

Ein Besuch auf dem Biohof Hausmann

Daniel ist seit der Schulzeit ein Freund und als ich hörte, dass er aus dem Hof seiner Eltern einen Biohof gemacht hatte, war mein Interesse natürlich gleich geweckt. So ein Projekt in unserem sehr traditionellen Teil Sachsens musste ich mir natürlich anschauen.

Auf 20ha betreibt Daniel seit 2015 seinen [Biohof Hausmann](#). Das Gelände gehörte seiner Familie und wurde von seinem Vater auf traditionelle Art betrieben. Wir treffen uns in seinem Hofladen, dem ehemaligen Kuhstall. Dort verkauft er seine eigenen Erzeugnisse, aber auch Produkte seiner Partner wie der *Veganz*, die im nahen Leipzig einen Laden betreibt.



Wir ernten für Euch frisch vom Feld			
Kohlrabi	Stück	1,90 €	
Lauch	Stück	0,50 €	
Lauchzwiebeln	Bundel	2,20 €	
Mangold	versch. Sorten	Bundel	2,10 €
Petersilie / Schnittlauch	Bundel	1,50 €	
Rote / Gelbe Rüben	Stück	1,10 €	
Salate:			
Eichlaub			
Eisberg			
Kopfsalat		2,- €	
Padiccio			
Romana (Salatherzen)			
Sellerie	Stück	1,90 €	
Spitzkohl / Weißkohl	Stück	3,- €	
Zucchini	kg	1,90 €	
Frucht	Stück	1,80 €	1,30
			versch. Sorten
			Kartoffeln
			kg
			2,60 €
			Bohnen
			kg
			8,- €



backview.eu: Wann kam dir die Idee den Hof deiner Eltern umzugestalten?

Daniel Hausmann: Während des Studiums in Eberswalde musste ich am Wochenende immer nach Hause fahren um den Hof zu betreiben. Kühe und Schweine sind viel Arbeit und irgendwann wurde es einfach zu viel. Außerdem interessierte ich mich immer mehr für Themen wie Veganismus und Bio und da macht die Haltung von Tieren ab einem bestimmten Punkt keinen Sinn mehr.

Wie lange dauert es einen Hof umzustellen?



Es ist eine Umstellungszeit von zwei Jahren – alles was 24 Monate nach der Anmeldung als Biohof geerntet wird, kann auch als Bioware verkauft werden. Ein Opfer dieser Frist: Die Kartoffeln. Die gelten als Umstellungsware, da sie 14 Tage vor der Anmeldung gepflanzt wurden. Das muss man dann leider kennzeichnen.



Dein Biohof war ja ein Familienunternehmen. Wer hilft dir heute?

Die meiste Arbeit wird von meiner Mutter und mir erledigt. Ich suche Praktikanten gegen Kost und Logis, aber wirkliches Interesse ist schwer zu finden. Oftmals sagen Menschen kurz vorher ab oder sind von den tatsächlichen Arbeiten auf einem Hof desillusioniert. Ein ehemaliger Praktikant fand es nicht gut, dass ich ihm natürlich auch Arbeiten wie Unkraut jäten oder umgraben geben musste. Doch Freunde und Bekannte helfen öfter aus und kommen zum Beispiel für ein Wochenende um ein bisschen mit anzupacken.

Bauern sind von der Natur abhängig. Schädlingsbefall wird schnell zum großen Problem. Aber auch Dünger ist immens wichtig für den Anbau. Konventionelle Betriebe können das mit Hilfe von Chemie oder Gentechnik lösen. Wie machst du das?

Der Ökolandbau versucht langfristiger zu denken. Und damit Probleme wie Schädlingsbefall im Voraus zu verhindern. Auf Bauernhöfen wie meinem wird meist in Mischkulturen angebaut. Die Monokulturen der konventionellen Höfe sind meist die Ursache für ein Übermaß von Schädlingen. Und dann kommt noch das schöne Wort Biodiversität auf. Denn es gibt immer Schadinsekten, aber auch ihre Gegenspieler. Über dieses Wechselverhältnis muss man Bescheid wissen und dann kann man auch ohne Chemie etwas tun. Und auch Dünger ist kein Problem. Normalerweise werden dafür stickstoffhaltige Verbindungen verwendet, aber die sind schlecht für das Gleichgewicht des Bodens. Und auch die Verwendung von Phosphat in konventionellen Düngemitteln ist mittlerweile ein großes Problem geworden, denn da steuern wir auf eine Knappheit zu. Bei mir wird Dünger stattdessen einfach aus meinen eigenen Pflanzen hergestellt, die mit Bakterien aus der Luft reagieren.



Zurzeit nutze ich ganz normalen Kompost, der aber wegen des ständigen Wendens sehr zeitintensiv ist. Mulch würde weniger Arbeit bedeuten, verursacht aber mehr Ammoniak als nötig.

Für andere Biobauern können die Richtlinien oft zum Strick werden. Wie ist das für dich?

In gewissen Aspekten empfinde ich die Richtlinien sogar als zu lasch. Zum Beispiel könnte ich Gülle aus einem konventionellen Betrieb als Dünger verwenden. Da ist dann mein Gewissen gefragt. Das Problem ist natürlich, dass man Biolandbau für kleine und große Betriebe möglich machen muss. Ich bin mit meinem Hof deswegen im Verbund Gäa. Dort sind zu 95% Höfe aus Sachsen Mitglied und man engagiert sich politisch besonders auf regionaler Ebene.

Das Studium war dir sicher auch eine große Hilfe. Arbeitest du weiter mit der Hochschule für Nachhaltig Entwicklung in Eberwalde zusammen?

Ja, gerade war eine Exkursionsgruppe der HNE da. Sie hat sich den Hof angesehen und sich über meine Arbeit informiert. Auch mit der Uni Halle habe ich ein wenig Kontakt. Ein Student nutzt Daten meines Hofes für seine Masterarbeit.

Mit welchen Firmen arbeitest du sonst zusammen? Leipzig als nahe Großstadt mit viel alternativen Einwohnern ist bestimmt ein perfekter Absatzort für Biolebensmittel.

Ich arbeite mit dem Supermarkt *Veganz*, dem Imbiss *Vleischerei* und dem Restaurant *Symbiose* zusammen, an die ich Lebensmittel verkaufe. Außerdem gibt es seit neuestem eine Abobox für Lebensmittel, die ich jeden Freitag in Leipzig ausliefern. Auch ein regional ausgerichtetes Restaurant in Chemnitz hat Interesse an meinen Produkten, aber die legen sehr viel Wert auf das perfekte Aussehen der Ware und das kann ich nicht immer liefern.

Die Menschen hier sind eher konservativer was ihr Essen angeht, das kenne ich aus eigener Erfahrung. Wie ist die Reaktion aus der näheren Umgebung? Du veranstaltest regelmäßig Hofführungen und es gibt auch einen Hofladen. Werden diese gut besucht?

Die Resonanz aus dem Ort ist eher verhalten. Aber dafür kommen öfter Leute von weiter außerhalb. Die Gemüseboxen sind in Leipzig sehr beliebt. Im Hofladen verkaufe ich auch Produkte aus der *Veganz*. Vielleicht werden sie eine Art „Einkäufermagnet“ für interessierte Leute aus der Umgebung.

Als letzte Frage möchte ich natürlich noch wissen was deine Pläne für die Zukunft sind?

Kurzfristig gesehen ist noch immer viel zu tun. Dieses Jahr haben wir den Folientunnel und eine Kühlzelle angelegt. Nächstes Jahr ist dann hoffentlich Geld für ein Bewässerungssystem da. Der Sommer war dieses Jahr sehr wechselhaft und wir haben Gemüse, wie zum Beispiel Salat, in Schüben bekommen. Aber wenn der Salat von einem Monat in wenigen Tagen reif ist, weiß man nicht gleich wohin damit. Langfristig gesehen will ich meinen Betrieb klein und regional halten. Ich will nicht Chef „spielen“, denn ich mag es die Arbeit selbst zu erledigen und draußen zu sein. Mir ist es wichtiger eine feste Kundschaft zu haben und vor allem Themen wie Biolandbau und Veganismus den Leuten näher zu bringen.