

Portrait

Eingestellt auf die Kuh

Für Hülsermanns auf dem Tinthof ist das Wohlergehen ihrer Tiere zentral

Michael Olbrich-Majer

Vielleicht begann es mit dem Käsen. Vor zwanzig Jahren legte Mutter Maria Hülsermann etwas Milch der Hofkühe dick und versorgte die Familie mit Frisch-, später auch mit Schnittkäse. Dass der Tinthof gegen den Trend zur Vereinfachung der Landwirtschaft etwas anders machte, sprach sich im Ort herum: Der Käse wurde auch verkauft – ab Haustür. Gekäst wurde provisorisch, die Kunden kamen in die Stube. Heute ist die Käseauswahl vielfältiger, die Kühe sind gut gepflegte Leistungsträger und der Betrieb ist in Umstellung auf Demeter, für Christian und Heike Hülsermann ein konsequenter Schritt.

Investitionen ins Tierwohl lohnen sich

Weiden und Kühe – dieses Bild prägt die ländlichen Bereiche des Niederrheins, auch in den Randbezirken der Siedlungszentren, hier und da durchsetzt von Fabrikanlagen und Hafengeländen. In dieser Region liegt der Tinthof, im Ort Spellen zwischen Dinslaken und Wessel, einen Kilometer vom Rhein und zwei vom Wesel-Datteln-Kanal bzw. der Lippemündung entfernt. Viel Grünland also, aber auch gute Ackerböden. Und Naturschutzflächen. So weiden auch schon mal die Wildgänse ungeplant in der Gerste. Doch auf dem Betrieb dreht sich alles um die 41 Kühe und ihr Wohlergehen.

Hülsermanns haben auch gute Gründe dafür: „Investitionen sind im Umfeld der Kühe viel besser aufgehoben als in einer Maschine. Bei den Kühen lohnt sich das je-

den Tag, bei einem Ackergerät nur wenige Tage im Jahr,“ so der Landwirt. Dementsprechend lässt er viel im Lohn machen, Drusch, Maishäckseln, Heu und Stroh. Über seinen Stall, vor zehn Jahren neu gebaut, freut er sich heute noch. Licht und Luft – das war Christian Hülsermann wichtig. Das bedeutet hohe Traufkante und ein geöffneter First. Auch die Zahl der Liegeplätze ist großzügig angelegt: Während normalerweise immer ein paar Plätze zu wenig gebaut werden – der Laufstall ist ja auch ein „Stehstall“ – war seine Vorgabe: „Auch die letzte (rangniederste) Kuh muss sich noch einen Platz aussuchen können.“ Und statt aufstockend für 100 Tiere hat er für 40 gebaut. Der Offenstall bietet zudem genügend Raum für Rinder mit Hörnern. Stroh für reichlich Einstreu hat der Tinthof meist genug. Für Ruhe im Wartebereich vor dem Melkstand sorgt zudem ein Nebelsprüher: Die feine Dusche kühlt nicht nur an heißen Tagen, sondern vertreibt auch die Fliegen. Nur den Ein- und Ausgang zum Doppelsechser-Melkstand will er noch verbreitern, wenn die ersten hörnertragenden Kühe in die Herde kommen.

Käse vom Tinthof

Der Tinthof – im Ort eher bekannt als Mary's Farm – hat eine weit zurückreichende Geschichte: Bereits 1336 wurde er als Lehen des Klosters Neuss erwähnt. Bau-lich sieht man davon nichts – typisch niederrheinische Backsteinhäuser. Christian und Heike, die ebenfalls aus Spellen stammt, übernahmen die Regie auf dem

Am Niederrhein ist die Grünlandverwertung bedeutsam



mom



Betrieb vor fünfzehn Jahren. Die Familiengründung stand an und das Paar zog auf den Hof, auf dem Christian immer schon – mit Unterbrechung in der Lehrzeit – gearbeitet hatte. Für ihn war klar, dass er Landwirt werden wollte, unabhängig davon, dass er als ältester auch der obligate Hofnachfolger gewesen wäre. Auch für Heike Hülsermann, eigentlich Apothekergehilfin, jetzt landwirtschaftliche Buchhalterin, Organisatorin und Ersatzkäserin, ist die Arbeit in der Landwirtschaft erfüllend: Beide erfreuen sich an der Vielfalt der Tätigkeitsfelder, die diese bietet.

Längst ist die Käserei in dafür ausgebaute Räume zwischen neuem und altem Wohnhaus umgezogen. Christian Hülsermann hatte einen Sachkundenachweis ab-

gelegt und das Käsen von seiner Mutter übernommen. An drei Vormittagen steht er am Kessel, legt die rohe Milch dick, schneidet Bruch oder setzt Laibe an. Durch Salzbad und regelmäßiges Waschen mit Salzlake entwickeln die Laibe eine verzehrfähige Naturrinde. Den Schnittkäse verfeinert er mit vielerlei Kräutern oder Gewürzen, so dass heute ein Dutzend Sorten in der Theke des Hofladens angeboten wird, hinter der unter anderem Mutter Hülsermann noch mithilft. Auch auf dem Wochenmarkt des 5000-Einwohner-Ortes verkaufen Hülsermanns ihren Käse. Ungefähr ein Drittel der Milch wird verkäst, der größere Teil geht zur konventionellen Molkerei Campina, die Demeter-Molkerei Söbbeke hat noch keinen Bedarf.

Judith Eis, Christian und Heike Hülsermann, die drei Verantwortlichen auf dem Tinthof

Reif für die Umstellung

Zwar gilt für den Tinthof das Jahr 2013 als der Beginn der durch die Zertifizierung begleiteten Umstellung: doch denkt und handelt Christian Hülsermann schon lange abseits der konventionellen landwirtschaftlichen Pfade. „Ich habe nie ein gutes Gefühl bei Pflanzenschutzmitteln gehabt.“ In seiner Ausbildung aß er die Möhren seines Lehrherrn nicht – die Wartezeit war noch nicht um. Homöopathie für die Kühe, Molke, EM oder Brottrunk statt Fungizide, Kinder in der Waldorfschule und Biokiste für die Familie – so kam über die Jahre eins zum anderen, bis der Entschluss stand. „Wir wollten nicht mehr zwischen den Stühlen sitzen.“ Auch den Geschmack der Milch – „der liegt uns am Herzen“ – führt der Betriebsleiter als Beweggrund an, der ihn zu Demeter führte. Und, nicht zuletzt, die biodynamischen Präparate: „Da wollte ich immer mal dran.“

Bereits zuvor hat der experimentierfreudige Landwirt in der Außenwirtschaft Erfahrungen mit unüblichen Verfahren gesammelt, zum Beispiel Homöopathisches gegen Weizenrost – selbst verschüttelt – eingesetzt. Oder handgemachte Maisbeize mit Chili gegen Krähen – vorsichtshalber im Blumentopf aufs Keimverhalten getestet. Gestriegelt hat er schon in konventionellen Zeiten, die Nährstoffbilanz seit jeher im Griff und intensiv mit Mist arbeitet er schon lange. Zusätzlich Ackerbohnen und Untersaaten sorgen für einen ausgeglichenen Stickstoffhaushalt auch ohne Mineralstickstoff.

Ein wichtiger Einfluss zur Umstellung war sicher die Auseinandersetzung mit ökologischen Direktsaatverfahren. Der Jahreskurs zur Minimalbodenbearbeitung, den der badische Demeter-Landwirt und Tüftler Friedrich Wenz anbietet, hat viele neue Eindrücke und einen intensiven Erfahrungsaustausch gebracht, unter anderem mit Demeter-Kollegen. Eine solche haben Hülsermann nun seit gut einem Jahr auch auf dem Hof: Judith Eis, erfahrene Bäuerin vom Bodensee, die zwischen Stall und Außenwirtschaft hier eine neue Heimat gefunden hat. Die Kunden nahmen die Umstellung übrigens kaum zur Kenntnis, hier haben der Hof und seine Bauern mehr Gewicht als das Demeter-Label.

Die Kommunikation zwischen Pflanze und Boden fördern

Mit der Umstellung fühlt sich Christian Hülsermann einerseits angekommen, andererseits reizt ihn das Entwicklungspotenzial, das in der biodynamischen Landwirtschaftsweise liegt. Durch deren ganzheitliche Sichtweise des Betriebsorganismus fühlt er sich gehal-

ten – denn „nur Weglassen, das kann nicht funktionieren“. Man müsse schon die passende Umwelt gestalten, einen Rahmen z. B. schaffen für die Tiere, so dass sie gesund bleiben, ohne viel Aufwand zu treiben. Das gilt auch für das Saatgut: „Wir brauchen dringend mehr bio- und biodynamische Sorten“ ist Hülsermanns Überzeugung. „Pflanzen, die mit unseren Zielen und Praktiken klarkommen“. Dabei hat er hier auf diesem Standort keine Ertragsprobleme, aber das ist für ihn einfach ein Baustein zum gesunden Gesamtsystem. Dabei setzt er vor allem aufs Findig-Einfache: „Es geht meist ohne allen Quatsch, und auch mit guter Qualität!“

Die Biodynamischen Präparate haben Hülsermanns in der regionalen Demeter-Arbeitsgruppe hergestellt. Künftig möchte der Landwirt einige auch selbst machen, es sind ja prinzipiell Materialien, die auf jedem Bauernhof zu finden sind. Mit der Zeit will er mehr gezielte Erfahrungen sammeln, am Anfang sei die Anwendung noch ein wenig rezeptmäßig verlaufen. Denn für ihn fängt hier Nachhaltigkeit an: mit der Förderung der Kommunikation zwischen Pflanze und Boden. Auch die gezielte Nutzung von Zeigerpflanzen zur Bodenverbesserung ist eine Idee des Landwirts, so wie das Thema Mykorrhiza.

Herdenumbau, Tierwohlberatung, und selten Tierarzt

Im Stall hatten Hülsermanns mit der Umstellung erstaunlicherweise keine Probleme: Der Tinthof hält 40 Holstein Frisian Schwarzbunte plus Nachzucht, die Milchleistung ist hoch. Kurzrasenweide im Sommer und zusätzliche Maissilage über Winter halten die Ration energiereich. Sojaschrot hatte er schon zu konventionellen Zeiten durch Rapsschrot ersetzt, jetzt gibt es stattdessen Ackerbohnen. Das Getreide geht weitgehend in den Stall – der Zukauf beschränkt sich auf Vihsalz und Kräuterextrakt. Doch hatte Hülsermann bereits vorbereitende Schritte getan: Von seinen 12.000-Liter-Kühen hatte er sich längst verabschiedet, arbeitete schon lange mit Homöopathie und hat heute Kosten für Arzt und Arzneien von unter zehn Euro pro Tier und Jahr, inklusive Homöopathie; Trockensteller braucht er nicht. Und das bei einem relativ hohen Herdenalter von im Schnitt sechs Jahren.

Nun haben sich Hülsermann und Eis zum Ziel gesetzt, schrittweise auf 7.000-Liter-Kühe mit hoher Grundfutterleistung von 6.000 Litern zu züchten: Kleiner, kompakter und effizienter sollen die Tiere werden. Drei Bullen zieht Judith Eis dazu aus der eigenen Nachzucht heran, bis dahin wird über entsprechende Bullenaus-

• Offenstall mit viel Licht und Luft

• Neu gebauter Kälberauslauf
• Hofladen im alten Stall



Foto: moor

wahl bei der künstlichen Besamung das Mögliche getan. Aktuell läuft schon ein Ochse mit den Kühen – allein dadurch wird die Brunst deutlicher erkennbar.

Im letzten Jahr fand auf dem Tinthof der Vorlauf zur in diesem Jahr eingeführten Tierwohlberatung der vier Ökoverbände statt. Anhand eines Kataloges mit Fotos und Bewertungshilfen wurde der Betrieb durchgegangen, es war der Testlauf für dieses neue Beratungsinstrument. Viel anzusprechen gab es auf dem Tinthof nicht, dennoch lenkte der Besuch und die gründliche Checkliste den Blick auf zwei Schwachstellen: Zum weicher Liegen sollten die Liegeboxen nicht komplett sauber gekratzt werden, es sollte sich eine Matratze bilden dürfen. Und es sollte der Durchgang durch die stirnseits aneinander stoßenden Liegeboxen möglich gemacht werden, um Stress beim Aufeinandertreffen der Tiere durch diese Ausweichmöglichkeit nach hinten zu vermeiden. Der Betriebsleiter fand die Hinweise fruchtbar und die Checklisten tauglich. Nachdenklich macht ihn, dass die Biobauern hier Maßstäbe setzen und die konventionellen Landwirte mit wenig Aufwand sich in diesem Licht sonnen. Etwas skeptischer beurteilt Hülsermann die Öko-Tierwohlkontrolle. Das Vorgehen nach Kennwerten hierbei fand er theoretisch.

Die Hörner wachsen lassen

Seit eineinhalb Jahren wachsen auch die Hörner wieder. Das Enthornen wurde begonnen, als Hülsermanns Vater noch Betriebsleiter war. Anlass waren die Vorschriften der Berufsgenossenschaften, die die Unfälle im damals neuen Stalltyp der Laufställe nur noch unter dieser Bedingung versichern wollten. In den 1980ern hat der Tierarzt die Hörner sogar abgesägt: „Wir haben den Kühen die Kommunikationsmittel genommen“, sagt der Landwirt heute und freut sich, dass die Organe künftig wieder Platz haben im Stall. Dennoch hatte er zunächst Bedenken, auch wenn heute der großzügige Stall diese Haltung ermöglicht. Die Fressgitter im Kälberstall wurden bereits gegen hörnertaugliche ausgetauscht. Spätestens vor der Eingliederung der Jungtiere in die Herde will er noch eine Beratung zu hörnertragendem Rindvieh einholen, die der Demeter-Verband seit neuestem anbietet. Eventuell auftretende Schwierigkeiten könnten da aus einem Pool an Erfahrungen umschiffen werden, hofft er. „Ich bin Problemen lieber einen Schritt voraus.“

Gefragt nach dem veganen Trend, können sich die Verantwortlichen des Hofes den Betrieb ohne Tiere, wozu auch ein paar Ziegen und ein Bienenvolk gehören, nicht vorstellen. Und das trotz sehr hoher Arbeitsbelastung. Wenn Schüler auf dem Hof sind – der Tinthof ko-



Teilzeitkraft Bernhardine Dyllong präsentiert das Käsesortiment im Hofladen

operiert mit verschiedenen Schulen – macht der Landwirt sie immer darauf aufmerksam, dass die Tiere ihr Leben geben für unsere Nahrung und sie als künftige Konsumenten mitentscheiden über die Haltung. Hier wird alles getan, um das Wohlergehen der Tiere zu ermöglichen. Den Kälbern wurde so ein Auslauf gebaut, Kuh und Kalb verbringen die erste Woche gemeinsam im Kälberstall, die Milch für die Kälber wird mittels Zusatz hofeigener Dickmilch verdaulicher gemacht. Es ist aber auch noch einiges in Planung, so ein Winterauslauf für die Kühe am Stall, mit Fläche für die Kompostierung, der Umzug der Kälber in die Mitte des Kuhstalls mit dem Ziel muttergebundener Kälberaufzucht, und die Anschaffung einer Handvoll Schweine zur Molkeverwertung. Sieben Hühner picken schon auf dem Hof, langfristig soll ein Hühnermobil her, um eigene Eier im Laden verkaufen zu können. Und dass die männlichen Kälber noch konventionell verkauft werden müssen, sehen die Landwirte vom Tinthof ebenfalls als Aufgabe. Letztlich viele Vorhaben, so dass es wohl passt, wenn die Hülsermanns sich langfristig mehr Menschen auf dem Hof vorstellen können. ●

Der Tinthof von Familie Hülsermann

- Lage: Spellen, Niederrhein, zwischen Dinslaken und Wesel
- Lehmige Böden, 46–79 Punkte, 8,5° C und 750 mm Niederschlag im Jahresdurchschnitt
- 60 ha, davon 30 ha Grünland u.a. FFH- und Naturschutzflächen
- 40 Kühe, Schwarzbunt (Holstein-Frisian), ein paar Hühner und Ziegen
- Hofkäserei mit Rohmilch-Schnittkäse, Quark, Yoghurt
- Hofladen, Marktstand und konv. Molkerei
- Familienbetrieb mit fester Mitarbeiterin (Judith Eis) und vier Aushilfen
- Seit 2013 in Umstellung auf Demeter

Christian und Heike Hülsermann, Weseler Str. 7, Voerde-Spellen, www.tinthof.de