



Rainer Carstens führt im Team mit Paul Heinrich Dörscher und seinen Kindern die Westhof Bio Gruppe.

Neben den Hauptkulturen Möhren, Kohl und Erbsen gibt es ein breites Sortiment an Gemüsesorten.

Das norddeutsche Flachland ist sehr fruchtbar. Nach der Brokkoliernte dürfen die Schafe noch „nachernten“.

Westhof Bio: Kreislauf vom Feinsten

20 Prozent Ökolandbau bis 2030: Um dieses ehrgeizige Ziel der Bundesregierung zu erreichen, braucht der Biolandbau neue Strukturen. Der Demonstrationsbetrieb Westhof Bio im schleswig-holsteinischen Friedrichsgabekoog hat sie schon: Der über 1.000 Hektar große Bio-Gemüsebetrieb besticht durch ein hervorragendes Nährstoff- und Energiemanagement.

Tradition und Moderne

Rainer Carstens ist ein Bio-Pionier: 1978 übernahm er den Westhof, stellte 1989 auf Bio um und hat seitdem aus einem Betrieb mehrere Firmen gemacht. Dazu gehört neben der Landwirtschaft, die pro Jahr 30.000 Tonnen Gemüse für den Einzelhandel produziert, auch eine eigene Frosterei (seit 1998) und eine Handels GmbH für die Aufbereitung und Verpackung des Frischgemüses (seit 2000). Die Biogasanlage (seit 2014) wird hauptsächlich mit der Mahd von Klee gras und Blühwiesen sowie mit nicht nutzbaren Gemüseresten „gefüttert“. Nach der Gärung bleibt ein Substrat zurück, das als erstklassiger Dünger dient und den Feldern wieder zugeführt wird. Seit 2013 kommen aus Schleswig-Holstein auch Tomaten, Gurken und Paprika. Das Fruchtgemüse wird in Gewächshäusern angebaut. Weil Carstens ressourcenschonend und klimafreundlich produzieren will, betreibt er auch die mit einem ausgeklügelten Energiekonzept. Die Abwärme aus der Biogasanlage und der Frosterei erwärmen das Gewächshaus. Auch das für die Gewächshauspflanzen notwendige CO₂ kommt aus der Biogasanlage. Zusätzlich zur Biomasse setzen die Inhaber auf Windkraft und Solarenergie.

Viel Bio rund um den Westhof

Carstens ist vom kleinen Biobauern zum großen Unternehmer geworden. Das war vor allem möglich, weil er im Jahr 2000 mit seinem Nachbarn Paul Heinrich Dörscher eine GbR gründete und die Nachfrage nach Biogemüse enorm gestiegen ist. Rund um seinen Schornstein sind ca. 30 Prozent der Flächen biologisch bewirtschaftet. Zum Vergleich: Im übrigen Schleswig-Holstein liegt der Anteil bei nur knapp sechs Prozent. Westhof Bio zeigt, dass es funktioniert, motiviert Landwirte auf Bio umzustellen und ermöglicht ihnen, die Logistik des großen Betriebes mit zu nutzen. „Wir verarbeiten die Ware von etwa 30 Betrieben

in der näheren Umgebung. Demnächst kommen durch den Umstellungsboom noch einige hinzu“, berichtet Carstens.

Zu den Hauptkunden der Westhof-Gruppe gehören größere deutsche Lebensmitteleinzelhändler, die in dem Betrieb einen schlagkräftigen Partner haben. Hauptkulturen vom Westhof sind Möhren, Kohl und Erbsen, doch ansonsten bauen die Gemüsespezialisten von Blumenkohl über Brokkoli, Rote Bete, Lauch, Kürbis etc. die unterschiedlichsten Gemüsesorten an. Seit 2015 wirtschaftet der Westhof energieneutral. Es wird also genauso viel Energie erzeugt wie verbraucht, alles aus regenerativen Quellen.

Den eigenen Dünger produzieren

Der Standort unweit der Nordseeküste ist mit seinen besonders fruchtbaren Böden ideal für den Gemüseanbau. Viele Gemüsesorten sind allerdings sogenannte Nährstoffzehrer. Sie „verbrauchen“ in ihrem Wachstum viel Stickstoff, einer der Hauptnährstoffe der Pflanzen. Im Biolandbau wird er in der Regel über Mist wieder zugeführt. Was tun wenn keine Tiere da sind? „Da brauchen wir ein besonders gutes Nährstoffmanagement“, erklärt Carstens. „Dazu gehört als erstes eine sechsjährige Fruchtfolge: zwei Jahre Klee gras bzw. Blühwiese, danach Kohl, Getreide, Möhren und im sechsten Jahr Erbsen.“ Das Klee gras ist für den viehlosen Betrieb besonders wichtig, weil die Pflanzen in ihren Wurzelknöllchen eine Symbiose mit Bakterien eingehen und so Stickstoff sammeln und im Boden fixieren.

„Wir leisten uns den Luxus, auf jeweils einem Drittel unserer Fläche Klee gras oder Blühwiesen zu säen.“

„Wir leisten uns den Luxus, auf jeweils einem Drittel unserer Fläche Klee gras oder Blühwiesen zu säen“, erklärt Carstens und ergänzt: „Früher haben wir das Klee gras einfach liegen lassen und untergemulcht. Heute kommt es zusammen mit nicht mehr handelbaren Gemüseresten in die Biogasanlage. Das Substrat, was nach der Gärung zurückbleibt, ist ein selbst erzeugter Dünger. Den können wir jetzt noch gezielter einsetzen, etwa bei den Starkzehrern Blumenkohl, Brokkoli und Kopfkohl. So sind



Bis in den November hinein gedeihen im Gewächshaus Tomaten, Paprika und Gurken.



Konfektionierung für den Einzelhandel: Cherrytomaten und Minipaprika aus Schleswig-Holstein.



Auf je circa einem Drittel der Ackerfläche stehen Klee gras oder Blühwiesen. Das bringt Stickstoff in den Boden.

wir auch als viehloser Betrieb zu fast 100 Prozent autark, was den Stickstoff angeht. Seit wir die Gärsubstrate einsetzen, stehen unsere Kulturen noch besser da“, freut sich der Landwirt. Die Erträge sind durch die verschiedenen Kulturen hindurch noch stabiler geworden und die Bodenstruktur hat sich verbessert.

Familienbetrieb mit Anspruch

Ein weiterer Punkt für den Erfolg der letzten Jahre ist in Carstens Augen zudem eine starke Modernisierung des Maschinenparks. „Das ist auf dem Mist von meinem Sohn Ulf-Peter gewachsen“, scherzt der Senior. Beim jüngsten Sohn war schon immer klar, dass er Landwirt werden möchte. Er brachte viele neue Ideen aus seiner Ausbildung mit und konnte die Seniorpartner vor einigen Jahren überzeugen, kräftig zu investieren. Die große Schlagkraft rettete im

„Seit wir die Gärsubstrate einsetzen, sind die Erträge wesentlich stabiler.“

großen Trockenjahr 2018 beispielsweise die Möhren. „Innerhalb von wenigen Tagen hatten wir die Dämme für die Möhren fertig gefräst“, erinnert sich Carstens. „Früher hätte das einen Monat gedauert.“ Dann kam der Regen, mit dem die zu späteren Zeitpunkten eingebrachte Saat schön aufging.

„Die besten Berater für den Fortschritt sind meine Kinder“, sagt Carstens aus tiefster Überzeugung. Zum einen, weil er nur nachhaltig groß werden will, um die Natur für zukünftige Generationen zu erhalten. Zum anderen, weil neben Ulf-Peter inzwischen auch der älteste Sohn und zwei Töchter nach der Ausbildung und Arbeitsjahren in anderen Firmen nach Hause zurückgekehrt sind und wichtige Funktionen in der Westhof-Gruppe übernehmen.

Westhof Bio

Rainer Carstens
Zum Westhof 6
25764 Friedrichsgabekoog
Tel: 04839 - 95350
E-Mail: info@westhof-bio.de
www.westhof-bio.de

demoSPEZIAL 01/2019 (Januar 2019)

Text: Hella Hansen
Fotos: : 1, 2, 5: © Westhof Bio; 3, 4, 6: © FiBL Projekte GmbH
Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Sarah Reinhart und Kathrin Billgen

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Westhof Bio und 241 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbraucherguppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen:

www.demonstrationsbetriebe.de

www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2019

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de