VDAJ intern

Das Magazin des Verbandes Deutscher Agrarjournalisten

Ausgabe 3/2018

Alles im grünen Bereich.

Kühe standen im Mittelpunkt der ersten, vom VDAJ organisierten, ENAJ-Pressereise. Ein weiterer Low Budget Trip führte nach Bulgarien. Darüber hinaus waren die Exkursionsthemen der Landesgruppen wieder ausgesprochen breit gestreut. Sie reichten vom Insektenschutz über Selbstvermarktung bis hin zur journalistischen Weiterbildung und dem politischen Gespräch.

VDAJintern
Das Magazin des Verbandes Deutscher Agrarjournalisten

Das Kälbchen dürfte nicht schlecht gestaunt haben über den hohen Besuch. Der VDAJ hatte für die ENAJ-Kollegen die erste deutsche Low-budget Pressereise zum Thema „Selektives Trockenstellen" organisiert. Foto: Chris McCullough

Zum „Informellen Agrarministertreffen" nach Sofia. Die bulgarischen Kolleginnen und Kollegen organisierten auch Exkursionen in die Landwirtschaft. Foto: Seuser

Bei den Exkursionen der Landesgruppen sind stets alle Sinne gefragt. Foto: Gothe

Aus dem Inhalt

03 Editorial

04 Toppthema
Von der Idee zum Buch

06 ENAJ
Gute Inhalte sind keine Selbstläufer
Nachhaltig Eutergesundheit managen
Bulgarien: Rinder, Rosen, Ratsbeschlüsse

Aus den Landesgruppen

12 LG Bonn/Rhein-Weser
14 LG Baden-Württemberg
17 LG Nord
18 LG Niedersachsen/Sachsen-Anhalt
20 LG Berlin/Brandenburg
21 LG Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland
22 Personalien/Medienkontakte/Impressum

24 Personalien/Schlussredaktion

Titelfoto:
Von Kühen lernen: Immer schön cool bleiben. Foto: Chris McCullough

Hinweis in eigener Sache

Einen ausführlichen Bericht zum diesjährigen **IFAJ-Kongress** in den Niederlanden veröffentlichen wir in der Ausgabe 4.

FORSCHUNG, WEITERBILDUNG, ENGAGEMENT

Agrarforschung ist für uns Agrarjournalisten ein wichtiges Thema. Selber forschen und die Ergebnisse dann sogar publizieren, ist eher die Ausnahme. Unsere VDAJ-Kollegin Dr. Christiane Gothe hat diese Herausforderung angenommen. Sie schildert den Weg von der Idee bis zum Buch und zeigt auf, wie vielschichtig das Thema „Tierwohl" ist.

Die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und Praxiserfahrungen rund um das Thema „Selektives Trockenstellen" war das Thema der ersten ENAJ Pressereise an den Niederrhein, die die VDAJ-Kolleginnen Christine Stöcker, Dr. Elisabeth Legge und Dr. Sabine Schüler organisiert haben. Die fachliche Leitung lag bei Christine Stöcker, die in dieser Ausgabe auch Tipps für die Organisation einer Pressereise gibt.

Gute Stories benötigen gute Fotos. Fotos von einer Vortragsveranstaltung sind aber selbst für erfahrene Fotografen eine Herausforderung. Die Landesgruppe Baden-Württemberg rückte diese Aufgabe in einem Seminar „ins-rechte-Licht". Lars Harnisch gibt in seinem Bericht die dort erworbenen Kenntnisse an uns alle weiter.

Wie vielseitig die VDAJ-Aktivitäten sind, zeigen alle anderen Beiträge über Exkursionen und Veranstaltungen. Was dieses Mal nicht reinpasste, etwa die Eindrücke vom IFAJ-Kongress in den Niederlanden, folgt in der nächsten Ausgabe.

Die VDAJ-Jahrestagung als Höhepunkt der Verbandsaktivitäten liegt vor uns. Das Team aus Friedrichsdorf hat ein interessantes Programm organisiert und freut sich über viele Anmeldungen. Dieses Jahr wird die bzw. der Vorsitzende gewählt. Ich kandidiere wieder und würde mich sehr freuen, wenn Sie mir für eine weitere Amtsperiode Ihr Vertrauen schenken würden. Die Mitgliederversammlung entscheidet zudem über Satzungsänderungen. Die vom Vorstand vorgeschlagenen Änderungen liegen dieser Ausgabe bei.

Auf ein baldiges Wiedersehen in Friedrichsdorf,

Ihre

Katharina Seuser

Anmeldung zur Jahrestagung in Friedrichsdorf

Für die VDAJ-Mitgliederversammlung am 12. und 13. Oktober in Friedrichsdorf kann man sich noch bis zum 21. September anmelden. Kosten 60 Euro, für Paare 110 Euro. Bitte wenden Sie sich an die Geschäftsstelle. Frau Christiane Löw (*c.loew@agrinet.de*) wird Ihnen das Anmeldeformular zusenden. Hotel bitte bis zum 21. September direkt unter dem Stichwort „VDAJ-Bundestagung" buchen (*info@taunustagungshotel.de*). 89 Euro Einzelzimmer, 130 Doppelzimmer, jeweils inklusive Frühstück.

Von der Idee zum Buch

Von Dr. Christiane Gothe

Viele Monate recherchieren, interviewen und zusammenfassen. Respekt vor dem großen Thema. Vor allem aber Freude über die Chance, das hochaktuelle Thema eingehend bearbeiten zu dürfen. Zusammengefasst auf 320 Seiten in blauem Umschlag. Endlich liegt es vor mir – unser Buch mit dem Titel „Qualitätsmerkmal Tierwohl".

Dr. agr. Christiane Gothe ist Mitglied im VDAJ, Landesgruppe Niedersachsen, und arbeitet freiberuflich als Agrarjournalistin.

Es ist das Ergebnis eigener Untersuchungen sowie zahlreicher Studien, die in den letzten Jahren von Dr. Brigitte Petersen, Professorin am Institut für Tierwissenschaften der Universität Bonn, und ihrem Team zum Thema Tierwohl gemacht wurden. Das Gemeinschaftswerk ist auch ein Pilotprojekt von Wissenschaft und Agrarjournalismus, mit dem Ziel, den agrarpolitischen Diskurs zielgerichteter voranzutreiben.

Einerseits gibt es seit einigen Jahren auf allen Ebenen bis hin zur EU eine wachsende Zahl von Initiativen und Projekten, die sich dem Tierwohl in der Landwirtschaft widmen, andererseits veröffentlichen Medien immer wieder skandalträchtige Bilder, die den Ruf der Landwirtschaft in der Öffentlichkeit negativ beeinflussen. Wer blickt da noch durch? Was gilt?

Versucht man, die Lage fundiert zu beschreiben, stellt man rasch fest, dass sich das bislang vorhandene Material dazu wenig eignet. Bundesweit erhobene Daten zu tierwohlbezogenen Veränderungen gibt es – außer zum Medikamenteneinsatz – kaum. Am Anfang standen deshalb intensive Literaturrecherchen und eigene empirische Erhebungen bei Landwirten und Branchenexperten, die schließlich in dieses Buchprojekt mündeten.

Angespornt wurden wir von der durchweg positiven Resonanz, die uns auf allen Schritten des Buchprojekts begleitet hat – von der ersten Idee bis zur letzten Korrekturfahne. So ermöglichte die Landwirtschaftliche Rentenbank aus ihrem Förderfonds die Durchführung der beiden empirischen Studien „Tierwohl in rinder- und schweinehaltenden Betrieben in Deutschland" und „Tierwohl in geflügelhaltenden Betrieben in Deutschland".

Mit MarkiT förderte sie außerdem ein Verbundprojekt aus dem Innovationsprogramm des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft und ermöglichte so mehreren Studierenden, am Projekt mitzuarbeiten. Geholfen hat uns auch die Unterstützung durch Redaktionen, berufsständische Verbände und behördliche Einrichtungen sowie Organi-

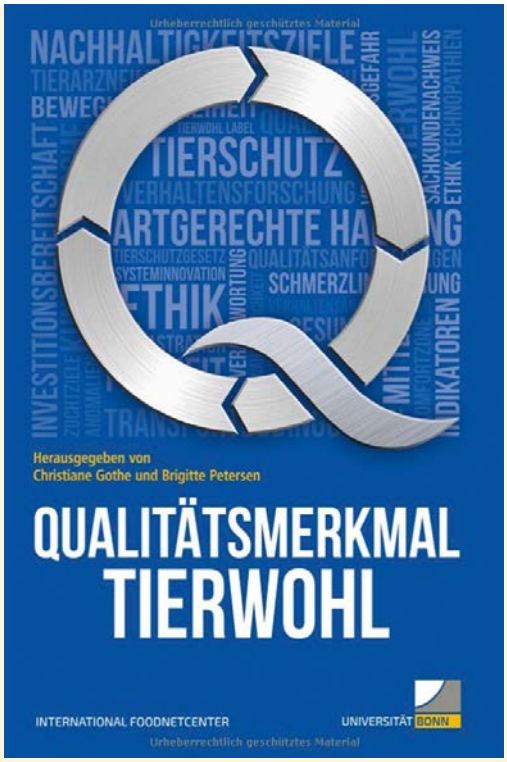
sationen und Unternehmen, die unser Anliegen durch die Veröffentlichung der Umfragen einer großen Anzahl von Tierhaltern zugänglich machten, oder deren Experten uns für ausführliche Gespräche zur Verfügung standen.

Was steht drin?

Das Buch liefert eine Übersicht über Projektförderungen der letzten Jahre und die Rolle nationaler und internationaler Forschungsnetzwerke. Umfänglich haben wir die Ergebnisse eigener empirischer Studien vorgestellt. Wir konnten zeigen, dass Tierhalter in den vergangenen Jahren vor allem in Aus- und Weiterbildung investiert haben. Die Haltungsbedingungen zu verbessern – auch das war eine starke Triebfeder für Investitionen aller Art. Viele Maßnahmen mündeten einer Reduktion des Antibiotikaeinsatzes und in ein besseres Gesundheitsmanagement. Insbesondere die zukunftsorientierten Betriebe hatten immer auch die Wettbewerbsfähigkeit im Blick. In der Branche stoßen die Maßnahmen auf Anerkennung. Experten sehen gleichwohl noch Handlungsbedarf. Sie empfehlen vor allem eine weitere Stärkung von Qualifizierungs- und Beratungsangeboten. Das ist ein Fazit unseres Buches.

Wer ist eigentlich verantwortlich für das Tierwohl? Sind dies alle an der Wertschöpfungskette Beteiligten? Das haben wir für die Produkte Milch, Fleisch und Eier herausgearbeitet. Tierwohlleistungen müssen dazu in allen Kunden-Lieferanten-Beziehungen nachweisbar sein. Es gibt praxisreife Verfahren zur Erfassung von Indikatoren, die nur auf Anwendung warten – auch das ein Ergebnis. Nicht zuletzt haben wir einen Blick über den „grünen" Tellerrand gewagt und Nachhaltigkeitsinitiativen aus dem Non-Food-Bereich vorgestellt.

Es hätten noch viele Seiten mehr werden können. Informationen, best practise-Beispiele und erwähnenswerte Initiativen sind reichlich vorhanden. Wenn es aber ein Fazit aus allem geben kann, dann dieses: Landwirte sind sich in der Mehrzahl ihrer Verantwortung den Tieren gegenüber und der Bedeutung des Themas in der Öffentlichkeit durchaus bewusst und auch willens, das ihre zur weiteren Verbesserung beizutragen. Gelingen werden die Veränderungen aber nur, wenn alle Glieder der Wertschöpfungskette ihre eigene Verantwortung erkennen und auch übernehmen. Unser Buch richtet sich daher insbesondere an diejenigen, die Einfluss nehmen können auf (Weiter-) Bildung und gesellschaftliche, politische, betriebswirtschaftliche und persönliche Entscheidungen.



Das Buch „Qualitätsmerkmal Tierwohl" ist in der Reihe des „International Foodnetcenter" der Universität Bonn erschienen.

Das Autorenteam unter journalistischen Federführung von Christiane Gothe: Brigitte Petersen, Julia Steinhoff-Wagner, Ruth Haupt, Simone M. Schmid, Jason J. Hayer, Céline Heinemann, Carmen Henrichs, Ramona Bleeser, Svenja Linnemann.

ISBN: 978-3-9812345-4-1, 39,90 €
Online-Bestellung über https://tredition.de/
Das Buch ist auch über amazon.de erhältlich.

Gute Inhalte sind kein Selbstläufer

Ein Low-Budget-Press-Trip nach Kleve oder warum es sich lohnt, von einer Sache überzeugt zu sein.

Zweieinhalb Tage im April, 15 Agrarjournalisten aus Europa, gute Gespräche und ein effektives Team – das war der Low Budget Press Trip (LBPT) am Niederrhein zum Thema nachhaltiges Eutergesundheitsmanagement. Landwirte und Experten berichteten von ersten Erfolgen, aber auch Stolpersteinen auf ihrem Weg zu mehr Eutergesundheit. Die Pressefahrt lieferte viele (Spezial-)Informationen, die nun von den Fachjournalisten an ihre Leser weitergegeben werden können. Mehr dazu ab Seite 8.

Blick hinter die Kulissen

Der LBPT nach Kleve war die erste Pressereise dieser Art für das Team der Landesgruppe Bonn, es war sogar das erste deutsche Angebot im Rahmen der ENAJ-Aktivitäten. Das Fazit vorweg: Spaß hat es gemacht! Gerade ein so eng gestecktes Thema bringt aus ganz Europa Menschen zusammen, die ein gemeinsames Interesse eint. Dennoch oder gerade deswegen haben wir aber auch eine Menge gelernt, wovon die Organisatoren der nächsten LBPTs profitieren können.

Zehn Tipps für künftige Pressereisen:

1. Reportagen schlagen Fachvorträge: Bei der Fortbildung für Landwirte hat es sich bewährt, Berater mit Praxiserfahrung für bestimmte Bereiche wie Melkhygiene, Mastitisbehandlung oder Antibiotikareduzierung einzuladen. In einem gewissen Rahmen trifft dies auch auf Journalisten zu – im Zweifel ist es jedoch sinnvoller, lieber einen Betrieb mehr auf die Agenda zu nehmen und die Infos über die Erfahrungen des Landwirts zu vermitteln, vielleicht unterstützt durch Produktionsberater oder Tierärztin des Betriebs.

2. Viel Zeit für Fotos einplanen: Eine gute Story taugt nichts ohne starke Bilder. Daher Anlaufpunkte, bei denen das Fotografieren nicht möglich/erlaubt ist, so kurz wie möglich halten oder sogar vollständig streichen. Unbedingt vorher die Erlaubnis bei den zu besuchenden Betrieben einholen, dass Fotos verwendet werden dürfen – sonst einen anderen Betrieb auswählen! Genügend Zeit auf dem Hof einplanen, damit ausreichend Zeit für Einzelinterviews und Fotos bleibt.

3. Relevanz des Themas prüfen: Vor jeden Artikel gehört eine Vorrecherche, ob das überlegte

Europäische Fachjournalisten in Deutschland. Foto: Stöcker-Gamigliano

Thema wirklich aktuell und relevant ist bzw. ob die Region, in der die Geschichte spielen soll, wirklich führend ist für diesen Bereich. Wir hatten ein gutes Programm und zufriedene Teilnehmer, doch z.B. beim selektiven Trockenstellen sind Schweden oder Dänemark deutlich weiter als Deutschland. Das gleiche Programm dort hätte mehr Sinn gemacht.

4. Biosicherheit beachten: Schutzkleidung einplanen und den Teilnehmern vorher eine Einführung geben (kein Besuch von Betrieben im Vorhinein, frisch gewaschene Kleidung, alle Kleidungsstücke nachher gründlich reinigen).
5. Früh genug kommunizieren: Wer Programm und Ankündigung frühzeitig bekanntgibt, spart Stress bei der Anmeldung. Bewährt hat sich, die wichtigsten Punkte (Adressen, Ablauf, ...) mindestens eine Woche vorher in Kurzform erneut an die Teilnehmer zu versenden.
6. Unterlagen umfassend gestalten: Je mehr Informationen zu Betrieben, Experten oder Umgebung im Handout zur Verfügung stehen, desto einfacher ist die Berichterstattung für die Kollegen.
7. Nicht knapp auf Kante rechnen, was die Zahl der Teilnehmer betrifft, und die Pressreise finanziell nicht zu knapp planen. Erfahrungsgemäß können Teilnehmer kurzfristig absagen und es fal-len somit Beiträge weg.
8. Gute Referenten kosten Geld: Vorzeigebetriebe und Experten, die spannende Vorträge halten, sind heute nicht mehr per se durch internationale Berichterstattung zu „locken", sondern fordern immer häufiger ein Honorar für ihren Zeitaufwand. Bei der Planung bedenken und vorher abfragen!
9. Es geht nur im Team: Die Verantwortung für Programm, Sponsoren sowie Transport/Übernachtung/Verpflegung aufteilen, so bleibt die Arbeit effizient. Kleine Absprachen per Mail, große bei einer Telefonkonferenz treffen!
10. Und last not least: Verpflegung im Bus bereithalten. Das hebt die Stimmung.

Ein Dank an dieser Stelle auch an unsere Sponsoren: Bundesverband für Tiergesundheit (BfT), DeLaval, ForFarmers, LKV Nordrhein-Westfalen, MSD Animal Health und Saluvet, ohne die die Pressereise in dieser Form nicht möglich gewesen wäre.

Christine Stöcker-Gamigliano, Redakteurin bei der Zeitschrift Elite

Nachhaltig Eutergesundheit managen

Es ist schon schwer genug, eine Herde eutergesund zu erhalten. Künftig wird die Gesellschaft noch stärker als bisher darauf dringen, den Antibiotikaeinsatz zu reduzieren. Wo können Milchkuhhalter ansetzen? Antworten darauf wollte die ENAJ-Pressereise, die vom VDAJ organisiert wurde, geben.

Eine wichtige vorbeugende Gesundheitsmaßnahme in der Vergangenheit war das antibiotische Trockenstellen der Kühe, um eine Neuinfektion des Euters während der Trockenphase zu verhindern. Aus Angst vor Resistenzen soll der Einsatz von Antibiotika in der Milchkuhhaltung reduziert werden. Eine Maßnahme kann das selektive Trockenstellen sein. Dies wurde während der Exkursion thematisiert.

Mark Holsteg, Eutergesundheitsdienst Nordrhein-Westfalen (NRW).

„Einfach machen"

„Viele Landwirte scheuen sich davor, mit dem selektiven Trockenstellen zu beginnen", berichtete Dr. Mark Holsteg vom Eutergesundheitsdienst Nordrhein-Westfalen (NRW). „Mein Tipp: Einfach machen! Jeder Betrieb hat Kühe, welche die Bedingungen dafür erfüllen und mit denen man beginnen kann." Für Betriebe mit ansteckenden Eutererkrankungen wie z.B. Aureus sei das Verfahren jedoch nicht geeignet.

In der Laktation richtig behandeln

Um die Kühe überhaupt gesund bis zum Trockenstellen zu bekommen, müssen sie bei Problemen in der Laktation richtig behandelt werden. Bis zu 80 Prozent der Mastitisfälle profitieren nicht von einer Antibiotikagabe! Daher wäre es gut, in diesen Fällen darauf zu verzichten.

Doch um herauszufinden, um welche Erreger es sich handelt, sind klassische bakteriologische Untersuchungen (BUs) zu langsam, schnelle Behandlung ist geboten. Eine mögliche Lösung bieten Schnelltests. Diese Möglichkeit erläuterte Dr. Peter Zieger vom Innovationsteam Milch Hessen.

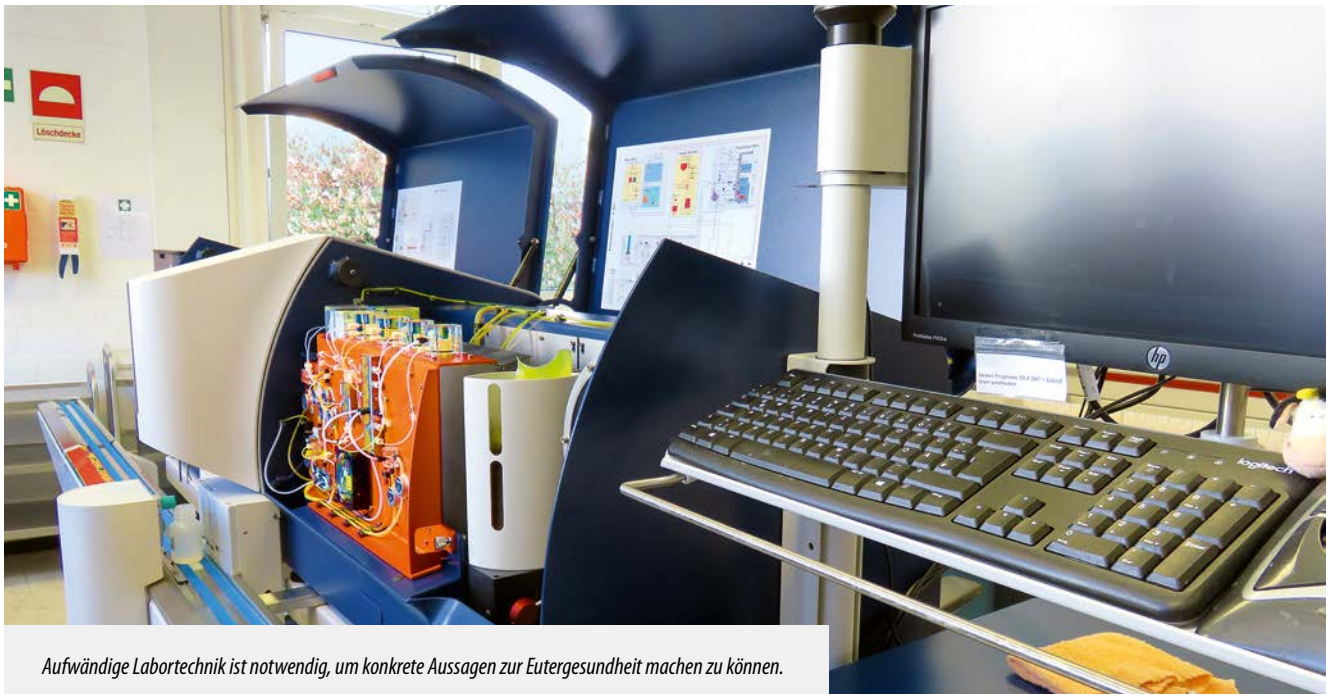
Blick in die Zukunft

Künftig wird es ein weiteres Werkzeug geben, um die Behandlungswürdigkeit von Kühen zu beurteilen. Die ersten Landeskontrollverbände bzw. Milchprüfringe haben ein Untersuchungsgerät in Betrieb genommen, welches die sog. Zellzahldifferenzierung beherrscht. „Seit wenigen Wochen sind wir in der Lage, damit die Proben genauso schnell zu verarbeiten wie bei normalen Zellzahlmessungen.

Dr. Peter Zieger, Innovationsteam Milch Hessen.

Das ist eine wichtige Voraussetzung, die Technik demnächst flächendeckend einsetzen zu können", erklärte Peter Höckels, Laborleiter des LKV NRW in Krefeld. Jetzt gelte es, den Eutergesundheitsstatus einer Herde noch detaillierter zu interpretieren und darzustellen. Daran arbeitet das Projekt ZellDiX.

Christine Stöcker-Gamigliano



Aufwändige Labortechnik ist notwendig, um konkrete Aussagen zur Eutergesundheit machen zu können.

Peter Höckel, Laborleiter des LKV Nordrhein-Westfalen, erläuterte das Projekt ZellDiX.

In den Niederlanden müssen Landwirte seit 2012 selektiv trockenstellen. Ivo Hermanussen vom Betrieb Barendonk Holsteins sagte: „Erst war ich genervt, weil ich dachte, das ist unnötig. Mittlerweile will ich aber nicht mehr zurück. Wir konnten unsere Tierarztkosten auf unter 1 Cent/kg senken!" Er hat gemeinsam mit seinem Hoftierarzt einen „Farm Health Plan" entwickelt.

Markus Hübers (LIMA Holsteins) aus Rees am Niederrhein stellt nicht ganze Euter, sondern nur einzelne Viertel selektiv antibiotisch trocken. Das spart 40 Prozent Antibiotika ein. Zweimal pro Jahr findet ein Brainstorming mit dem Tierarzt statt, in dem neue Ziele für die Herde definiert werden.

Fotos: Christine Stöcker-Gamigliano und Chris McCullough

Bulgarien: Rinder, Rosen, Ratsbeschlüsse

Kolleginnen und Kollegen des europäischen Netzwerks der Agrarjournalisten ENAJ nahmen am Informellen Agrarministertreffen in Sofia teil und lernten Land und Leute kennen. Fritz Fleege und Katharina Seuser waren dabei.

Die informellen Agrarministertreffen sind mittlerweile ein fester Teil des ENAJ-Jahresprogramms. Zum Ende der bulgarischen EU-Ratspräsidentschaft hatte das bulgarische Landwirtschaftsministerium Brüsseler Korrespondenten, bulgarische Journalisten und ENAJ-Mitglieder eingeladen. Der bulgarische Verband der Agrarjournalisten, deren Präsidentin Ekaterina Terzieva aus Podlev ist, organisierte zwei weitere Exkursionstage zu landwirtschaftlichen Betrieben, dem Rosenölunternehmen Intermed in Pavel Banya und dem Unternehmen Huvepharma in Pechtera.

Von der Enteignung zum Grossbetrieb

Die bulgarische Landwirtschaft ist kleinteilig, aber es gibt auch Ausnahmen. Eine davon ist der Betrieb von Nicola und Tanja Kulow aus Vasil Levski in der Region Karlovo. Nicola Kulows Familie gehört dem Volksstamm der Karakachan an, einem Nomadenvolk, das Schafe in den Bergen zwischen Bulgarien und Griechenland hielt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die Grenze zwischen den beiden Ländern geschlossen. Der bulgarische Staat überführte die Schafe in sogenannte Kooperativen, was einer Enteignung gleichkam. Auch anderenorts wurde das Eigentum der Landbevölkerung in Kooperativen überführt, was sicherlich der Grund dafür ist, dass die Landwirte in Bulgarien heute immer noch jeder Form von Genossenschaften tief misstrauen. Das Ehepaar Kulow hält auf rund 500 Hektar 120 Büffel, 400 Schafe und jeweils 200 Ziegen und Kühe.

Mehr Wertschöpfung durch Verarbeitung

Die Büffel der Kulows haben eine jährliche Milchleistung von 1.800 kg und die Leistungen der rund 80 Milchkühe liegen nur wenig darüber. Lohnend ist das Geschäft, weil die Kulows einen Großteil der Milch, also auch von Ziegen und Schafen – zu Käse, Joghurt, Quark, Kefir und Ayran verarbeiten und selbst vermarkten. So erhöhen sie den Verkaufspreis pro kg Büffelmilch von 80 Cents auf 1,80 Euro.

Erfolg mit Rosen- und Lavendelöl

Bulgarien ist nicht nur für seine Milchprodukte, sondern auch für Rosenöl berühmt. Die Gebrüder Metodi und Dimiter Stefanov aus Manolovo in der Region Pavel Banya haben 2003 mit dem Anbau von Lavendel auf zehn Hektar begonnen; mittlerweile verarbeiten sie Lavendel- und Rosenblüten von einer Fläche von 400 Hektar. Ihr Unternehmen hat sich auf Bio-Produkte spezialisiert, für die um 30 Prozent höhere Preise gezahlt werden. Der Preis für Bio-Rosenöl liegt zwischen 10.000 und 14.000 Euro je kg, für Bio-Lavendelöl erzielen die Gebrüder Preise um die 100 Euro. Für die Kleinbauern der Region soll der Rosenanbau ebenfalls lukrativ sein; er ermöglicht auch kleinen Betrieben ein Auskommen.

„Ölernte" ist etwas für Frühaufsteher

Für ein Kilogramm Rosenöl müssen schier unglaubliche 3.500 kg Rosenblüten verarbeitet werden. Die Rosen werden morgens zwischen vier und acht Uhr geerntet, da in dieser Zeitspanne die Rosenöl-Ausbeute am ergiebigsten ist. Die Blüten werden zunächst 2,5 Stunden gekocht und anschließend destilliert. Produkte sind das Rosenwasser, in dem die Blüten gekocht wurden und das Öl aus zweifacher Destillation. Bulgarisches Rosenöl findet weltweit Käufer, insbesondere in der Kosmetikindustrie. Zu den deutschen Abnehmern des Bio-Rosenöls der Gebrüder Stefanov zählt unter anderem Weleda.

Global Player für Futtermittelzusätze

Bulgarische Unternehmen sind auch auf anderen Gebieten führend: Zum Beispiel bei Fermentationsprozessen. Das Unternehmen Huvepharma aus Peschtera produziert seit 1954 – damals noch Staatsbetrieb – durch Fermentation erzeugte Futtermittelzusätze wie beispielsweise Enzyme. Von der Selektion der Bakterienstämme bis hin zum

Ekaterina Terzieva, Präsidentin des bulgarischen Verbands, interviewt „ihren" Minister Rumen Porodzanov.

Büffelmilch ab Hof bringt gute Preise.

fertigen Produkt vertreibt das Unternehmen unter der Marke Biovet Futtermittelzusätze und Tierarzneimittel. Darüber hinaus stellt das Unternehmen Lebensmittelzusätze im Auftrag anderer Unternehmen her. So stammen zum Beispiel 90 Prozent der weltweiten Vanillinproduktion aus Peschtera.

Treffen mit den Agrarministern

Beim Besuch des Bio-Gemüsebetriebs Gimel in Zvanichevo in der Region Pazardzhik trafen die Agrarjournalisten auf die EU-Agrarminister und die Brüsseler Korrespondenten. Die Presse weiß die Informellen Agrarministertreffen zu schätzen, weil sie ohne strenges Protokoll mit den Ministern sprechen können. Während sich die Publikumspresse über Gewächshäuser, Schlupfwespen und Verpackung informierte, interviewten die Vertreter der Fachpresse Phil Hogan und sprachen mit „ihren" Ministern und Staatssekretären.

Beim Austausch der Minister über die bevorstehenden Ratsbeschlüsse in Sofia stand der Generationenwechsel in der Landwirtschaft im Mittelpunkt. Hier sehen alle EU-Länder Handlungsbedarf. Das Budget für die GAP nach 2021 muss dagegen noch ausgehandelt werden. Spannend sind bei den Agrarministertreffen die sogenannten Doorsteps: Bei der Ankunft der Minister am Konferenzort – in Sofia traf man sich im Kulturzentrum in Sofia – haben die Journalisten die Gelegenheit, Fragen zu stellen. Den Debattenverlauf können die Journalisten nicht verfolgen; informiert werden sie erst im Anschluss durch den gastgebenden Agrarminister und den Agrar-Kommissar.

Katharina Seuser

Mühsame Ernte für die Schönheit der Damen.

Journalisten dürfen Fragen stellen. Die Antworten gibt es vom gastgebenden Agrarminister.
Fotos: Seuser

Andere Sichtweise

Joggern ist die Brückenrunde in Bonn geläufig: Fünf bis zehn Kilometer entlang des Rheins und über seine Brücken laufen. Die „Grüne Runde" sorgt für Gespräche in der Agrarbranche im Bonner Raum. Ende Mai ging es an der Museumsmeile um das Insektensterben und die Landwirtschaft.

Der Direktor des Zoologischen Forschungsmuseums A. Koenig, Prof. Wolfgang Wägele, zeigte am 28. Mai in Bonn in einer Stunde die Sicht der Biodiversitäts-Forschung auf die Landwirtschaft auf. Der VDAJ-Landesverband Bonn und der VDL-Landesverband Nordrhein-Westfalen hatte den Zoologen zu ihrer Veranstaltungsreihe „Grüne Runde" eingeladen. Am Geburtsort der Bundesrepublik – am 1. September 1948 fand im Lichthof des Museums Koenig die Eröffnungssitzung des Parlamentarischen Rates statt, der das am 23. Mai 1949 verkündete Grundgesetz Deutschlands erarbeitete – setzten sich rund 60 Zuhörer in den Hörsaal des Museums. Die älteren unter ihnen erinnerten sich an ihre Studienzeiten: Klappsitze und Stiftablage in einer Reihe aus abgegriffenem Holz. Viele Reihen davon hintereinander. Vorne der Dozent.

Noch früher allerdings setzte Prof. Wägele seinen Vortrag an: im Paradies. Bilder vom Garten Eden zeigten viele Pflanzen und Tiere – und mittendrin der Mensch, führte er aus und illustrierte so den Begriff Artenvielfalt. Im Laufe der Entwicklung hätte die Menschheit immer mehr Bestandteile dieses Paradieses verloren. Die Art der Landnutzung sei ein wichtiger Faktor für den Verlust der Biodiversität, wichtiger als die Erderwärmung. Etliche Beispiele, teils mit plakativen Bildern, teils mit Diagrammen unterlegt, unterstützten seine Auffassung, dass die heutige Landwirtschaft gewichtiger Mitverursacher des Biodiversitätsverlustes ist, insbesondere des Insektensterbens.

Die Zuhörer griffen die wohlbekannten Schlagworte wie niedrige Milch- und Lebensmittelpreise, Neonicotinoide, „saubere Windschutzscheibe" (Studie des Entomologischen Vereins Krefeld), fehlendes Wissen über Lebensmittel und Landwirtschaft, Vorzüge des Ökolandbaus, gerne auf und stellten ihre Frage je nach Studiengang oder beruflichem Hintergrund. Damit war der einstündige „Frontalunterricht" beendet, und eine knappe Stunde lang wurde aus dem Hörsaal ein Diskussionsraum.

Das Museum König beeindruckt noch heute mit seinen Dioramen. Das sind Schaukästen, in denen Szenen mit Modellfiguren und -landschaften vor einem oft halbkreisförmigen, bemalten Hintergrund dargestellt werden. Foto: Krick

Einig waren sich die Zuhörer mit Wägele, dass der Biodiversitätsforschung ohne belastbare Zahlen Argumente fehlen – im Gegensatz etwa zur Klimaforschung. „Wir müssen genauso arbeiten wie die Klimaforschung. Die Klimaforscher sind deshalb so erfolgreich, weil sie über große Datenmengen verfügen und aufgrund der Daten Vorhersagen machen können", betonte Wägele. Allgemein gab er den Zuhörern mit auf den Weg: Wer sich über Artenschwund beklagte und helfen wolle, ihn einzudämmen, müsse bei sich selbst damit anfangen.

Stefan Stegemann

Der Direktor des Zoologischen Forschungsmuseums A. Koenig, Prof. Wolfgang Wägele, vermittelte in einer Stunde die Sicht der Biodiversitäts-Forschung auf die Landwirtschaft. Prof. Katharina Seuser (links, VDAJ Bonn) und Maximilian Jatzlau (rechts, VDL Bonn) bedankten sich für seinen Vortrag. Foto: Legge

Hier ist der Kunde König

Ein interessanter Direktvermarkterbetrieb in der Nähe Köln stand für die Bonner Landesgruppe Anfang Juni auf dem Programm.

„Herzlich Willkommen“ – ein Schild mit dieser Aufschrift erwartet die Kunden am Eingang des Heinenhofes von Gisela und Dr. Josef Schröder in dem kleinen Örtchen Pulheim-Orr. Und wer dorthin kommt, merkt es gleich, dieses Schild lügt nicht. „Ja, der Kunde ist bei uns König und wir versuchen immer wieder, auf ihn einzugehen. Wichtig ist, dass er mit einem Lächeln oder Augenzwinkern von uns verabschiedet wird und gerne wiederkommt“, betonte Gisela Schröder, die hauptsächlich den Ab-Hof-Verkauf im Betrieb managt. Die Direktvermarktung ist ein wichtiges Standbein im Betrieb der Schröders und neben dem klassischen Ackerbau nicht mehr aus dem Betrieb wegzudenken. Seit über 50 Jahren werden auf dem Betrieb Produkte direkt ab Hof verkauft.

Produkte der Saison

Guter Service wird dabei auf dem Heinenhof großgeschrieben. Aber entscheidend für die erfolgreiche Direktvermarktung ist auch das große und gute Produktsortiment. „Wir möchten in unserem Hofladen möglichst das ganze Jahr über ein saisonales Produkt aus unserer eigenen Erzeugung für die Kunden bereithalten“, so die Betriebsleiterin.

Im Frühjahr sind dies Spargel und Rhabarber, in den Sommermonaten die Minigurken und Tomaten. Allein zehn Tomatensorten, darunter auch einige alte Sorten, bieten die Schröders an. Die Tomaten und Minigurken werden im eigenen Gewächshaus angebaut und auf dem Acker werden für die Direktvermarktung Spargel, Kartoffeln, Kürbisse, und Mangold erzeugt. Komplettiert wird dieses Angebot mit Gemüse und Obst von anderen Landwirten.

Auch die Fleischvermarktung gehört zum Heinenhof dazu. Ab November bis Weihnachten werden Gänse von den Orrer Weiden sowie das ganze Jahr über Fleisch der eigenen Limousin-Herde angeboten.

Seit neuestem bietet der Heinenhof auch Bier aus einer kleinen Hofbrauerei an.

In dem geräumigen Laden auf dem Heinenhof werden aber nicht nur die betriebseigenen Produkte vermarktet. Die Schröders warten mit einem umfassenden Angebot für die Verbraucher auf. So gibt es im Hofladen Eier und Milchprodukte von anderen Berufskollegen, hinzu kommen Säfte aus der Region, Marmeladen und vieles mehr. „Wir legen dabei großen Wert auf Regionalität und Qualität sowie auf das Einkaufserlebnis“, versichert Gisela Schröder.

Neuerdings bieten die Schröders auch eine Eventscheune für Veranstaltungen an, haben eine kleine Hofbrauerei eröffnet und verpachten Parzellen an Hobbygärtner. Auf dem Heinenhof ist jeder immer herzlich Willkommen.

Elisabeth Legge

Gisela und Dr. Josef Schröder (4.v.r.) hießen die Bonner Agrarjournalisten auf ihrem Hof herzlich willkommen.
Fotos: Birgit Scheel

Der andere Blick

Die Referentin Angelika Kamlage schärfte den Blick aufs Wesentliche.

Menschen in Szene setzen, auch wenn es schwierig ist. Eine Fotografin zeigte der Landesgruppe Baden-Württemberg, wie sie das macht. Und siehe da: Möglich ist alles. Es gab viele Anregungen und Diskussionen. Plus Erkenntnisse.

Wir alle kennen das: eine Fachtagung, irgendwo im hintersten Winkel des Landkreises. 100 Teilnehmer, eine finstere Stadthalle, hinter dem Podium lugen noch die Dekoreste der Weihnachtsfeier des Sportvereins hervor. Stift ausgepackt, Block dazu und Kamera schussbereit. Ein gutes Bild? Hier?

„Möglich“, sagt Angelika Kamlage. Die Fotografin aus Leonberg will den Kollegen der Landesgruppe Baden-Württemberg und ihren Gästen zeigen, wie man auch dort zu einem guten Foto kommt. Kamlage arbeitet hauptsächlich für die katholische Kirche und hat Kardinäle und Bischöfe reihenweise in Szene gesetzt. Wie die Tagungen ein wiederkehrendes Motiv, schwierig aufzunehmen, da heilige Handlungen auch heilig sind und die Kirchenobersten auf Fotos trotzdem gut aussehen wollen. Kamlages Ausgangsbedingungen sind anders als die der Kollegen, aber das Ziel ist dasselbe – ein gutes Bild. Abschauen konnte man sich eine Menge, in Vorbereitung als auch in Technik.

Doch vor dem Weg steht das Ziel. Instinktiv erkennen wir ein gutes, mitreißendes Bild, es spricht uns an, löst etwas aus. „Was wollen Sie fühlen, wenn Sie das Bild anschauen?“, fragte Kamlage. Nun ist ein LBV-Kreisvorsitzender vielleicht nicht gerade Kardinal Marx, trotzdem hätten wir gerne Wow-Bilder von ihm. Wenn man einige Probleme löst, ist das möglich.

Problem 1: Standort

Die guten Fotos kommen nicht von den Presseplätzen unterhalb der Bühne. Ohnehin sollte man Personen nicht von unten aufnehmen, der Kopf wirkt im Verhältnis zum Körper zu klein.

„Gute Beine“ seien da das Wichtigste für den Fotografen, unterstreicht die Referentin. Sie ist eine Stunde vor der jeweiligen Veranstaltung vor Ort, findet im Herumgehen, Schauen, Prüfen den besten Standpunkt. Dass wir Journalisten meist weniger Zeit haben, sollte von der Suche nicht abhalten. „Wenn Sie sich viel bewegen, sehen Sie viel“, sagt die Referentin.

Problem 2: Genervte Redner

Es lohne, sich bereits auf der Anfahrt Gedanken über das Bild und Motiv zu machen, erklärt Angelika Kamlage. Jede Person will gut aussehen. Die meisten Fotosubjekte sind aber unerfahren und vertrauen sich dem Fotografen an. Der muss dann wissen, was er will und führen. Kamlage verschafft sich vor jedem Termin einen ersten Eindruck von der Zielperson, das geht heutzutage übers Internet sehr leicht. Nächste Regel: „Lieber wenige und gute Bilder als Dauerserie“, mahnt die Referentin. Das schont nicht nur die Technik, es erspart auch stundenlanges Sortieren und berücksichtigt die Interessen der Fotografierten und Gäste. Wer eine halbe Stunde um den Referenten herumspringt, wird höchstens genervte Gesichter ernten. Besser sei es, das Zielobjekt eine Weile zu beobachten und dann im richtigen Moment abzudrücken. Meist wiederholten sich typische Gesten und Ausdrücke. Diese Gewissheit sollte den Druck von den Kollegen nehmen, die schreiben und fotografieren müssen. Ein sehr gutes Bild reicht, man muss nicht jedem Motiv – und nicht jedem Zitat – nachjagen.

Problem 3: Zu nah dran

Die übergroße Nähe zum Referenten und zwei weitere Probleme lassen sich mit der Wahl des Objektivs lösen. Angelika Kamlage fotografiert alle Personen mit einem Teleobjektiv 200 mm und ohne Blitz. Ein Tele von mindestens 90 mm ist verpflichtend, sonst wirken die Gesichtszüge zu voluminös. Mit ihm geht der Hintergrund dann rasch ins Unscharfe und stört nicht mehr. Durch den schmalen Winkel blendet das Teleobjektiv zudem sehr viel Störendes aus, also zum Beispiel die herumliegende Festdeko. Das lässt sich mit einem lichtstarken Objektiv und guter Technik natürlich besser umsetzen, aber es funktioniert auch bei Standardausrüstung. Eventuell muss man dann doch den Blitz dazunehmen, nicht immer besteht die Gelegenheit, das Bild aufwendig nachzubearbeiten.

Problem 4: Alles stört

Trotzdem kann das Bild noch so „na ja“ sein. Irgendetwas stört am Wow-Effekt. Das kann mehrere Ursachen haben: Das menschliche Auge krallt sich gerne an etwas fest, instinktiv suchen wir nach dem,

Wir wissen nicht, über was die Kolleginnen sich hier so amüsieren.

was uns der Fotograf sagen will. Ist nur ein Objekt auf dem Bild, ist das klar. Meist werden aber zwei Aspekte vermischt, der Redner vor dem Banner ist da ein typisches Beispiel. Ähnliches gilt für den Hintergrund, die unaufgeräumte Deko drängt sich doch ins Gedächtnis. „Keine Konkurrenz", sei daher ein Grundsatz, so Angelika Kamlage. Das bedeutet nicht, dass das Objekt allein ist, sondern dass es klar als Hauptperson oder -sache erkennbar ist. Der zweite Grundsatz: Schärfe. Jeder Betrachter sucht instinktiv den Schärfepunkt. Die Scharfstellung erfolge immer auf die Augen, erklärt die Referentin. Das dritte, wenn auch bekannt: Goldener Schnitt und Linien. Sind sie im Bild, etwa durch Podium, Regale oder Straßenlaternen, müssen sie gerade sein.

Problem 5: Alles sieht gleich aus

Doch selbst bei perfekter Position, Komposition und guter Ausleuchtung bleibt ein Problem: Alle Bilder sehen gleich aus. Männer, die auf Mikros starren. Angelika Kamlage kennt das Problem nur zu genau: Ein Kardinal, ein Gottesdienst und 15 Bilder. Was dann? Sie fotografiert Details wie Ketten, Ohrringe, Gesten, Hände, Schuhe – alles, was ungewöhnlich ist, aber die Botschaft der Veranstaltung widerspiegelt. Und genau das war die Übung für die 14 Teilnehmer. Ein gutes Bild zu machen, das die Essenz des Fotoworkshops ausdrückt. In einem abgedunkelten Raum, teils mit Gegenlicht und vielen Menschen, vollgestellten Tischen – fast unter normalen Bedingungen also.

Die anschließende Diskussion über jedes einzelne Bild steigerte das fruchtbare Seminar noch. Jeder erkannte, wo Stärken und Schwächen lagen, und trotz Spontaneität und schwieriger Bedingungen konnten sich die Resultate sehen lassen. Natürlich braucht es nun auch den Mut der Redaktion, einen Beitrag ohne das übliche, erwartete und gewohnte Referentenbild abzudrucken, aber dafür muss ein anderes Foto erst einmal da sein. Für die Seminarteilnehmer dürfte das kein Problem sein. den anderen Blick haben sie jetzt.

Lars Harnisch

Infos zur Referentin:
https://de-de.facebook.com/fotografie.kamlage/

Ungewöhnliche Sichtweise, die Suche nach Details – alles war erlaubt.
Fotos: Koeck/Amler/Bossert

Erfinder des Schoko-Müslis

Ein Landwirt, der die Idee hatte, die Walfänger mit Schiffszwieback zu beliefern, legte den Grundstein des heute größten Müsliherstellers Deutschlands. Bis heute ist die Firma Peter Kölln aus Elmshorn ein Familienunternehmen geblieben, das vom pferdebetrieben Mühlstein über die Dampfmaschine bis zur Digitalisierung seit fast 200 Jahren jedem technischen Fortschritt gefolgt ist.

Der heutige Geschäftsführer war einst Landwirtschaftsminister in Schleswig-Holstein. Dr. Christian von Boetticher. Er begrüßte die Teilnehmer der VDAJ-Landesgruppe Nord unter Leitung des neuen Vorsitzenden Dr. Klaus Schumacher. Von Boetticher ist inzwischen stellvertretender Vorsitzender des Bundesverbandes der Deutschen Ernährungsindustrie und gab spannende Einblicke in den der Landwirtschaft nachgelagerten Bereich. Im Jahr 1970 hatte sein Unternehmen noch 170 Abnehmer, heute sind es fünf, davon machen Rewe und Edeka den überwiegenden Anteil aus. Angesichts dieser Konzentration erläuterte von Boetticher die Zukunftsstrategie von Peter Kölln:

Diversifizierung: Man sucht gezielt nach alten Marken ehemaliger Familienunternehmen. So wurden von Unilever der Bereich Speiseöl- und -fett mit den bekannten Namen Biskin, Mazola, Palmin und Livio übernommen.

Export: Heute ist man in 34 Ländern tätig. Der Geschäftsanteil ist bisher niedrig aber lukrativ. Von Boetticher berichtete, dass in den meisten Ländern die Kaufkraft niedriger sei, man dort aber selbstverständlich mehr für Lebensmittel ausgebe.

Innovation: Dies sei die Triebfeder des mittelständischen Unternehmens, so der Geschäftsführer. Bis heute sei der Herstellungsprozess der Kölln-Flocken ein anderer als bei der Konkurrenz. Dies wirke sich positiv auf den Geschmack aus. Kölln ist ebenso Erfinder des Schokomüslis. Einen Müsliriegel habe man zwar erst 2017 auf den Markt gebracht, dann aber bewusst ohne Palmöl, Soja, künstliche Aromen und zuckerreduziert. Unter einem immensen Aufwand hat Kölln Haferflocken glutenfrei gemacht, obwohl es nur um ein Prozent Gluten ging. Heute ist man auf diesem Markt – abseits des Reformhauses – allein auf weiter Flur. Trends würden immer noch in den USA gemacht, erklärte von Boetticher.

Die nächste Revolution macht er in der digitalen Erfassung und Auswertung der menschlichen Körperfunktionen aus. Eine gute Ernährung sei, anders als oft behauptet, höchst individuell. Ratschläge seien dagegen oft generell, kritisierte der ehemalige Politiker die Diskussion um die Ernährungsampel. Die digitale Erfassung von Gesundheitsdaten in Echtzeit werde Unternehmen der Ernährungsindustrie vor große Herausforderungen stellen. Hafer sei gesund, das wisse man. Aber sei es besser, das Müsli morgens, mittags oder abends zu essen? Das werde dann jeder anhand seiner Daten für sich entscheiden können.

Die Landesgruppe Nord auf der Suche nach Haferflocken-Trends. *Foto: Hauschild*

Die Politik sei getrieben von Skandalmeldungen, beobachtet von Boetticher. Obwohl die Überschreitung von Grenzwerten in Lebensmitteln sich immer um den Faktor 10 bis 100 von einer echten Gesundheitsgefährdung unterscheide, hätten Politiker oft keine Wahl und müssten handeln. Politik bedeutet heute auch, „Antworten auf Scheinfragen" finden, bedauerte er. Insgesamt sei nicht die Politik, sondern der Verbraucher der beste Regulator des Marktes, Er brauche nur die richtigen Entscheidungsgrundlagen.

Erkenntnis der VDAJ-Teilnehmer: Die Nährwerttabelle ist heute, das digitale Gesundheitsarmband die Zukunft. Schumacher dankte nach der anschließenden Werksbesichtigung für einen spannenden Einblick in den Alltag eines Unternehmens.

Sönke Hauschild

Im Trend: Mobilställe für Geflügel

Die Landesgruppe Niedersachsen/Sachsen-Anhalt informierte sich über Legehennen- und Masthühnerhaltung in mobilen Systemen.

Versetzbare Ställe für Geflügel boomen. Mehr als 1 Millionen Tiere werden bundesweit schon in diesen Systemen gehalten und ihre Anzahl wächst weiter von Monat zu Monat.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Durch eine leichte Umsetzbarkeit der Ställe für die Freilandhaltung können Aspekte von Tierwohl und Umweltschutz vereint werden. Ein regelmäßiges Umsetzen der Ställe schont die Grasnarbe und reduziert die Bodenbelastung durch Nährstoffeinträge. Den Tieren steht stets eine grüne, bewachsene Fläche zur Verfügung. Gleichzeitig sind die Investitionskosten überschaubar, zumal der Bestand nach Bedarf erweitert werden kann und so weitere Ställe nach einer Anlaufphase hinzukommen können.

Auf Hof Drewes in Hermannsburg im Landkreis Celle informierten wir uns vor Ort. Die guten Erfahrungen mit dem Eierverkauf aus mobiler Legehennenhaltung und dem Abverkauf dieser Suppenhühner in der Direktvermarktung bewogen Carsten und Bettina Drewes im letzten Jahr in die extensive Langmast einzusteigen – als eine der ersten. Inzwischen hält die Familie 1.150 Legehennen in drei Mobilställen der Firma ROWA und mästet 150 Hühner der Genetik Ross Ranger 30 in einem weiteren mobilen ROWA-Stall. Fünf bis sechs Mastgurchgänge im Jahr stehen auf dem Programm. Insgesamt bewirtschaftet Familie Drewes einen 160 ha-Betrieb mit Ackerbau, Grünland- und Forstwirtschaft und vermarktet über einen eigenen Hofladen.

Wie die Legehennen können auch die Masthühner morgens das Öffnen der Luke kaum erwarten und drängeln bei Wind und Wetter nach draußen. Die Masttiere sind ruhiger als die Legehennen, aber auch sie wollen die Umgebung erkunden, klettern die Stiegen auf und ab und springen auf die angebotenen Sitzstangen. Die größte Gefahr für die Tiere sind die Greifvögel, die aber mit einem eigens hierfür entwickelten Netz effektiv abgehalten werden können. Durch die viele Bewegung auf der Wiese baut sich der Muskel fester auf. Das Fett wird intramuskulär eingelagert und weniger unter der Haut, was die geschmackliche Veränderung bewirkt Das kulinarische Erlebnis und das Bemühen um eine Tierhaltung, die das Wohl der Tiere im Blick hat, sowie die Transparenz um die Produktion werden von den Kunden honoriert. 10€/kg zahlen sie dafür. Schwierig war es, eine geeignete Schlachtstätte zu finden, die auch kleine und inhomogene Beständen annimmt.

Der Verzicht auf das Schnabelkürzen ist für den innovativen Landwirt indes keine besondere Herausforderung. Er minimiert Federpicken durch Abwechslung in der Umgebung, ausreichende Methionversorgung und konsequente Behandlungen gegen Parasiten wie Milben. „Siegel brauchen wir keine", sagt der Betriebsleiter. Die Kunden vertrauen der Familie. Weil die Eier auch über einen am Hof stehenden Regiomaten verkauft werden, müssen sie allerdings gestempelt werden. So will es die Vorschrift.

Von der Fleischqualität der geländegängigen Ross Ranger durften wir uns persönlich überzeugen und sind ihr sofort verfallen. Herzlicher Dank gilt Familie Drewes, ROWA Stalleinrichtung sowie unserem VDAJ-Kollegen, Michèl Wahnschaffe, für spannende Einblicke, exquisite Verköstigung und Wegzehrung! *Christiane Gothe*

Fotos: Gothe

Zu Besuch bei der niedersächsischen Landwirtschafts-Ministerin

Trotz hochsommerlicher Temperaturen und des alles entscheidenden Fußballspiels Deutschland gegen Südkorea waren einige Mitglieder der VDAJ-Landesgruppe Niedersachsen/Sachsen-Anhalt Ende Juni nach Hannover ins Landwirtschaftsministerium gefahren, um mit der niedersächsischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara Otte-Kinast, aktuelle Agrarthemen zu diskutieren.

Zum Einstieg in die Diskussion referierte die Ministerin über die Auswirkungen der im vergangenen Jahr novellierten Düngeverordnung auf die niedersächsische Landwirtschaft. Sie sprach sich für die unbedingte Einhaltung der Obergrenzen für die Stickstoff- und Phosphordüngung aus, wobei möglicherweise auch eine Reduzierung der Tierbestände eine mögliche Maßnahme sein könnte.

Der Ausbau der Lagerkapazitäten soll gefördert und eine bessere Verteilung der organischen Dünger innerhalb des Landes von den Veredelungsbetrieben hin zu den Ackerbaubetrieben erreicht werden. Ziel sei es, Nährstoffzufuhr und Nährstoffabfuhr auszugleichen, um so der Nitratanreicherung im Oberflächen- und Grundwasser entgegenzuwirken. Unter anderem ist bis zum Jahreswechsel die Ausweisung der Gebiete mit hoher Nitratbelastung anvisiert.

Angelika Sontheimer und Christiane Gothe überreichen Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast das Buch unseres VDAJ-Kollegen Fritz Fleege „Menschen, Milchvieh, Melkroboter". Foto: N. Manski

Um die genannten Maßnahmen besser umsetzen zu können, wurde im Ministerium das eigenständige Referat „Nährstoffmanagement, Düngung, Agrarumweltpolitik, Ökologischer Landbau" eingerichtet. In diesem Zusammenhang verwies die Ministerin auf die Sicherung der Nachhaltigkeit, die für sie eine hohe Priorität besitzt. Weitere Diskussionspunkte bildeten unter anderem die Kastration von Ebern und die Kürzung der Schnäbel von Küken. Bei diesen Themen wurde von der Ministerin auf die Zuständigkeit des Bundesministeriums verwiesen.

Dr. Hans-Georg Brod und Angelika Sontheimer

Der Wolf bleibt – die Herausforderungen auch

Kürzlich war die VDAJ-Landesgruppe Niedersachsen/Sachsen-Anhalt zu Gast beim niedersächsischen Umweltminister Olaf Lies in Hannover. Ein großes Thema, das viele der Agrarjournalisten interessierte, war der Wolf und die Journalisten hatten viele Fragen.

„Wir brauchen für alle Handlungen im Wolfsmanagement eine rechtliche Grundlage", betonte Lies. Seine klare Haltung zum Wolf sei, der Wolf ist da und er werde auch in Zukunft in Niedersachsen und in Deutschland bleiben. Der sogenannte günstige Erhaltungszustand sei jedoch derzeit noch nicht erreicht. „Die zweite Botschaft ist, es ist kein Miteinander, sondern es kann nur ein Nebeneinander sein", stellte der Minister fest.

Er diskutierte unter anderem auch das französische Modell, bei dem auf dem Weg zum günstigen Erhaltungszustand jährlich eine bestimmte Anzahl Wölfe getötet werden, ohne die grundsätzliche bejahende Haltung zum Wolf in Frage zu stellen. „Dies würde uns Handlungsoptionen ermöglichen, die wir zurzeit nur unter ganz schwierigen Bedingen haben", erklärte Lies.

Herdenschutz weiter ausbauen

Das Ziel seiner Arbeit sei, dass die Nutz- und Weidetierhaltung erhalten bleibe und nicht gefährdet werde. So werde daran gearbeitet, dass der Herdenschutz in Niedersachsen zukünftig weiter ausgebaut werde, Zäune, vor allem für die Schafhalter also in absehbarer Zeit zu 100 Prozent gefördert werden und auch die Kosten für die Unterhaltung oder die Haltung von Herdenschutzhunden erstattet werden, stellte der Minister in Aussicht.

Angelika Sontheimer

Mit allen Sinnen

Auf Fontanes Spuren ging es diesmal bei der traditionellen Sommer-Tourismus-Pressefahrt im Monat August mit Ministerpräsident Dr. Dietmar Woidke.

Eingestimmt wurde die Pressefahrt zum Jubiläumsjahr *„fontane.200“* mit einem Besuch des Theodor-Fontane-Archivs in der Villa Quandt in Potsdam. Hier wurden die Neuausrichtung des Archivs und aktuelle Projekte für die zukünftige Arbeit vorgestellt. Handschriftliche Aufzeichnungen und Erstdrucke beleuchteten Fontanes wichtige Lebensstationen. Interessant auch ein Wirtschaftsbuch (1889-1892) und ein Tagebuch von 1866-1882, das großes Interesse fand. Zum Abschluss pflanzte Ministerpräsident Woidke im Garten des Fontane-Archivs – wie kann es beim Thema Fontane anders sein – einen Birnbaum. In der Fontanestadt Neuruppin informierte Bürgermeister Jens-Peter Golde den Ministerpräsidenten und die Journalistengruppe über die neu konzipierte Dauerausstellung und die Vorhaben im Jubiläumsjahr 2019. Anschließend ging es zur kulinarischen Erlebnisreise in das Restaurant „Tempelgarten“, wo Renato Skaun eine Fischvariation von gebratenem Zanderfilet und gedünsteter Hechtrolle auf Gurkengemüse mit Kartoffelstampf für die Gäste zubereitete. Das Fischgericht gehört zum Projekt *„fontane.kulinarik“*, hier werden Fontanes Lieblingsspeisen im kommenden Jahr auf den Speisekarten im Ruppiner Seenland stehen.

Die Prominenz pflanzte einen Birnbaum.

Text/Foto: Lutz Gagsch

Auf die Beeren, fertig los

Die Brandenburger Heidelbeersaison wurde in diesem Jahr bereits Ende Juni (28.6.– sonst Mitte Juli) eröffnet. Gastgeber war der Spargel- und Erlebnishof Klaistow der Eigentümerfamilie Buschmann und Winkelmann. Hier gaben Ernst-August Winkelmann und Eduard Krassa, Abteilungsleiter Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft und Forsten im Landwirtschaftsministerium den Startschuss für die diesjährige Selbstpflücke. Prominente Erntehelfer waren die Kanu-Olympiasieger Jan Vandrey und Sebastian Brendel.

Der Klaistower Betrieb gehört zu den größten Arbeitgebern der Region, beschäftigt ganzjährig 75 feste Mitarbeiter, saisonal 250-300 deutsche Arbeitskräfte und 900 polnische und rumänische Erntehelfer. Es werden 1.000 Hektar bewirtschaftet, davon 800 Hektar Spargel, 15 Hektar Erdbeeren, 150 Hektar Heidelbeeren und 35 Hektar Kürbisse.

Im Land Brandenburg haben sich 24 Betriebe auf den Anbau von Heidelbeeren spezialisiert; überwiegend im Landkreis Potsdam-Mittelmark, Oberhavel und der Prignitz.

Text/Fotos: Lutz Gagsch

Kanu-Olympiasieger Jan Vandrey (li.) und Sebastian Brendel (re.)

„Bitte eine Kugel Caipirinha"

Klassisches und exotisches Bauernhof-Eis lockte Agrarjournalisten der Landesgruppe Hessen/Rheinland-Pfalz/Saarland zur Familie Kersten nach Hofgeismar-Schöneberg.

Nicht in Bella Italia, sondern im nördlichen Zipfel von Hessen nahe Kassel hat die Familie Kersten im Februar dieses Jahres einen Eissalon eröffnet. Bauernhof-Eis in den klassischen Geschmacksvarianten Vanille oder Schoko gehören zur Auswahl, Martina Opfermann-Kersten experimentiert aber genauso gern mit exotischen Sorten. Gurken-Minze oder Caipirinha sind besonders erfrischend, im Winter sollen Zimt-Kreationen die Eisliebhaber ins Bauernhof-Cafe locken. Auch vor Rhabarber oder Möhre schreckt die kreative Eisspezialistin nicht zurück. Aber egal nach was die Kugel schmeckt, die Basis für über 30 verschiedene Sorten ist die hofeigene Milch der 70 Kühe.

Fruchtiges aus dem eigenen Garten, die Milch aus dem eigenen Stall

Vor sechs Jahren erwarb der Betrieb ein 200 Jahre alte Fachwerkhaus und renovierte aufwendig. Entstanden ist ein großräumiges Eiscafé mit einigen Sitzplätzen und einer Terrasse im Innenhof des Betriebes. Im nächsten Schritt erwarben die Kerstens das Konzept Bauernhof-Eis vom dänischen Franchise-Geber. Zum 70.000 teuren Paket gehören die Eismaschine, ein großer Gefrierschrank, Edelstahlregale und -tische, eine Spüle und sonstiges Zubehör. Das Unternehmen garantiert den Landwirten außerdem ein geschütztes Bauernhof-Eis-Gebiet und steuert neue Rezeptideen bei.

Der ursprüngliche Plan, das Eis an den Lebensmitteleinzelhandel zu verkaufen, wurde schnell verworfen. „Wir wollten unser Eis nicht an die anonyme Masse verkaufen, sondern direkt an den Verbraucher", sagt der Betriebsleiter Eckhard Kersten. In der Woche werden etwa 220 Liter Milch zu Eis verarbeitet. Künstlichen Zusätze wie Farbstoffe oder Konservierungsstoffe sind Tabu. Zutaten wie Erd-beeren, Himbeeren, Holunderblüten und Äpfel erntet Martina Opfermann-Kersten zu einem großen Teil in ihrem eigenen Garten, weitere Zutaten bezieht sie möglichst aus der Region.

1 Euro kostet die geschmacksintensive Eiskugel aus der hofeigenen Milch.

Nicht „Heißzeit", sondern „Eiszeit" hieß es bei der Exkursion nach Hofgeismar. *Fotos: Krämer*

Die Familie ist mit ihrem Bauernhof-Eis oft auf Betriebs- und Familienfeiern unterwegs, der Betrieb beliefert zudem Gaststätten in der Umgebung. So spricht es sich rum, dass man bei Kerstens etwas ganz Besonderes „auf die Waffel kriegt". *Jennifer Krämer*

BfT Bundesverband für Tiergesundheit e.V.

Partner zum Schutz der Tiergesundheit

Der **Bundesverband für Tiergesundheit e.V. (BfT)** vertritt die führenden Hersteller von Tierarzneimitteln und Futterzusatzstoffen in Deutschland.

Die Mitgliedsunternehmen repräsentieren mehr als 95 % des deutschen Tiergesundheitsmarktes.

PRESSEKONTAKT

Dr. Sabine Schüller
Schwertberger Straße 14
53177 Bonn
Telefon 0228/318296
Telefax 0228/318298
E-Mail bft@bft-online.de

www.bft-online.de

forum moderne landwirtschaft

Pressekontakt:
Dr. Hans-Christian Mennenga
Fanny-Zobel-Str. 7
12345 Berlin
Telefon 030 814 5555 60
Telefax 030 814 5555 13
hc.mennenga@moderne-landwirtschaft.de
www.moderne-landwirtschaft.de

forum moderne landwirtschaft

Impressum

HERAUSGEBER
Verband Deutscher Agrarjournalisten e. V.
VDAJ – Kommunikation Agrar

REDAKTION
Friederike Krick, Koblenz,
intern@vdaj.de

MITARBEIT
Dr. Dieter Barth, Münster

V.i.S.d.P.
Prof. Dr. Katharina Seuser, Bonn
kseuser@aol.com

BUNDESGESCHÄFTSSTELLE
Geschäftsführer: Bernd Weber
Taunusstraße 151,
61381 Friedrichsdorf
Fon 06172/7106-188,
Fax 06172/7106-10

LAYOUT
Wolfgang Winnen, Leverkusen

DRUCK
print 24 GmbH, Radebeul

VDAJintern

„VDAJintern" erscheint viermal im Jahr und ist urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung mit Einverständnis der Redaktion ist zulässig. Beiträge (Manuskripte und Fotos) werden gern entgegengenommen, die Redaktion behält sich jedoch das Recht auf sinnwahrende Kürzungen vor. Es wird keine Haftung für unverlangt eingesandte Beiträge übernommen.

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung ihrer Verfasser wieder. Der Inhalt von „VDAJintern" wird mit größter journalistischer Sorgfalt erstellt, es wird jedoch keine Gewähr übernommen.

Der Herausgeber dankt der Landwirtschaftlichen Rentenbank, Frankfurt/Main, für ihre Unterstützung

rentenbank

Ausgabe September 2018

rentenbank
Förderbank für die Agrarwirtschaft

Landwirtschaftliche Rentenbank
Hochstraße 2 / 60313 Frankfurt a. M.

Pressekontakt:
Dr. Christof Altmann
Telefon 069 2107-393
Telefax 069 2107-6447
altmann@rentenbank.de
www.rentenbank.de

So ein Früchtchen

Heimlich, still und leise hat unser Kollege Dr. Dieter Barth seinen achtzigsten Geburtstag gefeiert. Der Verband gratuliert an dieser Stelle herzlich.

Idee und Motiv für diesen kleinen Gruß lieferte Lutz Gagsch.

Save the date!

Neue Leiterin der Pressestelle im Agrarministerium

Die Journalistin **Swantje von Massenbach** ist die neue Leiterin der Pressestelle des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Die langjährige ARD-Korrespondentin berichtete mehrere Jahre aus dem ARD-Hauptstadtstudio über den Bundestag und den Bundesrat.

Einer ihrer Themenschwerpunkte war das Ressort Ernährung und Landwirtschaft. Außerdem war sie in mehreren Auslandsstudios des WDR tätig. Die vergangenen 16 Jahre war sie als Fernseh-Redakteurin im Westdeutschen Rundfunk angestellt. Von Massenbach hat Germanistik und Politikwissenschaft studiert.

Swantje von Massenbach folgt auf Jens Urban. Er wechselt innerhalb des Ministeriums in eine andere Abteilung.

Fotoquelle: BMEL

Einer geht, ein anderer kommt

Rainer Winter (51) wird ab 1. September neuer Pressereferent Agrar der DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft). Gleichzeitig ist er für die strategische Weiterentwicklung sowie die Koordination der Online- und Social Media-Kanäle verantwortlich. Der studierte Agraringenieur ist bereits seit 2001 für die DLG im Bereich Kommunikation als Internet-Koordinator tätig. Davor arbeitete er als Redakteur für die Fachzeitschrift „DLG-Mitteilungen" und als Content-Manager für den DLG-Verlag.

In seiner Funktion als Pressereferent Agrar folgt er auf Friedrich Wilhelm Rach, der Ende August 2018 in den Ruhestand treten wird.

Der VDAJ wünscht Rainer Winter ein glückliches Händchen bei seiner neuen Aufgabe. Unserem Kollegen Friedrich Wilhelm Rach wünschen wir viele gute Erfahrungen in seinem neuen Lebensabschnitt. Man sieht sich.

Fotoquelle: privat