

Freitag, 10. November 2017

Abo & Leserservice | Anzeige aufgeben | E-Paper | [Anmeldung](#)

Stichwort eingeben

zum Wetter



Das schaffe ich | Besser Essen | Forschung Marburg | Maria Langstroff | Baby-Glück | Marburgs schönste Gärten | Das Jahr auf dem Hof | Mein erste

Serien > Das Jahr auf dem Hof > Das Geheimnis des vergrabenen Horns

Abo bestellen > Online-ServiceCenter >

Demeter-Landwirtschaft

Drucken Text

Das Geheimnis des vergrabenen Horns

In Wasser verwirbelte Bergkristalle, Kamille im Rinderdarm: Das klingt nach Geheimrezepten wie aus der Hexenküche. Dahinter steckt Landbau nach Demeter-Richtlinien, wie Familie Gabriel ihn seit 37 Jahren betreibt.

VORIGER ARTIKEL

Verliebt in die französische Kuh



Demeter-Kühe haben Hörner. Sie sind ein wichtiges Merkmal der biologisch-dynamischen Milchproduktion, erläutert Junglandwirt Clemens Gabriel (28).

Quelle: Nadine Weigel

Artikel veröffentlicht: Samstag, 04.11.2017 10:30 Uhr

Twittern



Teilen

Empfehlen 17

Stedebach. Dass Demeter-Landwirte Därme, Hörner und Schädel mit Kräutern befüllen und vergraben, um sie nach einigen Monaten wieder auszubuddeln, dann die Kräuter aus den Tierteilen zu holen und dem Mist und der Gülle zusetzen, ist kein Märchen, sondern die Wahrheit. Mehr noch: Es ist Pflicht im Landbau nach Demeter-Richtlinien. Joachim Gabriel hat sich daran gewöhnt, dass die Methoden der biologisch-dynamischen Landwirtschaft belächelt werden. „Da lächeln wir einfach zurück“, sagt der 63-Jährige und nippt entspannt an seinem Kaffee. „Wir wissen ja, dass es funktioniert.“

Wenn der Bauer Kuhhörner vergräbt...



BLLENDE 2016 >



MEIST GELESEN IN SERIEN >

- 1 [Maria Langstroff](#) Eine sterbenskranke junge Frau will Alltag (er)leben
- 2 [Maria Langstroff](#) Der Traum vom Modeln geht weiter
- 3 [Chronologie](#) Maria Langstroffs Lebensgeschichte im Überblick
- 4 [Neustadt 5](#) Marburger Zupfkuchen frisch aus dem Ofen

SONDERVERÖFFENTLICHUNGEN >

Im Kreisgebiet gibt es vier Demeter-Höfe. Neben den Gabriels haben sich die

Fleckenbühler in Schönstadt, der Krebsbachhof in Seelbach und ein Betrieb in Kirchhain der biologisch-dynamischen Landwirtschaft verschrieben. Als Gabriels 1980 in Stedebach einen Hof pachten, sind sie die Ersten in der Region, die auf Demeter setzen. „Die anderen Bauern haben uns ausgelacht, haben gesagt, das klappt nie. Es ging sogar so weit, dass gefordert wurde, man müsse das verbieten“, blickt Joachim Gabriel zurück.

Hinter der biologisch-dynamischen Landwirtschaft steht ein komplexes Weltbild. Demeter beruht auf den Ideen von Rudolf Steiner (1861 bis 1925), dem Begründer der Anthroposophie. Diese Weltanschauung hat ihre eigene Medizin, in den Waldorfschulen ihre eigene Pädagogik und in Demeter ihre eigene Landwirtschaft. Steiner verstand Welt und Menschen von einem spirituellen, esoterischen und christlich-mystischen Standpunkt aus. Die Landwirtschaft war für ihn Teil von „geistigen“ und „kosmischen“ Wechselwirkungen. Die Anthroposophie sei eine „Geheimwissenschaft“, soll er selbst gesagt haben.

KENNZAHLEN

Ackerbau und Grünland: 120 Hektar, Anbau von Dinkel, Weizen, Roggen und Hafer
Gemüseanbau: Zucchini, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Möhren und Wintergemüse auf 0,5 Hektar Fläche
Milcherzeugung: 58 Milchkühe mit weiblicher Nachzucht und sechs Bullen – insgesamt rund 115 Rinder.



Joachim Gabriel (63) hält ein mit Lehm versiegeltes Kuhhorn in der Hand. Darin befinden sich zerriebene Bergkristalle. Der Landwirt versetzt damit sein Spritzwasser für die Ackerpflanzen. Fotos: Nadine Weigel

Doch zurück auf den Hof Gabriel, wo man sehen kann, wie Steiners Methoden den Weg in den Milchkaffee oder das Dinkelbrot vom Bio-Bäcker finden. Am Geländer der blumentumrankten Terrasse baumelt eine etwa 15 Zentimeter lange, bräunliche Blase in der Herbstsonne. Es handelt sich um einen Rinderdarm mit Kamille, den Gabriels nach einigen Monaten in der Erde wieder ausgegraben haben. Nun wird es Zeit, die präparierten Kräuter dem Mist zuzufügen. Kamille aus dem Rinderdarm soll ihn stickstoffbeständiger machen – und das soll den Pflanzen beim Wachsen helfen.

Solche Vorgänge sind aus Joachim Gabriels Sicht der Kern der Demeter-Landwirtschaft: Der Hof hat einen weitgehend in sich geschlossenen Wirtschaftskreislauf. Der eigene Kuhmist nährt den Boden, die aus eigenen Mitteln hergestellten Präparate schützen die Pflanzen und die Kühe fressen fast ausschließlich das selbsterzeugte Futter, führt der 63-Jährige aus: „Wir können also nur das verwerten, was hier auch wächst, wir produzieren nur so viel Mist, wie die Fläche auch wieder aufnehmen kann. Das ist praktisch eine Urproduktion, außer Kraft und Energie fließt nichts hinein in unsere Erzeugnisse.“

Gabriels bauen Dinkel, Weizen, Roggen und Hafer an. Sie setzen ihr Getreide an Bio-Mühlen ab. Die Milch der 58 Kühe geht an die Schrozberger Genossenschafts-Molkerei mit Sitz in Süddeutschland, deren Vorstand Joachim Gabriel angehört.

SONDERVERÖFFENTLICHUNGEN

OP KOSTENLOS LESEN >

OP jetzt testen!

Oberhessische Presse [hier](#) kostenlos lesen.



ROSTKOST - DIE GRILL-APP >

Jetzt gibt's was auf den Rost.



ROST KOST

Demo der Gladenbacher Vereine



Oberhessische Presse
15.035 „Gefällt mir“-Angaben

Seite gefällt mir

Mehr dazu



1980 kam Familie Gabriel aus Rückersfeld nach Stedebach, weil sie dort einen Hof zum Pachten gefunden hatte. Das große Foto entstand 1985. Darauf sind Thea und Joachim mit den Kindern Lisa (von links), Simon und Vera zu sehen. Es fehlt Markus, der ein Jahr später zur Welt kam. Privatfoto

In Stedebach verkaufen die Gabriels ihre Milch und selbst angebautes Gemüse direkt vom Hof an Kunden. Selbstbedienung ist angesagt. „Die Zeiten, in denen wir die Milch ausgefahren haben, sind lange vorbei“, sagt Bäuerin Thea

Gabriel (64) und erinnert daran, dass der Hof Stedebach jahrelang Tegut, Reformhäuser und Bioläden mit der lediglich gefilterten und sonst unbehandelten Vorzugsmilch frisch belieferte.

Was passiert nun eigentlich mit der präparierten Kamille aus dem Rinderdarm? Sie wird an verschiedenen Stellen in den Misthaufen gebröselt – dort, wo der Bauer ein Loch dafür vorbereitet hat. „Die Präparate werden in homöopathischen Dosen angewendet“, erklärt Joachim Gabriel. Dabei gibt die Demeter-Trickkiste verschiedene Rezepturen her. In der Hirschblase präparierte Schafgarbenblüten sollen bewirken, dass der Dünger gut zum Boden passt. Die im Schädel verbuddelte Eichenrinde soll Pilz-Erreger hemmen. Und die Löwenzahnblüten in Rindergekröse sollen die Pflanzen so stärken, dass diese die Nährstoffe besser anziehen können.

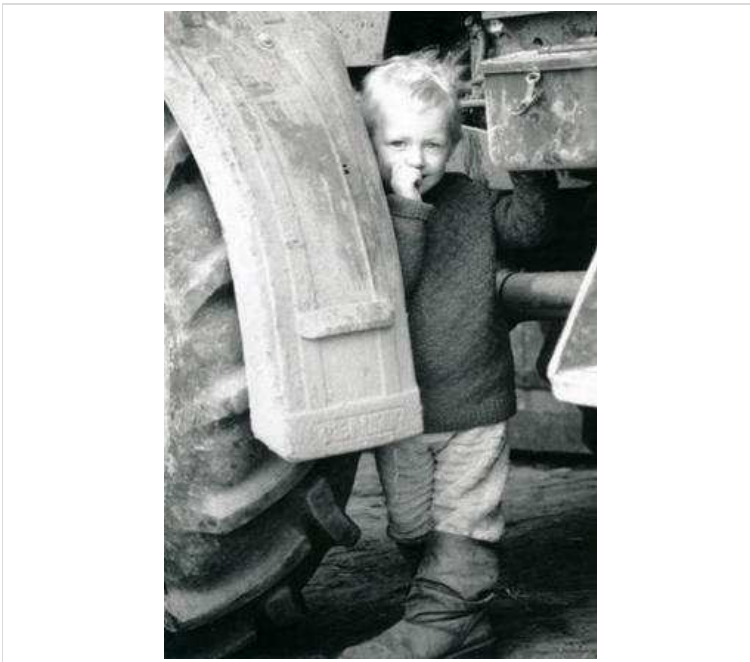


Thea Gabriel (64) führt die Präparate-Kiste vor. Im Demeter-Anbau werden Schafgarbe, Kamille, Brennessel, Eichenrinde und Löwenzahn dem Mist zugeführt, um seine Dünge-Qualitäten und damit das Pflanzenwachstum zu verbessern.

Laut Umweltbundesamt werden jährlich auf einem Hektar Ackerland etwa neun Kilogramm Pflanzenschutzmittel eingesetzt – sprich: chemische oder biologische Produkte, die Pflanzen vor Insekten oder Nagetieren und Krankheiten wie Pilzbefall schützen sollen. Nicht so auf dem Demeter-Hof in

Stedebach, dort ticken die Uhren anders. Die Gabriels zerreiben Bergkristall oder Rosenquarz zwischen Glasscheiben, geben dies dann in ein Kuhhorn, das mit Lehm versiegelt und vergraben wird. Nach einigen Monaten buddeln die Gabriels das Horn wieder aus, entnehmen die Kristalle. „Von dem Präparat geben wir eine würfelzuckergröße Menge aufs Spritzwasser für ein Feld“, erklärt Joachim Gabriel. Sein Sohn und angehender Hofnachfolger Clemens (28) fügt an, dass das Quarz eine Stunde lang in Wasser eingerührt werden muss. „Dabei erzeugt man Verwirbelungen, die einem Gebirgsbach ähneln.“ Das soll den Stoffwechsel der Pflanzen, die Fotosynthese, verbessern. Und so funktioniert Pflanzenschutz nach Rudolf Steiners „Geheimwissenschaft“.

Will man in die Demeter-Landwirtschaft eintauchen, so stellt man fest: Es gibt keine einfachen Antworten. Auch nicht auf die beliebte Frage nach der Kuh und ihren Hörnern. In der biologisch-dynamischen Milcherzeugung ist das Enthornen der Kühe verboten. Auch hornlose Züchtungen sind tabu. „Die Kuh braucht die Hörner für ihre Verdauungsprozesse, sie sind ein Stoffwechsel-Organ“, sagt Junglandwirt Clemens Gabriel. Das Horn sei nicht nur etwas äußerliches. Seine hohlen Zapfen reichen direkt zu den Stirn- und Nasennebenhöhlen, die wiederum mit dem Rachen verbunden seien. So könnten die Kühe über die Hörner wahrnehmen, was in ihrem Magen vorgehe, sie passten ihre Nahrungsaufnahme entsprechend an. Deshalb gilt die hornlose Kuh aus Demeter-Sicht als ein Tier, dem man ein Organ gestohlen hat.



Dieses Foto wurde 1992 aufgenommen. Clemens, damals drei Jahre alt, versteckt sich hinterm Traktorreifen.

Joachim Gabriel absolvierte seine Ausbildung vor 40 Jahren auf dem Versuchsgut der Uni Gießen in Rauschholzhausen. Dort machte er erste Erfahrungen mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft und war überzeugt. „Demeter ist die konsequenteste Alternative zur konventionellen Landwirtschaft mit all ihren Problemen“, sagt der 63-Jährige. „Keine Massentierhaltung, keine Überproduktion von Mist, kein Einsatz chemisch-synthetischer Spritz- und Düngemittel.“ Dass die Kühe davon profitieren, macht Joachim Gabriel unter anderem an den Tierärztkosten fest. Die lägen bei rund 35 Euro pro Kuh und Jahr, „eine vergleichsweise sehr niedrige Summe“. Antibiotika kommen nur selten zum Einsatz. Wenn einer Kuh etwas fehlt, behandelt Familie Gabriel sie mit homöopathischen Mitteln.

Vom Verbraucher wird der biologische Landbau geschätzt, sonst hätte die Anzahl der hessischen Bio-Bauern in den vergangenen 40 Jahren wohl kaum von 0,04 Prozent auf 12 Prozent anwachsen können. Sonst würden Kunden

für einen Liter Demeter-Frischmilch nicht rund doppelt so viel Geld ausgeben wie für eine konventionell erzeugte H-Milch.

Den absoluten Mehraufwand der biologisch-dynamischen Erzeugung mit ihren Besonderheiten betreiben die Demeter-Landwirte schließlich auch nicht aus reiner Wohltätigkeit, sondern um davon zu leben. Das Geschäft funktioniert, obwohl die Demeter-Kuh mit rund 6 500 Litern pro Jahr etwa ein Drittel weniger Milch gibt als die Kuh in der konventionellen Landwirtschaft. Letzte bekommt aber auch mehr Kraftfutter. Gabriels verbuchen aktuell einen Netto-Liter-Preis von 51 Cent, während die konventionellen Produzenten nach Angaben des Kreisbauernverbands derzeit im Durchschnitt 34 Cent pro Liter Milch erhalten.

von Carina Becker-Werner

„Das Jahr auf dem Hof“ Teil 7 erscheint am Samstag, 2. Dezember. Dann geht es um den Hof von Martin Henkel, der in Hatzbach 700 Schafe hält.

Ein Hof, viele Unterstützer

Demeter-Landwirtschaft als gemeinnützige Aufgabe: Familie Gabriel bewirtschaftet 120 Hektar Land. Doch nur ein kleiner Teil des Bodens, den die Demeter-Erzeuger bearbeiten, gehört ihnen auch, nämlich 20 Hektar. Weitere 20 Hektar Land bewirtschaftet die Familie gemeinsam mit anderen Betrieben innerhalb einer Demeter-Kooperation. Knapp 13 Hektar stellt die Genossenschaft Kulturland zur Verfügung. Sie organisiert Landkauf für Bio-Betriebe, sieht es als gesellschaftliche Aufgabe, Grund und Boden als Gemeinschaftseigentum bereitzustellen. Jeder kann dort Anteile erwerben.

Ein weiterer Beteiligter am Hof Gabriel ist der gemeinnützige Verein Stedebach. Er stellt für die Familie gegen Pachtzahlungen 20 Hektar Land und die Wirtschaftsgebäude des Hofes bereit. Ziel des Vereins ist es, die biologisch-dynamische Bewirtschaftung zu sichern. Verbraucher sollen über den Verein die Möglichkeit erhalten, sich für Nachhaltigkeit einzusetzen. Die übrigen Flächen, die die Gabriels bewirtschaften, sind Pachtland.

- Weitere Infos über die Genossenschaft Kulturland und den Verein Stedebach im Internet: www.kulturland-eg.de/hof-stedebach

VORIGER ARTIKEL



[zum Seitenanfang](#)

STARTSEITE

LOKALES

Bundestagswahl 2017
Marburg
Ostkreis
Nordkreis
Südkreis
Hinterland
Wirtschaft
Kultur

VIDEO / FOTO

Fotos der OP-Leser
OP-Videos

OP EXTRA

OP-Twitter
Schüler lesen die OP 2017
Blitzer
Küchenfreunde
OP-Jahreskalender
Willkommen im Leben
Zeitung und Ausbildung in
Hessen
OP mobil
Kommentare

UNIVERSUM

Uni und Stadt

ANZEIGEN

Branchenverzeichnis
Anzeigen aufgeben
Mediadaten
Mediadaten online

LESERSERVICE

RSS
Kontakt
Online Service Center
Mein Abo

SERIEN

Das schaffe ich
Besser Esser

Fotogalerie

NACHRICHTEN

Hessen

Politik

Wirtschaft

Kultur

Panorama

Medien

Wissen

TERMINE

Veranstaltungen

Kinoprogramm

Wetter

Terratech-Adventskalender: Die

Gewinnzahlen

SPORT

Sport allgemein

Fußball

Hessen

Lokalsport

Meine Eintracht

Tabellen

RATGEBER

Bauen & Wohnen

Auto & Verkehr

Studium & Beruf

Essen & Trinken

Lifestyle & Mode

Reise & Tourismus

Forschung Marburg

Maria Langstroff

Baby-Glück

Marburgs schönste Gärten

Das Jahr auf dem Hof

Mein erster treuer Freund

[Wir über uns](#) | [Datenschutz](#) | [Mediadaten](#) | [Leistungsschutzrecht](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Kontakt](#)

Ein starker Verbund: [Oberhessische Presse](#) | [Gießener Zeitung](#) | [Mein Samstag](#) | [mr//media](#) | [Rostkost](#)

Sie befinden sich hier: [Das Geheimnis des vergrabenen Horns – op-marburg.de](#)

[Zur Tablet Webseite wechseln >](#)

[Zur Smartphone Webseite wechseln >](#)