

VIERSEN BEWEGT



Moderne Landwirtschaft in Viersen: Milch, Eier und Kartoffeln spielen in der Region eine große Rolle.

Fotos (4): foter/com

So geht moderne Landwirtschaft

Mehr als die Hälfte des Viersener Stadtgebietes sind landwirtschaftlich genutzte Flächen. Allein daraus wird ersichtlich, wie bedeutend dieser Wirtschaftszweig für die Kreisstadt ist. Erst kürzlich traf sich Bürgermeisterin Sabine Anemüller mit den Landwirten, um die gute

Tradition des jährlichen gemeinsamen Frühstücks fortzusetzen und über aktuelle Themen zu diskutieren. Wir werfen an dieser Stelle einmal einen Blick hinter die Kulissen einzelner Betriebe und stellen die Arbeit dort vor.

 Immer im März schreitet Bernd Fitzen zur Tat. Die Pflanzkartoffeln müssen in die Erde. Der Landwirt, dessen Hof an der Waldnieler Straße in Dülken liegt, bewirtschaftet insgesamt rund 100 Hektar Ackerfläche, die Parzellen an verschiedenen Stellen in Viersen hat er gepachtet. Diesmal ist er auf einem Feld an der Neuwerker Straße unterwegs.

Vorbei sind die Zeiten, als Dutzende von Helfern in Handarbeit vorgekeimte Kartoffeln in den Boden brachten. Heute kommt „Hightech“ zum Einsatz. Ein Trecker und dahinter eine Pflanzmaschine ziehen ihre Bahnen auf dem Feld, gesteuert durch einen Computer. Dort sind Lage und Maße der zu bearbeitenden Fläche gespeichert, die genaue Position des Gefährts wird per GPS ermittelt. So lässt sich die Fahrtroute bis auf zwei Zentimeter genau festlegen.

Über zwei Touchscreens und eine Art Joystick können alle notwendigen Einstellungen vorgenommen werden. Außerdem überwachen Kameras den Pflanzvorgang aus verschiedenen Perspektiven. Alles erinnert ein bisschen an das Cockpit eines Flugzeugs.

Hightech auf den Feldern

Natürlich muss Bernd Fitzen auch mal von Hand eingreifen. Seine Frau und ein Angestellter fahren auf der Pflanzmaschine mit, befüllen die Mechanik und melden sich lautstark, wenn mal etwas klemmt. „Nur durch den Einsatz dieser hochmodernen Technik können wir konkurrenzfähig bleiben“, sagt Fitzen. Die Kosten für die Anschaffung der beiden Fahrzeuge liegen im sechsstelligen Bereich. Er teilt sich die Investition mit einem Kollegen, der das Gefährt ebenfalls nutzt.

„Wir erreichen mit dieser Pflanzmethode eine stets gleichbleibende hohe Qualität unserer Kartoffeln“, erzählt Fitzen weiter. Die innere Qualität, aber auch die Optik müssen stimmen. „Betriebe, die Industriekartoffeln zum Beispiel zu Pommes Frites oder Chips verarbeiten, legen großen Wert darauf.“ An den Endverbraucher verkauft er nicht unmittelbar, beliefert aber ab Mitte Mai den einen oder anderen Hofladen in der Umgebung. Er hat aber auch festgestellt: „Die Nachfrage nach reinen Speisekartoffeln ist beim Endverbraucher eher rückläufig.“ Fitzen bedient aber weiterhin beide Segmente. Probleme bereiten die relativ milden Winter der letzten Jahre. „Nach der Ernte bleiben immer einige Kartoffeln im Boden“, sagt Fitzen. „Bei strengem Frost in Tiefen bis zu 30 Zentimeter frieren die kaputt. Wenn das nicht passiert, können sich die Kartoffeln wieder ver-

mehren. Das könnte sich auf die wechselnde Bepflanzung in den folgenden drei oder vier Jahren auswirken.“ Strenger Frost hat auch den Vorteil, dass der Boden nach dem Auftauen lockerer und leichter zu bearbeiten ist.

Alle packen mit an

Im Vorfeld jeder Pflanzung werden den Feldern Proben entnommen. Die vorhandenen Nährstoffe werden analysiert. Je nach den Ergebnissen der Analyse und je nach Kartoffelsorte wird punktgenau gedüngt – nicht zu viel, nicht zu wenig. All diese Tätigkeiten werden im Rahmen der Zertifizierung dokumentiert und überprüft.

Die Familie bewirtschaftet den Betrieb schon in der fünften oder sechsten Generation. Fitzen hat den Hof 2006 von seinem Vater übernommen, der immer noch



VIERSEN BEWEGT

mithilft. Seine Frau packt ebenfalls mit an, sein Sohn studiert Landwirtschaft. Es sieht ganz so aus, dass die Tradition fortgesetzt wird, auch wenn ein 16-Stunden-Tag für die Familie keine Seltenheit ist. „Durch die Mechanisierung und größere Flächen sind die Familienbetriebe wieder schlagkräftiger geworden“, ist Fitzen überzeugt.

Wellness im Kuhstall

Ungefähr 100 Milchkühe stehen auf dem Hof von Georg Gütges am Rader Weg in Süchteln. Sie genießen dort große Bewegungsfreiheit und haben die Wahl, ob sie sich im Stall in einer der 100 mit Stroh ausgelegten Liegeboxen niederlassen wollen oder lieber an die frische Luft nach draußen vor die Tür gehen möchten. Dort gibt es übrigens auch eine rotierende Bürste, mit der sich die Kühe „schrubben“ können. Sie machen gern Gebrauch davon. In der Nähe der Niers besitzt Gütges Weiden, auf der es sich seine Tiere im Jahr vor der ersten Kalbung noch einmal richtig gut gehen lassen können.

Alle Tiere werden zweimal täglich - um 7 und um 17 Uhr - gemolken. Dazu werden sie in einen Raum neben dem Stall geführt. Die Melkmaschine wird von einer Grube aus angeschlossen, die eine gewisse Ähnlichkeit hat mit der Werkstattgrube eines Kfz-Betriebes hat. Hier können zehn Kühe gleichzeitig „bedient“ werden. Die Tiere kennen das Verfahren, die meisten kommen pünktlich und freiwillig, einige brauchen etwas „Nachhilfe“. Ohne moderne Technik geht es auch im vergleichsweise kleinen Betrieb der Familie Gütges nicht. Das Futter, bestehend aus selbst angebautem Mais, Gras, Rübenschnitzeln und Stroh, wird hier selber gemischt. Raps, Soja und Getreide werden vollautomatisch dosiert. Um den Hals tragen die Kühe einen Anhänger mit einem Chip. So erkennt das Fütterungssystem jede einzelne Kuh und kann die Futtermenge individuell steuern, zum Beispiel abhängig von der Milchleistung oder von der gesundheitlichen Verfassung.

Sieben Wochen vor dem Kalben er-



Mit modernsten landwirtschaftlichen Maschinen pflanzt Bernd Fitzen Kartoffeln an der Neuwerker Straße ein. Hightech auf den Feldern sichert den landwirtschaftlichen Betrieben heute die Konkurrenzfähigkeit. Foto: Peter Abrahams

halten die Tiere Schonkost. Eine besonders energiereiche Nahrung wird den Kühen dann zum Zeitpunkt der Kalbung wieder zur Verfügung gestellt. Außerdem ziehen sie um in eine Art „Wellnessbereich“, einen benachbarten Stall, in dem es keine Boxen, sondern viel Platz und vor allem Ruhe gibt. Gleich nebenan untergebracht sind die jüngsten Mitglieder der Hoffamilie, drei vier Wochen alte Kälbchen. Sie werden erst nach zwei Jahren in die Milchproduktion gehen.

30 Liter pro Kuh

Die Familie Gütges betreibt in der dritten Generation Landwirtschaft. Gaby Gütges kümmert sich um das kleine „Land-Lädchen“, Tochter Ronja ist bereits Landwirtin, wird ihre Ausbildung aber noch weiter fortsetzen zur staatlich geprüften Landwirtin. Auch Sohn Lars ist in der landwirtschaftlichen Ausbildung. Ronja packt auf dem elterlichen Hof mit an und kümmert sich um die Besamung der Kühe. Informationen, wann der richtige Zeitpunkt dafür gekommen ist, gibt es übrigens auch aus einem Computersystem, das die Kühe ständig überwacht.

Rund 30 Liter Milch im Durch-

schnitt gibt eine gesunde Kuh am Tag, da kommen täglich bis zu 2.500 Liter zusammen. Abnehmer ist vor allem die Molkereigenossenschaft ARLA. So landet die Milch vom Hof der Familie Gütges schließlich in bekannten Produkten wie BUKO oder KAERGARDEN. Frische gekühlte Milch von der Kuh kann man aber auch im kleinen Land-Lädchen am Rader Weg kaufen. Da kostet der Liter nur 60 Cent. Und wem das geeignete Transportgefäß fehlt: Die passende Milchkanne kann man dort gleich mit erwerben und sie immer wieder verwenden.

Einmal im Monat unterzieht sich der Hof freiwillig Prüfungen durch den Landeskrolldienst NRW. Die Tiere werden alle untersucht, zu jeder einzelnen Kuh gibt es ein umfangreiches Datenblatt. „Damit ist sichergestellt, dass es unseren Tieren gut geht“, sagt Georg Gütges. „Die beste Milch stammt ja bekanntlich von glücklichen Kühen.“

Milch aus dem Automaten

Ganz neue Wege beschreitet seit einigen Monaten Landwirt Peter Brocker. Auf seinem Hof (Hausen 66 in Dülken) gibt es einen Milch-

automaten. „Es geht nichts über frische Kuhmilch“, ist Annegret Brocker überzeugt. „Sie ist viel gehaltvoller und schmeckt einfach besser als die aus dem Supermarkt.“ Das sehen offenbar auch die Kunden so, denn der Automat wird gut angenommen. Wer keinen eigenen Behälter mitbringt, kann auf dem Hof auch eine hübsche Flasche für den Transport kaufen. Die Bedienung des Automaten ist einfach: Einen Euro einwerfen, Flasche unter den Zapfhahn halten, den Füllknopf drücken und so lange festhalten, bis die Flasche voll ist. „Manche Kunden lassen den Knopf zu früh wieder los, darauf sollte man achten“, sagt Annegret Brocker.

Frische und Qualität zählt

Wer den Bauernladen auf dem Hof der Familie Braßeler an der Waldnieler Straße zum ersten Mal betritt, wundert sich. Das Ambiente erinnert fast an einen modernen Verbrauchermarkt. Es gibt zwei Kassen, Kartenlesegeräte für die bargeldlose Bezahlung und sogar Einkaufswagen. „Das war ein Wunsch unserer Kundschaft, den wir gern erfüllt haben“, erzählt Boris Braßeler.

Der landwirtschaftliche Familien-

VIERSEN BEWEGT

betrieb aus Dülken hat sich auf Legehennenhaltung und Kartoffelanbau spezialisiert. Diese Produkte bilden deshalb auch den Schwerpunkt im Angebot des Hofladens. Aber selbstverständlich ist die Warenvielfalt erheblich größer. Was nicht aus eigenem Anbau stammt, kommt von Kollegen aus der Region: Erdbeeren, Spargel oder Äpfel aus Kempen, Gemüse aus Bracht, um nur einige Beispiele zu nennen. Ganz wichtig für ihn sind die Frische und hohe Qualität der angebotenen Produkte, auch wenn man dafür täglich seine Kollegen abfahren muss, um dies gewährleisten zu können.

Eine gute Beratung der Kunden versteht sich von selbst. Insgesamt fünf Beschäftigte – meist aus dem Umfeld der Familie oder dem Freundes- und Bekanntenkreis – stehen im Bauernladen der Kundschaft mit Rat und Tat zur Seite. Informieren kann man sich aber auch über die Homepage www.brassellers-bauernladen.de, auch Bestellungen können per E-Mail aufgegeben werden. „Der Einsatz solcher Kommunikationsmittel ist heutzutage einfach unverzichtbar“, sagt Braßeler.

Hühner müssen sich wohlfühlen

Auch die Technik im Hof ist aufwändig. Das fängt bei der optimalen Lagerung und Belüftung der Kartoffeln an und endet bei einer Verpackungsmaschine, die die Tüten mit den Kartoffeln zunäht. Braßeler beliefert mit seinen Produkten verschiedene Märkte in Dülken, Viersen und Mönchen-



Familie Brocker vor ihrem Milchautomaten in Hausen (Dülken). Hier gibt es frische Milch auf Knopfdruck. Foto: Archiv

gladbach. Und wer Kartoffeln mit dem Namen „Dülkengold“ sieht, der weiß, sie stammen vom Hof der Familie Braßeler.

Zweites Standbein des Familienunternehmens sind Eier. Die Legehennen sind in vier Ställen mit Wintergärten untergebracht. Wenn den Hühnern danach ist, können sie den Stall jederzeit verlassen und draußen auf Stroh und Spänen scharren. „Je besser sich die Tiere fühlen, umso besser ist auch die Qualität“, weiß Braßeler aus Erfahrung.

Vieles läuft auch in diesem Bereich mit Hilfe moderner Technik ab. Die Eier werden vom Stall über ein Förderband transportiert, auf Be-

schädigungen untersucht, nach Größen sortiert, gestempelt, sodass Art der Haltung und Herkunft ersichtlich sind, und schließlich verpackt. „Wir gehören zwar zu den kleineren Unternehmen, aber die Anforderungen sind für alle gleich“, sagt Braßeler. Und weil er großen Wert auf gesunde Tiere, einwandfreie Ware und zufriedene Kunden legt, unterzieht sich Braßeler mit seinem Betrieb freiwillig regelmäßigen Kontrollen: „Die muss ich selbst bezahlen, aber das ist mir der gute Ruf unseres Hofes wert.“

Neue Technik gegen „Mief“

„Wir machen Mief“ ist der Titel einer Kampagne, mit der der Rheinische Landwirtschafts-Verband zurzeit um mehr Verständnis für den Einsatz von Gülle wirbt. Der Naturdünger ist für die Landwirtschaft und für das Wachstum von Pflanzen unverzichtbar und ein wichtiger Bestandteil der betrieblichen Kreislaufwirtschaft. Mit ihr lässt sich der Einsatz von industriell und mit großem Energieaufwand hergestellten Düngemitteln deutlich verringern. Dass Gülle unangenehm riecht, ist bekannt. Auch die Landwirte, bei denen sie zum Einsatz kommt, kennen das Problem. Wo immer es möglich ist, wird die Gülle durch Schläuche direkt in

den Ackerboden geleitet und mit Erde bedeckt, damit es nicht so streng riecht. Inzwischen kommt zur Verminderung von Geruchsbelästigungen aber auch hochmoderne Technik zum Einsatz. Die Rede ist von einem „rollenden Labor“. „Bei uns läuft zurzeit ein Modellversuch, bei dem die Gülle schon bei der Befüllung auf die Inhaltsstoffe untersucht wird“, berichtet Ortslandwirt Alexander Platen. „Dabei wird die Gülle bei der Befüllung analysiert, wieviel Stickstoff, Ammoniumnitrat, Phosphor, Kalium oder Trockensubstanzen enthalten sind. So ist es möglich, den Dünger je nach Pflanzenart und Bodenbeschaffenheit bedarfsgerecht und genau zu dosieren.“ Auch das Ausbringen der Gülle wird automatisch überwacht, das System berücksichtigt zum Beispiel auch die Geschwindigkeit des Fahrzeugs. Das sorgt für eine optimale Dosierung und trägt auch zur Geruchsverminderung bei.

Platens Betrieb ist einer von sechs im Regierungsbezirk Düsseldorf, die an diesem mehrjährigen Modellprojekt teilnehmen. Die Auswertung wird allerdings noch einige Zeit auf sich warten lassen, denn die Ergebnisse sind natürlich auch abhängig von der Witterung und von klimatischen Einflüssen.



Gülle wird heutzutage nicht mehr großflächig mit einem so genannten „Prallteller“, sondern über einen „Schleppschuhverteiler“ auf den Feldern verteilt. Dabei wird die Gülle durch viele kleine Schläuche direkt in den Boden gebracht und damit die Geruchsbelästigung deutlich minimiert. Foto: Stefan Bercks