

*Klein, aber fein und rustikal im ursprünglichen Sinn, der Marthof.*

# SCHWEIN GEHABT

Fast hätte es den Marthof nicht mehr gegeben, er war zu klein, um in Zeiten moderner Landwirtschaft bestehen zu können. Der Sohn der Inhaber wollte zudem gar kein Landwirt werden. Nun ist er es – und was für einer.

Fotos: privat (mitte unten), Bernhard Henkelmann (3)

Das tierische Begrüßungskomitee grunzt dem Besucher freudig entgegen. Nur ein dünner Elektrodraht knapp unter Kniehöhe trennt uns vom Grundstück und von den neugierigen Schnauzen der kleinen Horde Schwäbisch-Hällischer Jungschweine und Ferkel. Beherzt steigen wir drüber – und befinden uns auf dem Marthof bei Gmund am Tegernsee. Mit einem „modernen“ Bauernhof hat dieser pittoreske Fleck Land im Weiler Ostin auf den ersten Blick wenig zu tun: Ein Wohnhaus umsäumt von Wiesen sowie einigen Einfamilienhäusern und begrenzt durch ein Stückchen Wald. Keine großen,

durchrationalisierten oder automatisierten Stallanlagen, keine Scheune. Die wenigen tierischen Bewohner – neben den Schwäbisch-Hällischen noch ein paar Braune Bergschafe, die auf der „Roten Liste“ der GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen) stehen, und seit Kurzem ein paar Sulmtaler Hühner – lassen eher einen Aussteiger vermuten, der seinem Hobby frönen will. Auf jeden Fall aber einen Idealisten, der sich der Logik eines auf Effizienz und Mainstream-Produktion ausgerichteten landwirtschaftlichen Betriebes verweigert.

Christoph Poschenrieder,  
„Master of Agricultural Science“  
und Eigentümer des Martlhofs.  
Eigentlich wollte er Maschinen-  
bauer werden. Zum Glück für den  
Hof hat er sich umentschieden.



#### Idealismus als Geschäftsmodell

Ein verwuschelter Lockenkopf im Blaumann taucht unversehens auf: Es ist der junge Hausherr Christoph Poschenrieder, Anfang Dreißig – und sehr wohl ein Landwirt, ein studierter sogar. Seinen „Master of Agricultural Science“ hat er an der Technischen Universität München (Weihenstephan) erworben. Aber „in die Wiege gelegt“ wurde ihm die Liebe zur Landwirtschaft nicht unbedingt. Ursprünglich sollte es Maschinenbau sein, dann beschäftigte ihn die Frage alternativer Energiegewinnung und nachwachsender Rohstoffe. Doch langsam wuchs seine Überzeugung, dass Landwirtschaft nicht Energielieferant für eine fast unersättliche Konsumgesellschaft sein kann. Das hat ihn schließlich zu einer ganz anderen Sicht der Dinge geführt. Eine zeitgemäße Landwirtschaft soll für ihn „energieautark“ sein – das heißt, sie soll für ihren eigenen Energiebedarf sorgen. Aber die Hauptaufgabe? Die sieht er doch woanders. Doch dazu später.

Den kleinen Hof, von den Eltern im Nebenerwerb bewirtschaftet, hat er im Jahr 2008 übernommen. Der steckte damals in nicht unerheblichen Schwierigkeiten. Die Entscheidung, dem noch eher unerfahrenen Sohn das gerade mal sieben Hektar große Anwesen zu überschreiben, war, nun – sagen wir ruhig „mutig“. Doch schon bald sollte sich zeigen, dass der frischgebackene Jungbauer durchaus sehr eigene Ideen davon hat, wie Landwirtschaft betrieben werden soll. Klar war für ihn von Anfang an, dass ein „Einzelkämpferleben“ kaum in Betracht kam. Sollte es ein überlebensfähiges Modell sein, soll es ihn und seine Lebensgefährtin ernähren, dann war Kooperation gefragt. Und so wurde 2010 gemeinsam mit weiteren Bauern aus der Nachbarschaft eine Erzeugergemeinschaft gegründet. Seither liefern ihm etwa fünf Betriebe aus Ostin und den angrenzenden Gemeinden regelmäßig Fleisch vom Braunen oder Weißen Bergschaf, daneben etwas Rindfleisch.

#### Den Bock zum Gärtner gemacht

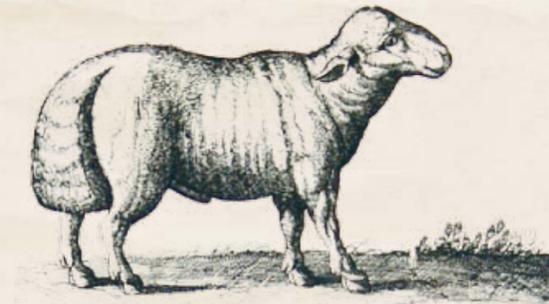
Neben Rinderzucht ist die Schafhaltung der zweite Zweig der Fleischproduktion im bayerischen Oberland, vor allem im Hinblick auf eine nachhaltige und artgerechte Tierhaltung. Im Gegensatz zur Schweinezucht, die im Oberland kaum noch praktiziert wird. Für extensive Rinderhaltung ist der Martlhof jedoch zu klein. Deshalb hat sich auch Poschenrieder für die einheimi-

sche, an die Landschaft angepasste und äußerst widerstandsfähige Rasse der Braunen Bergschafe entschieden. Die Tiere finden hier ideale Bedingungen. Damit sie ihre für den Landschaftserhalt wichtige Funktion ausüben können, achtet er auch strikt auf den für die Flächen erträglichen Tierbesatz. Schließlich sollen sich die Tiere wohl fühlen in der Region, die Ackerbau kaum zulässt. Medikamenteneinsatz ist tabu, der Tierarzt kommt selten, wenn überhaupt, zu Besuch.

#### Gemeinschaft macht stark

Der Erzeugergemeinschaft gehören nicht nur Bauern an, sondern auch Handwerksbetriebe, z. B. noch selbst schlachtende Metzger. Mit Michael Scherer ist einer der letzten Gerber der Region dabei, der die Schaffelle verarbeitet.

Mit den Schafprodukten, Lamm- und Schweinefleisch in Premium-Qualität ist es ihm seitdem gelungen, die Martlhof-Erzeugnisse als eine regionale Marke zu positionieren. Einfach ist das nicht, denn die Erzeugnisse haben ihren Preis – müssen ihn haben. „Meine Schweine brauchen pro Kilo Fleisch, das sie liefern, etwa sieben Kilo Futter. In der industriellen Tierhaltung ist das Verhältnis inzwischen 3:1 – aber die armen Viecher können sich ja auch nicht bewegen“, meint Christoph. Kein Wunder, dass dieses Fleisch zu Dum-



#### DAS BRAUNE BERGSCHAF



Schafe gehören zu den ältesten domestizierten Tieren. Seit 11.000 Jahren leisten die genügsamen Wiederkäuer Mensch und Natur wertvolle Dienste in der Landschaftserhaltung und

So auch das Braune Bergschaf. Die mittelgroße, genetisch hornlose Rasse ist im Tegernseer Tal und im Werdenfelser Land beheimatet. Besondere Förderung erfuhren die Schafe durch den Wittelsbacher Herzog Ludwig Wilhelm, der vor dem Zweiten Weltkrieg eine Herde von 100 Tieren aufbaute. Ihre braune grobe Wolle ist vor allem zur Herstellung von Lodenstoffen sehr begehrt. Erst Mitte der 1970er Jahre erfolgte allerdings die offizielle Anerkennung als eigenständige Zuchttrasse. Das Braune Bergschaf ist sehr wider-

standsfähig und durch seine hohe Trittsicherheit sehr gut an die landschaftlichen Verhältnisse in den Alpen angepasst. Das Fleisch ist sehr aromatisch, fast ein wenig wildartig, mit wenig Fett und sehr zart. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) stuft das Braune Bergschaf in ihrer Liste als „stark gefährdet“ ein.

*In eigener Sache: Der obige Kupferstich entspricht sicher nicht dem Rassestandard des Braunen Bergschafes.*

pingpreisen zu haben ist, was vor allem die vom Tourismus abhängige Gastronomie zu diesen fragwürdigen Erzeugnissen greifen lässt. „Es ist ja schön, wenn die Feriengäste den Schweinsbraten als typische Spezialität mit Bayern verbinden, aber muss es dann so eine elend erzeugte Qualität sein? Darf Gutes nichts mehr kosten? Müssen wir dafür die Tiere so unwürdig halten?“, fragt er. Seine Schwäbisch-Hällischen sind dagegen dauernd in Bewegung, wühlen, suhlen sich und können ihren natürlichen Spieltrieb ebenso ausleben wie ihre sozialen Strukturen bilden. Die Schafe weiden friedlich, halten das Gras kurz und tragen dadurch in erheblichem Maße zum Aufbau einer Humusschicht bei. Spaltenböden oder ein stickiges Stallklima haben diese Tiere nie erlebt.

*Viel wichtiger ist ihm, Landwirtschaft als eine Schnittstelle zwischen Mensch und Natur, als ein lebendiges System zu betreiben.*

#### Qualität macht glücklich

Nicht nur Lebensmittel, sondern die Lebensqualität insgesamt schätzen zu lernen, das „Leben an sich“ – das ist Christophs Anliegen. Die Spitzengastronomen vor Ort freilich wissen sein Engagement zu schätzen und sind auch bereit, den höheren Preis dafür zu zahlen. Der wohl prominenteste, Spitzenkoch Michael Fell vom Restaurant „Dichterstub'n“ in den „Egerner Höfen“ (u. a. ein Michelin-Stern) in Rottach-Egern, ist ebenso Kunde wie das „Freihaus Brenner“ in Bad Wiessee oder die „Villa am See“ in Tegernsee. Doch gute Erzeugnisse sind nur die eine Seite. Viel wichtiger ist ihm, Landwirtschaft als eine „Schnittstelle zwischen Mensch und Natur“, als ein lebendiges System zu betreiben. Und da kann man gar nicht früh genug anfangen. Deshalb kooperiert der Martlhof mit Kindertagesstätten und Horten in Rottach-Egern, Miesbach und München und bietet Kindergruppen Freizeiten und mehrtägige Landaufenthalte bis zu einer Woche an. Auch diese Landaufenthalte sind ein nicht unerheblicher Bestandteil des Konzepts. Die Sommerwochen bis kurz vor den Ferien sind inzwischen sehr gefragt.

Fotos: privat (o.L.), Wildfeuer/wikipedia (o.r.)

## SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES SCHWEIN

Seit vor etwa 9.000 Jahren die ersten Wildschweine domestiziert wurden, ist das Schwein zum wichtigen landwirtschaftlichen Mitbewohner für den Menschen geworden. Die meisten Rassen der heutigen Hausschweine sind allerdings erst im Lauf der letzten 200 Jahre entstanden. So auch das Schwäbisch-Hällische Schwein, das mit seinem schwarzen Kopf und Hinterteil (mit jeweils grauem Übergang) auf ansonsten weißem Fell in seiner Heimat auch liebevoll „Mohrenköpfe“ genannt wird. Seit etwa 1820 wurde es durch Kreuzung von schwäbischen Landrassen

mit dem chinesischen Maskenschwein gezüchtet und insbesondere wegen seiner hervorragenden Fleischqualität geschätzt. Es ist frohwüchsig und widerstandsfähig und sehr fruchtbar. Der moderne Verbraucherwunsch nach magerem Fleisch drängte die Rasse nach dem Zweiten Weltkrieg zunehmend ins Abseits, bis Anfang der 1980er Jahre nur noch sieben Zuchtschweine übrig blieben. Beherzten württembergischen Landwirten ist es zu verdanken, dass die Rasse erhalten blieb. 1986 wurde in Schwäbisch-Hall die Züchtervereinigung Schwäbisch-

Hällisches Schwein gegründet. Rund 1.000 Betriebe, die in der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall (BESH) bzw. dem Schweinezuchtverband Baden-Württemberg zusammengeschlossen sind, halten seitdem wieder Schwäbisch-Hällische Schweine. Tiere, die gemäß dem strengen Qualitätsfleischprogramm der BESH gezüchtet und aufgezogen werden, sind durch die Herkunftsbezeichnung „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) europaweit markenrechtlich geschützt. Von der GEH wurde die Rasse noch 2007 als „stark gefährdet“ eingestuft.



*Schweine wollen wühlen.  
Hier können sie es – aber nicht überall, sonst  
ist vom satten Grün bald nichts mehr übrig.*

## Landflucht für Kinder und Erwachsene

Mit Zeltlager, Grillen am Lagerfeuer oder Ponyreiten ist das Programm allerdings noch lange nicht erschöpft. Vielmehr sind die Kinder froh, hier mal nicht schulmäßig „verplant“ zu sein, und helfen begeistert mit, sei es beim Stall ausmisten, beim Gärtnern oder beim Bau von Hochbeeten. „Denen muss man gar nichts anschaffen“, meint Christoph Poschenrieder, „die Kinder wissen genau, was gerade zu tun ist.“ Schon nach kurzer Zeit kennen sie die Abläufe, integrieren sich ins Geschehen und lernen hautnah, was es bedeutet, für andere Lebewesen verantwortlich zu sein. „Mich berührt es immer, wenn ich sehe, wie die Kinder hier ganz selbstverständlich reagieren, auch wenn sie nie zuvor mit Landwirtschaft in Berührung gekommen sind.“ Von der viel zitierten „Entfremdung“ des Menschen vom Landleben ist hier zumindest in dieser Zeit nichts zu spüren. Was natürlich nicht bedeutet, dass sie nicht doch existiert. Kurse für Erwachsene, für Berufstätige, sind daher der nächste fällige Schritt. Einen anderen Blick auf das Leben und sich selbst, Abstand gewinnen und auch die Selbstverständlichkeiten des Alltags infrage stellen – hier kann und soll man es. Für Christoph Poschenrieder ist dies nur konsequent – und zwar nicht nur im Sinne der üblichen „Auszeiten“, um danach im gewohnten Trott wieder weiterzumachen, sondern um sich und sein Leben nachhaltig und dauerhaft zu verändern. Der Bauer als „Lehrmeister“ des entschleunigten Lebens.

Fotos: Bernhard Henkelmann (L), privat (R)

*Mich berührt es immer, wenn ich sehe,  
wie die Kinder hier ganz selbstverständlich  
reagieren, auch wenn sie nie zuvor  
mit Landwirtschaft in Berührung  
gekommen sind.*

## Teil eines großen Plans

Aber er lernt ja selbst noch – und sein Vorbild dafür ist die Natur. Genaugenommen ist dies das Geheimnis. In der Natur unterstützt sich alles gegenseitig. Dies ist die Grundlage der Permakultur, an der Christoph Poschenrieder seine Landwirtschaft künftig ausrichten will. Gemeinsam mit dem Permakulturrexperten Erwin Zachl aus Oberösterreich arbeitet er an der Umsetzung. Entwickelt wurde das Konzept der Permakultur in den 1970er-Jahren von den beiden Australiern Bill Morrison und David Holmgren. Das Wort selbst ist eine Komposition aus „Permanent“ und „Agriculture“ und bezeichnet die Schaffung dauerhafter, sich selbst erhaltender und optimierender Kreisläufe, die in unterschiedlich große, aufeinander bezogene Zonen eingeteilt sind. Ursprünglich ein landwirtschaftliches Alternativmodell, ist Permakultur heute eher ein



*Keine Angst vor mittelgroßen Tieren.  
Die Jugendlichen lernen auf dem Marthof,  
dass auch die sogenannten Nutztiere Bedürf-  
nisse und Ansprüche haben, zum Beispiel  
nach Platz und frischer Luft.*

Denkprinzip, das auch Bereiche wie Energieversorgung, Landschaftsplanung und die Gestaltung sozialer Strukturen umfasst. Ihm liegt ein ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltiges Wirtschaften mit allen Ressourcen zugrunde. Weitergegeben wird dieses Wissen nach international vereinbarten Methoden in Permakulturinstituten und -akademien, die allerdings eher informell miteinander verbunden sind. Das Bildungskonzept der deutschen Permakultur-Akademie e.V. in Berlin wurde im Jahre 2006 als Bestandteil des UNO-Dekadeprogramms „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ anerkannt.

Zusammenhänge zu entdecken, zu begreifen und zu unterstützen – Christoph Poschenrieder ist es natürlich nicht nur durch seine praktische Arbeit, sondern auch durch sein Studium gewohnt. Dabei haben für ihn traditionelle landwirtschaftliche Methoden, seien es die Arbeitsweisen der Hochland-Indianer in Peru oder – wie in seiner Masterarbeit – bäuerliche Methoden in Nordchina und jetzt auch die Permakultur, eine wegweisende Bedeutung. So erwägt er als nächsten Schritt sogar eine Doktorarbeit zu diesem Thema – mit seinem Hof als Praxisbeispiel. Seine Ideen hierzu stoßen bereits bei einigen Professoren seiner ehemaligen Hochschule auf gesteigertes Interesse – quasi als Gegenpol zum doch sonst sehr an der industriellen Landwirtschaft orientierten Ausbildungsgang. Doch hier hat bei einigen Wissenschaftlern seit geraumer Zeit ein Umdenken eingesetzt, wie auch Christoph Poschenrieder mit Genugtuung feststellt. „Sie haben gemerkt, dass sie mit ihren bisherigen Methoden an eine Grenze gestoßen sind. Nachhaltige Arbeitsweisen wie die Permakultur sind das Modell der Zukunft“, ist er überzeugt, und zwar nicht nur im Kleinen, sondern auch im Großen.



*Schon die Schweinchen lernen Menschen von ihrer guten Seite kennen. Darum können später auch die Jugendlichen problemlos mit ihnen umgehen.*

Während er noch darüber nachdenkt, wie er seinen Hof als Gemeinschaftsprojekt weiterentwickeln kann, haben die Schweine bereits auf einem terrassenförmig angelegten Areal ganze Arbeit geleistet und den Boden durchwühlt und aufgelockert, besser und gründlicher als jeder Pflug es könnte. Und gedüngt wurde auch gleich. Hier soll nach und nach der künftige Permakulturgarten entstehen, der Menschen und Tiere versorgt – ganz ohne Stress, dank der natürlichen Fähigkeiten und Bedürfnisse seiner Bewohner. „Eigentlich ist das doch eine sehr praktische Aufgabenteilung: Ich denke, die arbeiten“, sagt Christoph Poschenrieder und lächelt verschmitzt in die Abendsonne. ■

Text: Johannes Bucej

#### ADRESSEN

##### **Marthof**

Christoph Poschenrieder  
Hochwiesweg 8  
83703 Gmund am Tegernsee  
www.marthof-tegernsee.de

##### **Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH)**

Walburger Straße 2  
37213 Witzenhausen  
www.g-e-h.de

##### **Permakultur Akademie**

Geschäftsstelle Berlin  
Kreutziger Straße 19  
10247 Berlin  
www.permakultur-akademie.net

Fotos: privat (u.), Bernhard Henkelmann (o.)

Bund für  
Umwelt und  
Naturschutz  
Deutschland

**BUND**  
STIFTUNG

## Letzte Zufluchtsstätten für gefährdete Arten

**Vielfalt erhalten, natürliche Wildnis schaffen, die Selbstheilungskräfte der Natur wecken – das sind wichtige Grundsätze der BUNDstiftung. Was heißt das konkret?**

Die noch junge Stiftung erwirbt Flächen, die die Natur auf genau diese Weise schützen. In der Goitzsche-Wildnis bei Bitterfeld zum Beispiel hat sie dafür gesorgt, dass aus einer rund 1300 Hektar großen, kargen Mondlandschaft Lebendiges erwachsen ist. Kristallklare Seen haben Kraniche zu Besuch, lange verschwundene Gras- und Krautfluren gedeihen.

Am ehemaligen Todesstreifen zwischen den beiden deutschen Staaten schützt der BUND seit 1989 zudem das damals so benannte „Grüne Band“. Dank des gezielten Flächenkaufs durch die BUNDstiftung reihen sich dort mittlerweile wertvolle Lebensräume wie Altgrasfluren und Auenwäldern aneinander. Mehr als 600 bedrohte Tier- und Pflanzenarten konnten sich ins Grüne Band retten.

**Informieren Sie sich jetzt über Ihre Möglichkeiten der Unterstützung.**

Ihre Ansprechpartnerin Almuth Wenta ist unter Telefon: (030) 2 75 86-474 zu erreichen.

*Danke für Ihr Interesse!*

BUNDstiftung · Am Köllnischen Park 1 · 10179 Berlin  
www.bund-stiftung.de



*Wigwam, Lagerfeuer und Camping nach eindrucksvollen Tagen – abendliche Abenteuerromantik im tiefsten Oberbayern, die Jugendlichen Spaß macht*