

Wer auf dem Feld ackert, muss zupacken können

BZ-SERIE: Der Fachkräftemangel ist in der Region spürbar. Die BZ schaut vor Ort, wie groß die Probleme in den Branchen sind und welche Lösungsansätze es gibt. Heute: Landwirtschaft auf dem Hof Dachswanger Mühle in Umkirch.

Von Manfred Frietsch

Der erste Blick des Landwirts am Morgen gilt dem Himmel. Was mag er heute wohl für Wetter bringen? Das war Jahrhunderte lang so. Heute sind Agrarwetterprognosen auf dem Smartphone jederzeit abrufbar. Und doch gibt es so Tage, da hilft die beste Vorhersage nicht viel. Da will sich das Wetter nicht so richtig entscheiden. Durchwachsen nennt man so was. Gerade noch bahnte sich zaghaft ein Sonnenstrahl den Weg durchs graue Gewölk bis runter auf den Acker. Dann aber rieseln doch Tropfen nieder.

Reinhard Schneider nimmt es gelassen. Solange es keine extremen Ereignisse gibt, wie Starkregen oder knochentrockene Hitze, lässt sich in einem Ackerbaubetrieb, wie dem Hof Dachswanger Mühle, die Arbeit gut managen. Flexibilität ist eh immer gefragt, erklärt Schneider, der mit seinem Bruder Lebrecht den zwischen Umkirch und Gottenheim gelegenen Ackerbaubetrieb leitet, der seit 1989 nach Bioland-Regeln bewirtschaftet wird. Hier werden nicht nur Kartoffeln oder So-



Sie halten den Dachswanger Hof am Laufen (von links): Jonas Autenrieth und Niklas Stöhr mit Lebrecht und Reinhard Schneider. Die beiden Brüder werden die Leitung einmal an das junge Duo weitergeben.



ÜBERALL FEHLEN DIE LEUTE
Mitten im Fachkräftemangel

ja angebaut. Es werden hier auch Erzeugnisse aus einem Verbund mit anderen Bioland-Betrieben für die Auslieferung an den Handel verpackt. Und gerade der Handel ist es, der den Terminplan mitbestimmt. Er bestellt oft sehr kurzfristig. Dann muss nicht nur das Produkt verfügbar sein, es braucht auch die Leute für die Arbeit. Und das ist nicht immer einfach.

Zum Beispiel bei den Melonen. Bio-Mini-Wassermelonen, um es genau zu sagen. Um sie kümmert sich Jonas Autenrieth. Er hat dafür ein Testfeld angelegt, mit 20 Ar nur ein winziger Bruchteil der 110 Hektar Anbaufläche des Dachswanger Hofes. „Wir erproben alles, wenn wir was neu anbauen wollen, mit Testfeldern, zum Beispiel auch mit Zuckermais“, erklärt Schneider, „man bleibt nie stehen“.

Für Autenrieth, 27 Jahre jung, ist es auch die Gelegenheit, mal ein Projekt alleine durchzuführen, von der Konzeption bis zur Vermarktung, bis die letzte Melone geerntet und beim Kunden gelandet ist. Der Anstoß, es mal mit Melonen zu versuchen kam vom Unternehmen Hieber, das zwischen Bad Krozingen und Rheinfeldern über ein Dutzend Lebensmittelgeschäfte betreibt. Es hatte beim Dachswanger Hof nach Wassermelonen aus regionalem Anbau, natürlich Bio, und das im kleinen Format, gefragt. „Eineinhalb bis zwei Kilo schwer“, erklärt Autenrieth, das sei eine kundenfreundliche Größe, um eine Melone mitzunehmen und auf einmal zu verzehren. Das Versuchsfeld liegt gleich hinter einem Geräteschuppen des Hofbetriebs, direkt neben einem So-

jafeld. Autenrieth besorgte 2000 kleine Setzlinge. Sie wachsen in langen Reihen, die mit einer dunklen Ackerfolie bedeckt sind. „Das ist kein Plastik, sondern Maisstärke, die verrottet und zersetzt sich“, erklären Schneider und Autenrieth. In der Folie sind Pflanzlöcher vorgestanz, alle 75 Zentimeter. Da der Abstand zwischen den Melonensetzlingen aber nur halb so groß sein sollte, wurde jeweils genau mittig zwischen den Stanzlöchern noch ein weiteres Loch gestochen, „von Hand“, erklärt Autenrieth. Gepflanzt wurden die kälteempfindlichen Setzlinge am 20. Mai, das dunkle Vlies dient auch der Wärmespeicherung.

Doch Wassermelonen wollen es zum Wachsen nicht nur warm, sondern auch nass, schon um ihrem Namen gerecht zu werden. Also wurde in trockenen Phasen, die es diesen Sommer ja auch gab, mit Bewässerung nachgeholfen. Dazu waren mit dem Vlies auch Schläuche verlegt worden, perforiert mit kleinen Löchern. Die Tröpfchenbewässerung kommt direkt



Azubi Felix Rebmann bei der Arbeit an einer Mischanlage für Bio-Futtermittel für Geflügel.

an die Pflanze, es gibt kaum Verdunstungsverluste und es braucht so viel weniger Wasser als bei einer Feldberegnung.

Anfang August liegen etliche Melonen zwischen den Blättern ihrer Pflanze auf dem schwarzen Vlies. Am gelben Fleck, der sich auf ihrer Unterseite bildet, erkennt Autenrieth, dass sie erntereif sind. Geerntet wird aber nicht etwa auf Vorrat, so dass die Melonen noch tagelang auf Lager müssen. Melonen kommen wirklich „feldfrisch“ – so wie es im Titel einer Produktlinie des Dachswanger Hofes und seiner Partnerbetriebe lautet – in die Läden. „Die Leute kaufen Melonen im Sommer dann, wenn es warm und sonnig ist“, erläutert Schneider. An Regentagen, wovon es ab Mitte Juli ja einige gab, würde niemand im Supermarkt nach frischen Melonen verlangen. Als Schönwetterfrüchte laufen sie eben nur an schönen Sommertagen gut. Also schaut auch der Handel hier aufs Wetter und ordert sehr kurzfristig: Heute wird bestellt, morgen soll die Ware schon im Laden sein. Und das ist dann eine Herausforderung für den Hofbetrieb. Die Ernte selbst ist Handarbeit, wobei ein Traktor zum Transport der Kisten, in welche die vom Pflanzstil getrennten Melonen gelegt werden, natürlich mit von der Partie ist. Die Pflanzreihen sind so angelegt, dass sie in die Spurweite des Traktors passen, seine Räder laufen links und rechts davon, ohne eine der Früchte zu zerquetschen. Die Melonen reifen nicht alle genau zeitgleich, ihre Ernte kann auf ein paar Tage verteilt werden. Darum ist es bei einer geschätzten Anzahl von bis zu 4000 Früchten, welche das Testfeld in diesem Sommer als Ernte erwarten lässt, noch arbeitstechnisch zu schaffen.

Sollte man künftig die Anbaufläche vergrößern, müsste man die Arbeitskräftefrage lösen. Und das ist schwierig. Anders als bei einem Erdbeer- oder Spargelbauer, oder auch im Weinbau, eignet sich der Ackerbau wie beim Dachswanger Hof nicht, um landwirtschaftliche Saisonkräfte über mehrere Wochen am Stück täglich mit genug Arbeit zu versorgen. „Was wir bräuchten, wären Springer“ erklärt Au-

tenrieth, „zum Beispiel zweimal vier Stunden in der Woche“. Nicht stur auf bestimmte Tage festgelegt, sondern am Arbeitsanfall ausgerichtet.

Wenn zum Beispiel die Melonen, oder auch andere Produkte, geerntet werden, gibt es viel Arbeit, aber gedrängt auf kurze Zeit. Bei der Ernte von Kartoffeln bräuchte man mehrere Leute, die zwei, drei Tage auf dem Roder im Einsatz sind. Früher habe man auch Kräfte über den Maschinenring eingesetzt, erklärt Schneider. Doch mit den Stundensätzen, die dieser bei Aufträgen aus der Industrie verlange, könne man nicht mithalten. Die Klientel, die für kurzfristige Arbeitsspitzen am Hof in Betracht käme, ist eben dünn gesät.

Studenten seien nur im Einzelfall mal zu bekommen, erklärt Schneider weiter. Er habe vor einigen Jahren auch schon Geflüchtete aus March einsetzen können, doch diese Leute hätten in zwischen Jobs, so Schneider. Und wer Sozialleistungen beziehe, hätte Probleme, wolle er auf 520-Euro Basis etwas dazu verdienen. Denn das werde von den Sozialleistungen abgezogen – eine Regelung, die Schneider für falsch hält. Denn so würden Anreize, in Arbeit zu kommen, abgewürgt. Auf dem Dachswanger Hof ist man daher froh, dass man auf zwei fitte

Gefragt sind vor allem Kräfte für kurzfristige Arbeitsspitzen



Der gelbe Fleck zeigt es an: die größere Melone ist reif.

Rentner zurückgreifen kann. Sei seien zuverlässig, kennten die Abläufe im Betrieb und arbeiteten sehr selbstständig, ist Schneider voll des Lobes. Einer von ihnen mache zum Beispiel regelmäßig die LKW-Fahrten zu den Partnerbetrieben und zu Kunden.

Natürlich ist die Arbeit auf Acker und Hof auch nicht jedermanns Sache. Man muss schon zupacken können. Aber dafür, so erklärt Jonas Autenrieth, werde es nie langweilig, man habe viel Abwechslung, und draußen zu arbeiten gefalle ihm. Schneider muss da lächeln: „Ich arbeite mittlerweile 80 Prozent im Büro.“ Das liegt auch daran, dass der Vertrieb mit Bioprodukten mehrerer Erzeuger, die damit verbundene Logistik und agrartechnische Dienstleistungen – etwa die Herstellung von Bio-Futtermischungen für Milchviehhalter – längst den größeren Teil des Betriebsumsatzes ausmachen, verglichen mit dem Umsatzwert der Erzeugnisse aus dem eigenen Anbau. Da gibt es einfach viel zu organisieren.

Und auch zu tüfteln: Vieles, was auf der Dachswanger Mühle an Anlagen läuft, ist Marke Eigenbau, wurde mit handwerklichem Geschick selbst entwickelt. So zum Beispiel die Tütenschnürmaschine, für die unter anderem ein Förderband einer Supermarktkasse und eine Nähmaschine so verbaut wurden, dass die Papiertüten, in die zum Beispiel eine Getreidemischung gefüllt wird, gleich mit einer Schnur zugenäht wird. Auch für die Bedienung dieser Anlage suche man immer Hilfskräfte, ergänzt Schneider.

Fest arbeitet auf dem Hof nur ein kleines Kernteam. Dazu zählt Niklas Stöhr, der einmal zusammen mit Autenrieth die Betriebsführung von den Brüdern Schneider übernehmen soll. Er hat zur Ausbildung als Landwirt auch noch die zum Techniker gemacht. Eine gefragte Kompetenz, bei den vielen Maschinen, Fahrzeugen und Anlagen, die am Dachswanger Hof im Einsatz sind. Jonas Autenrieth hatte an seine Landwirtschaftslehre noch ein Agrarstudium angeschlossen.

Die Dachswanger Mühle selbst bildet auch aus. Als etablierter Biobetrieb ist der Hof gefragt. „Wir haben immer Bewerbungen“, erklärt Reinhard Schneider. Seit August ist mit dem 17-jährigen Felix Rebmann ein neuer Azubi an Bord. Er ist selbst, in Stegen, auf einem Bauernhof zuhause. Über die Berufswahl musste der junge Mann nach der Schule nicht lange grübeln. Gefragt, warum er sich für eine Landwirtschaftslehre entschieden habe, sagt er sofort: „Ich hatte nie einen anderen Gedanken!“ „Man hat gleich gemerkt, er weiß, um was es hier geht“, freut sich Schneider über die neue Kraft. Den ersten praktischen Teil der Lehre wird er in Dachswangen verbringen, den zweiten dann auf einem Milchviehbetrieb in St. Ulrich. „Es ist wichtig, beides kennenzulernen, Ackerbau und Viehhaltung“, erklärt Schneider. Das sei ja auch das Tolle am Landwirtschaftsberuf: diese enorme Vielseitigkeit.

▶ Weitere Serienteile unter mehr.bz/fachkraeftemangel-region-freiburg