

DAS LANDEBEN-ABC

Dienstleister für die ganz großen Maschinen

Das L im Landleben-Alphabet

SELM. Es gibt viele Themen rund um die Landwirtschaft – und auch viele Begriffe und Fachwörter. Die Katholische Landjugendbewegung (KLJB) Selm, Bork, Cappenberg, erklärt sie in den kommenden Wochen in unserem Landleben-ABC.

L wie Lohnunternehmen: Nicht jeder Trecker oder Mährescher, den man auf den Feldern fahren sieht, gehört auch dem Landwirt, der die entsprechende Fläche bewirtschaftet. Oft sind die Maschinen so teuer und schlagkräftig, dass sich ein Kauf des Gerätes nicht lohnt.

Eine Möglichkeit, die Maschinen überbetrieblich auszulasten, ist ein Lohnunternehmen. Dieser Dienstleister erledigt Arbeiten, wie den Mähdrusch oder die Aussaat, im Auftrag der Landwirte. Der Landwirt muss keine Maschine kaufen und spart sich so die Kapitalkosten und das Risiko, das eine Investition mit sich bringt.

Früher hatten viele Landwirte selbst eigene Kleinballenpressen, diese haben 10 bis 15 Kilogramm schwere Ballen gepresst. Heutige Großballenpressen schaffen je nach Länge und Höhe zwischen 200 und 500 kg. Diese Hochleistungsmaschinen kosten jedoch auch schnell 150.000 Euro oder mehr und lohnen sich nicht für jeden

Landwirt. Dazu kommt noch, dass diese Geräte einen hohen Leistungsbedarf haben und die Traktorleistung vieler betriebseigener Schlepper nicht ausreicht. Außerdem kann der Einsatz eines Lohnunternehmens die Arbeitsspitzen der Landwirte abdämpfen und so kann er mehr Zeit für andere Sachen aufwenden, wie zum Beispiel für die Tierbeobachtung.

Landschaftspflege

Weitere Einsatzgebiete für Lohnunternehmen sind kommunale Arbeiten oder die Landschaftspflege. Viele Lohnunternehmen führen Mulcharbeiten an Straßen- und Feldrändern durch, schneiden Hecken und Bäume zurück und stellen mit einem Holzhacksler Hackschnitzel her.

Alternativen zu einem Lohnunternehmen sind zum einen Maschinenringe, denen Landwirte beitreten und sich dort zum Beispiel Maschinen leihen können. Zum anderen können Landwirte sich Maschinen mit anderen Landwirten teilen, um für eine ausreichende Auslastung zu sorgen und die Investitionskosten und Risiken zu reduzieren.

Henrik Lindfeld
(KLJB Selm)

Quiz zu L wie Lohnunternehmen

- Die Quiz-Frage: Nenne eine Aufgabe, die ein Lohnunternehmer für einen Landwirt übernehmen kann.
- Das Quiz richtet sich an Kinder von 8 bis 14 Jahren.
- Zu gewinnen gibt es einen Tag auf dem Bauern-

hof im Mai für den Gewinner und einen Freund. Wer gewinnen will, schickt die richtige Antwort per E-Mail bis Mittwoch an kinder-auf-dem-bauernhof@web.de oder nutzt das Formular auf www.kljb-selm.de



Solche großen Ernte-Maschinen sind teuer. Statt sie selbst zu kaufen, engagieren Landwirte oft Lohnunternehmen.

FOTO LORENZ JÜCKER/LINDFELD

Was wird aus dem Weihnachtsbaum?

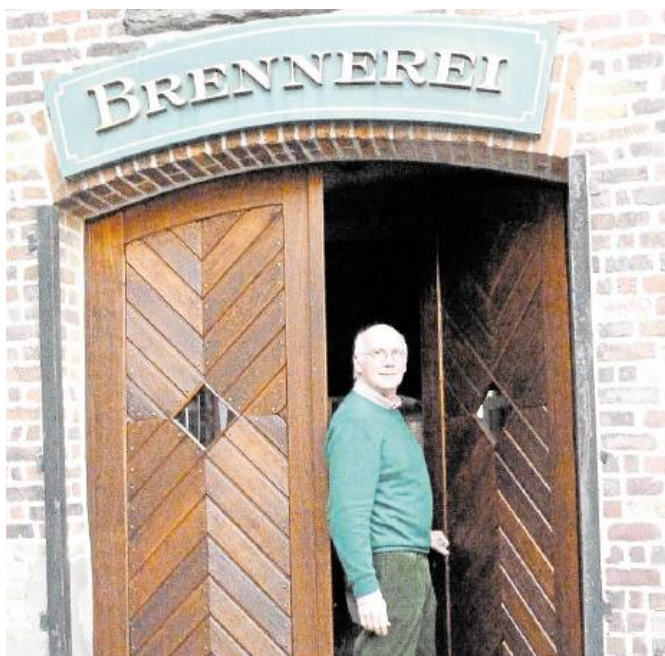
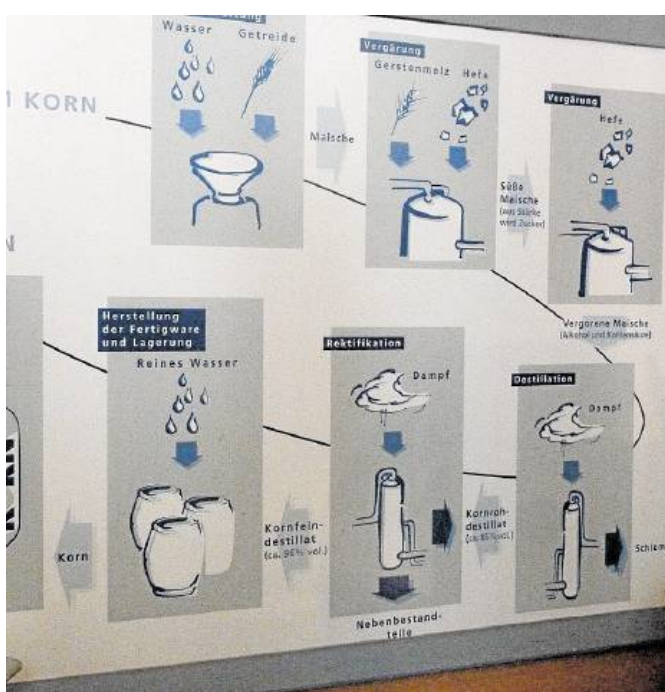
Kompost aus Tannen

KREIS UNNA. In diesen Tagen werden die Weihnachtsbäume abgeschmückt und abgeholt. Doch was passiert mit den ausgedienten Tannenbäumen?

Für die Verwertung der Weihnachtsbäume im Kreisgebiet sorgt die GWA – Gesellschaft für Wertstoff- und Abfallwirtschaft Kreis Unna. Die ausgedienten Bäume werden zum GWA-Kompostwerk in Fröndenberg-Ostbüren gebracht. Dort werden sie dann

zu gütegeprüftem Kompost verarbeitet.

Nur aus Weihnachtsbäumen lässt sich aber kein Kompost herstellen. Deshalb werden sie nach ihrer Anlieferung zunächst zweimal geschreddert und anschließend der Bioabfallkompostierung als Strukturmaterial zugeführt. So wird wertvoller Kompost mit RAL-Gütesiegel hergestellt, der als Bodenverbesserer zum Einsatz kommt.



Der Alkohol lagert in Edelstahltanks auf dem Hof von Eberhard Böcker. Seit mehr als 150 Jahren gibt es auf dem Forstmannshof in der Lüdinghauser Bauerschaft Westrup die Brennerei.

RN-FOTOS (4) NIERMANN

Brenner mit Tradition und Leidenschaft

Wenn er über seine Produkte spricht, dann schwelgt er. „Nun riechen Sie doch einmal“, sagt er und lüftet den Deckel eines Fasses, in dem noch Reste eines Destillates sind. „Ist das nicht ein irrsinniger Duft?“ Und er hat nicht so ganz viel Verständnis für diejenigen, die ein gutes Essen bestellen, ohne vorweg einen Aperitif zu trinken. „Das muss sein. Nur der Alkohol öffnet die Geschmacksnerven. Erst wenn Sie vorweg einen guten Tropfen genossen haben, erschließen sich die Aromen des Essens.“ Für ihn ist der Alkoholgenuss ein Schlüssel zur Geselligkeit. Der, der da so schwärmerisch vom Alkohol spricht, muss es wissen: Der Lüdinghauser Landwirt Eberhard Böcker betreibt gemeinsam mit seiner Ehefrau Acky die Brennerei Böcker 1848 Forstmannshof in fünfter Generation.

Sein Ur-Ur-Großvater hatte im Jahr 1848 die Brennerei in der Lüdinghauser Bauerschaft Westrup aufgebaut. Aber wie kommt ein Landwirt in Lüdinghausen im 19. Jahrhundert auf die Idee, eine Brennerei aufzubauen?

„Da gibt's gleich mehrere Gründe“, sagt Eberhard Böcker. Mitte des 19. Jahrhunderts sei die Landschaft des Münsterlandes eine ganz andere gewesen als heute: Die Böden waren schlecht, überall gab es Sümpfe, die Landbevölkerung wanderte ab in die Städte. Mit dem Beginn der Industrialisierung wurden auch auf den Höfen landwirtschaftliche Produkte weiterverarbeitet. „Die Erlaubnis zum Brennen war damals quasi eine Industrialisierungspolitik fürs Land“, erklärt Eberhard Böcker. „Zwischen 1820 und 1860 schossen Brennereien wie Pilze aus der Erde.“

Hier konnte das Getreide veredelt werden. In den Brennereien entstand ein Rohalkohol, der dann in den häufigsten Fällen an Weiterverarbeiter geliefert wurde. Diese Weiterverarbeiter, das ist heute zum Beispiel die Euro-Alkohol, früher DKV (Deutsches Kornbranntwein-Verwertungsstelle) in Lüdinghausen, reinigen den Alkohol, entziehen ihm die giftigen Stoffe. Die Familie Böcker jedoch verarbeitete von Anfang an den Alkohol selbst weiter zum klaren Korn, zum Wacholder oder zum Likör. Bis heute hat der Forstmannshof den Jahrgangskorn im Programm.

Ein Abfallprodukt der Brennerei, die Schlempe, war und ist ein willkommenes Eiweißfutter für das Vieh auf den Höfen. „Als heimisches Eiweißfutter standen den Landwirten zur Zeit der Industrialisierung nur Gras und Hülsenfrüchte zur Verfügung. Da die Lagerhaltung noch nicht weit fortgeschritten war, fehlte im Winter das Eiweiß. Das lieferte dann die Schlempe aus den Kornbrennereien.“

Monopol abgeschafft

„Die Bevölkerung damals konnte den Schnaps gut gebrauchen“, sagt Eberhard Böcker heute. „Den Menschen ging es wirtschaftlich schlecht, sie mussten körperliche Schwerstarbeit leisten. Da half ein Korn mit seinen vielen Kalorien weiter.“ Und der Alkohol, den sich einige selber brannten, war häufig unverträglich. Da sei der Schnaps aus den Brennereien die bessere Lösung. „Die Bergleute im nahen Ruhrgebiet waren dankbare Abnehmer für unseren Schnaps.“

„Nachdem im Jahr 2013 das Branntweinmonopol abgeschafft worden war, war das Brennen von Alkohol in unserem Betrieb nicht mehr wirtschaftlich“, erläutert Eberhard Böcker. „Diese Brenn-



Orangenschalen – ein Rohstoff für Spirituosen vom Forstmannshof.

RN-FOTO NIERMANN

„Den Menschen ging es wirtschaftlich schlecht, sie mussten körperliche Schwerstarbeit leisten. Da half Korn mit seinen vielen Kalorien weiter.“

Eberhard Böcker über die Geschichte der Brennerei

rechte bedeuteten für uns ja eine Abnahmegarantie. Der Alkohol, den wir nicht vermarkten konnten, wurde unter Einhaltung einer Preisgarantie abgegeben.“ Auf dem Forstmannshof wird bereits seit dem Jahr 2000 kein Alkohol mehr gebrannt, aber es werden weiter Spirituosen hergestellt. Dazu nutzt Eberhard Böcker Alkohol, den er bis zum Jahr 2000 selbst gebrannt hatte, und der auf dem Hof gelagert wird. Zusätzlich kauft er verschiedene Alkoholsorten von der nahegelegenen Euro-Alkohol in Lüdinghausen.

Gefühl verlangt

„Von einer Brennerei wird erwartet, dass sie Korn im Angebot hat, Wacholderspirituen und Aufgesetzte (Spirituosen, Früchte und Zucker). Die Erzeugung von Spirituosen aus diesem Rohalkohol erfordert eine Menge Erfahrung, Fingerspitzengefühl und auch Freude am Experiment. „Über die Holzlagerung kann ich beispielsweise einen Korn verfeinern – das macht ihn interessanter.“ Insgesamt sei der Korn allerdings nicht mehr so gefragt, häufig habe der Wodka ihn abgelöst. Heute verlange der Kunde Spezialitäten. Hierfür würde auf dem Gut Forstmannshof ausschließlich mit natürlichen Aromen gearbeitet, versichert der Betriebsleiter.

Und wenn Eberhard Böcker über Liköre spricht, dann schwelgt er: „Die Herstellung eines guten Likörs ist die hohe Kunst“, sagt er. „Es müssen verschiedenste Stoffe miteinander verbunden werden, die dann perfekt miteinander harmonieren. Nur so können wir den Konsumenten ein perfektes Geschmackserlebnis bieten.“

Besonders gern arbeitet er mit seiner Lieblingsfrucht, der Himbeere. Die wächst

nämlich auf seinem Betrieb. „Um den Himbeergeist herzustellen, legen wir die Himbeeren in Alkohol ein. Lang genug, damit der Alkohol die Aromen aufnehmen kann, aber in keinem Fall so lang, dass der Alkohol die Kerne angreift. Das würde dem Geschmack nicht gut tun.“ Diesen optimalen Punkt zu erwischen, sei nicht so einfach. Ziel sei es, beim Konsumenten ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis zu erzeugen und nicht das kurzzeitige Vergnügen, sagt der Lüdinghauser. „Die Produkte aus unseren eigenen Himbeeren sind der Knaller.“ Der Hersteller ist überzeugt von seinen Produkten.

Handarbeit für Neues

In einer Abfüllstraße werden die Spirituosen des Betriebes abgefüllt. Kleinere Chargen werden auch per Hand abgefüllt. „Wenn wir beispielsweise in unserem Hofladen mal etwas Neues testen wollen, oder eine Stadt eine individuelle Spirituose bestellt hat oder wir vor Ostern unseren Eier-Cocktail abfüllen wollen, dann machen wir das in Handarbeit.“

Der Forstmannshof vermarktet seine Spirituosen über den Fachhandel, den Lebensmittel-Einzelhandel, über Raiffeisenorganisationen und im eigenen Hofladen. Seit Herbst vergangenen Jahres ist der Forstmannshof in den Internethandel eingestiegen. „Und wir sind erstaunt, wie gut das funktioniert.“ Bis dahin war das Vertriebsgebiet eher vom nördlichen Rand des Ruhrgebiets bis hin zur Nordsee, das konnte durch das Internet ausgeweitet werden.

Die Mengen, die auf dem Forstmannshof zu Zeiten von Brennrechten gebrannt wurden, werden in Westrup nicht mehr wirtschaftlich gebrannt werden können. Das hält Eberhard Böcker aber nicht davon ab, eine neue Brennerei bauen zu wollen. Er zeigt Prospekte von Brennereianlagen und freut sich offensichtlich auf die Planung der neuen Brennerei. Nicht so groß, aber groß genug, um einen Alkohol zu erzeugen, mit dem er dann weiter experimentieren kann, um weitere „Knaller“ zu entwickeln.

Maria Niermann
www.Forstmannshof.de