die Firma Westhof von Rainer Carstens, der seinen landwirtschaftlichen Betrieb gemeinsam mit seinem Nachbarn Paul-Heinrich Dörscher als GbR betreibt, ist alles andere als ein überschaubarer Bauernhof. Vor den großen Lagerhallen warten riesige LKWs darauf, dass die umherwuselnden Gabelstapler endlich die letzten Paletten Frischgemüse aufladen. In der Halle nebenan wandern frisch gewaschene Bio-Möhren über endlose Bänder, werden vollautomatisch gewogen und in Ein-Kilogramm-Tüten abgepackt. Pro Sekunde fallen zwei neue Beutel aufs Band, 20 Stunden am Tag.

Mit Vollgas den Betrieb verändert

So hektisch es in den Verarbeitungshallen zugeht, so viel Ruhe strahlt Betriebsleiter Rainer Carstens aus. Im Gespräch wirkt er auch heute noch ein wenig überrascht, in welchem Tempo sich der Westhof entwickelt hat. „Hier war früher quasi nichts, als ich den Betrieb 1978 von meinen Eltern übernommen habe.“ Statt auf Getreide und Zuckerrüben, wie es in der Region üblich war, setzte er mit der Umstellung auf Bio im Jahr 1989 als einer der Ersten auf Erdbeeren zum Selberpflücken. Später folgten verschiedene Gemüsekulturen wie Kartoffeln, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, die er anfangs noch über einen Hofladen verkaufte. Obwohl der Hofladen in den finanziell schwierigen Jahren der Umstellung das wichtigste Standbein des Betriebes war, wurde diese Form der Vermarktung irgendwann zu klein. Denn nach und nach fragten verschiedene Naturkostläden und Supermarktfilialen der Umgebung größere Mengen an. „Ich bin da einfach so reingeschlittert, auch deshalb, weil es so viel Spaß gemacht hat.“ In dieser Zeit war Carstens Mädchen für alles: Er kümmerte sich um die Erzeugung, die Verarbeitung und fuhr die Ware auch noch selbst zum Händler. „Rückblickend frage ich mich manchmal, wie ich das damals alles geschafft habe.“

Erzeugergemeinschaft gründet sich

Seine Anstrengungen waren nicht umsonst. Die hohe Qualität des Westhof-Gemüses und die verlässliche Lieferung sprachen sich schnell herum, sodass die Zahl der Abnehmer stetig wuchs. „Man kennt sich einfach in der Handelsszene. Irgendwann stieg die Zahl der Kunden von allein.“ Für Carstens hieß das: Er brauchte mehr Ware. So wuchs die Fläche des Betriebs immer weiter, von 60 Hektar nach der Übernahme von den Eltern auf knapp 1 000 Hektar heute. Einen großen Schub brachten die Flächen seines heutigen GbR-Partners Paul-Heinrich Dörscher, der 2002 dazustieß. 2005 wurde der Hofladen geschlossen, weil er sich nicht mehr lohnte. Da die Gemüseproduktion irgendwann nicht mehr Schritt hielt mit der steigenden Nachfrage, gründete Carstens mit anderen Landwirten eine Erzeugergemeinschaft. Heute beliefern 20 zertifizierte Bio-Betriebe aus der Umgebung den Westhof mit Gemüse. Die Betriebsleiter haben erkannt, dass Bio-Gemüse trotz gewisser Schwankungen langfristig ein lukrativer Markt ist, und haben deshalb bereitwillig umgestellt. „So sind wir hier in der Region einer der größten Bio-Anbausspots in Deutschland geworden“, sagt Carstens.

Ziel: geschlossene Kreisläufe

Rainer Carstens muss sich jedoch regelmäßig kritische Fragen gefallen lassen, ob denn eine so große Fläche überhaupt nachhaltig zu bewirtschaften sei. Carstens sieht hier überhaupt keinen Zusammenhang. „Meine Erfahrung ist: Es kommt nicht darauf an, ob ein Betrieb klein oder groß ist, sondern ob er gut oder schlecht arbeitet.“ Aber wie lässt sich bei so vielen humuszehrenden Gemüsekulturen und solch großen Anbauflächen ein nachhaltiger Ackerbau realisieren? Zentrales Element der Fruchtfolge ist zum Beispiel der zweijährige Anbau von Klee gras, das auf 260 Hektar wächst. „Das ist unsere Düngerfabrik“, sagt Carstens und meint damit die elementare Stickstoffquelle. „Den Aufwuchs erhält ein benachbarter Rinderhalter als Futter. Im Gegenzug bekommen wir den Mist der Tiere als Dünger und humusfördernde Komponente.“



Um den Humusgehalt der guten Böden nicht übermäßig zu belasten, wurde der Kartoffelanbau im Jahr 2010 zugunsten der Möhren eingestellt. Bis heute sind Bio-Möhren die umsatzstärkste und damit wichtigste Kultur für den Betrieb.

Um dem hohen Stickstoffbedarf der nachfolgenden Kulturen Blumenkohl, Getreide und Möhren nachzukommen, wird zusätzlich noch mit Grünschnittkompost und Vinasse gedüngt, ein Reststoff aus der Zuckerrübenverarbeitung. Zurzeit entsteht auf dem Westhof eine Biogasanlage. Damit wollen die GbR-Partner in Zukunft den Kleeerasaufwuchs und nicht verkaufsfähiges Gemüse aus der Verarbeitung sinnvoll verwerten. „Mit dem Substrat aus der Biogasanlage möchten wir die Grunddüngung aus eigener Kraft schaffen“, erklärt Carstens. „Damit hätten wir einen geschlossenen Kreislauf.“

Ökologisch und sozial ein Gewinn für die Region

Die großen Anbauflächen für Möhren (180 Hektar), Blumenkohl und Brokkoli (160 Hektar) werden durch Blühstreifen aufgelockert. Im Abstand von 21 Metern angelegt, dienen die drei Meter breiten Streifen als Bienenweide und Rückzugsraum für viele andere Insekten und Kleintiere. In Zukunft soll dieser Ansatz noch konsequenter umgesetzt werden. Denn Carstens möchte das Klee gras in der Fruchtfolge durch Blühmischungen ersetzen, die auch von größeren Wildtieren genutzt werden können. Auch an dem Schnitzeitpunkt und der Intensität möchte er etwas ändern, um den Nachwuchs größerer Wildtiere nicht zu gefährden. Außerdem soll die Biodiversität auf den Äckern insgesamt erhöht werden.

Die Entwicklung des Westhofs war aber auch aus anderen Gründen ein Segen für die strukturschwache Region. Denn durch die Verarbeitung und Vermarktung im großen Maßstab entstanden 120 Arbeitsplätze. Hinzu kommen nochmals 120 Stellen für Saisonarbeitskräfte, die vor allem bei der arbeitsintensiven Unkrautbekämpfung und in der Erntezeit mit anpacken. Gute Unterkünfte und ein Mindestlohn von 8,50 Euro für die saisonalen Mitarbeiter waren für die beiden Betriebsleiter von Anfang an selbstverständlich.

Ehrgeiziges Energiekonzept

Große Ziele verfolgen die Betriebsleiter auch bei der Energieversorgung. „Wir möchten unseren Betrieb bis 2015 komplett mit Energie aus regenerativen Quellen versorgen, zumindest bilanzmäßig“, sagt Rainer Carstens. Ein Ziel, das durchaus realistisch erscheint. Denn fast alle Lager- und Verarbeitungshallen auf dem Westhof sind bereits mit Solardächern ausgestattet. Ein großes Blockheizkraftwerk mit 1,4 Megawatt Leistung liefert Strom und Wärme für die Kühllhäuser und die Gemüseverarbeitung. Auch die Biogasanlage mit 500 Kilowatt Leistung wird ein weiterer wichtiger Pfeiler im Energiekonzept des Westhofs sein. Die Abwärme soll unter anderem das neu errichtete Gewächshaus heizen, in dem unter vier Hektar Glasfläche Bio-Tomaten gedeihen. Carstens' Ambitionen in Sachen Nachhaltigkeit und ökologischer Landwirtschaft sind hoch. „Unser Ansatz war noch nie, nur nach den Verbandsrichtlinien zu arbeiten. Wir wollen den Ökolandbau insgesamt nach vorne bringen, auch indem wir unser Tun immer wieder kritisch hinterfragen und nach neuen Lösungen suchen. Damit sehen wir uns auch ein wenig als Vorreiter.“ Ein Anspruch, dem der Betrieb offensichtlich gerecht wird. Denn eine unabhängige Fachjury hat der Dörscher & Carstens Bio GbR für ihre Leistungen im Ökolandbau den ersten Preis beim Förderpreis Ökologischer Landbau 2014 auf der diesjährigen Grünen Woche in Berlin verliehen.



Bild: © Jürgen Beckhoff



Bild: © Jürgen Beckhoff



Mehr Informationen:
Dörscher & Carstens Bio GbR
Telefon: 04839 95350
E-Mail: info@westhof-bio.de
www.westhof-bio.de

▲ Rainer Carstens mit seinen zwei Töchtern und seinem Sohn, die aktiv im Betrieb mitarbeiten.