



## Exkursion „Gemüse und Kompost“, 20. September '23

Pascal Baron und Bernd Kugelmann haben uns auf ihre Gemüsebau-Betriebe in der Pfalz eingeladen. Beide Betriebe sind keine Standard-Betriebe, sondern Betriebe „mit dem besonderen Kick“.

**Pascal Barons Betrieb „Weidevogel“** liegt zwischen Steinweiler und Winden. Angefangen hat er 2019 mit ein paar Hühnern und Salat. Heute bewirtschaftet er 6.000 qm mit 2 Vollzeitkräften. Das meiste ist unter Tunnel, die Außenflächen dienen zum Testanbau. Ursprünglich kommt er aus der IT-Branche und hat nach mehreren Berufsjahren den Wunsch gehabt die Welt besser zu machen und vor allem gute Lebensmittel herzustellen.



Landwirtschaft und Ernährung sind für ihn die Hebel um dem Klimawandel entgegenzuwirken. Er nennt sich selbst Agripreneur und lebt vom Ausprobieren. Sein Ziel ist es mit dem Anbau eines vielfältigen Gemüse-Sortiments und Legehennen CO<sub>2</sub>-positiv zu sein. Um die Wirtschaftlichkeit des Betriebes abzusichern, orientiert er sich gern an dem Umsatz/qm, so erzielt er mit Salat 150€/qm und mit Gemüse auf Außenflächen nur 40€/qm.

Zu Beginn war das Grundkonzept mobile Hühnerzelte nach einer gewissen Zeit zu verschieben, um auf diesem Boden mit Hühnerdung und Kompost Gemüse anzubauen. Mittlerweile bleiben die Hühnerställe fix stehen. Die Herde von 350 Hühner wird er trotz einer hohen Nachfrage nicht erhöhen, denn dann würde die Stempelpflicht greifen. Die dafür benötigte Arbeitszeit setzt er lieber für Sinnvolleres ein.



Der Boden ist nicht der beste und so verwendet er gegen den Unkrautdruck im Tunnel Wellpappe, auf die Kompost geschichtet wird. Auf den Außenflächen fräst er, möchte aber nicht tief ins Bodenleben eingreifen. Deshalb lässt Pascal auch die Blaubeeren in den Eimern. Gedüngt wird mit Hühner- und Pferdekompst, Hornspänen und Animalin (organischer NPK-Dünger aus z.B. Traubenkernen, Kokos, Kakaoschalen, Hufmehl, Blutmehl, ...). Gründüngung ist aufgrund der geringen Fläche bisher nicht möglich. Die Qualität des Kompostes und des Bodens beurteilt er mithilfe der Beobachtung des Pflanzenwachstums. Wenn Pilze wachsen, deutet es auf einen hohen Kohlenstoffgehalt hin. Den im Verhältnis dazu fehlenden Stickstoff gleicht er nach Bedarf mit Hühnermist aus.

In der Gruppe haben wir über Schafwollpellets gesprochen. Diese werden von Schafzucht Bühner, Lindenstr. 39 in Kandel angeboten ([facebook.com/schafzuchtbuehner/](https://www.facebook.com/schafzuchtbuehner/)).

Das meiste Gemüse zieht Pascal selbst mit Saatgut von Bingenheimer. Dem „Unkrautdruck“ versucht er mit Folien oder der Wellpappe im Tunnel entgegen zu wirken. Auch mit schnell wachsenden Radieschen bleibt die Fläche ziemlich frei von Unkraut. Nagern rückt Pascal mit Katzen zu Leibe, was ganz gut funktioniert.

Dieses Jahr hat Pascal bei einem Testanbau von Landzwiebeln mitgemacht. Der Test wird von der Universität Hohenheim mit den samenfesten Sorten „Birnenförmige“ und „Rijnsburger“ durchgeführt. Nächstes Jahr wird die Versuchsreihe fortgeführt.



Vermarktet wird die Ernte von ihm persönlich auf Wochenmärkten in Karlsruhe.

Einen ausführlichen Bericht gibt es außerdem hier :

[Blog FoodCircle \(https://www.foodcircle-karlsruhe.de/blog220110.html\)](https://www.foodcircle-karlsruhe.de/blog220110.html).

### Kontakt Daten Pascal Baron

<b>Betrieb</b>	„Weidevogel“ Im Untern Teich 21 Rohrbach pascal_baron@me.com 176 21 95 31 01, 06349 9089640 <a href="https://www.facebook.com/DerWeidevogel/">https://www.facebook.com/DerWeidevogel/</a>
<b>Ausstattung</b>	Folientunnel
<b>Produkte</b>	Salat-Mix mit Salat, Senf, Rucola, Spinat wird ganzjährig angeboten. Gemüse aller Art, von A wie Aubergine über Fenchel, Möhre, Paprika bis Zucchini-Große Tomatenvielfalt 13 bis 15 Tomatensorten-Microgreens-Neu hinzugekommen sind Erdbeeren, Blaubeeren und Melonen-Eier und Suppenhühner
<b>Vertrieb</b>	Wochenmarkt Nordweststadt, Neureuth und bald Rüppurr
<b>Nachhaltigkeit</b>	Ziel der CO <sub>2</sub> -Neutralität

**Bernd Kugelmann** betreibt in Kandel einen Naturland- und Biokreis-zertifizierten Betrieb. Letztes Jahr war er noch 210 ha groß, jetzt hat Bernd ihn auf 80 ha verkleinert. Sein Plan ist noch mehr Fläche abzugeben.



Schlechte Preise und der Mangel an Arbeitskräften haben ihn zu dieser Entscheidung bewogen. Nach jahrelanger Erfahrung mit dem LEH und Discountern wird er seinen Betrieb auf Dienstleistungsarbeiten, Direktvermarktung, Agri-Photovoltaik und Aquaponik umstellen. Derzeit beschäftigt er rund 60 Leute, die zum Großteil in Containern auf dem Betrieb wohnen.

Unser Besuch führt uns durch den Tomatentunnel, dessen Dach ein diesjähriger Sturm weggerissen hat. Die Tomaten gehen in die Hofläden, wie auch das andere Gemüse, das er anbaut. Der größte Teil des Gemüses wird über ALDI vermarktet. Von ALDI verweiger-

tes Gemüse anderer Lieferanten, wie z.B. Baby-Spinat übernimmt er, sortiert es und bietet es in seinen Hofläden als „gerettetes Gemüse“ an. ALDI schreibt vor, dass wöchentlich 10 Sorten Salat angeboten werden müssen. Von seiner Gesamtproduktion werden rund 5.000 Köpfe/Woche nicht bestellt und müssten vernichtet werden. Bei Bernd landen diese jedoch auf dem eigenen Kompost oder er bietet sie, wie auch anderes Gemüse, über togoodtogo an. Dieses Jahr hat er Zwiebel-Pflanzgut eines Kollegen angebaut. Für die Zwiebeln bekommt er von ALDI 0,80€/kg. Zwiebeln wird er nicht mehr anbauen, da der Unkrautdruck zu hoch ist und die Kultur damit zu personal- und zeitintensiv ist.

Bei Naturland muss der Anbau von Leguminosen nachgewiesen werden. Dafür hat Bernd **Ackerbohnen** als Zwischenfrucht angebaut, für die er 220€/t von Naturland erhält. Ich frage mich, ob diese Sorte nicht als Snack in gerösteter Form angeboten werden kann.



In der großen Halle wurden gerade jeweils 2 Mini-Romana in Plastikfolie gepackt, so wie wir sie vom Discounter her kennen. Auf der anderen Seite wurde Bernds Baby-Spinat gewaschen und in seine Tüten gepackt. Damit waren insgesamt acht Leute beschäftigt, Arbeit, die bezahlt werden muss.



Wir haben erfahren, dass im Hofladen in Malsch und im Sonnenweg die Bezahlung auf Vertrauensbasis basiert. Nur rund 70% der Ware wird korrekt bezahlt, was er in den Kalkulationen berücksichtigen muss.



Bernd hat seit 6 Jahren keinen **Kompost** mehr gekauft. Pro Jahr benötigt er 2.500t, den er selbst herstellt. 2% N/ha entsprechen einem Bedarf an 50t Kompost/ha. Die Gemüsereste werden mit den Holzresten seiner Landschaftspflege-Firma gemischt. Er verwendet dafür einen Schredder von Hirl. Dieser ist geeignet um Strauch- und Astmaterial zu zerkleinern, Kompost zu mischen und anzusetzen, aber auch um Biomasse für Biogasanlagen aufzubereiten. Aus 2t Gehölz, Biomasse und 3t Gärsubstrat aus der Biogasanlage stellt er die Kompost-Miete her, die dann ein Jahr auf dem Feld bleibt. Aus dem Gewebe der abgeernteten Pflanzen entsteht dann in der Kompostmiete stabiler und langlebiger Humus. Auf diesem Weg ist es möglich, einen hohen Nährstoff- und Humusgehalt im Boden aufrecht zu erhalten. So schließt er den Kreislauf und erhält bioveganen-Kompost mit kurzen Transportwegen.

wegen.

Die Direktvermarktung möchte Bernd möglichst schnell ausbauen. Er möchte eine Gruppe von autonomen Container-Hofläden in der Region von Heidelberg bis Frankenthal und im Süden bis Karlsruhe installieren. Das Sortiment wird aus seiner Ware und der Ware von benachbarten Kollegen, auch konventioneller Produktion sein. Bernd fungiert dabei nicht als Händler. Die Einnahmen werden direkt an den Lieferanten abgeführt.

Ein weiteres Herzensprojekt von ihm ist Aquaponik. Mit der Aquaponics Development Germany GmbH in Waghäusel möchte er Fischbecken neben seine Halle stellen und Fische züchten. Das Fischfutter besteht aus Sojabohnen und Ackerbohnen und ergibt eine voraussichtliche Leistung von 7t Fisch/Jahr. Das nähr-

stoffreiche Wasser der Aquakultur wird dem Grünen Bereich als Gießwasser zugeführt. Hier möchte Bernd Seespargel für die Gastronomie produzieren. Die Anlage wird von der EU gefördert.

Weiterführende Links:

Aquaponic <https://www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-verstehen/wie-funktioniert-landwirtschaft-heute/aquaponik-fisch-und-pflanzenzucht-unter-einem-dach/>  
<https://gaqp.de/unternehmen/>

Kompost-Miete <http://www.kompostwiki.de/anleitungen/bauformen/miete>

### Kontaktdaten Bernd Kugelmann

<b>Betrieb</b>	<b>PfalzBio Beteiligungs-GmbH</b> Sonnenweg 76870 Kandel bernd.kugelmann@kasa-kandel.de 0172 6212207, 07275 / 9 51 77 www.pfalzbio.de
<b>Ausstattung</b>	Halle mit Geothermie und Fußbodenheizung, Wasch- und Verpackungsstraße, Lagerfläche, Tomatentunnel, Hirl-Schredder, Hofladen
<b>Produkte</b>	Baby-Spinat, Bärlauch, Chinakohl, Erdbeeren, Feldsalat, Hokkaido, Lauch, Staudensellerie, Wirsing, Zucchini, Zuckerhut
<b>Partner</b>	Aquaponics Development Germany GmbH, Waghäusel <a href="https://gaqp.de/unternehmen/">https://gaqp.de/unternehmen/</a>
<b>Vertrieb</b>	Hofläden, ALDI
<b>Nachhaltigkeit</b>	Eigener veganer Kompost, toogoodtogo, gerettete Lebensmittel im Hofladen

Sandra Schmidt, Bio-Wertschöpfungskettenmanagerin, 0178 15 71 255, [s.schmidt@lobin-ka.de](mailto:s.schmidt@lobin-ka.de)