

Zur Betriebsgründung

Projektarbeit Dottenfelderhof

Vinzent Ewest 2022

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	II
Tabellenverzeichnis	III
Einleitung	1
Motivation	2
Die Mosel	4
Konzept	6
Zum Alleinstellungsmerkmal	11
Praktischer Teil	14
<i>Bäckerei</i>	14
<i>Cidre-Projekt</i>	16
Betriebsplanung	19
<i>Fruchtfolge</i>	19
<i>Arbeiten im Jahreslauf und Arbeitszeitbedarf</i>	22
<i>Maschinen-, Material- und Lagerbedarf</i>	24
Finanzierung	25
Umsetzung	27
<i>Rechtliche Rahmenbedingungen bei der Betriebsgründung</i>	27
<i>Begriffserläuterungen</i>	29
Fazit	33
Literaturverzeichnis	IV

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Fruchtfolge	19
Tabelle 2 Arbeiten im Jahreslauf	22
Tabelle 3 Arbeitszeitbedarf	23
Tabelle 4 Weinbau	24
Tabelle 5 Ackerbau	24
Tabelle 6 Erträge und Schüttgewichte	24
Tabelle 7 Saft- und Ölausbeuten	24

Einleitung

Nach einigen Jahren der Abwesenheit, nach Lehr- und Wanderjahren im Weinbau verspürte ich Heimweh nach meinen Wurzeln, der biodynamischen Landwirtschaft. Verbunden mit diesem Gefühl war ein anderes, das mir sagte, dass Weinbau allein mir nicht mehr reicht. Immer öfter kam mir der Gedanke, Weinbau und Landwirtschaft zu kombinieren. Die Entscheidung für ein Jahr auf dem Dottenfelderhof war das Ergebnis dieses Prozesses. Zuerst haderte ich noch, wollte ich doch eigentlich gerade so richtig loslegen. Erfahrungen hatte ich gesammelt und Inspiration war genug da. Ich wollte nun Verantwortung übernehmen, meinen eigenen Stil entwickeln. Andererseits war da die Ahnung, dass sowohl meine landwirtschaftliche Erfahrung als auch meine Erfahrung mit der, mich immer mehr interessierenden, Anthroposophie eher eine kindlich-emotionale war und nähergehender Kenntnis entbehrte. Schließlich entschied ich mich für den Dotti. Meine Schaffenskraft würde hier durch Zulauf und Stauung noch an Kraft gewinnen.

Sehr schnell kam dann im Kurs die Frage nach der Projektarbeit auf. In der Auseinandersetzung mit der Themenfindung wurde mir klar, dass keines der vorgeschlagenen Themen von mir die ihm gebührende Aufmerksamkeit erhalten würde, weil da in meinem Kopf ständig diese Luftschlösser kreisten, ihre Umsetzung einfordernd. Da ich außerdem mittlerweile fast 29 Jahre die Gelegenheit hatte, mich kennenzulernen war mir klar, wie schwer mir zuweilen diese Umsetzung fällt. So kam mir einerseits der Gedanke, diese als Projektarbeit zu tarnen und ihr so mehr Gewicht zu verleihen und den Druck auf mich zu erhöhen, andererseits die Erkenntnis, dass ich in naher Zukunft nicht die Zeit haben würde, mich derart mit dem Thema Betriebsgründung zu beschäftigen.

Die vorliegende Arbeit enthält, wenn auch abgeändert, Elemente eines Businessplans. Daneben werden aber auch sehr persönliche Teile stehen, die mir dabei helfen sollen, meine Beweggründe für mein Vorhaben herauszuarbeiten. Es ist dies eine Annäherung an die Wirklichkeit, an einige Werkzeuge der Betriebswirtschaft und an die Frage, was die Planung von der Umsetzung trennt. Ich hoffe sie kann auch für andere Menschen, die sich in ähnlicher Lebensphase befinden, ein wenig hilfreich sein.

Motivation

Mittlerweile ist es für mich klar: Eines Tages möchte ich einmal in die Gründung eines landwirtschaftlichen Betriebes involviert sein. Ob die Art dieses Betriebes in der Zukunft dem entspricht, was ich hier konzeptionell und planerisch ausarbeiten möchte wird sich zeigen. Dennoch bleibt da in mir die Ahnung, dass ich in meinem Leben etwas verpasst hätte, wäre ich nicht zumindest mit dieser Idee gründlich auf die Schnauze geflogen.

Um mich selbst in diesem Wunsch zu verstehen und um nach außen meine Beweggründe für ein solches Vorhaben verständlicher zu machen, möchte ich versuchen, meiner Person etwas näher zu kommen.

Schau ich nur ein paar Jahre zurück, so wäre mir ein solcher Schritt undenkbar vorgekommen. Es war im Jahr 2015 als ich anfing, mich mehr und mehr für das Thema Wein zu interessieren. Was schließlich darin mündete, dass ich ein, obschon mich interessierendes, doch aus vielen Gründen niemals mit Abschlussambitionen behaftetes Studium der Philosophie und der Literaturwissenschaften zugunsten eines einjährigen Praktikums auf einem Weingut in der Pfalz aufgab. In diesem Weingut lernte ich die Weinherstellung von der Pike auf. Und zwar auf eine Weise, die mir nicht gefiel. Zu dieser Zeit hätte ich noch nicht sagen können, wie ich Wein machen möchte. Mir war aber sofort klar, so wie es hier gehandhabt wird, möchte ich es nicht tun. Hinzukam, dass ich mit Land und Leuten nicht besonders warm wurde. Ich lernte zwar in diesem Jahr sehr viel Technisches und Handwerk aber am Schluss war es doch von Einsamkeit geprägt und trug bei zu einer Entfremdung von einer für mich ganz neuen Welt, der Weinwelt, der ich gerade vollen Enthusiasmus hatte entgegenbringen wollen.

Der erste Abschied von zu Hause hat etwas Unwiederbringliches. Man kann nicht zurück. Zumindest nicht zurück in das Leben, wie es einmal war. Auch wenn der Ort seine Vertrautheit niemals verlieren wird, er veränderte sich in meiner Abwesenheit und so veränderte ich mich auch. Lange hatte ich mich vor diesem Abschied gestraubt. Ich wollte Festhalten an meinem geliebten Kindheitsort. Mein Leben hatte damals keine Perspektive, eine Zukunft war mir noch nicht gezeichnet, so flüchtete ich mich in die Vergangenheit, in mein Bullerbü. Doch das Glück fand ich nicht dauerhaft in der Erinnerung, zermürend irgendwann das Wiederkäuen des Erlebten. Es musste etwas Neues her. Die neue Perspektive zeigte sich mir mit dem Wein. Ein Interesse war geweckt, groß genug die Macht zu überwinden, die mich in meinem Schneckenhaus gehalten hatte. Riesengroß waren die Erwartungen an dieses neue Feld, dem ich mich öffnete, dazu auserkoren meine alte Welt zu ersetzen. Riesengroß daher die Ernüchterung als ich feststellen musste, dass diese Welt nicht meinen Vorstellungen entsprach, zumindest nicht an diesem Ort, vielleicht an einem anderen...

Wohl insgeheim ahnend, dass sich mir in diesem Jahr nur ein Ausschnitt dieser Welt offenbart hatte und mein Hafen an einem anderen Ort auf mich warten würde (und vielleicht auch aus Mangel an Alternativen), begann ich all meinen Zweifeln zum Trotz ein Weinbaustudium in Geisenheim. Neben der fachlichen Ausbildung war diese Zeit vor allem durch den Austausch und das gemeinsame Verkosten neben dem Studium in wechselnden WG's sehr wertvoll, da meinem Bild der Weinwelt hierdurch stetig neue Facetten hinzugefügt wurden. Allerdings immer nur aus zweiter Hand. Ich hörte Geschichten über verschiedene Regionen, erzeugte Bilder dieser Regionen und ihrer Weine in meinem Kopf, gewann kurze Eindrücke durch Ausflüge, aber immer fehlte der persönliche Bezug zum Ort. Das änderte sich 2018 mit einem Praktikum an der Mosel. Und rückblickend meine ich zu wissen, warum diese Erfahrung einen Wendepunkt für mich darstellt. Hier lernte ich einen Winzer kennen, auf den die gleiche Anziehungskraft herrschte, die auch mich erfasst hatte und zum Weinbau hinzog. Bei dem das Affektierte, das mich bisher an vielen Weinmenschchen gestört hatte, nicht da war. Sondern nur Liebe und Respekt zu einer Pflanze und ihren Erzeugnissen herrschte und der zum Teil kompromisslose Wille, den bestmöglichen Wein zu keltern, den der Ort hergeben kann. Dieser Mensch hatte sein Weingut erst 20 Jahre zuvor gegründet und kannte daher das Gefühl, wie ich, fremd zu sein. Er zeigte mir, dass die Gründung eines Weinguts möglich ist und ermutigte mich in diesem Punkt immer wieder. Außerdem war bei ihm ein Interesse und Wissen was Wein aus anderen Teilen Europas betraf und die Bereitschaft, es weiterzugeben. Sowohl theoretisch als auch praktisch über den Genuss einiger exquisiter Fläschchen, die mich tief berührten und in mir den Samen für weiteres legten, mir zum ersten Mal das Gefühl gaben, die richtige Richtung eingeschlagen zu haben und in der Mosel eine Heimat für weiteres Schaffen gefunden zu haben. Ich bekam Bestätigung für meine Urahnung von einem Erzeugnis, das sich nicht aufplustern oder schminken muss, um einer überdreht-dekadenten Vorstellung vom Prestigeobjekt, das der Wein auch sein kann, gerecht zu werden, sondern von einem Erzeugnis, das wahren Wert, wahre Schönheit besitzt. Die Dekadenz entsteht nur, wenn wir versuchen den Abglanz dieser Schönheit zu erhaschen, wir an ihr parasitieren, uns nur der Wert interessiert, ohne ergründen zu wollen, worin dieser liegt, wenn Genuss und Würdigung zum Konsum degeneriert.

Ich konnte dies nun unterscheiden, da ich beides, auch an mir, erfahren hatte. Da ich nun erkennen konnte, dass der Mythos Wein auf einer Wahrheit beruht. Einer Wahrheit, die allzu oft überdehnt und als Sprungbrett für die eigene Mittelmäßigkeit missbraucht wird. Doch heute kann ich sagen:

Es gibt sie, diese Weine, denen ein Gebet innewohnt. Auf ihre Spuren will ich mich begeben.

Die Mosel

Dieser Fluss entspringt in Frankreich und ist namensgebend für das Anbaugebiet, durch das er den Großteil seiner Strecke schlängelt. Dieses liegt im Westen Deutschlands, in Rheinland-Pfalz, und beginnt an den Nebenflüssen der Mosel, Saar und Ruwer, und verläuft schließlich über Trier bis nach Koblenz, wo es enden muss, da die Mosel sich hier im Rhein verliert. Die Mosel hat in Jahrmillionen ein tiefes Tal gegraben, das stark mäandrierend die beiden Mittelgebirge Eifel und Hunsrück teilt. Das Tal ist geprägt von diesen Mäandern und ihren höllisch steilen, kargen, schieferbröckelnden, vom Fluss ausgefressenen Hängen auf der Kurvenaußenseite und den fetteren Schwemmlandböden, die der Fluss auf der Kurveninnenseite hinterlassen hat, die, oft halbinselhaft, den Boden für Dörfer und kleinere Städte bilden. An die Hänge krallen sich die Reben.

Durch den begrenzten Siedlungsraum im engen Tal und die Einbettung in die ländlich geprägte Mittelgebirgsregion ist die Mosel als strukturschwach zu bezeichnen. Die beiden Großstädte Trier und Koblenz sind hierbei wenige Ausnahmen. Alle Entfernungen sind außerdem nicht zu unterschätzen. Orte die, in Luftlinie gemessen, wenige Katzenwürfe entfernt sind, können aufgrund der großen Moselschleifen schwer erreichbar werden. Die Mosel wird für die Schifffahrt genutzt, welche in vergangenen Jahrhunderten den Moselwein in ferne Länder brachte. Der Moselwein war einst begehrt und wurde im 19. Jahrhundert für Preise verkauft, die vergleichbar sind mit denen, die heute die teuersten Regionen der Welt, Burgund und Bordeaux, erzielen können. Doch die Agrarrevolution hat auch vor der Mosel nicht halt gemacht und barg die Verheißung, aus den kargen Hängen endlich satte Erträge zu ernten, angemessen, die Mühen zu entlohnen, die es kostet, diese zu bewirtschaften. Die hohen Erträge kamen dann auch. Und mit ihnen die Verwässerung der Qualität, der Verfall des Ruhms.

Immer weiter hat Maximierung und Rationalisierung Blüten getragen, ohne dass dabei eine Verbindung gesehen wurde zu den immer weiter sinkenden Weinpreisen und dem stetig sinkenden internationalen Interesse am Moselwein. Heute wachsen am Großteil der Hänge die immer gleichen Hochleistungsreben, genetisch identisch, in fernen Regionen gezüchtet, auf stark wachsenden Unterlagen im Drahtrahmen, mit einem speziell für die Steillage entwickelten Raupenfahrzeug bewirtschaftet, tröpfchenbewässert, stickstoffübersorgt dank Haber-Bosch und der Anbau in diesen Lagen wird zur Farce, die Herkunftsbezeichnung zum inhaltslosen Verkaufsargument. Es wurde Stück für Stück all das aufgegeben, was diese Orte besonders machte, mit dem Ziel für ähnliche Preise zu produzieren wie in flachen Lagen. Dieses Ziel ist heute fast erreicht, dabei existiert für Wein kein Weltmarktpreis oder ähnliches.

Der größte Teil der Weine wird in der tourismusstarken Region heute an Urlauber vermarktet, für die der Wein wohl eine nette Ergänzung zum Urlaubsalltag darstellt, bei denen aber kein tieferes Interesse besteht und deren Preissensibilität dem Märchen vom preisgünstigen aber hochwertigen Wein aus den berühmten Steillagen Glauben schenkt. Diejenigen aber, die andere Wege gehen müssen ihre Weine überregional vermarkten.

Nur wenige alteingesessene Winzerinnen versuchen an die alten Tage anzuknüpfen. Das birgt Chancen für Außenseiter wie mich. Die alten Weinberge, bei denen eine Flurbereinigung nicht lohnt und in Lagen sind, von deren Ruhm entweder nicht viel übrig ist oder weniger ausgeprägt war, die aufgrund der Folgen des Klimawandels aber immer interessanter werden, sind für die meisten Winzer uninteressant. Ihr vorher erwähnter Vermarktungsweg und die dort erzielbaren Preise erlauben ihnen nicht mehr den Luxus, eine Parzelle mit dem traditionellen Einzelpfahl-Erziehungssystem, das keine Mechanisierung zulässt, zu bewirtschaften. Diese Weinberge werden also günstig abgestoßen. Nicht der Wert des Weinbergs wird heute verhandelt, sondern die Arbeitersparnis, die er verspricht.

Um ein Gefühl von diesem eigentlichen Wert zu bekommen, der hier und auch schon im vorigen Text Erwähnung findet, möchte ich eine Erfahrung aus den vergangenen Monaten einfließen lassen. Auf unserer großen Exkursion besuchten wir Hof Marienhöhe. Wer jemals dort war, versteht mich vielleicht. Dieser Ort nötigt den Menschen, die ihn betreten naturgemäß Respekt und Dankbarkeit ab. Respekt vor dem wenigen, das die Grundlage für das Überleben von Menschen bereitstellt. Respekt vor den Menschen, die ein Leben in Armut gewählt haben. Und Dankbarkeit für das, was der Boden fähig ist zu geben. Aber auch Verständnis für die Menschen und ihre Wahl: der Boden gibt so wenig, alles was er gibt ist ein Wunder, dieses Wunder ist hier zum Greifen nah. Näher kann man dem abstrakten Begriff vom Wert nicht kommen. Im Überfluss wird es fast unmöglich, ihn zu verstehen.

Konzept

Es soll ein Betrieb gegründet werden. Dieser Betrieb soll Weinbau und Landwirtschaft vereinen; etwas zusammenbringen, was mal zusammengehörte. Dabei soll der Weinbau aber das zentrale Element sein. Und zwar, weil der Wein mich überhaupt auf die Idee brachte, jemals über eine Betriebsgründung oder gar selbständige Tätigkeit nachzudenken. Bis jetzt sind vier Menschen involviert. Meine Freundin und ich, sowie Meine Eltern. Diese vier Menschen sollen das ganze Jahr über zu tun haben. Um das zu erfüllen, soll der Betrieb anders aufgebaut werden als der landläufige Weinbaubetrieb. Dieser ist spezialisiert auf die Rebe und bewirtschaftet ausschließlich Weinberge. Das klassische Weingut ist ein Familienbetrieb und auf wenige Beteiligte kommt jeweils viel Weinbaufläche. Das bedeutet, dass die Familienmitglieder meist im Winter mit der Kellerarbeit und der Vermarktung der Weine voll ausgelastet sind, im Sommer aber während der Hauptarbeitszeit im Weinberg auf Saisonkräfte angewiesen sind. Mit anderen Worten, um die Menge Wein zu produzieren, von der die Familie leben kann ist sie im Sommer von Arbeitskraft abhängig die in den Betrieb importiert wird. Ein ungleich höherer Aufwand im Sommer steht einem weit geringerem im Winter gegenüber, eine Arbeitsspitze entsteht. Dieses Problem ist nicht exklusiv im Weinbau vorhanden, sondern ein Generelles in der Landwirtschaft, immer dann, wenn eine Spezialisierung eingetreten ist. So soll unser Betrieb nicht aufgebaut sein. Meine Idee ist es, einen Betrieb zu bewirtschaften, der immer mehr oder weniger die gleiche Anzahl an Menschen beschäftigt. Mir ist klar, dass ich in einem landwirtschaftlichen Betrieb, der mit den Jahreszeiten arbeitet, nicht einfach die Arbeitsspitzen abschaffen kann. Aber entschärft möchte ich sie dennoch und so die Abhängigkeit von externer Arbeitskraft durchbrechen. Geschehen soll dies durch eine geeignete Auswahl an Zusatzkulturen neben dem Wein, deren spezifischer Zuwendungsbedarf so auf das Jahr verteilt ist, dass es mit dem Wein nicht oder wenig zu Überlappung in den Arbeitsspitzen kommt. Zusätzlich soll die jeweils angebaute Fläche einer Kultur und die gesamt zu bearbeitende Fläche an die Anzahl der dauerhaften Mitglieder der Hofgemeinschaft angepasst sein.

Erste Kultur

Als Kultur gesetzt ist Riesling an der Mosel im besonderen Einzelpfahlerziehungssystem. Die Hauptarbeitszeit in den Reben erstreckt sich von Ostern bis Johanni und länger. In dieser Zeit benötigt ein Hektar Riesling am Einzelpfahl die volle Zuwendung eines Menschen, denn der Einzelpfahl ist eine sehr arbeitsintensive Erziehungsform. Bis jetzt werden auf dem Betrieb wenig Menschen Arbeiten. Ich gehe daher zurzeit von einer Weinbergsfläche von 1-2 ha max. aus. Von etwa Mitte Juli bis Mitte September ist in den Reben wenig zu tun. Dann steht noch

die Weinlese an, bei der gar nicht genug Menschen mithelfen können, denn diese sollte sich einigermaßen termingerecht vollziehen. Danach steht noch die Kellerarbeit an, aber die ist zu vernachlässigen, da im Keller wenig Eingriff geschehen soll und die zu verarbeitende Menge viel kleiner als bei spezialisierten Weinbaubetrieben sein wird. Sie wird sich daher auf ein paar Tage Reinigung vor der Lese und ein paar Tage nach der Lese und im Laufe des Winters begrenzen. Später im Winter, im Februar oder sogar März steht noch der Rebschnitt an. Für das Schneiden und Zerkleinern des Schnittholzes, das Biegen und Anbinden der Fruchtruten und etwaige Reparaturen an der Anlage sollte eine Person/ha/Monat veranschlagt werden. Es bleibt also vor allem im Winter und im Frühjahr, aber auch im Hochsommer, in der Zeit der Traubenreife, Zeit für andere Kulturen.

Zweite Kultur

Streuobst. Auf hofeigenen Flächen sollen vor allem Apfelbäume verschiedenster Sorten aber auch andere Früchte der Familie der Rosengewächse und Beerensträucher angebaut werden. Hieraus soll vor allem ein hochwertiger Apfelsaft entstehen. Das ergibt auf mehreren Ebenen Sinn: Cidre schmeckt sehr gut, er ist als eher unkompliziertes Produkt nahbarer als der mythenumrankte Wein. Weinbau an der Mosel generell und im angestrebten Einzelpfahl-Erziehungssystem ist sehr zeit- und kostenintensiv. Die angestrebte Qualität der Trauben soll exzellent sein, somit sind auch hohe Erträge unerwünscht. Die Weinberge der Mosel sind zu höchster Qualität befähigt und es wäre sinnlos, diese nicht erreichen zu wollen. Gerade weil die Arbeit an den Steilhängen am Einzelpfahl so intensiv und ohnehin nicht mit dem Anbau am Drahtrahmen in der Ebene konkurrieren könnte und der Versuch, sich an den Kosten/kg Trauben in der Ebene zu orientieren und alles am Steilhang zu diesem Zweck zu rationalisieren, kann nur nach hinten losgehen. Naturgemäß muss ein Wein von diesen Lagen viel kosten. Nicht nur, um den Aufwand seiner Herstellung zu entschädigen, sondern auch als ein Instrument, die Wertschätzung und Erwartungshaltung an die Weine zu erhöhen. Andererseits wäre es schade, wenn dieser Betrieb nur solche Leute willkommen hieße, denen entweder ihre Liquidität oder ihre Weinverrücktheit ermöglicht, diese Preise zu zahlen. Ein süffiger Cidre für unter 10€ wäre daher auch eine Einladung an preissensiblere Menschen, die sich für den Betrieb interessieren und erfahren möchten, wie er schmeckt. Außerdem ist die Pflege und Bewirtschaftung von Streuobstflächen sehr viel weniger aufwendig als Weinberge an der Mosel. Sie wird sich in meinem Betrieb größtenteils auf den Schnitt im Winter, einen Sommerschnitt in der Zeit der Traubenreife und die Ernte im Herbst beschränken. Auf Pflanzenschutz möchte ich hier verzichten, da ohnehin alles zu Saft und Wein verarbeitet werden soll und Tafeläpfel allenfalls für den Eigenbedarf ausgelesen werden sollen. Das Mähen der Wiesen wird von Schafen

übernommen werden. Der Cidre kann so außerdem schon als eigenständiges Produkt die Vielseitigkeit des Betriebes kommunizieren. Durch das Anwenden französischer Herstellungsmethoden soll er sich zusätzlich von hiesigen Apfelweinen unterscheiden und am Ende schmecken wie ein Urlaub in der Bretagne. Diese Herstellungsmethode mit an die Ernte anschließende Lagerung, bevor gepresst und vergoren wird, schafft mehr Luft für die Weinlese, die sich sonst überschneiden könnte.

Dritte Kultur

Im Winter wäre dann noch etwas Zeit für Wald. Wald ist einfach schön, wichtig für den Menschen und macht in meinen Augen einen Hoforganismus erst komplett. Der Wald kann viele Grundbedürfnisse eines Hofes decken und zu seiner Autarkie beitragen. Er kann den Hof energieunabhängiger machen, ihn mit Wärme versorgen. Er könnte Bauholz liefern und womöglich könnten die Fässer für die Weinlagerung aus Eichenholz der eigenen Wälder gefertigt werden. Eine weitere Idee für den Wald wäre, eine Schweinemast in diesen einzubetten. Ich liebe die Vorstellung von Schweinen im Laubwald, die sich an Bucheckern und Eicheln laben. Eine Vorstellung, die inzwischen von der Realität weit entfernt ist. Mit Bedauern sehe ich Schweine, wenn es um wesensgemäße Tierhaltung geht, oft vernachlässigt. Zynisch wird häufig auf die kurze Lebensdauer verwiesen. Umso mehr Verantwortung erwächst für mich, den Tieren ihren Aufenthalt auf Erden zu gestalten. Auf vielen Demeter-Höfen fristen diese leidenschaftlichen Wühler ihr ganzes Dasein auf betonierten Flächen, ohne jemals ihre Nasen in gewachsenen Boden zu schlagen. Idealerweise wäre das Waldstück für die Schweinehaltung in direkter Nähe zum Hof gelegen, um eine enge Bindung zu den Tieren aufrecht zu erhalten. Auch die Fleischqualität wäre durch diese Haltung bestimmt zu verbessern. Nicht umsonst genießen Iberico-Schinken durch ihr aus der Eichelmast stammendes nussiges Aroma Weltruhm. Neben Frischfleisch wären daher luftgetrocknete Spezialitäten wie Schinken oder auch Salami denkbar. In Deutschland in dieser Regionalität, wie auch schon der Cidre, eine richtige Lücke im Angebot. Die Zahl der Schweine soll auch hier überschaubar bleiben und 4 Schweine/Jahr fürs erste nicht überschreiten. Der Wald wäre darüber hinaus wichtig für die Veredelung der nächsten Kultur, indem sein Holz die Hitze für einen Holzofen erzeugt.

Vierte Kultur

Was könnte wohl in diesem Holzofen gebacken werden? Natürlich Brot. Und zwar aus Roggen, Weizen und auch Dinkel. Das Getreide würde in überschaubarer Menge auf hofeigenen Ackerflächen angebaut werden. Winter- und Sommergetreide wäre beides vorstellbar. Wintergetreide würde nach der Wein- und Apfelernte gesät werden, oder aber im zeitigen

Frühjahr, da hier im Weinberg ohnehin eine Arbeitslücke zwischen Winterschnitt und erstem Aufbinden entsteht. Wintergetreide könnte in trockenen Jahren in der Erntezeit eine Überschneidung der Arbeitsspitzen mit dem Weinbau herbeiführen, denn wie wir dieses Jahr gesehen haben, kann die Ernte Ende Juli durchaus eingefahren sein. In solchen Jahren ist der Aufwuchs im Weinberg aber meist nicht so üppig und eine kleine Pause für die, ohnehin kleine, Getreideernte zwischen dem ersten und dem zweiten Aufbinden der Reben denkbar. Vielleicht könnte aber auch die Hälfte als Sommerung angebaut werden, um die Erntezeit zu entlasten aber auch, um hochwertiges Backgetreide zu erzeugen. Die Ernte der Sommerung könnte in Trockenjahren, und in feuchteren Jahren zusätzlich die Ernte der Winterung, günstigenfalls in die Reifezeit der Trauben fallen.

Neben Speisegetreide für Brot wäre sinnvoll, Futtergetreide für die Schweine anzubauen. Ein kleiner Schlag Gerste für die Schweine und ein kleiner Schlag Hafer würde die Speisekarte einer nächsten kleinen Tierschar erweitern.

Neben den Schweinen stelle ich mir eine kleine Schafhaltung vor. Diese würde in der Hauptsache durch zwei Hauptweiden versorgt werden. Im Sommer würden sie auf den Streuobstwiesen weiden und so im Sommer die Arbeit des Kurzhaltens vom Aufwuchs übernehmen, in einer Zeit, in der der Weinberg die volle Aufmerksamkeit einfordert. Je nach Größe der Streuobstwiesen könnten diese in verschiedene Areale mit festen Zäunen eingeteilt werden, die ein zentraler Stall vereint. Diese könnten dann, sobald das eine Stück abgefressen ist, einfach geöffnet und geschlossen werden, und so ein lästiges Umstecken von mobilen Zäunen in dieser arbeitsreichen Zeit vermeiden. Nach dem Blattfall im Weinberg, könnten die Schafe hier den letzten Aufwuchs des Jahres abweiden und so auch den Weinberg durch ihre tierische Präsenz gewissermaßen eingemeinden. Hier mal ein Kötchelchen platziert, aus einer Laune oder instinktiven Weisung heraus dieses Stück stärker abgegrast als ein anderes, ein Fetzen Wolle, der an einer Rebe hängt, der leichte Geruch nach Mist, der die Düfte der ortsansässigen Kräuter ergänzt: lauter Einzelheiten eines In-Beziehung-Tretens mit dem Ort, der die Zugehörigkeit des Weinbergs zum Gesamt-Hoforganismus deutlicher herausarbeitet. Im Herbst gibt der Weinberg futtermäßig nicht mehr viel her. Und da es sich ohnehin nur um eine kleinere Fläche handelt, wäre sie schnell abgegrast. Und auch um die örtliche Fauna des Weinbergs zu schonen, müsste ein Winterquartier am Hof eingerichtet werden. Ein paar Grünlandflächen zur Heubergung im Sommer wären hier sinnvoll, um eine Versorgung mit Futter auch im Winter zu gewährleisten (Die Heuernte könnte ebenso eine Überlappung in den Arbeitsspitzen herbeiführen). Die Reben treiben recht spät aus und der erste Aufwuchs im Frühjahr daher auch noch tendenzielles Schaffutter. Auch könnte durch das Abweiden im

Frühjahr einmal Mähen gespart werden und ebenso der nächste Aufwuchs verzögert werden, sodass erst später in der Saison gemäht werden müsste. Zum Zeitpunkt des Austriebes müssten die Schafe allerdings die Reben verlassen. Die Verlockung könnte groß sein, in das saftig-frische Grün der jungen Rebentriebe zu beißen.

Was hier auf den letzten Seiten geschrieben steht ist der Versuch, die Vereinsamung der Rebe zu beenden; sie durch sinnvolle Kulturen zu ergänzen und in ursprünglichere Landwirtschaft zu integrieren. Es ist auch der Versuch, meinem Leben und dem Leben derer, die mich begleiten wollen, Vielfalt zu verleihen. Denn von einem bin ich überzeugt: auf Dauer wäre der Umgang mit der Rebe allein nicht gesund für mich, würde mich nicht glücklich machen. Und ich konnte auch bei Menschen, die mir nahestehen, Winzern, die dieses einsame Los gezogen haben, eine bestimmte geistige Einengung beobachten. Eine Einengung die sich sehr ambivalent gestaltet. Diesen Menschen ist gemein, dass sie eine tiefe Liebe und Leidenschaft für das Kulturgut Wein antreibt. Wie glücklich sie sich schätzen können, einen Antrieb gefunden zu haben, der vielen Menschen im Leben fehlt! Sie widmen ihre ganze Energie diesem Thema aber vergessen darüber den Rest der Welt. Der Reichtum der Welt offenbart sich ihnen nur in diesem einen Feld; und dem Reichtum eines kleinen Feldes sind Grenzen gesteckt und irgendwann nutzt sich etwas ab, die Überraschung bleibt aus, man verlernt das Staunen. Der Wein ist gewissermaßen prädestiniert für diese Entwicklung, birgt er doch wie kaum eine andere Kultur das Potenzial, den Menschen den Kopf zu verdrehen. Der Wein hat etwas Divenhaftes, Geheimnisvolles an sich und beinahe scheint die Rebe von sich aus, die volle Aufmerksamkeit einzufordern. Wer vertraut ist mit der Geschichte des kleinen Prinzen und der Episode der Rose, kann sich ein Bild von der vorwurfsvoll-stolzen Bedürftigkeit machen, die eben auch die Aura der Rebe umgibt. Die Rebe, aber vor allem ihr Ergebnis, der Wein, strahlt eine gewisse Aristokratie aus. Und wie auch manchmal beim Adel hat der Wein eine Ausstrahlung, die für Außenstehende etwas weltfremd-Abgehobenes, mitunter überdreht-Lächerliches hat, die für Beteiligte aber etwas Ernstes, Erhabenes, Würdevolles, ja fast Heiliges hat. Ich gehöre beiden Welten an. Aufgewachsen auf einem Bauernhof zog es mich zum Weinbau hin. Und ich liebe es genauso, die Flügel anzulegen, die der Wein verleihen kann, wie auch Bodenhaftung zu erleben, die andere Kulturen oder Tiere bringen können. Zwischen diesem Spannungsfeld möchte ich leben und der ständige Perspektivwechsel bringt Bereicherung für beide Seiten, davon bin ich überzeugt.

Zum Alleinstellungsmerkmal

Das Alleinstellungsmerkmal spielt eine große Rolle in Betriebskonzepten und Businessplänen, daher möchte ich auch hier darauf eingehen.

Die Idee, einen Gemischtbetrieb zu gründen, der Wein und auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse vermarktet ist nicht revolutionär und noch lange kein Alleinstellungsmerkmal. Auch könnte man leicht die Unterstellung formulieren, dieses Vorhaben sei der Versuch, einem romantisierten, nostalgischen Ideal eines Betriebsorganismus gerecht zu werden. Diese Unterstellung ist zunächst gar nicht so unangebracht. Beschreibt das Vorhaben doch auch die Kombination zweier Umgebungen, die zwei Phasen meines Lebens bestimmten: die wunderschöne Kindheit auf einem Demeter-Hof; und meine Erwachsenenzeit, die geprägt ist von der Arbeit im Weinbau. In beiden Welten vermisse ich jeweils die andere. Daher ist die Motivation, beide zu kombinieren leicht verständlich.

Nun habe ich auch die Behauptung aufgestellt, die beiden Welten könnten sich gegenseitig bestärken. Schaut man auf die letzten Überbleibsel einer Kultur, in der gemischte Betriebe mit Weinbau und Landwirtschaft normal waren, zeigt sich zunächst eher ein anderes Bild. Häufig sind dies Betriebe, bei denen Verfechterinnen von Spezialisierung und Arbeitsteilung Bestätigung finden. Klappt die Synergie hier doch meist eher schlecht als recht. Die Betriebsleitenden sind oft überfordert von der Fülle der Tätigkeit und oft auch von der zu bewirtschaftenden Fläche und so wird der Wein zum Alltagsprodukt.

Es existieren aber auch andere Beispiele. Ein berühmtes ist die Azienda Agricola Valentini in den Abruzzen in Italien. Hierbei handelt es sich um einen großen Gemischtbetrieb, der neben Wein auch Getreide und Oliven anbaut und der aus den weniger prestigeträchtigen Rebsorten Trebbiano und Montepulciano Weine erzeugt, die als Ikonen des italienischen Weinbaus angesehen werden und weltweit gesucht sind. Weine, um die sich ein geheimnisvoller Mythos gebildet hat. Der größte Unterschied zwischen Valentini und dem vorher beschriebenen Gemischtbetrieb ist, so meine ich, das Bild, die Vorstellung von Wein, den die Verantwortlichen jeweils in ihrem Geist entstehen lassen. Denn es ist kein Zufall, dass der Wein des Einen wie ein austauschbares Allerweltsprodukt schmeckt. So wie es kein Zufall ist, dass der Wein des Anderen weltweit Begeisterung hervorruft. Wenn ich der Ansicht bin, Wein sei ein leckeres, alkoholisches Getränk, dann werde ich auch immer nur dieses Getränk erzeugen. Glaube ich aber an die Möglichkeit des Göttlichen in dieser Flüssigkeit, kann ich diese Wahrheit heraufbeschwören. Ich sehe meine Aufgabe in Letzterem und sehe dadurch die Aussicht auf Erfolg gegeben.

Im Grunde stellt sich die Frage nach dem Alleinstellungsmerkmal aber gar nicht. Wein vermag es, neben dem Abdruck seiner Herkunft auch, die Persönlichkeit der Winzerin offenzulegen. Im Wein spiegelt sich die Winzerin wider. Mal mehr, mal weniger. Weniger, wenn diese Tatsache ignoriert wird und einem marktinteressanten, oberflächlichen Alleinstellungsmerkmal nachgerannt wird. Denn dieses bedeutet, ich mache das, was der Markt verlangt. Ich suche nach einer künstlichen, temporären Nische, einer Sache, die begehrt wird. Nach etwas, das zurzeit mehr nachgefragt als angeboten wird und oft nur nachgefragt wird, weil es rar ist. Ich besetze diese Nische, was ein wenig Geschicklichkeit erfordert, aber eigentlich einfach ist, da das Besetzen einer Nische schon Nachahmung ist und wenig Eigenes, nur taktische Analyse benötigt. Am Anfang läuft's ganz gut, dann kommen andere hinzu, weil es so schön einfach ist und gut läuft. Das führt zu etwas ganz Widerlichem wie Konkurrenz. Ich bin hier ganz im Außen: Was möchten andere konsumieren? Wie kann ich ihre Bedürfnisse befriedigen? Wie kann ich Anderen schaden, um meine Marktanteile zu behalten oder auszubauen? Die Nische nutzt sich ab. Am Ende werde ich verdrängt und muss mir eine neue Nische suchen.

Verdrängt zu werden, Ablehnung zu erfahren, mit eingezogenem Schwanz von dannen ziehen zu müssen oder selbst Verdrängung auszuüben. Einen Konkurrenten auszustechen, sich an dessen Niedergang zu laben und mit geschwollener Brust aus dem Wettkampf zu scheiden...

Was lösen diese täglichen kapitalistischen Mechanismen bei Menschen aus? Das Gefühl totaler Minderwertigkeit, das Gefühl selbst nicht genug zu sein, das Gegenteil von Selbstvertrauen. Oder führen zu einem Selbstvertrauen, das sich durch ein Gefühl der Überlegenheit speist. Es bleibt in beiden Fällen immer beim Nacheifern eines Impulses, der außerhalb von mir entsteht. Ein Hinterherrennen hinter der Akzeptanz anderer. Ich akzeptiere mich selbst, wenn andere mich akzeptieren. Mein Ansehen bei den anderen steht im Verhältnis zu meinem Selbstwertgefühl. Ich liebe mich selbst, wenn andere mich lieben.

Um diese Mechanismen aufzulösen, müssen wir uns fragen, wie entsteht eine Begehrlichkeit? Wie entsteht etwas, das mir anfangs die Möglichkeit einer Nische offenbarte, dieses Nachahmenswerte, das ich imitierte? Ich dachte nicht darüber nach, wie es entsteht, sondern war fasziniert und eiferte dem Faszinosum nach und wähnte in der Nachahmung das Mittel ebenso etwas Faszinierendes zu erschaffen. Ich schaute dabei nur auf das Ergebnis, das Produkt. Ich dachte, in der Decodierung des Begehrten läge der Schlüssel zur eigenen Schöpferkraft. Ich dachte, ich könne das Werk von der Künstlerin trennen und vervielfältigen. Ich übersah, dass der Ursprung der Begehrlichkeit weiter zurück liegt, in der Entstehung des Werkes, in der Auseinandersetzung der Künstlerin mit sich und der Welt. Diese ist nicht kopierbar. Das fällt auf, wenn eine Nachahmung geglückt ist und nahezu perfekt scheint, ihr Wert aber nicht jenen

des Originals erreichen kann. Ein Trend entsteht, wenn diese Nachahmung öffentlich und kollektiv ist; und mit seiner Entstehung beginnt auch seine Inflation. Der Ursprung des Trends, der Begehrlichkeit, einer Mode aber liegt häufig in einer Offenbarung des Ich. Ist ein frischer und authentischer Ausdruck seiner Schöpferin. Die Materie gewordene Version ihrer Innerlichkeit. Jeder Mensch ist tief im Innern frisch und neu und birgt das Potenzial diese Neuheit umzustülpen, nach außen in die Welt. Wir müssen hierzu vordringen zu unserem Kern, unserem Ich, unserem tief verborgenen unteilbaren Selbst. Wir sind dann ganz im Innen. Dieses Innen wird sichtbar gemacht durch das kommunikative Element der Arbeit, wird publiziert in der Tätigkeit. Dies passiert auch unbewusst und ist in diesem Fall für andere berührend und aufschlussreich. Durchdringen wir diesen Vorgang aber mit Bewusstsein, wird er auch für uns fruchtbar und wir können daran wachsen. Ganz vordringen zu diesem Kern können wir wohl nie aber wir müssen die Näherung versuchen. An dieser Näherung entstehen Kunstwerke von Individuen, die eine Diskussion über Alleinstellungsmerkmale obsolet machen.

Praktischer Teil

Anfangs dachte ich, dass ich mich in meiner Projektarbeit ausschließlich theoretisch mit dem Thema Betriebsgründung beschäftigen wolle. Denn um mein erträumtes Agrarprojekt an der Mosel zu starten ist schon allein aus geographischen Gründen Bad Vilbel ein taktisch ungünstiger Ort. Außerdem war das Jahr auf dem Dotti ohnehin als eine Zeit des Sammelns gedacht, als eine Zeit in welcher Ideen entstehen und reifen sollten, deren Umsetzung mich dann noch den Rest meines Lebens begleiten dürfen. Nun gleicht der Dottenfelderhof aber in vielen Details dem Ort, den ich mir vorstelle. Auch hier geschieht der Anbau, die Veredelung und die Vermarktung an einer Stelle. Relativ schnell kam mir daher der Gedanke, in einzelnen Bereichen mitzuarbeiten, um Erfahrung und Inspiration zu sammeln. Bei den Projektarbeiten, die ich mir ansah, rankt sich der schriftliche Teil um den praktischen, der die eigentliche Arbeit darstellt. Bei mir war es genau entgegengesetzt, sodass der theoretische Teil von praktischer Arbeit begleitet wurde. Und zwar Arbeit solcher Art, wie sie auch einen Teil meiner späteren Tätigkeit ausfüllen soll, aus dem einfachen Grund, sie auf persönliche Kompatibilität zu überprüfen.

Bäckerei

Seit mehreren Jahren interessiere ich mich schon für die Herstellung von Brot. Und auch auf meinem potenziellen Betrieb soll es Getreide und eine kleine Backstube geben. Ich nahm also eine kleine Tätigkeit in der Bäckerei auf. Über den Zeitraum eines halben Jahres etwa arbeitete ich alle zwei Wochen in der Nacht von Freitag auf Samstag. Am meisten Überwindung kostete mich hier die Arbeit in der Nacht. Jedes Mal gab mir der Gedanke, in der Zeit zu arbeiten, während alle anderen schlafen ein Gefühl der Hoffnungslosigkeit. Doch hatte ich mich überwunden und stand in der Bäckerei, konnte ich mich voll darauf einlassen und war dabei. Ohne jemals zuvor in einer Bäckerei gearbeitet zu haben, wurde ich direkt in fast alle Arbeiten mit einbezogen und durfte mich voll einbringen. Direkt am ersten Tag wurde ich an den Knetisch gestellt und sollte mich am Formen der Laiber versuchen. Anfangs war ich überfordert mit dem feucht-klebrigen Teig, der unter den Händen meiner versierteren Kollegen buchstäblich dahinflog und sich scheinbar kaum berührt in einem sagenhaften Tempo von einem delligen, abgerissenen Klumpen von Zauberhand in einen runden Laib verwandelte und in einem der Gärkörbe landete. Meine ersten Versuche waren hier sehr zeitaufwendig und doch von schlechter Qualität und wurden mit neckischen Kommentaren aber auch wertvollen Tipps quittiert. Recht schnell konnte ich in der folgenden Zeit aber durch die Anweisung der anderen

und durch genaues Hinschauen die Kunst des Wirkens einigermaßen erlernen. Außerdem lernte ich vieles über den Ablauf eines Arbeitstages in der Bäckerei und das, wie bei vielen Berufen, viel Reinigungsarbeit dazugehört. Über einen gewissen Zeitraum Profis über die Schulter geschaut zu haben war für mich ein großer Gewinn. Und wenn ich nun einmal damit konfrontiert wäre, eigenes Brot aus eigenem Getreide zu backen, wäre mir durch meine Zeit in der Bäckerei zumindest die Scheu vor dem ersten Schritt genommen. Ich hätte einen groben Fahrplan für die Herangehensweise, die Abfolge der Arbeitsschritte und die benötigte Grundausrüstung und wüsste bei praktischen Fragen Menschen, an die ich mich vertrauensvoll wenden könnte. Der Maßstab wäre in meinem Betrieb sehr viel kleiner. Ich habe nicht vor, jemals ein so großes Sortiment anzubieten, wie es die Dottenfelder Holzofenbäckerei tut. Maximal würde ich drei verschiedene Brote anbieten. Je eins aus Roggen aus Weizen und Dinkel womöglich. Und hierbei jeweils mal mehr, mal weniger Vollkorn. Aber natürlich alles Sauerteig und aus dem Holzofen. Brot, das seine lockeren Poren allein durch die Kraft jener Hefen erreicht, die im Getreidefeld heimisch sind. Und Brote, die durch jene Flammen gebacken werden, die das Holz aus dem eigenen Wald schlägt – dem Wald, der ein Organ des Ganzen ist. Diese kleine Backstube sollte weitestgehend unabhängig sein. Ausschließlich mit dem Getreide arbeiten, das das Jahr auf dem Hof hergibt und seine Zutaten auf Mehl, Wasser und Salz beschränken. Wenn der Hof einen Wasserzugang hätte, wäre das Salz das Einzige, was eingekauft werden müsste. Je nach Größe der Landwirtschaft wäre außerdem denkbar, die Backtage auf einen Tag in der Woche zu begrenzen. Ich möchte auch keine größeren Mengen produzieren. Erstens weil die Getreidedimensionen überschaubar bleiben sollen. Andererseits, weil auch das Backen als eine gemeinschaftliche Arbeit geschehen und von der Hofgemeinschaft übernommen werden soll. Eine gemeinsame Backaktion einmal in der Woche könnte den Alltag auf dem Hof auflockern und hätte so das Potenzial zum gemeinschaftsbildenden Element. Sobald man sich dazu verpflichtet, an mehreren Tagen zu Backen, könnte diese Tätigkeit für eine Hofgemeinschaft aus Laienbäckern, vor allem dann, wenn sie zum normalen Hofalltag noch hinzukommt, eine Überlastung bedeuten. Der nächste Schritt, professionelle Bäcker einzustellen wäre nicht mehr weit und die Hofbäckerei würde mehr und mehr ein Eigenleben entwickeln, die Bäckerei als ein Teil des Hoforganismus wäre für die einzelnen Bewohner immer weniger erlebbar. Als nächstes würde vielleicht aufgrund besserer Belieferung am Morgen nur noch nachts gebacken und die Bäckerei würde komplett aus dem Sichtfeld geraten und sich abnabeln.

Über die Vermarktung müsste man sich aufgrund der bevölkerungsschwachen Wunschregion Eifel-Hunsrück noch Gedanken machen. Es wird sich allerdings nicht um große Mengen

handeln und wer weiß, vielleicht wird in Zukunft gerade in strukturschwachen Regionen das Angebot wirklich regional erzeugter Lebensmittel wieder mehr Wertschätzung erleben. Andernfalls wäre denkbar einen Teil der Produktion auf Märkten in Trier oder Koblenz zu vermarkten.

Cidre-Projekt

Während eines Bretagne-Urlaubs vor ein paar Jahren entwickelte ich eine Vorliebe für französischen Cidre. Es faszinierte mich, wie Apfelwein so viel komplexer und anders schmecken kann und die Fähigkeit haben kann, mich zu begeistern, wo ich doch in Deutschland immer einen weiten Bogen um Äppelwoi gemacht hatte. Seitdem treibt mich der Gedanke um, auch mal einen eigenen Cidre herzustellen oder ein Praktikum auf einem Betrieb in Bretagne oder Normandie zu absolvieren, um zu lernen, was den Unterschied ausmacht. Letzteres werde ich in nächster Zukunft nicht machen können aber einem glücklichen Umstand habe ich zu verdanken, dass eine nennenswerte Menge Äpfel zu mir fand, für die noch lediglich zwei Verwendungen geeignet waren. Die erste Möglichkeit wäre die Kompostierung gewesen und die zweite die Vergärung. Es handelte sich um eine Menge von etwa 150 kg zweite-Wahl-Äpfeln. Diese werden im Herbst bis in die Weihnachtszeit wöchentlich frisch gepresst und im Laden als „Neuer Süßer“ vermarktet. Da der Aufwand, die Äpfel mit verfaulten Stellen auszusortieren immer größer wurde und durch den Erlös nicht mehr zu rechtfertigen war, stand die Überlegung im Raum, die Äpfel zu kompostieren. Davon bekam ich Wind und bat darum, mir die Äpfel ansehen zu dürfen. Sie entsprachen etwa den Vorstellungen, die ich vom perfekten Cidre-Material hatte. Umgetrieben hatte mich der Unterschied zwischen Äppelwoi und französischem Cidre ja schon länger und ich hatte ihn immer auf die Sorten und die Herkunft geschoben, bis ich auf eine Dokumentation stieß, die anderes zeigte. In diesem Film wurden Bauern aus der Normandie bei der Cidre-Herstellung begleitet. Sie verwendeten für ihren Cidre Äpfel, die am Feldrand auf einer Miete lagerten und zum Teil schon ziemlich vergammelt waren. Zusammen mit diesem Umstand war die Art wie sie diese Äpfel mit Aluschaufeln vom Erdboden abkratzten und das Ambiente, in dem die Äpfel gepresst wurden, bei dem jeder deutsche Kellermeister die Hände überm Kopf zusammengeschlagen hätte, Erklärungen für den vertrauten Geschmack des Cidres, der so verwandt ist mit diverse Bauernhof-Düften, die eigentlich so wenig mit Äpfel zu tun haben. Zumindest der Zustand der Äpfel war in meinem Fall ähnlich und die Motivation, zu versuchen, so nah wie möglich an das französische Ideal heranzukommen. Als ich das erste Mal an die Äpfel herantrat und mir ein leichter Essiggeruch entgegenkam, wusste ich, dass ich es versuchen muss. Als ich dann noch

näher herantrat und einen der völlig mürbegefauten braunen Äpfel, der die Konsistenz eines Bratapfels hatte, aufbrach und mir einen Geruch offenbarte, der mich an Cidre erinnerte, wurde ich nur bestätigt. Denn dieser roch nicht nach Essig. Der Essiggeruch rührte daher, dass die weich gewordenen Äpfel einander abdrückten und so Saft entwich, der an die sauerstoffgesättigte Umgebungsluft kam und hier von Essigsäurebakterien weiterverarbeitet wurde. Der eigentliche Saft innerhalb der Äpfel unterlag anderen Gesetzen. Im Vergleich zu einem frischen Apfel entbehrte er der aromatischen Frische und grünen Helligkeit, ebenso der Säure und dem Fokus, der mit alledem einhergeht. An diese Stelle war ein dunkles, vergorenes Aroma von weiterem Spektrum gewichen, das weniger an Frucht erinnerte, sondern eher an Heu und Pferdestall. Ergänzt durch den Anteil von Äpfeln, die völlig gesund waren und etwa einen Anteil von 50% ausmachten, die perfekte Mischung. Nun stand ich vor diesen Äpfeln und musste sie verarbeiten. Philipp bot mir beim Pressen seine Hilfe an, da er wusste, wie die Presse funktioniert. Vor dem Pressen musste ich mich noch um Gärbehälter kümmern. Ein Freund von mir konnte mir helfen und so konnte ich mir 6 Gärballons ausleihen, die insgesamt ein Volumen von 150l fassen konnten. Zusammen mit Philipp presste ich die Äpfel auf der alten Packpresse aus. Wir konnten die Menge in zwei Pressladungen unterbringen und erhielten am Ende 125l Most. Diesen füllte ich in die Gärbehälter und brachte ihn am nächsten Tag in den Keller der Käserei, wo er für die Zeit der Gärung stehen sollte. Hier herrscht eine gleichbleibende, eher hohe Temperatur und in den anderen Gewölbekellern im Innenhof war es winterlich kalt, sodass ich mir nicht vorstellen konnte, dort eine zügige Gärung zustande zu bringen. Die Gärung ging auch bald los und sollte innerhalb eines Monats abgeschlossen sein. Der Most gärte sehr gut und zeitweise stürmisch, was mich dazu veranlasste in den einzelnen Gebinden je einen Liter abzulassen, um ein Übersäumen zu verhindern. Nichtsdestotrotz war der Most Nicklas mit der Zeit ein Dorn im Auge, weswegen ich erst in einen anderen Raum innerhalb der Käserei, dann in den alten Saal umziehen musste. Der werdende Wein zeigte sich aber von den Umzügen unbeeindruckt und blubberte munter weiter. Nach der Gärung ist Wein meist sehr unzugänglich. So auch dieser. Während der Gärung ist der Restzucker sehr gnädig. Nach der Gärung schmeckt man fast nur Säure. Der Wein ist nach der Gärung gerade geboren. Das volle Potenzial liegt noch verborgen und er zeigt sich von seiner kantigsten, kargsten Seite. Man muss ihm Zeit geben, um sich zu finden. Daher ist es eigentlich ein großer Fehler einen Wein direkt nach der Gärung zu probieren, und dennoch begehe ich diesen Fehler immer wieder, weil ich einfach zu neugierig bin. Nachdem ich probiert hatte, entschied ich, den Wein noch einige Monate auf der Gärhefe reifen zu lassen. Bis zum März gab ich dem Wein Zeit. Ein nächster wichtiger Schritt stand nun an, nämlich die Versektung. Bei der Versektung wird

einem fertigen Wein eine bestimmte Menge Zucker und Hefe zugesetzt und anschließend in eine Flasche gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Die Hefe verwandelt nun den Zucker zu Alkohol und Kohlendioxid, also ganz so wie bei einer normalen Gärung. Mit dem Unterschied, dass das Kohlendioxid hier nicht entweichen kann und in der Flasche bleibt. So entsteht das schäumende Element. Bei dieser sogenannten zweiten Gärung ist eine exakte Zuckerzugabe sehr wichtig. Während eine zu niedrige Gabe einfach ein weniger aufregend-prickelndes Erlebnis bedeutet, bringt eine zu hohe Gabe die Flaschen zum Platzen. Für dieses Vorhaben zog ich den Wein mit einem Schlauch von der Gärhefe ab. Der Wein hatte sich mittlerweile fast vollständig geklärt und alle groben Partikel waren zu Boden gesunken, sodass ich den klaren Wein sehr gut abziehen konnte. Da ich diesen nicht filtrierte, ging ich davon aus, dass noch genügend Hefen von der Gärung vorhanden sein mussten, und verzichtete auf die Hefezugabe. Auch Zucker wollte ich nicht verwenden, sondern alles so natürlich vorgehen lassen, wie es möglich ist und so gab ich Apfelsaft hinzu. Ich ging davon aus, dass der Apfelwein keinen Restzucker mehr hatte und wollte einen Restzuckergehalt von 20g/l anstreben. Hierzu benötigte ich Apfelsaft mit einer Nährwertangabe, diesen bezog ich aus dem Laden. Es existiert hier eine Formel, mit der man die richtige Menge Apfelsaft ausrechnen kann. Außerdem lieh ich mir von einem Freund einen Kronkorker. Besagter Freund konnte mir auch bei der Besorgung von Flaschen helfen, sodass ich nur noch Kronkorken kaufen musste und schon konnte es losgehen. Es war bemerkenswert zu sehen, welche Mehrung mit dem Zufügen von Apfelsaft anstatt Zucker einhergeht. Aus den 120l wurden so ca. 140l, nur um auf 20g/l Restzucker zu kommen, was einer Mehrung von 15% entspricht. Für das nächste Mal werde ich diese Herangehensweise hinterfragen. Der Cidre wurde also abgefüllt und schon nach einigen Wochen war ordentlich Druck auf den Flaschen, das Experiment also geglückt. Immer wieder über die darauffolgenden Monate habe ich mithilfe der LBS-Stammebelegschaft eine Qualitätskontrolle durchgeführt und bin recht zufrieden mit dem Ergebnis und zuversichtlich, ein ähnliches Produkt eines Tages in meinen Betrieb zu integrieren.

Zusammen mit meinem Bruder erstellte ich anschließend ein Etikett und erdachte einen Produktnamen. „Les fruits oubliés“ (die vergessenen Früchte) soll die Flaschen aufgrund der französischen Inspiration und der Entstehungsgeschichte des Weins zukünftig schmücken.

Betriebsplanung

Fruchtfolge

Im Gespräch mit meinen Mitstudentinnen, meinem Vater und durch die Lehrinhalte des Jahreskurses wurde ich darauf hingewiesen, dass eine Fruchtfolge aus Weizen, Dinkel, Roggen, wie sie aus dem vorrangegangenen Konzept hervorgeht, für einen biodynamisch wirtschaftenden Hof etwas an Vielfalt zu wünschen übrig lässt. Nun war ich im Zwiespalt. In meinem Konzept strebe ich eine höhere Vielfalt an, als in den meisten Weingütern anzutreffen ist. Diese Vielfalt soll sich auch in der Tätigkeit über das Jahr widerspiegeln. Denn diese Vielfalt empfinde ich als bereichernd. Nun muss ich aber auch mehr Kulturen mit Bewusstsein pflegen. Mit der Vielfalt der Kulturen, steigt gleichzeitig die Gefahr, dass an die Stelle des bereichernden Elements Überforderung tritt und die einzelnen Kulturen leiden, oder als Konsequenz Bereiche gebildet werden, deren Verantwortung auf verschiedenen Schultern getragen wird, um einer ansonsten nicht mehr zu leistenden Überlappung der Arbeitsspitzen, vor allem im Sommer, entgegen zu wirken: Die Vielfalt wird zur Last. Ich überlegte also, welche Kulturen sich in diesen Betrieb integrieren ließen, die das gesamte System nicht überstrapazieren würden. Andererseits sollte aber das Prinzip der Veredelung auf dem eigenen Betrieb auch für die zu suchenden Kulturen eingehalten werden. Ich möchte keine Platzhalter anbauen, sondern vollwertige Kulturen für hochwertige Verwendung im Betriebskreislauf. So kam ich auf Ölfrüchte.

In Zusammenarbeit mit meinem Vater erarbeitete ich so folgende Fruchtfolge:

Tabelle 1 Fruchtfolge

<u>Hauptfrucht:</u>	<u>Zwischenfrucht/Düngung</u>
Winterroggen	Senf und andere Kruziferen, Stallmist
Sonnenblumen	
Winterdinkel	
Öllein	Untersaat Weißklee
Weißklee	Schweineweide, Kompost
Sommerweizen	

Die getreidereiche Fruchtfolge wird durch drei weitere Kulturen aufgelockert. Hierbei wechseln sich regelmäßig Blatt- und Halmfrucht und Winterung und Sommerung ab. Zwei Ölfrüchte sind hinzugekommen und eine Leguminose für den Bodenaufbau. Zusätzlich gehören alle neuen Glieder unterschiedlichen Pflanzenfamilien an.

Winterroggen: dieser wird recht früh (Mitte Sep.- Mitte Okt.) gesät und hat einen mittleren Nährstoffbedarf. Er ist eine abtragende Frucht, also gut nach einem Starkzehrer anzubauen und räumt recht früh. Da die nächste Hauptfrucht erst im späteren Frühjahr des Folgejahres gesät wird, empfiehlt sich eine Winter-Zwischenfrucht. In der Fruchtfolge sind sonst keine Kruziferen vorgesehen. Um auch diese Pflanzenfamilie einzubeziehen ist z. B. Senf ein geeigneter Kandidat. Dieser hat auch im Herbst eine gute Jugendentwicklung und friert im Laufe des Winters ab. Er ist in der Lage, Nährstoffe sehr gut aufzunehmen und im Boden zu halten. Daher wäre, auch im Hinblick auf die Folgefrucht eine Stallmistgabe vor oder nach der Einsaat sinnvoll.

Sonnenblume: an eine Aussaat ist hier frühestens Mitte April zu denken. Hier benötigt man die Hilfe eines Lohnunternehmers, denn die Aussaat muss eine Einzelkorn-Sämaschine erledigen. Bei Eifel oder Hunsrück, beides Mittelgebirge wäre ohnehin am Standort zu prüfen, ob der Anbau von Sonnenblume Sinn ergibt. Diese ist nämlich stark frostempfindlich, wärmebedürftig und räumt spät im Sep.-Okt. und ein früher, nasskalter Herbst behindert das Ausreifen der Kerne, fördert Schimmelpilz-Befall und gefährdet so die Ernte. Die Sonnenblume gehört zu den Korbblütern hat einen eher erhöhten Nährstoffbedarf, benötigt gute Böden, ist aber besonders in der Lage, Nährstoffe aus dem Grundgestein aufzuschließen und der N-Bedarf ist gar nicht sehr hoch. Sie ist eine wunderbare Bienenweide und hat einen hohen Wasserbedarf. Sie hinterlässt eine gute Bodenstruktur, was gut ist, da sie spät räumt und die nächste Frucht eine Winterung ist.

Winterdinkel: dieser muss nach der Sonnenblume schnell in den Boden (Ende Okt.), benötigt aber aufgrund der guten Bodenstruktur nach Sonnenblumen wenig Boden-Vorbearbeitung. Dinkel benötigt trotz seiner nahen Verwandtschaft zum Weizen ein niedrigeres Nährstoffniveau auf mittleren Böden und zeigt bei überhöhter Düngung Lagergefahr. Er sollte nach einer Blattfrucht angebaut werden, die Sonnenblume ist so auch aus diesem Grund eine gute Vorfrucht. Die Ernte ist für Juli und August anzunehmen.

Öllein: Dieser wird erst frühestens im April des Folgejahres gesät, der Boden würde daher ein halbes Jahr ohne Kultur bleiben. Allerdings würde nach dem Brechen der Stoppeln bestimmt einiges an Ausfallgetreide keimen und der Standort-Flora wäre auch einmal die Möglichkeit gegeben, zu existieren, diese hat ja durchaus auch ihre Daseinsberechtigung. Öllein braucht einen reinen Tisch, da er sehr sensibel auf Beikräuter reagiert. Frühzeitig, sobald der Acker befahrbar ist, sollte daher mit der Saatbettbereitung begonnen werden, vielleicht wäre sogar Pflügen im ausgehenden Winter sinnvoll. Öllein hat einen geringen Nährstoffbedarf und eine kurze Vegetationszeit. Er ist nicht selbstverträglich und benötigt einen Abstand von mind. 5

Jahren, was die 6-gliedrige Fruchtfolge einhält. Neben Hacken sind auch Untersaaten bei Öllein geeignet, dem Beikrautdruck Herr zu werden. In der Jugendentwicklung des Lein` kann hier so schon das nächste Fruchtfolgeglied durch die Einsaat von Weißklee etabliert werden. Dieser bleibt stehen, wenn der Lein Ende August gedroschen wird und sein Wachstum nimmt nun Fahrt auf.

Weißklee: von allen Kulturen hat der Weißklee in dieser Fruchtfolge die längste Standzeit. Er beginnt sein Dasein als Hauptkultur Ende August. Er profitiert von der frühen Ansaat im Lein, und hat dann im ausklingenden Sommer und Anfang Herbst genügend Zeit, den Bestand zu verdichten. Die langsame Jugendentwicklung der Leguminosen bereitet uns hier keine Sorgen. Im Folgejahr kann der Weißklee eine gute Futterergänzung für die Schweine und, in geringen Mengen, für die Schafe sein. Ob als Frischfutter oder Silage, sei für's erste dahingestellt. Andernfalls könnte der Bestand auch gemulcht werden. Eine Nährstoffakkumulation und Humusaufbau wäre die Folge. Im Herbst des Jahres wäre eine Schweineweide auf dem Weißklee denkbar. Die Schweine könnten so eine Vorbearbeitung des Bodens für die letzte Kultur leisten und hätten obendrein ein leckeres Futter und mächtig Spaß. Oder der Klee bleibt unangetastet und überwintert ein weiteres Mal. Im ausklingenden Winter des Folgejahres würde er dann endgültig umgebrochen.

Sommerweizen: ein zeitiges Einsäen ist hier geboten (Jan.-Mär.), um die Winterfeuchtigkeit zu nutzen. Diese ist für den Erfolg der Kultur maßgeblich und kleinere Strukturschaden durchs Befahren in Kauf zu nehmen. Weizen hat einen hohen Nährstoffbedarf, die N-Versorgung sollte aber durch die Vorkultur gedeckt sein, diese sollte nach Möglichkeit eine Blattfrucht sein. Über eine zusätzliche kleine Kompostgabe wäre nachzudenken. Der Weizen soll als Sommerung angebaut werden, da Sommerweizen bessere Backeigenschaften aufweist. Auf Schlägen mit schlechter Wasserspeicherkapazität innerhalb des Betriebs könnte er aber auch als Winterung angebaut werden. Hierfür müsste lediglich der Weißklee früher weichen.

Arbeiten im Jahreslauf und Arbeitszeitbedarf

Tabelle 2 Arbeiten im Jahreslauf

	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember
Reben		Schneiden & Binden (1AK/ha/Monat)			Ausbrechen, 2x Aufbinden, 2x Mähen, ca. 10x Pflanzenschutz (1AK/ha über den gesamten Zeitraum)				Kellervorbereitung (wenige Tage), Abfüllung	Weinlese, Weinbereitung		
Streuobst	→							Sommerschnitt	Apfelernte		Apfelernte, Vermostung, Weinbereitung	Obstbaumschnitt
Roggen					Ernte, Bodenbearbeitung, evtl. Blindegge, Säen							
Sonnenblume			Bodenbearbeitung	Einsaat (Maisdrille, Sempner?)	Hacken (2x im Jungpflanzenstadium)				Dreschen	evtl. Nachtrocknen	Ölgewinnung (verm. übers ganze Jahr)	
Dinkel		Striegeln (sobald befahrbar)						Ernte, Stoppelbruch	Bodenbearbeitung, Blindegge, Säen, Striegeln			
Öllein			evtl. Pflügen, Bodenbearbeitung, Blindegge	Einsaat				Ernte			Ölgewinnung (verm. übers ganze Jahr)	
Weißklee		Umbruch			Hacken (im Lein), Einsaat evtl. Mulchen							
Weizen		Bodenbearbeitung, Einsaat, Striegeln 4-Blatt-Stad.						Ernte				
Zwischenfrucht			Umbruch, Einarbeiten						Stallmist, Bodenbearbeitung, Säen			
Grünland				Wiesenschleppe		Heuernte						
Wald	→							Jungwaldpflege, Durchforstung (wenn Zeit ist)			Holzernte	
Schweine	Winterquartier und anschließend Waldweide								Beweidung Weißklee		Schlachtung	
Schafe			Beweidung Weinberg, danach Beweidung Streuobstwiesen					Beweidung 2. Aufwuchs Grünland		Winterquartier		

Tabelle 3 Arbeitszeitbedarf

Arbeitsschritt	GAZ*	Arbeitsschritt	GAZ
Grundbodenbearb. Tiefgrubber	0,93	Mähdrusch Sonnenblumen	1,55
Pflügen 2-4 Schar	3,5-1,8	Stoppelbruch	0,72
Saatbettbereitung	0,69	Wiesen abschleppen	0,86
Mist-/Kompost Ausbringen	0,33	Mähen	0,6-0,7
Säen ab Feldrand	1,22	Zetten	0,68
Einzelkornsaat “	1,09	Wenden	0,52
Striegeln	0,59	Schwaden	0,58
Mähdrusch Getreide	1,11	Pressen	0,46

*Gesamtarbeitszeitbedarf in h/ha

Die oben dargestellten Zahlen sind aus einer KTBL-Faustzahlen-Sammlung entnommen und sollen lediglich eine grobe Richtung der Arbeitsbedarfe für die geplanten Kulturen angeben. Es sind außerdem meist Angaben „ab Feldrand“, sie beschreiben also die pure Arbeitszeit und beziehen die Vor- und Nachbereitung, An- und Abfahrt, sowie Abtransport des Ernteguts nicht mit ein. Des Weiteren wird auf dem Betrieb nicht die neueste Technik zum Einsatz kommen, wodurch ein reibungsloser Ablauf nicht zu erwarten und Zeit für Reparaturen einzuplanen ist. Dies alles führt dazu, dass die Netto-Arbeitszeit deutlich höher sein wird als oben angegeben. Nun handelt es sich aber um vergleichsweise kleine Ackerflächen. Ein kleines Rechenbeispiel: Wenn wir von einem Backtag in der Woche ausgehen und wir max. 60 Brote je Getreide backen, dann benötigen wir jede Woche z. B. ca. 60 kg Roggen. Das Jahr hat 52 Wochen, allerdings wird nicht in jeder gebacken werden können (Weinlese, Weihnachten..), sodass am Ende etwa 45 Backtage im Jahr anfallen werden. Das ergibt für die Backstube im Jahr eine Roggenmenge von 2.700 kg. Ein durchaus erreichbarer Ertrag für einem Hektar. Falls nun zusätzlich noch etwas an die Schweine verfüttert wird oder als Mehl vermarktet wird, läge der Anbaubedarf für den Roggen dennoch niemals über 2 Hektar. Weizen hat voraussichtlich einen höheren Ertrag als Roggen. Hier möchte ich aber auch mit Auszugsmehl arbeiten (Ausbeute bei Typ 550 ca. 76%) und erhalte so eine Mehlmenge, die für die kleine Brotproduktion handhabbar bleibt. Zusätzlich ist die Kleie ein wertvolles Futter für die Schweine. Bei konsequenter Durchführung der Fruchtfolge ergäbe sich so eine Gesamtackerfläche von 6-12 Hektar.

Selbst wenn die Arbeitszeit, die in der Tabelle angegeben ist mit dem Faktor 2, 3 mal genommen wird, hält sich die auf dem Acker verbrachte Zeit in Grenzen, weil die Schläge einfach sehr klein sind. Die rot markierten Monate in auf Seite 22 sind zwar potentiell sehr arbeitsreich und die einzelnen Kulturen bilden eine Überlappung der Bedürfnisse. Durch das hohe Maß an Handarbeit bleibt aber der Wein die Kultur mit dem größten Zuwendungsbedarf

über einen längeren Zeitraum, die Ackerflächen benötigen aufgrund ihrer Größe und der Mechanisierung wenig Zeit, erfordern aber ein hohes Maß an Koordination und Timing.

Maschinen-, Material- und Lagerbedarf

In einem weiteren Schritt möchte ich auf den Materialbedarf eingehen. Dabei will ich die einzelnen Bereiche aufteilen.

Tabelle 4 Weinbau

Außenbetrieb	Rebscheren, Binfäden, Bast, Pfahlramme, Hacken, kleiner Schlepper mit Seilwinde, evtl. Aufsitzgrubber, Transporter (T4), Spritzfass & Schläuche, Pflanzenschutzmittel, Gipfelschere, Lesescheren, Lesekisten,
Kellerei	Presse, Fuderfässer (1000l. Je ha 3-4), größere Edelstahl-Gebinde für Cidre, Schläuche, Abstichgalgen, 6-er Reihenfüller, Flaschen (1300/1000l Wein), Korken, Anrollmaschine, Kapseln, Etiketten, Kartons, Klebeband

Tabelle 5 Ackerbau

Fuhrpark	Leichter Schlepper, Pflug, Grubber, Egge, Sämaschine, Striegel, Wiesenschleppe, Mähwerk, Wender, Schwader
Lager	Gerätehalle/Unterstand, Saatgutlager, Silos (Lagerung Erntegut), Saatgutreinigung, Mühle, Ölpresse, Flaschen, Mehlsäcke, Ausstattung

Tabelle 6 Erträge und Schüttgewichte

	Ertrag in t/ha	Schüttgewicht in t/m ³	Lagerbedarf in m ³
Riesling	4-7		
Äpfel	ca. 10		
Roggen	2,5 - 4	0,68	3,6-5,8
Sonnenblumen	3	0,7	4,2
Dinkel	3 - 4,5	0,5	6-9
Öllein	1	0,7	1,4
Weizen	3-5	0,75	4-6,6
Kleie		0,3	

Tabelle 7 Saft- und Ölausbeuten

Riesling	75%
Äpfel	65%
Öllein	20-30%
Sonnenblume	40-50%

Finanzierung

Die Finanzierung ist einer der wichtigsten Schritte bei der Betriebsgründung, von der maßgeblich der spätere Erfolg aber auch in zweiter Instanz das persönliche Wohlbefinden abhängt. Wird hier schlampig vorgegangen kann der ganze Traum in's Wanken geraten und zur Last werden. Die Finanzierung erfordert daher ein großes Maß an gesunder Selbsteinschätzung, Transparenz den anderen Beteiligten gegenüber und eine klare, lösungsorientierte Kommunikation. Dies gilt für alle Modelle.

Gleichzeitig ist es einer der Schritte, der mich am meisten abschreckt. Vielleicht ist meine Betriebsgründung noch zu weit weg, der Druck nicht groß genug, um mich zu einer dezidierten Investitionsplanung durchzuringen. Jedenfalls enthält diese Arbeit noch keine und hier soll lediglich ein grober Überblick der Möglichkeiten gegeben werden.

Zurzeit in aller Munde sind gemeinschaftsgetragene Finanzierungsmodelle wie SoLawi oder Crowdfunding: Hierbei wendet man sich an die private Öffentlichkeit, um bei dieser für Mittel für die Umsetzung eines Vorhabens zu werben. Beim Crowdfunding geschieht dies online auf verschiedenen Plattformen. Hier werden die Projekte und ihre Gründerinnen vorgestellt. Es existieren verschiedene Ausrichtungen der Investition. Bei der Spende werden von den Gründerinnen keinerlei Gegenleistungen erwartet. Meist werden so gemeinnützige Projekte finanziert. Beim Vorverkauf wird die Realisierung eines Produkts ermöglicht, bei der man als Gegenleistung entweder ein kleines Dankeschön oder das fertige Produkt erhält. Es gibt auch die Möglichkeit, klassisch zu Investieren; die Gegenleistung besteht hier etwa aus einer erfolgsabhängigen Rendite. Diese Möglichkeit wird häufig von Startups oder kleineren Unternehmen genutzt. Weniger der gute Zweck als eine Mehrung des Kapitals sind hier die Motive der Investierenden. Zu guter Letzt noch Crowdlending, der klassische Geldverleih oder Kredit mit vorher festgelegtem Zinssatz. Zusammenfassend kann man sagen, je gemeinwohlorientierter ein Projekt ist, desto weniger Gegenleistung wird von mir erwartet. Je gewinnorientierter, kapitalistischer ein Projekt, desto mehr Gegenleistung wird erwartet. Kling im Grunde vernünftig.

Der Vorgang der Finanzierung bei einer SoLawi ist durchaus mit dem Vorverkauf vergleichbar, im Gegensatz zum Crowdfunding aber meist viel persönlicher. Man scharft eine Gruppe von Menschen, potentielle Stammkundschaft bei einer Neugründung und bestehende bei einem bereits existierenden Betrieb, um sich und teilt diesen das Investitionsvolumen mit und woraus es sich zusammensetzt. Nun wird in einer sogenannten Bierrunde ermittelt, welchen (individuellen) Betrag die Menschen bereit sind zu geben. So lang, wie es braucht, die nötige Geldmenge zusammen zu bekommen. Meist werden diese Beiträge dann monatlich überwiesen

und bilden so die Grundlage für das tägliche Wirtschaften. Der Trick ist hier, dass das wirtschaftliche Risiko auf viele Menschen aufgeteilt ist und in einem Zug die Vermarktung geregelt ist. Die Menschen erhalten für ihren Anteil die produzierten Lebensmittel. Solange diese in guter Qualität geliefert werden, ist der Betrieb meist vor Unruhen gefeit.

Mannigfaltige weitere Konzepte werden und wurden erdacht, die zum Teil sehr individuell sind. Wie das Beispiel des assoziativen Wirtschaftens bei L'Aubier, das wir während unserer Schweiz-Exkursion kennenlernen durften, bei dem die Betriebsmasse aus Privatdarlehen entstand, die später in Aktien verwandelt wurden. Einer Geldanlage ohne Rendite, wo für eine Auslösung des Privatdarlehens eines Darlehensgebers ein neuer gefunden wird und so die Betriebsmasse unangetastet bleibt. Es finden sich viele raffinierte und kreative Beispiele dieser Art.

Ich möchte dennoch kurz auf die klassische Variante, das Bankdarlehen, eingehen. Die GLS-Bank vergibt Kredite an Betriebe, die Ökoanbau betreiben oder sich in Umstellung befinden. Sie finanziert konkret Gebäude- oder Landkauf, Waren, Tiere, Fahrzeuge und Maschinen, sprich alles, was für die landwirtschaftliche Produktion benötigt wird. Die Kreditnehmerinnen können bei dieser Bank über den Bereich entscheiden, dem ihre Tilgung zufließt, die Kreditvergabe ist aber vernünftigerweise an ein paar Kriterien gekoppelt: Konzept muss ausgearbeitet sein, Menschen müssen kennengelernt werden, Kreditwürdigkeit muss gegeben sein, Sicherheiten, Businessplan, Transparenz bei Problemen mit der Tilgung. Außerdem sollte die Kreditnehmerin über Eigenkapital verfügen, auch gerne aus dem Bekannten- oder Familienkreis. Der Eigenkapital-Anteil wird bei der Finanzierung generell mit mind. 30% angegeben.

Für den Bodenkauf gibt es ebenfalls alternative, neue Wege. Der Bio-Boden-Fond der GLS-Treuhand übernimmt für dich den Kauf, wenn man diesen aufgrund der hohen Preise nicht leisten kann und verpachtet die Flächen anschließend an dich, vorausgesetzt die Bewirtschaftung erfolgt ökologisch. Ähnlich arbeitet die Kultur-Land e. G.: Genossenschaftsanteile bilden hier die Grundlage für den Bodenkauf und dieser wird anschließend zu einem verhandelbaren Preis auf Lebenszeit an die Bewirtschaftenden verpachtet.

Hier würde nun sinnvollerweise eine Investitionsplanung folgen. Wie bereits erwähnt enthält diese Arbeit keine. Diesen wichtigen Schritt habe ich mir für die Zukunft aufgespart.

Umsetzung

Rechtliche Rahmenbedingungen bei der Betriebsgründung

Folgendes Szenario: Ich habe einen Betrieb gefunden, der meinen Vorstellungen entspricht oder an den ich bereit bin, meine Vorstellungen anzupassen. Die Zukunft ist ausgemalt und alles ist in einem Zustand, der mir erlaubt, sofort mit der Arbeit zu beginnen. Gebäude, Äcker, Weinberge, Maschinen, alles da. Der Betrieb existiert also. Er schläft, und wird mit dem Beginn der Tätigkeit erwachen. In diesem Text soll beschrieben werden, was beachtet werden muss, wenn man vor diesem konkreten Fall einer Betriebsgründung steht. Und was diesen praktisch existierenden Betrieb von seiner formalen Anerkennung trennt. Diese formale Anerkennung ist mit vielen Einzelschritten und verschiedenen Institutionen verbunden. Diese sollen im Folgenden erläutert werden.

Der Betrieb muss zunächst beim Landwirtschaftsamt des zuständigen Landkreises angemeldet werden. Eine landwirtschaftliche Ausbildung ist für die Gründung eines landwirtschaftlichen Betriebs keine Voraussetzung, ist aber für eine Reihe von Fördermaßnahmen* über die Landwirtschaftskammer (LWK) unerlässlich.

Dann sollte man sich darüber klarwerden, welche Betriebsform man wählen möchte. Für einen landwirtschaftlichen Betrieb am verbreitetsten ist das Einzelunternehmen, die Gesellschaft bürgerlichen Rechts* (GbR), die Kommanditgesellschaft* (KG) und theoretisch, aber weniger verbreitet die Genossenschaft* (eG) und Aktiengesellschaft (AG). Jede Betriebsform stellt bestimmte Voraussetzungen an den Betrieb, sowohl steuerlicher, rechtlicher als auch organisatorischer Art, die an späterer Stelle erläutert werden sollen (alle mit einem Stern markierten Begriffe).

Auch sollte man sich nach einem auf Landwirtschaft spezialisierten Steuerberater umschauchen. Helfen kann in steuerlichen Fragen auch die lokale Landwirtschaftskammer oder die landwirtschaftliche Buchstelle.

Die Landwirtschaft gehört der Urproduktion* an und ist infolgedessen von einer Gewerbeanmeldung* befreit. Dies gilt, solange ein Betrieb seinen landwirtschaftlichen Charakter behält, andernfalls wird die Anmeldung eines Gewerbes erforderlich.

Innerhalb einer Woche nach Betriebsgründung muss der Betrieb bei der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft* (LBG) angemeldet worden sein. Spätere Veränderungen des Betriebs, die für die LBG von Bedeutung sind, müssen innerhalb von 4 Wochen gemeldet werden. Für diese werden Beiträge fällig. Diese richten sich nach Betriebsgröße und der Betriebsart und dem damit verbundenen Risikofaktor. Automatisch erfolgt nun die Anmeldung bei der

Alterskasse* und der landwirtschaftlichen Kranken- und Pflegekasse (LKK)*, falls eine Mindestgröße des Betriebes erreicht ist. Es sei denn, es besteht durch eine außerlandwirtschaftliche Beschäftigung Versicherungspflicht bei einer anderen Krankenkasse, dann kommt eine Versicherung durch die LKK nicht in Frage. Auch hier müssen Beiträge entrichtet werden (auch zu den Beiträgen später mehr).

Ein landwirtschaftlicher Betrieb muss auf Gewinnerzielung ausgerichtet sein und ist somit zur Anmeldung beim Finanzamt verpflichtet. Hierfür muss ein Fragebogen ausgefüllt werden sowie Kauf- und Pachtverträge beigelegt werden. Anhand derer wird der Einheitswert* ermittelt, der über feste Abgaben wie die Grundsteuer und den Beitrag zum Wasser- und Bodenverband entscheidet. Außerdem erhebt das Finanzamt die Umsatz- und Einkommenssteuer*, die an Umsatz und Gewinn des jeweiligen Kalenderjahres gekoppelt sind und somit variable Größen sind.

Laut Viehverkehrsordnung (VVO) müssen zudem alle Betriebe die Tierhaltung betreiben erfasst werden. Der Betrieb erhält eine 15-stellige Registriernummer. Diese Betriebe müssen nun in die Tierseuchenkasse einzahlen. Der Beitrag richtet sich nach Tierart und deren Seuchenstatus. Die Anmeldung muss innerhalb von 14 Tagen erfolgen. Außerdem besteht die Pflicht zur Anmeldung beim zuständigen Veterinäramt des Kreises, in dem der Betrieb sitzt.

Für Pflanzenschutz ausübende Betriebe gilt zusätzlich, dass die zuständig verantwortliche Person über einen Pflanzenschutz-Sachkundenachweis verfügen muss. Dieser ist alle drei Jahre in einem Kurs aufzufrischen.

Begriffserläuterungen

Dies ist eine Sammlung von Begriffen, über die ich im Laufe meiner Recherche immer wieder stolperte. Hier will ich auch die Fragen, die nach den letzten Seiten offen geblieben sind, klären und einige der kurz genannten Themen näher erläutern. Es sind meist betriebswirtschaftliche oder juristische Begriffe, die mich in der Vergangenheit ob ihrer Sperrigkeit und Wichtigkeit regelmäßig in Panik versetzten, da mir aus mangelndem Interesse aber wohl auch Angst ihre Bedeutung schleierhaft war oder sich mir nur halb enthüllte. Nun, nach dieser hier präsentierten anfänglichen Auseinandersetzung mit den Themen, erscheint mir dieses Schreckgespenst weniger gruselig und ich beginne fast so etwas wie Interesse zu entwickeln. Die folgende Auflistung enthält nichts neues und die einzelnen Punkte können jederzeit aus Internet und Literatur nachgeschlagen werden, sie ist aber die Dokumentation meiner Annäherung und somit, wie ich finde, zeigenswert.

Urproduktion: Wirtschaftssektor, dessen Erwerbstätigkeit sich auf die Gewinnung von Produkten direkt aus der Natur beschränkt. Vor allem Landwirtschaft (LW) und Forstwirtschaft (FW). Gilt auch, wenn bis zur 2. Stufe verarbeitet wird (z. B. 1. Stufe: Fleisch, Milch, Getreide; 2. Stufe: Wurst, Käse, Brot), diese Produkte sind dann noch pauschalierungsfähig.

Pauschalierung vs. Optierung: bis zu einem Jahresumsatz von 600.000,- dürfen Landwirtinnen ihre Erzeugnisse mit 9,5% und Forstwirte ihre Erzeugnisse mit 5,5% Mehrwertsteuer besteuern und müssen diese nicht an das Finanzamt abführen. Bei alkoholischen Getränken sogar 19%. Beim Pauschalieren kann also mit dem Bruttoumsatz gerechnet werden. Beim Einkauf von Waren, die für die Produktion in LW und FW benötigt werden, müssen sie aber die volle Mehrwertsteuer zahlen und diese wird nicht vom Finanzamt erstattet (Lehmann, Agrarheute 2022).

Anders bei der Optierung. Hier wendet der Betrieb die üblichen 19% Mehrwertsteuer auf seine Erzeugnisse an, und muss diese auch abführen, muss also mit dem Nettoumsatz rechnen. Gleichzeitig wird die Mehrwertsteuer, die er auf die Waren zahlt, die er einkauft vom Finanzamt erstattet. Die meisten Betriebe in LW und FW pauschalieren. Dennoch kann auch je nach Betriebssituation Optieren für Landwirtinnen sinnvoll sein. In Zeiten großer Investitionen beispielsweise werden im Fall der Pauschalierung im Verhältnis zum normalen Betriebsablauf viel mehr Waren eingekauft und Dienstleistungen wahrgenommen (deren Preis ohne Mehrwertsteuerrückerstattung voll zu zahlen ist) als über die Einnahmen aus dem Verkauf der eigenen Erzeugnisse (trotz der Einbehaltung der Mehrwertsteuereinnahmen) umgesetzt werden kann. Die hohen Mehrwertsteuerausgaben können durch die Mehrwertsteuereinnahmen nicht ausgeglichen werden und Optieren wird zur besseren Variante. Wer sich für eine der beiden

Varianten entscheidet muss diese für 5 Jahre beibehalten, erst danach kann wieder gewechselt werden.

Gewerbe: jede erlaubte wirtschaftliche selbständige Tätigkeit, die auf eigene Rechnung, eigene Verantwortung und auf gewisse Dauer mit Gewinnerzielungsabsicht betrieben wird (Ausnahme: Freiberufler, Urproduktion). Sobald ein landwirtschaftlicher Betrieb z. B. höher verarbeitete Produkte anbietet, oder die einen hohen Anteil an zugekauften Zutaten enthalten muss ein Gewerbe angemeldet werden und der Teilbereich gehört nicht mehr der Urproduktion an.

Einzelunternehmen (EU): wird von einer einzelnen Person gegründet und von einer natürlichen Person betrieben. Ist besonders geeignet für Gründer, die allein verantwortlich schnell starten wollen und über wenig Eigenkapital verfügen. Der Inhaber haftet für alles mit seinem Privatvermögen. Die Gründung ist schnell vollzogen und benötigt im Fall Landwirtschaft auch keine Gewerbeanmeldung. Die Unternehmensform entsteht automatisch, wenn eine Steuernummer beim Finanzamt beantragt wird und Umsätze entstehen.

GbR: Die Gesellschaft bürgerlichen Rechts wird von mindestens 2 Personen gegründet und ist rechtskräftig, sobald ein schriftlicher oder mündlicher Gesellschaftsvertrag vorliegt. Ein guter schriftlicher Vertrag, der alle Eventualitäten behandelt ist zu empfehlen und verhindert im Zweifelsfall Konflikte. Er sollte die Vertretungsbefugnis, die Gewinnbeteiligung und den Ein- und Austritt der Gesellschafter behandeln und das Erstellen sollte von einem Anwalt begleitet werden. Die einzelnen Gewinnanteile der Gesellschafter sind einkommenssteuerpflichtig und die Gesellschafter haften, wie beim EU, voll mit ihrem Privatvermögen. Die Gründung ist unkompliziert da keine Anmeldung ins Handelsregister, kein Mindestkapital und durch den landwirtschaftlichen Charakter des Unternehmens keine Gewerbeanmeldung erforderlich ist (Heintz 2014).

KG: hier ist vieles anders. Eine Handelsregister- sowie Gewerbeanmeldung sind hier zwingend erforderlich und daher fällt auch Gewerbesteuer an. Außerdem ist die Ausarbeitung eines Gesellschaftsvertrags verpflichtend. Dieser sollte enthalten: Name der Firma, ihren Sitz; die beteiligten Gesellschafter; den Unternehmensgegenstand; sowie die Gewinnbeteiligung und die Hafteinlage der einzelnen Beteiligten. Die Rechte und Pflichten der einzelnen Gesellschafter sind nicht gleich. Die Personen sind in Komplementäre und Kommanditisten aufgeteilt. Komplementäre haben das Recht, alle Geschäfte der KG ohne Absprache durchzuführen, haben die Einzelvertretungsmacht. Sie sind im Gegenzug aber voll haftbar. Im Gegensatz dazu die Kommanditisten: sie haften nur über den Betrag der im Gesellschaftsvertrag festgelegten Hafteinlage, haben aber im Gegenzug kein Mitspracherecht bei Entscheidungen. Für eine KG

ist die Buchführung komplexer, eine Gewinn- und Verlustrechnung (GuV) und ein Jahresabschluss (JA) sind verpflichtend. Sie ist im Gegensatz zu EU und GbR eine Kapitalgesellschaft.

eG: ist der Gedanke des Zusammenschlusses und die Idee, gemeinsam stärker zu sein. Eine Gruppe schließt sich zusammen und arbeitet gemeinsam an etwas, hilft sich gegenseitig. Bsp. eine Einkaufsgenossenschaft aus mehreren kleinen Händlern. Diese können, wenn sie gebündelt beim Großhandel bestellen, dadurch größere Mengen abnehmen und einen besseren Einkaufspreis erzielen. Eine grundsätzliche Abgrenzung von den anderen Rechtsformen ist, dass hier die Gewinnerzielung nicht im Vordergrund steht. Ansonsten ist eine Genossenschaft aber aufgebaut wie eine Kapitalgesellschaft. Sie wird von mindestens 3 Menschen gegründet und erfordert einen Gesellschaftsvertrag und eine Satzung. Die Zahl der Mitglieder ist erweiterbar, die Mitglieder erwerben zu diesem Zweck einen Genossenschaftsanteil. Sie ist, wie eine Kapitalgesellschaft gewerbesteuerpflichtig und muss zusätzlich eine Körperschaftssteuer entrichten (Juhn und Weidmann 2021).

Körperschaftssteuer: ist eine Besteuerung des Gewinns vor der Einkommenssteuer, beträgt in Deutschland 15% und fällt an für Kapitalgesellschaften, Genossenschaften, Vereine oder Stiftungen.

LBG: die landwirtschaftliche Berufsgenossenschaft ist Teil der Sozialversicherung für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (SVLFG) und ist mit der Unfallversicherung betraut. Dies betrifft Unfälle, die im Arbeitszusammenhang passieren aber auch Berufskrankheiten. Der Beitrag setzt sich zusammen aus einem Grundbetrag der sich aus den für das jeweilige Unternehmen ermittelten Berechnungseinheiten (BER) zusammensetzt. Diese werden gebildet aus Faktoren wie Betriebsgröße, Kulturart und Tierhaltungsart. Der Grundbetrag beträgt hier 87,50,- und der Maximalbetrag 350,- (svltg.de).

Alterskasse: Die Anmeldung erfolgt automatisch über die Anmeldung bei der LBG. Eine Unternehmerin zahlt hier ca. 260,- monatlich. Falls die Unternehmerin einen Ehepartner hat, zahlt dieser die Hälfte. Bei einem niedrigen Jahreseinkommen von <15.500,- kann ein Beitragszuschuss beantragt werden.

LKK: ist eine gesetzliche Kranken- und Pflegekasse und ist verpflichtend für alle, die in der Alterskasse sind und erfolgt ebenso automatisch durch die LBG. Die Höhe des Beitrags bemisst sich hier nach einem „korrigierten Flächenwert“, er orientiert sich an der wirtschaftlichen Leistungsfähigkeit des Betriebs. Diese wird über den Wert der Grundfläche bewertet, hierbei hat z. B. ein fruchtbarer ha Acker einen höheren Flächenwert als ein ertragsarmer ha Grünland,

der Beitrag muss also auch höher sein. Die Versicherung beinhaltet eine Familienversicherung und es besteht eine Kleinunternehmerregelung.

Betriebsprämie: Für landwirtschaftliche Betriebe gibt es Direktzahlungen, die jährlich ausgezahlt werden und aus EU-Fördergeldern geschöpft werden. Sie richten sich nach der Hektarzahl und diese erste Säule der Förderung besteht aus den folgenden Teilen:

Basisprämie: ein Hektar beihilfefähiger Fläche entspricht einem Zahlungsanspruch, dieser beträgt etwa 170,-/ha/a.

Umverteilungsprämie: für kleinere Betriebe mit einer Gesamtfläche von bis zu 46 ha kommen für die ersten 30 ha nochmal 50,-/ha für die restlichen 16 ha nochmal 30,-/ha hinzu.

Junglandwirtprämie: für Landwirtinnen bis zu einem Alter von 44 Jahren kommen bis zu einer Betriebsgröße von 90 ha nochmal 44,-/ha dazu.

Greening-Prämie: wenn bspw. 5% der Fläche mit Blühstreifen eingesät werden oder andere Naturschutzmaßnahmen ergriffen werden, erhält der Betrieb zusätzlich 86,-/ha.

Beispiel: Ein junger Landwirt mit einem Betrieb von 46 ha Größe, der zusätzlich noch Naturschutzmaßnahmen ergreift kann so im Jahr den nennenswerten Betrag von 15.780,- erhalten (Basisprämie 7.820,-+Umverteilungsprämie 1.500+480,-+Junglandwirtprämie 2.024,-+Greening-Prämie 3.956,-=15.780).

2. Säule der EU-Fördermittel: konzentriert sich auf Umwelt- und Klimaschutz, sowie Tierwohl. Es existiert eine Erschwerniszulage für Flächen mit besonders hohem Wert für Diversität in Hanglagen von 450,-/ha, bei einer Hanglage von >50% sogar 650,-/ha. Zudem Grünland gefördert, das durch den Verzicht von Dünger und Pestiziden eine höhere Artenvielfalt aufweisen (35,-/ha).

Steillagenförderung: Im Weinbau besteht die Möglichkeit der Förderung von besonders Steilen und schwer mechanisierbaren Lagen. Für Steillagen mit Mechanisierungsmöglichkeiten erhalten Weingüter 400,-/ha, für schwer oder gar nicht zu mechanisierende Lagen 2500,-/ha.

Einkommenssteuer (ESt): wird auf den Gewinn eines Betriebes aus einem Wirtschaftsjahr erhoben.

Umsatzsteuer (USt): die Umsatzsteuer ist gleichbedeutend mit der Mehrwertsteuer.

Gewerbsteuer (GewSt): diese bezieht sich auf den Gewinn eines Unternehmens, kommt der Gemeinde zu und stellt für diese eine wichtige Einnahmequelle dar. Die Gemeinde legt den Steuersatz fest, hier existieren große regionale Unterschiede. Welche Branche wieviel zahlt regelt GewStG. Durchschnittlich handelt es sich um 3,5% des Gewinns. Liegt der Gewinn unter 24.500,- müssen keine Steuern entrichtet werden. Wird dieser Freibetrag überstiegen, muss lediglich der zusätzliche Gewinn versteuert werden.

Fazit

Hier endet meine Arbeit etwas abrupt. Viele Fragen bleiben offen, einiges ist mir klarer geworden. Die Aufgabe, die ich mir anfangs stellte, ist teilweise erfüllt. Ich habe eine genauere Vorstellung davon gewonnen, wie ein Betrieb mit Weinbau und Landwirtschaft aussehen könnte. Der Umsetzung konnte ich etwas näherkommen, meine inneren Widerstände, diese haarklein durchzuplanen jedoch noch nicht überwinden. Eine Woche länger Zeit, und ich wäre soweit gewesen. Das bilde ich mir zumindest ein. Vielleicht müssen sich die Pläne aber auch erst konkretisieren, um mir diesen Schritt zu erlauben.

Das Jahr auf dem Dotti ist fast vorbei und ich breche auf in die Region meiner Wahl. Werde mich umschauen nach einem neuen zu Hause mit dem Potential, die Heimat meiner Pläne zu werden. Ich bin dankbar für die Zeit, sie wird meine Zukunft bereichern.

Literaturverzeichnis

-KTBL Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft; Faustzahlen für die Landwirtschaft; 15. Auflage; 2018.

-KTBL Kuratorium für Technik und Bauwesen in der Landwirtschaft; Faustzahlen für den ökologischen Landbau; 2. Auflage; 2019.

-Veikko Heintz; Solidarische Landwirtschaft, Betriebsgründung, Rechtsformen, und Organisationsstrukturen; Netzwerk Solidarische Landwirtschaft (Hrsg.); 2014.

-Zukunftsstiftung Landwirtschaft; Höfe gründen und bewahren, ein Leitfaden für außerfamiliäre Hofübergaben und Existenzgründungen in der Landwirtschaft; Kassel University Press; 2008.

-Leitfäden zur Betriebsgründung der Landwirtschaftskammern NRW, Hessen und Rheinland-Pfalz.

-Bauerwilli.com

-Fuergruender.de

-Jurarat.de

-Svltg.de

-Agrarheute.de, Lehmann 2022

-Gls.de

-Crowdfunding.de

-Juhn und Weidmann; Was ist eine Genossenschaft, Gründung, Steuern, Vorteile, Bewertung; 2021.

-ulrichgmbh.de

-lirtgmbh.de

-oeltech.com