

Zeitschrift:	Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie
Herausgeber:	Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel
Band:	39 (1998)
Heft:	1
Anhang:	Kleinbetriebe im Hochschwarzwald : wirtschaftliche Realität und Initiativen : Ergebnisse der Basler ethnologischen Feldforschungsübung 1996
Autor:	Keck, Verena

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kleinbetriebe im Hochschwarzwald: Wirtschaftliche Realität und Initiativen

Ergebnisse der Basler
ethnologischen Feldforschungsübung 1996

Verena Keck (Herausgeberin)

Ethnologisches Seminar der Universität Basel
Münsterplatz 19, CH-4051 Basel

Einleitung

Verena Keck

“Der Fachbereich Völkerkunde der Universität Basel veranstaltet in diesem Sommer ... ein Forschungsseminar zum Thema ländliche Kultur und ihre Dokumentation. Für den praktischen Teil der Untersuchung werden vor Ort

Gastfamilien gesucht!

in denen ... die Studentinnen und Studenten ... untergebracht und verköstigt werden, gegen halbtägige Mitarbeit bei den anfallenden Arbeiten ... Familien, die freundlicherweise bereit sind, ein oder zwei Studierende bei sich aufzunehmen, möchten sich bitte im Rathaus ... melden.”

Mit dieser hier auszugsweise wiedergegebenen Anzeige im Verkündungsblatt der Gemeinde Lenzkirch im Hochschwarzwald begann die praktische Umsetzung eines Feldforschungspraktikums des Ethnologischen Seminars der Universität Basel. Ein solches Praktikum ist für das Studium der Ethnologie in Basel obligatorisch und wird regelmässig in der näheren und weiteren Umgebung von Basel durchgeführt; seit einigen Jahren finden diese Übungen auch ausserhalb Europas statt. Da nun ich mit der Durchführung dieser Übung beauftragt war, schlug ich den Hochschwarzwald als mögliche Region vor – ein Gebiet, das ich seit früher Kindheit kenne und sehr schätze und über das ich selbst gerne mehr erfahren wollte.

Durch viele Ferien- und Wochenendaufenthalte war ich mit der Gemeinde Lenzkirch (und besonders dem Ortsteil Raitenbuch) gut vertraut, so dass die Wahl auf diese Gemeinde fiel. Mitten im Hochschwarzwald gelegen, umfasst die Gemeinde die Ortsteile Saig, Kappel, Raitenbuch und Grünwald und zählt beinahe 5'000 Einwohner. Der Ort ist heute ein beliebtes Feriengebiet und ein heilklimatischer Kurort (Zur Geschichte von Lenzkirch s. *Schätzle* o.J., *Weber* 1952 sowie *Hodapp* o.J.; zum früheren Alltagsleben im Schwarzwald s. *Hoggenmüller u. Hug* 1987).

Nach ersten Briefen und Gesprächen mit dem Bürgermeister der Gemeinde, Herrn Volker Kunzmann, der unser Vorhaben von Anfang an sehr engagiert unterstützte und massgeblich bei der Suche von Gastfamilien half, konnte die praktische Planung beginnen.

Ein oder höchstens zwei Studierende sollten eine kleine, überschaubare kulturelle Einheit wie eine Bauernfamilie, einen Familien- oder Handwerksbetrieb nach ethnologischen Massstäben in einem ausführlichen Bericht erfassen – durch Gespräche bei dauernder Anwesenheit und direkter Beteiligung an den alltäglichen Arbeiten, mit verschiedenen Dokumentationstechniken und mit Einsichtnahme und Korrekturmöglichkeiten der fertiggestellten Texte durch die “Erforschten”. Den

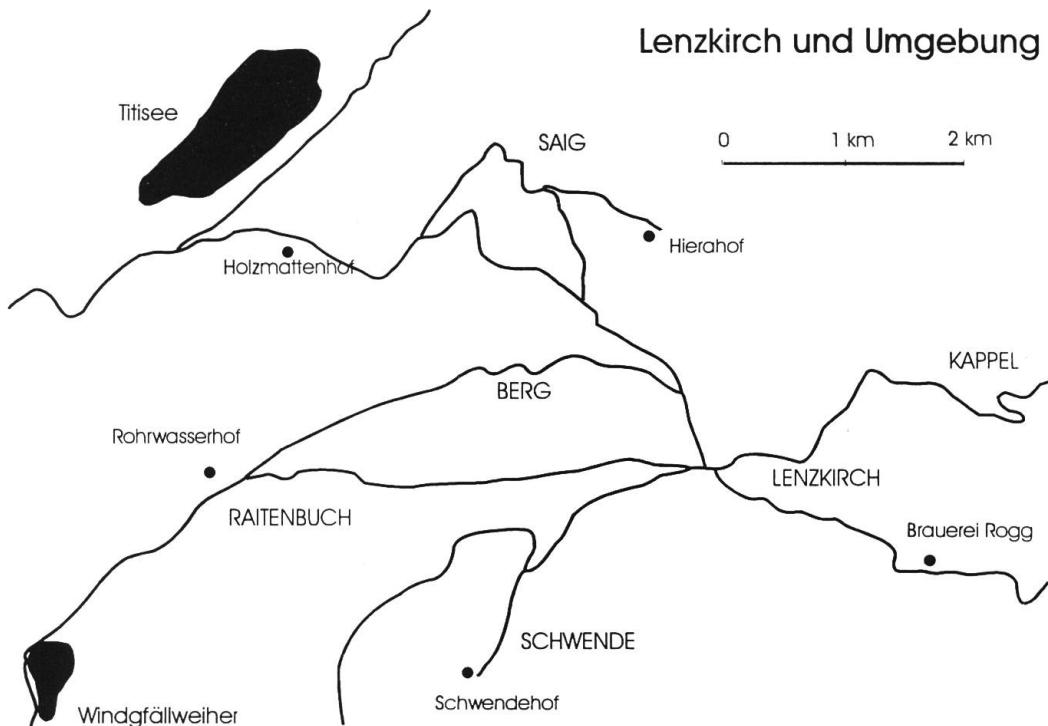


Abb. 1 Lenzkirch und Umgebung.

angehenden Ethnologinnen und Ethnologen sollten dabei die ethnographische Forschungssituation und die damit verbundenen ethischen Probleme deutlich werden.

In einem vorbereitenden Kurs lernten die Studierenden die verschiedenen empirischen Methoden und Arbeitsweisen der Feldarbeit und erarbeiteten sich ein Hintergrundwissen zur Geschichte, Kultur und Landwirtschaft im Hochschwarzwald. Die Themen bzw. die “anderen Welten” in Lenzkirch waren die Landwirtschaft (Milch-Viehwirtschaft und Waldwirtschaft), die Forstwirtschaft und das Brauereiwesen.

Die dreiwöchige Feldforschungsübung fand vom 16. September bis 4. Oktober 1996 statt, die studentischen Teilnehmer und Teilnehmerinnen waren Dinah Jung, Dominik Jungo, Claude Marnach, Monika Szabo, David Ventura und Kathrin Wessendorf. Alle Studierenden verfassten eine umfangreiche Arbeit, eine Art “Monographie” und Momentaufnahme von “ihrem” Betrieb im Raum Lenzkirch im Spätsommer 1996. Ein Exemplar wurde dem jeweiligen Betrieb zurückgegeben, ein zweites blieb im Ethnologischen Seminar der Universität Basel. Für den vorliegenden Beitrag wären diese längeren Berichte jedoch zu umfangreich; auch enthalten sie für ein breiteres Publikum zu viele persönliche Angaben, und zudem sind die behandelten Themen – je nach Art des untersuchten Betriebes – recht unterschiedlich.

Beim Verfassen dieser Berichte und im anschliessenden Auswertungskurs ergaben sich aber auch Gemeinsamkeiten, die alle Betriebe betreffen: die aktuelle schwierige wirtschaftliche Situation, in der sich alle befinden. Wir haben deshalb dieses Thema als Rahmen für die folgenden Beiträge gewählt. Wir möchten damit auch auf die grossen Schwierigkeiten, die nicht allein, aber besonders die Landwirt-

schaft im Hochschwarzwald betreffen, aufmerksam machen und auf die vielfältigen, innovativen und je nach persönlicher Situation unterschiedlichen Ideen und Initiativen, die die Menschen in und um Lenzkirch entwickelt haben, um ihre jetzige Situation und ihre Zukunft mitzuplanen und zu gestalten.

Der erste Beitrag von Claude Marnach hat die Forstwirtschaft und ihren Beitrag für den Erhalt der verschiedenen Funktionen des Waldes für Lenzkirch zum Thema: als wirtschaftliche Einnahmequelle, Wasserspeicher und "Luftreiniger" sowie als Erholungsgebiet, dessen grosser landschaftlicher Reiz in seinen unterschiedlichen Waldflächen – im Wechsel mit den grossen Wiesen und Weiden – liegt und der so wichtig für das charakteristische Landschaftsbild des Schwarzwaldes ist. Heute wird der Wald nicht mehr aus materieller Not oder reinem Gewinnstreben abgeholt oder als Rohstoff für die Industrialisierung geplündert (wie z.B. in der Zeit der Glashütten); wirtschaftliche Überlegungen bestimmen jedoch nach wie vor die Nutzung und Gestaltung des Waldes. So kostet auch die angestrebte Umwandlung des um Lenzkirch vorherrschenden "Altersklassenwaldes in Fichtenmonokultur", einer Art "Kadettenwald", zu einem naturnahen artenreicher Mischwald mit Fichten, Tannen, Buchen, Bergahorn und anderen Baumarten viel Arbeit und Geld. (Aufgeklärte Förster spotteten nach dem Orkan Wiebke und den enormen Waldschäden im Frühjahr 1990: "Willst du einen Wald vernichten, pflanze Fichten, Fichten, Fichten" [Abel 1995, 175]). Das Geld wiederum ist, einerseits durch das Sinken der Holzmarktpreise und der daraus resultierenden abnehmenden Einnahmen der regionalen Holzwirtschaft, andererseits aber auch als Folge der Sparmassnahmen des Landes Baden-Württemberg bedingt, knapp.



Abb. 2 Blick auf die Raitenbucher Höhe.

Die folgenden vier Beiträge von Monika Szabo, Kathrin Wessendorf, Dominik Jungo und Dinah Jung befassen sich mit der heutigen Situation der Höhenlandwirte. Die Preise für Milch sinken, von den Erlösen allein und ohne Subventionen können die Bauern kaum mehr leben, viele jüngere Landwirte wollen sich auf die sehr arbeitsintensive und auch teure Bewirtschaftung der Höfe nicht mehr einlassen. Die Zahl der Vollerwerbsbauern in Lenzkirch (und in anderen Gemeinden im Schwarzwald) ging rapide zurück. Knapp und bündig drückt ein Bauer aus Hinterzarten seine Situation aus: "Man muss Idealist sein – oder ein Idiot" (Riess 1995). Stellten früher gerade die traditionellen Schwarzwälder Einzelhöfe mit ihrem charakteristischen, tief heruntergezogenen Walmdach, das Menschen, Vieh und Vorräte barg, als geschlossene, sich selbst versorgende Hofgüter die Grundlagen der bäuerlichen Struktur im Schwarzwald dar, ist heute diese – von Romantikern oft als "harmonisch-ganzheitlich" idealisierte – Lebenswelt nicht mehr überlebensfähig, und die Bauern entwickelten neue Ideen und bewundernswerte Energien, um ihre Situation zu verbessern. "Ferien auf dem Bauernhof", verschiedene Formen der Vermarktung von selbsterzeugten Qualitätsprodukten, die kürzlich erfolgte Eröffnung eines Bauernladens, die engere Zusammenarbeit mit anderen Bauern in grösseren und kleineren Interessensgruppen, gemeinsame Anschaffungen der teuren Landwirtschaftsmaschinen, Abstützen des Einkommens auf verschiedene Wirtschaftsformen wie Wald- und Viehwirtschaft sind Stichworte, die diese Ansätze skizzieren. In ganz unterschiedlicher Zusammensetzung und an die jeweilige betriebliche und familiäre Situation angepasst haben die im folgenden vorstellten Bauern diese Ideen übernommen und engagieren sich sehr für deren Verwirklichung.

Der abschliessende Beitrag von David Ventura beschreibt die heutige Situation eines traditionsreichen Familienunternehmens, der Brauerei Rogg in Lenzkirch, seine Pläne für die Zukunft und seine Strategie des Abstützens auf ein diversifiziertes Einkommen, das aus der Brauerei mit ihrem grossen Produktangebot, einem Campingplatz, einem Lebensmittelgeschäft und zwei Gasthäusern sowie der Landwirtschaft gewonnen wird.

Wir möchten an dieser Stelle allen, die sich grosszügig bereit erklärt haben, den Studentinnen und Studenten Zugang zu ihren Betrieben zu gewähren, sie an ihrem beruflichen und privaten Leben teilnehmen zu lassen und sie zum Teil auch bei sich zu beherbergen, auf das herzlichste danken: Mathias Brugger und seiner Familie vom Hierahof, Saig, Gottfried Hermann und seiner Familie vom Holzmattenhof, Saig, Renate und Peter Pfaff, Lenzkirch, Ernst und Hilde Rogg sowie ihrer Familie, Lenzkirch, Andreas Schellbach, Lenzkirch, Hugo, Marlis und Jürgen Vogelbacher vom Rohrwasserhof, Raitenbuch, und Kalle und Marion Wegner-Kahlau vom Schwendehof, Schwende. Ohne ihre Aufgeschlossenheit, Hilfsbereitschaft, grosse Gastfreundschaft und Geduld bei der Beantwortung der vielen Fragen wäre unser Praktikum nicht durchführbar gewesen. Sehr herzlich danken möchten wir auch Herrn Volker Kunzmann, Bürgermeister von Lenzkirch, der unser Vorhaben von Anfang an tatkräftig unterstützte und der uns viele Kontakte vermittelte.

“Wo möglich Holz”: Forstwirtschaft in Lenzkirch

Claude Marnach

Das Thema meiner dreiwöchigen Feldarbeitsübung war die Forstwirtschaft. Es hat den Anschein, als würde dieser Beitrag nicht so recht in das Konzept der Kleinbetriebe im Hochschwarzwald passen; durch die Sparpolitik des Landes Baden-Württemberg und durch die schwierige Lage des Holzmarktes jedoch sind die Forstleute ebenfalls mit erheblichen wirtschaftlichen Problemen konfrontiert. Der Titel des Artikels “Wo möglich Holz” ist eng mit dieser Problematik verbunden.

Das Land Baden-Württemberg ist in vier Forstdirektionen aufgeteilt, die wiederum in insgesamt 190 staatliche und vier kommunale Forstämter unterteilt sind. Das Forstrevier Lenzkirch gehört zum Forstbezirk Titisee-Neustadt, wo sich auch der Sitz des Forstamtes befindet. Geleitet wurde das Forstamt von Oberforstrat Dr. Müller, Förster in Lenzkirch ist Andreas Schellbach, der auch mein “Hauptinformant” war. Dank seiner Unterstützung konnte ich in den drei kurzen Wochen einen gründlichen Einblick in die Forstwirtschaft gewinnen.

Das Forstamt ist in drei Arbeitsbereichen tätig. Als Landesbehörde muss das Amt dafür sorgen, dass die Waldgesetze des Landes eingehalten werden. Da auch eigenes Holz vermarktet wird, ist das Forstamt auch ein Wirtschaftsbetrieb. Schliesslich bietet das Forstamt den Kleinprivatwaldbesitzern, gegen Entgelt natürlich, seine Dienste in Form von Beratung und Betreuung an. Das Forstamt ist also auch eine Dienstleistungsbehörde.

Die Gesamtwaldfläche von Lenzkirch beträgt rund 4 000 ha, von denen aber nur rund 1 300 ha der Gemeinde gehören. Die übrigen Wälder gehören Privatbesitzern, wobei der Fürst von Fürstenberg den grössten Teil besitzt. Daneben existieren noch vier altrechtliche Waldgenossenschaften. Sie besitzen eine Besonderheit: der sonst übliche Faktor der Freiwilligkeit existiert in diesen Genossenschaften nicht, die Mitgliedschaft ist an den Hausbesitz gebunden. Haus und Waldparzelle sind untrennbar. Der Genossenschaftswald wird vom Forstamt bewirtschaftet, wobei die Teilhaber am Gewinn beteiligt werden.

Insgesamt sind 71 % der Gemeinde bewaldet. Ein solch hoher Bewaldungsanteil deutet natürlich darauf hin, dass der Wald eine wichtige Rolle für die Gemeinde spielt. Die meist verbreitete Baumart in Lenzkirch ist die Fichte. Urprünglich war der Schwarzwald mit einem für feucht-montane Gegenden typischen Tannen-Buchen-Mischwald bewaldet. Seit der Besiedlung des Schwarzwaldes wurden die Holzvorräte jedoch systematisch verbraucht. Obwohl die Besiedlung verhältnismässig spät einsetzte, hatten die Rodungen in diesen paar hundert Jahren verheerende Folgen. Für die heutige Gemeindefläche von Lenzkirch bedeutet das beispielsweise, dass im Jahre 1845 nur noch eine Waldfläche von 245 ha errechnet wurde. Die Waldzerstörung wurde vor allem durch die Glashütten und den Bergbau gefördert, da diese Unmengen von Holz benötigten. Um lange Transportwege zu vermeiden, waren die Glashütten mobil: war ein Waldstück abgeholt, zogen sie einfach zu neuen Waldgebieten weiter. Noch heute erinnern viele Ortsnamen wie z.B. Altglashütten an die Glashüttenindustrie. Die kahlen Flächen wurden nicht



Abb. 3 Förster aus dem Forstbezirk Titisee-Neustadt, Oktober 1996.

wieder aufgeforstet, sondern landwirtschaftlich genutzt. Mit der zunehmenden Industrialisierung und der daraus folgenden Migration in die Städte wurden die kahlen Flächen immer weniger bewirtschaftet. Um 1880 wurden die brachliegenden Gebiete zwar wieder aufgeforstet, aber anstatt auf den ursprünglichen Tannen-Buchen-Mischwald zurückzugreifen, pflanzte man die schneller wachsenden Fichten an. Noch heute ist der Lenzkircher Wald fast einheitlich ein Altersklassenwald in Fichtenmonokultur, ein Wald, in dem die Bäume (Fichten) alle das gleiche Alter haben. Nur in wenigen Gebieten des Reviers ist noch ein "Urwald" anzutreffen. In der Regel blieben diese Gegenden von den Rodungen verschont, weil sie schwer zugänglich waren.

Die Fichte wird in Fachkreisen auch als Wirtschaftsbaum oder Brotbaum bezeichnet. In Monokultur angebaut ist sie jedoch anfälliger für Rotfäule oder Borkenkäferbefall. Außerdem sind die flachwurzeligen Fichten in den steilen Lagen des Schwarzwaldes dem Wind ausgesetzt. Bei starken Stürmen, wie dies im Jahre 1990 der Fall war, kann es dann zu erheblichen Schäden kommen.

Derzeit wird auf einen Mischwald mit einem Baumartenverhältnis von 50 % Fichte, 30 % Linde und 20 % Buche hingearbeitet. Da man sich bewusst ist, dass die Fichte wirtschaftlich von Bedeutung ist, behält man einen Anteil von 50 % bei. Vor allem aber möchte man mit dem Mischwald den Wald attraktiver gestalten und die Anfälligkeit der Monokulturen reduzieren. Diese Umwandlung ist jedoch enorm zeitaufwendig. Unter sehr günstigen Bedingungen erreichten Buchen in einem Nachbarrevier nach zwanzig Jahren erst eine Höhe von 2 bis 3 m. Von den aktuellen Bemühungen der Umgestaltung des Waldes werden also erst die nächsten Generationen profitieren können.

Die Bedeutung des Waldes für die Gemeinde Lenzkirch

Durch die beim Holzverkauf erzielten Einnahmen konnten viele Projekte oder Sanierungen in Lenzkirch mitfinanziert werden. Die relativ niedrigen Holzpreise und die parallel steigenden Nebenkosten reduzieren die Gewinne leider erheblich. Aber die Vermarktung des Holzes ist nicht die einzige Einnahmemöglichkeit, denn der Wald bietet nicht nur wirtschaftlichen Nutzen, sondern er erfüllt auch soziale Funktionen. Der Schwarzwald gilt für viele Touristen als beliebtes Ferien- und Erholungsgebiet, und Lenzkirch wird als Luftkurort bezeichnet, da die Luft hier sehr sauber ist – dank des Waldes, dessen Bäume Staubpartikel, aber auch Luftschadstoffe filtrieren. Aber vom Baumsterben ist natürlich auch Lenzkirch nicht verschont geblieben. Kranke Bäume versucht man so schnell wie möglich zu entfernen; nicht um das Umweltproblem zu vertuschen, sondern vielmehr, um noch einen relativ guten Preis auf dem Holzmarkt zu erzielen.

Der Wald ist auch ökologisch von grosser Bedeutung; er schützt die steilen Hänge des Schwarzwaldes vor Bodenerosion. Darüber hinaus ist er ein exzellerter Wasserspeicher. Ein Buchenwald kann auf einem Quadratmeter bis zu 200 Liter Wasser speichern, und grosse Waldteile sind deshalb als Wasserschutzgebiete eingestuft worden, liegen doch viele Quellen für die Wasserversorgungen der Umgebung im Waldbereich.

Nun stellt sich die Frage, wie man in Lenzkirch den Wirtschaftswald mit dem Freizeitwald in Einklang bringen kann. Lärmende Arbeiten finden fast ausschliesslich im Herbst statt, der Jahreszeit, in der die Holzernte stattfindet. Im Winter beschränken sich die forstbetrieblichen Aktivitäten nur auf “Notfälle” wie beispielsweise einen Schneebruch. Im Sommer werden vor allem Pflegemassnahmen in den Jungkulturen vorgenommen, und erst im Spätherbst wird im forstwirtschaftlichen Betrieb intensiver gearbeitet. Die Hiebflächen bei der Holzernte sind jedoch auf eine grosse Fläche verteilt; die Bäume werden einzelstammweise geerntet, Kahlschläge werden in der Regel nicht mehr durchgeführt. In dieser Periode, im Spätherbst, kann man den Wald als reinen Wirtschaftswald betrachten.

Die Reaktionen der Waldbesucher sind unterschiedlich. Viele zeigen sich an den einzelnen Forstarbeiten interessiert, und nicht selten wurde man gefragt, was man denn nun da machen würde. Es kam aber auch vor, dass man unfreundlich angeschaut wurde, wenn man mit dem Auto durch den Wald fuhr. Dies erleben vor allem die Walddarbeiter, die mit ihrem Privatauto, mit einem kleinen Schild mit der Aufschrift ‘Forstbetrieb’ gekennzeichnet, in den Wald fahren. Spaziergänger bemerken dieses Schild nur selten, und dementsprechend fallen die Reaktionen aus. Claus, der Forstwirtschaftsmeister in Lenzkirch, den ich einmal mit dem Wagen zur Arbeit begleitete, drückte es folgendermassen, mit einem Schmunzeln im Gesicht, aus: “Die gucken einen immer so bös’ an”.

Alles in allem jedoch lassen sich beide Waldfunktionen gut miteinander verbinden. In der touristischen Hauptsaison, wenn der Wald als Freizeitwald genutzt wird, finden kaum lärmende Forstarbeiten statt; Waldbesucher werden bei ihren Spaziergängen also nicht wesentlich gestört.

Die sinkenden Einnahmen durch die verhältnismässig niedrigen Holzpreise haben die Forstwirtschaft in eine schwierige Lage gebracht, aber im Wald als Erholungsgebiet verbirgt sich noch ein grosses Potential. Dazu zählt auch das

typische Landschaftsbild des Hochschwarzwaldes, das Wechselspiel von Wald- und Wiesenflächen, das offiziell von den Forstämtern gefördert wird. Brachliegende Wiesen dürfen nicht aufgeforstet werden. Forstarbeiten, die einen primär wirtschaftlichen Sinn zu erfüllen scheinen, tragen also auch zur Erhaltung des Landschaftsbildes bei, und der Förster kann somit auch als "Landschaftsmacher" bezeichnet werden.

Die Forstwirtschaft

Der Jahresablauf in einem Forstbetrieb wird als Forstwirtschaftsjahr (FWJ) bezeichnet und beginnt immer am 1. Oktober. In dieser Zeit läuft die Holzernte auf Hochtouren, weil die Bäume dann nicht mehr im "Saft" sind, d.h. der Saftfluss zwischen Wurzel und Baumkrone reduziert ist. Die Baumrinde wird dann fester, und es entstehen weniger Schäden an andern Bäumen, wenn die gefällten Stämme abtransportiert werden. Holz, das noch im Saftfluss gefällt wird, wird ausserdem auch schneller von Blaufäule heimgesucht.

In Lenzkirch werden zwei Methoden der Holzernte angewandt. Bei Schwachholz (Stämmen mit geringem Durchmesser) wird der Vollernter eingesetzt. Diese Maschine kann den Baum fällen, entästen und in bestimmte Längen zersägen. Mit dem Prozessor, wie der Vollernter auch noch genannt wird, können viele Nebenkosten eingespart werden. Bei Starkholz wird immer noch auf die Arbeit mit der Motorsäge zurückgegriffen. Die Walddararbeit erfordert viel Erfahrung und Geschicklichkeit, muss man doch in der Lage sein, den Baum so zu fällen, dass er in eine bestimmte Richtung fällt und sich nicht in den Ästen anderer Bäume verfängt.

Einen weiteren Schwerpunkt bildet derzeit das beschleunigte Zusammenlegungsverfahren (BZV). Ziel des BZV ist es, die Wirtschaftlichkeit des Schwarzwaldes durch ein zusammenführendes Weg- und Strassennetz zu gewährleisten. Für die Forstwirtschaft bedeutet dies, dass der Wald mit genügend Fahrwegen durchzogen werden muss, um so den Holzabtransport zu erleichtern. Zusätzlich wird ein Rückegassen-Netz im Wirtschaftswald angelegt. Hierbei werden in regelmässigen Abständen von rund 40 Metern schmale Schneisen in den Wald geschlagen, die sich zu einem ganzen Fahrwegnetz zusammenfügen. Durch diese Feinerschliessung hofft man, den Waldboden mehr zu schonen und rationeller arbeiten zu können. Die Planung und Durchführung der Feinerschliessung sind sehr zeit- und arbeitsaufwendig. Jedoch dürften sie eine gute Investition für die Zukunft sein, da dieses Fahrnetz erhebliche Nebenkosten einsparen wird. Zudem fallen dem Waldbesucher die Rückegassen in der Regel gar nicht auf, so dass von einem groben Eingriff in das Waldbild nicht die Rede sein kann.

Neben der Holzernte und dem Bau eines Waldwegnetzes werden die Jungbaumkulturen gepflegt. Die Kulturen müssen kontinuierlich ausgelichtet werden, da bei zunehmender Grösse die Bäume mehr Licht und Luftzirkulation benötigen. So werden nur die dominierenden Bäume, sogenannte "Zukunftsäume", gefördert. Das Resultat ist ein Mischwald, in dem verschiedene Altersklassen vorkommen. Wegen der hohen Wilddichte müssen Kulturen eingezäunt oder mit einem Schutzmittel versehen werden. Das Wild scheint Tannen und Buchen zu bevorzugen; nur selten sah man angeknabberte Fichten.

Die Zukunftsperspektiven

Folgende zwei Hauptprobleme prägen derzeit die schwierige Lage der Forstleute. Zum einen ist die Holzmarktlage seit längerer Zeit unbefriedigend, und zum anderen werden die Zukunftsaussichten des Försterberufs durch die Sparmassnahmen des Landes erheblich verschlechtert.

Um die Lage im Holzmarkt zu entschärfen, wurde die Initiative mit dem Schlagwort "Wo möglich Holz" ins Leben gerufen. Dieses Programm wird von Forstämtern und von Forstbetriebsgemeinschaften (FBG) unterstützt. Die FBG, von denen es drei im Forstbezirk Titisee-Neustadt gibt und die vom Forstamt verwaltet werden, sind Selbsthilfeorganisationen, die umliegende Waldbesitzer in einem wirtschaftlichen Verein zusammenfassen.

Zweck des Projektes ist in erster Linie die bessere Vermarktung heimischer Holzarten. Dies erfordert eine engere Zusammenarbeit mit den lokalen und regionalen Holzabnehmern. Man versucht, mit den importierten Hölzern zu konkurrieren, und deshalb wird für den breiten Einsatzbereich des Materials Holz im Bausektor und in der Heiztechnik geworben, wo neue Methoden das Holz wieder zu einem attraktiven Rohstoff werden lassen. Eine Steigerung im Holzbedarf würde aber das Problem der Einsparungen der Landesbehörden nicht lösen.

Die Sparpolitik von Baden-Württemberg sieht vor, bis zum Jahre 2 000 zwölf Prozent der staatlichen Verwaltungsämter zu schliessen und rund 14 000 Arbeitsplätze abzubauen. Dabei trifft es den Bereich der Land- und Forstwirtschaft am stärksten. In den lokalen Zeitungen wurde während meines Praktikums von den Verhandlungen zwischen Land und Gewerkschaft berichtet. Dabei stiess man auf Schlagzeilen wie "Forstleute sehen sich auf verlorenem Posten" oder "Forstleute sehen sich auf der roten Liste". Nachdem am Anfang von der Schliessung einer unrealistischen Zahl von Forstämtern und Revieren die Rede war, beschloss man nach einigen Verhandlungen die Schliessung von "nur" zwei Forstdirektionen, 27 Forstämtern und nahezu 180 Revieren. Die Kürzungen sollten ab dem ersten Oktober 1997, also zu Beginn des neuen Forstwirtschaftsjahres, in die Tat umgesetzt werden. Endgültige Änderungen konnten zur Zeit meines Praktikums noch nicht abgeschätzt werden; bei meiner Rückfrage teilte mir Andreas Schellbach mit, dass die definitive Umstrukturierung erst im Mai 1998 bekanntgegeben werden wird. Während noch vor einigen Jahren der Abschluss an einer Fachhochschule für Forstwirtschaft einen sicheren Arbeitsplatz bedeutete, trifft dies heute nicht mehr zu.

Die Sparpolitik hat aber nicht nur negative Auswirkungen auf die Forstleute, sondern der Wald selbst könnte gefährdet sein. Im Falle von grösseren Revieren besteht die Gefahr, dass ein Förster den Wald nicht mehr fachgerecht pflegen kann. Wegen Zeit- und Personalmangel muss der Revierleiter seine Prioritäten setzen. Vielleicht wird von den Forstleuten in Zukunft noch mehr Eigeninitiative gefordert sein, und es wird neue Kampagnen wie "Wo möglich Holz" geben.

“Aus der Not geboren”: Holzofenbrot und Bergkäse in Raitenbuch

Monika Szabo

Im Zentrum meines Artikels steht die Familie Vogelbacher vom Rohrwasserhof in Raitenbuch, ihre Arbeit und heutige Situation. Wegen europäischer landwirtschaftspolitischer Massnahmen und daraus resultierender finanzieller Einbussen war sie in den letzten Jahren gezwungen, neue Einkommensmöglichkeiten zu schaffen.

Raitenbuch, zu dem auch die Ortschaft Berg gehört, liegt 4 km westlich von Lenzkirch auf dem Höhenrücken zwischen Haslach- und Urseetal auf etwa 1 000-1 100 m Höhe. Bei der freiwilligen Eingliederung am 1. Juli 1972 zählten Raitenbuch und Berg 180 Einwohner. Beide Orte wuchsen nur langsam und behielten so ihren ländlichen Charakter.

Früher, im 18. Jahrhundert, betrieb man mehr Fruchtbau als heutzutage; man baute Roggen, Hafer, Gerste, sogenannte Mischleutenfrucht, und etwas Weizen an. Der Fruchtanbau ging jedoch zugunsten der Viehwirtschaft wesentlich zurück, die früheren grossen Weiden sind heute aufgeforstet, und nur noch wenige Einwohner leben von der Landwirtschaft.

Seit dem Ersten Weltkrieg ist auch der Fremdenverkehr eine wichtige Einnahmequelle in Raitenbuch. Es gibt zwar nur ein Gasthaus im Ortsteil, aber dort und in einigen Ferienwohnungen und Fremdenzimmern können die Kurgäste übernachten.

Der Rohrwasserhof liegt auf dem nördlichen Hügelkamm der Gemeinde. Die Besitzer des Betriebes, die Familie Vogelbacher, leben von der Viehwirtschaft. Momentan halten drei Personen den Hof aufrecht, das Ehepaar Hugo und Marlis Vogelbacher sowie ihr ältester Sohn Jürgen. Die zwei anderen (ebenfalls erwachsenen) Kinder wohnen nicht mehr zu Hause, sie wollten die Landwirtschaft nicht zu ihrem Beruf machen.

Die Vogelbachers halten einerseits Vieh, verkaufen dessen Produkte (wie Milch und selbstproduzierten Käse), und haben andererseits Weide, um das Vieh zu ernähren. Sie besitzen auch etwa einen Hektar Wald, den der älteste Sohn Jürgen ab und zu durchforstet und dessen Holz als Brennmaterial für den Eigenbedarf dient. Das Vieh, das Land und der Käse geben zwar mehr als genug zu tun, aber dennoch backt Frau Vogelbacher wöchentlich rund siebzig Laib Holzofenbrot, das auf dem Markt in Lenzkirch sowie im Bauernladen in Titisee-Neustadt verkauft wird.

Früher und heute

Vor einer Generation baute die Familie Vogelbacher auf Feldern in Raitenbuch und Lenzkirch Getreide und Kartoffeln an. Das war damals, ohne die Hilfe heutiger hochspezialisierter Landwirtschaftsmaschinen, viel Arbeit. Hinzu kam die Viehwirtschaft. Die gesamte Milch wurde, abgesehen von einer kleinen Menge für den Eigenbedarf, verkauft, Käse jedoch wurde damals noch nicht hergestellt. So lebte die Familie einzig vom geringen Einkommen aus der Landwirtschaft.



Abb. 4 Frau Vogelbacher nimmt die fertigen Brotlaibe auss dem Holzofen.

Heute besitzt die Familie nur noch Weideland zur Ernährung des eigenen Viehs. Getreide wird nicht mehr angebaut. Insgesamt bewirtschaftet sie 55 ha Land, hiervon sind 19 ha eigenes Land, der Rest ist gepachtet und Gemeinschaftsweide. Die Gemeinschaftsweide, die sich die Vogelbachers mit zwei anderen Bauern teilen, war früher Allmendgelände, welches im 19. Jahrhundert der Gemeinde zugesprochen wurde. Es wird seither als Gemeindevermögen angesehen, das Nutzungsrecht haben aber immer noch die Landwirte.

Die Familie Vogelbacher besitzt an die 50 Rinder, wovon 24 Milchkühe sind, der Rest ist Jungvieh, also Vieh, das etwa ein Jahr alt und noch zu jung zum Kalben oder Melken ist. Früher hielten sie noch Zugochsen, heute aber werden männliche Kälber verkauft oder geschlachtet. Die in der Höhenlage von Raitenbuch bevorzugte Rinderrasse ist der "Vorderwälder", eine kleine, anspruchslose Rasse, die die Vegetation der Hochweiden gut erträgt. So sind auch die Kühe der Familie in Raitenbuch durchwegs Vorderwälder.

Die Vogelbachers melken ihre Kühe maschinell, ganz der Modernisierung und der Idee der Zeitersparnis entsprechend. Der Milchbehälter wird alle zwei Tage von der Milcherzeugervereinigung abgeholt. Den Informationen des Sohnes zufolge werden 180 bis 210 Liter Milch abgegeben, abzüglich der Milch für den Käse. Der Jahresschnitt liegt bei 4 200 bis 4 300 Liter Milch pro Kuh, und da eine Kuh etwa neun Monate lang im Jahr gemolken werden kann, ergibt das durchschnittlich 15 Liter Milch pro Kuh täglich. Den Rest des Jahres "liegt die Kuh trocken", d.h. sie wird nicht gemolken, weil sie kurz vor dem Kalben steht oder das frisch geborene Kalb die Milch bekommt.

Die Milcherzeugervereinigung ist eine Zweigstelle der “Breisgau Milch”, mit der Herr Vogelbacher vertraglich vereinbart hat, jährlich 60 000 Liter Milch abzuliefern. Die Menge wurde bestimmt, indem man den Durchschnitt der gelieferten Milch von 1982 und 1984 als obere Grenze annahm. Da insgesamt zuviel Milch vorhanden war, wurde die Lieferungsmenge beschränkt, und diese Abnahmebeschränkung wurde auch in die EU-Verordnungen aufgenommen. Zunächst war noch geregelt, was mit der überschüssigen Milch geschehen sollte. Der Vertrag war früher aufgeteilt in einen “Anlieferungsvertrag” und in ein Direktvermarktungskontingent. Das bedeutet für den Rohrwasserhof, dass Herr Vogelbacher verpflichtet war, 60 000 Liter an die “Breisgau Milch” zu liefern. Er durfte aber die überschüssige Menge privat verkaufen oder für die Verarbeitung nutzen, also direkt vermarkten. Aber wie sollte die Direktvermarktung erfolgen?

Käse – “Aus der Not geboren”

Diesen Titel habe ich in Anlehnung an den Artikel über den Rohrwasserhof gewählt, der am 23. Oktober 1993 in der “Badischen Zeitung” erschien. Die Not ist also durch die Kontingentierung entstanden, denn die Vogelbachers hatten aufgrund der Anzahl Kühe zuviel Milch, die sie nicht abliefern durften. Anfangs verkauften sie den Überschuss an Joachim Rauhut, einen Schweizer, der in Raitenbuch den Wildenhof gepachtet hatte und dort eine Käserei betrieb. Zu dieser Zeit war ein Betriebshelfer bei der Familie angestellt, der Käse sehr mochte und den Vogelbachers vorschlug, die Herstellung vom Schweizer Käser zu erlernen, damit sie die Kosten für dieses Milchprodukt sparen könnten. So fing die Familie im Jahre 1986 mit der Käserei an. Zu Beginn standen die nötigen Hilfsmittel natürlich nicht zur Verfügung, und im ersten Vierteljahr wurde die eingedickte Milch noch von Hand gerührt. Ebenso wurde Käse nur für den privaten Bedarf hergestellt, und nur kleine Kostproben wurden an die Nachbarschaft verteilt. Keiner dachte damals an einen Verkauf in grösseren Mengen. Die Nachfrage stieg jedoch laufend, der Bergkäse von Marlis Vogelbacher wurde immer beliebter, und schon bald war der Rohrwasserhof ein Geheimtip für Käsefreunde. Zur Erleichterung der Arbeit kaufte die Familie ein Rührwerk und andere Spezialwerkzeuge, die für die Käserei in grösseren Mengen nunmehr unerlässlich waren.

Heute kennt fast jeder Kurgast in Lenzkirch den Betrieb der Familie Vogelbacher, kaum ein Reiseführer schreibt von Raitenbuch, ohne die Spezialität der Gegend zu erwähnen, und viele Gastronomieunternehmer empfehlen ihren Gästen eine Kostprobe vom Berg- oder Frischkäse von Frau Vogelbacher. So hat die Familie Stammkunden aus ganz Deutschland, Absatzmöglichkeiten in Lebensmittelgeschäften in Lenzkirch und Schluchsee sowie auf dem Wochenmarkt, der seit 1994 von Ende Mai bis Ende Oktober im Dorfkern von Lenzkirch durchgeführt wird. Das Ehepaar erzählte mir offen von der sprunghaft verbesserten finanziellen Lage, seit sie Käse und andere Produkte verkaufen. Es ist wohl nicht übertrieben, wenn wir dies als Rettung des Betriebes betrachten, denn “seit wir käsen, haben wir Geld zum Ausgeben”, so Marlis Vogelbacher.

Bergkäse und Frischkäse

Frau Vogelbacher stellt zwei Arten von Käse her: den Bergkäse, der eine längere Reifezeit braucht, und den Frischkäse, der nach drei Tagen reif für den Konsum ist. Beides kann sie nur etwa von Februar bis Ende September produzieren, denn in den Wintermonaten kriegen ihre Kühe "Silage" zu fressen, eine sehr protein- und eiweißhaltige Sorte Grünfutter, das die Milch verändert und daraus hergestellten Käse wegen zu vieler Milchsäurebakterien ungenießbar macht. (Von Silage spricht man, wenn das geschnittene Grün nur einen Tag lang auf den Feldern getrocknet und danach in Ballen gepresst wird; da es nicht lange der Sonne ausgesetzt bleibt, gehen Protein und Stärke nicht verloren und es bleibt eiweißhaltig.) Die Käserei läuft also im Spätherbst auf Hochouren, damit den Winter über genug Bergkäse für den Verkauf da ist. Frischkäse kann nicht auf Vorrat hergestellt werden, er ist frisch zu konsumieren.

Der Bergkäse wird aus 90 Liter Milch in einem Kupferkessel hergestellt, der mit Holzscheiten erhitzt wird. Frau Vogelbacher röhrt Biojoghurt und Labextrakt aus Kälbermägen mit etwas kaltem Wasser dazu und lässt die Milch eine Zeit lang stehen, damit sie eindickt. Nun wird die Masse mit der "Käseharfe", einem Gerüst, das mit Edelmetallsaiten bespannt ist, fein geschnitten. Die so entstandenen eingedickten Milchwürfel heißen "Bruch". Je feiner dieser Bruch ist, um so mehr Molke kann später austreten und um so härter wird der Käse. Nun übernimmt das elektrische Rührwerk eine Stunde lang die Arbeit. Früher hat die Familie die mühsame Arbeit noch von Hand erledigt, erst später haben Maschinen das Rühren erleichtert. Danach hebt Frau Vogelbacher die Käsestücke mit einem grobgewobenen Tuch aus der Molke und legt sie in die Form. Bereits fünf Minuten später nimmt sie den Käse wieder heraus und halbiert ihn. So entstehen zwei etwa 2 kg schwere Laibe. Diese werden fünfmal in verschiedenen Zeitabständen umgedreht, in die Form zurückgelegt, und die Molke wird herausgepresst. Am nächsten Tag werden die Laibe für 24 Stunden in ein konzentriertes Salzbad gelegt. Dann werden sie in den Käsekeller gebracht, wo sie drei bis fünf Monate bis zum Verkauf reifen müssen. Während dieser Zeit wird jeder Laib alle zwei Tage mit einer Essig-Salz-Wasser-Lösung abgewaschen und behutsam in das Regal zurückgelegt.

Gleichzeitig mit dem Bergkäse bereitet Frau Vogelbacher den Frischkäse auf dem Küchenherd zu. Die Herstellung verläuft teilweise ähnlich, jedoch werden beim Frischkäse zum "Bruch" verschiedene Gewürze wie Kümmel, Zwiebeln, Schnittlauch und Pfefferkörner beigemischt. Vom Frischkäse wird eine geringere Menge zubereitet, da ihn weniger Leute kaufen. Von den verschiedenen Geschmackssorten werden pro Tag jeweils zwei hergestellt. Auch der Frischkäse wird viermal in der Form gewendet, danach wird er in der Stube auf die warme "Kunst" gelegt, auf die steinerne Ofenbank neben dem Kachelofen, wo die Molke besser abfließen kann. Zum Abschluss kommen die Laibe vier Stunden in das Salzbad und werden dann in den Käsekeller für drei Tage Reifezeit zu den anderen gereiht.

Zur Lagerung der Käselaibe haben die Vogelbachers im Keller einen "mäuse-sicheren" Raum eingerichtet, der gut temperiert ist. An die hundert gelben "Räder" liegen auf ungeschliffenen Holzbrettern, die alle zwei bis drei Wochen vom ausgefahrenen Fett gesäubert werden müssen. Während die Laibe reifen, müssen sie wie oben geschildert gepflegt werden, was Frau Vogelbacher als eine angenehme

Beschäftigung empfindet, denn im Keller hat sie ihre Ruhe, wie sie selbst sagte. Die Herstellung von Käse ist also eine langwierige, kraftaufwendige Arbeit, welche Frau Vogelbacher täglich durchführt.

Hat das Käsen Zukunft?

Wir haben gesehen, dass für die Familie die Herstellung von Käse durch die jeweils gültigen europäischen landwirtschaftspolitischen Regelungen bestimmt ist. Die Käseherstellung ist erst als Folge der neuen EU-Abkommen entstanden und wird auch in der Zukunft durch sie ermöglicht oder eben verhindert. Die Situation wird sich auch für die Familie ändern, denn die Aufteilung des Milchlieferungsvertrages in einen Anlieferungsvertrag und in ein Direktvermarktungskontingent ist seit dem Aufkommen neuer Regelungen nicht mehr möglich. Heute wird ein Landwirt in ähnlicher Situation vor die Wahl gestellt, ob er Milch abliefern oder Käse herstellen und privat verkaufen will. Der von Herrn Vogelbacher abgeschlossene Vertrag läuft jedoch noch, und so berühren ihn die neuen Verordnungen nicht direkt. Bei der Überschreibung des Vertrags an seinen Sohn Jürgen dürften aber Schwierigkeiten auftreten. Momentan hat Jürgen den Hof gepachtet, aber wenn er Betriebseigentümer wird, wird er wohl einen neuen Vertrag abschliessen müssen und sich entscheiden, ob er die "Breisgau Milch" der Kontingentierung entsprechend beliefern möchte, wobei die Frage bleiben würde, was er mit der überschüssigen Milch anfangen würde, oder ob er die ganze Menge zur Herstellung von Käse verwenden möchte.

Entscheidet er sich für das erstgenannte Angebot, muss er wohl einige Kühe verkaufen, will er nicht täglich vor das Problem gestellt sein, was er mit der übriggebliebenen Milch anfangen soll, die er ja rechtlich gesehen nicht mehr fürs Käsen verwenden dürfte. Wählt er die zweite Möglichkeit, sollte er die Käserei ausbauen, denn ihm würde so viel Milch zur Verfügung stehen, dass er sie mit den heutigen Mitteln unmöglich verarbeiten könnte; dazu wäre ein Grossbetrieb nötig.

Die Änderung des Milchliefervertrages bedeutet für die Familie einen Verzicht, egal welchen Weg sie für die Zukunft wählt. Es bleibt zu hoffen, dass neue Regelungen mit Lösungsvorschlägen erarbeitet werden, die Landwirten in ähnlichen Situationen entgegenkommen.

Holzofenbrot als weiterer Nebenverdienst

Nach alter Schwarzwälder Tradition backt Frau Vogelbacher Holzofenbrot für die eigenen Familie und seit einigen Jahren auch für den Verkauf. Jeden Freitag backt sie fünfzig Laib Brot, die meisten ein Kilo schwer, einige nur ein halbes, und ein bis zwei Laibe wiegen zwei Kilo. Ihr Holzofenbrot ist einzigartig in der Herstellung, denn sie nimmt spezielle Zutaten. Für etwa 25 kg Brot braucht sie 10 kg Weizenmehl mit Dinkelschrot, vier Handvoll Salz, zwei Würfel Hefe und 5 Liter Molke, welche sie am Vortag vom Käsen genommen hat. Es ist ein besonderes Verfahren, für den Teig Molke statt Wasser zu nehmen, aber die genannten Zutaten sichern einen vorzüglichen Geschmack, und die wohlgeformten Holzofenbrote finden am nächsten Tag auf dem Markt von Lenzkirch schnell ihre Käufer.

Der kleine Bauernmarkt im Dorfkern von Lenzkirch neben dem Kurhaus besteht nur aus sieben Ständen, die den Platz der Kirche gegenüber auch schon ausfüllen. An den liebevoll geschmückten Ständen werden Früchte, Gemüse, Marmelade, Honig, Beeren, Blumen, Eier, Kuchen, Zöpfe, Holzofenbrot, Käse, Wurstwaren und Schnaps feilgeboten. Frau Vogelbacher rüstet sich für den Markttag mit Berg- und Frischkäse, Eiern sowie den fünfzig Laib Brot.

Absatzmöglichkeiten für einen Landwirt

Der Abschluss eines Vertrages mit einem Grossunternehmen (hier mit der "Breisgau Milch") ist einer der wichtigsten Schritte für einen landwirtschaftlichen Kleinbetrieb, da er ein beständiges Einkommen sichert, aber auch Initiativen im kleineren Rahmen tragen zur Verbesserung der finanziellen Lage bei. Dazu gehören der erwähnte Privatverkauf von Bergkäse, Frischkäse und Eiern, seltener auch Brot und Milch im Rohrwasserhof, die Käse-Dauerbestellungen von Lebensmittelgeschäften in Lenzkirch und Schluchsee und der Markt.

Der Verkauf von verschiedenen Produkten, vor allem von Käse in grossen Mengen, hat sicherlich zur Rettung des Betriebs beigetragen. In den letzten Jahren sind die Absatzmöglichkeiten in der Landwirtschaft zurückgegangen, neue politische Verordnungen haben den Spielraum eingeschränkt, die staatlichen Unterstützungen wurden vielerorts gekürzt, und auch die Vermarktung über Zwischenhändler verlief oft kompliziert. Diese Gründe zwangen die Bauern, neue Wege der Vermarktung zu finden. Ein Lösungsvorschlag war der Bauernladen. Dieser soll die Produkte direkt vermarkten, ohne viel Organisationsaufwand, und er soll als einziger Vermittler zwischen Hersteller und Verbraucher stehen. Die Idee wurde verwirklicht, und am 15. November 1996 öffnete der Bauernladen zum ersten Mal seine Türen in Titisee-Neustadt. Das Angebot ist ähnlich wie auf dem Markt in Lenzkirch, mit dem Unterschied, dass die Erzeugnisse aus der weiteren Region stammen und nicht nur aus einem Ort. Selbstverständlich darf auf den Regalen eines Bauernladens echtes Holzofenbrot nicht fehlen. So eröffnete sich für die Familie mit der Bestellung aus Titisee-Neustadt von 20 kg Brot wöchentlich eine neue wirtschaftliche Möglichkeit. Unter den heutigen Umständen muss von Vogelbachers und von vielen anderen Bauern jede Gelegenheit wahrgenommen werden, um den drohenden Rückgang der Landwirtschaft zu verhindern. Um tatsächlich etwas zu bewirken, kann man zunächst "klein" anfangen (wie zum Beispiel mit dem Bauernladen, der dem Schutz der Hersteller dient). Diese Initiativen können sich aber im Laufe der Zeit regional und vielleicht auch auf Landesebene auswirken.

Solidarität und Zusammenarbeit: Innovative Ideen im traditionsreichen Hierahof

Kathrin Wessendorf

Der Hierahof, über den ich hier berichten werde, gehört zum Ortsteil Saig der Gemeinde Lenzkirch. Saig zählt heute rund 700 Einwohner, liegt auf einer Höhe von rund 1 000 m und hat eine Gemarkung von 1 102 ha, wovon 610 ha aus Wald bestehen. Die wichtigsten Wirtschaftszweige von Saig sind die Landwirtschaft (die sich hauptsächlich auf die Milch- oder Viehwirtschaft stützt), die Forstwirtschaft und heutzutage vor allem auch der Tourismus.

Der Hierahof, ein alter, von Eschen umstandener Hof, liegt ziemlich abgelegen am äussersten Rand des Gemeindeteils Hiera. Seine Gesamtfläche beträgt 120 ha, wovon 90 ha Wald und 30 ha Grünflächen ausmachen. Die mittlere Hof-Feldentfernung ist 300 m. Für die am weitesten entfernten Weide müssen die Kühe 600 m zurücklegen und dabei einen beträchtlichen Höhenunterschied bewältigen. Um in den am weitesten entfernten Wald zu fahren, werden 15-20 Minuten benötigt. Mit diesen Flächen und Distanzen ist der Hierahof einer der grösseren Höfe im Hochschwarzwald und einer der grössten in der Gemeinde Lenzkirch.

Auf der Hoffläche des Hierahofs befinden sich fünf Gebäude. Der "alte", um 1590 erbaute Hierahof ist heute in drei Wohnungen aufgeteilt. Im "neuen" Hierahof, der 1758 errichtet wurde und der als eigentlicher Hof genutzt wird, befinden sich die Stallungen und die Bauernwohnung, die von Mathias Brugger bewohnt wird. Neben diesen zwei Hauptgebäuden gibt es noch das Leibgeding, die alte Mühle und eine Garage.

Seit 275 Jahren wird der Hierahof von der Familie Brugger bewirtschaftet. Die Eltern, Franz und Priska Brugger, haben den "neuen" Hof Ende 1995 an ihren ältesten Sohn Mathias Brugger übergeben, arbeiten jedoch weiterhin im Betrieb mit. Der Bruder von Franz Brugger hilft ebenfalls teilweise auf dem Hof mit, und Eva-Maria, die jüngste Schwester von Mathias Brugger, wird zum Aus-helfen beigezogen.

Die Viehwirtschaft

Der Hierahof ist auf Viehwirtschaft und besonders auf Milchwirtschaft spezialisiert. Früher wurde neben der Viehzucht auch Ackerbau betrieben. Für die Arbeit auf dem Hof wurden viele Hände gebraucht, und neben der Familie lebten auch Mägde, Knechte und Lehrlinge auf dem Bauernhof. Durch die Mechanisierung der Betriebe wurden einerseits Arbeitskräfte abgebaut, andererseits fehlten jedoch die finanziellen Mittel zur Anschaffung von Maschinen für alle Wirtschaftsbereiche, was schliesslich die Spezialisierung zur Folge hatte. Eine Konzentration auf die Viehzucht war naheliegend, da die Grünlandwirtschaft, also Wiesenwirtschaft, einer Umgebung von fast 1 000 m Höhe, einer Niederschlagsmenge von 1 200 mm und einem Jahrestemperaturdurchschnitt von 5.7° C am besten angepasst ist.



Abb. 5 Der "alte" Hierahof. Blick von Nordosten.

Auf dem Hierahof leben durchschnittlich 24 Milchkühe, dazu einige Kälber und ein bis zwei Zuchtbullen, die jeweils auf dem Markt verkauft werden. Die weiblichen Kälber werden alle nachgezogen, falls sie keine allzu schweren Mängel aufweisen, die männlichen werden mit drei bis fünf Wochen an einen Mastbetrieb verkauft. Bei dem Vieh handelt es sich um die Vorderwälder Rasse, eine von zwei angestammten einheimischen Rinderrassen, die jedoch durch Kreuzungen weiter gezüchtet wurde. Das Vorderwälder Rind ist ein Zwei-Nutzungs-Rind, das sich sowohl für die Milchproduktion wie auch für die Mast eignet. Neuerdings werden die Rinder auf dem Hierahof enthornt, was zu einer Verminderung von Verletzungen in den Laufställen beiträgt und auch den Bauern vor den spitzen Hörner schützt. Auf dem Hierahof gibt eine Kuh durchschnittlich 5 500 Liter Milch im Jahr. Die Milch wird an die "Breisgau Milch" in Freiburg verkauft und ist die wichtigste Einnahmequelle des landwirtschaftlichen Teils des Hierahofs. Das Milchgeld garantiert ein monatliches Einkommen, vergleichbar mit einem Monatslohn, weshalb mit ihm geplant gewirtschaftet werden kann; andere Einkommensquellen, wie zum Beispiel der Verkauf von Vieh, sind unregelmässig.

Vor fünf Jahren wurde das MEKA-Programm des Landes Baden-Württemberg initiiert, an dem auch Mathias Brugger teilnimmt. MEKA steht für "Marktentlastung und Kulturausgleich". Das Programm belohnt Handlungen oder Bewirtschaftungen, die in die Richtung einer umweltverträglichen Wirtschaftsweise gehen oder zum Erhalt gefährdeter Pflanzen- und Tierarten beitragen, mit Punkten, wobei ein Punkt 20 DM wert ist. Ein Bauer kann so mit kleineren Schritten zu einer umweltverträglicheren Wirtschaft beitragen, ohne dass er einen biologischen Betrieb aufmachen und eine entsprechende Vermarktungsstrategie entwickeln, also viel Zeit, Geld und Energie investieren muss. Im Falle der Milchwirtschaft kann der

Bauer seine Milch weiterhin der "Breisgau-Milch" verkaufen, bekommt jedoch den Zuschuss von MEKA für ein entsprechendes Verhalten in der Wirtschaftsweise. Für den Hierahof bedeutet das MEKA-Programm: auf seiner Fläche könnte ein Drittel mehr Vieh gehalten werden. Die Fläche wird jedoch nicht vollkommen genutzt, da der Hierahof einerseits genügend Wald besitzt, der eine Unabhängigkeit von einer intensiven Viehwirtschaft möglich macht, und andererseits diese die Umwelt stärker schonende Wirtschaftsweise durch die Zuschüsse des MEKA-Programms honoriert wird. Das Programm scheint bei den Landwirten umstritten zu sein. Einige sind der Meinung, dass dem Staat irgendwann das Geld für die Zuschüsse ausgehen wird und alle, die das MEKA-Programm in Anspruch nehmen, nicht mehr konkurrenzfähig sein werden und nicht mehr überleben können. Sie sehen die einzige Möglichkeit, konkurrenzfähig zu bleiben, in einer billigen, kostengünstigen Produktion, verbunden mit hohen Leistungen.

Das Grünland

Die Nutzung des Grünlandes hat sich in den letzten zwanzig Jahren intensiviert. Ein Grund dafür ist der grösere Viehbestand heutzutage, der entsprechend mehr Mist und Gülle produziert, was wiederum zu einer intensivierten Düngung der Wiesen und einem schnelleren Wachstum des Grases führt. Die Wiese kann früher im Jahr und öfters geschnitten werden. In der Regel kann jede Mähfläche auch als Weidefläche verwendet werden, und es wird, mit ein paar Ausnahmen, nicht eindeutig zwischen Weiden und Wiesen unterschieden.

Ein Grossteil des gemähten Grases wird in den Silos gelagert, der Rest als Heu verfüttert. Das Futter, sowohl das Heu als auch die Silage, sollte von hoher Qualität sein. Je besser das Grundfutter ist, desto weniger Kraftfutter muss dazu gefüttert werden. Um die Qualität zu überprüfen, werden regelmässig Futterproben an eine Untersuchungsanstalt geschickt. Der Landwirt kann sich bei der Fütterung dann nach deren Ergebnissen richten.

Die Waldwirtschaft

Neben der Viehwirtschaft ist die Waldwirtschaft ein wichtiger Einkommenszweig des Hierahofs. Die Forstfläche liegt am Südhang des Hochfirst und ist arrondiert, d.h. zusammenhängend (und nicht durch Grundbesitz anderer zersplittet). 98 % des Waldes besteht aus Fichten, der Rest aus gleichen Teilen Buchen, Kiefern und Tannen. Die Wälder sind durch Wege gut erschlossen. Die Arbeiten im Wald sind das ganze Jahr über etwa gleich intensiv und werden von Mathias Brugger mit Hilfe seines Vaters und dessen Bruder durchgeführt.

Alle zehn Jahre wird ein Forstbetriebsgutachten von einem Forstingenieur eines Privatunternehmens erstellt. Dabei werden die Bestände aufgenommen. Anschliessend erfolgt die Planung für die nächsten zehn Jahre, wobei auch der Hiebsatz festgelegt wird. Dieser bestimmt, wieviele Festmeter Holz in einem Jahr geschlagen werden dürfen. Er orientiert sich an der Nachhaltigkeit, also an der Menge Holz, die nachwächst. Die Qualität des Holzes wird in die Kategorien A, B, C und D

unterteilt, wobei das A-Holz die beste Qualität aufweist. Das Holz wird an ein Sägewerk, an ein Holzwerk oder an eine Papierfabrik verkauft, kann aber auch als Brennholz verwendet werden.

Ein Anliegen für Mathias Brugger ist die Mischwaldbegründung, wobei ein Bestand von 30 % Buchen optimal wäre. Für die Mischwaldbegründung wird vom Land ein Höchstsatz von 7 000-8 000 DM pro Hektar bezahlt, welcher abhängig von der Anzahl der Buchen ist. Das Geld gilt als Zuschuss für den Mehraufwand des Bauern. Die Aufforstung wird unterstützt, weil durch die schnelle Zersetzung der Buchenblätter (im Gegensatz zu der langsamen der Fichtennadeln) der Bodenversauerung entgegengewirkt werden kann. Die Buchen wurzeln ausserdem tiefer und schliessen deshalb den Boden besser auf, was zu einer höheren Standfestigkeit bei Sturm führt. Sie leisten zusätzlich einen Beitrag zur Erhaltung der Trinkwasserqualität.

Im Hochschwarzwald werden auch Kalkungen durchgeführt, die dem Waldsterben entgegenwirken und die Bodenversauerung verhindern sollten. Diese werden von Spezialfirmen übernommen.

Initiativen und Perspektiven

Die Landwirtschaft ist besonders stark von den Veränderungen in der heutigen Wirtschaft betroffen. Was sind nun die Ideen, Ziele und Initiativen eines jüngeren Bauern, um seinen Betrieb erfolgreich zu bewirtschaften? Was sind seine Perspektiven für die Zukunft?

Mathias Brugger wurde 1962 als ältestes von fünf Kindern geboren. Nach seiner Berufsausbildung zum Landwirt besuchte er die Fachschule für Landwirtschaft in Donaueschingen. Interessante und wertvolle Erfahrungen in der Landwirtschaft sammelte er auch während seines 20monatigen Zivildienstes, den er als Betriebs helfer auf verschiedenen Höfen absolvierte. Nach der Meisterprüfung arbeitete er auf dem Betrieb der Eltern, den er am 1. Januar 1996 übernahm.

Mathias Brugger ist ein aktives und engagiertes Mitglied in vielen verschiedenen Vereinen und Institutionen, so in der Freiwilligen Feuerwehr, im Fussballverein Saig, im Pfarrgemeinderat und im Rinderzuchtverband. Besonders wichtig aber scheint ihm seine Arbeit in der Maschinengemeinschaft zu sein.

Die Maschinengemeinschaft Lenzkirch existiert bereits seit 25 Jahren und ist in dieser Form einzigartig. Die Bauern der Region sind darin zusammengeschlossen und organisieren sich beim Kauf von allen Nicht-Erntemaschinen, wie zum Beispiel Mistladern, Miststreuern, Güllefass, Holzspaltern, Kipfern etc. Jedes Mitglied der Gemeinschaft kann eine Maschine ausleihen und muss dafür Miete bezahlen. Als Vorstand der Maschinengemeinschaft kümmert sich Mathias Brugger um die Koordination der Teilgemeinden von Lenzkirch; die örtlichen Vorstände sind verantwortlich für neue Maschinen und das Funktionieren der Bezahlungen.

In dem Verband sieht Mathias Brugger die Möglichkeit einer engeren Zusammenarbeit der Bauern, wobei jeder einzelne sowohl finanzielle als auch persönliche und zwischenmenschliche Vorteile haben kann. Er möchte deshalb die Idee der Maschinengemeinschaft auch auf weitere Bereiche ausweiten. So wurde bereits das Projekt der Biotop-Pflege realisiert, die Einrichtung einer Börse steckt noch in den Kinderschuhen.

Diese Börse soll den Bauern das gegenseitige Ausleihen von Maschinen erleichtern. Sie wurde 1995 in Lenzkirch initiiert und regelt den Austausch von Maschinen zwischen den örtlichen Maschinengemeinschaften sowie den Austausch von Maschinen und von Arbeit zwischen den einzelnen Landwirten. So schliesst sie eine Lücke zwischen Maschinengemeinschaft und Nachbarschaftshilfe.

Ziel der Biotop-Pflege ist die gemeinsame Bewältigung dieser Arbeit, damit nicht eine Person alleine die arbeitsintensive Biotop-Pflege in einer Gemeinde verrichten muss. In der Gemeinde Saig existieren zum Beispiel fünf Biotope, die von den sechs Haupterwerbsbauern gemeinsam gepflegt werden, wobei immer etwa vier bis fünf Leute zusammen arbeiten.

Die Zusammenarbeit der Landwirte in verschiedenen Interessengemeinschaften bringt nicht nur materielle Vorteile, sondern trägt auch einiges zum sozialen Kontakt und Zusammenhalt bei. Da sie bei der Organisation der Maschinengemeinschaft zusammensitzen und sich miteinander auseinandersetzen müssen, lernen sie sich besser kennen und lösen gemeinsam Probleme und Konflikte, was wiederum zu besseren Kontakten führen kann.

Mathias Brugger ist auch Vorsitzender im Verein ehemaliger Fachschulabsolventen. Diesem Verein ist vor allem die Weiterbildung der Landwirte ein Anliegen. Landwirte, die zum Beispiel schon vor dreissig Jahren ihre Ausbildung beendeten, sollen dabei die Möglichkeit haben, den aktuellen Stand der Landwirtschaft kennenzulernen. Diese Kurse stossen auf ein reges Interesse.

Eine weitere Idee, die Mathias Brugger stark beschäftigt, ist die Gründung einer Betriebsgemeinschaft mit einem anderen Landwirt. Dabei könnte es sich zum Beispiel um einen Nebenerwerbsbetrieb handeln, von welchem er die Kühe übernehmen und in seinem Stall einstellen und melken würde. Der Nebenerwerbsbauer müsste sich dann nur noch um sein Jungvieh kümmern, was für ihn eine grosse Entlastung im Alltag bedeuten würde. Als Gegenleistung wäre der Nebenerwerbslandwirt dazu verpflichtet, bei Krankheit, Ferien oder auch ab und zu an Wochenenden bei Mathias Brugger einzuspringen. Dies wiederum wäre für Mathias Brugger eine Erleichterung, da er – trotz seiner Leidenschaft für den Beruf des Landwirts – gerne eigene Freiräume schaffen würde.

Wie initiativ, engagiert am Gemeindeleben und offen für neue Ideen er ist, beweist auch sein Beitritt zum Lenzkircher Tauschring, einem System gegenseitigen Gebens und Nehmens von eigenen Gütern und Leistungen, die in der lokalen Kunstwährung “Talent” verrechnet werden (Wendel 1996).

Mathias Brugger geht die vielen wirtschaftlichen Probleme in der Hochschwarzwälder Landwirtschaft entschlossen und mit vielen eigenen, innovativen Ideen an. Er möchte auf jeden Fall den traditionsreichen Hierahof weiterführen und sich hier einige seiner Wünsche erfüllen. Besonders wichtig ist ihm – und das sollte durch die Schilderung seiner vielen Aktivitäten deutlich geworden sein – die Zusammenarbeit mit anderen Menschen. Schlechte Zeiten sind für ihn auch eine Chance, Kreativität zu entwickeln, somit den einzelnen Menschen herauszufordern und damit Neues entstehen zu lassen.

Wirtschaft, Familie, Politik unter einem Dach: Zukunftsansichten des Holzmattenhofs in Saig

Dominik Jungo

Mein Feldforschungspraktikum absolvierte ich auf dem Holzmattenhof bei der Familie Hermann, bei Menschen, die zwar ständig im Bauernhofbetrieb involviert sind, sich aber gleichzeitig nach aussen hin an der engeren oder weiteren Region im Schwarzwald orientieren. Somit bleiben die Mitglieder dieses Land- und Forstwirtschaftsbetriebs nicht einfach reagierende Menschen, sondern Akteure, die versuchen, ihr wirtschaftliches und politisches Umfeld mitzugestalten. Mit anderen Worten: die Bauern nehmen ihr Schicksal in die eigenen Hände. Unter dem Blickpunkt der Zukunftsansichten sollen im folgenden die Situation und die Möglichkeiten des Holzmattenhofs kurz dargelegt werden. Selbstverständlich handelt es sich dabei um eine Momentaufnahme, die bald schon wieder überholt sein kann.

Portrait des Holzmattenhofs

Der Holzmattenhof liegt auf dem Gebiet des Lenzkircher Ortsteils Saig, etwas ausserhalb des Dorfes an der Durchgangsstrasse B 315 (Freiburg i. Br. – Schaffhausen) auf rund 1000 m Höhe. Saig befindet sich am Südhang des 1190 m hohen Hochfirst und profitiert daher von einer relativ intensiven Sonneneinstrahlung. Das Thermometer kann bei günstiger Witterung auch im Herbst bis gegen 20° C hinauf klettern.

Ein Blick in die Vergangenheit zeigt eine abwechslungsreiche sechzigjährige Tradition der Familie auf dem Bauernhof. 1935 erwarb Otto Hermann, der Grossvater des jetzigen Besitzers, den Holzmattenhof in Saig. Gebäude, Umland und 12 Stück Vieh gingen in den Besitz der Familie über. 50 % der Fläche war Ödland. Mit dem Kauf übersiedelte die Familie Hermann von Titisee nach Saig, wo der Betrieb heute in der dritten Generation geführt wird. Otto Hermann bewirtschaftete den Hof rund 30 Jahre lang. Zu Beginn der 1950er Jahre wurde der bestehende Stall vergrössert.

1958 erfolgte aus gesundheitlichen Gründen die Übergabe an den Sohn Josef Hermann. Die industrielle Entwicklung während der 1950er und 1960er Jahre wirkte sich auch auf die landwirtschaftliche Arbeit aus. Da die Preise in der Landwirtschaft nicht mit denen der übrigen Wirtschaft mithalten konnten, war man gezwungen, Maschinen zu kaufen, so dass "...man mit der eigenen Familie die Arbeit bewältigen konnte", wie Josef mir erklärt. Parallel dazu musste man "...den Betrieb vergrössern, das heisst Flächen dazupachten, um die anfallenden Kosten der Mechanisierung zu decken". Deshalb konnte von einer Zeitersparnis keine Rede sein. 1975 wurde der Stall nochmals vergrössert, und heute können 20 Kühe, 10-15 Jungtiere und 7 Kälber dort untergebracht werden. Dieser Bestand ist bis heute geblieben.



Abb. 6 Gottfried Hermann reinigt vor dem Melken das Euter.

Das früher im Hochschwarzwald angewandte Anerbenrecht betraf auch den Holzmattenhof. Nach diesem Prinzip wurde ein Bauernbetrieb "im Gesamtpaket" an einen Nachfolger weitergegeben, um eine Betriebsaufsplitterung in dieser klimatisch und topographisch "ungünstigen" Region zu umgehen. Rechtmässige Erben waren früher der jüngste Sohn oder die älteste, noch unverheiratete Tochter. Die anderen Kinder, die sogenannten weichenden Erben, konnten vom unentgeltlichen Wohnrecht auf dem Hof für die Dauer ihres Ledigenstandes profitieren. Heutzutage wird das Anerbenrecht nicht mehr so strikt angewendet, da die weichenden Erben nach obligatorischer Schulzeit gleich eine Berufsausbildung anstreben.

Betriebsstruktur

Die Arbeit des jüngeren Bauern Gottfried Hermann teilt sich heute in zwei Aufgabenbereiche auf: 1993 hat er von seinem Vater die Leitung des Holzmattenhofs übernommen und trägt seither in Absprache mit der Familie die Verantwortung für den Milchwirtschaftsbetrieb. Zur Zeit des Feldforschungspraktikums umfasste der Tierbestand 20 Milchkühe der Vorderwälderrasse und 8 bis 14 Stück Jungvieh. Die Viehhaltung beansprucht etwa 3-4 Stunden pro Tag, wobei die zeitliche Belastung je nach Jahreszeit und Situation variiert.

Die Gesamtfläche des Landes beträgt ungefähr 33 ha. Davon sind rund 60 % gepachtetes Weide- und Grünland. Um den Hof befindet sich eine relativ grosse Weideparzelle mit anschliessendem Privatwald. Weitere Flächen finden sich in Lenzkirch, im Dorfkern von Saig und in der südwestlich gelegenen Gemeinde Falkau.

Seit 1991 führt Gottfried Hermann auch ein eigenes Forstunternehmen; er bewirtschaftet den eigenen Wald und denjenigen von Kunden im Umkreis von Lenzkirch. Im Rahmen eines Flurbereinigungsprogramms fällt auch die Gemeinde in seinen Kundenkreis. Dieses Programm hat das Ziel, Höfe der Region verkehrsmässig ganzjährig zu erschliessen sowie weitere Wirtschaftswege zu den Feldern und im Wald zu verbessern und somit die Landwirtschaftsbetriebe existenzfähig zu machen. Die Aufgaben rund um den Wald sind vielfältig und anstrengend. Die Palette reicht vom Pflanzenschutz über die gesamte Holzernte mit dem Fällen, Entasten, Vermessen, Stapeln von Bäumen, der Klassifikation des Holzes bis zum Unterhalt der Waldwege. Die Arbeit fällt vorwiegend im Frühling und Herbst bis in den Winter hinein an und beansprucht ihn etwa 6 bis 7 Stunden pro Tag. Neben der temporären Unterstützung eines kanadischen Praktikanten hat er einen persönlichen Mitarbeiter, der sich aber meistens im Kreis des Gemeindeförsters aufhält. Für Gottfried Hermann haben beide Standbeine – Land-/Milchwirtschaft und Forstwirtschaft – eine gleich grosse Bedeutung. Daher käme es im Moment gar nicht in Frage, sich nur auf einen Sektor zu konzentrieren.

Der Aufbau des Familienbetriebs

Auf dem Grundstück leben insgesamt sechs Personen. Gottfried Hermann, der 30jährige Hofbesitzer, absolvierte nach der Schulzeit zuerst eine Schreinerlehre und arbeitete danach einige Jahre als Geselle. Nach der Bundeswehr entschied er sich für die landwirtschaftliche Lehre und übernahm 1993 den Hof. Das Leben in und mit der Natur findet er als Landwirt besonders reizvoll. Seine Freundin und wohl zukünftige Ehefrau Beatrix Nittritz absolvierte ein Biologiestudium und strebt in Zukunft das Lehramt an. Im Moment ist sie für die Hausarbeit zuständig und vertritt Gottfried, wenn er abwesend ist. Ihre zukünftige Mithilfe im Betrieb hängt einerseits von ihrem Berufswunsch, andererseits von einer Familiengründung ab. Daher muss sie sich den Alltag auf dem Hof noch einteilen. Gottfrieds Eltern wohnen seit der Hofübergabe im neugebauten Leibgeding neben dem Hofgebäude. Der Vater, Josef Hermann, hilft seinem Sohn bei der Fütterung der Tiere; ausserdem zäunt er die Weideflächen ein und schützt im Wald die Triebe der Jungpflanzen. Die Mutter, Anna Hermann, besorgt hauptsächlich den Haushalt des Leibgedings. Daneben reinigt sie nach dem Melken jeweils die Milchleitungsrohre und die zwei Melkzeuge der Melkmaschine. Den Gemüsegarten pflegt sie zusammen mit Beatrix. Gottfrieds jüngere Schwester Cornelia lebt in einer eigenen Wohnung im Leibgeding und arbeitet in einer Gärtnerei in Lenzkirch. Lloyd Hauser, ein kanadischer Praktikant, arbeitete von September bis Januar 1997 als zusätzliche Kraft auf dem Holzmattenhof. Er half im Stall bei der Fütterung der Kühe mit, führte zusammen mit Gottfried die Waldarbeiten durch und legte mit Hand an bei der Renovierung der alten Wohnung im Holzmattenhof.

Aussenbeziehungen

Neben seiner Berufstätigkeit als Landwirt und Forstunternehmer engagiert sich Gottfried Hermann in diversen Gruppierungen und Interessenverbänden. Er ist in der Freiwilligen Feuerwehr von Saig aktiv und hat das Amt des Ortsvereinsvor-

sitzenden des Badischen Landwirtschaftlichen Hauptverbandes (BLHV) inne, der Anliegen der Landwirtschaft gegenüber Politik und Wirtschaft vertritt. Vom Sprecherkreis der Landjugend wird er gelegentlich nach Bonn delegiert und betreibt so Agrarpolitik auf Bundesebene.

An offiziellen Veranstaltungen bringt er seine Ideen eines regionalen Handelns dem Publikum näher. So fand Ende September 1996 in Lenzkirch eine öffentliche Podiumsdiskussion unter dem Motto "Politik mit dem Einkaufskorb – Schlagwort oder Wirklichkeit?" statt, an der er als Vertreter des BLHV teilnahm. Ihm war es dabei wichtig, für eine lebenswertere Umwelt Werbung zu machen. Er plädierte für regionale Produkte und unterstrich die Bedeutung einer für den Konsumenten transparenten Güterproduktion, wobei der Bauernhof eine Vorreiterrolle spielen könnte. Damit würde auch die Kaufkraft innerhalb dieses regionalen Kreises bleiben.

Hinter diesen Aussagen steckt die Erzeuger-Verbraucher-Assoziation (EVA), welche einen Warenaustausch ohne Zwischenhandel anpeilt. Ziel ist die geplante Eröffnung eines Bauernladens im Winter 1996/97 in Titisee-Neustadt. Gottfried berät das Initiativkomitee. Den Kriterien Regionalität, Saisonalität, Umweltverträglichkeit und gerechte Strukturen möchte man besondere Beachtung schenken.

Die schon erwähnte Flurbereinigung trat nach einem Gesetzesbeschluss 1976 in Kraft. Neben dem Ausbau der Hofzufahrten und Waldwege bestand das Ziel darin, ökologisch wertvolle Gebiete hervorzuheben und naturnahe Nischen wie Uferlandschaften herzurichten. Dadurch soll auch der Erholungsraum attraktiver gestaltet werden. Als Vorstandsmitglied der Flurbereinigung wirkt Gottfried bei Planung und Durchführung aktiv mit. Im Moment verbreitert und asphaltiert man die Zufahrt zu einem Nachbarhof. 1998 ist beim Holzmattenhof unter der stark befahrenen Durchgangsstrasse B 315 ein Viehdurchlass zu oberhalb gelegenen Weiden projektiert.

Ein Problem besteht in der Finanzierung der Flurbereinigung. Für die Pflege der Infrastruktur werden zukünftig wahrscheinlich keine staatlichen Zuschüsse mehr gewährt. Die Frage, wer für Folgekosten aufkommen wird, bleibt ungeklärt.

Grundprobleme in der Landwirtschaft

Die Beschäftigung mit dem Vieh geht über die tägliche Arbeit wie melken, füttern oder ärztliche Kontrolle hinaus. In einem Bauernhof muss die Tierhaltung in einem grösseren Zusammenhang gesehen werden, und von zentraler Bedeutung ist die wirtschaftliche Seite: Fütterung, Pflege und Stallplatz kosten Geld. Der Bauer versucht, die Zucht möglichst optimal voranzutreiben. Ungefähr 18-20 Monate nach der Geburt wird das Rind von einem Bullen gedeckt. Die Tragzeit dauert durchschnittlich ein wenig mehr als 9 Monate. 6-8 Wochen nach einer Geburt wird die Kuh wieder belegt. Ihre Empfänglichkeit für die Deckung, den sogenannten Natursprung, dauert 24 Stunden. Verstreicht diese Phase ungenutzt, so muss man erneut 6-8 Wochen warten.

Abgesehen von Milchleistung und -qualität, Krankheitsanfälligkeit und anderen Faktoren lässt sich der Zuchterfolg anhand der Namen der Tiere ablesen. Man achtet darauf, dass der Name jedes Kuh- bzw. Bullenkalbs mit dem gleichen Anfangsbuchstaben wie derjenige des Mutter- bzw. Vatertiers beginnt.

Eine andere Debatte, die seit längerer Zeit fast in ganz Europa geführt wird, gilt dem BSE-Problem. In den Monaten September und Oktober 1996 berichteten deutsche Medien wiederholt von Rindern in der Schweiz und in Grossbritannien, welche von der Infektionskrankheit befallen sind. Das angeschlagene Vertrauen der Konsumenten und Konsumentinnen gegenüber der Rindfleischqualität führt auch zu sinkenden Marktpreisen. An einer Viehversteigerung der Vorderwälderrasse in Donaueschingen im Oktober 1996 konnten Tiere nur zu Tiefstpreisen verkauft werden.

Ähnliche Probleme wie jene des Viehmarktes stellen die niedrigen Milchpreise dar. Heutzutage werden einem Bauern 65 Pfennige pro Liter Milch bezahlt. Darin sind aber die gesamten Betriebskosten von etwa 45-50 Pfennigen enthalten, der Arbeitsverdienst beträgt nur 15-20 Pfennige pro Liter. So verbleiben Gottfried mit seinen 20 Kühen bei der durchschnittlichen Milchleistung von 5 000 Liter (pro Kuh) im Jahr zwischen 15 000 und 20 000 DM Arbeitsverdienst.

... und in der Forstwirtschaft

Das Arbeitsgebiet im Wald ist im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Situation nicht weniger vielschichtig und komplex. Ähnlich wie beim Vieh geht es auch in diesem Kontext um "Aufzucht". Dabei kommt dem Pflanzenschutz eine bedeutende Funktion zu. Die Pflanzen werden teilweise von einem Zaun geschützt oder chemisch durch Einzelpflanzenschutz. Da Gottfried entsprechend ausgebildet ist, kann er den chemischen Pflanzenschutz in allen Forstrevieren von Lenzkirch-Nord und -Süd einsetzen. Zäune baut er vor Beginn der Vegetationszeit. Er vermutet aber, dass der Schutz in Zukunft zurückgedrängt wird. Einerseits sei man mit dem Umbau vom reinen Fichten- oder Tannenwald zum Mischwald mit Fichte, Tanne, Ahorn und Buche weit vorangeschritten, andererseits würde in Zukunft der Pflanzenschutz nicht mehr subventioniert. Im Sommer fällt wenig Walddarbeit an. Gottfried sorgt zum einen für den Unterhalt der Waldwege, zum anderen kontrolliert und bekämpft er den Käferbefall.

Eine sorgfältige Waldflege garantiert eine qualitativ gute Holzernte. So bespritzt sein Vater, Josef Hermann, jeweils im Herbst junge Tannen- und Fichtentriebe mit einer weissen Chemikalie, welche das Wild abhalten soll, sie anzubeissen. Je nachdem müssen auch Bäume infolge zu grosser Dichte gefällt oder Jungpflanzen woandershin "transferiert" werden .

Vor allem im jungen Alter wachsen Fichten rasch und gut. Das Holz eignet sich besonders für den Dachbau und die Herstellung von Möbeln. Andere qualitativ gute Merkmale kann die Tanne vorweisen. Sie trägt im hügeligen Gebiet von Saig zur Stabilität des Bodens bei. Hingegen ist das schwere Holz industriell schwierig zu bearbeiten. Laubbäume wachsen auf 1000 m Höhe relativ langsam. Sie sorgen eher für einen ausgeglichenen Bodenhaushalt. Nur bestes Buchen- und Ahornholz findet in der Möbelindustrie Verwendung. Einen Teil der Ernte dieser Hölzer verarbeitet man zu Brennholz, den anderen verwendet man zur Herstellung von Bürsten oder Stielen für Futter- und Mistgabeln.

Wie weiter?

Gottfried und seine Familie möchten die bäuerliche Existenz des Holzmattenhofs auch in der dritten Generation sichern. Der Beruf des Landwirts erfordert sehr viel und sehr harte Arbeit, und das Einkommen entspricht nicht dem Aufwand. Mit dem Verdienst ist Gottfried jedoch zufrieden.

Aufgrund der historischen Entwicklung und der aktuellen Situation der Landwirtschaft werden weitere Entfaltungsmöglichkeiten gesucht. Ein reiner Viehwirtschaftsbetrieb bräuchte heutzutage 40 Kühe, wollte man weiterhin gewinnbringend Milch produzieren. Das würde allerdings neue Investitionen bedeuten, die sich aus den derzeitigen Milchpreisen nicht erwirtschaften lassen. Auch seien neue lukrative Einnahmequellen mit Direktverkauf von Spezialitäten nicht aktuell. Unter diesen Umständen ist die zweigleisige Wirtschaftsform, das Forstunternehmen und die Milchwirtschaft, momentan die beste Lösung für den Holzmattenhof.

Gemeinsames Produzieren und Selbstvermarkten als Perspektive für die Hochschwarzwälder Landwirtschaft

Dinah Jung

Der Hochschwarzwald

“Zurück zu Tante Emma”: so könnte die Idee zusammengefasst werden, die mehrere Bauern aus dem Hochschwarzwald in einer “Zukunftswerkstatt” 1995 entwickelten. Was hat es damit auf sich? Nostalgische Vergangenheitsidealisation oder modernes Management? Zur Beantwortung dieser Frage muss zunächst der Hochschwarzwald als landwirtschaftliches Gebiet, die konkrete Wirtschaftsweise der einzelnen Bauern sowie der bestehende Zusammenhang zu den anderen Strukturbereichen der Region vorgestellt werden.

So zeichnet sich der Hochschwarzwald durch die Nährstoffkargheit seiner Böden aus, die von Steinen durchsetzt und in der Regel gebirgig gelegen sind. Das Klima ist feuchtkühl, und die Vegetationsperiode dauert nur wenige Monate, so dass sich die Bewohner auf eine Vieh- und extensive Wirtschaft beschränken müssen. Dementsprechend gibt es fast ausschliesslich Kleinbetriebe, die bezüglich ihrer quantitativen Produktivität von vornherein jeglicher überregionalen Konkurrenz unterlegen sein müssen. Seit der Internationalisierung der Märkte und insbesondere der Marktöffnung für die Produkte aus den europäischen Massenbetrieben ist die Lage für die Hochschwarzwälder Landwirtschaft prekär geworden. Allerdings stellt seit wenigen Jahrzehnten der Tourismus einen weiteren wesentlichen Wirtschaftsfaktor für die Region dar, der jedoch in Zusammenhang mit der Landwirtschaft und auch dem Einzelhandel steht: keiner dieser drei Bereiche existiert unabhängig von den anderen – und dies ist von besonderer Bedeutung für die späteren Überlegungen, die die Zukunft der Region betreffen.

Der Schwendehof: ein Beispiel für einen Hochschwarzwald-Betrieb

Mitten in die landwirtschaftlich unvorteilhafte Region des Hochschwarzwaldes ziehen Marion und Reinhard Wegner-Kahlau, um hier den Schwendehof bei Lenzkirch zu pachten. Nach vielen Jahren städtischen Berufslebens wollen die beiden Norddeutschen einen eigenen Hof bewirtschaften. Zufällig ergibt sich für sie diese Möglichkeit 1988: der Hof ist Eigentum Seiner Durchlaucht des Fürsten zu Fürstenberg, des grössten Grundstücksbesitzers der Region.

Die Wegners übernehmen den gesamten Viehbestand des vorhergehenden Pächters und erweitern den bisherigen Milchbetrieb um eine Käserei. Die zu verarbeitende Milch gewinnen sie von der Grossviehherde, die aus 16 Vorderwälder-Kühen, sechs Kälbern und in den letzten Jahren üblicherweise noch einem Bullen besteht. Insgesamt liefern die Kühe rund 60 000 Liter im Jahr, die Marion Wegner zu den diversen Milchprodukten verarbeitet. Um die dabei in grossen Mengen anfallende Molke zu entsorgen, werden acht Schweine gehalten. Ausserdem dienen die Schweine, wie auch das Grossvieh, zur Produktion von verschiedenen Wurstsorten und Fleisch.

Allgemein zeichnet sich der Schwendehof durch die biologische Wirtschaftsweise aus, die auf chemische Pflanzenmittel sowie Futterzusätze verzichtet und eine tiergerechte Viehhaltung bedingt. Auch die Milchverarbeitung ist speziell, so dass die Produkte von aussergewöhnlicher Qualität sind. Dazu gehören alljährlich rund 5 000 kg Käse, 720 kg Quark, 300 Liter Sauerrahm und 1 100 kg Joghurt. Alle diese Produkte gehen direkt in den Verkauf. Der Ertrag daraus dient den Wegners als Lebensunterhalt. Dabei geht es den beiden nicht nur um den Gelderwerb. Mit ihrer Devise der Selbstvermarktung verbinden sie auch politische Ziele, die sie dem Kunden durch Aufklärungsarbeit offensichtlich machen wollen: dem Kunden soll die landwirtschaftliche Arbeit nähergebracht werden und ein Verständnis für die biologische Wirtschaftsweise und die höheren Preise soll erreicht werden. Speziell für die "Schwendler" ist die existentielle Abhängigkeit von der eigenen Produktionsleistung; da der Hof kein Familiengut darstellt, seine Pächter keinerlei finanziellen Rückhalt haben und keine weiteren Einnahmequellen neben der Milchwirtschaft bestehen, sind die beiden ausschliesslich auf ihren direkten Erwerb aus der eigenen Produktion angewiesen. Dieser muss daher buchstäblich überlebenssicher organisiert sein. Hierzu verfolgen Wegners verschiedene Verkaufsmethoden.

Hofverkauf

Einmal wöchentlich präsentieren Wegners den Kunden ihre Verkaufswaren auf dem eigenen Hof, wo sich neben den Stammkunden auch häufig Touristen einfinden. Zu dem Angebot gehören Käse, Frischmilch-Produkte, Wurstwaren und Eier aus der eigenen Produktion, daneben aber auch Produkte von befreundeten Bauern, die ihrerseits Schwendeprodukte verkaufen. Mit der Erweiterung der dadurch attraktiveren Angebotspalette steigern die Bauern gegenseitig den jeweiligen Absatz.



Abb. 7 Selbstvermarktung: Wegner-Kahlau's Verkaufsstand am Neustädter Markt.

Wochenmarkt

Anders lässt sich die Kundschaft auf dem Wochenmarkt in Neustadt charakterisieren, auf dem die kleinstädtische Bevölkerung für ihre tägliche Versorgung einkauft. Diese kann bei dem öffentlichen Marktverkauf jedoch keine Frischmilchwaren erwerben. Trotz des kleineren Angebotes ist der Arbeitsaufwand für die Wegners wesentlich grösser: Fahrtwege und Auf- und Abbau des Standes erfordern von ihnen beträchtliche Zeit und Energie.

"Abogruppen"

In rund zehn Gemeinden haben sich Gruppen von Nachbarn zur regelmässigen Abnahme von Schwendeprodukten verpflichtet. Nach der jeweiligen individuellen Bestellung packt Marion Wegner die gewünschten Waren und bringt diese zweimonatlich zu einem Kunden des entsprechenden "Abokreises", der sie seinerseits an die übrigen Kreisteilnehmer weiterverteilt. Angesichts der erheblichen Unkosten und des Arbeitsaufwandes lohnen sich die Abonnements für das Schwendepaar jedoch nicht mehr.

Abgabe zum Wiederverkauf

Auch wenn die Selbstvermarktung von den Wegners prinzipiell bevorzugt wird, geben sie ihre Waren ebenso an Wiederverkäufer, wie zum Beispiel Feinkostläden, weiter. Der dortige Wiederverkauf bietet zuverlässige Einnahmen, die saisonale und allgemeine finanzielle Einbussen beim Abonnement- und Marktverkauf gut auffangen.

Insgesamt fallen die beträchtlichen Arbeitsprozesse mit Viehhaltung, Aussenwirtschaft, Werkstatt, Milchverarbeitung, Verkauf und eigenem Haushalt auf, bei denen insbesondere die zahlreichen „unsichtbaren“ Arbeiten wie Pfandgläserwaschen und Putzen und ähnliches nicht vergessen werden dürfen. So ergibt sich ein arbeitsreicher Alltag, der praktisch keine Freizeit, geschweige denn Zeit für Urlaub übrig lässt. Stattdessen kommt es durch die ständige, stark einseitige körperliche Belastung zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen. Das Schwendepaar muss sich auch mit zahlreichen weiteren Schwierigkeiten aufgrund der zeitintensiven Landwirtschaft in dem schwierigen Naturraum auseinandersetzen: Freundschaftskontakte sind nur schwierig zu pflegen, regelmässiger Wassermangel verunmöglicht das Käsen, immer wieder missachten Touristen und Kunden die Privatsphäre. Ebenso gibt es Probleme mit der Gebäudesubstanz des Hofes, für dessen Renovierung das Paar jeweils auf das Einverständnis und die Investitionen von seiten der Fürstlichen Verwaltung angewiesen ist.

Der Bauernladen

Die alltäglichen Schwierigkeiten lassen Wegners immer wieder die Frage nach dem wirtschaftlichen Überleben stellen, wobei ihnen ihre Erfahrung an alternativen Lebens- und Wirtschaftsweisen vor ihrer Hochschwarzwälder Zeit zugute kommt. Und diese Frage ist um so aktueller, seitdem sich die Hochschwarzwälder Landwirtschaft allgemein in einer schwierigen Situation befindet, so dass es nicht reicht, nur den Schwendehof in die Überlegungen miteinzubeziehen.

Stattdessen betreffen die Zukunftüberlegungen von Wegner-Kahlaus die Landwirtschaft im grösseren regionalen Rahmen, der in gegenseitigem Zusammenhang mit dem Schwendehof steht. Die einzelnen Höfe können nur in einem landwirtschaftlich funktionierenden Umfeld bestehen. Dabei gelten auch hier ihre ideellen Grundsätze: natürliche Produktion, saisonaler und regionaler Verkauf möglichst direkt vom Bauern an den Verbraucher. Aufgrund ihrer eigenen alltäglichen Erfahrung des immensen Arbeitsaufwandes für die Selbstvermarktung schliessen die beiden auf die Notwendigkeit, effektiver, d.h. zusammen mit den anderen Bauern arbeiten zu müssen. Nur so wird dem einzelnen Bauern eine Vermarktung der eigenen Produkte ermöglicht, ohne die schon gegebene Arbeitsüberlastung weiter zu verstärken.

Diese Situation bildet den Hintergrund für die Idee des Bauernladens, der den früheren Tante Emma-Läden in einer modernen Variante entspricht. Ziel ist es, einerseits dem Bauern Markt-, „Abo“- und andere Fahrwege, Werbung und das Verkaufen selbst abzunehmen, andererseits auch dem Kunden die Fahrwege zu mehreren, abseits gelegenen Höfen zu ersparen und sie durch den Wegfall von Zwischenhändlern von den Kosteneinsparungen profitieren zu lassen. Seitdem die Idee des Bauernladens in jener Zukunftswerkstatt 1995 aufgekommen ist, hat sich bis heute schon viel getan. Seit November 1996 präsentiert sich der Laden in Neustadt mit einer Auswahl von landwirtschaftlichen Produkten von Bauern aus der Region. Zugleich wird dem Kunden anhand von Fotowänden Einsicht in einzelne Bauernbetriebe sowie in die Herstellungsweise bestimmter Produkte ge-

währt. Der Ladenbetreiber Blume erteilt den Kunden Auskünfte über Ladenprodukte, den Bauernladen im allgemeinen und übrige Hintergründe, während er den Bauern Informationen von seiten der Kunden zukommen lässt.

Noch befindet sich der Laden jedoch in der schwierigen Gründungsphase. Weiterhin ist für seine Etablierung viel Engagement erforderlich, das primär von dem Trägerverein "Regionalvermarktungsinitiative e.V." geleistet wird, dem ausschliesslich Bauern aus der Region angehören. So wird der Laden noch nicht in ausreichendem Masse genutzt; vielmehr könnten die Aktivitäten über den normalen Verkauf hinausgehend touristische Aktionen wie Hofführungen und ähnliches offerieren und mit der einheimischen Gastronomie zusammenarbeiten. Dabei tritt der schon genannte Zusammenhang zwischen Tourismus, Einzelhandel und Landwirtschaft zutage: ohne Tourismus geht die Landwirtschaft aufgrund fehlenden Absatzes zugrunde, langfristig ohne Landwirtschaft andererseits der Tourismus, da die Region ihren Reiz unausweichlich verliert. Sobald die Böden nicht mehr von den Bauern gepflegt werden, die bäuerliche Bevölkerung abwandert und die Region zu einem künstlichen "Erlebnispark" und damit austauschbaren Touristenghetto verkommt, wird sich ein solches auch nicht mehr lange halten. Auch der Einzelhandel hat an der regionalen Entwicklung teil, insofern nur kleine Läden wie der Bauernladen die Kaufkraft in der Region lassen.

Selbst wenn sich der Laden unter Ausweitung seiner Aktivitäten wirtschaftlich irgendwann tragen können sollte, wird sich jedoch seine finanzielle Bedeutung für den einzelnen Bauern in Grenzen halten. Der dort gewonnene Erwerb reicht für den individuellen Lebensunterhalt keinesfalls aus, so dass beispielsweise Wegner-Kahlaus weiterhin auf wesentliche andere Einnahmequellen angewiesen sind.

Durch diese Klarstellung ergibt sich der Zusammenhang zwischen dem Bauernladen und dem Schwendehof, womit der rote Faden dieses Artikels wieder aufgegriffen werden soll: letztlich stellen der Laden und der Hof zwei Geschichten dar, die wesentlich von derselben Situation, d.h. der schwierigen Lage der Landwirtschaft im Hochschwarzwald, geprägt sind und sich in der Person von Reinhard Kahlau als Schwendebauer und als gleichzeitiger Vorstandsvorsitzender des Vereins vereinigen. Die Erfahrungen aus seinem individuellen Alltag als Landbetriebswirt liessen ihn zu der Idee des Bauernladens kommen, um allgemein den Bauern der Region Perspektiven für die Zukunft zu geben. Doch gibt der Bauernladen dem Schwendehof selbst keine Perspektive für die Zukunft – im Gegenteil: je mehr Zeit und Energie Reinhard Kahlau in die Organisation des Bauernladens hineinsteckt, um so weniger bleibt von dieser für die Bewirtschaftung des eigenen Hofes und damit den persönlichen Gelderwerb übrig. Für das Überleben des Hofes sind somit noch andere Überlegungen notwendig und auch schon vorhanden, die ebenfalls auf gemeinsames Wirtschaften der regionalen Bauern hinauslaufen. Jedoch betreffen diese Überlegungen nicht erst die Vermarktung, sondern schon den Herstellungsprozess für die landwirtschaftlichen Produkte.

Gemeinsames Produzieren in Zukunft (?)

Grundlegend ist auch hier die Erfahrung des einzelnen Bauers, dass die landwirtschaftliche Arbeit als solche nicht zur Diskussion steht, jedoch die Arbeit muss effektiver vorgenommen werden. Dies ist nur durch eine verstärkte Koordination

und Arbeitsteilung zwischen den verschiedenen Bauern der Region zu erreichen. Gemäss dieser Idee würden die jetzigen Kleinbetriebe auch in Zukunft als solche weiterbestehen; neu wäre, dass die Milchverarbeitung gemeinsam vorgenommen würde. Dazu müsste eine regionale Käserei aufgebaut werden, bei der die einzelnen Bauern ihre Milch abliefern und in der für den regionalen Erwerb gemeinsamer Käse produziert würde. Im Vergleich zu den bestehenden Grossmolkereien würde sich ein solcher Betrieb durch den organisatorischen und politischen Einbezug aller teilnehmenden Bauern unterscheiden. Die Käserei selbst würde von einem oder zwei einheimischen Käsern vorgenommen; und hinsichtlich der regionalen Infrastruktur müsste allein die grössere Käserei einschliesslich Käseküche und Käsekeller gebaut werden, die zugleich als touristische Attraktion dienen könnte.

Bislang stecken die dargestellten Überlegungen für ein gemeinsames Produzieren allerdings noch in den Kinderschuhen. Die Ideen müssen nicht nur gründlich durchdacht werden, sondern vor allem muss die allgemeine Bauernschaft von dem Projekt überzeugt sein. So wird noch einige Zeit verstreichen, bis die hiesigen Bauern tatsächlich zusammen produzieren.

Zusammenfassung

Wie die landwirtschaftlichen Betriebe derzeit funktionieren, haben sie langfristig keine Überlebenschance. Heutzutage sind die jungen Bauern nicht mehr zu einem Leben ohne Freizeit einschliesslich der entsprechenden Konsequenzen gewillt. Schon jetzt besteht ein Nachwuchsschwund in der jüngeren Bauerngeneration, und die überregionale und internationale Konkurrenz tut ein übriges, um die hiesige Landwirtschaft aussterben zu lassen. Einzelne Aktionen von Höfen oder die Einrichtung des Bauernladens sind von individuellem und regionalem Wert, doch reichen sie noch nicht aus, den Niedergang der Hochschwarzwälder Landwirtschaft zu verhindern. Von solchem wäre nicht nur die Bauernschaft betroffen, sondern auch der Tourismus und der Einzelhandel, letztlich die Gemeinden und die gesamte Bevölkerung.

Noch ist es nicht soweit. Die dargelegten Zukunftsvisionen sind vielmehr Gedankenspiele von den Schwendebauern, die allerdings auf realen Fakten beruhen. Weniger betont wurde bisher das Interesse der Einheimischen an der Landwirtschaft: so gibt es schon Stammkunden im Bauernladen, und auch einzelne Personen aus den Bauernverbänden und der Bezirksverwaltung haben ihr Interesse an dem Bauernladen wiederholt bekundet. Diese Äusserungen lassen die Bauernkassen zwar noch nicht klingeln, aber immerhin ist das bekundete Interesse ein Ansatz, auf dem sich aufbauen lässt. Als Motto für die zukünftigen Aktivitäten mag der Spruch aus der Bevölkerung dienen: "Ohne Landwirtschaft wär' der Schwarzwald viel schwärzer ..."

Flexibilität und Kontinuität in 150 Jahren Familiengeschichte

David Ventura

Mein "Untersuchungsgegenstand" war die Familie Rogg und deren traditionsreicher Betrieb mit seiner 150-jährigen Geschichte. Dieser hat im Laufe der Jahre viele Veränderungen erfahren und Zeiten durchgestanden, in denen von der Familie Zusammenhalt, Anpassungsvermögen und Erneuerungsgeist gefordert wurden. Das heutige Unternehmen ist ein "Mischbetrieb", der aus wirtschaftlichen Teilbereichen, dem Brauerei- und Getränkeproduktionsbetrieb, einem Landwirtschaftsbereich mit "Mutterkuhhaltung", einem Campingplatz mit kleinem Gemischtwarengeschäft sowie zwei verpachteten Gasthäusern besteht. Ökonomisch betrachtet ist das Ergebnis ein vielseitiges Unternehmen. Die Familie muss dafür einen hohen Arbeitsaufwand leisten, der jedoch mit viel Einsatz und einer sinnvollen Arbeitsteilung bewältigt wird.

Die Familie umfasst vier Personen: Ernst Rogg ist das Familienoberhaupt und steht dem Betrieb vor. Als junger Mann erlernte er die Berufe Bierbrauer und Mälzer, wurde von seinem Vater in die Landwirtschaft eingeführt und besuchte auch die landwirtschaftliche Schule. Seine Frau Hilde Rogg unternahm ihre ersten kaufmännischen Schritte im Betrieb der eigenen Eltern und erarbeitete sich im Selbststudium viel zusätzliches Fachwissen. Sie hat heute den kaufmännischen Bereich, also die ganze Administration des Betriebes, unter sich. Die Tochter Andrea wohnt mit ihren zwei Kindern auf dem elterlichen Hof und hat, wie der Vater und ihr Bruder, eine Brauer-Ausbildung erworben. So kann sie überall im Betrieb "mit anpacken", wenn die Umstände dies erfordern. Mit Vorliebe tut sie dies in der Landwirtschaft, wobei ihr und dem Bruder Joachim zugute kommt, dass sie beide seit Kindesalter auf dem Hof mitgeholfen haben. Joachim Rogg schliesslich ist der designierte Nachfolger von Vater Ernst Rogg als Brauereivorsteher. Um ein möglichst breites Spektrum an Erfahrung zu sammeln, teilte er während der Brauerausbildung seine Volontärszeit auf vier Betriebe auf. Den Abschluss seiner Ausbildung bildete 1995 die Meisterprüfung.

Betriebliche Vielschichtigkeit und sinnvolle Modernisierung

In der Mitte des letzten Jahrhunderts, zur gleichen Zeit, als im Raum Lenzkirch mit der Gründung der ersten Uhrenfabrik die Industrialisierung ihren Anfang nahm, begann auch die Unternehmenstätigkeit der Familie Rogg. Der Landwirt, Bierbrauer und Frachtführermann Andreas Rogg, ein Vorfahre des heutigen Betriebsbesitzers, heiratete die Tochter des Bauern und Wirten des "Kreuzhofes" und gründete 1846 die Brauerei; im Verbund mit der bäuerlichen Tradition seiner Frau ergab sich hier zum ersten Mal das Betriebskonzept eines vielseitigen Familienunternehmens. Besucht man den Betrieb heute, kann man feststellen, wie die Familie konsequent an diesem Leitbild festgehalten hat.

Dabei war man hier bedacht, technische Neuerungen aufzunehmen. Für die Familie hiess dies stets “Wandel”, aber immer mit Rücksicht auf das, was man schon besass, und in einem wirtschaftlich sinnvollen Umfang. Anders formuliert: man geht mit der Zeit, ohne den Wert dessen zu vergessen, was in der Vergangenheit wertvolle Dienste geleistet hat.

Wirtschaftliche Vernunft und Weitsichtigkeit mussten die Vertreter der Roggschen Generationen auch hinsichtlich der Bewertung der Betriebszweige im Rahmen des gesamten Familienunternehmens beweisen. Unter diesem Gesichtspunkt sind Ereignisse aus der Betriebsgeschichte zu bewerten, wie die 1892 erstmals erfolgte Verpachtung der hauseigenen Brauereigaststätte oder die durch den Vater des heutigen Firmeninhabers nach dem Krieg vorgenommene Ausweitung des Brauereibetriebes.

Die Aufteilung in Teilbereiche ist vielleicht die wichtigste Voraussetzung überhaupt, mit der die Familie seit der Unternehmensgründung so erfolgreich auf wirtschaftlich und politisch turbulente Zeiten reagieren konnte. War es einmal für die Brauerei besonders schwierig, konnte man stets auf das eigene Land und die Landwirtschaft zurückgreifen. Das heutige, um zusätzliche Teilbereiche erweiterte Unternehmen zeigt, wie die Familie den Grundsatz der betrieblichen Vielfalt sogar noch konsequenter verfolgt: der Brauereibereich wurde seit den 1960er Jahren kontinuierlich aufgewertet und bildet jetzt und wohl auch für die Zukunft den Eckpfeiler des Gesamtbetriebes. In der Landwirtschaft wurden Kartoffeln und Milchkühe durch eine ökologisch sinnvolle “Mutterkuhhaltung” ersetzt. Als Ergänzungen aus jüngster Zeit stehen hingegen der Lebensmittelmarkt, der Campingplatz mit Hallenbad und eine weitere verpachtete Gaststätte.

Zur Geschichte der Brauerei Rogg

Eine Brauerei ohne Wasser wäre absolut nicht denkbar. Es wird nicht nur für die Herstellung eines geschmacklich und qualitativ hochstehenden Bieres benötigt, sondern auch für viele andere Arbeitsgänge innerhalb der Produktion. Die Brauerei Rogg ist in der glücklichen Lage, ein ausgezeichnetes Brauwasser direkt von einer Quelle in der Nähe des Brauereigeländes auf 950 m Höhe beziehen zu können.

Bei der im Jahr 1846 neu gegründeten Brauerei handelte es sich um eine Weiterentwicklung der zu jener Zeit verbreiteten “Hausbrauereien”, welche Freunde und Gäste, mit der Zeit aber auch Reisende und durchziehende Händler als Kunden bedienten. Der Ausschank erfolgte in der eigenen “Wirtschaft”. Zu dieser Zeit setzte in Lenzkirch mit der Gründung verschiedener Manufakturen eine erste Industrialisierung ein, welche die Verkehrswege immer wichtiger werden liess. Für den jungen Betrieb war die Lage neben einer zu jener Zeit immer bedeutender werdenden Verkehrsachse wie der Bonndorferstrasse erfolgversprechend. Die Mittel, die man damals bei der Produktion verwendete, waren einfach: die Gerätschaften wurden über ein Mühlrad mit Wasserkraft betrieben, und die Pfannen im Sudhaus wurden mit Holzkohle geheizt. Der Transport des Bieres erfolgte mit Ochsen- und Pferdefuhrgespannen. Die Brauerei scheint in jener Gründerzeit von Anfang an gut floriert zu haben, selbst wenn die Kapazitäten zunächst noch gering waren.

Die Qualität des heutigen Bieres wurde wesentlich durch Entwicklungen in der Wissenschaft und Technik gegen Ende des letzten Jahrhunderts bestimmt. Auch die Brauerei Rogg, damals geleitet vom Grossvater des heutigen Firmeninhabers, profitierte von diesen Entdeckungen. Er und seine Nachfolger begannen mit einer langsamem und überlegten Modernisierung des Betriebs: in den 1920er und 1930er Jahren wurden Lastwagen angeschafft und das "Sudhaus" der Brauerei erneuert. Dabei war es für den Betrieb ein grosser Rückschlag, als 1951 der 250 Jahre alte "Kreuzhof" von einem Blitzschlag getroffen wurde und vollständig niederbrannte. 1960 wurde in der Brauerei eine neue Füllerei eingerichtet, und weitere Erweiterungs- und Modernisierungsmassnahmen, wie z.B. ein neuer Lagerkeller, wurden in den 1960er Jahren durchgeführt.

Zur weiteren Modernisierung der Brauerei gehört auch die im Jahr 1969 erfolgte Vergrösserung der Füllerei und deren Ausstattung mit leistungsstärkeren Maschinen. Sie kam damals auf eine Kapazität von ungefähr 5 000 Flaschen je Stunde. Kurz darauf wurde die Produktion von Limonade aufgenommen. 1972 wurde das "Sudhaus" erweitert, dessen Einrichtung noch aus den 1920er Jahren stammte. 1976 errichtete man als eine der ersten badischen Brauereien einen mit "zylindro-koni-schen Gärkanks" ausgestatteten Gärkeller. 1994 wurde schliesslich eine neue, an das alte Brauereigebäude angrenzende grosse Lagerhalle erstellt, wo die neue Reinigungs- und Abfüllanlage untergebracht ist. Mit ihr können 6 000 Flaschen in der Stunde abgefüllt und Energie und umweltbelastende Reinigungsmittel eingespart werden.

Für Ernst Rogg, heute der Vertreter der fünften Generation und das Oberhaupt der Familie und des Betriebes, wie auch für seinen Sohn Joachim Rogg stehen der sinnvolle Einsatz der Mittel zum Erzielen einer hochwertigen Qualität in ihrer "Betriebsphilosophie" an erster Stelle. Dabei wollen sie versuchen, technisch auf



Abb. 8 Seit 1846: Das Wirtshaus der Brauerei Rogg in Lenzkirch.

dem laufenden zu bleiben mit dem Ziel ein reines, wohlschmeckendes und vor allem qualitativ gutes Bier herzustellen. Denn während ein Grossbetrieb mit grossen Produktionsmengen aufwarten kann, soll der Kleinbetrieb die Kundschaft mit einem einwandfreien Produkt überzeugen.

Heutige Produktion und Strategien

Sieben verschiedene Biersorten stehen heute im Angebot der Brauerei Rogg. Seit rund 10 Jahren gibt es im Sortiment auch Weissbier, das trotz der erst kurzen Tradition auf Anhieb viel Anklang gefunden hat und sogar öffentlich prämiert wurde. Das "Rogg Zipfel" ist das letzte Kind aus der Bierfamilie und verspricht auch ein Renner zu werden.

Das weitere Angebot der Brauerei umfasst seit den 1970er Jahren auch die Produktion von Limonade. Die Limonade-Extrakte werden dabei von Grundstofflieferanten bezogen. Daneben vertreibt man teils eingekaufte oder, wie das selbstgebrannte "Bierschnäpsle", selbst produzierte Spirituosen. Abgerundet wird die Palette mit Produkten wie Wein, Fruchtsäften und Gläsern, die erworben und weiterverkauft werden.

Neben dem Bemühen, qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen, werden in der Brauerei Rogg auch andere Kriterien sehr ernst genommen, wie z.B. die Berücksichtigung kleiner Betriebe als Lieferanten für Grund- und Rohstoffe. Dies entspricht auch dem Willen des Familienunternehmens, nicht zuzulassen, von übermächtigen Konzernen fremdbestimmt zu werden. Auch beobachtet man aufmerksam den Markt und zeigt sich für Anregungen von Seiten der Kundschaft sehr empfänglich. So wurde z.B. beim neu in die Produktion aufgenommenen "Radler" aufgrund einer entsprechenden Kritik der Zuckergehalt des Getränks etwas zurückgenommen. Beim Ermitteln des Produktionsumfangs hingegen kann nach so langer Betriebsgeschichte auf verlässliche Erfahrungswerte zurückgegriffen werden. Nicht zuletzt wird versucht, mit einem kundenfreundlichen Service, der auch auf Spezialwünsche wie z.B. Wochenendlieferungen eingeht, Trümpfe auszuspielen, die einem Kleinbetrieb gegeben sind.

Ein erfolgreiches Familienunternehmen

Brauerei

Jährlich werden durch die Brauerei Rogg ca. 10 000 hl Getränke produziert, 6 000 hl Bier und 4 000 hl alkoholfreie Getränke. Der Umsatz einschliesslich der nicht selbst produzierten Waren beträgt ungefähr 1.2 Mio. DM im Jahr. Dennoch zählt die Brauerei mit ihren acht Mitarbeitern zu den "Kleinbetrieben". Der auf allen "Roggbier"-Etiketten vermerkte Zusatz "Handwerkliche Privatbrauerei" verdeutlicht denn auch, dass es sich trotz mancher technischer Neuerungen bei der Brauerei immer noch um einen Betrieb handelt, der zu einem grossen Teil nicht automatisiert geführt wird. Da kommt es immer noch sehr auf die Geschicklichkeit der beteiligten Arbeitskräfte an, ob ein gutes Bier gelingt oder nicht.

Die Geschichte der Brauerei und die Erfolge in der Produktion beweisen, dass man hier solche Qualitäten seit jeher besitzt. Seit Jahren werden die Produkte der Brauerei nun auch von offizieller Seite ausgezeichnet. Darunter fallen auch die begehrten Ehrungen durch die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DGL), die einen prämierten Betrieb zum "Spitzenreiter" der Branche machen.

Landwirtschaft

Früher war man auf dem "Kreuzhof" Selbstversorger. Es gab Milchkühe, man hatte eigenes Schweinefleisch und einen für den Holzvertrieb bestimmten Fuhrbetrieb mit Pferden und Ochsen. In den Sommermonaten fuhr man die Heuernte ein, im Herbst Kartoffeln und Getreide. Vor dem Zweiten Weltkrieg, als die Milchwirtschaft und der Fuhrbetrieb noch existierten, hatte der Hof ca. 30-40 ha Land. Nach dem Krieg wurde voll auf die Brauerei gesetzt. Die Landwirtschaft blieb lediglich als Viehwirtschaft erhalten, die aber immer mehr an Bedeutung abnahm. 1971 war kein Vieh mehr auf dem Hof, dafür besass man zwischen 1978 und 1986 bis zu 30 Pferde. Zucht und Fohlen-Verkauf wurden betrieben und für Kurgäste Ausritte organisiert. Als 1986 mit der Zucht "Deutscher Angusrinder" begonnen wurde, hielt man nur noch ein paar Pferde für private Zwecke.

Die Rinder aus der Roggschen Herde werden nur mit Gras, Heu und je nachdem mit den als Abfallprodukt aus der Bierherstellung stammenden Malztrebern gefüttert. Die Herde besteht ausschliesslich aus "Deutschen Angus"-Rindern, einer Rinderrasse, die anfangs der 1960er Jahre gezüchtet wurde und sehr gut an das rauhe Klima des Schwarzwalds angepasst ist. Sie zählt einen Zuchtbullen und 2 ~~Zuchtbullen~~ mit ihrer Nachzucht. Die Kälber bleiben 9-10 Monate bei ihren Müttern, b ~~evon~~ entweder verkauft oder in die eigene Zucht integriert werden. Diejenigen Ti ~~iere~~ zum Verkauf bestimmt sind, kommen entweder zum Schlachten direkt a ~~uf~~ den Markt oder sie werden an einen Mastbetrieb weiterverkauft. Das Fleisch wird hauptsächlich an Privatleute und je nach Stück auch im betriebseigenen Laden direkt an die Kundschaft verkauft.

Ergänzende Betriebszweige

Wie Joachim Rogg es ausgedrückt hat, sind der 1971 errichtete Campingplatz, das kleine Gemischtwarengeschäft und die zwei Gasthöfe ein "zweites Standbein" neben der Brauerei. Von Bäumen und vom alten Eisweiher der Brauerei umgeben, können auf dem Campingplatz bis zu 130 Personenwagen inklusive Wohnanhänger Platz finden. Der Betrieb ist von den Jahreszeiten abhängig, doch gibt es auch einige Dauergäste aus der Umgebung, die einen festen Platz mieten und auch an Wochenenden die gute "Schwarzwaldluft" geniessen wollen. Nachdem Ernst Rogg die aktive Führung der Brauerei seinem Sohn übergeben hat, kümmert er sich um den Campingbetrieb.

Der im neuen "Kreuzhof" untergebrachte kleine Laden stellt die zeitlich zuletzt erfolgte Erweiterung des Familienunternehmens dar. Er wird von Hilde Rogg und einer Angestellten geführt. Der Laden ist in der Art eines "Quartiergeschäftes" eingerichtet und bietet neben den Erzeugnissen der Brauerei und dem eigenen Fleisch ein breites Angebot.

Der ältere der beiden Gasthöfe aus Roggschem Besitz besteht seit den Gründerzeiten. Nach dem Brand von 1991 wurde im wieder aufgebauten Kreuzhofgebäude eine zweite Wirtschaft eingerichtet: der Gasthof "Kreuzhof". Beide Gasthöfe sind heute verpachtet.

Blick in die Zukunft

Soweit ich dies als "Wirtschaftslaie" beurteilen kann, erfüllt das Familienunternehmen Rogg viele Voraussetzungen, um zuversichtlich in die Zukunft blicken zu können. Zu diesen gehört sicher der feste, langjährige Kundenkreis der Brauerei, der Gasthöfe und des Campingplatzes. Hinzu kommt die Erweiterung des Warenangebots der Brauerei und die Erweiterung des Betriebes um den kleinen Laden. Damit ist auch gleich ein weiteres Argument für eine gesicherte Zukunft des Betriebes angesprochen: die Aufteilung des Unternehmens in Teilbereiche, die ein vielfältiges Angebot produzieren. Dies kann unter wirtschaftlich schwierigen Bedingungen von Vorteil sein. Dazu kommt das Konzept eines "Familienbetriebes", an dem man seit 150 Jahren festhält. Abgesehen von den Arbeitskräften, die damit eingespart werden, bietet die Aufteilung eines Betriebes in Bereiche, die von den einzelnen Familienmitgliedern kompetent und engagiert geleitet werden, eine einmalige Möglichkeit, den Betrieb in sinnvoller gegenseitiger Absprache auch durch schwere Zeiten koordiniert führen zu können.

Auf meine Frage, ob die Familie im Sinn hätte, den einen oder anderen Bereich für die Zukunft zu erweitern, war die Antwort für alle Bereiche des Unternehmens durchwegs negativ. Klarheit besteht für die Familie aber darüber, dass Unternehmen weiterhin als Familienbetrieb führen zu wollen und das was hier vor 150 Jahren begann, nicht nur zu erhalten, sondern auch in eine ebenso erfolgreiche Zukunft zu führen.

Literatur

- Abel W. 1995. *Oasen im Südschwarzwald*. Badenweiler. Oase-Verlag.
- Badische Zeitung*, 23. Oktober 1993. Bergkäse immer beliebter. Aus der Not geboren: Käserei im Rohrwasserhof verarbeitet überzählige Milch.
- Hodapp K. o.J. *Chronik von Lenzkirch*. Unveröffentlicht.
- Hoggenmüller K. und Hug W. 1987. *Die Leute auf dem Wald. Alltagsgeschichte des Schwarzwaldes zwischen bäuerlicher Tradition und industrieller Entwicklung*. Stuttgart. Konrad Theiss.
- Riess B. 1995. Man muss Idealist sein – oder ein Idiot. *Badische Zeitung*, 29. Dezember 1995.
- Schäzle B. o.J. *Lenzkirch*. Freiburg: Kehrer Verlag KG.
- Weber M. 1952. *Bevölkerungsgeschichte im Hochschwarzwald. Quellen und Forschungen aus dem Raum von Lenzkirch*. Freiburg, Rombach.
- Wendel T. 1996. Die Geldmacher. *Badische Zeitung, Magazin*. 31. August 1996, 1-3.