

Zurück zu den Wurzeln

Bauerntagung erstmals im Schloss Kirchberg – Rittersaal wird zur Backstube

Die traditionelle Bauerntagung in der ersten Januarwoche hat heuer erstmals im Kirchberger Schloss stattgefunden. Seit Ende letzten Jahres gehört das Schloss der Stiftung „Haus der Bauern“.

HARTMUT VOLK

Kirchberg. Back to the Roots – zurück zu den Wurzeln an den Ort ihrer Gründung wollte die bis dato in Weckelweiler beheimatete Pionierstätte des ökologischen Landbaus, die in den Nachkriegsjahren von Fritz Stremper gegründet wurde. Das hatte der Trägerverein unter dem Vorsitzenden Hartmut Heilmann bei der Hauptversammlung im November einstimmig beschlossen, nachdem die Stiftung „Haus der Bauern“ der Schule, die in ihrem sanierungsbedürftigen Gebäude in Weckelweiler keine Zukunft mehr hatte, im Schloss eine neue Heimat angeboten hatte. Jetzt konnte die viertägige Bauerntagung der Bauernschule Hohenlohe wieder in denselben Räumen abgehalten werden, in denen bis vor 55 Jahren der Bauernschul-Seminarbetrieb stattfand.

Für die beiden Tagungsorganisatoren Hartmut Heilmann und Dr. Daniel Pohl, Geschäftsführer der Stiftung und Studienleiter der künftigen Akademie für ökologischen Landbau und Ernährungswissenschaft, war es eine logistische Herausforderung, die von weiter weg angereisten Teilnehmer komforta-



Mit kritischem Blick scheint der 2003 verstorbene Ökolandbaupionier Fritz Stremper auf seine Nachfolger Hartmut Heilmann und Rudolf Bühler herunterzuschauen (von links). **Mehr Bilder unter www.hohenloher-tagblatt.de.** Fotos: Hartmut Volk

bel unterzubringen. Obwohl noch nicht alle Räume im ebenfalls sanierungsbedürftigen Schloss beheizbar sind und auch die Warmwasserversorgung noch nicht überall funktioniert, genossen die Tagungsgäste die Atmosphäre in den feudalen Räumlichkeiten der ehemals fürstlichen Barockresidenz.

Diese seien nun wieder in die Hände der Bauern zurückgegeben, die mit ihren Frondiensten die herrschaftlichen Schlösser mit aufgebaut hätten, sagte Rudolf Bühler vom Stiftungsvorstand „Haus der Bauern“. Das frühere Ausbeutungssystem der Feudalisten sei heute dem der Kapitalisten gewichen. Für faire Zukunftsperspektiven sei Selbsthilfe notwendig, betonte der Gründungsvorsitzende der inzwischen auf 1400 Mitglieder angewachsenen Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Mit seinen Initiativen will Bühler dafür sorgen, dass die Bauern „nicht länger die Looser sind“ und „gerechte Preise“ für ihre Produkte erzielen. Im Schloss soll eine Stätte der Aus- und Fortbildung entstehen, in dem die „Kräfte für eine Agrarwende gebündelt werden sollen“. Organisationen wie die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (ABL), der Demeter-

Bund und die Bauernschule Hohenlohe sollen mitwirken, dass „ein Geist der Bewegung für eine nachhaltige bäuerlich-ökologische Landwirtschaft“ entstehe, so Bühler.

Christoph Zimmer aus dem Vorstand des Verbands Lebensmittel ohne Gentechnik (VLOG), hielt einen Vortrag über den „Markttrend ohne Gentechnik“. Er berichtet von Erfolgen im Kampf gegen den Einsatz von gentechnisch veränderten

Gleiche Grundsätze bei Bearbeitung von Teig und Boden

Organismen in der Landwirtschaft, die durch ein wachsendes Netzwerk von Bauern, Verarbeitern, Vermarktern, Lebensmittelherstellern, Handelsunternehmen und Verbraucherverbänden erzielt wurden. Mit seinem Siegel „Ohne Gentechnik“ schließe der VLOG die Lücke in der Kennzeichnungspflicht, die bisher den Verbraucher über Produkte von mit gentechnisch veränderten Futtermitteln gefütterten Tieren im Ungewissen gelassen habe, so Zimmer.

Auch das weitgehend verloren gegangene Wissen um alte handwerkliche Techniken in der Lebensmittel-

bereitung soll im Schloss unterrichtet werden. Dazu hatte der langjährige Bauernschul-Referent Karl Kirmeier den alterwürdigen Rittersaal kurzerhand in eine Backstube verwandelt, wo er die Tagungsteilnehmer mit viel Empathie und Humor für seine unkonventionelle und natürliche Art des Backens mit Sauerteig begeisterte. Bei der Teigbereitung gälten die gleichen Gesetze wie bei der Bearbeitung des Bodens. Schonend und ohne Druck müsse die Eigentätigkeit des Mediums angeregt werden, ist sich Kirmeier mit Diplomlandwirt Hartmut Heilmann einig, der anschließend in seinem tief gehenden Vortrag die Brücke zwischen bodenphysiologischen Prozessen und archetypischen Grundmustern zum Verständnis des Organischen schlug.

Auf den Boden der Tatsachen führte der Praxisbericht über die „Arbeit mit dem Stoppelhobel“ von Biobauer Ernst Weber aus Engelhardshausen zurück, und zum Abschluss zeigte Hubert Krimbacher, der zweite Vorsitzende des Bauernschul-Vereins und Sprecher der ABL Nordschwaben, auf anschauliche Weise den globalen Zusammenhang zwischen der Massentierhaltung und dem Flüchtlingsproblem unserer Zeit auf.



Mit viel Elan warb Karl Kirmeier für die Vorzüge des Sauerteigs.