

Zu Besuch beim fränkischen Bio-Pionier Günter Sippel aus Wetzendorf im Knoblauchsland

Günter Sippel war vor über 40 Jahren der erste Bauer, der im Nürnberger Stadtteil Wetzendorf auf biologischen Anbau umstellte. 1964 hörte er erstmals vom ökologischen Landbau, von dem er sofort fasziniert war. Es begann mit seiner Lehre in Segnitz am Main, wo er Hans Müller kennenlernte, einen Schweizer, dessen biologischer Landbau auf wissenschaftlicher Grundlage beruht. „In den Dreißigern hatte hier noch jeder Landwirt Kühe, Schweine oder Pferde. Das hat sich längst geändert. Nach dem Krieg gab es die Flurbereinigung, Wetzendorf war dafür der Prototyp im Knoblauchsland. Und so wie die Gewächshäuser und der Freilandanbau von Pflanzen zugenommen haben, ist der Tierbestand verschwunden“, sagt Sippel.



Schon seit Generationen waren die Sippels Bauern. Günters Eltern wirtschafteten, wie zu dieser Zeit meist üblich, mit allen chemischen Spritz- und Düngemitteln. Er stellte den Betrieb auf Bio um und wurde Gründungsmitglied des Bioland Verbandes. „Das war eine schlimme Zeit. Denn ins Gesicht haben mir die Leute gesagt, dass sie es gut finden, was ich mache. Doch hintenrum haben sie gelacht“, sagt er.



Doch allen damaligen Prophezeiungen, dass er in wenigen Jahren wieder aufhören würde, hat er getrotzt: Heute bewirtschaftet der inzwischen 74-Jährige zusammen mit seiner Frau Terry 10 Hektar Freiland- und 1,2 Hektar Glashaus-Anbaufläche, je nach Jahreszeit haben sie bis zu 15 Saisonkräfte beschäftigt. Seine Frau Terry hat er vor rund 13 Jahren in Rumänien kennengelernt, als er dort nach weiteren Anbauflächen suchte: Die gelernte

Agrar Ingenieurin kam dann später zum Arbeiten zu ihm und blieb, als er ihr einen Heiratsantrag machte.



Um diese Jahreszeit gibt es neben Lagergemüse nur Salate - Eichblatt und Kopfsalat - und Kohlrabi aus dem Gewächshaus. Terry zeigt uns, wie manche Köpfe sich schöner entwickeln als andere. Das sei einfach anders als Freilandware, wo die Pflanzen viel mehr Temperaturunterschiede und Wind und Wetter aushalten müssen und dadurch viel robuster werden. Deswegen heizen sie ihr Glashaus auch nur so wenig wie möglich, um die Bedingungen möglichst nahe an den natürlichen Gegebenheiten zu halten, und das merkt man auch an der Qualität der Salate: im Vergleich zu üblicher Glashaus-Ware sind sie viel stabiler und halten länger.

