

Gut Kerkow in der Uckermark bietet Landwirtschaft zum Anfassen

# Öko à la Kerkow

Etwa 500 Besucher kamen zum Hoffest im Juni auf das Gelände von Gut Kerkow in der Uckermark. Die Veranstaltung war Teil der Brandenburger Landpartie, die der Marketingverband pro agro in diesem Jahr zum 17. Mal veranstaltete. Das bunte Gewimmel zwischen Kuhstall, Biogasanlage und Bauernmarkt zeigte einmal mehr: Die Mischung aus ökologischer Landwirtschaft, Direktvermarktung und touristischen Angeboten ist ein Erfolgsrezept. NL wollte wissen, wie es in Kerkow funktioniert und welche Pläne Gutsbesitzer Johannes Niedeggen für die Zukunft hat.

Wolfgang Rudolph, Bad Lausick

**J**ohannes Niedeggen, ein sportlicher 47-jähriger, empfängt uns in Jeans und Polohemd im Frühstückszimmer des früheren Gutshauses. Das beherbergt heute neben Büros auch eine Pension mit acht Ferienzimmern. Das Parkett im Foyer hatte knarrend unseren Eintritt verraten. Eine große ausgestopfte wilde Sau, präparierte Vögel und einige Geweih-Trophäen künden in dem hohen Vorraum von herrschaftlicher Jagd in früheren Zeiten. „Ich bin kein Gutsherr. Ich bin Bauer!“, stellt der Gastgeber klar.

Das klingt nach preußischen Tugenden. Niedeggen, im Mai 1964 in Ertstadt bei Köln geboren, ist jedoch ein waschechter Rheinländer. Eine rheinische Frohnatur stellt man sich freilich anders vor. Niedeggen begegnet eher mit zurückhaltender Freundlichkeit. Er ist offen, wird aber schnell ungeduldig, wenn man nicht gleich auf den Punkt kommt. Er liebt kurze Sätze. Irgendwie passt er ganz gut in die Uckermark.

## ■ Ein Rheinländer in der Uckermark

Durch die halb geöffnete Terrassentür weht frische Morgenluft. In den imposanten alten Linden vor dem Gutshaus zwitschern unzählige Vögel. „Tja, wie verschlägt es einen Rheinländer nach Brandenburg“, wiederholt er meine Frage. Dass es Kerkow wurde, ist wohl eher Zufall. Dass er nach landwirtschaftlicher Lehre und Studium seine Ziele und Träume in einem eigenen Agrarbetrieb mit ökologischem Land-

bau verwirklicht und dabei auch Rückschläge überwindet, sicher nicht. Längere Aufenthalte in Australien und Afrika hätten ihn geprägt, meint Niedeggen. „Da habe ich erfahren, wie relativ klein unsere Sorgen sind und dass man Probleme durchstehen muss.“

Der frisch gebackene Diplomagraringenieur trägt sich Anfang der 90er mit dem Gedanken, in Afrika oder Australien eine Farm aufzubauen. Kurz vorher hatten Menschen auf der Berliner Mauer gejubelt, waren Trabis über die deutsch-deutsche Grenze gefahren. Nena sang: „Wunder geschehn, ich habs gesehn“. Für Entschlossene öffnete sich ein Zeitfenster seltener Möglichkeiten.

Also doch lieber Deutschland? Als der damals 28-Jährige bei der Treuhand anklopft, haben das schon viele vor ihm getan. Das Volkseigene Gut Kerkow ist noch zu haben. Für die rund sieben Hektar umfassende Hofstelle gab es Bewerber, doch der Alteigentümer, Fürst Albert zu Öttingen, möchte den Betrieb als Ganzes erhalten wissen.

Unterstützt von seinen Eltern und Geschwistern übernimmt der Landwirt schließlich das Gut mit allem Inventar, 300 Mutterschafen und 600 Hektar Ackerflächen und Grünland. Zunächst gemeinsam mit zwei Studienfreunden, die später jedoch aus dem Projekt aussteigen. Die Ackerflächen, zu denen dann noch 110 Hektar Pachtland hinzukommen, werden fortan vom Lohnunternehmer Hans Joachim Jänicke aus dem nahe gelegenen Welsow unter anderem mit Luzerne, Mais, Soja, Dinkel, Gerste, Sommerweizen und Roggen bestellt. „Das war für uns ein echter Glücksgriff. Ohne ihn wäre



**Johannes Niedeggen** erwarb kurz nach Studienabschluss als Diplomagraringenieur 1993 das Gut Kerkow in Brandenburg. Seit Mai dieses Jahres liefern seine 100 Holstein-Friesian-Rinder Biomilch.

**Im alten Gutshaus** kann man auch übernachten. Acht Ferienzimmer stehen in den oberen Etagen bereit. Zum Frühstück gibt es Spezialitäten vom Hof und aus der Region.



der Anfang auf Gut Kerkow wohl schwieriger geworden“, blickt Niedeggen zurück.

Zum übernommenen Inventar gehörte ein kurz nach der Wende fertig gestellter so genannter Kompaktkuhstall Typ L 203. „Der nagelneue Stall und die Milchquote von 1,4 Mio. kg waren der Hauptgrund für den Kauf. Kühe waren keine vorhanden, aber die neue Stallanlage, so mein Gedanke, würde den Start in die Milchproduktion erleichtern“, berichtet der Betriebsgründer. Ein Trugschluss, wie sich alsbald herausstellte. Die engen Boxen mit 150 Stellplätzen und die Innengestaltung insgesamt erwiesen sich als ungeeignet für eine moderne Milchviehhaltung. Hinzu kamen Baufehler durch die Verwendung von minderwertigem Beton. So musste der Milchviehstall erst umgebaut und mit einem Melkstand ausgestattet werden, bevor 1993 die ersten Milchkühe aus Schleswig-Holstein eingekauft und der Bestand in der Folgezeit auf 240 Tiere aufgestockt werden konnte.

Dank der engagierten Stallleiterin Anke Herbrechter gelingt es, die Milchleistung stetig zu erhöhen. Nach dem Zukauf der Bullenmutter Selinde stellen sich schließlich auch Zucht-

erfolge ein. Inzwischen sind die Wände des Büros im Gutshaus bis unter die Decke mit Urkunden über Siegerplätze bei Ausstellungen bepflanzt.

### ■ **Ernteprinzessin badete in Milch**

Im Gegensatz dazu steht der wirtschaftliche Erfolg in der Milchproduktion. Johannes Niedeggen versucht zu sparen, wo immer es geht.

#### **Gut Kerkow**

**Standort:** Landkreis Uckermark, Brandenburg; 50 m über NN;  
Niederschlag  $\bar{x}$  550 mm;  
lehmige Sandböden (LS);  
Bodenwertzahl  $\bar{x}$  36

**Unternehmensform:** Einzelunternehmen

Gut Kerkow Energie GmbH für Biogasanlage

**Mitarbeiter:** gesamt 18 Vollbeschäftigte, 2 Auszubildende

**Landwirtschaftliche Fläche:** 710 ha

#### **Pflanzenbau:**

Grünland	170 ha
Luzerne	120 ha
Mais	130 ha
Soja	30 ha
Dinkel	11 ha
Gerste	21 ha

Sommerweizen	25 ha
Kartoffel	1 ha
Roggen	160 ha
Kleegrass	42 ha

**Biogasanlage** (Gülle, Mist, Maissilage): 625 kW elektrisch, 700 kW thermisch

#### **Tierproduktion:**

100 Mutterkühe plus Nachzucht  
120 Aberdeen Angus-Mutterkühe plus Nachzucht

80 Aberdeen Angus-Mastochsen

**Fleischerei:** „Registrierte Schlachtstätte“ mit Wildannahme, Verarbeitung von 100 Rindern und 120 Schweinen pro Jahr

**Direktvermarktung:** Fleisch- und Wurstprodukte, Kartoffeln, geplant: Käse und Milchfrischprodukte

Die durchschnittliche Jahresmilchleistung der nach der Jahrtausendwende auf 170 Kühe reduzierten Herde wird durch entsprechendes Futterangebot und andere Maßnahmen auf durchschnittlich 11.600 l erhöht. 1,5 Millionen Liter Milch liefert Gut Kerkow jährlich an die Uckermark-Milch GmbH in Prenzlau. Und dennoch muss der Landwirt feststellen: „Bei einem Milchabnahmepreis unter Produktionskosten wird hier schlichtweg Geld vernichtet.“ 2008 platzt Bauer Niedeggen der Kragen. Um die Öffentlichkeit auf den Preisverfall aufmerksam zu machen, veranstaltet er eine Aufsehen erregende Aktion während der Brandenburger Landpartie. Die uckermärkische Erntepinzessin und Brandenburgs Milchkönigin baden unter den Augen des Publikums in einem riesigen Bottich frischer Milch. Lieber in Milch baden als sie verschenken – so der Slogan. Ein Jahr später wendet sich der Wahl-Uckermärker in einem Brief an die Uckermärkerin Angela Merkel. Die Regierung soll Milchquoten aufkaufen, damit die Preise durch das verminderte Angebot steigen, schlägt er darin vor.

„Genützt hat das alles letztendlich gar nichts“, zieht der Landwirt Bilanz. Nach einem Zwischenhoch liege der Milchaufkaufpreis jetzt bei 32 Cent pro Liter. Das reiche weder für vernünftige Löhne noch um eine artgerechte

Haltung der Kühe zu sichern. Schließlich entschließt sich Niedeggen zu einem radikalen Schnitt. Der komplette Hof soll auf Biobetrieb umgestellt und künftig auch die Milch direkt vermarktet werden. Dafür reduziert er den Tierbestand um 40 % auf 100 Kühe, trennt sich auch von vier Mitarbeitern. Das Futter besteht jetzt aus Mais, Luzerne und Getreide aus eigenem Anbau. „Biokraftfutter einzukaufen wäre einfach zu teuer“, hat Niedeggen errechnet. Dadurch sinkt die Milchleistung auf rund 8.000 Liter. Statt täglich 5.000 bis 6.000 Liter konventionelle Milch von 170 Kühen rollen seit dem 1. Mai dieses Jahres 2.200 Liter Biomilch von 100 Kühen in Tankwagen zum Literpreis von 40 Cent in die Gläserne Meierei Münchhofe. Auf dem Reißbrett existiert bereits eine hofeigene Käserei. Dann könnte die Biomilch selbst veredelt und – so die Hoffnung – durch Umgehung von Molkerei und Handelsketten besser vermarktet werden.

Am Arbeitsablauf beim Melken hat die Umstellung auf Bio nicht viel geändert. Wir beobachten Sibylle Engel beim Nachmittagsmelken, das um 17 Uhr beginnt. Rechts und links nehmen jeweils vier Kühe im Melkstand Aufstellung. Die erfahrenen Tiere wissen selbst, wie sie sich hinstellen müssen. Einige Jungkühe dirigiert sie behutsam aber bestimmt an den Beinen. Die Frau mit den nach hinten gebundenen Haaren ist eine erfahrene Melkerin. Euter reinigen, Saugbesteck ansetzen. Jeder Handgriff sitzt. „Gelernt habe ich noch in der LPG“, erzählt sie, ohne die Arbeit zu unterbrechen. Nach der Wende habe sie einige Jahre ausgesetzt. Für längere Gespräche hat Sibylle Engel jetzt keine Zeit. Im Vorraum warten noch 92 Kühe mit prallem Euter. Derweil mistet Lehrling Jenny Hinz in Windeseile mit dem Radlader den Laufstall aus.



dabei zum Einsatz kommende Verfahren ist zweifellos eine interessante Innovation auf dem Gut Kerkow. Hierzu erfolgt zunächst die Trennung der täglich anfallenden 42 t Gärreste im Separator in eine feste und eine flüssige Phase. Die Feststoffe werden zwischengelagert und im Frühjahr und Herbst als Humusdünger auf den Flächen des Gutes ausgebracht. Die flüssige Phase, das sogenannte Fugat, wird nach Zwischenlagerung mit einem Verdampfer konzentriert und der Stickstoff separat gebunden. Die Steffen Hartmann Recyclingtechnologien GmbH in Allrode/Harz hat dafür ein patentiertes Verfahren entwickelt. Als Endprodukte entstehen neben klarem Wasser ein stickstoffarmer Grunddünger mit den Mineralstoffen Phosphor, Kali und Magnesium, und eine 40-prozentige Ammoniumsulfatlösung (ASL-Dünger). Beide Produkte ersetzen jährlich den Einkauf von 50.000 kg Stickstoff- und Mineraldünger. Mit der Aufbereitung von Gärresten beschäftigt sich Johannes Niedeggen gegenwärtig auch in seiner Doktorarbeit.



1 Die Getreidetrocknungsanlage nutzt die Abwärme aus dem BHKW der Biogasanlage.

2 An der Hoftankstelle auf Gut Kerkow ist auch Rapsöl im Angebot.

### ■ Strom, Wärme und Dünger von der Betonkuh

Rindermist und Gülle aus der Milchviehanlage sind die wichtigsten Grundstoffe für die Biogasanlage, die im Januar 2006 auf dem Gutsgelände in Betrieb ging. Das Futter für die Betonkuh wird täglich aus 25 t Rindermist, 10 t Rindergülle, 20 t Maissilage, 1 t Getreide und 50 t Rezyklat in einem gesonderten Behälter gemischt und sukzessive in den Fermenter mit einem Fassungsvermögen von 3.500 m<sup>3</sup> gepumpt. Hier entstehen in einem mesophilen Vergärungsprozess täglich 8.000 m<sup>3</sup> Biogas mit einem Methangehalt von 55 %. Das angeschlossene Blockheizkraftwerk hat eine Leistung von 625 kW<sub>el</sub> und 700 kW<sub>th</sub>. Bei voller Leistung liefert es jährlich 4,9 Mio. kWh elektrische Energie. Die Abwärme der Biogasanlage kommt in hofeigenen Heizungs-, Trocknungs- und Kühlanlagen zum Einsatz. Darüber hinaus wird Wärme bei der Düngerproduktion aus den Gärresten benötigt. Das



- 3** Halbwild leben die Aberdeen Angus-Rinder von Landwirt Johannes Niedeggen ganzjährig auf den Weiden im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin.
- 4** Zweimal täglich zapft Melkerin Sibylle Engel am Melkstand auf dem Gut Kerkow frische Biomilch.
- 5** Die angehende Tierwirtin Jenny Hinz mit dem Nuckeleimer als Ersatzmutter für die Nachzucht.
- 6** Bulle Lord Lancer, der Stammvater der Aberdeen Angus-Herde in Kerkow, steht heute ausgestopft im hofeigenen Bauernmarkt.

### ■ Ein Hauch Wildwest über der Schorfheide

Die Zeichnung eines Bullenkopfes auf dem Schild am Gutstor, auf Werbeprospekten und dem Internetauftritt symbolisiert die zweite Säule der Tierproduktion auf Gut Kerkow, die Aberdeen Angus-Zucht. Der Grundstein dafür wurde mit dem Kauf des mächtigen

Aberdeenbulls Lord Lancer gelegt – der 1994 mit 239 Zuchtpunkten als Sieger bei der Landesschau Fleischrinder hervorging – und mit 25 reinrassigen Aberdeen Anguskühen aus Dänemark. Durch eigene Nachzucht umfasst die Herde mittlerweile etwa 100 Mutterkühe, 70 Bullen und 180 Mastfärsen. „Die Tiere verbringen das ganze Jahr auf den Weiden

im Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin“, erläutert der Landwirt bei einer Rundfahrt zu den verschiedenen Weidegründen. Besucher in einem fremden Fahrzeug, das beunruhigt die Herden, die hier halbwild in freier Natur leben. Das schwarze Fell der massigen Tiere glänzt in der Sonne. An trockenen Stellen löst jeder Huftritt eine kleine Staubwolke aus. Als Johannes Niedeggen die Tiere zu sich ruft, weht ein Hauch von Wildwest über der Schorfheide.

Das Fleisch der Angusrinder enthält im Vergleich zu anderen Rassen mehr Fett, das fälschlicherweise als alleiniger Dickmacher verschrien ist. „Aber gerade das intramuskuläre Fettgewebe macht ein Steak vom Angus super zart“, schwärmt er.

Die Produktion von Qualitätsfleisch ist auch das Ziel der Schweinemast. Ein ganzes Jahr dürfen sich die Deutschen Sattelschweine auf dem Gelände hinter dem alten Schafstall nach Herzenslust suhlen. Dabei fühlen sie sich offensichtlich sauwohl.

Die Ferkel kommen von einem Hof in Niederfinow. Sattelschweine gehören zu den bedrohten Nutztierassen. Von denen gibt es noch einige mehr hier. Gut Kerkow gehört zu den bundesweit 70 Archehöfen, die sich für die Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierassen engagieren. Da sind zum Beispiel Vorwerkhühner, Schwarzbunte Niederungsrinder oder Merino Fleischschafe. Die Schafe grasen gemeinsam mit einer Gruppe Dahomy-Zwergrinder, die kaum größer sind. Der Bulle und die drei Färsen sind Teil eines Versuches in Zusammenarbeit mit der Universität Greifswald, bei dem die Alltagstauglichkeit der Tiere getestet wird. „Geeignet wären Dahomys zum Beispiel für Bauern in Zentralafrika, da diese Rasse gegen die Tse-Tse-Fliege resistent ist“, erklärt Niedeggen. Für solcherart Versuche zeigt sich der Agrarwissenschaftler



**1** Zum tierischen Treiben auf Gut Kerkow – einer der 70 Archehöfe in Deutschland – gehört eine Schar Vorwerkhühner. Die vor 100 Jahren vom Hamburger Oskar Vorwerk gezüchteten „Goldvögel“ gehören zu den bedrohten Nutztier-rassen.

**2** Große Schweinerei hinter dem alten Schafstall. Die Sattelschweine des Gutes fühlen sich hier offensichtlich sauwohl und haben ein ganzes Jahr Zeit zum Wachsen.

**3** Im Bauernmarkt mit Fleischtheke gibt es nicht nur Spezialitäten der hofeigenen Schlachtereier von Angusrind, Sattelschwein und Merino-Fleischschaf, sondern auch viele weitere Lebensmittel und handwerkliche Produkte aus der Uckermark.

Fotos: Carmen Rudolph



stets aufgeschlossen, besonders wenn sie die ökologische Landwirtschaft befördern. So wurden in diesem Jahr auf einem halben Hektar Kartoffeln angebaut, um zu prüfen, ob chinesische Laufenten die Larven des Kartoffelkäfers wirksam abfressen.

### ■ Hausschlachtenes im eigenen Bauernmarkt

Langsam gewachsenes Qualitätsfleisch von Aberdeen Angus-Rindern, Sattelschweinen und Lämmern aus eigener Produktion, aber auch Wild aus der Schorfheide bilden die Grundlage für den Bereich Direktvermarktung. Dafür entstand 2003 in einem früheren Stall mit Unterstützung des Förderprogramms „Regionen Aktiv“ eine „Registrierte Schlachtstätte“ mit Wildannahme. Im Jahr werden hier etwa 100 Rinder und 120 Schweine geschlachtet und zu Fleisch- und Wurstprodukten verarbeitet. Zu haben sind die herzhaften Spezialitäten vom Gut Kerkow unter anderem im Bauernmarkt gleich hinter dem Eingangstor. Sicher sind beim Hoffest am dritten Juniwochenende wieder etliche Gäste dem wirksamsten aller Marketingtricks für Qualitätslebensmittel erlegen – dem Verkosten. So erging es zumindest zwei Berliner Ehepaaren, mit denen wir bei

unserem Besuch auf Gut Kerkow ins Gespräch kamen. „Wir kennen das Angebot und haben unseren Tagesausflug extra so organisiert, dass wir hier in Kerkow vorbeikommen, um etwas besonders Leckeres einzukaufen“, erzählen Helga und Gunther Flade. „Wir kommen an der Salami einfach nicht vorbei“, gestehen Wilhelmina und Benno Driehorn lachend. Der Bauernmarkt, der neben hausschlachtener Ware auch viele weitere regionale Produkte anbietet, befindet sich im Erdgeschoss des ehemaligen Getreidespeichers. In der ersten Etage des Backsteingebäudes kann man in der Gaststätte „Steakhaus“ einkehren. Direkt unterm Dach bietet die „Tenne“ Raum für Veranstaltungen. Vor allem Großstädter mit Kindern zählen nach Aussage von Johannes Niedeggen zu den regelmäßigen Besuchern und Pensionsgästen in den Fremdenzimmern des Gutshauses. Mit Begeisterung würden sie durch die Ställe laufen. Manche berichteten, sie hätten zum ersten Mal gesehen, wie eine echte Kuh gefüttert und gemolken wird. Den Städtern die Landwirtschaft nahe bringen, dies ist Teil des Konzeptes.

Der Weg zum Erfolg war vermutlich kein Spaziergang, auch nicht für einen wie Niedeggen, der als sportlichen Ausgleich den

Ausdauerlauf und das Bergwandern liebt. Mit uns steigt er zum Abschluss noch auf einen Hügel. Auf dem Gipfel der etwa zehn Meter hohen Aufschüttung aus dem Aushub von Baumaßnahmen auf dem Hofgelände eröffnet sich ein weiter Blick in die überwiegend flache Heidelandschaft. Der Wahl-Brandenburger hat sich mit seinem „Marienberg“ wohl auch ein Stück katholisches Rheinland in die Uckermark geholt. „Vielleicht baue ich hier oben mal eine Kapelle“, sagt Johannes Niedeggen und lächelt. (ha)

NL



**Hofesel Kasper** lebt schon seit über zehn Jahren auf dem Gut Kerkow und gehört zu den tierischen Lieblingen der Pensionsgäste.