

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 52 (1995)
Heft: 9: Umweltfreundliches Waschen : Baukasten statt Bequemlichkeit

Artikel: Ackern für ein gesundes Leben
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558192>

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](#)

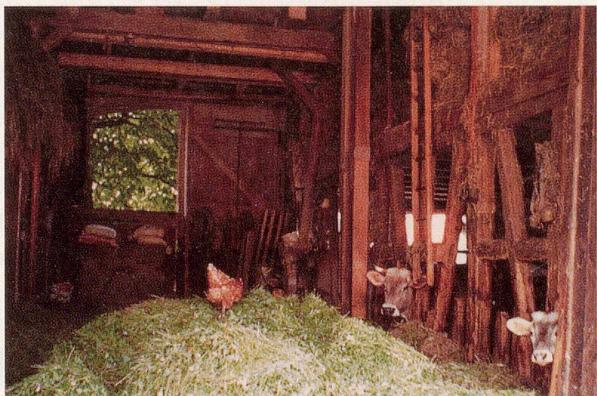
Download PDF: 22.01.2026

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

Ackern für ein gesundes Leben

Typisch für den schwäbischen Bauernhof: Wohnhaus und Stall sind zusammengebaut, Mensch und Tier leben unter einem Dach.

Heiß ist der Sommertag. Mit meinem kleinen Auto bin ich ein winziger Teil der schier unendlichen Blechschlange, die sich – mal schleichend, mal rasend – oberhalb des nördlichen Bodenseeufers durch die wunderschöne Landschaft fortbewegt und die Luft verpestet. Mein Besuch gilt einer Familie, die einen kleinen Bauernhof bei Friedrichshafen bewirtschaftet. Der «Wagnerhof» der Hartmanns ist einem der sechs in Deutschland anerkannten Verbände angeschlossen, die für kontrolliert biologische Anbaumethoden garantieren.



Zum «Haushalt» gehören außer Kühen und Kälbern auch drei Pferde, Hahn und Hühner, Enten und Katzen.

Die Zeitschrift «Natur» titelte kürzlich in einem Bericht über die Allgäuer Öko-Bauern-Szene «Wie aus Weltverbesserern Besserverdienende wurden» und berichtete von Bio-Wellenreitern, die sich ungeahnten Luxus leisten. Nichts davon trifft auf Familie Hartmann zu. Der traditionsreiche Hof liegt zwar idyllisch am Ufer des «Schwäbischen Meeres», aber von neureichem Luxus ist nichts zu sehen.

Ein typischer kleiner Familienbetrieb

Die Hartmanns bewirtschaften den typisch schwäbischen Familienhof zusammen mit Sohn Peter; die beiden erwachsenen Töchter sind im Beruf und im Studium. Wenn von Mitte August bis etwa Ende Oktober die Apfelernte in vollem Gange ist, werden zusätzlich Saisonarbeiter eingestellt. 22 Hektar umfaßt der Landwirtschaftsbetrieb. Auf einem Hektar wird gemischter Obstanbau betrieben, auf fünf Hektar stehen Apfelbäume, 11 Hektar Wiese dienen als Weide für 13 Kühe und 13 Kälber, zehn Hektar sind Wald, und auf sechs Hektar werden Dinkel und Sommerweizen angebaut und als Viehfutter zusätzlich Triticale (eine Kreuzung aus Weizen und Roggen) und Kleegras. Die Leute vom Wagnerhof verdienen ihr Geld mit dem Verkauf von Milch, Obst (hauptsächlich Äpfeln, aber auch Süß- und Sauerkirschen, Zwetsch-



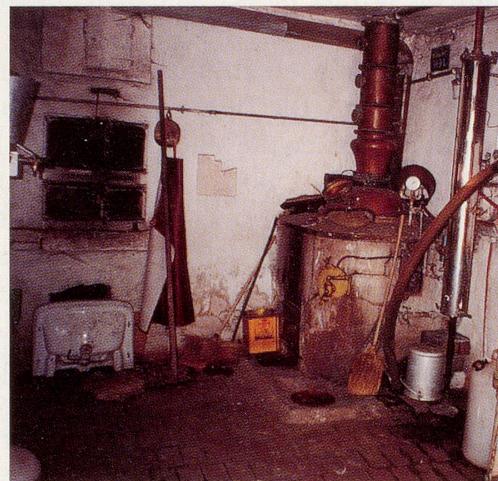
gen), in Eigenregie gepreßtem und abgefülltem Apfelsaft, selbstgebranntem Apfelschnaps und dem Verkauf von Holz (zum Beispiel an einen Pizzabäcker). Im Hofladen wird zudem «Linzgauer», ein Brieähnlicher Weichkäse, angeboten, den eine Molkerei aus der eigenen Milch herstellt, selbstgemachter Essig, in einer Spezialmühle feinstgemahlenes Dinkel-Vollwert-Mehl, Baumnüsse und hin und wieder Fleisch und Würste, die ein ortsansässiger Metzger nach einer Schlachtung herstellt. Die Produzenten von Fertigprodukten unterliegen übrigens den gleichen strengen Regeln des ökologischen Anbauverbands wie die Bauern selbst.

Zwei kluge Köpfe mit Weitsicht und Engagement

Frau Hartmann begrüßt mich mit einem Becher köstlichen Apfelsaftes und erzählt, früher sei der Betrieb konventionell bewirtschaftet worden, sie und ihr Mann seien sich aber bewußt gewesen, daß es mit der Mißhandlung der Natur so nicht weitergehe, doch hätten sie nicht so recht gewußt, wie eine Änderung herbeizuführen sei. Den Ausweg brachte Ende 1972 der Besuch eines Vortrags von Dr. Hans Müller, dem Schweizer Botaniker und Agrarpolitiker, der in den fünfziger Jahren die Prinzipien der späteren Bioland-Vereinigung entwickelte. 1968 stellte der Arzt und Mikrobiologe H. P. Rusch mit seinem Buch über das Bodenleben die wissenschaftliche Grundlage dafür bereit. Heute sind etwa 1920 Betriebe mit einer Anbaufläche von über 47 000 Hektar Mitglieder in dem organisch-biologischen Anbauverband «Bioland». Damit zählt Bioland zum größten und, nach «Demeter», zum zweitältesten ökologischen Bauernverband in Deutschland. Die Hartmanns entschlossen sich nach gründlicher Information und Schulung schon 1973, den Viehbetrieb auf artgerechte Haltung umzustellen. Bald darauf wurde der ganze Hof auf ökologische «Beine» gestellt. So gehören die Hartmanns zu den Pionieren der Bio-Bewegung. Und das aus grundsätzlicher Überzeugung. Denn im Unterschied zu heute konnte man damals mit diesem schwierigen Schritt nicht unbedingt die Hoffnung auf eine bessere finanzielle Ausbeute verbinden. Wie für alle anderen Mitglieder der regionalen Bioland-Gruppen ist bei den regelmäßigen Treffen für Robert Hartmann der Austausch von Erfahrungen und Informationen mit seinen 35 Kollegen aus der Umgebung wichtig.



Blick in den «Allzweckraum» des Hofes (unten). Vier Personen können an der Abfüllanlage pro Stunde rund 400 Flaschen Apfelsaft fertigstellen. Auch der Brotbackofen und die Schnapsbrennanlage haben ihren Platz.



Eine Sache der Erfahrung und der Experimentierfreude

Die Prinzipien des biologischen Anbaus haben wir in den Juni-«Gesundheits-Nachrichten» aufgezeigt. In der Praxis bedeutet das für Robert Hartmann, daß er mehr Boden für weniger Ertrag zu Verfügung stellt. Um den Nützlingen Lebensraum zu schaffen, müssen zwischen den Obstbäumen in jeder zweiten Gasse die Gräser, Unkräuter und blühenden Pflanzen stehenbleiben. Ein Befall mit Schädlingen ist nie ganz zu vermeiden – und ist sogar wünschenswert, denn schließlich brauchen die Nützlinge auch Futter! Größere Probleme beim Obstbau machen die Pilzkrankheiten. Deshalb muß gespritzt werden. Aber nicht mit Pestiziden, sondern je nach Jahreszeit und Wetterlage mit Wasserglas, Schmierseife, Zuckerlösung, Tonmehl, Braunalge und gesetzlich festgelegten Mengen von Schwefel und Kupfer.

Beim Bioobstbau ist die Sortenwahl eine Wissenschaft für sich. Es gibt bereits eine Reihe von krankheitstoleranten bzw. resistenten Obstarten. Doch vor allem beim Apfel dreht sich das Sortenkarussell immer schneller. Auch der Wagnerhof hat neben den 13 «ständigen» Sorten ein «Experimentierfeld», wo neue Arten angebaut werden.

Vor einigen Jahren hat Robert Hartmann eine Pflanzmethode für Bäume, wenn nicht erfunden, so doch wiederentdeckt und verbessert: Obstbäume werden schräg in die Erde gepflanzt. So können sie vom Boden aus geschnitten undbeerntet werden, entwickeln aber viel kräftigere Wurzeln als herkömmliche Niederstämme. Diese Art der Pflanzung beansprucht mehr Platz, so daß der Ertrag in den ersten Jahren geringer ist. Der anfängliche Nachteil wird dadurch wettgemacht, daß die Bäume vita-

ler und langlebiger sind, die Früchte durch die optimalere Nährstoffaufnahme und die gute Belichtung von besserer Qualität. Nach den ersten vier Jahren beginnen die schrägen Bäume ihren Standraum auszunutzen und die Erträge passen sich dem üblichen Rahmen an.

Innen und Außen müssen zueinander passen,

sagt Frau Hartmann. Die Tiere werden mit hofeigenen Produkten ernährt, die Kälber trinken die Milch der Mütter, für Energie und Heizung sorgt das eigene Holz. Boden, Pflanze, Tier und Mensch sind Teile eines Netzwerks und Kreislaufs, in dem alles stimmig sein muß.

Frau Hartmann berichtet, sie habe stets darauf geachtet, die Familie mit frischer, vielfach roher und vollwertiger Kost zu ernähren. Für die älteren Verwandten habe sie spezielle Rezepte ausgetüftelt. Sagt es und geht in die Küche, um schnell noch ein paar knusprige Dinkelbrötchen aus dem Backofen zu holen, bevor sie zu einer Bürgerversammlung muß, wo sie gegen die von der Stadt geplante Ummauerung des Hofes mit Neubauten Protest einlegen wird.

• IZR

«Wasserglas» ist die Sammelbezeichnung für Natrium- und Kaliumsalze der Kieselsäure. Es ist ein natürlicher alkalischer Bestandteil von Seifen, Wasch- und Enthärtungsmitteln.



Die schiefen (Zwetschgen-) Bäume vom Wagnerhof: kräftige Wurzelbildung und viel Licht ergeben schöne Früchte bei bequemer Ernte- und Schnitthöhe.

Nähere Informationen dazu in der Fachzeitschrift «bio-land» Nr. 2/95. Auskunft: Bioland, Nördliche Ringstr. 91 D-73033 Göppingen