



Vom Quereinsteiger zum Dachkirschen-Spezialisten

Betriebsvorstellung „Biolandhof Keicher“:
Im Gespräch mit Anita und Jürgen Keicher

Hallo Anita und Jürgen, danke für den herzlichen Empfang! Schön, dass Ihr Euch die Zeit genommen habt, uns etwas über Euren Betrieb zu erzählen. Könnt Ihr uns zu Beginn etwas zur Gründung des heutigen Betriebes sagen? Denn anders als viele Eurer Kollegen habt Ihr keinen Obst- bzw. Gemüsebaubetrieb von Euren Eltern übernommen.

Jürgen: (schmunzelt) Seit 2010 sind wir verheiratet, aber arbeiten schon seit 2008 gemeinsam. Wir hatten beide jeder einen kleinen klassischen Weinbau-Betrieb, typisch für die Region, die Realteilungsgebiet war. Ich arbeitete früher auch als Landschaftsgärtner. Noch bis in die 90er Jahre hat der Weinbau eine gute Wertschöpfung abgeworfen, da konnte man mit drei Hektar gut davon leben. Doch das ist schon lange nicht mehr so, durch die genossenschaftliche Vermarktung hatten wir zum Schluss nur rote Zahlen. Wir merkten auch, dass zwei kleine Betriebe noch lange kein großer Betrieb machen. Als Schlussfolgerung haben wir expandiert, aber blieben weiter in den roten Zahlen.

Anita: Daher verabschiedeten wir uns nach und nach vom Winzerleben (2020 war die letzte Lese). Das hat dann dazu geführt, dass klar war, dass wir ein weiteres Standbein brauchen. Also machten wir uns ab 2012 auf die Suche.

Biodachkirschen spielen heute bei Euch die wichtigste Rolle. Wie kam es zur Entscheidung, diese Kultur zu forcieren?

Jürgen: Not macht erfinderisch, das Alte hat nicht mehr funktioniert. Um die Jahrtausendwende hatte

ich mich mal mit Kirschen zur Selbstpflücke beschäftigt. Da gab es noch keine Kirschessigfliegen. Schnell war klar, dass man bei professionellem Anbau für die Anbausicherheit ein Dach benötigt. Der Gedanke ist dann erst mal wieder eingeschlafen und erst der wirtschaftliche Druck hat die Idee wieder in Erinnerung gebracht. So nahm die Diskussion ihren Lauf und Anita sagte: „Aber das machen wir dann Bio.“

Was waren für Euch dann letztlich die Gründe, den Betrieb ökologisch zu bewirtschaften?

Anita: Mein Vater hat sich viel mit dem Bio-Gedanken beschäftigt. Wir Kinder wurden in der Grundschule ausgelacht, weil wir Vollkornbrot dabei hatten. Als Winzerin hatte ich immer den Spruch im Kopf: „Die alkoholische Gärung ist ein Reinigungsprozess.“ Also wenn du Wein trinkst, dann kriegst du nicht viel von der Chemie ab. Aber wenn wir Nahrungsmittel produzieren, dann müssen wir das unbedingt Bio machen.

Jürgen: Also Anita war da absolut die treibende Kraft. Ich habe mir da keine Gedanken drüber gemacht. Und ich habe dann gesagt: Ja gut, wenn du das willst, dann machen wir das. Ist eh alles neu. Wir müssen nur auf das bisschen Glyphosat verzichten, das kriegen wir dann auch noch gebacken. Der Einführungskurs 2014 im Alten Land hat uns dann eines Besseren gelehrt. Umgestellt haben wir dann zum 1. September 2014. Und dann haben wir parallel zur Umstellung im Weinbau mit der Planung der Kirschenanlage gestartet.

Wie gestaltete sich die Phase des Aufbaus der Kirschenanlage?

Anita: Vorbilder gab es kaum. Im Bio-Bereich gab es lediglich Umsteller von bestehenden Süßkirschenanlagen. Unsere Unbedarftheit war ein Vorteil, weil wir kopfüber reingestolpert sind, ohne uns Gedanken zu machen und die Bedenkenträger anzuhören, die meinten, dies und jenes könne passieren, lasst es lieber bleiben.

Jürgen: Wir hatten Glück, dass uns ein Bekannter eine große Parzelle mit 1,2 Hektar zum Pachten anbot. Damit konnten wir dann 2015 mit dem Planen anfangen. Wir haben uns auf die Suche nach Unterstützung gemacht, welche Sorten und welches Pflanzsystem überhaupt in Frage kommen. Über die Sortensuche sind wir auf das UFO-System gestoßen, denn schmale Fruchtsysteme sind arbeitsmäßig viel interessanter als Spindelerziehung. Mit Ute Ellwein, die die Sortentestung auf der Versuchsstation am Augustenberg in Karlsruhe gemacht hatte, fanden wir eine gute Unterstützung bei der Auswahl der Sorten und des Erziehungssystems. Sie half beim Aussieben aus der langen, langen Liste von mehr als 300 Süßkirschen-Sorten, die ich im Internet zusammengesucht hatte. Wegen der Kirschfruchtfliege hatten wir zuerst nur die ersten drei Kirschwochen in der Überlegung. Die Kirschessigfliege gab es damals noch nicht. Doch um personaltechnisch für „nur“ drei Erntewochen zu planen, dafür erschien uns der Aufwand zu hoch. Somit war die Entscheidung für acht Kirschwochen gefallen. Aus Abdrift- und Wartezeitgründen planten wir kleine Sortenparzellen quer zum Reihenverlauf. Die Pflanzung der rund 20 Süßkirschenarten erfolgte dann in 2017.

Welches sind bei Euch die größten Herausforderungen bei den Dachkirschen?

Jürgen: Erstens: Das Schließen und Öffnen des Daches, da wir außer zur Kirschernte eigentlich nur zu zweit arbeiten.

Biolandhof Keicher
Bioanbau von Obst und Gemüse

Region
Landkreis Heilbronn

Betriebsgröße
5,0 Hektar, davon 1,2 Hektar Dachkirschen,
1,3 Hektar Obstfläche mit diversen Obstkulturen

Kulturen
Süßkirschen, Pfirsiche, Zwetschen, Birnen, Äpfel, Tomaten

Verband
Bioland, ehrenamtliche Mitarbeit als Bundesdelegierte
Vermarktung: Direktvermarktung, Hofverkauf

Personal
Betriebsleiter-Ehepaar, Saisonkräfte
Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau

Anita: Zweitens: Die Bewältigung der Arbeitsspitze Ernte, die 1000 Kirsch-Bäume mit unseren Saisonkräften in acht Wochen zu ernten. Die Pflücke der reifen Kirschenarten muss bedarfsgerecht organisiert werden, dabei stellt sich immer wieder die Frage, wie weit reichen die reifen Sorten? Unterschiedliche Kunden haben unterschiedliche Anforderungen an die Verpackung und oft lässt das Zeitmanagement der Kistenlieferservices zu wünschen übrig.

Jürgen: Drittens: Der Spätfrost ist eine Herausforderung. Diese ist aber durch die Beheizung unter dem Dach gut zu händeln, auch wenn es einige Nachschichten bedeutet.

Anita: (lacht) Viertens: Die Läuse sind ein Angstfaktor. Bisher haben wir sie ganz gut mit den Ölbehandlungen im zeitigen Frühjahr im Griff. Die Kirschfruchtfliege und die Kirschessigfliege sind ebenfalls Schreckgespenster am Beginn der Saison. Aber dank der Überdachung, der Einnetzung und vor allem bei der Kirschessigfliege auch dank der sorgsamsten Anlagenshygiene zur Ernte gab es bislang keine Schwierigkeiten. Da bist auch Du, Birgit, jedes Jahr durch Deine Kontrollen ganz nah mit dran.

Jürgen: Und Fünftens ein großer Punkt: Die Vermarktung, diese ganze Jongliererei, wer, wann, wie viele Kirschen bekommt. Das ist sehr zeitintensiv, das hatte ich am Anfang unterschätzt.



Apropos Vermarktung – wer sind Eure Kunden?

Jürgen: Ich bin glücklich, dass wir dieses Jahr mehr als acht Tonnen Kirschen vermarktet haben. Der größte Anteil geht an ziemlich alle Bio-Kisten-Lieferservices um uns herum – von Tübingen, über Karlsruhe, bis nach Worms, von Würzburg bis Ulm. Unser Aushängeschild heißt Qualität, das heißt wir pflücken auf Bestellung – immer frisch. Nach dem Motto „Heute auf dem Baum, morgen beim Kunden“. Ein gewisser Anteil wird auch über den regionalen Naturkosthandel vermarktet. Doch hier ärgern wir uns immer wieder über die fehlende Wertschätzung, die unserer Produktion entgegengebracht wird. Hier ist man oft dem Preisdiktat unterlegen.

Anita: Und ein kleiner Teil wird über unseren Hofverkauf vermarktet, der findet jeden Samstag von 9 bis 12 Uhr statt. Auch in Hofläden regionaler Kollegen sind unsere Kirschen zu finden. Vor fünf Jahren haben wir unseren Hofverkauf mit Tomaten gestartet. Mittlerweile bieten wir eine breite Palette eigener Produkte an und kaufen den Rest regional zu. Direktvermarktung ist was Tolles und Sinnvolles, man bekommt die direkte Rückmeldung der Kundschaft und merkt, wie man mit seinen selbst produzierten Produkten bei der Kundschaft gut ankommt. Die Leute sind begeistert, dass die Tomaten gut schmecken. Und wir sind glücklich, uns mit unseren Kirschen von der Masse abheben. Hier in Nord-Württemberg haben wir fast ein Alleinstellungsmerkmal in dieser Bio-Kultur.

Um beim Hofverkauf eine Auswahl an eigenen Produkten anzubieten, habt ihr auch andere Obst- und Gemüsearten im Anbau, zum Teil mit einer hohen Vielfalt an Sorten.

Anita: Ja, auf einer zweiten Obstfläche haben wir eine Mischpflanzung von verschiedenen Obstkulturen: Pfirsiche, Zwetschen, Sauerkirschen, Birnen, Tafeltrauben sowie Johannis- und Stachelbeeren.

Jürgen: Auf einem kleinen Teil des Betriebes bauen wir Tomaten, Paprika und Gurken an. Gemüse während der Kirschernte anzubauen, ist eine schwierige Aufgabe. Dazu fehlt uns einfach die Zeit. Das ändert sich erst später im Jahresverlauf. Dann haben wir auch etwas Luft für Spinat, Stängelkohl und Salate wie Rucola, Postelein, Feldsalat.

Ihr führt den Betrieb gemeinsam.

Was sind Eure jeweiligen Arbeitsschwerpunkte?

Anita: In der Kirschezeit gibt es eine klare Arbeitsteilung: Ich organisiere die Ernte und kümmere mich auch ums Personal. Jürgen ist der Verkäufer und regelt die Vermarktung.

Jürgen: Ansonsten, zum Beispiel bei den Kulturarbeiten, machen wir alles zusammen.

Biodiversität und Nützlingsförderung sind Euch wichtige Anliegen. Welche Maßnahmen könnt ihr umsetzen?

Jürgen: Hier sind wir noch am Ausprobieren. Viele Maßnahmen sind unter dem Dach schwierig umzusetzen. Offener Boden in Form von Streifen könnte ein Ansatz sein. Ein Bio-Diversitäts-Streifen in der Mitte der Fahrgasse gestaltet sich schwierig, da wir im Frühjahr fürs Schließen des Daches genau über diesen Streifen fahren müssen. Dazu kommt, dass man auf einem schmalen Streifen in der Mitte der Fahrgasse durch das Dach das Vierfache an Niederschlag hat. Oder es ist wochenlang trocken, die Gräser ver-

trocknen komplett, und man kann nichts etablieren.

Anita: Wir haben einen schönen Hochstaudensaum auf der einen Seite der Anlage, aber gerade in der meisten Zeit der Vegetationsphase ist das Dach geschlossen und die Anlage eingenetzt. Des Weiteren versuchen wir, Frühblüher wie Krokusse am Rand der Anlage zu etablieren. Ansonsten experimentieren wir mit dem Zukauf von Nützlingen wie Schwebfliegen und Florfliegenlarven als gezielte Maßnahmen gegen die Schwarze Kirschenlaus. Für die Bestäubung arbeiten wir mit eigenen Mauerbienen und kaufen Hummeln zu.

Wie sind Eure Pläne für die Zukunft von Eurem Betrieb: Wie sieht er in zehn Jahren aus?

Anita: (lacht) Wir haben jetzt noch zehn Jahre bis zur offiziellen Rente. Groß expandieren würden wir nur, wenn man einen Betriebsnachfolger hätte. Wir leben gerade in Zeiten, die es fürs Planen nicht einfach machen. Eigentlich ist eine Erweiterung der Dachkirschen geplant. Gleich neben der bestehenden Anlage, da haben wir eine Fläche gekauft. Bei manchen Kulturen sind wir noch am Ausprobieren: Pfirsiche würden wir gerne die ganze Saison anbieten. Hier ist das Problem die Kräuselkrankheit. Die Pfirsiche brauchen eventuell auch ein Dach. Ich würde gerne Zwetschen ausweiten, aber da ist Jürgen dagegen, weil der Markt schwierig ist. **Jürgen:** Von Aprikosen haben wir uns wieder verabschiedet, weil der Frost zu viele Probleme macht. Bei Tafeltrauben versuchen wir Sorten, die mit einem stark reduzierten Pflanzenschutz zurecht kommen. Klar ist, dass wir das Kernobst nicht erweitern und sind auch froh, dass die Minikiwis 2017 durch die -7 °C im Mai zerstört wurden.

Gibt es noch ein gutes Schlusswort?

Anita: Unser Mut hat Früchte getragen! Trotz des hohen finanziellen Risikos, welches wir eingegangen sind, würden wir die Betriebsentwicklung genauso wieder machen. Wenn wir Kinder gehabt hätten, wären wir vielleicht nicht ganz so hoch ins Risiko gegangen.

Jürgen: Um dem Jammern beim Preisverfall auf dem Bio-Obstmarkt entgegenzusteuern, müssen wir uns und unsere Produktion selbst wertschätzen und den gesamten Markt selber regeln. Wenn wir es nicht regeln ... naja, der Handel regelt für uns gar nichts.

Anita und Jürgen, ich bin beeindruckt von Euren drei Umstellungen, die Ihr mit viel Herzblut realisiert habt:

- 1) Von konventioneller auf biologische Produktion
- 2) Vom Weinbau zum Dachkirschen-Anbau
- 3) Von der genossenschaftlichen Vermarktung auf Direktvermarktung

Ich danke Euch ganz herzlich für den offenen und interessanten Einblick in Euren Betrieb!

Das Interview führte:
BIRGIT KÜNSTLER
kuenstler@oekoobstbau.de

Abbildungen: Abb. 1, 3 – 5, 8, 9: Birgit Künstler;
Abb. 2, 6, 7, 10 – 17: Biolandhof Keicher