



VIEHLOS GLÜCKLICH

Dr. Matthias Schiller ist **Biolandwirt** in der Nähe von Kiel. Auf 170 ha baut er zusammen mit seiner Frau Heidi **Getreide, Ackerbohnen und Erdbeeren** an. Dabei setzt er auf Klee gras und Leguminosen – alles Öko und ganz ohne Vieh.



Für Matthias Schiller und seine Ehefrau Heidi ist der Ökolandbau eine Chance und Herausforderung.

Foto: Jawort

AUF DEN PUNKT

- Für Dr. Matthias Schiller geht Öko auch ohne Viehhaltung.
- Der Biolandwirt setzt auf Klee gras und Ackerbohnen in seiner Fruchtfolge.
- Bei der Technik achtet der Holsteiner auf seinen Boden: Sie muss so schonend wie möglich sein.
- Bei Schädlingen ist seine Devise: leben und leben lassen.

Morgens früh, 7:00 Uhr. Dr. Matthias Schiller ist in seinem Element. Mit dem Spaten in der Hand steht er mitten im Klee gras, das sich in einer salzigen Brise der nahen Ostsee wiegt. Er beginnt zu buddeln, kniet sich hin, hält sich die krümelige Erde unter die Nase und saugt ihren Geruch ein. „Bevor ich den Boden bearbeite, rieche ich daran“, sagt er. „Genau so muss er riechen – nach Erde und Karotten.“

Schiller ist Landwirt aus Passion. „Ich will Ackerbau mit meinen Sinnen erleben“, sagt der 57-Jährige. Seit 1997 führt er zusammen mit Ehefrau Heidi den Bioland-Hof, 25 km nordöstlich von Kiel. Dort bewirtschaftet das Paar 170 ha mit Brotgetreide, Klee gras, Bohnen und Erdbeeren. Roggen (Conduct), Dinkel (Zollernspelz), Hafer (Ivory), Sommerweizen (Scirocco) und Wintergerste (Titus) gedeihen auf den Feldern. 2,5 ha sind Grünland, das die Schillers einmal im Jahr mulchen. Zudem vermietet das Ehepaar ganzjährig zwei Ferienhäuser. Zwei Solaranlagen auf dem Dach liefern Strom.

Außer zwei Ziegen für die Feriengäste halten die beiden kein Nutztvieh. „Die Tierhaltung ist nicht mein Steckenpferd“, sagt der gelernte Landwirt. „Es heißt zwar immer, dass Ökolandbau nur mit Vieh funktioniert. Aber ich mache das anders.“ Schiller düngt nur etwa ein Viertel seiner Flächen mit Mist. „Die Getreideflächen, von denen wir

das Stroh abfahren, und die Erdbeerflächen bekommen eine Stallmistgabe von etwa 10 t/ha.“ Den Dünger, 200 t Rinder- und 50 t Schweinemist, erhält er über Futter-Mist-Kooperationen mit anderen Ökobetrieben.

BODEN NÄHREN UND SCHONEN

Damit im Boden trotzdem genügend Nährstoffe sind, setzt der Biolandwirt auf 30 bis 35 Prozent Klee gras und Ackerbohnen in seiner Fruchtfolge. „Die Pflanzen können ja nicht nur von Luft und Liebe leben“, sagt er. „Klar würde es kurzfristig mehr Umsatz bringen, wenn ich 170 ha reines Getreide ernte. Aber die 50 ha Klee gras sind meine wichtigste Nährstoffquelle.“

Schiller braucht die ein- bis zweijährige Kleebrache, damit sich der Boden erholen kann. Der Klee sammelt Stickstoff, schließt die Erde auf und ist Wirtspflanze für Mykorrhiza-Pilze. Die Symbiose mit dem Pilz versorgt den Klee mit Phosphat. „Das finde ich spannender als Mineraldünger einzusetzen.“

Auch bei der Technik achtet der gebürtige Niedersachse auf seinen Boden. „Ich passe den Luftdruck je nach Einsatzzweck mehrmals täglich mit dem Airbooster bei jedem Schlepper an“, sagt er. Auch in diesem Frühjahr ging der Boden vor. Den Sommerweizen säte er erst Ende April, da zuvor noch Schnee lag. „Wenn ich Anfang April in »

DER BETRIEB SCHILLERHOF

Familie	Dr. Matthias Schiller, Wisch, Kreis Plön, im Bundesarbeitskreis Ackerbau Bioland, Ehefrau Heidi Schiller, tätig bei der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, zwei Töchter Helen und Anne
Betrieb	reiner Ackerbau, insgesamt 173 ha, davon rund 60 ha Eigentum, 170 ha Ackerfläche, 2,5 ha Grünland
Standort	2 km von der Ostsee, grundwassernah, bis 40 m über NN, rund 850 mm Regen
Böden	sandige Lehme, 60 Bodenpunkte
Arbeitskräfte	2 Beschäftigte in Teilzeit, 4 bis 5 Saisonkräfte aus Polen
Fruchtfolge	drei-/vierfeldrig je nach Vorfrucht, Klee-grasmischungen, Winter- und Sommergetreide
Anbau 2017/18	30 ha Roggen, 10 ha Wintergerste, 20 ha Ackerbohnen, 30 ha Dinkel, 10 ha Hafer, 10 ha Sommerweizen, 50 ha Klee-gras, 3 ha Erdbeeren
Aufbereitung	Satz-trockner, Getreide-reiniger, 700-t-Lager, 12 Rundsilos, 3 Hallen 15 m x 37 m, 10 m x 20 und 10 m x 24 m
Weiteres	2 Ferienhäuser, je 56 m ² und Blockhaus-sauna, 2 Solaranlagen, je 29,9 kW



Matthias Schiller baut 50 ha Klee-gras an, „damit der Boden genügend Nährstoffe bekommt“, sagt er. Hier mulcht er mit seinem Claas-Schlepper den Klee.

- 1 Die Schillers bauen die Erdbeersorten Daroyal, Sonata, Korona und Malwina an. Die Ernte beginnt Ende Mai, sobald die Früchte reif sind.
- 2 Die Sauberkeit seines Getreides ist Matthias Schiller wichtig. Hier steht er an der Getreideaufbereitungsanlage und kontrolliert, wie rein der Roggen ist.
- 3 Jedes Mal, bevor Matthias Schiller seinen Boden bearbeitet, testet er mit einer Spatenprobe dessen Konsistenz und Geruch.



einen kalten und nassen Boden säe, ernte ich weniger.“

Zudem setzt der Biolandwirt auf eine hohe Schlagkraft. „Wenn der Bodenzustand optimal ist, muss die Aussaat schnell erfolgen“, erklärt er. „Dann laufen auf unseren Flächen vier Schlepper aus einer Maschinengemeinschaft mit Nachbarn.“ Im Jahr erntet er 20 bis 70 dt/ha Getreide. Die gesamte Erntemenge kann er selbst trocknen und lagern.

GETREIDE REINIGEN UND VERMARKTEN

Den erdigen Geruch des Bodens noch in der Nase, fährt Dr. Matthias Schiller weiter zur Getreideaufbereitungsanlage. Er hat in Getreidetechnik promoviert und die Anlage entworfen. „Wir produzieren schwerpunktmäßig Roggen, Dinkel und Sommerweizen für das Backhaus in Passade“, sagt er. „Damit wir verarbeitungsfertig liefern können, müssen die Körner eine Siebmaschine, einen Trieur, eine Bürstenmaschine und einen Steinausleser passieren.“

Am Ende kontrolliert der Biolandwirt das Getreide mit einem Löffel. „Ich mache regelmäßig Stichproben, um mich von der Sauberkeit des Getreides zu überzeugen“, sagt er. 6 bis 7 t Roggen und 2 t Weizen liefert er pro Monat an die Bäckerei. Der Preis für den Brotroggen liegt bei 45 Euro/dt. Den Dinkel fährt er zusätzlich in eine Schälerei in Kiel, die ihn von den Spelzen befreit. Das restliche

Getreide und die Ackerbohnen verkauft er als Futtergetreide an die Hofschlachtere Muhs und den Großhandel.

„Wir haben uns im Studium in Kiel kennen gelernt“, sagt seine Frau Heidi. Sie stammt aus Baden-Württemberg von einem kleinen Milchviehbetrieb. „Wir wollten unbedingt im Norden bleiben und haben die Möglichkeit genutzt, hier einen neuen Betrieb aufzubauen. Mein Vater hat seinen Same-Trecker deshalb extra per Achse nach Schleswig-Holstein gefahren.“

60 ha sind mittlerweile Eigenland. 110 ha Land pachten die Schillers dazu. „Es heißt immer, dass man ein langfristiges Konzept haben muss“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin. „Wichtig ist aber auch der Mut, Chancen zu sehen und zu ergreifen.“

LEBEN UND LEBEN LASSEN

Auf dem Weg zurück zum Haus kommt Landwirt Schiller am Erdbeerfeld vorbei. Er bückt sich und betrachtet die Früchte. „Bald sind sie reif“, sagt er Mitte Mai. Die Saison geht sechs Wochen lang, von Ende Mai bis Anfang Juli. Er erntet durchschnittlich 6 bis 12 t Erdbeeren.

Ehefrau Heidi vermarktet die Früchte direkt ab Hof. Eine 500-g-Schale kostet 4,50 Euro. „Wir sind unwesentlich teurer als die anderen Direktvermarkter“, erklärt sie. „Aber wir lassen uns nicht runter-Dumpen.“

Täglich beliefert sie Bioläden, Restaurants und Wochenmärkte.

Der Biobetrieb verzichtet nicht nur auf Viehhaltung, sondern auch auf Pflanzenschutzmittel. „Mit einer intensiven Stoppelbearbeitung kriege ich die Unkräuter im Getreide gut weg“, sagt Schiller. „Aber ich dulde immer irgendetwas, was im Feld neben der Kulturpflanze wächst und blüht. Von jeder Fläche den Höchstertrag runter-zuziehen, ist nicht mein Ziel.“

Die Erdbeerfelder striegelt und hackt er. Glyphosat ist keine Alternative für ihn. „Die Aussage, dass es ohne Glyphosat im Ackerbau nicht geht, ist nicht richtig. Es gibt genug Betriebe, die ohne zurecht kommen.“ Auch mit Schädlingen geht er gelassen um. „Leben und leben lassen ist meine Devise“, sagt der Biolandwirt.

amelie.grabmeier@dlv.de