

Dürener Bio-Rüben fahren mit der Bahn

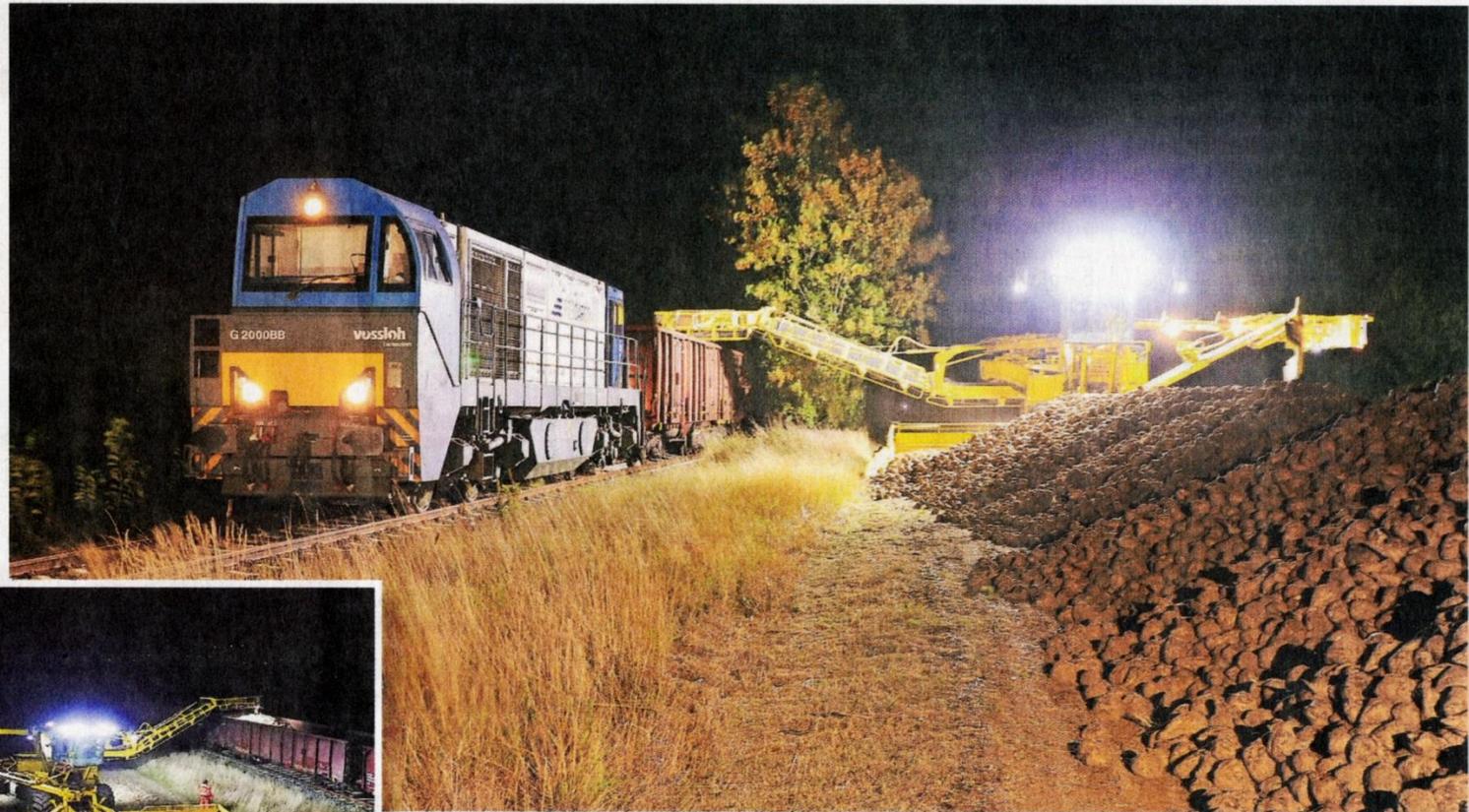
Demeter-Landwirt Christoph Bochröder sorgt für ökologisch hochwertigen Zucker aus der Region

VON SANDRA KINKEL

DÜREN Landwirt Christoph Bochröder setzt auf Zuckerrüben. Das ist nichts Besonderes, schon gar nicht in einer Region, in der diese Feldfrüchte seit mehr als 150 Jahren angebaut werden. Aber Bochröder ist der einzige Landwirt im Kreis Düren, der Bio-Rüben anbaut, genauer gesagt sogar Demeter-Rüben.

Demeter (siehe Info-Kasten) ist ein ökologischer Landbauernverband, der 1924 gegründet wurde. Christoph Bochröders Vorgänger haben den Betrieb des „Neuen Hofes“ in der Nähe von Stockheim schon 1967 auf Demeter umgestellt. „Unser Betrieb“, sagt Bochröder, „war einer der ersten Demeter-Betriebe in ganz Nordrhein-Westfalen.“ Bochröder baut, genau wie sein Vater es schon getan hat, Weizen, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln an. Außerdem hält er Milchkühe.

Vor vier Jahren hat er zudem den Anbau von Zuckerrüben intensiviert und deutlich vergrößert. „Anfangs“, erzählt



Die Rübenfelder liegen unmittelbar an den Schienen der Bördebahn. Die Früchte konnten mit der sogenannten „Rübenmaus“ direkt auf den Zug verladen werden.

FOTOS: BURKHARD LIESEN

Bochröder, „haben wir nur auf einem ein Hektar großen Feld Zuckerrüben angebaut und daraus Rübenkraut als Brotaufstrich gemacht. Heute sind es 40 Hektar, auf denen wir Zuckerrüben anbauen.“ Der Grund dafür ist schnell erklärt: Weißer Bio-Zucker aus Deutschland ist Mangelware. „Viele Verbraucher haben sich sehr daran gestört, dass Bio-Zucker immer Rohrzucker aus Übersee war“, erklärt Bochröder. „Und das macht ökologische natürlich wirklich keinen Sinn.“ Hinzu kommt, dass die Rüben Christoph Bochröder ein relativ sicheres Einkommen garantieren. „Ich weiß, dass es Abnehmer gibt, die mir die Rüben zu einem vereinbarten Preis

abnehmen. Das ist bei Möhren und Kartoffeln nicht unbedingt der Fall“, erklärt Bochröder.

Gleichwohl gibt es beim Anbau und der Verarbeitung von Bio-Rüben auch Schwierigkeiten. Demeter-Rüben dürfen nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden. Bochröder beschäftigt deswegen 24 rumänische Erntehelfer, die dem Unkraut auf seinen Rübenfeldern per Hand und mit Maschinen zu Leibe rücken.

Perfekt für die Fruchtfolge

„Das ist natürlich sehr viel Arbeit“, sagt Landwirt Bochröder. „Aber Rüben passen zum einen sehr gut kli-

matisch in unsere Region. Zum anderen sind sie perfekt für die Fruchtfolge auf meinem Hof. Vielseitigkeit und Biodiversität sind auf einem Demeter-Hof entscheidend. Deswegen lohnt es sich.“

Schwierigkeit Nummer zwei: Um aus Bio-Rüben Bio-Zucker herzustellen, müssen die Rüben alleine, also ohne Rüben aus konventionellem Anbau, in der Fabrik verarbeitet werden. „Das war in der Region nicht möglich. Die hiesigen Zuckerfabriken sind einfach zu groß, um kleinere Mengen Rüben in absolut sauberen Maschinen zu verarbeiten. Wir mussten also unsere Rüben mit Lastwagen zu einer kleineren Zuckerfabrik nach Warburg in Hessen bringen.“ Das sei nicht ideal gewesen. „Und als diese Fabrik im vergangenen Jahr geschlossen wurde, mussten wir uns wieder nach einer neuen Lösung umschauchen.“ Und die war mit einer Zuckerfabrik im schweizerischen Frauenfeld schnell gefunden. „Aber es wäre natürlich viel zu teuer gewesen, unsere Rüben – immerhin sprechen wir von rund 2500 Tonnen – mit Lastwagen in die Schweiz zu bringen.“ Doch auch für dieses Problem haben Bochröder, sein Sohn Wanja und Bahn-Experte Levi Schmitz, der ebenfalls auf dem Neuen Hof wohnt, schnell eine Lösung gefunden. „Die Schienen der Bördebahn sind Luftlinie maximal anderthalb Kilometer von unseren

Feldern entfernt. Wir haben zweimal 34 Waggons direkt vom Feld mit der Rüben-Maus verladen. Die Rüben wurden mit dem Zug bis in die Zuckerfabrik in die Schweiz gebracht. Dort gibt es auch ein Gleis. Das war ideal.“

Nachts sind die Schienen frei

Dank der Unterstützung der Rurtalbahn konnten die Schienen der Bördebahn nachts für den Rüben-transport genutzt werden. Tagsüber wurde die übrige Strecke als normaler Güterverkehr genutzt. Insgesamt waren die Dürener Rüben anderthalb Tage unterwegs. „Die Bördebahn fährt nachts nicht“, erklärt

Levi Schmitz. „Diese so genannte Betriebspause konnten wir nutzen.“ Ein Vorteil der Zuckerfabrik in der Schweiz: In Süddeutschland, Österreich und der Schweiz ist die Dichte an Öko-Betrieben, die Rüben anbauen, deutlich höher als in Nordrhein-Westfalen. Christoph Bochröder: „Dort werden fast ausschließlich Bio- und Demeterrüben verarbeitet. Und das ist natürlich toll.“ Der Dürener Öko-Landwirt freut sich schon, wenn sein Demeter-Zucker demnächst in die Geschäfte kommt. „Es ist weißer Zucker, der sich von dem, der aus Rüben aus konventionellem Anbau nur in einem Punkt unterscheidet. Er ist qualitativ hochwertiger.“



Christoph Bochröder ist überzeugter Demeter-Landwirt.

FOTO: SANDRA KINKEL

WAS BEDEUTET DEMETER?

3200 Betriebe in 38 Ländern

Demeter ist mit fast 100 Jahren der älteste ökologische Landbauverband mit weltweit rund 3200 Betrieben und etwa 100.000 Hektar Fläche. Als international anerkannte Bio-Marke ist Demeter auf allen Kontinenten in 38 Ländern vertreten. Der Name kommt übrigens von der griechischen Göttin Demeter, die für die Fruchtbarkeit der Erde und des Getreides zuständig war.

Oberstes Gebot bei Demeter ist das Weglassen von chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln. Die eigene Tierhaltung auf Demeter-Höfen ist ein Muss. Die Rinder produzieren den wichtigen Mist, der nach umfangreicher Weiterverarbeitung als biologisch-dynamischer Dünger das Futter gut wachsen und qualitätsvolle Lebensmittel entstehen lässt. Demeter-Höfe müssen mindestens die Hälfte der Futterration für ihre Tiere auf dem eigenen Hof erzeugen. www.demeter.de