



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'310
Erscheinungsweise: 24x jährlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 38
Fläche: 112'514 mm²



Vom Bauer zum Unternehmer

Das Team Strickhof der Jungen DLG sorgte an der Tier & Technik für einen eigenen Auftritt. Ist der Bauer auch ein Unternehmer? Je ein junger Landwirt aus Deutschland und der Schweiz stellten ihren Betrieb vor.

Die Wagyu-Herde von Hans Rudolf Zimmermann.

In den Medien liest man immer häufiger, dass der Bauer Unternehmer ist», sagt Christa Fässler anlässlich eines Forums der Jungen DLG/Team Strickhof an der Tier & Technik. Ob es wohl bald eine Managerschule brauche? Um zur Diskussion anzuregen, hat sie zwei Landwirte eingeladen, die unkonventionelle Wege gegangen sind und ihre Produkte selbst vermarkten.

Immer schneller und besser
Stefan Teepker, aus Handrup in Niedersachsen nahe der holländischen

Grenze, ist 36 Jahre alt und bewirtschaftet heute in Zusammenarbeit mit anderen Landwirten einen Betrieb mit 1000 Muttersauen-, 5000 Mastschweine- und 440 000 Mastpouletplätzen, zwei Biogasanlagen mit je 570 kW, zwei Photovoltaikanlagen mit 1,5 MW, einer Holzsznittelheizung und 350 ha Ackerbau mit 80 ha Kartoffeln. Der Vater, von dem Stefan Teepker den Betrieb im Jahre 1995 übernommen hatte, hielt gerade einmal 600 Mastschweine und 120 Mastbullen und bewirtschaftete 45 ha Ackerland. Der junge Landwirt ver-



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'310
Erscheinungsweise: 24x jährlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 38
Fläche: 112'514 mm²

grösserte den Betrieb sukzessive, wobei er darauf angewiesen war, mit Nachbarn zusammenzuarbeiten. So haben 29 Landwirte unter seiner Leitung die Maschinengemeinschaft Handrup gegründet. «Ich habe keinen eigenen Traktor», sagt Teepker. Dafür verfügt er, wenn er zum Beispiel die Kartoffeln ernten muss, gleich über mehrere.

Acht Mastpouletställe zu je 1800 m² kamen zum Betrieb, obwohl der Landwirt, wie er sagt, zuvor noch nie ein Küken gesehen hatte. Die Anfangszeit war arbeitsintensiv und hart. Verkauft werden die Poulets an McDonalds und Lidl, wofür der Landwirt alles genau dokumentieren muss

Junge DLG

DLG steht für Deutsche Landwirtschaftliche Gesellschaft. Diese sieht sich als neutrales, offenes Forum des Wissensaustausches und der Meinungsbildung. Seit 2008 hat die DLG einen «Ableger» in der Schweiz, der am Strickhof in Lindau ZH beheimatet ist. Dazu gehört auch das Junge DLG/Team Strickhof, ein Zusammenschluss von Fachschülern der Höheren Fachschule Agro-Techniker. Es organisiert Fachveranstaltungen zu aktuellen Themen und sucht die Diskussion zu Persönlichkeiten der Agrarbranche.

und wofür er, zusammen mit seinen Mitarbeitern, eine eigene App entwickelt hat. «Wir müssen dauernd überlegen, wie wir schneller und besser werden können», fasst Teepker seine Strategie zusammen. Offensichtlich sind die Betriebe in Deutschland auf Grösse, Kooperation und das Auslagern von Arbeiten ausgerichtet. So gibt es dort eine Firma, die sich nur auf das Waschen von Pouletställen spezialisiert hat.

Es braucht Freude am Verkauf

Ganz anders sieht es bei seinem Schweizer Berufskollegen Hans Rudolf Zimmermann aus Villigen AG aus. Auch er denkt unternehmerisch, aber setzt nicht auf Masse, sondern auf Delikatesse. Er hat vor 13 Jahren den Milchwirtschaftsbetrieb seiner Eltern übernommen und die Milchkühe durch 40 Wagyu-Rinder ersetzt. Im Jahre 2005 hat er die ersten Tiere als Embryonen aus Holland zugekauft und diese von seinen Kühen austragen lassen. Wagyu ist eine in Japan gezüchtete Fleischrinderrasse, bekannt auch unter dem Namen Kobe-Rind. Früher musste dieses Rind zum Bebauen der Reisfelder harte Arbeit leisten und hat deshalb starke Muskeln mit viel intramuskulärer Fetteinlagerung entwickelt. Hierzulande kam das Kobe-Rind in die Schlagzeilen, weil einige Landwirte die japanische Mast der Tiere nachahmen wollten, nämlich die Tiere mit Bier zu füttern und mit Sake zu massieren. Doch das ist inzwischen Geschichte. Auch ohne Bier und Sake besitzt das Fleisch einen exzellenten Geschmack, eine extreme Zartheit und Saftigkeit und einen deutlich höheren Gehalt an ungesättigten

Fettsäuren als unsere Rinderrassen. Zimmermann bietet es unter dem Namen «Swiss Wagyu» an.

Das Fleisch war am Anfang fremd für die Metzger, und auch die Zubereitung ist anders als beim üblichen Rindfleisch. Zimmermann musste in viel Kleinarbeit zuerst informieren und einen Markt aufbauen. «Ihr müsst viel Zeit in den Verkauf investieren», bestätigt er den angehenden Landwirten. «Ohne Freude am Verkauf geht es nicht», fügt er hinzu. Derzeit hält er 18 Mutterkühe, einen Stier und etwa 21 Jungtiere.

Auch Zimmermann ist kein Einzelgänger und betreibt das Marketing gemeinsam mit anderen Landwirten. So sind sie dabei, eine «Gourmet-Meile» auf die Beine zu stellen. Das sind geführte Touren durch die Landwirtschaftsbetriebe, bei denen die Besucher sehen, wie die Produkte entstehen, quasi ein Schaufenster in die Landwirtschaft. In einem Restaurant können sie die verschiedenen Produkte degustieren.

Mit Menschen zu tun

«Was würdet ihr den jungen Landwirten mit auf den Weg geben?», fragt Christa Fässler die beiden landwirtschaftlichen Unternehmer. «Man muss voll überzeugt sein und Freude an seiner Arbeit haben, dann führt das auch zum Erfolg», sagt Zimmermann. Dem stimmt Teepker bei. «Meine Arbeit hat sehr viel mit Menschen zu tun», ergänzt er. Um erfolgreich zu sein, braucht es offensichtlich auch Sozialkompetenz. Eine Managerschule haben beide Landwirte nicht besucht.

| Michael Götz

Der Autor ist freischaffender Agrarjournalist.

Datum: 09.03.2017

die grüne



Die Grüne
3000 Bern 25
031/ 958 33 11
www.diegruene.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'310
Erscheinungsweise: 24x jährlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 38
Fläche: 112'514 mm²



Bild: zVg

Der Stammbetrieb von Stefan Teepker mit 750 Muttersauen- sowie 3500 Ferkelaufzuchtplätzen.



Moderatorin Christa Fässler mit Hansruedi Zimmermann (links) und Stefan Teepker.