

„Frauen bewegen Landwirtschaft – Landwirtschaft bewegt Frauen“

Vom 4. bis 6. April fand in Schwäbisch Hall die 3. Internationale Tagung für statt, organisiert von Veronika Grossenbacher vom Evangelischen Bauernwerk in Württemberg und Ines Fahning von der Agrarsozialen Gesellschaft (ASG). Zwei Tage lang wurde in wissenschaftlichen Vorträgen, Podiumsdiskussionen und Foren über das gesprochen, was Frauen in der Landwirtschaft bewegt. Neben Preisverfall, grenzwertiger Arbeitsbelastung und Bürokratiwahnsinn kam immer wieder die Sprache auf das negative Image in der Öffentlichkeit, was diese Frauen seelisch sehr belastet.

Der dritte Tag war dem Besuch von Betriebsleiterinnen gewidmet, die gerade dieses Thema aktiv angehen: Marta Blumenstock ist gelernte Zeichnerin, aber seit fast 40 Jahren Bäuerin. Nachdem beide Söhne vor gut 15 Jahren in den Betrieb einsteigen wollten, wurde kräftig erweitert. Mit 300 ha LF, 200 Muttersauen, 2000 Mastschweinen, 320 Mastbullen und einer großen Biogasanlage grenzt der Familienbetrieb an das, was in Verbraucherkreisen gern als industrielle Landwirtschaft und Massentierhaltung verteufelt wird. Ihre durch die Übergabe gewonnene freie Zeit wollte sie nutzen, um dem entgegen zu wirken.

„Auf einer Lehrfahrt in Nordspanien habe ich gesehen, wie die dort die Leute auf den Betrieb locken: Garage auf, drei Biertische rein und aufgetischt, was der Hof an Essbarem hergibt“, erzählt die temperamentvolle Frau, die inzwischen schon drei Enkel hat. „Das gefällt den Leuten. So wollte ich das auch machen.“ In ihrem eigenen Betriebszweig bietet Marta Blumenstock daher ‚Landwirtschaft hautnah – Genuss pur‘. Am liebsten in dem Format ‚Zweimal 60 Minuten‘, will heißen: eine Stunde Betriebsführung plus eine Stunde Essen aus der Region.

Heute führt die Seniorchefin die Tagungsteilnehmerinnen durch den Betrieb: Die Verschlussbrennerei zur Erzeugung von Industriealkohol steht still, seit das staatliche Alkoholmonopol gefallen ist (nicht EU-konform) und billiger Alkohol aus Übersee auf den Markt drängt, die Schweineställe können aus hygienischen Gründen nicht betreten werden, wohl aber die Bullenmastställe und die gigantische Biogasanlage, die das Dorf und ein Industriegebiet mit heizt. Mit großer Sachkenntnis erklärt sie die Betriebsabläufe und untermauert mit Zahlen – „Ich hab ja auch immer die Buchführung gemacht.“ Ihre Fleckvieh-Bullenkälber beziehen sie aus der Region. 15 davon werden jeden Monat als Premiumbullen an Metzger verkauft: Auf Stroh gehalten im Kaltstall, gefüttert nur mit Heu und Getreideschrot.

Vor den zufrieden kauenden Bullen stehend macht sie den Verbrauchern klar, dass so ein Tier nicht nur aus Filet und Tafelspitz besteht, mit Heu langsamer wächst als mit Silage und vieles mehr. Gerne diskutiert sie und rückt überzogene Vorstellungen gerade. Und dann geht's zum Rinderbraten-Essen. Aus der ‚Garage‘ ist inzwischen freilich ein gepflegter, heller Gastraum für 50 Personen in Holzbauweise geworden mit vorschriftsmäßiger Edelstahl-Küche. Mitteleuropäischer Standard eben...

Auch Kerstin Gronbach ist schon seit 30 Jahren Bäuerin, obwohl sie gelernte Kauffrau ist. Der Hof ihres Mannes war mit 20 ha und ein paar Muttersauen als Vollerwerbsbetrieb zu klein, ihr Mann arbeitet im Handwerk. Zuerst hatte sie Feriengäste auf dem Hof, „aber ich hab gemerkt: ich hab die Kinder lieber ohne Eltern...“ Sie beschloss, den Bauernhof besser zu den Kindern zu bringen, packte ein paar handzahme Ferkel, Schrotmühle und Gitarre in den Auto-

anhänger und besuchte mit ihrer ‚Kleinen Schweineschule‘ Grundschulen in der Umgebung. Mit selbstgedichteten Liedern, viel Anschauungsmaterial, gemeinsam hergestelltem Brot und vielen Fragen bringt sie die Kinder zum Nachdenken: „Wer von euch hat ein Haustier?“, „Wer von euch versorgt das selber? Macht viel Arbeit, nicht wahr?“ Sie möchte die Kinder dazu befähigen, zu verstehen und selbst zu entscheiden, was Lebensmittel wert sind. „Und wo kommt das Schnitzel her?“

Beim Pfannkuchenfest auf ihrem Hof kann jeder sich sein Mittagessen selbst herstellen, von der Ähre bis zum Teller, will heißen: Körner ausklopfen, schwitzend in der Schrotmühle mahlen, Milch aus der Kuh melken, Ei aus dem Hühnerstall holen - von diesem Pfannkuchen wird sicherlich nichts weggeworfen... In der Sommerküche, die in einer alten Scheune eingerichtet ist, kann das alles im Freien geschehen.

Vor 15 Jahren hat die Betriebsleiterin sich einen Traum verwirklicht: Zusammen mit ihrem Mann, der gelernter Maurer ist, haben sie die Scheune, die an den Schweinestall angrenzt, zu einer Herberge umgebaut: Speisesaal mit Küche und Waschräumen im Erdgeschoss, darüber Schlafsäle mit Strohsäcken und Lehrerzimmer. Für Allergiker gibt es auch Schaumstoffmatratze. Schulklassen können auf diesem Lehrbauernhof drei Tage Schullandheim verbringen. Es wird viel gesungen, gespielt, ausprobiert, abends gibt's eine Nachtwanderung. Die Kinder backen Brot, kochen selber, versorgen die Hühner und Schweine: „Die Mutterschweine haben Namen, das hier ist die dicke Berta“, erklärt die Bäuerin den Stallhelfern, „und die kleinen, das sind die Schnitzelschweine.“ – „Ich esse keine Tiere!“ protestiert ein Mädchen. „Das ist okay. Aber du weißt schon, dass sie dann aussterben? Das hier sind Nutztiere.“ Kerstin Gronbach spricht Klartext. Mit viel Einfühlungsvermögen und Konsequenz vermittelt sie Realitäten und Werte jenseits von Gefühlsduselei. Entscheiden muss jeder selber.

Von April bis Herbst hat sie ständig Belegungen. Inzwischen kommen Gruppen von weither, eine regelmäßig gar aus Frankreich. Kerstin Gronbach hat ihre Berufung gefunden und ermutigt die anwesenden Frauen, nicht aufzugeben: „Seid mutig, macht das, was ihr könnt! Egal, was andere sagen.“

Ute Gruber / April 2017

Pressekontakt:

Veronika Grossenbacher
Evang. Bauernwerk in Württemberg e. V.
Hohebuch 16
74638 Waldenburg
+49 / 7942 / 107-12
v.grossenbacher@hohebuch.de