



Drei Sorten Biomehl entstanden aus der ersten Ernte von den Feldern rund um den Pfefferhof bei Wetterfeld. Im kommenden Jahr soll die Sorte Emmer dazu kommen. Fotos: Alexander Laube

# Die Sprache der Natur verstehen lernen

## Der Pfefferhof hat auf Biobetrieb umgestellt – Der Weg dorthin war nicht immer leicht

Von Alexander Laube

**Pfefferhof.** Dass der Weg vom konventionellen zum Biobetrieb ein steiniger ist, hat Stefan Pfeffer wortwörtlich auf seinen Feldern feststellen können. „Am Anfang sah es aus wie in einem Steinbruch“, erinnert er sich. Seit nunmehr zweieinhalb Jahren ist der Hof biozertifiziert. Nach Ablauf einer Umstellungsphase konnten Ende vergangenen Jahres drei Sorten Biomehl auf den Markt gebracht werden.

Nach Jahren in der konventionellen Landwirtschaft festigte sich bei Sepp und Stefan Pfeffer die Erkenntnis, dass nur der überlebt, der dem Preisdruck des Weltmarktes standhalten kann und Jahr für Jahr Spitzenträge einfährt. Bei den hiesigen kargen und noch dazu trockenen Böden in Kleinstrukturen ist es zudem kaum möglich, mit den riesigen Betrieben im Osten oder im Ausland zu konkurrieren.

Sie wollen aber nicht alles schlecht heißen, was ihre Berufskollegen machen. Im Gegenteil. Jeder habe seine Motivation und die ihre sei eben, nachhaltig für Landschaft und Leute zu wirtschaften. Deshalb reife der Gedanke, den Pfefferhof auf Biobetrieb umzustellen. Das

Zertifizierungsverfahren über die Marke Naturland – ein Verband mit bundesweit 4000 Erzeugern – war nur ein Teil der Herausforderung.

**„Man muss die Böden füttern, nicht die Pflanze“**

Zunächst galt es, die Böden von der konventionellen Bewirtschaftung zu regenerieren, Humus aufzubauen. Den Kompost ohne Tierhaltung – Milchkühe gibt es am Pfefferhof seit über drei Jahrzehnten nicht mehr – selbst herzustellen, ist gar nicht so einfach. Er entsteht aus Hackschnitzelabsiebung, Grünschnitt, Kleegras und Pferdemit, versetzt mit effektiven Mikroorganismen. „Man muss die Böden füttern, nicht die Pflanze“, lautet Stefan Pfeffers Credo. Nur wenn der Regenwurm Nahrung hat, kann er die Wurzeln mit versorgen. Untrügliches Zeichen für eine hohe Dichte an Regenwürmern sind die Scharen von Möwen, die sich beim Ackern hinter dem Pflug auf der frischen Erde niederlassen. Ein Bild, das man in der intensiven Landwirtschaft immer seltener sieht. Stefan Pfeffer ackert mittlerweile bevorzugt nachts, wenn die Möwen schlafen. Aber auch Rehe, Hasen und

Störche können bereits wenige Jahre nach der Bio-Umstellung auf den Feldern gesichtet werden. Über den Winter bleibt vieles stehen, was als Nahrung dient. Stefan Pfeffer versucht, der Natur das zurückzugeben, was die Pflanzen aufbrauchen. Raps, Mais und Weizen beispielsweise sind Zehrer. Eine mindestens fünfgliedrige Fruchtfolge mit hohem Kleegrasanteil und Leguminosen, also Hülsenfrüchtlern, gibt dem Boden Leben.

Da zur Unkrautbekämpfung ein Striegel lediglich oberflächlich eingesetzt wird, können schon kleine Steine stören. Vor allem zu Beginn der Umstellung war das Steinvorkommen auf den Feldern deutlich zu sehen. Was früher mühsame Handarbeit war, erledigt heute ein automatischer Steinesammler, den Pfeffer auch als Lohnunternehmer anbietet. Gespritzt wird im Biobetrieb tatsächlich auch. Allerdings keine Pestizide, Herbizide oder Fungizide. Diese sind strengstens verboten und würden bei jeder Bodenprobe noch Monate später nachkommen sein. Wenn ein Traktor mit Spritze auf Pfeffers Feldern unterwegs ist, dann nur, um ökologische Pflanzennährstoffe zu verteilen. Überhaupt unterscheiden sich die

Arbeitsweisen und -zeiten von denen der konventionellen Landwirte. Bestimmte Arbeiten können nur bei bestimmten Wetterlagen oder Bodenverhältnissen vorgenommen werden. Stefan Pfeffer ist es deshalb wichtig, alles selbst zu machen. Die Erfahrungswerte musste er über die Jahre erst sammeln, quasi die Sprache der Natur verstehen lernen. „Wenn es dich nicht selbst interessiert, brauchst du nicht damit anzufangen“, überlegt er. Essenzielle Tipps gab es beispielsweise vom Bodenpionier Josef Hägler aus Wernberg. Aber auch der Naturland-Verband leistete Aufbauhilfe als wichtiger Ansprechpartner.

**Kurze Vertriebswege und transparente Verarbeitung**

Die Umstellung auf den Biobetrieb erfolgte zum 1. Juli 2017. Nach einer Umstellungsphase von zwei Jahren konnte die Ernte erstmals im Herbst zu Speiseware verarbeitet werden. Weizen, Dinkel und Roggen wuchs auf den Feldern der Familie Pfeffer. Getreide, das auf dem Biosektor derzeit nachgefragt wird. Den Markt beobachten ist für den Vertrieb nämlich unabdingbar. Mit den Rewe-Märkten in Roding und der Bäckerei Kraus in Mitterdorf habe man zudem zwei Partner gefunden, die Regionalität schätzen. Verarbeitung und Verkauf erfolgen ohne Preisdiktat des Welthandels und ohne lange Wege. „Das ist hald einfach ehrlich, weil jeder nachvollziehen kann, wo das Getreide herkommt und was daraus geworden ist“, betont Sepp Pfeffer.

Auch die Metzgerei Brey in Wetterfeld bietet das Mehl aus dem Ort an, das übrigens in einer auf Bio spezialisierten Mühle bei Floß in der nördlichen Oberpfalz gemahlen wird. „Es wird nichts zusammengeschnitten. Es ist bis zum letzten Körnchen das eigene Mehl“, nennt Stefan Pfeffer die Vorzüge der Gailertsreuther Mühle. Die 25-Kilo-Säcke lagern in einer eigens umgebauten Garage, wo von Hand das Abfüllen und Verschließen erfolgt. Versehen mit einem – natürlich regionalen – Etikett aus der Kalsinger Druckerei Piendl, sind die Beutel zu einem oder zweieinhalb Kilo fertig zum Verkauf.

Im Herbst hat Stefan Pfeffer einen Hektar Emmer angebaut. Wenn der Plan aufgeht, kann er in diesem Jahr Mehl aus dem Urgetreide anbieten und damit sein Sortiment erweitern.



Stefan und Bernadette Pfeffer präsentieren das Biomehl, das direkt am Hof abgepackt und mittlerweile an verschiedene Vertriebsstellen ausgeliefert wird.