

dass ihr Brot gut schmeckt und die Inhaltsstoffe stimmen. Denn bald kamen die Kunden bis aus Bad Staffelstein (10 km), Lichtenfels (20 km) und Coburg-Rödental (33 km). „Es ist erstaunlich, wie weit manche Leute fahren, um gutes Brot zu bekommen“, sagt Gründel. „Wir können uns gut behaupten, obwohl in der Umgebung einige Bauern und Bäcker aus Tradition auch gutes fränkisches Holzofenbrot anbieten.“ Auf dem Krögelhof würden immer mehr Leute gezielt das reine Roggenbrot und Brot mit Einkorn sowie Einkornmehl und ganze Körner zum Mahlen kaufen, weil sie Weizenmehl nicht vertragen.

Ab Hof wird das Brot im Hofladen etwas günstiger verkauft als freitags am Verkaufswagen an der Hopfenmühle in Bad Staffelstein, weil, so Nicole Gründel, die Kunden eigens herfahren müssen und hier noch andere Lebensmittel kaufen. „Durch die zusätzliche Verkaufsstelle in Bad Staffelstein und den Verkauf auf einigen Gartenmessern haben wir 2014 über die Direktvermarktung unser Einkommen deutlich verbessert“, hat der Biobauer überschlagen.

Die Biomilch geht zum Biopreis an die Milchwerke Oberfranken West eG, eine konventionelle Käserei mit Bioschiene in Meeder bei Coburg. „Die männlichen Kälber müssen wir leider mit drei bis vier Wochen konventionell verkaufen, denn deren Mast kommt auf Biobetrieben zu teuer. Diese nehmen lieber weibliche Tiere. Ich verkaufe meine, die ich nicht aufstalle, als Absetzer an einen Bioland-Betrieb in der Nähe, an die Abtei Maria Frieden in Kirchschletten“, erklärt Gründel.

Seine Altkühe werden wie die der meisten Biobetriebe in Nordbayern am Schlachthof Kulmbach in Regie für die Biometzgerei Packhof in München geschlachtet. Insgesamt erziele Gründel mit dem Verkauf der Milch, der Kälber und Schlachttiere den großen Teil seines Einkommens. Der Verkauf von Getreide spiele im Vergleich dazu fast keine Rolle. Einkorn bringe am meisten, gefolgt von Weizen und Braugerste. Auch die beiden Photovoltaikanlagen mit ei-



Am Futtergang im Außenklimastall: Klaus Gründel und Dr. Melanie Wild (Lfl) diskutieren über die Futtermischung für die Milchkühe.

ner Leistung von 75-kW tragen zum Betriebserfolg bei.

Nicole Gründel sieht die Situation so: „Ohne die Direktvermarktung würde ich bereits wieder bei der Sparkasse arbeiten. So mache ich zu Hause nebenbei noch die ganze Buchführung und den Telefondienst und habe mehr Zeit für meine Familie. Zudem stehe ich jeden Freitag bis zu acht Stunden im Verkaufswagen an der Hopfenmühle in Bad Staffelstein.“

Auf den 43 ha Ackerland achtet der Biobauer wie alle seine Kollegen auf eine möglichst weite Fruchtfolge, die er je nach Marktlage, Eigenbedarf, Standort, Krankheitsbefall, Wetter und Bodenbeschaffenheit kurzfristig ändert: Klee gras (3-jährig) mit Deckfrucht Hafer als Stickstofflieferant und Grundfutter. Gemenge aus Wintererbsen und Wintertriticale sowie Wintererbsen bringen das Eiweiß für das hofeigene Kraftfutter. Hafer und Winterweizen werden je nach Marktpreis verkauft oder verfüttert. Insgesamt stehen auf etwa der Hälfte der Ackerfläche Mähdruschfrüchte.

Winterroggen und Einkorn lagert Klaus Gründel am Hof ein. Partien von jeweils etwa 10 dt fährt er zur kleinen Hopfenmühle in Bad Staffelstein, wo sie im Lohnverfahren gemahlen werden. Das Mehl wird zum größten Teil am Hof verarbeitet, aber ebenso wie Körner am Kögelhof in Tüten abgefüllt und verkauft.

Erfolg durch Vielfalt und Zusammenhalt

Worauf ist der Erfolg dieses Biobetriebes zurückzuführen? Klaus Gründel lacht jugendlich und sagt: „Das liegt wohl daran, dass ich schon lange so wirtschaftete, trotz meiner fundierten Ausbildung einiges falsch gemacht, daraus aber immer wieder gelernt habe.“ Auch, dass er alles immer wieder selbstkritisch hinterfrage.

Vor allem habe er sich bei Investitionen in Maschinen für die Außenwirtschaft immer sehr zurückgehalten. Wenn allerdings die Arbeit nicht mehr richtig laufe, weil die Technik fehlt, müsse man doch selbst mechanisieren. Als Beispiel nannte er die Anschaffung des 130-PS-Schleppers, den er erst nach langem Zögern zusammen mit seinem Freund und Bioland-Bauern Alexander Welsch aus dem Nachbarort Schwabthal gekauft hat. Mit ihm hat er eine Maschinengemeinschaft.

Auch in die Gebäude habe er immer möglichst überlegt investiert. So habe er beim Stallbau, beim Bau der Backstube und bei der Renovierung des alten Wohnhauses viel in Eigenleistung gemacht. Die Hackschnitzelheizung habe er 2003 gebaut, weil er damit den Aufwuchs seiner fast 3 ha Hecken gut nutzen kann.

Melanie Wild, Projektleiterin des BioRegio-Betriebsnetzes Bayern, gefällt an diesem Betrieb besonders gut, dass Klaus und Nicole Gründel sehr vielfältig arbeiten, sich dabei aber nicht verzetteln. Milchvieh, Bäckerei mit Direktvermarktung und die Photovoltaikanlage seien drei gute Standbeine. Der Betriebsleiter experimentiere gern, überdenke seine Arbeit selbstkritisch und rechne mit spitzen Stift nach, ob es auch passt.

Sehr stark trägt ihrer Einschätzung nach zum Betriebserfolg bei, dass er den Aufwand für den Ackerbau in Grenzen hält: „Den Boden bearbeitet er nur so viel wie nötig, so wenig wie möglich. Dabei versucht er einen Mittelweg zu finden zwischen Wirtschaftlichkeit und umweltverträglicher Bewirtschaftung.“ So arbeite er nur flachgründig mit dem Grubber, Striegeln und Hacken zur Unkrautbekämpfung entfallen. Nur



Bäckermeister Josef Hofmann setzt den Sauerteig an.

nach Klee gras werde gepflügt. Das spare Sprit und die Erträge stimmen trotzdem.

„Im Außenklimastall sind die Kosten je Tierplatz durch die einfache Konstruktion und viel Eigenleistung relativ niedrig. Das alles verbessert die Wirtschaftlichkeit“, erklärt Melanie Wild. Merklich zu Buche schlage das relativ hohe durchschnittliche Alter der Kühe, das mit 5,8 Jahren deutlich über dem bayerischen Durchschnitt liegt (4,7 Jahre). Ebenso die durchschnittliche Gesamtleistung von 23 800 l (bayerischer Durchschnitt: 17 000 l). Mit seiner strukturreichen und Grundfutter-betonnten Mischung aus Klee gras-Silage, Heu, Stroh, Getreide- und Erbsenschrot erzielt Gründel die beachtliche Milchleistung von 6700 l.

Begeistert erzählt sie von den ein- bis zweischnittigen, arten- und insektenreichen Wiesen des Betriebs, die sie im Sommer 2014 kennengelernt hat. Und von den vielen Hecken, die sie säumen. Auch hier überrasche die Artenvielfalt: Eberesche, Haselnuss, Heckenrose, Vogelkirsche, Wildapfel und Wildbirne, Schneeball, Weißdorn und Zwetschge.

Ganz wichtig ist nach ihren Erfahrungen mit den 80 Betrieben des BioRegio-Betriebsnetzes quer durch Bayern das soziale Umfeld einer Bauernfamilie, der „menschliche Bereich“. Ihr Eindruck vom Krögelhof: „Hier halten offenbar alle zusammen. Die Eltern von Nicole springen ein, wenn Not am Mann ist, und durch die guten persönlichen Kontakte von Klaus und Nicole sind immer Arbeitskräfte zu bekommen, die bei Engpässen helfen. Zum Beispiel die beiden Bäcker Ossi und Joe-Brot.“

Walter Neugebauer

Geschenk und beste Werbung

Die Firma „Der Metallbauer Lorenz Brehm“ in Lichtenfels beschenkt jedes Jahr zu Weihnachten ausgewählte Kunden mit hochwertigen Produkten, möglichst aus der Region. Auf dem Krögelhof haben Lorenz und Christine Brehm einen ganz besonderen Balkon gebaut, bei anderen einen Zaun. Während der Dauer der Planung und Durchführung arbeiten Brehms eng mit dem Kunden zusammen. So entsteht bei jedem Projekt auch so etwas wie eine „Beziehung“.

„Deshalb soll das Geschenk etwas Besonderes sein, etwas, das

man sich im Alltag vielleicht auch nicht so gönnt“, sagt Christine Brehm. „Wir wollen dem Kunden damit zeigen, dass wir ihn wertschätzen und uns für das Vertrauen bedanken, das er in uns, unsere Arbeit und Kreativität gesetzt hat.“

So kam zu Weihnachten 2014 zum Holzofenbrot der Familie Gründel ein kräftiger Käse aus dem kleinen Käsefachgeschäft „Stadt-Sennerei“ in Coburg und ein gehaltvoller Rotwein vom Neusiedler See. Garniert mit den Flyern und Visitenkarten der Hersteller. Die beste Werbung.

ANZEIGE

41195-11-R

LANDSICHTEN
WILLKOMMEN IM URLAUB!

Werden Sie Gastgeber

auf Deutschlands größtem Land-Urlaubsportal. Tragen Sie gleich Ihre Unterkunft ein!

landsichten.de/fuer_gastgeber