

# Stadt. Land. Wissen.

Moderne Landwirtschaft – anders, als du denkst.

**GEWINNSPIEL**  
Erlebnisreise  
nach Berlin  
zu gewinnen  
Inklusive Tickets für  
die Grüne Woche

Lachen, lernen, live erleben

## Agrar-Influencer

Wie junge Landwirtinnen und Landwirte uns mit Blogs, Videos, Podcasts oder Selfies an ihrem Alltag teilhaben lassen

DER MANN  
IM MOHN  
Über eine  
der ältesten  
Kulturpflanzen  
der Welt



### ERNÄHRUNG

Gut und gesund  
essen – so geht's

### MIETFELDER

Die neue Lust auf's  
Gärtnern

### NEUSTART

Von der Bankerin  
zur Bäuerin

# 4

## AGRAR-INFLUENCER Lachen, lernen, live erleben

Wie drei junge Landwirtinnen und Landwirte uns mit Blogs, Videos, Podcasts oder Selfies an ihrem Alltag teilhaben lassen



# 10

## Auf den Pilz gekommen

Nach einem schweren Schicksalsschlag musste Eckard Jansen seinen Hof komplett umorganisieren. Nun züchtet er Edelpilze



# 26

## Die neue Lust auf's Gärtnern

Wo Städter Tomaten, Salat oder Kartoffeln selber anbauen können



# 28

## Junglandwirt geht neue Wege

Jonas Klänhammer (l.) setzt auf innovative Technologien



# 32

## Stroh-schweine

Der Hof der Familie Hohls hat sich auf die Haltung von Strohschweinen spezialisiert



## Raten Sie mal!

Für Quiz- und Rätselfreunde haben wir uns knifflige Aufgaben ausgedacht – alle mit Bezug zur Landwirtschaft

# 30

# 16

## Gut und gesund essen:

Ernährungsexpertin und Food-Influencerin Natalie Grahl erklärt, wie es geht



## Außerdem in diesem Heft

**Neustart**  
 Von der Bankerin zur Bäuerin . . . . . S. 12  
 Der Mann im Mohn . . . . . S. 14

**Lebensmittel**  
 Schon mal Milch aus Erbsen probiert? . . . S. 20  
 Der Hafer macht's. Von einem traditionsreichen Hof zum coolen Start-up . . . . . S. 22  
 Edamame – Grasgrüne Energie aus der Bohne . . . . . S. 24

**Verbraucher**  
 Statt Rettungswagen mal Traktor . . . . . S. 34

**Standards**  
 Meldungen . . . . . S. 9  
 Rätselzeit . . . . . S. 30  
 Impressum . . . . . S. 35  
 Gewinnspiel . . . . . S. 36



## Liebe Leserinnen und Leser,

achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln auf deren Eiweißgehalt? Schließlich sind Eiweiße, auch Proteine genannt, essenziell für unsere Muskeln, Knochen und Organe.

Proteine sind besonders in tierischen Produkten enthalten. Vermutlich haben Sie unbewusst ein Auge darauf. Denn während der Großteil der Bevölkerung regelmäßig und intensiv Milch- und Molkereiprodukte sowie Fleisch und Wurstwaren konsumiert, sagen nur wenige, dass sie tatsächlich den Eiweißgehalt der Lebensmittel kontrollieren. Noch weniger Befragte halten die Verfügbarkeit pflanzlicher Alternativen der Proteinlieferanten für wichtig. Das haben wir vom Forum Moderne Landwirtschaft gemeinsam mit den Meinungsforschern von Civey in einer großen Umfrage herausgefunden.

Warum wollten wir das wissen? Im Kontext von Gesundheit, Klimaschutz und planetaren Grenzen spricht sich die Wissenschaft klar für eine Reduktion des Konsums von Fleisch und tierischen Produkte aus – sei es der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz, der Weltklimarat oder zuletzt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Doch was heißt das konkret für Ihre eigene Ernährung? Wie können Sie sich möglichst gesund und nachhaltig ernähren? Mit dieser Ausgabe von **Stadt.Land.Wissen** wollen wir einen Beitrag zu einem höheren Bewusstsein für proteinreiche Lebensmittel und deren Herstellung leisten.

Hafer, Erbsen, Edelpilze, Edamame – wir stellen Ihnen Landwirtinnen und Landwirte vor, die pflanzliche Lebensmittel mit hohem Eiweißgehalt anbauen.

Zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung gehören Fleisch und Milchprodukte dazu – auch das sagen Agrar- und Ernährungswissenschaftler, nicht zuletzt weil die Tierhaltung für einen idealen Kreislauf in einer nachhaltigen Landwirtschaft unerlässlich ist. Deshalb zeigen wir genauso Landwirtinnen und Landwirte, die die Basis für eine innovative und nachhaltige Produktion von Milch und Fleisch liefern.

Ich wünsche Ihnen ganz viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe. Und wenn Sie Lust auf mehr Details rund um Ernährung und Landwirtschaft bekommen haben, dann kann ich Ihnen nur empfehlen, den Agrar-Influencern wie Marie Hoffmann oder Lars Peters zu folgen, die wir Ihnen hier vorstellen. Oder direkt unsere Social-Media-Kanäle zu abonnieren, zum Beispiel auf Instagram

@modernelandwirtschaft

**Ihre Lea Fließ**  
Geschäftsführerin Forum Moderne Landwirtschaft

TITEL: MARIE HOFFMANN/DIESE SEITE: MARIE HOFFMANN, FREEPIK, GRAEFTHOF, KATHRIN SPIRK, NATHALIE GRAHL, PRIVAT, TRÜTSCHEL/PHOTOTHEK.DE

# Agrar-Influencer

Wie junge Landwirtinnen und Landwirte uns mit Blogs, Videos, Podcasts oder Selfies an ihrem Alltag teilhaben lassen



## „Landwirtschaft geht uns alle an“

Heimatverbunden, wissbegierig, tiefgehend:

**Agrar-Influencerin Marie Hoffmann**

Über 700 000 Nutzer verfolgen regelmäßig den Instagram-Auftritt von **Marie Hoffmann** aus dem Lippetal. Auf den Social-Media-Kanälen postet die 27-Jährige fast täglich Erklär- und Textvideos aus der modernen Landwirtschaft.

Ein Schüler schrieb ihr neulich, dass er jeden Tag viele Stunden aus Langeweile im Internet verbringen würde und er deshalb manchmal ein schlechtes Gewissen habe. Aber seitdem er ihre Beiträge über die Landwirtschaft verfolgt, weiß er, dass er seine Zeit nicht länger vergeudet. Vielmehr möchte er jetzt Landwirt werden, erzählt Marie Hoffmann und freut sich. Sie ist eine der bekanntesten Agrar-Influencerinnen Deutschlands. Schon bald wird sie die Eine-Million-Nutzer-Grenze überschreiten.

Wenn man die studierte Agrarwissenschaftlerin ansieht, würde man erwarten, dass diese junge Frau Inhalte für die Bereiche Beauty, Mode oder Fitness auf Instagram postet, aber weit gefehlt. Shoppen und Besuche im Kosmetiksalon gehören so gar nicht in die Welt von Marie Hoffmann. Vielmehr hat die gebürtige Nordrhein-Westfälin schon mit elf Jahren ihre Liebe zur Landwirtschaft entdeckt. Gemeinsam mit ihrem pensionierten Großvater Heinrich besuchte sie häufig seinen ehemaligen Arbeitsplatz, Haus Düsse, das Versuchs- und Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer NRW. Schon damals hat Marie

Hoffmann beim Heuen geholfen, Schweine versorgt und später Praktika auf landwirtschaftlichen Betrieben absolviert, auch im Ausland. Einen Bauernhof hat ihre Familie nie besessen. Ihr Vater ist Kaufmann, ihre Mutter Lehrerin.

„Die freiwilligen Tätigkeiten auf den landwirtschaftlichen Betrieben und die Besuche mit meinem Opa auf Haus Düsse haben mich geprägt. Deshalb entschied ich mich nach dem Abitur, Agrarwissenschaften in Soest zu studieren.“

### Zusammenhänge erklären

Je tiefer sie in die wissenschaftlichen Aspekte der Landwirtschaft eintauchte, desto mehr erkannte sie, dass eine große Unwissenheit unter den Verbrauchern besteht und diese viele Zusammenhänge gar nicht kennen würden. Stereotypisch würden alle Bauern in eine Schublade gesteckt. „Dabei geht Landwirtschaft uns alle an. Sie ist die Basis unseres Lebens“, sagt die Agrar-Influencerin. Egal ob Artenschutz oder Umweltverschmutzung, die meisten Verbraucher und Medien geben den Landwirten eine Mitschuld am Insektensterben und am Klimawandel. „Dabei erkennt die Gesellschaft die Potenziale nicht, die gerade die Landwirtschaft hat, um diesen Herausforderungen zu begegnen“, argumentiert die Agrarwissenschaftlerin.

Noch während des Studiums stellte Marie Hoffmann erste Erklärbeiträge her und postete diese auf Instagram. Von einer umweltfreundlichen Bodenbearbei-

tung, der Steigerung von Artenvielfalt bis hin zur Kitzrettung reichen ihre gut recherchierten und verständlichen Videos. Aber auch kritischen Themen wie Trennung von Kuh und Kalb, Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bis hin zur Wolfsthematik widmet sich die Landwirtin, die mittlerweile etwa alle drei Tage ein neues Video auf Instagram postet und fast täglich ein Foto platziert.

### Wissenschaftlich ausgewertet

Über 700 000 Menschen erreicht Marie Hoffmann inzwischen mit ihren Veröffentlichungen rund um die Landwirtschaft. Darunter 30 Prozent Follower, die überhaupt gar keinen Bezug zur Branche haben, rund 30 Prozent, die im Agrarwesen tätig sind, und 30 Prozent, die zum Beispiel in Hofläden arbeiten und in irgendeiner Form Berührung mit

dem Bereich haben. „Für meine Masterarbeit habe ich meine Community genau evaluiert und wissenschaftlich ausgewertet“, erzählt die passionierte Reiterin.

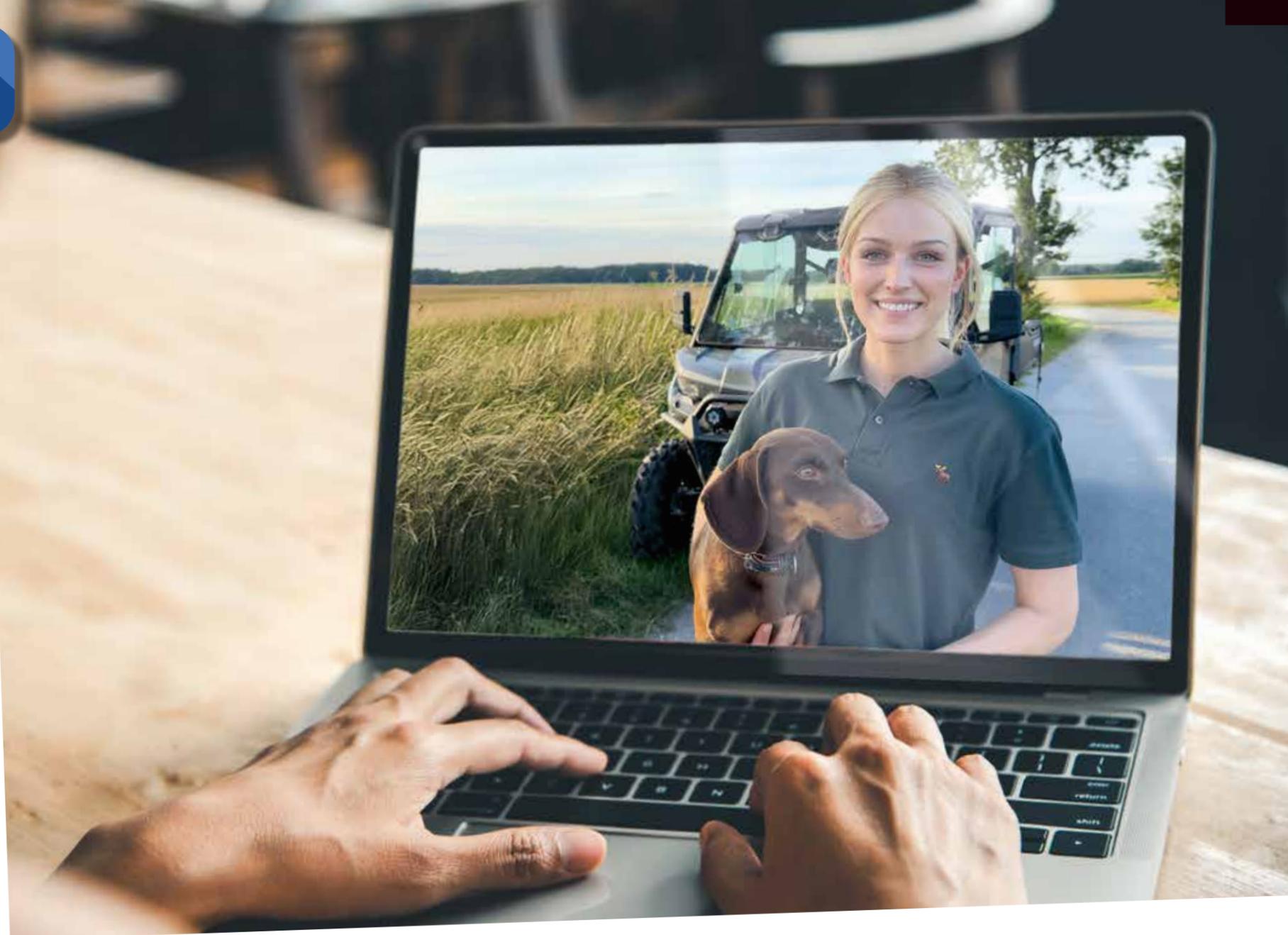
### Sachlich und respektvoll

Nach einem Praktikum im Bundestag 2022 erweiterte sich ihr Netzwerk nochmals drastisch. „Inzwischen werde ich vielfach von der Politik angesprochen und halte Vorträge. Wir diskutieren auf sachlicher und respektvoller Ebene. Das gilt genauso für meine Follower auf Instagram“, ergänzt Marie, die neben ihrer Tätigkeit als Influencerin – ganz praxisnah – gemeinsam mit einem Partner einen landwirtschaftlichen Betrieb leitet. „Wir bearbeiten eine Ackerbaufläche von 120 Hektar, bauen Grünspargel an, wollen künftig noch Legehennen und Freiland-schweine halten. Wir nutzen unseren

FOTOS: FREEPIK, MARIE HOFFMANN

Hof, um technologische Innovationen auszuprobieren und wissenschaftliche Projekte durchzuführen“, beschreibt sie ihr Engagement. Aktuell handelt es sich um ein Agri-Fotovoltaik-Konzept mit der Fachhochschule Südwestfalen für den Gemüse- und Obstanbau, wobei die Pflanzen von den Solarpanels überdacht werden. „Wir haben davor zum Beispiel schon eine Drohnenaussaat und verschiedene Feldroboter getestet“, erzählt die Landwirtin weiter. Zurzeit schreibt sie an ihrer Doktorarbeit. „Ich habe das Gefühl, immer noch nicht genug über die Landwirtschaft zu wissen, deshalb reise ich viel herum, schaue mir Betriebe an, auf denen Neues ausprobiert wird, auch im Ausland.“ Und nennt gleich Beispiele: „In den USA gibt es einen hohen Standard bei der Tiergesundheit, aber nicht bei der Tierhaltung. So werden dort

„Wir nutzen unseren Hof, um technologische Innovationen auszuprobieren und wissenschaftliche Projekte durchzuführen“





„In den USA gibt es einen hohen Standard bei der Tiergesundheit, aber nicht bei der Tierhaltung“



nicht nur Schweineschwänze kupt, sondern auch die von Kühen. Oder Brasilien: Dort hat man wegen der starken Winde tolle Konzepte für die Direktsaat entwickelt. So etwas interessiert mich sehr“, schwärmt die Influencerin.

Sie könnte sich gut vorstellen, als Dozentin tätig zu sein. „Meine Leidenschaft gehört der Landwirtschaft. Ich betreibe jetzt schon Aufklärungsarbeit über Instagram. An einer Hochschule könnte ich mein Wissen an die Agrarwissenschaftler von morgen weitergeben.“

Eine politische Karriere strebe die Influencerin aktuell nicht an. „In der Politik werden praxisferne und verklauulierte Entscheidungen gefällt. Das beweist allein das Tierschutzgesetz, das teils an der Praxis vorbeigeht. Die Konsequenz wird sein, dass sich die Tierhaltung ins Ausland verlagert, wo Standards für Tierwohl und Kontrollen bei Weitem nicht so hoch sind wie bei uns.“

Marie Hoffmann lebt Landwirtschaft – privat und beruflich. Sie steckt voller Pläne und Wissensdrang. Bei ihren vielen Aktivitäten fragt man sich, ob sie noch Zeit für sich findet. „Ja“, sagt sie. Sie liebe es, Klavier zu spielen, mit ihren Freundinnen essen oder aufs Schützenfest zu gehen und mit ihrem einjährigen Dackel Asta zu spielen. Heiratsanträge bekomme sie auch. „Aus der indischen Community. Das ist unter uns Influencerinnen schon ein Running Gag, weil die indischen Männer immer fragen ‚Will you marry me?‘“

Doch diese Frage interessiert sie nicht. Sie antwortet lieber darauf, welches Nutztier ihr am liebsten ist: „Das Schwein, denn Schweine sind hochintelligente Tiere.“

@marie\_hfmm97  
@mariehoffmann697



„Ich glaube, ich bin in Deutschland der einzige Biolandwirt-Influencer, der seinen Alltag mit allen Höhen und Tiefen zeigt. Das findet die Community authentisch“

Is zwei Uhr morgens hat **Lars Peters** sein neues Video geschnitten und mit einem coolen Rave-Song der Band Outsiders & De Kraaien unterlegt. Später will er es auf YouTube hochladen. Doch zuerst muss er noch „eine Mütze Schlaf nehmen“, um sich dann ab 7.30 Uhr den Aufgaben auf dem Hof zu widmen, den seine Familie seit zwölf Generationen betreibt und den Lars' Vater schon vor über 35 Jahren zu einem Biohof umgestaltete. 500 Hektar Ackerfläche, Grünland und eine Agro-Biogasanlage gehören zu dem Betrieb, auf dem unter anderem Dinkel, kontrolliert glutenfreier Hafer, Sojabohnen, Kartoffeln und Mais angebaut werden.

#### Der Zufall hat geholfen

Gutgelaunt setzt sich der 29-Jährige an diesem Morgen auf den Traktor. Mit dabei wie so oft seine Hündin Paula. Peters rückt seine verspiegelte XXL-Sonnenbrille zurecht, überprüft noch einmal die Kamera in der Fahrerkabine, mit der er seine Videos aufzeichnet, und:

„Looooooooooooo geht's!“ ruft er. Heute ist er mit der Hacke unterwegs, mit der er das Maisfeld bearbeiten will.

„Vor zwei Jahren habe ich aus Jux ein Video von meinem Arbeitsalltag auf TikTok gestellt“, erzählt der Landwirt und staatlich geprüfte Betriebswirt für Unternehmensführung. Er nahm an, dass sich niemand für Landwirtschaft interessieren würde. Doch weit gefehlt: „Innerhalb von wenigen Wochen hatte ich 20 000 Follower.“

Den Instagram-Beitrag „Ja, wie sieht denn ein Landwirt aus?“ klickten gleich 2,5 Millionen Nutzer an. Seit April 2023 fokussiert sich der Nemitzer auf den YouTube-Kanal. Er lässt seine Follower an seinem Arbeitsalltag teilnehmen und zeigt ihnen auch, wenn ein Feld durch Starkregen unter Wasser steht oder ihm während der Fahrt ein Bolzen bricht, wenn seine Oma den neuen Kärcher inspiziert oder wie es auf dem Hof aussah, nachdem eine Diebesbande nachts eingebrochen war und Maschinen im Wert von 50 000 Euro gestohlen hatte.

„Ich glaube, ich bin in Deutschland der einzige Biolandwirt-Influencer, der seinen Alltag mit allen Höhen und Tiefen zeigt. Das findet die Community authentisch. Bei YouTube habe ich eine Like-Quote von 99 Prozent“, erklärt Peters und strahlt vor Freude.

#### Influencer als „Erklärbar“

Der Landwirt dreht aber auch Beiträge, um seine vielen Fans, die nichts mit der Landwirtschaft zu tun haben, über unterschiedliche Bodenbearbeitungskonzepte oder den Pflanzenschutzmitteleinsatz bei Biokartoffeln mit genauer Mengenangabe aufzuklären. Er nennt diese Videos „Erklärbar-Beiträge“. Transparenz und Offenheit seien wichtig, sagt er. So beschreibt er auch, wie schwierig es ist, heutzutage beispielsweise Biogetreide oder -kartoffeln zu verkaufen: „Der Markt ist überfüllt mit Ökoprodukten. Die Verbraucher in Deutschland sind immer noch nicht bereit, mehr zu zahlen. Wir sind froh, dass wir über große Hallen verfügen, die wir als Lager nutzen

## Mit Rave-Musik und Paula aufs Feld

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) kürte ihn 2023 zum „Best YouTuber“: **Biolandwirt Lars Peters** nimmt seine digitale Fangemeinde seit zwei Jahren mit zur Arbeit, an guten und an schlechten Tagen

können.“ Die Regierung würde Bio zwar extrem fördern, aber der Absatzmarkt sei „leider nicht richtig geregelt“, so Lars Peters. Trotzdem kennt er keine Existenzängste. „Meine Eltern haben unseren Hof gut und solide aufgestellt“, sagt er. Dafür ist er ihnen dankbar.

Lars Peters will auch zukünftig als Influencer weitermachen. Er hat Spaß daran, und auch der Betrieb profitiert von seiner Bekanntheit. „Firmen stellen mir modernste Maschinen zum Testen zur Verfügung, und das gleich für eine komplette Saison und nicht nur für zwei Tage, wie sonst üblich.“

Die nächste Geschäftsidee hat Lars Peters auch schon entwickelt. „Ich möchte einen Onlineshop aufbauen und darüber von T-Shirts bis zu Kartoffeln alles Mögliche verkaufen.“ Ein Hofladen lohnt sich in dem 100-Seelen-Dorf, in dem er lebt, nicht. „Aber meine Community ist hoffentlich an unseren Produkten interessiert.“

@biopeters



## Sind Sie auch ein Hekti?

Maja Mogwitz moderiert zwei Podcasts, darunter einen für den NDR. Sie ist selbstständige Social-Media-Kommunikationsexpertin, Herzblutlandwirtin und Agrar-Weltenbummlerin

FOTO: LUISA MÜLLER/NDR

Sind Landwirte Millionäre? Ist Bio wirklich besser? Sind Bauern schuld am Klimawandel? Diese und andere freche Fragen stellt der Verbraucher und Radio-Moderator Andreas Kuhlage alle zwei Wochen seiner Co-Podcasterin **Maja Mogwitz** in der Sendung „63 Hektar“, dem Landwirtschaftspodcast von NDR Niedersachsen, welcher auch in der ARD Audiothek abrufbar ist.

In den Folgen sprechen der gebürtige Rostocker und die studierte Agrarwissenschaftlerin aus Niedersachsen über landwirtschaftliche Themen, stellen Landwirte vor, die coole Geschichten zu erzählen haben, beispielsweise über die Produktion von Popcornmais. Podcasterin Maja erklärt Fachbegriffe wie „Schmiernippel“. Hier die Erklärung: Das ist eine Bezeichnung aus der Landtechnik für einen Zugang, in den Fett eingepresst wird, um bewegliche Teile in den Maschinen zu schmieren.

Über 120 000 Hörer verfolgen die 40 Minuten langen Podcasts, die seit

**„Eines habe ich auf meiner Reise gelernt: Egal auf welchem Hof ich war, überall in der Landwirtschaft wird schwer und viel gearbeitet“**

über einem Jahr beim NDR ausgestrahlt werden. Ihre Fans nennen sich „Hektis“. Diese senden zum Beispiel Bilder von Feldern und bringen sich aktiv mit ein. Immer respektvoll und wohlwollend.

Ihren zweiten Podcast „Jung und Landwirtin“ veröffentlicht die 31-Jährige zweimal pro Monat. Hierin geht es um fachspezifische Fragen zu nachhaltigem Ackerbau oder zur Hofübergabe.

### Vorbereitung auf Hofübernahme

Letzteres ist ein Thema, das die junge Landwirtin ganz persönlich beschäftigt. „In ein oder zwei Jahren werde ich bei uns die Hofnachfolge antreten. Vorher werde ich noch entsprechend eingearbeitet“, erzählt Maja Mogwitz. Die Familie setzt auf Frauenpower, denn schon ihre Oma und ihre Mutter haben den Hof geführt, einen Ackerbaubetrieb, auf dem unter anderem Zuckerrüben, Mais, Dinkel, Raps und Weizen angebaut werden.

„Noch lebe ich in Hamburg und arbeite selbstständig im Bereich Agrarkommunikation“, sagt die Podcasterin. Ihre Erfahrungen in der Produktion von Social-Media-Beiträgen hat die Agrarwissenschaftlerin nach ihrem Studium als Praktikantin beim Forum Moderne Landwirtschaft in Berlin gesammelt. „Mich hat interessiert, wie und was Menschen über die Landwirtschaft denken“, erklärt sie. Nach dem Praktikum blieb sie noch weitere eineinhalb Jahre beim

Forum Moderne Landwirtschaft und war mitverantwortlich für die Facebook- und Instagram-Beiträge des Vereins.

Auf den Berlinaufenthalt folgte eine Agrar-Weltreise. In sieben Monaten besuchte die Weltenbummlerin sieben Länder und lebte dort auf landwirtschaftlichen Betrieben. Auf den Philippinen auf einer ein Hektar kleinen Farm, wo Salat und Kräuter angebaut und acht Schweine gehalten wurden. Die Schweine wurden an Hochzeitsgesellschaften verkauft. In Chile arbeitete sie auf einem Kartoffelhof. „Eines habe ich auf meiner Reise gelernt: Egal auf welchem Hof ich war, überall in der Landwirtschaft wird schwer und viel gearbeitet.“

Doch das schreckt Maja Mogwitz überhaupt nicht ab. Sie ist von klein auf eng mit der Landwirtschaft verbunden und freut sich darauf, eines Tages den elterlichen Hof zu übernehmen. „Wir haben einen großen Betrieb in der Nähe von Hannover. Drum herum sind Pferdekoppeln und viele Felder. Es ist unglaublich idyllisch dort.“

Einen festen Begleiter hat sie schon: ihren Hund Juri Löw, den sie in Griechenland gerettet hat.

@majamogwitz @jungundlandwirtin.de  
Jung & Landwirtin  
Jung & Landwirtin (Spotify), 63 Hektar (NDR)

FOTOS: ISTOCKPHOTO/IVAN PANTIC, TRUTSCHHEL/PHOTOTHEK.DE



Weniger Süßes, mehr Gesundes wünschen sich Verbraucher für ihren Ernährungsplan. Aber dafür muss der „innere Schweinehund“ überwunden werden

## So is(s)t Deutschland

Eine Studie über das Essverhalten unserer Gesellschaft

Fleisch: Ja, nein oder vielleicht doch? Regionale Produkte? Verzicht auf Süßes? Täglich setzen sich Verbraucherinnen und Verbraucher mit ihrer Ernährung, ihren Essgewohnheiten und ihrem Einkaufsverhalten auseinander, manche bewusst, andere weniger.

Die Nestlé-Studie „So is(s)t Deutschland 2024 – Die Sehnsucht nach Unbeschwertheit: Essen zwischen Verzicht und Genuss“ untersucht, wie die Menschen in Deutschland ihr Ess- und Einkaufsverhalten einschätzen. Dabei geben 72 Prozent der Befragten an, dass sie sich gesünder ernähren sollten. Allein 42 Prozent glauben, dass sie zu viel Süßes essen, und 34 Prozent meinen, zu wenig

Obst und Gemüse zu sich zu nehmen. Knapp ein Drittel (27 Prozent) sind unbesorgte Fleischesser, während rund die Hälfte (48 Prozent) ihren Fleischkonsum bewusst reduziert haben.

Die Generation Z, also diejenigen, die zwischen 1997 und 2012 geboren wurden, macht sich zwar mehr Gedanken über das eigene Essverhalten, die Hälfte der jungen Befragten (53 Prozent) gibt aber an, häufig mehr zu essen, als gut für einen ist. Ein Drittel schämt sich sogar für das, was sie essen.

Verzicht spielt also bei den Verbrauchern noch keine große Rolle. Die meisten setzen auf Genuss, wenn auch manches Mal mit schlechtem Gewissen.



Stimmungsbarometer Tierwohl ist einer der fünf Themenbereiche, zu denen monatlich Daten ausgewertet werden

## Das Ansehen steigt

Was der Imageindex über die Landwirtschaft aussagt

Es geht aufwärts. Vor vier Jahren hielt nicht einmal die Hälfte der deutschen Bevölkerung (39,9 Prozent) laut einer Civey-Umfrage die Landwirtschaft für einen wichtigen Teil unserer Gesellschaft. Mittlerweile steigt gemäß des Imageindex der modernen Landwirtschaft das Ansehen der Landwirte. „Seit den Bauernprotesten im Januar 2024 haben sich die Menschen deutlich mehr über die Landwirtschaft informiert“, erklärt Lea Fließ, Geschäftsführerin Forum Moderne Landwirtschaft e.V., den Trend.

Monatlich erfasst das Umfrageinstitut Civey im Auftrag des Forums Mo-



Mehr drin:  
Extra-Infos,  
exklusive  
Videoclips,  
aktuelle  
Termine

## Noch mehr Wissen

- Tolle Reportagen über Menschen aus der Landwirtschaft
- Große Gewinnaktionen
- Wissenswertes über Ernährung und Lebensmittel

Die neue Ausgabe ist wieder online!



Schau gleich rein



Niklas Klingebiel setzt auf Mohn, ein Nischenprodukt



Die blaugrauen Mohnkörner sind ganz klein, was die Aussaat erschwert

## Der Mann im Mohn

Seit sechs Generationen sind die Klingebiels Ackerbauern in Niedersachsen. Vor zehn Jahren wagte die Familie den Schritt ins Ausland und baut seitdem eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt an

**R**und drei Stunden fährt **Niklas Klingebiel** zu seinem Arbeitsplatz nach Tschechien. Drei bis fünf Tage pro Woche ist der 28-Jährige dort im Einsatz. In der Erntezeit bleibt er ganz in dem Betrieb. Dann kommt ihn seine Frau Viktoria aus Duderstadt besuchen. 2014 übernahm Niklas' Familie den ehemaligen Staatsbetrieb, renovierte die heruntergewirtschafteten Gebäude, baute drei Wohnungen aus und stellte ein junges Team von Mitarbeitern ein, organisierte und modernisierte die Arbeitsabläufe.

**Thomas Klingebiel**, der Seniorchef, kümmert sich um Klingebiels Hof, den Hauptstandort der Familie in Deutschland, wo unter anderem Raps, Mais, Rüben und Kartoffeln angebaut und zudem Spezialitäten produziert werden wie die Eichsfelder Wurstwaren in der Hauschlachtereie und Schmand in der eigenen Landmolkerei. Zur Unternehmensgruppe der Familie gehören ein weiterer Hof in Tschechien sowie einer in Polen. „Wenn man als Ackerbauer wachsen möchte, benötigt man Fläche“, erklärt Niklas Klingebiel. In Niedersachsen sei eine Hoferweiterung nicht möglich gewesen.

Mit dem Kauf des tschechischen Hofes erwarben die Klingebiels unter anderem auch die Maschinen und Hallen zur Weiterverarbeitung von Blau- beziehungsweise Backmohn.

„Tschechien ist der größte Mohnproduzent in der EU“, erläutert der junge Landwirt. Rund 30 000 Hektar Mohnflächen gibt es hier, während in Deutschland 800 bis 1000 Hektar angebaut

werden. Einer der Gründe sind die höheren Temperaturen, die in Tschechien herrschen. Familie Klingebiel baut auf 200 Hektar Mohn an und erntet 200 Tonnen pro Saison.

Genau wie beim Weizen gibt es auch bei dieser Kulturpflanze einen Sommer- und einen Wintermohn, die im Frühjahr beziehungsweise im August ausgebracht werden. „Nicht ganz einfach ist die Aussaat der extrem kleinen Körner“, berichtet der ausgebildete Landwirtschaftsmeister. Um am Ende nicht zu viele Pflanzen zu haben, werden pro 10 000 Quadratmeter nur 800 Gramm Mohn mit einer Sämaschine ausgesät. Zum Vergleich: Auf einem üblichen Mohnbrötchen befinden sich rund zwei bis drei Gramm Mohn. Die grundsätzliche Behandlung der Kultur wie Düngen und Dreschen ähnelt den Abläufen beim Getreide.

Spannend wird es wieder nach der Ernte: „Mohn ist nicht lange lagerfähig“, sagt Klingebiel. „Wir benötigen eine besondere Belüftung und müssen den Mohn vorher intensiv reinigen. Das ist ein sehr aufwendiges Verfahren, für das wir besondere Maschinen einsetzen wie

Siebreiniger, Farb- und Tischausleser.“ Am Ende eines Arbeitstags sind dann rund fünf Tonnen Mohn vollständig gereinigt.

„Da Mohn ein direktes Lebensmittel ist, also unverarbeitet auf Brötchen oder in Mohnkuchen gelangt, kommt er nur streng kontrolliert in den Handel. Allein auf 250 verschiedene Pflanzenschutzmittel wird er getestet, zudem auf Cadmium und andere Schwermetalle, die sich im Boden befinden könnten“, berichtet Klingebiel. Die Proben werden in staatlich zugelassenen Laboren genommen. Auch der Morphingehalt muss logischerweise niedrig sein. Eine Analyse pro Feld kostet rund 1000 Euro. Die Ergebnisse erhalten die Mohnproduzenten nach circa 20 bis 30 Tagen.

Der Mohnanbau ist ein Nischenmarkt. Wenn zu viel produziert wird, bricht der Preis ein, und die Ernte ist unverkäuflich. Auch in Niedersachsen hat Familie Klingebiel schon einmal Mohn angebaut. Aber der Ertrag sei wegen der fehlenden Sonnentage rund 30 Prozent geringer gewesen als in Tschechien. Noch ein Unterschied: In Deutschland benötigt man für den Mohnanbau eine Genehmigung von der Bundesopiumstelle in Bonn, während man in Tschechien nur an offizieller Stelle anmelden muss, wo man Mohn anbaut.

Auch in Zukunft wollen die Klingebiels flächenmäßig weiter wachsen und sich an neue Kulturen wagen. „Doch das Wichtigste für all unsere Pläne sind gute Mitarbeiter. Wir sind jetzt ein Team von 35 Personen. Ohne sie würde es nicht funktionieren“, sagt Klingebiel. ■

**„Das Wichtigste für all unsere Pläne sind gute Mitarbeiter. Wir sind jetzt ein Team von 35 Personen. Ohne sie würde es nicht funktionieren“**

Alexandra Molitor,  
KWS Commercial  
Director Food  
Ingredients, schätzt  
Erbsen als wichtige  
Proteinlieferanten  
der Zukunft



## Schon mal Milch aus Erbsen probiert?

Der Trend zum Kauf pflanzenbasierter Produkte nimmt zu. Nicht nur Lebensmittelhersteller reagieren darauf, auch Unternehmen wie der Pflanzzüchter KWS passen ihre Züchtungen den Wünschen der Verbraucher an, zum Beispiel bei Erbsen

Lecker: ein leicht schmelzender Käseersatz, fluffig-schaumige Eiscreme aus pflanzlichen Proteinquellen und Fleischimitate, die so zart sind, dass man sie mühelos mit einer Gabel zerteilen kann. Im Laufe der Jahre haben Verbraucher in Deutschland gewisse Essgewohnheiten entwickelt, die sie nicht missen möchten, auch nicht bei alternativen Nahrungsmitteln.

Verbraucher wollen Neues ausprobieren und sich gesund ernähren. Doch in erster Linie soll es gut schmecken. Das ist laut Ernährungsreport 2023 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) 99 Prozent der Befragten das wichtigste Kriterium in Sachen Nahrungsmittel. Die Studie ergab auch, dass zehn

Prozent der Befragten täglich vegetarische oder vegane Alternativen zu tierischen Produkten essen. 2020 waren es nur fünf Prozent.

### Attraktiv und proteinreich

KWS gehört zu den führenden Erbsenzüchtern Deutschlands. Das Unternehmen verfügt über ein großes Spektrum an genetischen Informationen über Erbsen und verschiedene Erbsensorten. Für die Züchter gehört die sogenannte gelbe Körnererbse zu den Kulturen, die eine wachsende Rolle in der Herstellung alternativer Lebensmittel einnehmen. Denn Erbsen können hierzulande nachhaltig angebaut werden, bringen interessante Eigenschaften für die Lebensmittelherstellung mit und sind reich an Eiweiß und Ballaststoffen.

Erbsen und andere Hülsenfrüchte wie Linsen oder Sojabohnen gehören zu den ultimativen Eiweißlieferanten. Mit knapp 25 Prozent enthalten sie sogar mehr Proteine als Vollmilch, die mit 3,5 Prozent pro 100 Gramm zu Buche schlägt.

„Mit Protein aus Erbsen können zum Beispiel Fleisch-, Milch-, Käse-, Grillgut-, Fisch- und Eierersatzprodukte hergestellt werden. Als Pflanzzüchter können wir ganz am Anfang der Produktionskette ansetzen und über die Verbesserung der Erbse als Zutat die Eigenschaften dieser Lebensmittel verbessern“, sagt **Alexandra Molitor**. Die promovierte Biologin mit zusätzlichem MBA in Agribusiness ist bei KWS als Commercial Director Food Ingredients tätig. „Wichtig ist dabei vor allem der Ge-

schmack. Das bedeutet beispielsweise, dass die Produkte mit Erbsenprotein nicht zu ‚erbsig‘ oder bitter schmecken. Sie sollen zudem die Eigenschaften aufweisen, die Verbraucher seit jeher mit den entsprechenden Nahrungsmitteln in Verbindung bringen.“

### Züchtung zur Reduktion von Zusatzstoffen

Um für einen passenden Geschmack zu sorgen und um zum Beispiel Bitterstoffe zu überdecken, können bei der Herstellung von alternativen Lebensmitteln sogenannte maskierende Stoffe hinzugefügt werden. Dazu zählen industrielle Aromen und Süßstoffe.

„Unser Ziel als Züchter ist es, Erbsensorten so zu züchten, dass sie weniger bitter schmecken, damit der Zusatz maskierender Stoffe reduziert werden kann. Hierfür arbeiten wir mit den Produzenten zusammen, um besser zu verstehen, welche Eigenschaften gewünscht sind und welche unserer Sorten im finalen Produkt wirklich zu einer gewünschten Veränderung führen“, erklärt Alexandra Molitor. Neben dem Geschmack hat das Unternehmen noch wei-

**„Als Pflanzzüchter können wir ganz am Anfang der Produktionskette ansetzen und über die Verbesserung der Erbse als Zutat die Eigenschaften dieser Lebensmittel verbessern“**

FOTOS: KWS/JULIA LORMIS, ISTOCKPHOTO/ALTAYB

**23–25%**  
Proteingehalt

haben Erbsen, Linsen  
und Sojabohnen zu  
bieten

tere Eigenschaften im Blick. So wird aktuell unter anderem an einer Erbse geforscht, deren Protein eine für die Produkte bessere Gelbildung aufweist, sodass zum Beispiel ein bestimmtes Schmelzverhalten erreicht wird. Das trifft besonders auf Käseersatz zu, der gemäß der Verbraucherwünsche auf warmen Pizzen erst schmelzen und anschließend wieder fest werden soll, wenn er abkühlt.

### Attraktive Erbse

„Landwirte sehen bei der Aufstellung ihrer Fruchtfolgen Vorteile in der Erbse, da diese unter anderem für die Bodengesundheit viele positive Komponenten mitbringt“, erläutert Alexandra Molitor. Sie erklärt weiter, dass die Erbse eine an hiesige Gefilde angepasste Fruchtart sei und Erbsenpflanzen Stickstoff binden könnten, womit sie kaum Düngung bräuchten und dem Boden sogar Nährstoffe zuführten.

Auf rund 120 000 Hektar werden aktuell in Deutschland Erbsen angebaut. In ganz Europa sind es rund 900 000 Hektar. „Marktdaten zeigen, dass vor allem junge Menschen interessiert sind, sich stärker pflanzlich zu ernähren. Sie sind die Verbraucher der Zukunft und werden mehr und mehr nach alternativen Produkten fragen“, glaubt Alexandra Molitor. Durch die Veränderung des Ernährungskonzepts werden auch immer mehr Lebensmittel verarbeitende Betriebe zunehmend Erbsen und Co. benötigen. „Für uns ein Zukunftsmarkt“, sagt Molitor. „Und auch ich trinke meinen Kaffee gerne mit Erbsenmilch. Ich mag diese besondere Note.“ ●

# Finde den Fehler

Im rechten Foto sind 7 Fehler versteckt. Wer findet sie alle?

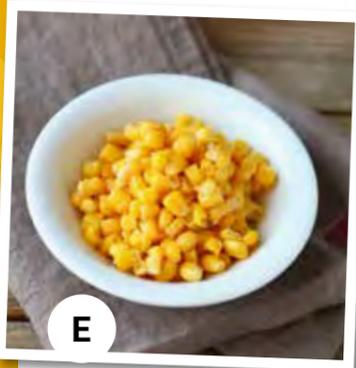


## Wortpflug

Hier verbergen sich, von links nach rechts, von oben nach unten oder diagonal gelesen, 14 Begriffe, die auch im Heft schon vorkamen. Kannst du sie alle hochpflügen?

A	U	B	X	D	M	M	Ä	H	M	A	S	C	H	I	N	E	G	K	L
M	G	I	U	Y	D	N	N	Q	V	Z	J	M	S	J	S	T	G	A	J
I	W	R	B	L	Ü	H	S	T	R	E	I	F	E	N	Ä	R	E	R	C
L	W	S	A	P	L	A	N	D	W	I	R	T	S	C	H	A	F	T	D
C	L	I	E	R	N	T	E	D	A	N	K	A	F	A	R	K	L	O	A
H	J	N	F	N	S	J	W	V	J	X	X	D	K	C	E	T	Ü	F	Y
K	I	E	C	G	D	C	J	P	V	Y	M	P	A	K	Z	O	G	F	N
U	D	C	O	D	L	K	O	E	D	A	M	A	M	E	Y	R	E	E	N
H	K	U	L	I	N	F	L	U	E	N	C	E	R	R	I	J	L	L	L
M	O	B	W	S	Q	U	G	E	T	R	E	I	D	E	Z	Q	U	Y	Q

AGRARSCOUT EDAMAME MÄHMASCHINE GETREIDE ACKER BLÜHSTREIFEN GEFLÜGEL TRAKTOR LANDWIRTSCHAFT ERNTDANK INFLUENCER KARTOFFEL ÄHRE MILCHKUH



## Welche Bilder sind ein Paar?

Ordne die richtigen beiden Partner einander zu

Lösung: A+H, B+F, C+E, D+I, G+J

## Erntehelfer



In diesem Buchstabenfeld verbergen sich acht Getreidearten. Kannst du sie alle ernten?

T	N	E	N	R
U	Z	I	E	O
M	E	W	G	G
E	A	K	E	R
R	M	M	A	D
H	E	F	H	I
E	I	L	E	N
T	E	R	S	K
S	R	G	E	

- ROGGEN
- WEIZEN
- HAFER
- GERSTE
- DINKEL
- HIRSE
- EMMER
- KAMUT

FOTOS: ISTOCKPHOTO (12), FREPIK



Jan-Hendrik Hohls und seine Frau Claudia kümmern sich mit viel Sachverstand um ihre Strohschweine



320 Muttersauen, 3500 Mastschweine und 2000 Ferkel werden auf dem Hof gehalten



Gesundes Futter und ein ausgezeichnetes Stallkonzept sorgen für ein hohes Maß an Tierwohl. Davon überzeugte sich auch Bundeslandwirtschaftsminister Cem Özdemir

# Strohschweine – bessere Haltung, bessere Qualität

Landwirt **Jan-Hendrik Hohls** hat sich auf die Haltung von Strohschweinen spezialisiert. Bei ihm können die Tiere nach Herzenslust wühlen, fressen, spielen oder im Außenbereich ein Nickerchen halten. Eine Erfolgsgeschichte für mehr Tierwohl und eine bessere Fleischqualität

**B**etten machen“ ist angesagt auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Hohls im niedersächsischen Becklingen. Bis zu dreimal täglich rieselt mithilfe der automatischen Einstreumaschine frisch duftendes Stroh gleichmäßig in die großen Boxen der beiden sonnendurchfluteten Strohmastställe. Für die Strohschweine ein saumäßig schönes Glücksgefühl: Mit großer Inbrunst wühlen die Tiere mit ihrem Rüssel durch die Einstreu. Es macht Spaß, ihnen dabei zuzuschauen, denn sie bewegen sich frei durch die geräumigen Abteile und können nach Lust und Laune jederzeit aus den Futterboxen fressen oder sich auf der Freifläche außerhalb des Stalls aufhalten. Komplettiert wird die Umgebung der Haltungsstufe 4 durch ein tierisches Beschäftigungsprogramm. „Es ist sehr wichtig, dass den Schweinen den ganzen Tag lang Beschäftigungs-

möglichkeiten zur Verfügung stehen. Je größer die Anzahl an Entscheidungen, die ein Tier treffen kann, desto ruhiger und zufriedener ist es“, erklärt Landwirt **Jan-Hendrik Hohls** mit Nachdruck.

## Ringelschwanz bleibt dran

Der Diplom-Agraringenieur, der mit seiner Frau Claudia seit 2010 den elterlichen Hof in der Lüneburger Heide bewirtschaftet, setzt sich mit viel Sachverstand und Herzblut dafür ein, dass es seinen Schweinen rundum gut geht. Mit wachem Blick kontrolliert der 46-Jährige gemeinsam mit der Familie sowie vier Mitarbeitenden bis zu sechsmal täglich die einzelnen Stallungen. Der Landwirt begleitet die Tiere von der Geburt an bis zum Transport in den nahegelegenen Schlachthof. 320 Muttersauen, 3500 Mastschweine und 2000 Ferkel werden aktuell auf dem Betrieb gehalten. Fast alle

Schweine haben einen Ringelschwanz, das natürliche „Stimmungsbarometer“ der Tiere. Für Jan-Hendrik Hohls ein weiteres entscheidendes Zeichen für mehr Tierwohl. „Damit unter den Schweinen kein Stress entsteht und sie sich nicht gegenseitig in den Schwanz beißen, legen wir sehr viel Wert darauf, dass die Tiere ein hochwertiges und reichhaltiges Futter bekommen. Denn nur satte Schweine sind glückliche Schweine“, betont der dreifache Vater. Sollte es dennoch zu Unstimmigkeiten zwischen den Tieren kommen, wird konsequent mit weiterem Beschäftigungsmaterial dem Schwanzbeißen entgegengewirkt, bis wieder Ruhe in der Gruppe herrscht.

## Futter macht den Unterschied

Hohls weiß genau, was seinen Tieren schmeckt und ihnen gut bekommt. Der Großteil des Futters – darunter viel Roggen und Gerste – stammt aus der eigenen Landwirtschaft und wird ohne den Einsatz von Gentechnik auf den 200 Hektar großen Feldern angebaut. Rund 7,5 Tonnen Futter, das in der Mahl- und Mischanlage direkt auf dem Hof hergestellt wird,

**7,5**  
Tonnen Futter  
fressen die Schweine täglich.  
Das gesunde rohfaserhaltige  
Futter wird direkt auf dem  
Hof hergestellt

fressen die Schweine jeden Tag. Das gesunde rohfaserhaltige Futter wirkt sich auf die Qualität und den Geschmack des Fleisches aus, weiß der Schweineexperte. „Das Fleisch unserer Strohschweine hat kein wässriges Schwabbelfett, sondern weist eine feste Struktur und eine feine Fettmarmorierung auf.“

## Griff in die Trickkiste

Schlagen trotz des guten Futters und der ausreichenden Beschäftigung die Ringelschwänze im wahrsten Sinne einmal Alarm, dann hilft ein Griff in die Trickkiste. „Für solche Momente habe ich eine besondere Überraschungsbox parat. Wie bei streitenden Kindern wirkt diese meistens sofort“, verrät der Schweinehalter. Bälle, Seile, ein Sack voll Fischmehl, eine Schaufel Silage von der Biogasanlage oder ein Bund Heu bringen Abwechslung in den Stallalltag und sorgen bei den Schweinen wieder für gute Laune.

## Ausgezeichnetes Stallkonzept

Das nachhaltige Stallkonzept von Familie Hohls wurde bereits mehrfach ausgezeichnet, so zum Beispiel 2021 mit dem

Innovationspreis der Initiative Tierwohl mit Partnern aus der Fleischindustrie oder mit dem Preis der Tiergesundheit 2022. Über 4,5 Millionen Euro hat Jan-Hendrik Hohls in den letzten Jahren in die Umbauarbeiten für mehr Tierwohl und Klimaschutz investiert. „Wir haben das Glück, dass viele Verbraucher in der Region unsere Produkte zu schätzen wissen und bereit sind, dafür einen höheren Preis zu zahlen. Aber wir brauchen zusätzlich staatliche Transferleistungen, sonst würden wir das nicht hinbekommen“, bekräftigt der Betriebsinhaber.

## Wissensaustausch fördern

Sein großes Fachwissen gibt Jan-Hendrik Hohls an Berufskollegen, Berater und Behörden weiter. Auch Amtstierärzte sind regelmäßig auf dem Hof zu Gast und erhalten Einblicke in das besondere Haltungskonzept. Zu den Besuchern zählte ebenfalls Bundesminister für Ernährung

und Landwirtschaft Cem Özdemir. Der Politiker, der seit seinem 17. Lebensjahr Vegetarier ist, zeigte sich beeindruckt von der ganzheitlichen Schweineaufzucht und Haltung. „Er war sehr interessiert, und wir haben uns gegenseitig viele Fragen gestellt und uns ausgetauscht. Zum Schluss saß der Minister mitten im Stall und hat mit den Ferkeln gespielt“, erinnert sich Hohls lachend.

## Pläne für die Zukunft

In den kommenden Jahren möchte der engagierte Landwirt weitere Maßnahmen zur Steigerung des Tierwohls und des Klimaschutzes umsetzen. „Wenn wieder genug Geld in der Kasse ist, möchte ich gerne am Sauenstall einen Auslauf anbauen. Außerdem sollen die noch freien Dächer auf dem Hof mit Fotovoltaikanlagen ausgerüstet werden, das wird unser nachhaltiges Hofkonzept perfekt abrunden.“

**„Das Fleisch unserer Strohschweine hat kein wässriges Schwabbelfett, sondern weist eine feste Struktur und eine feine Fettmarmorierung auf“**

FOTOS: TRUTSCHEL/PHOTOTHEK.DE

LANDWIRTIN FÜR EINEN TAG

# Statt Rettungswagen mal Traktor

**Regine Blaschke** wollte wissen, wie der Alltag eines Landwirts abläuft. Deshalb bewarb sich die Rettungsdienstmitarbeiterin bei der Aktion „Landwirt für einen Tag“ des Netzwerks Forum Moderne Landwirtschaft



Am mobilen Hühnerstall konnte Regine ein Huhn auf den Arm nehmen und das fluffige Gefieder auf ihrer Haut spüren

**„Regine war sehr interessiert. Sie hat sofort mit zugewinkt, und wir erklärten alles, was sie wissen wollte“** Jens Häußermann

Woran erkennt man, ob das Huhn ein weißes oder ein braunes Ei legt? **Jens Häußermann** wusste die Antwort sofort, und seine Besucherin **Regine Blaschke** staunte nicht schlecht. Die Lösung lautet: Man erkennt es an der Ohrmuschel des Huhns. Ist sie weiß, kann man davon ausgehen, dass auch das Ei weiß ist. Ist sie dunkel, ist das Ei in der Regel braun.

Überhaupt zeigte sich die Notfall-sanitäterin begeistert von dem großen Fachwissen, über das die Häußermanns verfügen, und über die hohen Anforderungen, mit denen die Landwirtschaft täglich konfrontiert wird. „Ich kann jetzt verstehen, warum so viele Höfe sterben“, sagte sie am Ende ihres Besuchs auf dem Micheleshof in der baden-württembergischen Gemeinde Leutenbach.

## Stadtmensch trifft aufs Landleben

Doch zurück zum Anfang: Einen ganzen Tag lang besuchte die bei Stuttgart lebende 47-Jährige die Familie Häußermann, die in zwölfter Generation den Betrieb mit zwei Hühnermobilen und zwei Hofläden führt und auf ihren 120 Hektar großen Feldern unter anderem Erdbeeren, Kartoffeln, Weizen, Soja, Karotten und Rhabarber anbaut.

„Ich bin ein typischer Stadtmensch. Leider“, sagt Regine Blaschke. „Aber ich liebe die Natur und finde alle Berufe spannend, die sich mit der Produktion von regionalen Lebensmitteln, Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit auseinandersetzen.“ Bereits im vergangenen Jahr bewarb sie sich über Instagram bei der Aktion „Landwirt für einen Tag“, die vom Forum Moderne Landwirtschaft schon im fünften Jahr organisiert wird. Im Mai ging ihr Wunsch in Erfüllung. Und das Beste: Der landwirtschaftliche Betrieb, bei dem sie hinter das Hoftor schaute, lag nur wenige Kilometer von ihrer Wohnung entfernt.

Um gut vorbereitet zu sein, setzte sich Regine Blaschke, die in ihrem beruflichen Alltag um das Wohl kranker und

verletzter Patienten kämpft, mit Jens Häußermann in Verbindung, dem Juni-orchef des Micheleshofs. Sie sollte sich möglichst Gummistiefel anziehen und Kleidungsstücke, die dreckig werden dürften, empfahl ihr der junge Landwirt.

„Pünktlich um acht Uhr war ich auf dem Hof. Als Erstes besichtigten wir den mit grünem Licht beleuchteten Kartoffelkeller. Grün, damit die Kartoffeln nicht austreiben. In riesigen Behältnissen werden hier die Kartoffeln gelagert“, erzählt die Baden-Württembergerin. „Ein hypermodernes und intelligentes Lüftungssystem sorgt für die richtige Temperatur. In diesem Lagerkeller werden auch die Kartoffeln mithilfe großer Maschinen sortiert und verpackt. Darüber habe ich mir vorher noch nie Gedanken gemacht“, beschreibt Regine Blaschke das Erlebte. „Richtig gestaunt habe ich über den großen Kartoffelernter. Ich wünschte mir, ich dürfte darauf einmal mitfahren.“

Später ging es zu den Erdbeerfeldern, wo Regine Blaschke viele Fragen zur Düngung, zum Pflanzenschutz und zu den Arbeitsbedingungen der Pflücker stellen konnte. „Regine war sehr interessiert“, ist Jens Häußermann aufgefallen. „Sie hat sofort mit zugewinkt, und wir erklärten alles, was sie wissen wollte.“

## Aktion mit Tiefgang

Bereits zum zweiten Mal machen die Eigentümer des Micheleshofs mit bei der Aktion „Landwirt für einen Tag“. „Es ist eine gute Möglichkeit, mit Menschen ins Gespräch zu kommen, die sonst nichts mit der Landwirtschaft zu tun haben“, sagt der Landwirt. „Die meisten können sich einfach nicht vorstellen, wie kräftezehrend und anspruchsvoll es ist, wenn der eigene Erfolg vom Wetter abhängt. Wir hatten im Juni Starkregen mit Überflutungen, Hagel und Sturm. Das beeinflusst intensiv die Frühkartoffel- und Erdbeerernte“, erläutert der studierte Agrarwissenschaftler.

Doch statt zu resignieren, erweitert die Familie stetig ihre Produktpalette, die sie in zwei Hofläden anbietet. Dazu



**Mit TV-Team:** Am Tag, als Regine auf dem Micheleshof zu Besuch war, drehte ein TV-Team einen Beitrag über den Betrieb. Im Vordergrund oben Jens Häußermann

Besonders angetan war Regine Blaschke von den frei laufenden Hühnern und dem mobilen Stall

gehören unter anderem frische Eier von ihren Freilandhühnern, die sie in mobilen Hühnerställen halten.

„Mein Obst, Gemüse und Eier kaufe ich ab jetzt nur noch in den Hofläden der Häußermanns“, hat Regine Blaschke entschieden. „Sie liegen nicht weit weg von meinem Zuhause, und jetzt weiß ich auch genau, welcher Aufwand und wie viel Liebe in den Produkten stecken.“

Regine Blaschke wäre gerne noch länger auf dem Hof geblieben. Sie hat viele spannende Eindrücke gesammelt und Menschen mit viel Sachverstand getroffen. „Die Häußermanns kennen nicht nur jedes Unkraut auf ihren Feldern und wie man dieses möglichst schonend entfernt, sie wissen auch so viel über ihre Tiere. Es war eine Freude, den Micheleshof zu besuchen“, sagt die „Landwirtin für einen Tag“ zum Abschluss der Aktion.

Und warum der Hof Micheleshof heißt, weiß Regine Blaschke nun auch. Seit 1676 war es immer ein Michael, der den Betrieb geleitet hat. Deshalb heißt auch Jens Häußermann mit Zweitnamen Michael. ■

## Impressum

### Herausgeber:

Forum Moderne Landwirtschaft e. V.  
Fanny-Zobel-Str. 7, 12435 Berlin  
Telefon: 030/814 55 55-00  
info@moderne-landwirtschaft.de  
www.moderne-landwirtschaft.de

### Verantwortlich für den Inhalt:

Lea Fließ  
**Projektverantwortlich:** Renate Wegert  
**Redaktion:** Catrin Krawinkel  
**Artdirektion, Gestaltung:** Anja Giese  
**Lektorat:** Barbara Wirt  
Schlussredaktion Hamburg  
**Litho:** Hockmart GbR  
**Druck:** Roelofs GmbH  
Neue Straße 2  
49808 Lingen

Nachdruck und Reproduktion sind nach schriftlicher Genehmigung durch das Forum Moderne Landwirtschaft möglich.

Im Interesse der Lesbarkeit haben wir auf durchgängig korrekte, aber sperrige Gender-Formulierungen verzichtet. Dennoch sind ausdrücklich alle Geschlechter gemeint.

 @modernelandwirtschaft



# Erlebnisreise nach Berlin zu gewinnen



**VERLOSUNG**  
**3x2 Tickets**  
für die Grüne Woche in Berlin  
Plus jeweils  
2 Hotelübernachtungen  
im Doppelzimmer

Wir verlosen 3x2 Tickets für die Grüne Woche in Berlin. Zwei Übernachtungen im Doppelzimmer im Designhotel „Ku'Damm 101“ inklusive

FOTOS: MESSE BERLIN, FML/  
FOTOGRAFIXX, ISTOCKPHOTO



Scannen Sie einfach diesen QR-Code oder gehen Sie online unter [www.moderne-landwirtschaft.de/quiz-magazin-02-2024/](http://www.moderne-landwirtschaft.de/quiz-magazin-02-2024/) und beantworten Sie die Quizfrage:

**Wie heißt der Instagram-Account vom Forum Moderne Landwirtschaft ?**

**Unser Tipp:** Die Antwort finden Sie, wenn Sie das Magazin aufmerksam lesen.



**Grüne Woche**

Die neuesten Trends aus Landwirtschaft, Ernährung und Technik hautnah erleben und entdecken: Mit unserem Gewinnspiel haben

Sie die einmalige Chance, im kommenden Jahr bei der Grünen Woche in Berlin ein Wochenende lang dabei zu sein. Auf der weltgrößten Agrarmesse präsentiert das Forum Moderne Landwirtschaft mit Partnern den Erlebnisbauernhof mit vielen Attraktionen und Wissenswertem rund um die moderne Landwirtschaft. Zwei Hotelübernachtungen im Designhotel „Ku'Damm 101“ machen den besonderen Ausflug in die Hauptstadt perfekt!

#### Und so können Sie gewinnen:

Wenn Sie das Magazin aufmerksam gelesen haben, ist die links stehende Preisfrage ganz leicht zu beantworten! Wir drücken Ihnen die Daumen und sehen Sie mit ein bisschen Glück vom 24. und 25. Januar 2025 an unserem Messestand in Berlin.

