



Demonstrationsbetrieb aus Überzeugung:
„Für Bio begeistert man durch Erleben“
weiß Betriebsleiter Rolf Winter.

Das Gutshaus von Wulksfelde stammt in
seiner heutigen Form von 1860. Die Wiesenflächen
davor laden zu „Schnack“ und Spiel.

Über die Hälfte des Ackerlands wird mit
Getreide bestellt. Maschinen halten den
Aufwand für Anbau und Ernte in Grenzen.

Gut Wulksfelde: „Ährensache“ Ökolandbau

Kleine Körner, große Kraftpakete: Stärke, Eiweiß, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente – in Getreide steckt Energie pur. Werden Weizen, Roggen, Dinkel und Co. auf ökologische Weise angebaut und schonend verarbeitet, sind sie als Backwaren und in Speisen nicht nur lecker, sondern auch umweltfreundlich und bekömmlich. Auf Gut Wulksfelde bei Hamburg greift alles ineinander. Rund 150 Menschen arbeiten hier in unterschiedlichsten Bereichen. Ökolandbau im großen Stil, doch ausschließlich „mit den Kräften der Natur“, betont Betriebsleiter Rolf Winter. Hierfür ist das Getreide als eine wichtige Säule des Demonstrationsbetriebes ein gutes Beispiel.

Feuer und Flamme für den Ökolandbau

Wulksfelde liegt nahe des „Oberen Alstertals“ nördlich vor den Toren Hamburgs, inmitten von Feldern, Wäldern und hanseatisch-bürgerlicher Noblesse. Auch das 1860 fertiggestellte helle Gutshaus von Wulksfelde wirkt vornehm. Backsteingebäude auf dem Weg dorthin sowie Picknickbänke und ein Spielplatz verbreiten aber auch Wärme und das Gefühl, willkommen zu sein – genauso wie Betriebsleiter Rolf Winter bei Führungen. Inspiriert durch seine Großeltern, wollte er schon als Kind Landwirt werden. Nach sieben Jahren als Berater von Biobauern kam Winter 1993 nach Wulksfelde. Er lebt die Prinzipien des Ökolandbaus nicht nur, er brennt dafür. Das wird auch im Gespräch über den Anbau und die Verarbeitung von Getreide auf seinem Hof klar.

Auf Wulksfelde werden Weizen, Dinkel und Roggen sowie Hafer, Gerste und Triticale, eine Kreuzung aus Weizen und Roggen, selbstverständlich ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel oder mineralische Stickstoffdünger angebaut. Über den Großteil des Getreides freut sich die hofeigene Backstube. Hafer, Gerste und Triticale schmecken aber unter anderem auch den Schweinen. Mit dem Ertrag aus der zugekauften ökologischen Ursprungssaat wird vier bis sechs Jahre lang jährlich „nachgebaut“, also neues Getreide angebaut. Danach wird neue Saat eingekauft.

Der Boden als Zentrum des Ackerbaus

„Beim Ackerbau geht es uns um den Boden, was ihn ernährt und gesund erhält, nicht nur darum, was die Pflanze braucht“ betont Winter. Gewährleistet wird das durch die Fruchtfolge: „Hier wächst höchstens alle fünf Jahre das Gleiche auf einer Fläche.“ Hülsenfrüchte sorgen für die Anreicherung des Bodens mit Stickstoff, der nachfolgende Kulturen nährt. So laugt der Boden nicht aus. Da zwischen den Ähren auch Pflanzen wie Ackerstiefmütterchen und Kornblumen vorkommen, „tragen wir auch zur Biodiversität bei“, stellt Winter fest. Auch Feldhasen, Rebhühner und Igel finden in seinen Feldern Nahrung und Deckung. Aber auch in den extra hierfür angelegten 18 Kilometern Knicks und 21 Amphibienteichen.

Wird das Getreide nach der Ernte vom Chef der Backstube, Bäckermeister Norbert Klemme, gebraucht, gelangt es von den eigenen Silos in die Steinmühle. Hier wird frisch und schonend gemahlen, sodass Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben. Klemme, zwei weitere Meister und sechs Gesellen produzieren pro Nacht bis zu 3000 Brote. Das Sortiment umfasst rund 30 Sorten. Die Menge ist eine Herausforderung, aber auch die Gewährleistung, dass Bio auch Bio bleibt.

Können konventionelle Müller und Bäcker zum Beispiel mit künstlichen Zusatzstoffen auf schwankende Getreidequalitäten reagieren, hilft auf Wulksfelde nur Handwerk. Teige aus Getreide eines feuchten Jahres werden beispielsweise schnell zu weich, da die Nährstoffzersetzung fortgeschrittener ist. „Dann darf der Teig nicht zu lange liegen, man nutzt mehr Sauerteig oder hält alles kälter“, erklärt Klemme. Seit 35 Jahren backt Klemme biologisch, um mit seinen Produkten „nachhaltige Landwirtschaft zu ermöglichen.“

„Beim Ackerbau geht es uns um den Boden, was ihn ernährt und gesund erhält, nicht nur darum, was die Pflanze braucht.“



Vielfalt nicht nur auf dem Acker:
Brot-Farben und -Formen im Backshop
machen Lust auf eine Stulle.



Lässt sich von Bloggern „in die Töpfe“
gucken: Bäckermeister Norbert Klemme backt
seit 35 Jahren Bio, seit 1999 auf Wulksfelde.



In seinem Element: Matthias Gfrörer erklärt
in seiner offenen Gutsküche, wie wertvoll ein
vollwertiger, ausgewogener Speiseplan ist.

„Wir verbiegen uns nicht für jeden Trend“

Auf Gut Wulksfelde gelingt das. Klemmes Backwaren finden an 60 Bezugsstellen Absatz – obwohl der Versorgungsgrad in Hamburg recht hoch ist. „Ein Alleinstellungsmerkmal ist, dass wir eigenes Getreide verbacken und ein offener Hof sind. So haben die Menschen ein Bild“, weiß Bettina Zülów, die seit über 20 Jahren hier arbeitet und den Vertrieb gestaltet. „Alle zwei Wochen rufen auch Menschen an und schwärmen, dass wir Brote wie früher backen: mit dicker, dunkler Kruste“ – so backt Meister Klemme am liebsten. Ohne Innovation geht es aber nicht, „wir verbiegen uns nur nicht für jeden Trend“, erklärt Zülów das Konzept.

„Wir sollten uns mehr von
Grundnahrungsmitteln ernähren
und nicht nur von Genussmitteln.“

einer öko-regionalen Küche in der Heimat um. „Wir sollten uns mehr von Grundnahrungsmitteln ernähren und nicht nur von Genussmitteln. Getreide kann hierbei helfen – wenn es nicht nur als zusammengeklebter Baustoff dient“, erklärt Gfrörer. Vollwertig in der heimischen Küche eingesetzt, ist ein Gerstenrisotto zum Beispiel eine nährstoffreichere Alternative zum bereits „nacktgeschälten Reis“. Kleine Körner leisten insofern einen wesentlichen Beitrag zur Ernährung und können dabei helfen, diese noch gesünder, umwelt- und ressourcenfreundlicher zu gestalten – zumindest, wenn sie so erzeugt und verarbeitet werden wie auf Gut Wulksfelde.

Gut Wulksfelde

Rolf Winter
Wulksfelder Damm 15-17
22889 Tangstedt
Telefon: 040 / 6 44 25 10
Fax: 040 / 64 42 51 45
E-Mail: rolf.winter@gut-wulksfelde.de
Internet: www.gut-wulksfelde.de

demoSPEZIAL 04/2017 (Februar 2017)

Text: Constantin Härthe (m&p)
Foto: Gut Wulksfelde (1,3), Gut Wulksfelde/D. Antonio (2),
m&p: public relations (4-6)
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Karin Wilhelm und Kathrin Billgen

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Gut Wulksfelde und 240 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbraucherguppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen: www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2017

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de