

Preis auf Grüner Woche für Jungbauern : Bestes Bio von der „Hufe 8“

www.svz.de

Landwirtschaftsminister prämiert Selower Betrieb

von Birgit Sander

22. Januar 2018, 11:45 Uhr



Zuerst lockte der Ostseeurlaub das junge Paar aus Hannover nach Mecklenburg-Vorpommern, in die einstige Heimat von Anna Propps Großvater. Heute bewirtschaften Anna und Lukas Propp den kleinen Hof in Selow zwischen Rostock und Bützow, den der Großvater vererbte. „Ganz langsam ist die Idee gewachsen, dass wir hierher gehen“, erinnert sich die junge, blonde Frau. Ihr Mann, Landwirtschaftsmeister mit ökologischer Ausrichtung, und sie, die Lehrerin für Mathematik und Religion, gründeten 2013 ihren Betrieb „Hufe 8“, benannt nach der früheren Adresse. Die Acht im Firmenlogo symbolisiert zugleich die Kreislaufwirtschaft auf dem Hof.

Am Freitag haben die beiden 30-Jährigen auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin den erstmals vergebenen Preis „Bestes Bio aus MV“ erhalten. Die Auszeichnung des Landwirtschaftsministeriums wird für das beste Betriebskonzept verliehen, wie Initiator Burkhard Roloff vom Umweltverband BUND sagte. Elf Betriebe hatten sich beworben. Propps hätten durch ihr nachhaltiges Konzept überzeugt und auch durch die Öffentlichkeitsarbeit etwa mit Hofführungen für Schüler und Kunden. „Hufe 8 ist ein hervorragendes Beispiel für die junge bäuerliche Landwirtschaft in Mecklenburg-Vorpommern: ökologisch, ökonomisch und sozial“, fasste Roloff zusammen. Der Preis ist mit 1500 Euro dotiert. Der Demeter-Betrieb „Hufe 8“ ist

gerade mal 50 Hektar groß und ernährt mehr als eine Handvoll Leute: Drei Vollbeschäftigte, fünf Teilzeitkräfte, einen Azubi. Das wichtigste Standbein sind die 6600 Legehennen in vier Mobilställen, die täglich knapp 6000 Eier liefern.

Die Ställe auf Kufen stehen derzeit auf einem Acker, von dem im Sommer Roggen geerntet wurde, mit Gras als Untersaat. Hat das Federvieh die Fläche abgegrast und gedüngt, wandern die Ställe auf das leere Maisfeld nebenan. „Die Eier sind 100 Prozent Bio“, betont Anna. „Gefüttert wird nur im eigenen Betrieb angebautes Futter - Kleegras, Körnermais, Weizen, Dinkel, Triticale“, ergänzt ihr Mann.

Das Getreide wird in der eigenen Mühle verarbeitet. Zweites Standbein, das gestärkt werden soll, sind die Fleischrinder auf dem zum Hof gehörenden Grünland.

Die Angestellten sind mit dem Sammeln und Verpacken der Eier, der Versorgung der Hennen und der Hähne beschäftigt. Für jede Henne wird ein „Bruderhahn“ gemästet. Üblicherweise werden die männlichen Küken der Legehennenrassen an ihrem ersten Lebenstag getötet, was in der Gesellschaft zunehmend auf Ablehnung stößt. Die Hähne der Legehennenrassen wachsen aber nicht so schnell wie die Fleischhuhnrasen - statt mit vier Wochen werden sie im Alter von 20 Wochen geschlachtet. Das verteuert ihre Mast. Der Betrieb gleicht das mit höheren Eierpreisen aus.

50 Cent kostet ein Bio-Ei, im Hofladen 45 Cent. 30 Prozent der Eier werden in Dorfläden der Umgebung und in Bioläden in Rostock vermarktet. Der größte Teil geht zum Naturkost-Großhandel in Berlin.

Ein Jahr lebt eine Legehene, dann geht es zu einem Demeter-Schlachthof bei Uelzen. Die Propps nehmen den Transport auf sich, weil das Fleisch dort weiterverarbeitet werden kann und sie garantiert ihr eigenes Fleisch zurückbekommen: tiefgefroren, als Salami oder im Glas als reines Hühnerfleisch oder Frikassee, Hähnchen an Zitrone oder Curryrahm. Für die Zukunft wünschen sich die Propps, an einem Projekt des Netzwerks Ökologische Tierzucht der Verbände Bioland und Demeter mitzuwirken, dessen Ergebnis ein „Zweinutzungshuhn“ sein soll. „Mit robusten Hennen, die Ackerbohnen und Erbsen statt Soja fressen, und Hähnen, die schneller zunehmen“, beschreibt Lukas die Erwartungen an das künftige Öko-Huhn. Zudem wollen Propps Beispiel für andere junge Landwirte sein und eine Alternative zu „wachse oder weiche“ aufzeigen. „Diese Strukturen führen zunehmend in eine Sackgasse, ökologisch wie ökonomisch“, sagt Lukas Propp.

– Quelle: <https://www.svz.de/18870166> ©2018