

LANDWIRTSCHAFT

Pioniere bald auch Preisträger?

VON VON CRISTINA PRIOTTO

Familie Frey aus Dürrenmettstetten hat gute Aussichten auf den Titel „Agrar-Familie 2017“. Lorenz Frey führt den Betrieb seit Anfang Juli. Von Cristina Priotto



Bei der Landwirtfamilie von Martin und Cornelia Frey (rechts) in Dürrenmettstetten packen drei Generationen mit an. Privatbild

Als bundesweites Aushängeschild für vorbildliche Landwirtschaft könnte der Dürrenmettstetter Hof Frey bald in der ganzen Republik große Bekanntheit erlangen: Beim Wettbewerb „Agrar-Familie 2017“ hat es der Hof unter 138 Teilnehmern in die Endauswahl der zwölf Besten geschafft, darunter zwei aus Baden-Württemberg.

Die „BWagrar“-Redaktion, die den Landwirten kürzlich einen Besuch abstattete, war von dem Familienunternehmen, in dem neben den Eltern Cornelia und Martin Frey auch die drei Kinder Matthias, Mirjam und Lorenz mitarbeiten, sehr angetan.

Die Autorin des Beitrags, Karin Fischer, verfasste nach dem Besuch im kleinsten und höchstgelegenen Sulzer Stadtteil einen geradezu poetisch angehauchten Artikel: „Das raue Klima und die Höhensonne des Schwarzwalds bringen den Lein zum Blühen und

sorgen dafür, dass Matthias und Lorenz Frey im Hofladen die Verkaufsfläche mit ihrem heimischen Leinöl füllen können“, heißt es einleitend in dem „BWagrar“-Text.

Fischer schildert in dem Bericht auch die Geschichte des Frey-Hofs: Cornelia und Martin Frey stellten den Hof als eine der Ersten 1989 auf Ökolandbau um. Zuvor wurden dort konventionell Schweine gemästet. Auf der Suche nach besseren Erlösen stellten Freys die Fruchtfolge um, und neue Kulturen fanden Einzug.

Problematisch war damals noch die Vermarktung der ökologisch erzeugten Produkte, schreibt Fischer weiter. Mit weiteren Bioland-Mitgliedern suchten Freys nach Absatzmöglichkeiten der ökologisch erzeugten Produkte und gründeten die Vermarktungsorganisation und den heutigen Handelspartner „rebio“.

Inzwischen konzentriert sich der Absatz jedoch weit mehr auf den Hofladen. Alle Familienmitglieder bauten hierfür in vielen Arbeitsstunden den alten Stall im Ortskern in Eigenleistung zu einer Verkaufsstelle um. 2009 eröffnete der 90 Quadratmeter große Laden mit Backstube und Lager in der Ortsmitte. Mit der Ladenerweiterung wurde auch Zukaufware mit Ökosiegel ins Produktsortiment aufgenommen. In den Verkaufsregalen findet sich neben Gemüse, Eiern, Nudeln, Mehl, Wurst und Backwaren aus Eigenanbau beziehungsweise -erzeugung auch Allerlei für Gaumen und Haushalt. „Im Hofladen ist Frauenpower angesagt“, stellt die „BWagrar“-Redakteurin fest: Cornelia Frey, gelernte Hauswirtschafterin, wird von Tochter Mirjam und Schwiegertochter Sandra unterstützt. Die Enkelinnen Lisa und Rebecca springen als Aushilfskräfte ein.

Die Mit-Veranstalter des Landwirtschafts-Wettbewerbs beschreiben in der Reportage auch die Anfänge des Leinanbaus in Dürrenmettstetten vor über 25 Jahren, als Martin Frey dieses Wagnis auf den Ackerflächen der Hochebene einging. Rasch stellte der Landwirt fest, dass das raue Klima am Rande des Schwarzwalds zu den geringen Ansprüchen der Pflanze passte. Der Omega-3-Fett-Anteil macht das Öl wertvoll, und Dank der Höhenlage hat das Produkt von Matthias und Lorenz Frey besonders viel davon. Das Öl muss jedoch regelmäßig frisch gepresst werden. Dafür stehen die Brüder alle zwei Wochen an der Schneckenpresse mit Schneckenwalze und produzieren in kleinen Mengen bei maximal 40 Grad Celsius das Öl. Der Lein-Presskuchen wird im Schweinestall verfüttert. 2016 gründeten Matthias und Lorenz Frey die Schwarzwaldöl GbR und generierten mit einem Onlineshop einen weiteren Absatzweg für sogar bundesweiten Verkauf.

Der Bericht in dem landwirtschaftlichen Fachmagazin widmet sich zudem dem Kreislauf-Gedanken, wozu auch die Tierhaltung gehört. Lorenz Frey, der den Betrieb zum 1. Juli von seinem Vater übernommen hat, hat seine Ausbildung auf ökologisch wirtschaftenden Betrieben gemacht. Das erste Projekt des Junglandwirts war der Neubau des 2014 ausgesiedelten Schweinemaststalls nach Bioland-Richtlinien mit 200 Mastplätzen. Für die Mast werden die Ferkel zugekauft und im Tierwohl-Stall mit Strohauslauf bis zu einem Schlachtgewicht von 100 Kilogramm gemästet.

Auf dem Betrieb wird nach den Prinzipien von Bioland gearbeitet.

Der Senior-Chef kümmert sich um die 75-köpfige Mutterkuhherde. Mit rund 18 Monaten verlassen die schlachtreifen Tiere der Rassen Limousin, Angus, Charolais und Fleckvieh den Betrieb zu regionalen Biometzgereien.

Auf den rund 40 Hektar Ackerland werden Gerste, Weizen, Dinkel, Roggen, Lein, Klee gras, Kartoffeln, Kraut, Zwiebeln und vieles mehr angebaut. Die 35 Hektar Grünland dienen als Futterquelle für die Mutterkuhhaltung.

Darüber hinaus halten Freys in Hofladen-Nähe noch knapp 200 Legehennen in Freilandhaltung auf rund 4000 Quadratmetern.

Zusätzlichen Dünger für die Ackerflächen generieren Freys aus Kompost von einer Grüngut-Sammelstelle auf dem Gelände.

„Unsere Stärke ist die Vielseitigkeit, ein starker Zusammenhalt und die Stärke jedes einzelnen Familienmitglieds. Deshalb werden wir die Agrar-Familie 2017“, ist sich Familie Frey sicher.

Sie möchten diesen Artikel weiter nutzen? Dann beachten Sie bitte unsere Hinweise zur Lizenzierung von Artikeln.

(c) Alle Artikel und sonstigen Inhalte der Website sind urheberrechtlich geschützt. Eine Weiterverbreitung ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags Schwäbisches Tagblatt gestattet.

12.07.2017 - 01:00 Uhr