

Betriebsvorstellung

Bio Obstgut Bonhausen

Interview mit Margit und Eberhard Holland

Das Bio Obstgut Bonhausen liegt in der Bodenseeregion bei Bavendorf und wurde 1969 durch Eberhard Holland von seinem Vater übernommen. Im Jahr 2000 wurde mit der jüngsten Tochter Margit die E. und M. Holland GbR gegründet. Inzwischen ist das Bio Obstgut Bonhausen eingebettet in eine Oase biologisch wirtschaftender Betriebe.



Margit und Eberhard mit Verwalter Uli Schmid in ihrer Mitte

Liebe Margit, lieber Eberhard! In dieser Ausgabe gebt Ihr uns einen Einblick in Euren Betrieb und die Wege, die Ihr gegangen seid. Könnt Ihr einführend kurz erläutern, wie Euer Betrieb organisiert ist, und wer für welche Bereiche zuständig ist?

EH: Seit dem 01.10. ist Uli Schmid, der vormalig bei der Gräflin von Bodmanschen Obstbau GbR tätig war, bei uns als Verwalter angestellt. Er ist für alle Außenaufgaben wie Pflanzenschutzmaßnahmen und Einteilung der Saisonarbeiter zuständig. Bevor Uli zu uns kam, wurden wir vier Jahre von unserem Nachbarn Stephan Jehle in diesen Aufgaben unterstützt.

Dann haben wir einen Traktorfahrer, der schon seit über 20 Jahren bei uns arbeitet. Zusätzlich kommen bis zu 30 Saison-

arbeitskräfte für Ernte, Ausdünnung und Winterschnitt. Margit macht die Abrechnungen mit Saisonarbeitern, ich mache noch etwas Buchführung und den Mäusefang.

MH: Dadurch, dass mein Mann Rainer tödlich verunglückt ist, muss hier am Betrieb eine Generation überbrückt werden. Mit Uli Schmid haben wir jetzt jemanden gefunden, der gut in unsere Struktur passt. Bis Uli ins Rentenalter kommt,

sind meine drei Kinder so alt, dass sich abzeichnet ob eines wirklich Interesse an dem Betrieb hat, oder nicht.

Ihr habt bereits vor über zwanzig Jahren umgestellt und habt den Öko-Obstbau-Sektor mit geprägt. Wie sah der Sektor damals aus? Welche Chancen und Risiken gab es?

EH: Damals war der biologische Pflanzenschutz noch nicht so weit entwickelt wie heute und man hatte noch keine Erfahrungen mit resistenten Sorten. Die Pioniere hatten schwer mit verschiedenen Problemen im Pflanzenschutz zu kämpfen.

Vor der Umstellung habe ich mich schon mit ökologischen Obstbauern getroffen, da waren die Pioniere Hermann Brugger und Peter Hartmann dabei. Dort habe ich mich informiert und bei ANOG Seminare besucht.

Die erste Anlage haben wir 1987 umgestellt. Dies war eine bestehende Anlage mit starkwachsenden Bäumen, in der keine Bodenbearbeitung gemacht wurde. Ich wusste nicht, wie wir Junganlagen ohne Herbizid hochbekommen sollten. Damals gab es noch Öko-Junganlagen in katastrophalem Zustand mit 90% Ausfall wegen Mäusen.

Ausschlag gegeben für die Gesamtbetriebsumstellung hat die Entwicklung des Ladurnergerätes. Erstentwickler war Hermann Brugger und ich habe es bei ihm im Einsatz gesehen. 1994 habe ich in Südtirol einen solchen Krümmler gekauft. Zuhause angekommen habe ich das Gerät an den Traktor gehängt, habe eine halbe Reihe bearbeitet, dann war für mich klar: Wir stellen den gesamten Betrieb um! Das Ladurnergerät war für mich das i-Tüpfelchen der Umstellung.

Betriebsspiegel

38 ha Äpfel:

21 ha Topaz, 7,5 ha Santana, 5 ha Natyra,
3 ha Galant, 0,5 ha Rajka, Rest Mostobst
2 ha Wald & Ried

36 ha Hagelnetz

30 ha Tröpfchenberegung im Boden

Umgestellt 1987 erste Teilfläche von 5 ha

Gesamtbetrieb seit 1995

Naturland-Verbandszugehörigkeit

Vermarktung zu 60% über Baywa

40% über Dennree und Einzelhandel

610 t Ca-Lager, zusätzlich 40 t Kühlraum

Bodenbearbeitung mit Ladurner Krümmler

(beidseitig) und Ladurner Fadengerät im

Wechsel, zusätzlich Speedo

War es für Euch ein großes Thema mit der Umstellung auf schorfresistente Sorten zu setzen?

EH: Wir haben seit 1999 keine schorfanfälligen Sorten mehr gepflanzt. Jetzt nach 16 Jahren muss ich sagen, auf der einen Seite war es richtig. Auf der anderen Seite bin ich maßlos enttäuscht von der Intensität des Pflanzenschutzes, die wir heute bei Topaz leisten müssen. Zum einen bedingt durch die Regenflecken, zum anderen durch die Resistenzdurchbrüche. Es ist für mich eine große Enttäuschung, dass sich unser Bestreben mit resistenten Sorten sehr viel extensiveren Pflanzenschutz betreiben zu können nicht erfüllt hat.

1989 hat eine Gruppe Obstbauern um Hugo Rosenberg (später Gruppe „Malus Bunda“) den tschechischen Züchter Tupy, und damit auch die Sorte Topaz, entdeckt. Wann habt Ihr das Potential dieser Sorte erkannt und schließlich dazu beigetragen, dass Topaz heute zum Bio-Standartsortiment gehört?

MH: Nach der Entdeckung durch Malus Bunda gab es am KOB Topaz-Verkostungen. Wir waren begeistert. Die resistenten Sorten, die es vorher gab, haben uns geschmacklich alle nicht befriedigt. Diese Gruppe hatte das Potential der Sorte erkannt, nun ging es darum diese zu vermarkten, da sie bis dato total unbekannt war.

Ich habe in Weihenstephan Agrarmarketing studiert. Nachdem in optischen und geschmacklichen Bewertungen Topaz immer als bester abgeschnitten hatte, habe ich mich entschlossen meine Diplomarbeit dieser Sorte zu widmen: „Die Einführung einer neuen Apfelsorte auf dem Markt“.

Als ich 2 Jahre nach dem Studium hier im Betrieb eingestiegen bin, konnte ich einige Artikel zum Topaz in Fachzeitschriften veröffentlichen. In der Zeitschrift „Schrot und Korn“ ist ein einseitiges Interview mit mir, zur Sorte Topaz, erschienen. Gleichzeitig hatten wir als Betrieb einen Stand auf der Biofach, um Topaz am Markt einzuführen. Daraufhin haben viele Ladner angefangen Bio-Topaz nachzufragen. Das hat dann einen richtigen Boom ausgelöst.

War diese Entwicklung auch mit der Entstehung des Europäischen Bio-Obst-Forums verknüpft?

EH: Über Margit entstand der Kontakt zur Bio-Baumschule Deimel und Steyr-Frucht. Sie starteten 1997 ein Projekt, in dem Obstbauern gesucht wurden, um 100 ha Topaz zu pflanzen. Ich habe dann bei Steyr-Frucht angefragt, ob sie mit uns zusammenarbeiten können in der Vermarktung von Topaz. Anschließend habe ich die Südtiroler mit ins Boot geholt. So waren wir dann 1998/99, zum Zeitpunkt als die Bäume gepflanzt wurden, ein paar Leute zusammen. Dies war die



Haus für Saisonarbeiter wird gebaut

Initialzündung für das europäische Bio-Obst-Forum. Wir haben aus ganz Europa alle verfügbaren Topaz aufgekauft. Zwei Jahre in Folge haben wir je 20.000 Topaz-Bäume aufgepflanzt. Ich war der Ansicht man muss eine bestimmte Menge haben, mind. 300t, um im biologischen Sektor eine kleine Marktdurchdringung zu erreichen.

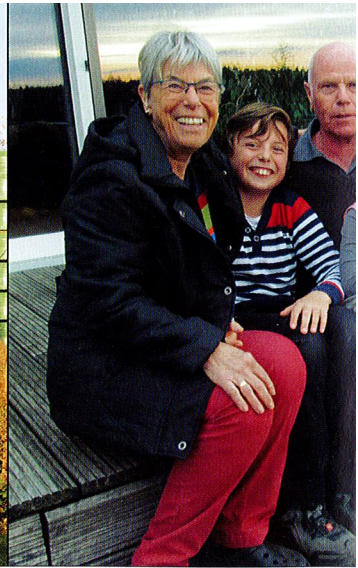
Da Topaz Probleme mit Gloesporium hat, war ich auf den Austausch bedacht. Das erste Bio-Topaz-Treffen fand 2000 in der Steiermark statt. Die dort besprochenen Themen gingen weit über Topaz hinaus. 2003 haben wir den Namen daher in Europäisches Bio-Obst-Forum umgewandelt. Es lief dann darauf hinaus, dass wir nun sieben Länder an einem Tisch sind. Wir treffen uns dreimal im Jahr und haben ein Forum geschaffen, von dem Viele nur träumen können. Es hat sich für alle Beteiligten bezahlt gemacht.

Pionier und Anschieber wart Ihr auch im Bereich Heißwassertauchen. Wie kam es dazu?

EH: Es bestand das Problem, dass unsere Topaz sehr anfällig für Gloesporium sind. Über meinen Kontakt zu Prof. Hansen von der Bundesforschungsanstalt erfuhr ich, dass in den 70er Jahren Versuche mit Warmwasser bei Äpfeln, wie auch bei Zitrusfrüchten und Zwiebeln gelaufen sind, um Lagerfäulen in den Griff zu bekommen. Er gab mir den Tipp etwas in der Richtung auszuprobieren und hat mir auch gleich Hinweise zu den Temperaturen gegeben (48–53°C).

Wir haben dann Versuche im Konvektomat der Großküche von der Stiftung Liebenau gemacht. Das Verfahren hat sich als ungeeignet herausgestellt.

Als nächstes haben wir es mit 20 kg in der Kleinkiste probiert. In enger Zusammenarbeit mit uns hat die Bundesforschungsanstalt eine Maschine für 20 kg Kisten entwickelt. Die Ergebnisse waren frappierend. Wir sind daraufhin auf die Suche nach einer mengenmäßig stärkeren Lösung gegangen.



Wir haben mit der Firma Burk (Sortiermaschinen-Hersteller) in Holland Kontakt aufgenommen. Mein Nachbar Bernhard Jehle und ich haben gemeinsam gerätselt, was wohl eine 300 kg Kiste an Wärme aufnehmen muss. Wir sind dann überschlägig darauf gekommen, dass die Heizung ca. 100 kw haben muss. Die Firma Berg aus dem Alten Land hat dann die Heizung dazu entwickelt. Beim Treffen des Europäischen Bio-Obst-Forums 2002, welches bei uns in Bonhausen stattfand, hat die Firma Burk dann den Prototyp hertransportiert und vorgestellt. Gleich im ersten Jahr haben wir mit dieser Großkistenmaschine 300 t getaucht. Inzwischen ist es ein eingeführtes System, heute tauchen wir all unsere Topaz. Mycosin kommt bei uns gar nicht zum Einsatz.

Ganzheitlichkeit wir auf Eurem Betrieb groß geschrieben. Welche Ansätze gibt es, um dieses Ideal zu verwirklichen?

EH: Wir streben Ganzheitlichkeit auf verschiedenen Ebenen an. Es beginnt bei dem Umgang mit Saisonarbeitskräften. Wir möchten, dass sich die Arbeiter bei uns wohlfühlen. Wir haben daher extra ein Haus gebaut, damit sie gut bei uns wohnen können. Der Vorarbeiter kommt bereits seit 25 Jahren.

Als wir uns entschieden haben, Bioanbau zu betreiben, haben wir ein extensiveres wirtschaften erwartet. Von der Intensität des Ökologischen Obstbaus eingeholt, war es uns wichtig, dass wir parallel dazu schauen, den inneren Wert des Apfels zu steigern. Wir sind dann auf Umwegen zu den Informationsprodukten von Plocher gekommen. Durch den Einsatz von Plocherprodukten ist z.B. die Mäusepopulation so stark zurückgegangen, dass wir oft nur noch 1-2 Mäuse/ha/Jahr fangen.

MH: Als ich mit in den Betrieb eingestiegen bin, habe ich eine Geomantie-Ausbildung begonnen und meine Erkenntnisse hier integriert. Bei der Geomantie wird mit den Schwingungen der Erde gearbeitet. Es ist ähnlich wie das Meridiansystem im Menschen, bei dem man bestimmte Akkupunkturpunkte stimulieren kann. Ein solches System zieht sich auch über die gesamte Erde. Wenn dieses System gestärkt wird, überträgt es sich auf das gesamte energetische Potential. Und somit auch auf die Pflanze, die auf dem Ort steht.

Können Sie ein Beispiel geben, wie Geomantie und Plocher-Produkte in Bonhausen umgesetzt werden?

MH: Plocher arbeitet mit den Energien, die im Raum sind und aktiviert Selbstheilungsenergien. So sind z.B. auch in unserem Teich Informationsprodukte von Plocher. Und wir haben bei der Erstellung Quarzsandgestein für die Stufen am Bachlauf verwendet. Der Quarzsand hat eine sehr hohe Lichtspeicherfähigkeit. Somit kommt schon durch Licht aufgeladenes Wasser im Teich an. All unser Wasser für Beregnung und Pflanzenschutz entnehmen wir aus diesem Teich. Bei der Erstellung des Teiches habe ich auch mit Homöopathie und pflanzlichen Extrakten im Wasser gearbeitet.

Es ist z.B. auch das Lavagestein am Rand des Teiches, wo der Wasserüberlauf ist, von Plocher informiert. Das überlaufende Wasser ist ständig in Berührung mit dem Lavagestein. Wir konnten eine starke Veränderung in der Wasserqualität und -spannung wahrnehmen, seitdem wir die Lavasteine dort haben.

Mittels Kristallbildanalyse ist diese Veränderung auch nachweisbar. Wir haben diese Kristallbildanalyse mit Äpfeln aus konventionellem Anbau, Umstellungsware und von unserem Betrieb durchführen lassen. Anhand dieser Bilder sieht man die Unterschiede in der Lebenskraft, in der inneren Lebensenergie des Apfels. Die biologisch produzierten Äpfel waren wesentlich feiner und homogener im Bild.

EH: Dass wir in der Natur mit lebendigen Wesen umgehen, zeigt das aktuelle Bestsellerbuch ist „Das geheime Leben der Bäume“, geschrieben von einem Förster, der sich der Kommunikation zwischen den Pflanzen widmet. Mich zum Nachdenken angeregt haben vor mehr als 30 Jahren die Bücher „Der stumme Frühling“ von R. Carson, bei dem es um die DDT-Einträge geht, und „Das geheimnisvolle Leben der Pflanzen“ von J. Pazourek. Dort wird wissenschaftlich nachgewiesen, wie Pflanzen allein auf Absichten der Menschen reagieren. Das hat mir zu denken geben. Und es war auch ein Grund in die biologische Richtung zu gehen. Für uns zeigt sich hieran, dass der Baum nicht nur ein Produktionsfaktor, sondern auch ein Lebewesen ist.



Über den heimischen Bio-Obstbau hinaus habt Ihr in Brasilien auch internationale Anbauverfahren sammeln können ...

EH: Ich wollte alle Obstanbaugebiete dieser Welt kennenlernen. Angefangen habe ich in Kasachstan. Dort sind wir ins Pamir-Gebirge, der Heimat des Wildapfels, gegangen und haben auf 2000 m Höhe Obstanlagen angeschaut.

Weiter ging es nach Brasilien, wo wir durch Prof. Winter am KOB Kontakt zu Herrn Frey, einem Apfelpionier aus Brasilien, hatten. In Brasilien fragte mich Herr Frey, Ende der 70iger Jahre, ob ich nicht dort bleiben möchte. Dort zu bleiben habe ich zwar abgelehnt, aber es ist aus dem Kontakt eine langjährige Zusammenarbeit und Freundschaft entstanden. Professor Hansen von der Bundesforschungsanstalt und ich haben uns als Gesellschafter zusammengetan und Herr Frey hat die Umsetzung in Brasilien in die Hand genommen. Knapp 100 ha haben wir dann dort angepflanzt. Anfang der 90iger Jahre wurde durch die Inflation die finanzielle Situation des Betriebes immer schwieriger. Wir haben uns dann entschlossen, den Betrieb abzustoßen.

Ich habe natürlich noch andere Obstanbau-Gebiete besucht. Den interessantesten Obstbau habe ich vor vier Jahren in Nepal im Himalaya-Gebirge auf 3000 m kennengelernt. Dort habe ich ein kleines Versuchsgut besucht. Man hatte mich angefragt, ob ich unser Obstbausystem dort einführen könne ... Was mit all seiner Intensität dort natürlich unmöglich ist. Mir ist in Nepal mal wieder bewusst geworden, wie bevorzugt wir hier sind.

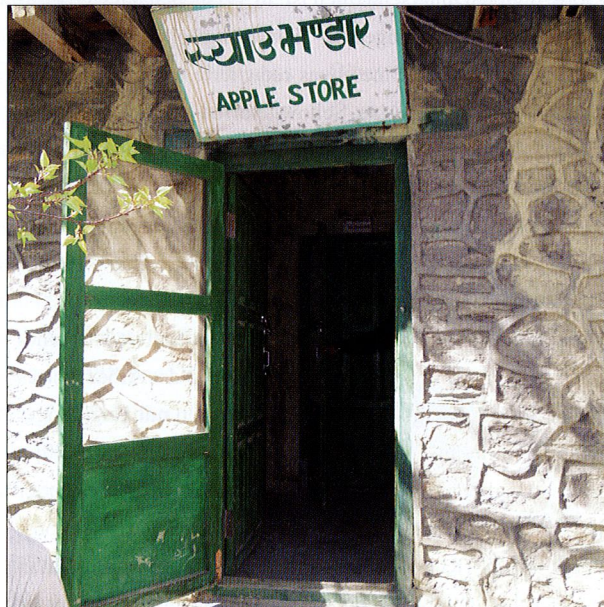
Es gibt Vieles, auf das Ihr zurückschauen könnt. In welche Richtung seht Ihr denn die zukünftige Entwicklung Eures Betriebes?

EH: Wir wohnen in einer kaufkräftigen Ecke, hier leben die Leute die sich Bio leisten können und wollen. Der Bio-Apfelsaft wird mehr denn je nachgefragt, unsere Mostereien am Bodensee sind stetig am Wachsen. Wir möchten in Zukunft Bio-Mostobst als zweites Standbein in einer größeren Einheit produzieren. Das hat für uns den Vorteil, dass es nicht so personalintensiv ist, und unser neuer Verwalter Uli Schmid bringt jede Menge Erfahrung in diesem Bereich mit.

Liebe Margit und lieber Eberhard, ganz herzlichen Dank für dieses offene und abwechslungsreiche Gespräch! Abschließend wünschen wir Euch für das neue Standbein gutes Gelingen!



Eberhard mit Gasteltern in Nepal



Nepalesisches Apfellager



Das Interview führte
KATRIN DENZEL, BÖO