



FOTO: WILD

Der Eingang zum Hofladen mit der einzigen Werbung für das Brot.



FOTOS: NEUGEBAUER (2)

Nicole Gründel verkauft Brot, Käse, Eier, Honig und Apfelsaft an ihre Stammkundin Beate Barnickel aus dem nahe gelegenen Frauendorf.

## Drittes Standbein: Brot

Sie haben es geschafft: Klaus und Nicole Gründel backen auf ihrem Bio-Milchviehbetrieb mit Getreidebau Holzofenbrot und vermarkten es selbst. Mit guter Organisation und zuverlässigen Helfern geht das. Und es rentiert sich.

Von Bamberg aus fährt man zum Krögelhof über die E48 bis Scheßlitz, von da weiter auf der Landstraße nach Stübig. Dann geht es in engen Kurven fast 200 m bergauf. Hier zeigt der Fränkische Jura, aus was er besteht: Kalkstein. Mächtige Schichten flankieren die Böschung. Der Krögelhof in dem gleichnamigen Weiler mit 28 Einwohnern liegt 513 m hoch. Bis Bad Staffelstein (Lks. Lichtenfels/Ofr.) sind es 10 km.

Namen von Ortschaften wie Dörrnwasserlos in der Umgebung zeigen das Hauptproblem dieser herben Landschaft: Wassermangel im Sommer, weil das Regenwasser durch die dünne, steinreiche Humusdecke schnell versickert. Auch auf den 83 ha des Krögelhofs ist das so. Da heißt es Haushalten mit den 650 mm durchschnittlichen Jahresniederschlägen.

Die Hecken um Felder und Wiesen vermindern die Verdunstung, ebenso wie die angepasste, überwiegend pfluglose Bodenbearbeitung. Um vernünftige Erträge zu erzielen, ist das ganze Können des Betriebsleiters gefragt. Der Verwitterungsboden aus Jurakalk mit tonigem Lehm bis lehmigem Ton hat nur eine durchschnittliche Ackerzahl von 25. Trotzdem liegen die Weizen- und Roggenerträge zwischen 30 und 35 dt/ha.

### Mitarbeit beim BioRegio-Betriebsnetz

„Bio, weil's gut tut!“ Das ist der Leitspruch von Klaus und Nicole Gründel und ein Teil des Betriebslogos. Der „Landwirt mit Leib und Seele“ und die Sparkassenangestellte ergänzen sich gut. Sie arbeiten nach

den Richtlinien des Bioland-Verbandes und informieren im Rahmen des BioRegio-Betriebsnetzes umstellungsinteressierte Landwirte über ihre Wirtschaftsweise.

Es ist ein Mittwochvormittag am Krögelhof: In der Backstube holt Bäckermeister Josef („Joe-Brot“) Hofmann das letzte Brot aus dem Holzbackofen. Dann setzt er den Sauerteig für den nächsten Backtag an. Seit den frühen Morgenstunden arbeitet er hier wie jeden Mittwoch. Jeden Freitag übernimmt Bäcker Oswald („Ossi“) Mittelbach diesen Job.

Nicole Gründel hat schon vor 9 Uhr die Regale im Hofladen bestückt, denn von da ab bis 18 Uhr kommt Kunde um Kunde. Zwischendurch hilft sie in der Backstube und kümmert sich um ihre 2,5-jährige Tochter Zarah.

Im Stall halten Onkel Pankraz und Azubi Jonathan Kempf die Stellung, denn eine der 40 behornen Fleckvieh-Kühe soll kalben. Aus der Küche duftet es verlockend nach Pilzen, denn Karola Friedrich kocht das Mittagessen. Zwei Tage pro Woche hilft die ehemalige Kollegin und Freundin von Nicole Gründel hier auf dem Hof. Großmutter Maria Gründel kommt vom Einkaufen in Lichtenfels. Früh hat sie beim Melken im Doppelfünfer und beim Füttern mitgeholfen.

Lebhaft und offen stellt Biobauer Klaus Gründel seinen Betrieb vor, obwohl er eigentlich wegen der anstehenden Kalbung wie auf glühenden Kohlen sitzen müsste. Nach der Landwirtschaftslehre auf Biobetrieben war er an der Höheren Landbauschule in Landshut-Schönbrunn, ist also staatlich geprüfter Techniker,

Fachrichtung Ökolandbau. 1997 hat er den Betrieb mit 16 Kühen im Anbindestall, 20 ha Nutzfläche und 15 ha Wald von seinem Vater übernommen, auf bio umgestellt und mit ihm den neuen Außenklimastall gebaut. Heute sind es 83 ha und 40 Milchkühe. „Für mich kam außer öko gar nichts anderes in Frage“, meint Klaus Gründel. Obwohl der Vater traditionell gewirtschaftet habe, stand er der Ökoidee immer offen gegenüber und hat seinen Sohn bestärkt.

Brot wurde seit Generationen in dem alten Backofen vor dem Haus gebacken. Klaus Gründel half seiner Mutter oft und hatte viel Freude daran. Manchmal wurden auch ein paar Laibe verkauft. „Als wir das alte Bauernhaus renovierten, haben wir im hinteren Teil den neuen Ofen gebaut und die moderne Backstube eingerichtet“, erzählt er und betont: „Brot-

backen und Direktvermarktung war ein Teil des Betriebsentwicklungsplans, weil man mit relativ wenig Aufwand einen recht guten Ertrag erzielen kann.“

### Nur zwei Sorten und zwei Verkaufstage

Seit 2003 laufen Brotbacken und Direktvermarktung als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb. Auch seine Frau Nicole fing an zu backen. Hauptberuflich leitete sie eine Zweigstelle der Sparkasse Coburg-Lichtenfels. Seit der Geburt ihrer Tochter Zarah arbeitet sie zu Hause mit. Die Brotmenge wurde langsam gesteigert, aber auf zwei Brotsorten beschränkt: Das Bauernbrot aus 100 % Roggen und das Vollkornbrot aus Roggen und Einkorn mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen. Die Back- und Verkaufszeiten haben sie aus arbeitswirtschaftlichen Gründen auf zwei Tage beschränkt (siehe [www.derkroegelhof.de](http://www.derkroegelhof.de)).

Mit Anzeigen haben sie nie geworben. Nur an der Straße Schilder aufgestellt und Flyer ihres Betriebes in der Umgebung verteilt. Recht schnell hat sich offenbar herumgesprochen,



FOTO: PRIVAT

Das Bauernhaus der Familie Gründel wurde grundlegend renoviert. Vorn im Erdgeschoss ist der Hofladen, im hinteren Teil die Backstube.