

WND



**Bild oben:** Noch baut Olaf Schlosser unter anderem Kartoffeln an. Aber ob das in Zukunft noch der Fall sein wird, ist derzeit offen. Denn die Trockenheit macht deren Anbau schwieriger. **Bild unten:** Auch Rindfleisch vom Angus-Rind – in Bio-Qualität – vermarktet der Buchwaldhof in seinem Hofladen. FOTOS (2) B&K

## SERIE HOFGESCHICHTEN

# Ja zum gesunden Lebensmittel

Seit 2015 wird der Buchwaldhof in Urexweiler nicht mehr konventionell bewirtschaftet.

VON THORSTEN GRIM

**UREXWEILER** Seit 1999 bewirtschaftet Olaf Schlosser am Ortsausgang von Urexweiler den Buchwaldhof – nachdem Vorbesitzer Franz Brehm verstorben war. „Meine Mutter stammt vom Faulenberger Hof bei Mainzweiler. Auch mein Papa war gelernter Landwirt“, beschreibt Schlosser seine Wurzeln. Er selbst ist Agrar-Techniker, war in der Beratung tätig, „und wir sind, nachdem wir sozusagen bisschen auf der Reise waren, 1998 ins Saarland zurückgekommen“. Dass er in Urexweiler landete, sei Zufall gewesen.

„Mit vier Leuten – meine Mutter, mein Vater, meine Frau und ich – haben wir 1999 hier begonnen.“ Drei Kinder gibt es: Sophie, Johanna und Max. Während Johanna ihren Lebensmittelpunkt inzwischen in Mainz hat und Max in der Schweiz, arbeitet Sophie als Agrar-Ingenieurin bei der Landwirtschaftskammer und bringt sich in den elterlichen Betrieb ein. „Haupt-Arbeitskraft sind mein Vater und ich.“ Olafs Mutter Irmgard sei 2010 „viel zu früh gestorben“.

Als die Schlossers den Hof übernahmen, wurde der zunächst konventionell bewirtschaftet. „2015 haben wir dann auf Bio umgestellt“, erzählt Olaf Schlosser. „Der Hauptbeweggrund war, dass mir im Laufe der Jahre immer klarer wurde, dass in der konventionellen Landwirtschaft einfach zu viele chemische Wirkstoffe eingesetzt werden.“ Stoffe, die hauptsächlich auf die Mikro-Organismen wirken, „also auf Bakterien, Pilze und Viren“. Bringe man besagte

Wirkstoffe aus, töte man die Mikro-Organismen ab und verändere die Gleichgewichte und das Gesamtgefüge im Boden.

„Und die Stoffe bleiben ja nicht nur im Boden, sondern sie reichern sich in der Pflanze an, sie gehen aber auch ins Wasser und verbreiten sich über die Luft – und das ist ja das Verfluchte: Die Verdunsten und kommen in die Atmosphäre, wo sie sehr große Distanzen überwinden, und letztlich an Standorten runterkommen, wo eigentlich nichts dergleichen angewandt wird.“ Das sei auch für den Menschen schädlich, „denn unser Darm-System ist identisch mit dem Boden-System. Das heißt, wenn man die Mikro-Organismen im Boden reduziert, reduziert man automatisch auch die Mikro-Organismen im Darm – unabhängig davon, was man isst.“ Das sei ein schleichender Prozess, dessen Auswirkungen inzwischen aber deutlich hervortreten würden.

Davon wollte Schlosser kein Teil mehr sein, wollte diesen Missbrauch des Bodens, wie er es nennt, nicht mehr mitmachen. „Ich konnte die Frage meiner Kunden, ob es sich bei meinen Produkten um gesunde Lebensmittel handelt, nicht mehr bejahen.“ Inzwischen könne er das mit gutem Gewissen wieder tun. Wobei das Bio-System beziehungsweise die Auswirkungen der konventionellen Landwirtschaft ja noch viel tiefschichtiger seien. Beispielsweise ist die Herstellung von synthetischem Dünger wahnsinnig energieintensiv. Und die einzelnen Wirkstoffe werden zwar auf ihre „Nebenwirkungen“

überprüft, wie aber die Wechselwirkungen untereinander sind, ist zu meist unerforscht.

Viel Platz haben die Rinder des Buchwaldhofs. „Wir haben 25 Angus-Mutterkühe“, sagt Schlosser, „die können in den Stall rein und raus wie sie gerade lustig sind. Wir haben sie getrennt in zwei Gruppen, in der einen sind die Mädchen und in der anderen die Buben.“ Bis zu 25 Hektar Grünland bewirtschaftet Schlosser sowie 110 Hektar Ackerland.

Eines der arbeitsintensivsten Produkte des Buchwaldhofs ist die Kartoffel, die in der Saison im Hofladen beziehungsweise in dem kleinen Holzbüchchen davor verkauft wird. Und auf dem St. Wendeler Wendelinushof. Wobei Schlosser die Zukunft des Kartoffelanbaus kritisch sieht. „Wenn das in den kommenden Jahren so weiter geht mit der Trockenheit, wird es knapp für die Kartoffel, dann haben wir ein Problem. Wir bewässern ja nicht – weil wir auch nicht das Gelände dafür haben oder das Grundwasser –, daher denke ich, dass wir dann zukaufen müssten.“ Das könne man mal machen, sei auf Dauer aber nicht der Weg.

Auch das Rindfleisch aus der Mutterkuh-Haltung wird im Hofladen in Urexweiler vermarktet. Darüber hinaus wird auf dem Ackerland Weizen, Dinkel, Roggen und Gerste angebaut. Ebenso Erbsen, Leindotter und Flachs für Leinsamen. „Das wird alles über die kleine Genossenschaft oder Bio-Erzeugergemeinschaft ‚Die Kornbauern‘ aus der Nähe von Trier vermarktet.“ 200 Hähnchen tummeln sich auf dem Hof. „In Frei-

landhaltung – wegen der Sonne und dem grünen Gras, da werden Stoffe gebildet, die die Tiere sonst nicht gebildet bekommen.“ Vitamin K etwa oder Vitamin D. Großen finanziellen Reibach macht Schlosser mit den Hähnchen nicht. „Das ist kein Standbein von uns, sondern eher fast so ein bisschen unser Hobby. Wir verkaufen die Schlachthähnchen an verschiedene Leute, die das wollen. Denn das Fleisch ist viel dunkler und auch fester. Weil sie halt viel laufen und Muskelmasse aufbauen.“

### INFO

#### Mitmachen bei den Hofgeschichten der SZ

**Um die landwirtschaftlichen Erzeuger** mit Direktvermarktung im Kreis St. Wendel zu unterstützen – und um den Verbrauchern die Vielfalt und Qualität der Produkte vor Augen zu führen –, veröffentlicht die Saarbrücker Zeitung die Serie „Hofgeschichten“. Wir stellen Direktvermarkter aus der Region, Produkte und Vertriebswege vor. Einige Höfe haben wir auf der Liste, aber nicht alle. Lokale Direktvermarkter im St. Wendeler Land, die ihre Betriebe gerne in der SZ vorgestellt sehen würden, sind eingeladen, uns zu kontaktieren. Die Mail-Adresse lautet: redwnd@sz-sb.de. Tel. (0 68 51) 9 39 69 50.

**Produktion dieser Seite:**  
Daniel Bonenberger, Claudia Emmerich