

## Rendite mit Genuss

»Städter und Bauern« heißt ein Projekt, bei dem ökobewusste Konsumenten Kredite an Biobauern vergeben. Die Zinsen werden in Form von Naturalien ausbezahlt

Von Marlene Halser (Text und Fotos)

Auf dem Hof von Franz Lenz türmen sich die Strohballen vor der Scheune. Die goldgelben Walzen aus gebündelten Halmen reichen fast bis unter den Dachgiebel, so hoch hat sie der Biobauer nach der Ernte gestapelt. Bald sollen sie seiner neusten Errungenschaft eine weiche Unterlage bieten. „Pinzgauer“, sagt Franz Lenz und strahlt begeistert. „Das schönste Tier der Welt.“ Was er meint, ist eine österreichische Rinderrasse mit rotbraunem Fell, für die ein breiter weißer Streifen charakteristisch ist, der sich vom Widerrist über den Rücken und die Hinterseite der Oberschenkel bis über den Bauch der Tiere zieht. Auch an den Schenkeln und Oberarmen haben Pinzgauer weiße Streifen, die sogenannten Fatschen.

Lenz hat die Rasse nicht nur wegen der speziellen Maserung ausgesucht. „Pinzgauer haben eine super Fleischqualität“, schwärmt der Biobauer, der seinen Hof am Ortsrand von Zorneding bei München bewirtschaftet. „Ganz zart, angeblich besser als vom Angusrind.“ Bestellt hat er die Tiere schon, insgesamt 30 Stück, direkt von einem Almbauern in Österreich: 13 trüchtige Mutterkühe, eine Kuh mit ihrem Kälbchen und 15 jugendliche Rinder werden bei ihm Quartier beziehen. „Die müssen bald nicht mehr bergsteigen“, scherzt er gut gelaunt. Was jetzt noch fehlt, ist deren Unterkunft in der neuen Heimat – ein 35 Meter langer und 22 Meter breiter Stall, in dem sich die Tiere im Winter in zwei Herden frei bewegen können und in dem die Mutterkühe bald nach der Ankunft kalben sollen.

„Wir wollen den Stall etwas größer halten“, erklärt Lenz und breitet im holzgetäfelten Wohnzimmer seines Bauernhauses einen Bauplan aus pergamentartigem Papier aus, der so groß ist, dass er selbst den geräumigen Tisch überragt. „Die Tiere sollen die Hierarchie innerhalb der Herde ausleben können.“ Will heißen: Die Leitkuh und das schwächste Tier brauchen

genügend Platz, um sich auch im Stall aus dem Weg geben zu können, sonst gibt es Streit, und den will Lenz vermeiden. „Wir haben ganz bewusst Viecher mit Hörnern ausgesucht“, sagt der 51-Jährige im karierten Hemd. „Der Herrgott hat's so vorgesehen.“ Das, so könnte man sagen, ist die Leitlinie für Lenzens Arbeit. Er will seinen Hof möglichst naturbelassen führen.

Sein Ökobetrieb ist seit 20 Jahren Mitglied im Naturland-Verband, dem zweitgrößten ökologischen Anbauverband Deutschlands. Tiere hielt Lenz, abgesehen von einigen Schweinen, einem Pferd und einer kleinen Schafherde, bislang nicht. „Die sind in erster Linie als Rasenmäher unterwegs“, sagt er und ein breites Grinsen erhellt sein Gesicht.

Stattdessen betrieb er auf den 75 Hektar, die zu seinem Hof gehören, ökologischen Ackerbau, hauste Roggen, Dinkel, Weizen, Erbsen, Kartoffeln und Klee gras in Bioqualität an. „Das Klee gras haben wir bisher nur dazu verwendet, um dem Boden ein Jahr Ruhe in der Fruchtfolge zu gönnen“, erklärt er. Entweder es blieb im Herbst einfach auf den Feldern zurück oder wurde an andere Betriebe weiterverkauft. Diese Lücke in der Produktionskette will Lenz nun schließen. „In Zukunft werden wir unser Klee gras an unsere Rinderherde verfüttern“, sagt er. Den Mist, den die Tiere produzieren, kann er zum Düngen der Felder verwenden. „So kommen wir dem Ideal des Ökolandbaus wieder ein Stück näher.“

250.000 Euro wird der Bau des Gebäudes in etwa kosten. Den Großteil der Summe muss Lenz über einen Kredit finanzieren. Den will er sich aber nur zu einem Teil von der Bank leihen. Der Biobauer hat ein neues Finanzierungsmodell für sich entdeckt: die sogenannte Genussgemeinschaft. Bei diesem Prinzip sind es die Konsumenten, die ohne Umwege direkt in den Ausbau seines Betriebs investieren. Die Idee dazu stammt von Slow

Bei einer Rendite von vier Prozent bekommt ein Anleger, der sich mit der Mindesteinlage von 500 Euro beteiligt hat, knapp 60 Eier im Jahr

Food München, einem lokalen Ableger eines weltweiten Netzwerks, das sich für die nachhaltige und regionale Produktion von Lebensmitteln engagiert.

„Städter und Bauern“ heißt das Programm, dem sich Lenz zur Finanzierung seines Stalls angeschlossen hat: Verbraucher, die Biolebensmittel direkt vom Erzeuger beziehen wollen, investieren in den Ausbau eines am Projekt beteiligten Hofes. Sie können Anteile im Wert von mindestens 500 und höchstens 2.000 Euro zeichnen. Die Rendite bekommen die Investoren dann über einen Zeitraum von sieben Jahren in Naturalien ausgezahlt. Bei Lenz wäre das Fleisch von seinen Pinzgauern oder andere Lebensmittel wie Eier, Kartoffeln und Nudeln aus Biogetreide, die seine Frau in einem Hofladen hinter dem Haus vertreibt. Sohn Martin hat neben seiner Ausbildung zum Landwirt auch eine Metzgerlehre absolviert. Nach dem Schlachten will er das Fleisch auf dem Hof selbst zerlegen und zum Teil zu Wurst verarbeiten.

Knapp 100.000 Euro wollte Lenz mithilfe der Vergabe von Genussrechten zusammenbringen. Dieses Ziel hat er bereits erreicht. „Unglaublich, aber wahr“, sagt er und scheint selbst ein wenig erstaunt, dass die Idee so gut funktioniert. „Anscheinend haben wir den Nerv der Zeit getroffen.“ Innerhalb nur eines Monats zeichneten gut 60 Investitionswillige Anteile, zum Teil sehr spontan und vollkommen vorbehaltlos. „Manche haben mir einfach das Geld überwiesen“, sagt Lenz und schüttelt lachend den Kopf über so viel Vertrauen. Er unterschrieb den Zeichnungsschein und schickte ihn zurück. „Die Leute wussten einfach: Ich bin mit meinem Hof und meiner Familie hier. Ich habe nicht einfach ab. So viel Sicherheit muss man erst mal bieten können.“

Auch für den Biobauern hat dieses Verfahren Vorteile. „Mir geht es in erster Linie darum, die Menschen wieder näher heranzubringen an das, was auf so einem Hof passiert“, sagt er. Die Industrialisierung der Lebensmittelbranche und das Konsum-

verhalten der Fast-Food-Gesellschaft sind dem gemütlichen Mann zuwider. „Über die Anleihen hat man die Leute dabei.“ Darüber hinaus garantiert die Vergabe von Genussrechten eine gewisse Absatzsicherheit. „Wir bieten mit vier Prozent relativ gute Zinsen“, erklärt er. Obwohl er seinen Kreditgebern angeboten hatte, das Geld auch wieder bar auszuzahlen, sobald sich der Bau des Stalls amortisiert hat, haben alle Beteiligten Waren Gutscheine gezeichnet. Bei einem Anteil von 2.000 Euro ergibt das Naturalien im Wert von rund 80 Euro im Jahr. Das sind etwa 70 Kilo Kartoffeln oder 4,5 Kilo Fleisch. Und wer schon mal auf den Hof kommt, um sich dort die Lebensmittelrendite auszahlen zu lassen, nimmt vielleicht auch noch ein bisschen mehr mit. Ein weiterer Pluspunkt: Das Geld, das Lenz über die Vergabe von Genussrechten eingesammelt hat, gilt als Eigenkapital. Das erhöht seine Bonität bei der Bank und hat den Vorteil, dass er weniger Zinsen für die Finanzierung des restlichen Betrags bezahlen muss.

Was Franz Lenz noch bevorsteht, hat Michael Friedinger schon hinter sich gebracht. Mit beschwingtem Schritt geht der kleine Mann mit dem großen schwarzen Schnauzbart den abschüssigen Weg hinunter zum neuen Hühnerstall. Seine grünen Gummistiefel quietschen dabei, als stecken seine Füße in einem Schlauchboot. „Ich hätte nicht gedacht, dass das so gut funktioniert“, sagt Friedinger und öffnet die Tür zum neuen Hühnerhaus. „Aber die Sache mit den Anteilen hat sich sehr positiv für mich entwickelt.“ Auch der Löfflerhof, den Michael Friedinger mit seiner Frau in Berg-Farchach bei München unter Demeter-Bedingungen betreibt, ist Teil des Slow-Food-Projekts „Städter und Bauern“. Im Sommer 2011 begann er Genussrechte an investitionsbereite Verbraucher auszugeben. 50 Anteilseigner kamen so zusammen. Ebenso wie Franz Lenz sammelte auch Friedinger knapp 100.000 Euro an Kapital. Mehr ist nach den Regeln der Finanzaufsichtsbehörde BaFin nicht erlaubt. Mit dem Geld baute er einen 300 Quadratmeter großen Mehrklimazonenstall mit überdachter Freifläche und auto-

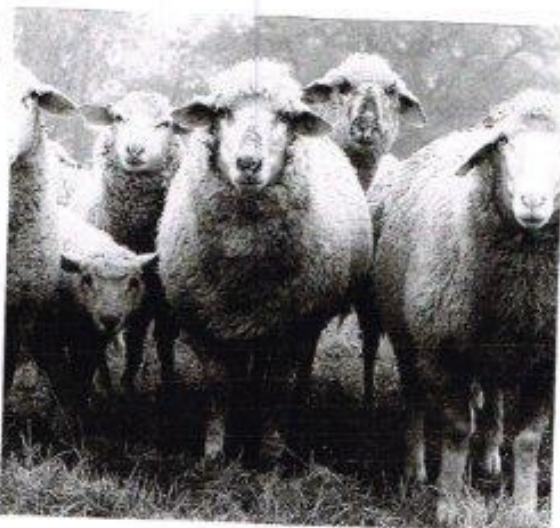


Neben Fleisch bekommen die Investoren auch Gemüse oder Nudeln aus Biogetreide, die von der Frau des Biobauern in einem Hofladen hinter dem Haus verkauft werden

Der Stall soll etwas größer sein, damit die Tiere die Hierarchie innerhalb der Herde ausleben können



Biobauer Franz Lenz, Sohn Martin: „Anscheinend haben wir den Nerv der Zeit getroffen“



matischer Eiersortieranlage. Statt der 150 Hühner der Rasse „Lohmann braun“, die er zuvor gehalten hatte, legen dort nun knapp 600 weiße Hühner der ungarischen Rasse „Tetra“ etwa 400 braune Bioeier am Tag.

Für uns war das eine gute Möglichkeit, mit dem Verbraucher in Kontakt zu kommen und keinen so hohen Bankkredit aufnehmen zu müssen“, erklärt Bauer Friedinger. Er rechnet vor: „Zehn Eier kosten 3,50 Euro. Bei einer Rendite von vier Prozent bekommt ein Anleger, der sich mit der Mindesteinlage von 500 Euro beteiligt hat, etwa 20 Euro. Macht knapp 60 Eier im Jahr.“ Neben Eiern vertreibt der Biobauer auch Milch, Kalb- und Rindfleisch, Käse, Kartoffeln und Suppenhühner sowie selbst gemachte Marmelade und Chutney, die ebenfalls als Zinsen bezogen werden können. Einige seiner Münchner Kunden haben sich außerdem in Einkaufsgemeinschaften organisiert. Die machen richtig Werbung für uns“, sagt Friedinger und rinst so breit, dass sich die dunklen Augen unter den buschigen, schwarzen Brauen zu kleinen Schlitzchen verengen. Das Geschäft läuft gut. Auch in dem kleinen Laden, den Slow Food in der Münchner Innenstadt betreibt, werden die Eier verkauft, die Friedingers Hühner legen.

Auch wenn der neue Stall weitgehend automatisch läuft und die Bauernfamilie damit viel Arbeit erspart, pflegt Friedinger sehr engen Kontakt zu den Tieren. „Man lebt mit den Viechern genau wie früher“, sagt er, öffnet vorsichtig die Tür aus dem Pressspanholz, die den Eiersorterraum vom Stall trennt, und lugt hinein. Drinnen schwillt das Gekacker zu einem aufgeregten Crescendo an. „Ach, meine Henne ist schon wieder“, sagt er liebevoll, als ein etwas zerrupft aussehendes Huhn über die Stange über seinem Kopf auf ihn zu balanciert. Das Tier schüttelt sich am Kopf verletz, erzählt er. „Die haben wir aus dem Stall genommen und wieder aufgepöppelt. Jetzt frisst sie aus der Hand.“ Wie zum Beweis flattert ihm das Federvieh, heftig

mit den Flügeln schlagend, auf die Schulter. Weil die Liebe so groß ist, dürfen die Hühner auf dem Löfflerhof ein wenig länger Eier legen, bevor sie geschlachtet werden. „Die meisten Bauern halten ihre Hühner nur ein Jahr, weil dann die Legeleistung nachlässt“, erzählt Friedinger mit dem Huhn auf der Schulter. „Mir wäre es schon lieber, wenn wir das ein bisschen länger hinbringen, sonst ist so ein Hühnerleben ganz schön kurz.“

Bei so viel Bauernhofidylle kommen auch die Anteilseigner immer wieder gern zu Besuch. Ganz unterschiedliche Leute seien das, die sich an seinem Projekt beteiligt hätten, sagt Friedinger, „von der Hausfrau bis zum Banker ist alles dabei“. Er vermutet, dass auch die Finanzkrise dazu beigetragen haben könnte, dass sich die Menschen nach neuen Anlageformen umsehen. „Ich glaube, viele Menschen haben den Wunsch, etwas zu unterstützen, das sie sehen und anfassen können“, sagt er. Für Friedinger bedeutet das zusätzliche Arbeit. Immer wieder stehen unangemeldete Besucher auf seinem Hof und wollen sehen, in was sie investiert haben. Meist mache er das gern, wie er sagt, trotz der vielen Arbeit, die er mit dem Hof hat. „Nur wenn ich am Sonntag auf dem Sofa liege und entspannen will, ist es ein bisschen ungünstig.“

Biobauer Lenz in Zorneding ist von diesen Sorgen noch weit entfernt. Mit großen Schritten durchmisst er die sattgrüne Wiese hinter seinem Gehöft. Sohn Martin hat die ausufernde Hecke, welche die Wiese von der Landstraße trennt, mithilfe eines kleinen Baggers gerodet, um so Platz für den neuen Stall zu schaffen. Nun steigt er aus dem Führerhäuschen, streift die festen Arbeitshandschuhe ab, wischt sich den Schweiß von der Stirn und folgt dem Vater hinaus auf die Wiese. „Dort hinten“, sagt Lenz voller Vorfreude und zeigt in die Ferne, als er inmitten der kleinen Schafherde zum Stehen kommt. „werden die Kühe im Sommer weiden.“ Er wolle seinen Kunden die größtmögliche Transparenz bieten, wie er sagt. „Wer mit dem Auto kommt, kann die schönen Pinzgauer dann schon von der Straße aus sehen.“