

Beim Bioland-Hof Schwarz & Schartel



in Maihingen im Nördlinger

Ries, wo vor ca. 14,8 Millionen Jahren ein riesiger Meteorit vom Himmel gefallen ist, und eine

kreisrunde Vertiefung mit 28 km Durchmesser zwischen Schwäbischer und Fränkischer Alb geschaffen hat. Malerische Städtchen und die weite Landschaft laden zum Wandern und Radfahren ein.

Wieso hast Du dich für diesen Standort entschieden?

Ich habe den Hof von meinen Eltern übernommen.

Hat dieser Standort Vorteile bei der Erzeugung?

Vorteile sind: mittlere bis gute Böden mit wenig Steinen, ebene Flächen, mittlere Niederschläge.

Wann wurde das Unternehmen gegründet?

Seit 1982 sind wir Biobetrieb beim Bioland-Verband



Wie groß ist Eure Anbaufläche?

80 Hektar

Wie viele Mitarbeiter sind bei Euch beschäftigt?

Neben den 3 Gesellschaftern ca. 15 Saisonarbeitskräfte





Auf welche Produkte habt Ihr Euch spezialisiert?

Die fruchtbaren Ackerböden ermöglichen eine vielfältige Landwirtschaft. Neben Brot- und Futtergetreide bauen wir viel Feldgemüse an. Das sind Gelbe Rüben, Rote Rüben, Zwiebeln, Lauch, verschiedene Kohlsorten, Zucchini, Kürbisse, Feldgurken, und anderes Gemüse sowie Zuckerrüben zur Herstellung von Bio-Zucker. Zudem Grünkobse (Futterverarbeitung) und Bio Silagegemenge für die Maihinger Biogasanlage (direkte Einspeisung ins Erdgas-

netz), sowie 2 ha Obstbau Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Rhabarber, Heidel- und andere Beeren.

Wieso hast Du Dich entschieden, Ware aus kontrolliert biologischem Anbau anzubauen?

weil die konventionelle Landwirtschaft auf Dauer der falsche Weg ist.

Kannst Du uns ein bisschen über die Erzeugung der Produkte erzählen?

Obwohl Maschinen für die Bodenbearbeitung, Saat, Unkrautregulierung und Ernte zum Einsatz kommen, haben wir noch einen hohen manuellen Anteil bei der Erzeugung. Das Feldgemüse sowie Zuckerrüben müssen ein bis zwei mal per Handhacke bearbeitet werden. Bei der Ernte der Gelben Rüben für den Frischmarkt wird kein Vollernter eingesetzt, sondern jede Karotte per Hand raus gezogen, da hierbei die Verletzungsgefahr der Möhren(durch Siebketten) nicht vorhanden ist.

Auch bei der Aufbereitung für den Verkauf ist viel Handarbeit dabei. Unsere Obstplantage wird extensiv bewirtschaftet d.h. es wird nur ein Bruchteil der nötigen Pflanzenschutzmaßnahmen mit biologischen Pflanzenschutzmitteln durchgeführt. Daher wird das Kernobst auch vorwiegend an Privatkundschaft vermarktet sowie zu Saft verarbeitet.



Was unterscheidet Eure Produkte von den konventionellen Produkten?

Der bessere Geschmack und keine Pestizidbelastung.

Was ist für Dich die Kernaussage des ökologischen Anbaus?

Der Öko-Landbau verbessert die Bodenfruchtbarkeit durch wechselnden Anbau verschiedener Kulturen, die sich gegenseitig ergänzen (Fruchtfolge), und durch angepasste Bewirtschaftungsverfahren. Er verzichtet auf den Einsatz



von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln sowie von mineralischem Stickstoffdünger und schützt dadurch Wasser und Klima. Öko-Bauern halten Tiere artgerecht und sorgen für den Erhalt der Artenvielfalt in unserer Kulturlandschaft.

Unter welchem Motto arbeitet Euer Unternehmen?

Der Weg ist das Ziel.

Was ist das besondere beim Bio-Heidelbeeren-Anbau?

Heidelbeeren brauchen einen ph-sauren Boden, um gut zu wachsen. Um den Waldboden möglichst gut zu simulieren, wird zum Beispiel Rindenmulch eingebracht. Zudem brauchen sie sehr viel Wasser, dieses Jahr waren die Regenfälle ergiebig genug, sodass eine mittlere bis gute Ernte erwartet wird. Unsere Beeren werden ausschließlich im Freiland angebaut. Daher brauchen sie Schutz gegen ihre natürlichen ‚Feinde‘: Vögel werden mit Vogelscheuchen und Knallschußanlagen abgewehrt. Natürlich knallt es nur laut und die Vögel fliegen davon, bevor sie alle Beeren fressen können. Schließlich sollen noch welche übrig sein, wenn die Erntehelfer kommen und alle Beeren von Hand gepflückt werden.

