

BLICKPUNKT LANDWIRTSCHAFT

Zwischen Bürokratie und Stallarbeit - Landwirte aus Dorsten erzählen von ihrem Alltag und dem Leistungsdruck

Viele Landwirte kämpfen ums Überleben, kleine Betriebe haben schon aufgegeben. Wie Bauern aus Dorsten mit den Tief-Preisen umgehen und wie sie versuchen, unabhängiger vom Markt zu werden, hat unsere Mitarbeiterin Lenja Hülsmann recherchiert. Sie schaute sich auf Höfen um und sprach mit Betroffenen. Fazit: Die Landwirte hegen Hoffnung.

Große-Kocks setzen auf „geschlossenes System“

Neuer Mast-Stall soll Zukunft sichern

DORSTEN. Bei südseeähnlichen 32 Grad betreten die Brüder Gregor und Thomas Große-Kock den Ferkelstall. Doch mit Urlaub haben diese warmen Temperaturen nichts gemein. Die 30 Tage alten quirligen Tiere erschrecken beim Öffnen der Tür, gewöhnen sich aber schnell an die Anwesenheit der beiden Landwirte und kommen neugierig zum Gitter ihres Stalls. „Mit der Schweinemast haben wir erst 2012 begonnen. Zuvor wurden die Ferkel aus unserer Zucht verkauft“, erklärt Gregor Große-Kock, der 1989 den Hof seiner Eltern übernommen hat. Über 4000 Masttiere und 2500 Ferkel finden nun in den Ställen Platz, die etwa 800 Meter vom Hof entfernt liegen.

Mast und Zucht getrennt

„Vor unserer Haustür findet nur die Zucht statt. Die Säue mit ihren Zöglingen sind also von der Mast getrennt“, sagt Thomas und zeigt auf einen Stall neben dem Haus. Das unterbreche nicht nur Infektionsketten, sondern halte auch die Muttertiere gesund. Thomas Große-Kock ist 1997 mit in den Familienbetrieb eingestiegen.

Seit dem Beginn der Mast betreiben die Große-Kocks ein „geschlossenes System“. Das bedeutet, dass die Ferkel für die Mast aus eigener Züchtung kommen und auch die Muttersäue ersetzt werden können. „Es laufen zwei Zuchten gleichzeitig ab. Einmal die sogenannten Schnitzschweine und die Mutter-

schweine“, so Gregor Große-Kock. Der Unterschied seien die verschiedenen Väter. „Dieses System hat viele Vorteile. Wir sind beim Endabnehmer angekommen und nicht mehr abhängig von Dritten“, so Thomas Große-Kock. „Wir haben außerdem weniger gesundheitliche Probleme und demnach auch weniger Tierverluste.“

Keinen Einfluss auf Preis

Preislich erlebt die Schweinemast im Moment ein Hoch. „Wir dürfen nicht meckern, denn von den 1,66 Euro, die wir pro Kilo Mastschwein gerade bekommen, können wir ganz gut leben“, erzählen die leidenschaftlichen Landwirte. „Unser Traumpreis wäre 1,80 Euro, dann könnte man auch etwas mehr Geld zurücklegen.“ Einen Einfluss auf den Preis haben die beiden jedoch nicht. „Man muss nehmen, was kommt“, so Gregor. „Unser Schlachter Tönnies fertigt täglich 26 000 Schweine ab. Da sind unsere 14 000 Tiere jährlich ein Tropfen auf den heißen Stein.“

Aufgrund des betrieblichen Umfangs mit drei weiteren Mitarbeitern und einem Azubi bleibt immer die Möglichkeit, mal zehn Tage in den Urlaub zu fahren. Das verringert den Druck enorm. „Wir sehen hoffnungsvoll in die Zukunft und denken nicht ans Aufhören.“ *LeHü*



Georg (l.) und Thomas Große-Kock kontrollieren mehrmals täglich die Temperatur in den Ferkelställen. RN-FOTO HÜLSMANN



Dreimal täglich werden die 250 Milchkühe gemolken. Hedwig Kerkmann (im Bild) steht dafür um 4 Uhr auf. RN-FOTO HÜLSMANN

Milchpreis nagt an Existenz

Kampf ums Überleben: Hof Kerkmann baut sich ein zweites Standbein auf

LEMBECK. 4 Uhr morgens. Hedwig Kerkmann öffnet verschlafen ihre Augen, noch bevor der Wecker klingelt. Das ist Routine. Schnell aufstehen, frisch machen und ab in den Stall. Ein süßlich-beißender Geruch der 250 Milchkühe empfängt sie und ihren Mann Bernhard. Die Tiere wissen, was jetzt kommt. Leise quietschend beginnt die Karussell-Fahrt, die die Kühe unter gelegentlichem Muhen gelassen über sich ergehen lassen.

So werden auf dem Hof in Lembeck täglich etwa 7500 Liter körperlarme Milch in riesige Tanks gefüllt. Dort wird sie auf zwei bis vier Grad herunter gekühlt. Was danach mit der Rohmilch passiert, darauf hat die Familie schon lange keinen Einfluss mehr. „Wir verkaufen unsere Milch alle zwei Tage an eine Molkerei. Den Literpreis erfahren wir aber erst am Monatsende, wenn wir bezahlt werden“, bedauert Hedwig Kerkmann. Hinzu komme der große Einfluss der vier Lebensmittelketten Aldi, Edeka, Lidl und Rewe, die 85 Prozent des Umsatzes ausmachen würden und so den Preis diktieren könnten. „Bei einem Literpreis von 24 bis 25 Cent können wir schon lange nicht mehr kostendeckend produzieren“, rechnet Hedwig



Einen Liter Rohmilch zapft Tobias Kerkmann. RN-FOTO HÜLSMANN

Kerkmann vor und spekuliert über die Zukunftsfähigkeit ihres Hofes, der zu den größten im Kreis Recklinghausen zählt. Der Kunde bezahlt für einen Liter Milch im Supermarkt knapp 50 Cent – das ist der Preis, den die Landwirte bis Ende 2014 mit etwas Glück für einen Liter Rohmilch bekommen haben.

Deutsche Bürokratie

Grübelnd sitzt die Landwirtin über den roten Zahlen in ihrem Büro. Akten stapeln sich auf dem Schreibtisch. Jedes Tier ist angemeldet, besitzt einen eigenen Pass und eine Kartei in der Zentralbank für Rinder in München. Landwirte müssten heutzutage nicht nur fit im Stall sein, sondern

auch mit dem Computer umgehen können und sich im Internet auskennen, sagt Hedwig Kerkmann. „Ich bin nicht mehr die Gummistiefel tragende und Mistgabel schwingende Bäuerin“, sagt sie und lacht. „Viele haben falsche Vorstellungen von unserem Job und wissen nicht, wie hoch der Druck und der Aufwand sind, um einen Liter Milch herzustellen. Deshalb merken viele nicht, dass der Preis zu niedrig ist.“

Angst, wegen des Preisdrucks minderwertige oder gesundheitsschädliche Produkte zu kaufen, müsse jedoch niemand haben. „Wir haben in Deutschland sehr hohe Standards. Es wird regelmäßig kontrolliert, ob die

Hygienevorschriften eingehalten werden, da Rohmilch besonders empfindlich ist. Die Molkerei prüft zusätzlich jede Ladung Milch“, erklärt die Landwirtin. „Wir sparen nicht bei der Sauberkeit oder den Lohnkosten“, betont sie. „Wir warten im Moment aber mit neuen Anschaffungen und verschieben nicht zwingend notwendige Reparaturen.“

Frische Milchprodukte

Zusätzlich zum Verkauf an Großhändler hat sich Familie Kerkmann ein zweites Standbein aufgebaut: eine Milchhaltestelle, an der Kunden rund um die Uhr frische Milch, selbst gemachten Joghurt und Käse kaufen können. Zudem werden Eier aus eigener Produktion und vom Nachbarhof angeboten.

Die Idee kam den Kerkmanns, als am 1. April 2015 die Milchquote abgeschafft wurde und sie im Überfluss produzieren durften. „Wir hofften uns, ein wenig unabhängiger vom Markt zu sein“, erklärt die Familienmutter.

Und das kommt offenbar an. „Viele Kunden sind bereit, 1 Euro für einen Liter Rohmilch zu zahlen. Das Bewusstsein der Leute wandelt sich langsam“, sagt sie und blickt hoffnungsvoll in die Zukunft. *Lenja Hülsmann*

„Eine Frage des Geizes“



Friedrich Steinmann, Vorsitzender des Landwirtschaftlichen Kreisverbandes Vest Recklinghausen

Was hat sich in den letzten Jahrzehnten in der Lebensmittelindustrie verändert?

Lebensmittel sind im Vergleich zu anderen Konsumgütern sehr günstig geblieben. Zur Veranschaulichung: 1965 wurde noch die Hälfte des Einkommens einer Familie für Lebensmittel ausgegeben. Heute sind es nur noch elf Prozent. Es hat also niemand einen Grund, sich aufzuregen, wenn die Milch 1 Euro pro Liter kosten sollte.

Die Geiz-ist-Geil-Mentalität der Deutschen kann man nur bedauern. Das ist ein Teil des Konsumverhaltens, das in Deutschland besonders stark medial beeinflusst wird.

Mit welchen Problemen haben Landwirte zu kämpfen?

Bauchschmerzen machen vor allem die schwankenden Preise. Besonders der Milchpreis liegt momentan im Keller, sodass nicht kostendeckend produziert wird. Das führt zu weiteren Schwierigkeiten, da man nur qualitativ hochwertige Produkte herstellen kann, wenn man ein gutes und gesichertes Einkommen hat. Sonst fängt man an allen Ecken und Kanten an zu sparen.

Hinzu kommt die unerträgliche Bürokratie und Dokumentationspflicht. Ein Landwirt schreibt mehr über sein Schwein auf, als er sich darum kümmern kann. Das ist typisch deutsch.

Welche Lösungsansätze halten Sie für sinnvoll und durchführbar?

Meiner Meinung nach ist es wichtig, sich nicht auf einen Produktionszweig zu beschränken. Eine diversifizierte Produktion ist markunabhängiger und zukunftsfähig. Auch der Biomarkt ist ein wichtiger Markt, der jedoch unter fünf Prozent des Umsatzes ausmacht. Es wird also ein Nischenmarkt bleiben.

Trotz des höheren Preises bekommt der Landwirt keinen fairen Preis, da die Produktionskosten höher sind. Wir dürfen außerdem nicht vergessen, dass viele Bürger kostenbewusst einkaufen müssen. Es ist also nicht immer eine Frage des Geizes.

Fragen: Lenja Hülsmann

Mit Spaß am Job gute Produkte herstellen

Auf dem Schulte-Spechtel-Hof fühlen sich die Puten wohl / Erdbeeren litten unter dem Wetter

DORSTEN. Erdbeeren, Spinat, Spargel, Puten und Mais und Getreide für die Biogasanlagen – eine möglichst große Unabhängigkeit vom Markt ist der Landwirtin Marie-Theres Schulte Spechtel besonders wichtig.

„Man muss seine Fühler austrecken und sich ein diversifiziertes Angebot ausdenken, damit das Einkommen gesichert ist“, beschreibt die Familienmutter ihre Strategie.

Besonders Erdbeeren werden mit positiven Eindrücken

assoziiert. Dennoch war es dieses Jahr schwierig. „Die Discounter bieten Erdbeeren oft unter dem Einkaufswert an, das schädigt uns. Hinzu kam das schlechte Wetter“, erklärte die Landwirtin.

Das schädige nicht nur die Früchte, sondern mindere auch die Lust aufs Selbstpflücken.

1800 Quadratmeter

Weniger wetterabhängig ist die Putenzucht. Mit 1,35 Euro pro Kilo können die Tiere zur Zeit kostendeckend verkauft

werden. Das weiße Federgemisch füllt den 1800 Quadratmeter großen Stall. Platz zum Laufen und Flattern haben die Tiere trotzdem. Mit den in der großen Halle, die ziemlich neutral riecht, stehen Strohballen. „Die Puten sollen Spaß und ein wenig Abwechslung haben“, erklärt Marie-Theres Schulte Spechtel.

„Wir bekommen die Puten, wenn sie einen Tag alt sind. Sobald ein Stall zu klein für die 14 000 Tiere ist, werden sie nach Geschlechtern ge-

trennt und auf zwei Ställe aufgeteilt.“ Antibiotika und Medikamente bekomme das Geflügel nur im Notfall. „Es gibt kein Antibiotikum im Futter“, so Schulte Spechtel. „Das würde das Immunsystem der Tiere zudem unnötig schwächen“, weiß sie aus Erfahrung.

Stutzen unumgänglich

Das umstrittene Stutzen der Schnäbel sieht die leidenschaftliche Landwirtin als unumgänglich an. „Ich weiß, dass die Puten das nicht mer-

ken. Sollte das Stutzen allerdings verboten werden, wird es kritisch, da die Puten sich gegenseitig zerhacken würden“, sagt sie.

Der Druck, dem man als Landwirt ausgesetzt ist, sei immens. „Wir müssen verkaufen, egal wie niedrig der Preis ist“, bedauert Marie-Theres Schulte Spechtel den geringen Einfluss. „Dennoch mache ich meine Arbeit, so gut ich kann. Man kann nur gute Produkte herstellen, wenn man Spaß an seinem Job hat.“ *LeHü*



Christoph und Marie-Theres Schulte Spechtel geben ihren 14000 Puten auch mal eine Kuscheleinheit. RN-FOTO HÜLSMANN