

# Netzwerk Südbaden

Das regionale Wirtschaftsmagazin

KUNSTSTOFF: VERÄNDERN, UM ZU BLEIBEN • ANTONIHOF: SO KANN DIE AGRARWENDE FUNKTIONIEREN • TRANSFORM: EINE AUSSTELLUNG ZUR ENERGIEWENDE • MUSIKMACHER: SAUTER BAUT KLAVIERE UND FLÜGEL • ORTSPORTRÄT OBERKIRCH: ZWISCHEN OBST UND INDUSTRIE • INTERVIEW ZU DEN STEIGENDEN INSOLVENZZAHLEN • BRUGGAA: NEUES PROJEKT VON HALDE-WIRT HEGAR UNTEN IM TAL

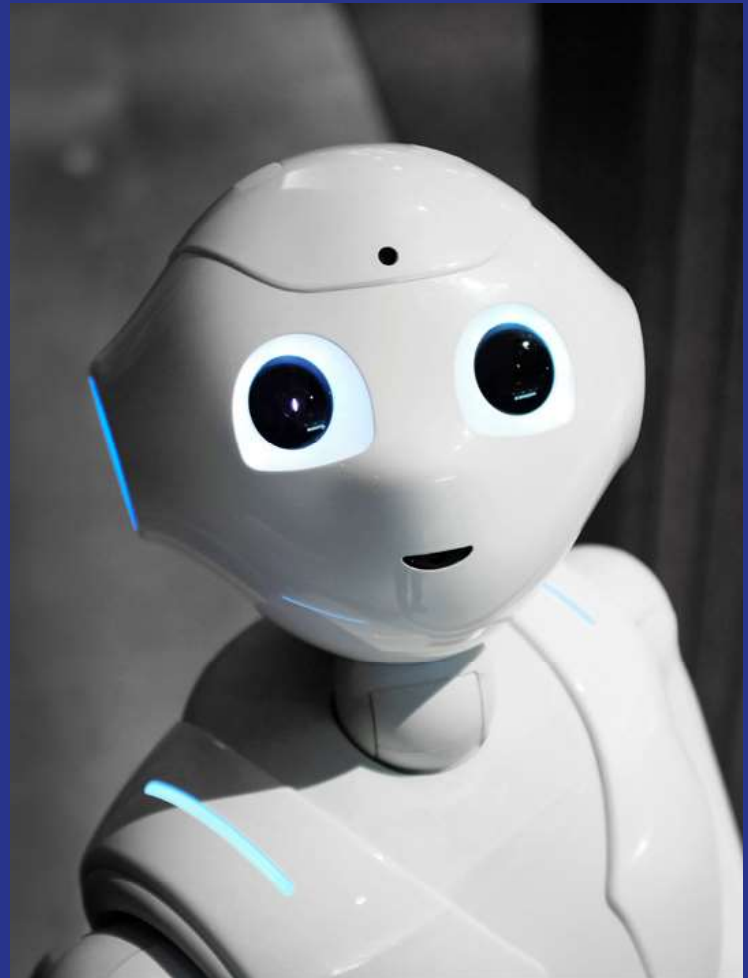


#04/2024

E2014

6,50 Euro

# Zukunft ist jetzt





# Wen der Hafer sticht



**Glückliche Kühe:** Die Rinder auf dem Antonihof stehen im Sommer auf der Wiese und fressen im Winter im geräumigen Stall Heu.

Die Ernährungswende zeigt sich in deutschen Kühlschränken, wo immer häufiger Milchalternativen stehen. Wie wirkt sich das auf die Milch- und Landwirtschaft aus? Und ist das nachhaltig? Drei Antworten aus der Region.

Text: Kathrin Ermert

Während der Absatz von Kuhmilch in Deutschland stetig sinkt, legt der von pflanzlichen Drinks stark zu, laut Manager Magazin vergangenes Jahr um 85 Prozent. Obwohl sich lediglich zwei bis drei Prozent der Deutschen vegan ernähren, konsumieren fast die Hälfte pflanzliche Milchalternativen, die nicht Milch heißen dürfen, am häufigsten aus Hafer. Die schwedische Firma Oatly hat hier Pionierarbeit geleistet, mittlerweile aber viel Konkurrenz bekommen. In den Supermarktregalen drängeln sich die Produkte etlicher Anbieter und viele Handelsmarken. Seit vier Jahren mit dabei: der Haferdrink Velike, den die Schwarzwaldmilch-Tochter Black Forest Nature produziert und vertreibt.

#### Hafer für die Molkerei

„Als klar wurde, dass der vegane Megatrend nicht verschwindet, war die Frage: mitgehen oder an sich vorbeiziehen lassen“, sagt Andreas Helm. Der 47-Jährige ist Geschäftsführer von Velike. Er kam 2017 zur Molkerei Schwarzwaldmilch, ursprünglich um das Projekt Käsemanufaktur voranzutreiben, aber auch um neue Geschäftsmodelle zu entwickeln. Der Organisationssoziologe hat bei Daimler promoviert und bei Lonza gearbeitet, eher er nach Freiburg ging. Nachdem die Molkerei ihre Pläne für eine eigene Käserei aus Kostengründen beerdigt hatte, konzentrierte sich Helm auf das vegane Thema. ▶

# „Wir haben von Anfang an Erträge für die Genossenschaft erwirtschaftet.“ — Andreas Helm

„Hafer ist ein regionales Superfood“, sagt Velike-Geschäftsleiter Andreas Helm. Denn das Getreide ist gesund für Mensch und Boden.



Dem Haferdrink gingen einige Jahre Überlegungen und Entwicklungen voraus, insbesondere bezüglich des Rohstoffs, berichtet der Velike-Chef. Denn Soja, Reis, Mandeln und Kokosnüsse, die andere Hersteller als Grundlage für Milchersatzprodukte verwendeten, wachsen nicht in der Region. Hafer schon. Noch dazu ist er gut für eine ausgewogene Ernährung und die Böden. Black Forest Nature bezieht das Getreide – entspelzt, gedarrt, gedämpft, gedörnt und zu Flocken gepresst – von der Rubin Mühle in Lahr. Die wiederum bekommt es von dem Getreideerfasser Rebio aus Rottenberg – in Bioqualität und regional gekennzeichnet. 50 bis 70 landwirtschaftliche Betriebe aus der Region liefern den Hafer für Velike, der vor allem auf der Baar besonders gut wächst.

Einmal pro Woche produziert man im Werk Offenburg die Haferdrinks aus Haferflocken, Wasser und einem Enzym, das die Verkleisterung verhindert. Der Rohdrink kommt nach Freiburg, wo er mit Meersalz und Öl gemischt sowie abgefüllt wird. Diese Biovariante bietet Black Forest Nature als Frischeprodukt in der Glasflasche und als ultrahocherhitzte Variante im Karton an, jeweils etwa zur Hälfte. Die neue Linie „Not Mi’lk“ ist kein Bioprodukt und kann deshalb mit Aromen dem Geschmack von Kuhmilch nähergebracht werden. „Wir optimieren permanent, auch weil die Ansprüche der Kunden ständig steigen“, erklärt Helm.

Wo rangiert Velike auf dem Markt der Milchersatzprodukte? „Mit dem frischen Haferdrink in der Flasche sind wir Marktführer in diesem Segment“, sagt Helm. Die Strategie sei, wie bei der Schwarzwaldmilch auch, Nischen zu suchen. „Die Regionalität und die kurzen Wege sind unser Alleinstellungsmerkmal“, betont der Velike-Chef. Zahlen hat Black Forest Nature bislang nicht veröffentlicht. Und Angaben zu Mengen will Helm weiterhin nicht publizieren, aber er verortet den Umsatz im „mittleren einstelligen Millionenbereich“ und betont: „Wir arbeiten gewinnbringend. Wir haben von Anfang an Erträge für die Genossenschaft erwirtschaftet.“ Zum Vergleich: Oatly setzte laut Manager Magazin vergangenes Jahr weltweit 722 Millionen Euro um und schrieb tiefrote Zahlen.

Obwohl ihr eigener Absatz von Kuhmilch im Gegensatz zum gesamten Milchmarkt nicht rückläufig ist, bedient Schwarzwaldmilch mit Velike parallel die wachsende Nachfrage nach Milchersatzprodukten. Dass just eine Molkerei eine vegane Milchalternative produziert, ist insofern bemerkenswert, als sie genossenschaftlich organisiert ist. Inhaber sind rund 800 landwirtschaftliche Milchbetriebe im Schwarzwald. Eine Handvoll davon liefert zugleich Milch und Hafer.



**Gemütlicher Stall: Christoph Trütken streut jeden Tag frisches Stroh, mistet aber nur alle paar Monate aus. So entsteht eine bis zu einem halben Meter dicke Matratze, die dem Weideboden mehr ähnelt als das Betonfundament des Stalls.**

### Humus für den Boden

Einer davon ist der Antonihof südwestlich von Bad Dürkheim. Der Biobetrieb von Birgit Strohmeier und Christoph Trütken hält 33 Milchkühe und derzeit insgesamt 125 Rinder. Sie stehen beim Besuch Ende März noch im geräumigen offenen Stall und kauen Heu. Zwar ist das Gras auch auf der Baar schon satt grün, der Boden aber noch zu nass. Wegen des Regens kann der Bauer nicht auf die Felder und hat an diesem Montagmorgen Zeit für ein Gespräch über die Agrarwende. An der arbeitet Christoph Trütken seit Jahrzehnten, seit 16 Jahren in Bad Dürkheim.

Er stammt aus Niedersachsen, studierte Landwirtschaft, wurde Biokontrolleur und kam so auf jenen Hof im Allgäu, den er mit einem Kommilitonen übernahm, auf Bio umstellte und führte, bis er seine Frau kennenlernte. Birgit Strohmeier, auch sie Agrarwissenschaftlerin, arbeitete damals in Vorarlberg als Beraterin. 2008 übernahmen die beiden den Antonihof von ihrem Vater. Trütken ist zugleich Landwirt und Klimaschützer, sitzt für die Grünen im Bad Dürkheimer Gemeinderat und sagt ungewöhnliche Sätze für einen Milchbauern wie „Wir halten zu viele Tiere“. Die Zahlen müssten sinken. Allerdings – da kommen der Klimaschützer und der Milchbauer zusammen – nicht beim Milchvieh. Denn die Tiere mit mikrobieller Verdauung können im Gegensatz zum Menschen nicht essbare Biomasse wie Gras, Stroh, Weizenkleie oder Haferspelze verwerten. >

**„Wir halten zu viele Tiere. Die Zahlen müssen sinken – aber nicht beim Milchvieh.“ — Christoph Trütken**



Landwirt Trütken setzt auf Carbon Farming. Er behandelt die Böden behutsam und bringt viel Humus ein. Das macht den Acker fruchtbarer und dient zugleich dem Klimaschutz.

Bis vergangenen Sommer baute der Antonihof auch Hafer und andere Getreidesorten an. Das überlässt er seit Kurzem seinem Bioland-Kollegen und Nachbarn Daniel Metzger. Die Kooperation beinhaltet den Austausch von Mist und Stroh. Es sind viele solcher Kleinigkeiten, die den Antonihof von konventionellen Betrieben unterscheiden. Zum Beispiel lässt Trütken auf den Weiden Pappeln wachsen und züchtet zwischen den Parzellen „Futterhecken“ aus Haselsträuchern und anderen Pflanzen, die den Tieren guttun, ihren Methanausschuss reduzieren und Nahrungsergänzung überflüssig machen. Äußerst behutsam behandelt der Bauer die Böden. Er arbeitet ohne Pflug, um möglichst viel Leben in der Erde zu erhalten, und verwendet ein Mähwerk mit Doppelmesser statt Kreisel, das weniger Insekten tötet. Carbon Farming heißt die Idee, Humus und damit CO<sub>2</sub> in den Boden zu bringen und zu halten. Das macht den Acker fruchtbarer und dient zugleich dem Klimaschutz. Der Antonihof bindet so mehr CO<sub>2</sub>, als er emittiert, ist also klimapositiv. Das haben die strengen Bodenproben eines unabhängigen Instituts ergeben. Die Agrarwende kann also auch mit Tieren funktionieren. Voraussetzung sei ein Wandel im Denken, betont Trütken: „Bei vielen ist noch die Ertragssteigerung das Ziel. Dass man es anders macht, geht nicht in die Köpfe.“

**„Wenn die kleinen Betriebe verschwinden, fehlt es an Vielfalt und Resilienz.“ — Arnim Wiek**

#### Strukturen für regionale Versorgung

Auch Konsumgewohnheiten und Wirtschaftsstrukturen müssen sich weiter ändern, wenn die Ernährungs- und



**Sie erforschen, wie die Ernährungs- und Agrarwende gelingen kann: Arnim Wiek, Professor für nachhaltige Ernährungswirtschaft (links), und sein Forschungsgruppenmanager David Sipple.**

Agrarwende gelingen soll. Wie – das erforscht Arnim Wiek mit seinem Team. Für einen Universitätsprofessor hat der Nachhaltigkeitswissenschaftler einen ungewöhnlich praxisnahen Anspruch: „Wir wollen Veränderungsprozesse unterstützen und arbeiten daher in erster Linie lösungsorientiert“, sagt der 52-Jährige, der seit Anfang des Jahres die neue Humboldtprofessur für nachhaltige Ernährungswirtschaft an der Universität Freiburg leitet. Seine sieben Mitarbeitenden sitzen noch in einem Interimsquartier in der Gartenstraße. Im Laufe des Jahres soll sich das Team auf 15 vergrößern und Räume in der Engesserstraße beziehen – nah dran an der Ernährungswirtschaft.

Das passt zur Herangehensweise. „Wir erforschen, wie regionale KMUs insbesondere in den Sektoren Verarbeitung, Logistik und Handel nachhaltige und resiliente Geschäftspraktiken und Unternehmensmodelle einführen können“, erklärt David Sipple, Forschungsgruppenmanager am Lehrstuhl. Zudem gehe es um Faktoren, die diese Transformation unterstützen wie die Kommunalpolitik. In einem Praxisleitfaden haben Wiek und Sipple gute Beispiele von Städten und Gemeinden zusammengetragen, die Strukturen für Erzeugung und Vertrieb regionaler Lebensmittel erhalten oder verbessern. Denn kleine und mittelgroße Betriebe der Ernährungswirtschaft – Bauernhöfe, Käsereien, Bäckereien, Ölmühlen oder regionale Großmärkte – sind auf Unterstützung angewiesen. „Wenn die kleinen Betriebe verschwinden, fehlt es an Vielfalt und Resilienz, und diese Strukturen kann man nicht einfach wieder aufbauen“, mahnt Wiek. Das haben wir vor zwei Jahren

gemerkt, als es nach dem Überfall Russlands auf die Ukraine beispielsweise kein Sonnenblumenöl mehr gab.

Die Professur arbeitet auch an der Regionalisierung von Wertschöpfungsketten, um die Ernährungswirtschaft resilienter zu machen. In einem Radius von rund hundert Kilometern könne ein Großteil dessen, was die Region braucht, produziert, verarbeitet und vertrieben werden. Allerdings seien dafür Veränderungen in der Landwirtschaft nötig, beispielsweise Gemüse statt Futtermaisbau in der Rheinebene. „Der Strukturwandel muss aktiv Richtung Nachhaltigkeit gestaltet werden“, fordert Wiek und plädiert für „Nudges“, also Anreize zu nachhaltigem Konsum. Mensa- und Schulesen könnten ein wichtiger Hebel sein. Ein Vorschlag, den jüngst auch der Bürgerrat für Ernährung dem Bundestag gemacht hat. „Um die Ernährungswende zu schaffen, bedarf es verstärkter und vereinter Kräfte, die sich koordinieren und ineinandergreifen“, betont Wiek.

Ob die Umstellung von Kuh- auf Hafermilch die Ernährungswirtschaft nachhaltiger macht, ist nicht sein Spezialthema. Er verweist auf eine Studie der ETH Zürich von 2021. Danach schneidet Hafermilch in puncto CO<sub>2</sub>-Äquivalenten, Wasserverschmutzung, Wasser- und Bodennutzung tatsächlich deutlich besser ab als Kuhmilch. Allein kann sie die Wende natürlich nicht richten. Aber es muss auch kein Entweder-oder sein. Velike-Chef Andreas Helm weiß, dass sich viele Kundinnen und Kunden flexitarisch ernähren, also vegane und tierische Produkte konsumieren. Auch bei Milchbauer Christoph Trütken steht Pflanzenmilch im Kühlschrank – für die Kinder. ■