

"Wir finden Kühe mit Hörnern klasse"

Auf einen Kaffee mit... Silvia Rutschmann, die mit ihrem Mann Fredi die konventionelle Landwirtschaft in Rechberg zu einem Biobetrieb entwickelt hat.

Frau Rutschmann, Sie haben die Entwicklung vom konventionellen landwirtschaftlichen Betrieb zum Biobetrieb vollzogen, erst unter dem Dach des Biolandverbands jetzt bei Demeter. Wie kam das zustande?

Meine Schwiegereltern extensivierten ihren Betrieb bereits 1993. Ende der 1990er Jahre suchte unsere Molkerei, die Breisgau-Milch, heute Schwarzwaldmilch, für ihre Bio-Linie händleringend Milcherzeuger, die nach den Richtlinien des Bioland-Verbands wirtschafteten. Zu der Zeit verliebte ich mich in Fredi, zog auf den Hof und wir übernahmen die Betriebsleitung. Wir stellten 1998 die Bewirtschaftung auf Ökolandbau um. Bio-Landwirtschaft war damals noch eine Produktionsnische und bedeutete für unseren bäuerlichen Betrieb eine echte Zukunftsperspektive.

Und weiter?

Im Laufe der Jahre erhielten wir wertvolle Impulse von Berufskollegen, von Beratern und Wissenschaftlern, von Mitarbeitern, aber auch von landwirtschaftsfernen Menschen mit neuen Blickwinkeln auf die Landwirtschaft und unser Tun. Wir kamen zu der Erkenntnis, dass ein Hof erst rund wird, wenn er nicht nur Lebensmittel produziert, sondern sich für sein Umfeld öffnet und sich mit seinem Dorf und der Region verbindet. Zu der Zeit wandelten wir den Betrieb von einem Einzelunternehmen in eine Kommandit- also eine Beteiligungsgesellschaft um. Die Beteiligung von Menschen im räumlichen und sozialen Umfeld eines Bauernhofes ist ein wichtiger Aspekt der bio-dynamischen Landwirtschaft, und so traten wir 2017 zusätzlich dem Demeter-Verband bei. Demeter ist übrigens der einzige Bioverband, der Hörner bei den Kühen verbindlich vorschreibt. Und wir finden Kühe mit Hörnern einfach klasse.

Glauben Sie, dass sich das Bewusstsein der Verbraucher bezüglich gesunder Ernährung geändert hat? Wenn ja, warum?

Es gibt so viele Forschungsergebnisse, die die negativen Auswirkungen von zu viel Fleisch, zu viel Zucker, von Fertigprodukten und chemischen Rückständen im Essen auf unsere Gesundheit belegen, da kommt man schon ins Grübeln und schaut sich den eigenen Speiseplan kritisch an. Aber das was wir essen, hat nicht nur Konsequenzen für unsere Gesundheit, sondern auch Auswirkungen auf das Klima, unsere Landschaft, die Natur, unsere Dörfer. Das Wissen um diese Zusammenhänge in eigenes Handeln umzusetzen - das ist die eigentliche Herausforderung für uns alle.

Bio-Lebensmittel sind teurer. Es können sich nicht alle leisten, ihren Kühlschrank, ihre Speisekammer mit Bio-Lebensmitteln zu füllen. Es ist also schon auch eine Frage des Geldbeutels, oder?

Die Einkommensschere in Deutschland klafft leider immer mehr auseinander und leider nimmt die Zahl der Menschen zu, für die der Preis eines Produkts das entscheidende Kaufkriterium sein muss. Meist scheint es mir jedoch eine Frage der Prioritäten zu sein, zu welchen Produkten wir greifen. Lebensmittel sind heute so billig wie noch nie. Im Durchschnitt geben die deutschen Haushalte gerade einmal elf Prozent der Konsumausgaben für Lebensmittel aus. Konkret bedeutet die Frage, was ich einkaufe, doch auch, wie viel des mir zur Verfügung stehenden Geldes ich für Lebensmittel ausgeben will.

Warum sind Bio-Produkte so viel teurer?

Weil konventionelle Produkte oft auf Kosten der Natur hergestellt werden. Umweltschäden, die der konventionelle Landbau verursacht, sind in den Produkten nicht eingepreist. Der höhere Preis für Bio ist vollkommen gerechtfertigt. Bio ist arbeitsintensiver, der Ertrag pro Flächeneinheit ist niedriger, von den Nutztieren werden keine Höchstleistungen verlangt. Mehr Tierwohl in der Landwirtschaft bedeutet bekanntlich höhere Kosten.

Beim Thema Fleischkonsum scheiden sich oftmals die Geister. Gerade bei der jüngeren Generation ist das ein großes Thema, dies aus unterschiedlichsten Gründen: ethisch moralisch, ökologisch, gesundheitlich. Eine neue Werteorientierung? Was denken Sie?

Wenn wir als Menschen unseren Nutztieren keinen Respekt zollen, wenn wir deren Würde verletzen, verlieren wir selbst an Würde. Hirn ausschalten, Mund aufmachen, Burger rein - gedankenloser Fleischkonsum ist wirklich out. Wenn man Tierleid schmecken könnte, wäre Schweinehack für 99 Cent das Kilo schlichtweg ungenießbar. Junge Menschen sind da oft kritischer - das macht mir Mut. Bei einer vegetarischen Ernährungsweise werden Milchprodukte verzehrt. Um Milch geben zu können, muss eine Kuh vorher ein Kalb zur Welt bringen. Die Hälfte der Kälber einer Milchkuhherde sind männlich, also keine Nachzucht. Die Stierkälber dürfen aber keine Wegwerfkälber sein, sondern auch die müssen wir aufziehen, richtig gut halten und - wenn sie nach zwei Jahren schlachtreif sind - aufessen. Erste nutztierlose Betriebe wirtschaften - quasi für Veganer - ohne tierischen Dünger und bauen so tierleidfrei Obst und Gemüse an. Den Böden fehlt dort zwar der fruchtbare Kuhmist, aber es wird gemulcht, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Ich selbst bin Flexitarier und mag den Sonntagsbraten aus einer guten Tierhaltung.

Sie vermarkten Rindfleisch. Was unterscheidet die Aufzucht der Rinder auf Ihrem Hof von der in einem konventionellen Betrieb?

Es gibt nicht den konventionellen Standardbetrieb, der als Vergleichsbetrieb herangezogen werden könnte. Für den Hof Gasswies jedoch sehr bezeichnend und für einen Milchviehbetrieb sehr ungewöhnlich ist, dass die Kälber nach der Geburt ihren Müttern nicht weggenommen werden, sondern mit ihnen aufwachsen, mit ihnen schmusen und an ihren Eutern saugen dürfen. Wir ziehen sowohl die männlichen als auch die weiblichen Kälber auf. Unsere Rinder fressen Gras. Getreide bekommen sie nur sehr wenig. Mit Getreide sollte man Brot backen und nicht Rinder füttern.

Sind Ihre Tiere glücklicher?

Ich weiß nicht, ob ein Tier Glück empfindet. Ich meine, wir Bauern haben schon sehr viel richtig gemacht, wenn ein Nutztier in unserer Gegenwart keine Angst zeigt und sich uns vertrauensvoll zuwendet. Aber ehrlich gesagt, die Sprünge der Kühe, wenn sie nach dem Winter zum ersten Mal wieder auf die Weide dürfen, die sehen schon sehr nach Freude und Glück aus.

Das Tierwohl, die artgerechte Tierhaltung liegt vielen am Herzen, Bilder von üblen Missständen, von qualvollen Tiertransporten sorgen für große Aufregung und rufen mitunter die Tierschützer auf den Plan. Wie beurteilen Sie die Lage? Was kann man dagegen tun?

Auch in der Landwirtschaft gibt es leider Kriminelle, die sich nicht an Gesetze halten und die die ganze Branche in Verruf bringen. Der überwiegende Teil der Kolleginnen und Kollegen hält sich jedoch an Vorgaben und ist empathisch gegenüber den ihnen anvertrauten Nutztieren. Höfe sollten wieder kleiner werden, den Menschen vor Ort ihre Stalltüre öffnen und lokal beziehungsweise regional vermarkten.

Wie geht es Ihnen persönlich, wenn Sie Tiere schlachten?

Schlachtungen sind für uns wirtschaftliche Notwendigkeit, denn die Direktvermarktung von Rindfleisch ist eine wichtige Einkommensquelle. Wir sind da also professionell und an den Vorgang gewöhnt. Nur so kann man es gut machen. Und trotzdem ist eine Schlachtung immer ein besonderer Moment, auch der Dankbarkeit, denn eine Schlachtung ist eine Form der Ernte. Im Sterben ist ein Tier am schwächsten. Wir Tierhalter und Metzger haben große Verantwortung, mit dieser Schwäche angemessen umzugehen, dem sterbenden Tier Raum und Zeit zu geben. Dies erfordert von uns Ernsthaftigkeit und Respekt. Kalt lässt uns das nie.

Erdbeeren, Himbeeren im Dezember, Rindersteaks aus Argentinien - Produkte aus allen Herren Ländern, zu allen Jahreszeiten in den prall gefüllten Regalen der Supermärkte. Eigentlich ein unsäglicher Luxus?

Nicht nur die Käufer dieser Produkte sind gedankenlos. Auch die Markttreibenden, die solche Produkte im Sortiment haben, besitzen wenig Gespür für verantwortungsvolles Wirtschaften.

Wie schätzen Sie die Zukunft der hiesigen Landwirtschaft ein? Was für Perspektiven sehen Sie? Wo soll es lang gehen? Was wäre wünschenswert?

Ganz grundsätzlich: Die Landwirte im kleinteiligen Südwesten müssen den Anspruch, für einen anonymen Weltmarkt zu produzieren, endlich begraben und regional denken. Dafür braucht es weiter massive Unterstützung von der Politik und den Bürgern. Landwirtschaft und Umweltschutz sollten ihr gegenseitiges Feindbild über Bord werfen und miteinander für beide Seiten tragbare Lösungen suchen, wie mit der Landschaft und dem Klimawandel umgegangen werden soll. Da gibt es viele gute Ansätze.

Fragen: Eva Baumgartner

Zur Person

Silvia Rutschmann (52) stammt aus Wutöschingen. Von Beruf ist sie Landschaftsarchitektin und wurde der Liebe wegen zur überzeugten Bäuerin in Rechberg. Gemeinsam mit ihrem Mann Alfred, mit Mitarbeitern und vielen Helfern betreibt sie den Demeterhof Gasswies, der bereits im Jahr 1998 auf Biolandbau umgestellt wurde. Im Jahr 2016 wurde der Familienbetrieb in eine Kommanditgesellschaft umgewandelt. Drei Jahre später wurde auf dem Hof der Verein Kulturacker Klettgau zur Förderung des bio-dynamischen Landbaus und eine Kulturstätte auf dem Land aus der Taufe gehoben.

Der Demeter Hof Gasswies (www.hof-gasswies.de) produziert Lebensmittel in Bio-Qualität: Milch, Rindfleisch, Obst wie Äpfel, Birnen, Kirschen, Mirabellen, Zwetschgen, Fruchtsäfte, Brotgetreide wie Dinkel, Roggen, Weizen und Sojabohnen für die Tofuherstellung. Derzeit entsteht ein kleiner Hofladen. Wer den Betrieb unterstützen möchte, kann zum Beispiel eine Kuhpatenschaft übernehmen. Kontakt, per E-Mail (info@hof-gasswies.de) oder Telefon 07742/91 92 38.