

# Hintergrund

**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## Hofgut Rengoldshausen, Überlingen Dinkel-Lieferant für die NATURATA Teigwaren

Hofgut Rengoldshausen gehört zu den Pionieren der bio-dynamischen Landwirtschaft. Bereits 1932 wurde das Anwesen unweit von Überlingen am Bodensee umgestellt. Seither ist es im Familienbesitz und wird ohne Unterbrechung nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet. „Wir haben auf unserem Hof Flächen, die nie mit Mineraldünger in Berührung gekommen sind“, berichtet Markus Knösel, der heute für den landwirtschaftlichen Teil des Gutes mit verantwortlich ist.

### Förderung der Jugend

Während in den Anfangsjahren ein Verwalter bzw. Pächter den Hof führten, wird Rengoldshausen seit 1985 vom „Gesellschaft zur Förderung der Jugend durch die Landwirtschaft e.V.“ betrieben. Diesem Verein gehört die Eigentümerfamilie ebenso an wie die Familien, die den Hof bewirtschaften. Seither hat sich die Fläche des Gutes auf jetzt 170 Hektar verdreifacht. 30 Hektar davon dienen dem Gemüseanbau (darunter 9000 m<sup>2</sup> in Gewächshäusern), die Landwirtschaft hat 60 Hektar Grünland und 80 Hektar Ackerland. Das Engagement der Landwirte reicht jedoch weiter: Eine Gruppe befasst sich mit der bio-dynamischen Saatgutvermehrung und -züchtung für verschiedene Blattgemüse, aber auch Bohnen, Kürbisse, Gurken und vieles mehr. „Für die Züchtung von Salat ist das Klima bei uns optimal“,



erzählt Knösel. „Aufgrund unseres sehr feuchten Klimas können wir z.B. die Resistenz gegen Pilzkrankungen und ähnliches gut untersuchen.“

Ein großes Augenmerk gilt der Schulung von jungen Menschen. Neben mehreren Ausbildungsplätzen in der Landwirtschaft bietet Hofgut Rengoldshausen ein Einführungs- und Orientierungsjahr zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft an. Hierbei bekommen die jungen Menschen die Chance, sich zu orientieren. Sie gewinnen Einblick in verschiedene Belange der Landwirtschaft, aber auch in die theoretischen Grundlagen von Ökologie, Landwirtschaft und Anthroposophie.

### Optimierung der bio-dynamischen Bewirtschaftung

Bewirtschaftet wird Rengoldshausen derzeit von vier Familien, die sich die Verantwortung für die verschiedenen Zweige des Betriebs aufgeteilt haben. Insgesamt arbeiten zehn Auszubildende und zehn Grundjahres-Schüler auf dem Hof mit. „In der Landwirtschaft bevorzugen wir die 6-jährige Fruchtfolge“, erläutert Knösel. „Nach zwei Jahren Klee, Luzerne und Gras folgt ein Jahr Kartoffeln, ein Jahr Getreide, ein Jahr Feldgemüse und wieder ein Jahr Getreide.“ 60% des Getreideanbaus entfallen auf Dinkel, je 20% machen Weizen und Futtergetreide aus.



Rengoldshausen hat sich der Ausbildung junger Menschen verschrieben. In gemeinsamen Treffen wird die anstehende Arbeit verteilt.



Die Hühner genießen ihre Freiheit; sie dürfen auf dem Gelände frei herumlaufen.



„Unsere Spezialität ist die Häufelkultur im gesamten Ackerbau“, so Knösel. Dabei werden die Kulturen auf Dämmen ausgesät. Zwischen den Dämmen bestehen Abstände, die die Durchlüftung verbessern. Vor allem aber: Diese Form der Bodenbearbeitung ist für die Bodenstruktur optimal. Die Bodenoberfläche erwärmt sich besser und nimmt Niederschläge schneller auf. „Die innovative Weiterentwicklung und Optimierung der biologisch-dynamischen Wirtschaftsform ist unser Beitrag für kommende Generationen“, erklärt Knösel. Ihn selbst treibt schon lange der Wunsch, die Zusammenhänge zu verstehen, hinter die Dinge zu schauen. „Der spirituelle Impuls für die Landwirtschaft ist mir wichtig“, so Knösel.

### Geschlossene Stoffkreisläufe

Die Viehhaltung vervollständigt die Landwirtschaft auf Rengoldshausen. „Die verschiedenen Betriebszweige gehören wie Organe zu einem übergeordneten Ganzen“, beschreibt Mechthild Knösel, die für das Vieh verantwortlich ist. „Durch die Integration der Teilbereiche kann ein möglichst geschlossener Stoffkreislauf entstehen.“ Derzeit umfasst die Viehherde 45 Milchkühe und deren Nachzucht, Rinder und Bullen. Gefüttert wird nur Frischfutter und Heu. Der Verzicht auf Silage-Fütterung bringt Vorteile für die Milchqualität. „Nur so können wir eine Milch erzeugen, die für Rohmilch-Hartkäse wie Emmentaler verwendet werden kann“, erklärt Knösel. Der größte Teil der Milch wird jedoch auf dem Hof abgefüllt und unter eigener Marke als Vorzugsmilch regional vermarktet.

Das Spektrum der Produkte aus Rengoldshausen ist groß. Der ökologischen Motivation des Hofes entsprechend versuchen die Verantwortlichen Obst, Gemüse, Milch, Fleisch etc. so regional wie möglich zu vertreiben. Dazu dient der eigene Hofladen, der dienstags und freitags geöffnet ist, sowie eine eigene Abokiste. Darüber hinaus nehmen Naturkostläden und Großhändler in der Region die Produkte ab. Einen großen Teil des Dinkels aus Rengoldshausen erhält NATURATA, um daraus feine *demeter*-Dinkel-Teigwaren herzustellen.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.rengo.de](http://www.rengo.de).



Die Produkte des Guts werden über einen Hofladen sowie einen eigenen Abo-Lieferservice vertrieben.



Für das Vieh wurde ein großzügiger Freilauf-Stall gebaut.