

Mehr zum Thema: **Umstellung auf Bio läuft bisher schleppend**

Traum vom bunten Bauernhof

Franziska Dörr baut ihre Landwirtschaft und das Landcafé in Gilsa in einen bio-dynamischen Betrieb um

Von Rainer Schmitt

GILSA. Franziska Dörr hat einen Traum: Sie möchte einen bunten Bauernhof mit vielen Tieren. Der Schwerpunkt soll auf der Milchwirtschaft liegen und die Kühe mit Hörnern sollen nicht im Stall stehen, sondern auf der Wiese grasen.

Verwirklichen möchte die 26-jährige ausgebildete Landwirtin ihren Traum mit ihrem Lebenspartner Gregor Scholz (35) auf ihrem elterlichen Hof in Gilsa. „Es hätte zu weh getan, wenn die Kühe vom Hof abtransportiert worden wären und die Landwirtschaft nach mehreren Generationen beendet hätte.“ Doch wie die Eltern wollte sie nicht wirtschaften. Sie möchte eine ökologische Landwirtschaft mit einer Kuhherde, vielfältigem Ackerbau und einer Direktvermarktung im Landcafé Gilsa.

Erste Schritte sind getan

Die ersten Schritte zur Umstellung sind schon gemacht und mit der Ernte im kommenden Jahr soll die Umstellung der Landwirtschaft abgeschlossen sein. Die bislang 20 Kühe und eine kleine Rinderherde stehen inzwischen nicht mehr nur im Stall, sondern grasen ab dem Frühjahr auf der Weide. Im Winter sollen unter anderem Heu und Rüben gefüttert werden. Silage werde nicht mehr eingesetzt, sagt Dörr. Darüber hinaus soll Plastik so weit irgend möglich vom Betrieb und auch aus dem Café verschwinden. Ziel ist es, Heumilch zu



Neuausrichtung: Franziska Dörr (26) und Gregor Scholz (35) mit ihrer Rinderherde. Dörr stellt ihren elterlichen Hof in Gilsa auf eine bio-dynamische Landwirtschaft um.

Foto: Schmitt

produzieren, die über den Bio-Verband Demeter vermarktet werden soll, erklärt Dörr. Darüber hinaus sollen die Kälber entweder in die Nachzucht oder die Mast. Dazu wollen die beiden 100 Hektar Land bewirtschaften, je eine Hälfte Acker und Grünland. Dabei gilt es in einem Ökobetrieb, die Fruchtfolge auf den Feldern streng zu beachten, damit die Böden nicht erschöpft werden. Doch nicht nur die Landwirtschaft wird neu ausgerichtet, auch das Café, das es seit dem Jahr 2003 gibt, wurde schon erneuert. Der Gastraum wurde gestrichen und an den Fenstern hängen neue Gardinen. Unverändert

backt Jutta Schneider-Dörr die Kuchen, jetzt allerdings mit biologischen Zutaten. Neue Teller von einer Töpferei aus Hundshausen stehen auf dem Tisch und die Milch für den Kaffee gibt es in kleinen Tonkännchen. Aus dem Sortiment verschwunden sind die E-Zusätze, der Kaffee kommt aus

der Rösterei in Gudensberg, das Öl aus der Ölmühle in Dörla und der Käse vom Kellerwaldhof Oberurff.

Im Café gibt es künftig ein Angebot von Fleisch, Milch und Äpfeln vom eigenen Hof, ergänzt durch Käse und andere Produkte von Selbstvermarktern aus der Region, sagt

Dörr. Bier- und Weinproben sollen das Angebot im Café ergänzen. Dass all dies aus der bio-dynamischen Landwirtschaft stammt, steht für Dörr außer Frage. „Man muss etwas in und aus der Region machen, sonst sterben die Dörfer aus“, sind Franziska Dörr und Gregor Scholz überzeugt.

HINTERGRUND

Genussrechte sollen Startkapital für neuen Kuhstall einwerben

Für ihr Projekt eines öko-dynamischen Bauernhofs brauchen Franziska Dörr und Gregor Scholz Startkapital, unter anderem, um einen neuen Kuhstall zu bauen. Um einen

Teil des Geldes zu bekommen, wollen sie sogenannte Genussrechte herausgeben. Damit sollen Projekte im Außenbereich realisiert werden. Ein Genussrecht hat eine Mindest-

zeichnungssumme von 500 Euro und maximal 5000 Euro. Die Laufzeit beträgt fünf bis 15 Jahre. Die Zinsen von drei Prozent werden als Warengutscheine ausgezahlt. (ras)