

SWR2 Leben

Big-Bio – Rainer Carstens und der Westhof

Von Ernst-Ludwig von Aster

Sendung vom: 02.11.21, 15.05 Uhr

Redaktion: Nadja Odeh

Regie: Ernst-Ludwig von Aster

Produktion: SWR 2021

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ...

Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

Geräusch LKW

Sprecher:

Langsam rangiert der LKW rückwärts an die große Halle. Er soll Biogemüse laden. Wie fast jeden Tag. Es ist Ende Februar. Und in Wöhrden, an der schleswig-holsteinischen Westküste, wenige Kilometer von der Nordsee entfernt, steht die Sonne niedrig über dem Horizont. Das Thermometer zeigt gerade mal zwölf Grad. Ein frischer Wind bläst, bringt die Rotoren der großen Windkraftanlagen in Schwung, die hier zu Dutzenden in der Landschaft stehen.

Geräusch-Kistenmaschine, kippen vom Laufband, Stapeln

Sprecher:

Drinne, in einer der Lagerhallen von Westhof Bio, stapeln sich unzählige Kisten mit Gemüse: Rote Beete, Kohl und Möhren – alles in Bio-Qualität. Nachschub für die Eigenmarken der großen Handelsketten. Für REWE etwa, oder Edeka. Mehr als 30.000 Tonnen frisches Bio-Gemüse gehen jedes Jahr von hier aus auf die Reise. Und auch noch Mal 10.000 Tonnen Tiefkühlware.

Sprecher:

Rainer Carstens kommt durch die Halle, grüßt nach links und rechts. Der 62-Jährige hat das Unternehmen in mehr als drei Jahrzehnten aufgebaut. Aus einem konventionell bewirtschafteten 60-Hektar-Hof einen 1.000 Hektar Bio-Betrieb gemacht. Mit Gewächshäusern, Tiefkühl-Produktion und eigener Energieversorgung.

(Carstens)

Und so bin ich von einem ins andere gestolpert, sag ich jetzt einfach mal. Über den Anbau und wo bleibst du denn mit den Produkten? Absatz gabs nicht, musste man sich einen Absatz suchen. So bin ich dann in die Frischvermarktung eingestiegen. Dann gabs andere Absatz-Defizite, sagt ich mal, so bin ich in die Tiefkühlung gekommen und so bin ich immer weiter auch in die Vermarktung hereingestolpert, ohne dass ich das eigentlich wollte, ehrlich gesagt. Aber es ist eben so passiert, nicht.

Sprecher:

Heute arbeiten mehr als 130 Festangestellte im Betrieb und rund 100 Saisonkräfte. Unterm Strich steht ein Umsatz von 50 Millionen Euro. Damit ist Carstens einer der größten Bio-Landwirte Deutschlands. Angebaut wird nach Bioland-Richtlinien, seit 2019 ist der Westhof auch Demeter-Vertragspartner. Ein Multi-Millionen-Familienbetrieb. In dem jedes der vier Kinder einen Betriebsteil leitet:

(Carstens)

Jeder hat da seine Aufgabe bei uns übernommen. Also mein Sohn Ulf-Peter macht die Landwirtschaft, mein Sohn Jan-Torge ist für die Technik zuständig, was BHKW, Biogas und ich weiß nicht, was angeht. Und die beiden Mädchen, Berit ist mit in der Geschäftsleitung von Biofrost und Maike ist mit in der Geschäftsleitung von unserem Frischehandel vom Westhof Bio Gemüse.

Sprecher:

Der jüngste, Ulf-Peter, eilt gerade durch die Maschinenhalle. Ein blonder Hüne, in derber Arbeitshose und kariertem Hemd.

(Ulf-Peter)

Seitdem ich denken kann, bin ich Trecker gefahren oder Auto oder Gabelstapler und LKW bin ich auch – ich glaube, mit acht Jahren bin ich das erste Mal so einen 40-Tonner von uns gefahren. Staplerschein hab ich mit neun Jahren gemacht... (...) und es gab nichts anderes für mich, weil es einfach auch schön war, nee

Sprecher:

„Ich werde Landwirt“, das stand für Ulf-Peter Carstens von klein auf fest. Biolandwirt. Drei Jahre landwirtschaftliche Ausbildung, ein Gesellenjahr, dann noch mal zwei Jahre ökologischer Landbau an der Agrarfachschule. Um konventionelle Ackerbaubetriebe macht er in seiner Ausbildung einen Bogen. Pflanzenschutz steht zwar auf dem Lehrplan, Chemie aber interessiert ihn nicht:

(Ulf-Peter)

Ich kann mir nicht vorstellen mit einer chemischen – mit einem Herbizid oder Fungizid über ein Feld zu fahren, das finde ich – erschreckend, wie diese Mittel doch wirken, wenn man darüberfährt, also wie extrem die Wirkung ist, deswegen, das ist für mich nichts!

Sprecher:

Während seiner Ausbildung fällt dem Junglandwirt auf, dass vorgekochte, vakuumierte Bio-Rote Beeten vor allem aus Frankreich importiert werden. Obwohl das Gemüse auch hierzulande wunderbar wächst. Ulf-Peter Carstens machte das Bio-Beete-Business erst zu seiner Projektarbeit an der Ökofachschule. Und dann zur Geschäftsidee für den Westhof...

(Ulf-Peter)

Anbau, Lagerung, Verarbeitung, Verkauf – das war meine Arbeit und auch das, was ich nachher umgesetzt hab.

Sprecher:

Von der Theorie in die Praxis. Eine komplette neue Produktionsstrecke, samt Vakuumierung entstand.

(Ulf-Peter)

Nachher kam meine Schwester auch von der Uni, hat BWL und Marketing studiert, dann haben wir das zusammen gemacht, haben uns zusammen die Maschinen angeguckt, die Umsetzung nachher, Maschinen besorgen, war nachher so eine Art Familien-Arbeit, so wie wir jetzt auch zusammenarbeiten, Hand in Hand...

Sprecher:

Heute bauen sie auch rote Beete an, kochen und vakuumieren sie. Und vertreiben sie in ganz Deutschland. Ebenso wie Zuckermais.–Ulf-Peter Carstens grinst. Er ist ein wenig nervös. So oft spricht er nicht mit den Medien. „Das übernimmt meist mein Vater“, sagt er.

Geräusch-Halle, Plastikschuhe rascheln

Sprecher:

Derweil bereitet sich Rainer Carstens auf einen Rundgang in seinem Gewächshaus vor: Dafür schlüpft er in einen weißen Ganzkörper-Anzug.

(Carstens)

Da gibt's natürlich Kunden, die dann sagen: Könnt ihr nicht auch das? Dann sagt man – ja okay, Erdbeeren kann ich auch. Das wächst ja auch im Freiland, können wir, machen wir! Möhren können wir auch, Kohl können wir auch, Und wenn denn mit einmal die Frage kommt: Könnt ihr denn auch Tomaten? Dann überlegt man sich: Natürlich können wir eigentlich auch Tomaten, und was ist dafür notwendig, um Tomaten, Paprika, Gurken anzubauen, und dann kommt man ganz schnell drauf, dass das nur mit einem Gewächshaus geht.

Sprecher:

Carstens desinfiziert die Hände, streift Plastikschrützer über die Schuhe. Erst dann darf der Bio-Landwirt das Gewächshaus betreten. Oder besser: die Gewächs-Halle.

(Carstens)

Und wir haben eben damals ein besonders hohes Gewächshaus gebaut, um eben die Klimatisierung besonders gut hinzukriegen. Je höher das Gewächshaus ist, desto energiesparender ist es eigentlich. Man denkt ja sonst immer: Wenn ich einen hohen Raum habe, muss ich viel heizen. Aber hier ist es genau umgekehrt: Ich habe hier einen hohen Raum, und ich brauch dann weniger lüften und werde dadurch weniger Energie verbrauchen.

Sprecher:

Der Einstieg in die jahreszeitenunabhängige Produktion. Im großen Stil:

(Carstens)

Wir können jetzt leider nicht ganz bis ans Ende gucken, weil wir das Gewächshaus geteilt haben, das sind hier normalerweise 240 Meter Länge, also ziemlich lang. Und es gibt nach links und rechts jeweils 75 Meter lange Reihen hier. Und hier stehen wir praktisch in unserer Tomatenkultur.

Sprecher:

Reihe um Reihe – Tomaten. Zwei Wochen zuvor gepflanzt, ziehen sie sich Ende Februar bereits an langen Schnüren Richtung Glasdecke.

(Carstens)

Also wir haben jetzt hier dreieinhalb Stück auf einen Quadratmeter, mal 2 ha sind das 20.000 qm, GottoGott, da kommt aber was auf uns zu, also 80.000 Pflanzen ungefähr, die hier jetzt stehen.

Geräusch-Schritte... Moin...

Sprecher:

Eine Frau in grüner Arbeitshose rückt ein paar Kisten zurecht, macht sich an den Tomaten zu schaffen. Rainer Carstens zeigt auf die Blattachse einer Pflanze, dort wo die Seitentriebe abzweigen.

(Carstens)

Diese kleinen Geize, die müssen alle raus, damit die Tomaten nicht zu buschig werden, also ist jede Menge Pflegearbeit. Und ich sage immer: Alle denken immer, das Tomatenpflücken ist das Anstrengende, nein, dass da hinzukriegen zum Pflücken, das ist das Anstrengende und das sind auch 70 Prozent der Arbeit

Sprecher:

Handarbeit und Hightech – hier, im Gewächshaus, wird beides benötigt.

(Carstens)

Man sieht hier überall so Messdosen und so was, da wird Luftfeuchtigkeit gemessen, da wird Temperatur gemessen, da wird die Lichtintensität gemessen. Das beurteilt der Computer im Grunde genommen alles.

Sprecher:

Der Computer schlägt vor. Am Ende aber entscheidet die Gärtnerin. Und zwar schnell. Denn die Wachstumsgeschwindigkeit unter Glas liegt um ein Vielfaches über der des Freilands. Das gilt nicht nur für Tomaten und Paprika, sondern auch für Schädlinge. Deshalb wächst am Beginn jeder Tomaten-Reihe eine Aubergine als sogenannte Zeiger-Pflanze. Sie zieht Schädlinge an, gegen die dann wiederum Nützlinge zum Einsatz kommen. Chemische Pflanzenschutzmittel sind hier tabu. Und die Tomaten und Paprika wachsen im natürlichen Boden, nicht auf künstlichem Substrat.

(Carstens)

Wir wollen unseren Boden über Generationen ertragfähig halten, das heißt, wir müssen unseren Boden, wir müssen unser Bodenleben pflegen. Und da kommt Substrat-Kultur natürlich gar nicht in Frage, denn wenn sie hier Substrat-Kultur hätten, hätten sie hier überall weiße Folie drin liegen. Und da würden sie drauf laufen. Und der Boden, der da drunter ist, wäre tot.

Sprecher:

Den natürlichen Kreislauf stützen, Ressourcen schonen – das gilt nicht nur in Carstens Gewächshaus. Alle Betriebsteile sind in die Kreislaufwirtschaft eingebunden: Die pflanzlichen Abfälle aus der Gemüseverarbeitung verwandelt eine Biogas-Anlage in Strom und Wärme. Das CO₂, das dabei entsteht, wird gereinigt und im Gewächshaus von den Tomaten „veratmet“. Die Gärreste aus der Anlage kommen dann als organischer Dünger wiederum den Pflanzen zugute. Nebenbei produziert die Westhof Bio-Gruppe auch noch Solar- und Windenergie. Seit 2015 arbeitet das Unternehmen energie-neutral. Das heißt, es produziert genau so viel Energie, wie es verbraucht.

Sprecher:

Während Rainer Carstens die Bio-Tomaten im Hightech-Gewächshaus inspiziert, plant im Bürotrakt der Ingenieur Florian K. mal wieder den Einsatz gegen das Unkraut. Seit Jahren tüftelt er an einer Roboter-Offensive auf dem Acker. Chemiefrei versteht sich.

(Florian K.)

Ich weiß noch, als wir vor Jahren auf dem Feld standen und ich mit großen Augen geguckt habe: Was sehe ich da überhaupt. Und mir erstmal erklärt worden ist: Was

ist da jetzt Unkraut und was die Karottenpflanze überhaupt ist...

Sprecher:

Vor sieben Jahren war das. Da suchte Rainer Carstens den Kontakt zur nahegelegenen Fachhochschule Westküste in Heide. Er hatte mal wieder eine Idee in Sachen Bio-Anbau. Ein Jät-Roboter könnte auf den riesigen Feldern die Arbeit erleichtern.

(Florian K.)

Die ersten Jahre sind wir mit dem Roboter übers Feld gefahren, da haben wir eigentlich auch nur eine Kamera mitgebracht und einen Rechner und haben Bilder aufgenommen, also ganz viele Bilder von verschiedenen Wachstumsstadien, verschiedenen Pflanzen. Haben uns dann hingesezt – vor allen Dingen auch Studenten – und haben auf diesen Bildern dann markiert, was Unkraut ist und was die Nutzpflanze ist. Also in dem Sinne die Karotte. Das haben wir ein paar zehntausende Mal gemacht. Das macht man auch nicht den ganzen Tag, weil man dann irgendwann auch durchdreht. Und diese Bilder nutzen wir dann, um diese künstliche Intelligenz zu trainieren.

Sprecher:

Mittlerweile kann die Künstliche Intelligenz Tausende von Unkräutern in verschiedenen Wachstumsstadien vom Karottengrün unterscheiden. Parallel tüftelte der Ingenieur mit seinem Team an der Frage: Wie beseitigt der Roboter das Unkraut am besten? Erst entwickelte man eine Art „Stempel“, der das Kraut zurück in den Boden drückt. Dabei aber wurden aber auch die Karotten-Pflänzchen beschädigt. Dann dachte der Ingenieur über Zerstörung per Laser-Strahl nach. Doch die Hersteller winkten ab: auf dem Feld? - Zu kompliziert! Jetzt dreht der Roboter das Unkraut mechanisch heraus.

(Florian K.)

Letztes Jahr haben wir die Vernichtungseinheit wirklich einmal getestet, also da haben wir über acht Spurensucher auch versucht zu testen, das funktionierte auch, also das ganze Konzept. Das Problem war bei uns: Die Vernichtungseinheit hielt die Belastung nicht aus. Also einfach materialmäßig nicht.

Sprecher:

Bis zu einem halben Meter pro Sekunde schafft der Jät-Rober. Und das parallel auf acht Reihen, sagt Florian K.. Allerdings: Irgendwann machten die Dreh-Teile, die das Unkraut aus dem Boden ziehen, schlapp. Deshalb hat ein Maschinenbauer sie neu konstruiert. Jetzt ruhen alle Hoffnungen auf dem Praxistest in der Freiland-Saison.

Geräusch Feld / Kühlhaus

Sprecher:

Gut vier Monate später, Mitte Juni, Rainer Carstens steht an der Feldkante neben einem der Kühlhäuser auf dem Westhof und blickt auf den Deich, der sich einige hundert Meter weiter erhebt.

Take 17 (Carstens)

Wir haben dahinten gerade neu Erdbeeren gepflanzt, unterm Deich sozusagen. Hier vorne haben wir Erbsen gesät. Wir haben dort zum Beispiel unsere Blühwiesen, die gerade gemäht werden. Die Hälfte steht immer noch und die eine Hälfte ist gemäht. Wir machen das eigentlich so, dass wir die Blühwiesen maximal zur Hälfte mähen, damit wir immer blühende Pflanzen auf dem Feld haben, damit die Insekten nicht mit einmal ins Leere laufen sozusagen.

Sprecher:

Auf eintausend Hektar Freiland-Fläche baut er das Gemüse nach Bioland-Richtlinien an. In sechsjähriger Fruchtfolge: Klee gras, Blühwiese, Kohl, Getreide, Möhren, Erbsen. Noch ist auf den Äckern nicht so viel zu sehen. Das Frühjahr war extrem lange kalt, bis weit in den Mai hinein.

Take 18 (Carstens)

Und hier – wenn man hier ganz rüberkommt – da gehört auch die ganze Fläche zu und das ist auch der ursprüngliche Hof, wenn Sie dahinten so gucken: bis dahin sind noch unsere Flächen, und das ist der ursprüngliche Hof, die 60 Hektar, die wir tatsächlich damals kaufen konnten.

Sprecher:

Mit 60 Hektar fing alles an. 1972, als Carstens Vater den Westhof in Friedrichsgabekoog kaufte. Obwohl er kein Bauer war, sondern aus der Landwirtschafts-Beratung kam. Für den damals 14-jährigen Rainer stand sofort fest:

(Carstens)

Ich will Bauer werden, und ich will den Hof mal machen und dann hab ich meine Ausbildung, meine Schule so schnell wie es ging beendet, meine Ausbildung Richtung Landwirtschaft gemacht, und mit 20 war ich, ehrlich gesagt, auch noch nicht fertig, aber das hab ich noch nebenbei weitergeführt und – naja – heute bin ich hier.

Sprecher:

1978, noch in der Ausbildung, übernahm Rainer Carstens den Hof von seinem Vater, baute Getreide und Zuckerrüben an. Zunächst konventionell. 1989 dann stellte er auf Biolandbau um. Als einer der ersten in der Region. Skeptisch beäugt von den alteingesessenen Bauern:

(Carstens)

Wir waren ja sowieso Zugereiste. Und insofern haben die uns sowieso nicht für ernst genommen, unsere Nachbarn hier. Das hat dann eigentlich nur ganz typisch ins Bild gepasst, dass wir auch noch sowas machen, nicht.

Sprecher:

Rainer Carstens baut zunächst weiter Getreide an. Nur eben ohne Kunstdünger und Pestizide. Doch die Getreidepreise fallen, im konventionellen wie auch im Bio-Anbau. Er denkt um und spezialisiert sich auf biologischen Gemüseanbau. Die Bedingungen dafür sind hier, an der Küste, ideal: guter Marschboden, dazu geringer Schädlingsdruck. Weil im Westen die Nordsee liegt. Plus das gemäßigte Klima. Beste Voraussetzungen für gute Ernten. Jahr für Jahr steigt hierzulande dann noch die Nachfrage nach Bio-Produkten. Um 16 Prozent wuchs der Absatz allein 2020.

(Carstens)

Wir liefern fast ganz Deutschland weit, (...) also wir liefern am liebsten vor der Haustür und dann geht's immer weiter weg, nicht.

Sprecher:

Bio boomt. Nur die Verarbeitung kommt kaum hinterher. Das spürt der Westhof schon seit Jahren. Zwei Tonnen Tiefkühlgemüse kann die eigene Biofrosterei pro Stunde verarbeiten. Doch das reicht schon lange nicht mehr, um die steigende Nachfrage zu bedienen:

(Carstens)

Es ist ein gutes Wachstum, was Bio Ware angeht, und das wollen wir jetzt eben verfunffachen die Größe, also statt zwei Tonnen die Stunde, werden wir jetzt zehn Tonnen die Stunde verarbeiten können.

Sprecher:

Der Plan: Eine neue Biofrosterei. Eine Verfunffachung der Kapazität: 100 Millionen Euro will Rainer Carstens investieren. Wieder in Wöhrden, dem 1300-Einwohner-Örtchen, das nur wenige Kilometer entfernt liegt. Und wo jetzt schon die Bio-Frosterei arbeitet. Und das große Gewächshaus steht.

Atmo_ Dorfplatz / Kirchenglocken:

(Anwohner)

Vor 30 Jahren haben wir gedacht, was soll so ein Blödsinn, Bio, nee, das geht doch nicht, das wird doch nix. Aber er hat das geschafft, und richtig gut.

Sprecher:

Sagt ein Wöhrdener, der gerade auf dem Marktplatz vor der Kirche mit einem Kollegen klönt. Mittagspause. Der Mittfünziger kommt selber aus der Landwirtschaft. Und erinnert sich noch gut an die Sprüche über die „grünen Spinner“ vom Westhof. Damals. Darüber spottet heute niemand mehr, im Gegenteil.

(Anwohner)

Er war der Vorantreiber, der erste Mann an der Spitze eigentlich, und dann sind die anderen aufgesprungen. Und das ist ja auch der richtige Weg, das beweist sich ja, Bio kaufen die Leute ja.?

Sprecher:

Und das von Jahr zu Jahr mehr. Auch sein Schwager habe schon vor Jahren auf Bio umgestellt, sagt der Mann. Das Gemüse wird anschließend auf dem Westhof weiterverarbeitet. So machen es mittlerweile viele Landwirte in der Region. Zu Carstens eintausend Hektar eigener Freilandfläche, sind so im Laufe der Jahre noch einmal dreitausend Hektar Bio-Anbaufläche auf anderen Höfen hinzugekommen. Mit der neuen Bio-Frostanlage wollte Carstens die Weiterverarbeitung zu Tiefkühlprodukten sicherstellen. „Ceres“ nannte er das Projekt. Nach der römischen Göttin des Ackerbaus. Doch die geplante 100-Millionen-Investition sorgte in Wöhrden für Unruhe, wegen der Größe der Anlage und dem befürchteten Verkehrsaufkommen:

(Anwohner)

Das ist eigentlich ganz dumm gelaufen, wir hatten zu wenig Informationen die Bürger und dann wurde eine Gegen-Initiative gegründet. Und die haben natürlich viel Wind gemacht.

Sprecher:

Am Ende verzichtete Carstens auf die Investition, weil er den Ort nicht spalten wollte, sagt er. Die Anlage soll nun in der Nähe des Westhofs gebaut werden.

Geräusch

Moin... Gruppe: entfernt Moin... Und das ist für Bioaktiv-Food da... Jak sie masz?

Frau: Dobrze... Oh, dzien dobry, bravo...

Sprecher:

Der Westhof, Anfang Oktober, Erntezeit. „Wie geht's?“ erkundigt sich Junior-Chef Ulf-Peter Carstens auf Polnisch bei seinen Saison-Helfern. Die nicken und greifen immer wieder in eine brusthohe Holzkiste voll Grünkohl.

(Ulf-Peter)

Hier machen wir die Stiele vom Grünkohl ab, so dass nur das Blatt da ist für einen Kunden und hier werden z.B. Grünkohl-Chips draus, also wir stripfen den ab, sagt man bei uns in Norddeutschland.

Sprecher:

Der 32-Jährige hat gerade viel um die Ohren. In schweren Stiefeln, das grüne Basecape tief ins Gesicht gezogen, stapft er über den Hof Richtung Maschinen-Scheune. Immer wieder vibriert das Handy, klingelt die smarte Uhr am Handgelenk. Im Sommer, in den Semesterferien, kommen viele Studierende aus der Ukraine als Erntehelfer, erzählt der Junior-Chef.

(Ulf Peter)

Da kriegt man gute, junge Leute, die Lust haben zu arbeiten, die freuen sich auch, dass sie hier arbeiten können. Aber polnische Leute wird schwieriger, ich habe noch meine alt-polnischen Leute auch, eine ganze Menge, aber dass da viele neue kommen, ist leider schwierig Ein paar kriege ich immer, über meine alten Kontakte, die jedes Jahr zu mir kommen. Oder auch schon festangestellt bei mir sind und hier leben. Aber das wird zunehmend schwieriger.

Sprecher:

Je stärker die Löhne in Polen oder Rumänien steigen, desto mehr sinkt die Attraktivität der Saisonarbeit in Deutschland. Weil aber der Bio-Anbau besonders handarbeitsintensiv ist, setzt man auf dem Westhof große Hoffnungen auf die Digitalisierung. Wie zum Beispiel die Entwicklung des Jät-Roboters. Dieses Jahr war er im Praxistest:

(Ulf Peter)

Wir hatten eine Fläche gesagt, okay, die soll er bearbeiten, hauptsächlich alleine, hat er auch gemacht. Die großen, wirklich großen Unkräuter hat er nicht wegbekommen und da haben wir gesagt – ganz zum Schluss – als wir das bewertet haben, wie es war, haben wir noch einmal sauber gemacht, weil dann wollte ich das doch nicht so stehen lassen, weil es ist ja noch Entwicklungsphase, und wir sind kurz vor Ende, es

muss noch ein bisschen „Finetuning“ gemacht werden, aber im Großen und Ganzen sind wir schon ganz zufrieden, aber am Ende sind wir noch nicht ganz...

Sprecher:

Das Ergebnis ist also deutlich besser ausgefallen als beim ersten Testlauf, aber das reicht noch nicht für den regelmäßigen Feldeinsatz:

(Ulf Peter)

Also eigentlich war unser Plan nächstes Jahr, aber da müssen wir uns im Winter noch richtig die Köpfe ein bisschen qualmen, wie wir es noch besser hinbekommen, aber in den nächsten Jahren, ein bis zwei Jahren wollen wir es marktfähig machen, das Produkt...

Sprecher:

Zukunftsmusik – jetzt muss er aber erstmal die Ernte koordinieren.

Atmo Hof/Gespräch

Sprecher:

Am nächsten Tag sollen etliche Hektar Möhren gerodet werden. Auf einem gut 25 Kilometer entfernten Feld. Dafür braucht Carstens Junior 14 Schlepper, acht sind noch in der Kohlernte, einer beim Zuckermais. Ernte-Stress auf dem Westhof. „Schuld“ daran ist das Frühjahr: April und Mai waren zu nass und zu kalt. Das verzögerte die Aussaat auf den schweren Marschböden. Dann ein heißer, trockener Juni. Ob Möhren, Erbsen oder Kohl – alles musste zeitlich eng gesät werden. Das bedeutet: Jetzt, im Herbst, ist fast alles gleichzeitig erntereif.

(Ulf Peter)

Wir haben jetzt auch wieder extrem viel Blumenkohl geerntet, das wuchs alles zusammen, und dann haben wir natürlich relativ viel Ware und die haben wir jetzt auch noch auf Lager, die wir alles abarbeiten müssen.

Sprecher:

In der Kühlung warten riesige Berge Blumenkohl, die dringend verarbeitet werden müssten. Eigentlich hätte das die neue Biofrosterei übernehmen sollen. Aber deren Bau hat sich wegen der Proteste verzögert. Also muss Ersatz her:

(Ulf Peter)

Wir haben noch eine Frosterei gesucht, die uns hilft, weil wir das mit unserer kleinen Frosterei das nicht schaffen, jetzt kriegen wir Unterstützung, und wir können zehn LKWs jetzt fertig machen, dass wir da ein bisschen Druck loswerden bei der Frosterei, weil wir kommen jetzt auch nicht hinterher...

Sprecher:

Die Ernte läuft. Aber es knirscht bei der Verarbeitung. Ulf-Peter Carstens deutet auf die alten Kühlhallen in der Ferne. Dahinter werden im nächsten Jahr die Bauarbeiten für die neue Bio-Tiefkühlanlage beginnen. Die ursprünglich in Wörden geplant war.

(Ulf Peter)

Das ist ja noch viel größer als damals das Gewächshausprojekt. Obwohl ich weiß, als wir das angefangen haben, hab ich auch gedacht: Booah, das ist schon eine

Herausforderung, das umzusetzen und haben wir auch gut geschafft. (lacht) Und jetzt ist das nächste, ganz dicke Projekt, die Biofrosterei zu erweitern, zu vergrößern, der Neubau...

Sprecher:

Noch größer, noch mehr Bioprodukte, Big und Bio – für die Carstens vom Westhof ist das kein Widerspruch:

(Ulf Peters)

Also hier in der Region gibt's ja mehr, die 100, 200 und es gibt auch welche, die 400 Hektar bio bewirtschaften. (...) So richtig, dass man wie früher: Das geht nicht, dass Biobetriebe so groß sind – das ist nicht mehr da, weil die Großen das auch nicht schlechter machen, und wir wollen es ja auch nicht schlechter machen, wir wollen es ja besser machen. Wir wollen die Biolandwirtschaft weiterentwickeln, dass wir es schaffen auch unseren Boden immer besser zu pflegen, weil das ist das, wovon wir leben, wovon wir alle leben. Unser Boden muss gesund sein, damit wir gesunde Produkte produzieren können. Und das ist unser Ziel! Und da ist es egal, ob man groß oder klein ist.