

„Es geht um das gesunde Maß“

Grüner leben | Nachhaltigkeit als Kreislauf: Beim Hof Dinkelberg weiß man um die Verhältnismäßigkeiten

„Jeder Betrieb ist ein geschlossener Kreislauf, der mit dem auskommt, was der Standort aus sich selbst heraus hervorbringt“. Mit diesen Worten bringt Markus Hurter den Urgedanken nachhaltiger ökologischer Landwirtschaft auf den Punkt.

■ Von Anja Bertsch

Schopfheim-Wiechs. Hurter ist zusammen mit Markus Feig Leiter der „Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg“ in Wiechs, wo eben dieses ökologische Prinzip der kleinräumig-natürlichen Kreisläufe von mittlerweile etwa 30 Mitarbeitern gelebt und umgesetzt wird.

Die Demeter-Zertifizierung beglaubigt die Einhaltung der hohen Öko-Standards längst offiziell. Auch jenseits solcher Zertifikate überzeugen die Qualität der Produkte und die öffentliche Präsenz des Dinkelberghofs als erste Adresse für lokale Bioprodukte, als Bauernhof der offenen Stalltüren und als Beispiel gelebter Inklusion im Arbeitsalltag mittlerweile zahlreiche Kunden im ganzen Landkreis.

Eigentlich, so die Überzeugung von Markus Hurter und seiner Mitstreiter, bringen die natürlichen Kreisläufe an jedem Ort ein harmonisches Gleichgewicht hervor: „Man braucht da nichts von außen einzubringen.“ Keine künstli-

chen Düngemittel zum Beispiel, und keine Herbizide oder Pestizide, die die Artenvielfalt und das natürliche Gleichgewicht der Natur zerstören.

Dafür ein Gemüse- und Getreide-Anbau, der dem Boden durch Abwechslung in der Fruchtfolge und gezielte Brache-Phasen immer wieder andere oder auch mal keine Nährstoffe abverlangt, statt ihn mit Monokulturen einseitig auszulaugen.

In Sachen Dünger, erklärt Hurter weiter, sollte der Mist vom eigenen Vieh eigentlich ausreichen, und genau dieser „Naturdünger“ ist – mehr noch als die Fleischgewinnung – ein wichtiger Grund für die Viehhaltung auf dem Dinkelberghof. Die etwa 25



Mutterkühe mit ihren Kälbern bekommen selbstredend kein importiertes Futter, sondern grasen im Sommer draußen auf den Weiden, die etwa zwei Drittel der vom Dinkelberghof bewirtschafteten hundert Hektar ausmachen.

In kargerem Zeiten bekom-



Säaktion auf Hof Dinkelberg.

Fotos: Anja Bertsch

men die Tiere das Klee gras, das der Hof hierfür eigens anbaut – und das als Nebeneffekt dank seiner speziellen Eigenschaften als „Leguminose“ gleich auch noch die Fruchtbarkeit des Bodens vergrößert, auf dem es wächst. Auf diese Weise lassen sich die Beispiele fürs Funktionieren natürlicher Kreisläufe auf dem Dinkelberghof weiterführen, bis hinein in die nachhaltige Tierhaltung:

Selbstredend braucht es für den Fortbestand der Rinderherde kein Zutun von außen, in Form etwa einer längst zu Geschäft und Beruf gewordenen künstlichen Besamung: „Wir haben hier unseren eigenen Bullen, der für den Nachwuchs sorgt“, schmunzelt Hurter.

Voraussetzung fürs Funktionieren der Kreisläufe vor Ort freilich ist, dass man dem Standort nicht mehr abverlangt, als er natürlicherweise hergibt: nicht die Fleischmassen, wie sie in den Großställen der Fleischindustrie längst zum Massenprodukt geworden sind. Nicht den Turbomais, der sich zwar – als Viehfutter vor allem – gut verkaufen lässt, der aber auf dem eigenen Land vielleicht einfach nicht recht gedeihen will und daher mit jeder Menge Chemie hochgepölpelt werden muss. Und nicht

den Salat schon im Februar, der nur so früh reift, weil der Folientunnel auf dem Feld extra beheizt wird; die Sonne hat nun mal erst ein paar Wochen später die nötige Kraft.

„Es geht um das gesunde Maß und um die Verhältnismäßigkeit“, sagt Markus Hurter und zeigt sich überzeugt, dass ein (Land-)Wirtschaften gemäß dieser nachhaltigen Leitlinien letztlich auch die gesündesten Lebensmittel hervorbringt.

„Wir produzieren nicht für einen anonymen Weltmarkt“

Dieses Maßhalten freilich ist keineswegs gleichbedeutend mit karger Kost: So haben die Dinkelbergbauern beispielsweise 50 verschiedene Sorten Obst und Gemüse in ihrem Sortiment. Unten Volk gebracht werden die Früchte der Nachhaltigkeit – Stichwort einmal mehr der lokale Kreislauf – ausschließlich in der Direktvermarktung: Zum florierenden Betriebszweig hat sich da vor allem die „Dreiland-Biokiste“ gemauert, die mittlerweile 650 Kunden in den Landkreisen Lörrach und Waldshut das Biogemüse direkt auf den Küchentisch liefert – und dabei dank ausgeklügelter Logistik gerade 1,8 Kilometer je Kunde zurücklegt, wie Hurter



„Auf künstliche Düngemittel kann man verzichten“: Markus Hurter.

vorrechnet.

Auch auf dem Schopfheimer Wochenmarkt haben die Dinkelbergler seit Jahren einen festen Stand mit zahlreichen Stammkunden. Diese kurzen Wege und die direkte Bindung wiederum schlägt die Brücke zur „sozialen Nachhaltigkeit“, die das menschliche Miteinander zum Thema hat: „Wir produzieren nicht für einen anonymen Weltmarkt, sondern wir kennen unsere Kunden, und diese kennen uns“, sagt Hurter: „Das ist wichtig für ein gutes Verhältnis, für Vertrauen und Treue.“

WEITERE INFORMATIONEN:

■ <https://www.hof-dinkelberg.de/>



Folientunnel ohne Heizung.