

## Hofgemeinschaft Heggelbach



Die reizvolle hügelige Landschaft zwischen dem Überlinger See im Süden und dem Donautal im Norden nennt man Linzgau. Hier befindet sich der kleine Weiler Heggelbach. Umgeben von seinen Weiden, Wiesen und Äckern liegt der Demeterhof der Hofgemeinschaft .

Vor 28 Jahren haben sich drei junge Familien zusammengetan, um gemeinsam einen landwirtschaftlichen Betrieb biologisch-dynamisch zu bewirtschaften. Hier in Heggelbach konnten wir einen Hof erwerben, der uns die Möglichkeit gab, eine vielseitige Landwirtschaft aufzubauen.

Da die vorhandene Resthofstelle für 3 Familien nicht genügend Wohnraum bot und auch die landwirtschaftlichen Gebäude nicht unseren Vorstellungen einer modernen Tierhaltung entsprachen wurde zuerst einmal gebaut. Aus einem alten Anbindestall wurde ein Boxenlaufstall für die Kühe mit moderner Melktechnik ( Melkstand) und die Schweine durften von einem Spaltenboden in einen mit Stroh eingestreuten Tieflaufstall umziehen. Aus einer alten Schnapsbrennerei entstand eine Käserei, um die gesamte Milch des Hofes zu Käse zu verarbeiten. Gleichzeitig wurde ein neues Wohnhaus gebaut.

Nach ca. 8 jähriger Aufbauphase gab es eine größere Krise, da eine der Gründerfamilien die Hofgemeinschaft verlassen wollte. Finanziell konnte die Mercurialis Gemeinschaft, ein gemeinnütziger Verein aus dem Umfeld des Hofes, helfen, indem sie die Grundflächen des Hofes (ca. 40 ha) übernahm und den übrigen Gesellschaftern seit dem verpachtet.

Die nächsten 8 Jahre waren geprägt von Umstrukturierungen betrieblicher und sozialer Art um die Lücke wieder zu schließen. Neue Konzepte wurden erarbeitet, um die Betriebsgemeinschaft rechtlich sicherer und zukunftsfähig zu gestalten. Großer Wert wurde dabei auf die Ein- und Ausstiegsmöglichkeiten von Gesellschaftern gelegt.

So bietet der Hof den Gesellschafterfamilien für die Zeit ihrer Tätigkeit innerhalb des Betriebes eine Existenzgrundlage. Die gesamte Betriebsgemeinschaft hat sich verpflichtet, während dieser Zeit für die Alterssicherung der Gesellschafter aufzukommen. So sehen wir den Heggelbachhof als einen Generationenhof, in dem sich Jung und Alt gegenseitig mit ihren Fähigkeiten unterstützen. Diese inhaltliche Arbeit hat sich bewährt.

Mittlerweile leben und arbeiten in Heggelbach 5 Familien.

Zu den zwei Gründerfamilien sind in den letzten Jahren drei junge Familien dazu gekommen. So sind die Gesellschafter heute zwischen 30 und 60 Jahre alt, umringt von einer großen Kinderschar.

„Alle Mitglieder der Hofgemeinschaft Heggelbach, also Gesellschafter mit Familien und Mitarbeiter/innen, machen es sich zur Aufgabe, den Heggelbachhof nach der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise in all seinen Möglichkeiten zu gestalten und zu entwickeln. Unter Berücksichtigung der Lebensumstände muss für alle Beteiligte und ihre Familien ein menschlicher Rahmen gewährleistet sein.“ ( Präambel unseres Leitbildes )

Grundsatz der biologisch -dynamischen Landwirtschaft ist ein geschlossener Betriebskreislauf. Basis ist die Vielfalt des Betriebes, die sich gegenseitig ergänzt und belebt. So sind wir ständig gefordert zu beobachten, wie sich unsere Tätigkeit auf den gesamten Betriebsorganismus auswirkt, denn unser hohes Ziel ist es, eine gesunde nachhaltige Landwirtschaft zu betreiben, die Nahrungsmittel hervorbringt, die den Menschen wirkliche Lebens-Mittel sein können.

Durch langfristige Investitionen in der Vergangenheit aber auch zukunftsweisende Umsetzung konnte der Aufbau und die Kontinuität unserer verschiedenen Standbeine gesichert werden.

Von anfänglich 50 ha ist die Betriebsfläche auf 150 ha gewachsen.

Heute werden 80 ha Acker, 60 ha Wiesen und Weiden und 6 ha Wald bewirtschaftet. Die restlichen Flächen sind Hofflächen und Biotope.

### **Ackerbau:**

Von den Ackerflächen werden ca. 25 ha mit Feldgemüse( Zwiebeln, Sellerie, Rote Bete ,Pastinaken, Zuckermais und Wurzelpetersilie) und 12 ha mit Kartoffeln bestellt. Eine Besonderheit ist die frische Verarbeitung von Zuckermais und Roter Bete direkt auf dem Hof. Ca.40 ha werden zur Erzeugung von hofeigenem Futter für Kühe und Schweine benötigt.

### **Viehhaltung**

Der heutige Milchkuhbestand ist eine 50 köpfige Braunviehherde mit Nachzucht. Schon von Anfang an wurde hier auf eine artgerechte Tierhaltung großen Wert gelegt. Die Tiere erhalten nur hofeigenes Futter. Im Sommer sind sie zwischen den Melkzeiten auf der Weide, in den Wintermonaten sind sie im Laufstall mit „ Kuhterrasse“. Die Milchviehfütterung besteht ausschließlich aus Grünfutter, Weidegang und Heu , da die Milch auch zur Herstellung von Hartkäse verwendet wird.

Des weiteren werden 120 Schweine gemästet. Sie sind die idealen Verwerter der aus der Käserei anfallenden Molke und den Resten der Gemüseaufbereitung und dem Kuhstall.

Schafe, Ziegen, Hühner und Gänse beleben zusätzlich das Hofbild.

### **Käserei**

In der Käserei werden ca. 200.000 l Milch /Jahr verarbeitet. Es kommt nur hofeigene Milch zum Einsatz. In der gut eingerichteten Käserei werden handwerklich vier Käsesorten hergestellt: Bergkäse, Schibli, Tilsiter und Camembert.

### **Ferienwohnung**

2007 konnten wir endlich das alte Bauernhaus ausbauen und renovieren.

Dabei entstanden drei Ferienwohnungen, die seither gerne von Familien mit Kindern besucht werden.

### **Vermarktung**

Unser Käse wird überwiegend regional vermarktet. Er ist in fast allen guten Lebensmittelgeschäften sowie in etlichen Gastronomiebetrieben der Bodenseeregion zu finden.

Unser Gemüse wird hauptsächlich an einen heimischen Biogroßhandel und drei weitere Lebensmittelketten im süddeutschen Raum verkauft. Zur Sicherung des Absatzmarktes haben wir uns mit 8 weiteren Betrieben der Region zusammengeschlossen. Anbauabsprachen und regelmäßige Treffen mit den Großhändlern erfordern viel Engagement, ermöglichen aber auch, auf die ständigen Veränderungen am Markt besser zu reagieren.

### **Buchhaltung**

Unsere Betriebszweige sind so eingerichtet, dass sie überschaubar sind und von den jeweils verantwortlichen Betriebsleitern eigenständig geführt werden können. Sie werden in der Buchhaltung als eigene Kostenstellen erfasst. Jeder Betriebszweigleiter erstellt am Anfang jedes Wirtschaftsjahres einen Etat, so dass im vierteljährlichen Rhythmus alle Beteiligten sich ein Bild über die gesamte Betriebssituation machen können.

### **Energie**

Vor fünf Jahren setzten wir uns zum Ziel, zusätzlich zu unserem biologisch-dynamischen Betriebskreislauf auch einen nachhaltigen Energiekreislauf aufzubauen. Wir erarbeiteten zusammen mit der Fa. Gertec eine Studie über die benötigte Energie des Hofes. Eine Biogasanlage kam für uns nicht in Frage, da es für uns wichtig ist, unsere Ackerflächen ausschließlich zur Erzeugung von Lebensmitteln zu nutzen.

Seit 2006 liefert eine Photovoltaikanlage auf dem Dach unserer neuen Heubergehalle Strom.

Durch die bereits genannte Studie, kamen wir zu der Erkenntnis, dass für einen nachhaltigen Energiekreislauf die bessere Nutzung der Primärenergie wesentlich ist. Dies war ausschlaggebend für die Entscheidung zur Stromerzeugung mit Wärmenutzung.

So wurden wir auf den Joos Vergaser der Firma Spanner RE2 GmbH aufmerksam. Der Holzvergaser wird mit Hackschnitzel betrieben. Das dabei entstehende Gas treibt den Motor des Blockheizkraftwerkes an. Der dadurch erzeugte Strom wird nach dem EEG ( Erneuerbare Energien Gesetz ) in das Stromnetz eingespeist. Der Motor wird mit Wasser gegen Überhitzung gekühlt. Das somit entstehende „Abfallprodukt“ Wärme wird für den Heizbedarf des gesamten Hofes genutzt. Im Dezember 2008 wurde nach einem Jahr Vorlaufzeit in Heggelbach die erste Anlage der Firma in Betrieb genommen. Im März dieses Jahres hatten wir einen Tag der offenen Tür, um diese erste Holzvergaseranlage zur Gewinnung von Wärme und Strom in unserer Region der Öffentlichkeit vorzustellen.

Wärme und Strom dezentral aus heimischer Biomasse bereitzustellen, bedeutet eine enorme Steigerung der regionalen Wertschöpfung.

Zu unserem biologisch -dynamischen Konzept gehörte auch von Anfang an die Erhaltung und Gestaltung des Landschaftsbildes. So legten wir in der Vergangenheit insgesamt vier km Hecken zwischen den Äckern an, um für die heimischen Tierwelt Lebensraum zu schaffen und dadurch ein gesundes Ökosystem zu erhalten. Die Streuobstwiesen werden kontinuierlich erneuert und gepflegt. Diese Maßnahmen tragen nun ebenfalls zur Versorgung unserer BHKW-Anlage bei.

Wir fühlen uns verantwortlich für die nachkommende Generation. Wir bilden seit 26 Jahren regelmäßig Landwirte/innen aus und bieten pro Jahr für 15-20 Schüler und Studenten Praktikumsplätze an.

Damit unser gesamt betriebliches Konzept nachhaltig bleibt und auch über einen längeren Zeitraum wirksam ist, arbeiten wir regelmäßig mit allen Beteiligten an unserem Leitbild: (Auszüge)

Wir wollen an der Erhaltung und Verbesserung der landwirtschaftlichen Lebens- und Existenzgrundlage mit Hilfe der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise arbeiten:

- gesunde Lebensmittel erzeugen.
- einzelne Betriebszweige so einrichten, dass sie überschaubar sind und von den jeweils verantwortlichen Betriebsleitern geführt werden können.
- in den Bereichen des Umweltschutzes und Alternativ-Energien aktiv sein.
- im Bereich der Volkspädagogik, bei Naturschutzaufgaben und bei der Betriebsentwicklung mit dem Mercurialis-Verein zusammenarbeiten.
- für den Heggelbachhof die Kapitalsituation zukunftsfähig gestalten.
- an der Hof- und Landschaftsgestaltung arbeiten durch:

Pflege und Verschönerung des Hofareals  
Gehölzpflege  
Pflege von Kleinbiotopen u.s.w..

Das gesamtbetriebliche Konzept ist auch auf andere Betriebe übertragbar.

Unsere Ziele sind im Leitbild festgehalten. Sie sind nicht zeitlich begrenzt, aber ihre Richtung muss verinnerlicht und gelebt werden. Das bedeutet eine hohe Bereitschaft zur persönlichen Entwicklung und Standvermögen.

Mit unseren betrieblichen und sozialen Erfahrungen sind wir im regelmäßigen Austausch mit interessierten Menschen.

Als Besonderheit sei noch unser alle 2 Jahre stattfindendes „Heggelbacher S´Phinxfest“ erwähnt. Dies ist bereits ein bekannter Höhepunkt in der Region und schafft eine Verbindung sowohl innerhalb des kleinen Weilers, als auch mit den Menschen der Umgebung.