



Mit altem Wissen zum Bio-Betrieb

Ökologie Vor fast 50 Jahren stellte der Talheimer Alfred Schweikert auf biologische Landwirtschaft um. Dass dies besser sei, hatte ihn die Erfahrung gelehrt. Für seinen Neffen Wolfgang Eissler vom Lindenhof war er ein wichtiges Vorbild. *Von Gabi Schweizer*

Das Grundstück in Willmadingen oben war voller Quecken und anderer Unkräuter. Jahrelang hatte der Vorbesitzer den Acker nicht mehr bestellt. Mit der Flurbereinigung bekam ihn der Talheimer Alfred Schweikert zugeteilt. Um 1970 war das, als die Bauern den technischen Fortschritt als Arbeiterleichterung sahen – auch Schweikert selbst, damals ein junger Landwirt. Heute ist er 82 und sagt: Dieser Acker war einer der Gründe, warum er auf Bio umstieg – zu einer Zeit, als Menschen wie er noch ein bisschen belächelt wurden.

Er habe damals, erzählt Schweikert, das Grundstück mit Chemie abgespritzt. „Danach ist mir aufgefallen, dass der Boden tot war. Der ist ganz schwer gegangen, mit dem Traktor hat man einen Gang zurückschalten müssen.“ So fing Schweikert an, die chemischen Mittel in Frage zu stellen und ließ sie schließlich ganz weg. Nicht nur auf Pestizide verzichtete er, sondern auch auf Kunstdünger. Statt dessen nutzte er altes Wissen, wie sich auf der rauen Alb die Felder bewirtschaften ließen. „Mein Vater sagte: ‚Da hat man früher Dinkel angebaut. Der stellt keine so hohen Ansprüche an den Boden.‘“ Weizen und Gerste hingegen wuchsen an so kargen Standorten nicht ohne Kunstdünger.

Statt die Natur dem Menschen anzupassen, machte Schweikert es umgekehrt. Die Fruchtfolge sei ganz entscheidend: Indem er Kleegras, Getreide und Kartoffeln im Wechsel anbaute, sei er der Unkräuter Herr geworden: „So kriegt man saubere Äcker, keine Diesteln und nichts mehr.“ Auch anderes Gemüse baute die Landwirtschaftsfamilie an, auf dem Hof hielt sie Pferde, Mutterkühe und Ziegen. Verwertet wurden die Feldfrüchte in der hauseigenen Wirtschaft, der „Schwabstube“, die Alfred Schweikert 1972 gemeinsam mit seiner Frau Marie-Luise übernommen hatte. Vollkornspätzle, Dinkelküchle, Gemüsebratlinge – solche Dinge standen neben dem klassischen Braten auf der Speisekarte. Sogar eine eigene Dinkelmühle schafften Schweikerts sich an. Dieses Getreide zu verarbeiten, ist kompliziert. Im Gegensatz zum Weizen müssen die Kör-

ner erst geschält, also aus ihrem Spelz befreit werden. Leicht war das Geschäft nicht. „Die ganze Sach‘ war aufwändiger, und zahlen hat es niemand wollen“, kommentiert Schweikert die Bio-Speisekarte. „Wir waren halt zu früh dran.“ Dem Biolandverband traten Schweikerts erst 1992 bei, und das aus einem pragmatischen Grund: Der Neffe, Wolfgang Eissler, hatte seinen Betrieb Ende der 80er-Jahre auf Bio umgestellt, durfte das Bio-Gras von den Wiesen des Onkels aber nicht verfüttern, solange es nicht zertifiziert war.

Der Hof der Familie Eissler liegt etwas außerhalb am anderen Ende des Dorfes. Wer das schmale Sträßchen zum Lindenhof hochfährt, sieht zur Linken Hühnermobile, zur Rechten den Laden und den offenen Stall, von wo aus die Kühe im Sommer täglich auf die Weide dürfen – ein Privileg, das sie der Lage verdanken. Auch bei Biobauern ist Weidehaltung nicht immer möglich. Bergabwärts das Dorf, dahinter der Albrauf, ringsum Wiesen: Hier arbeiten Wolfgang Eissler, seine Frau Bärbel sowie die beiden Söhne Steffen (33) und Michael (29). Tochter Anja hat einen anderen Berufsweg eingeschlagen, hilft aber immer wieder im Hofladen aus.

Als Wolfgang Eissler vor 32 Jahren auf Bio umstellte, war er 26 Jahre jung und kam frisch von der Landwirtschaftlichen Fachhochschule in Nürtingen. Dort hatte er Pioniere des ökologischen Landbaus kennengelernt, Karl Tress zum Beispiel. Aber mindestens ebenso wichtig war für den jungen Landwirt der Einfluss des Onkels.

Wolfgang Eissler sagt heute: „Es muss zuerst die Person umgestellt werden und dann der Betrieb.“ Ohne Idealismus, das klingt in diesem Satz durch, geht es nicht. In den späten 80er-Jahren war Bio noch

lange nicht so verbreitet, einen Biosupermarkt gab es weit und breit nicht. Ziemlich viel Milch hat Wolfgang Eissler am Anfang als „konventionell“ verkaufen müssen, weil die Vertriebswege fehlten. Persönlich klappte er die Läden in der Umgebung ab und fragte, wer seine Produkte haben wolle. „Das Risiko war viel höher als heute“, ergänzt Sohn Steffen Eissler. Die Region Tübingen allerdings war für Bioware kein schlechtes Pflaster. Als Glücksfall betrachtet Eissler heute die „Kleine Molkelei“, einen Zusammenschluss mit anfangs drei anderen Betrieben, die gemeinsam Biomilch erzeugten.

Die „Kleine Molkelei“ gibt es nicht mehr. Heute machen Eisslers bei TüBio mit – auch dahinter steckt die Idee der kurzen Wege. Bärbel Eissler managt den Hofladen vor Ort, der einen „treuen Kundenstamm hat“. Zum Milchholen kommen Fahrgemeinschaften aus Mössingen und der Umgebung.

Ein bisschen erinnern diese regionalen Kreisläufe an die Zeiten vor den großen Supermarktketten, als viele Menschen sich noch selbst versorgten. Sein Großva-

ter, erzählt Eissler, habe fünf, sechs Kühe im Stall gehabt. „Früher war vor jedem Haus eine Miste. Das kann man sich heute gar nicht mehr vorstellen.“ Dass die Männer einen Handwerksberuf erlernten und die Landwirtschaft nebenher lief, war üblich. Auch bei Eisslers. „Mein Vater ist zur Firma Dölker ins Geschäft gegangen, und meine Mutter hat mit uns Kindern den Hof gemacht.“

Vielorts allerdings hatte die Industrialisierung der Landwirtschaft bereits in den 50er- und 60er-Jahren eingesetzt. An der Uni Hohenheim forschten die Fachleute seit den verheerenden Missernten im 19. Jahrhundert daran, wie sich die Erträge verbessern ließen. „Man sollte“, sinniert Wolfgang Eissler, „die Zeit nochmal zurückdrehen können“ – in die Anfangszeit der Industrialisierung. Denn damals ging es um Quantität, um die Ernährung sicherzustellen: „Man hätte schneller die Kurve kriegen müssen zur Qualität.“ So allerdings hätten die Landwirte immer mehr produzieren müssen, um ihr Einkommen zu sichern. „Das ist ein Hamsterrad!“ Weshalb sich Wolfgang Eissler übrigens nicht gegen

die konventionellen Landwirte ausspielen lassen will: „Wir sitzen alle im gleichen Boot“. „Das Höfsterben“, sagt Steffen Eissler, „wird auch durch den Bagger gemacht.“ Und der Gehaltsanteil, den die Deutschen für Lebensmittel ausgeben, werde „jedes Jahr weniger“. Er wundert sich immer wieder, wie viele Menschen in Umfragen behaupten, Bio und Tierwohl seien ihnen sehr wichtig – wenn doch der Bio- und Tierwohlanteil aller Lebensmittel in Deutschland nur einen geringen Prozentsatz ausmache. „Der Verbraucher entscheidet mit seinem Kaufverhalten, was wir Bauern für sie erzeugen.“

„Unser Lebensstandard geht auf Kosten von Natur und Menschen“, stimmt sein Vater zu und erinnert an die Arbeiter, die in Spanien für einen Hungerlohn Tomaten ernten. Ein Bund Radieschen gibt es im Supermarkt für 50 bis 80 Cent. „Ich muss die säen, harken, ernten, bündeln, in den Laden fahren“, zählt der 58-Jährige auf. Oder die Eier. In Deutschland ist die Käfighaltung verboten. „Aber die Eier für die verarbeiteten Produkte kommen weiterhin aus Käfighaltung“, dann eben aus anderen Ländern.

„Das Hofsterben wird auch durch den Bagger gemacht.“

Steffen Eissler, Biolandwirt

Bei Eisslers stehen heute 45 Kühe im Stall. Mehr sollen es nicht werden. Denn es gehört zu den Grundsätzen der ökologischen Landwirtschaft, die Zahl der Tiere auf die Fläche abzustimmen. Nur so kann der Futter-Dung-Kreislauf im Gleichgewicht bleiben. Einen neuen Stall hat Wolfgang Eissler gebaut, als er den Hof übernahm, und „viele Schulden gemacht. Wenn man jung ist, riskiert man mehr.“ „Das ist manchmal nicht so schlecht“, wirft sein Sohn ein. Es hat ja funktioniert. Aber die Momente, in denen sein Vater daran zweifelte, die gab es schon auch. „Als Biobauer musst du es aushalten, Missernten zu haben. An einem Acker vorbeizufahren und zu sehen, es kommen mehr Unkräuter als Getreide.“ Die heutige Forschung und Entwicklung speziell für den Ökolandbau gab es noch nicht. Aber den Austausch mit Kollegen, „damit nicht jeder den gleichen Fehler macht“.

In der Technik hat sich viel getan seither, an den Unis ist der Öko-Bereich gewachsen. In Talheim gibt es heute mehrere Bio-Höfe. Wie wichtig ein sorgsamer Umgang mit der Natur ist, dieser Gedanke ist in der Gesellschaft angekommen. Dass gerade die jungen Leute sich Sorgen machen, zeigt die Fridays for Future-Bewegung. Wolfgang Eissler freut sich drüber, weil er überzeugt ist: Wenn sich etwas ändern soll, muss der Wille von den Menschen selbst kommen. „Eine Lösung ist die Bescheidenheit – dass man nicht alles kaufen und konsumieren muss. Die Natur müssen wir für uns selbst erhalten. Sie ist auch unser Lebensraum.“

Und die Coronakrise zeige, wie wichtig eine regionale Versorgung mit Lebensmitteln durch die lokale Landwirtschaft, Mühlen, Bäcker, Metzger und Läden ist, um die Versorgung zu sichern.

„Es muss zuerst die Person umgestellt werden und dann der Betrieb.“

Wolfgang Eissler, Biolandwirt

ner erst geschält, also aus ihrem Spelz befreit werden. Leicht war das Geschäft nicht. „Die ganze Sach‘ war aufwändiger, und zahlen hat es niemand wollen“, kommentiert Schweikert die Bio-Speisekarte. „Wir waren halt zu früh dran.“

Dem Biolandverband traten Schweikerts erst 1992 bei, und das aus einem pragmatischen Grund: Der Neffe, Wolfgang Eissler, hatte seinen Betrieb Ende der 80er-Jahre auf Bio umgestellt, durfte das Bio-Gras von den Wiesen des Onkels aber nicht verfüttern, solange es nicht zertifiziert war.

Der Hof der Familie Eissler liegt etwas außerhalb am anderen Ende des Dorfes.



Schwabstubenwirt Alfred Schweikert - hier auf einem Bild von 1997 - hat sich für sein Dinkelkorn eine eigene Mühle angeschafft. Die Schwabstube gab es bis vor etwa zehn Jahren. Heute baut er noch auf einem „Gemüseäckerle“ Lebensmittel für den Hausgebrauch an. Der Hof wird schon seit längerem von Sohn Andreas bewirtschaftet. Tochter Susanne Schweikert arbeitet im Pausa-Café.

Bild oben (von links): Michael, Wolfgang, Bärbel, Anja, Enkel Emil und Steffen Eissler. Bilder: Klaus Franke