

Erzeuger-Interview mit Joel Siegel vom Naturgut Hörnle in Schallstadt-Mengen



Joel, bevor wir auf die Geschichte Ihres Unternehmens eingehen, interessiert uns zuerst, was Sie zu Beginn Ihrer Selbständigkeit motiviert, hat einen Obstbaubetrieb hier in Deutschland aufzubauen? Wo liegen die größten Unterschiede in der Landwirtschaft in Frankreich und Deutschland? Gab es da einen wichtigen Beweggrund für Sie, sich in Deutschland und nicht in Frankreich selbständig zu machen?

Obstbau war schon immer mein Interesse, da Obst im Vergleich zum Gemüse für mich interessanter, schwieriger und anspruchsvoller ist. Allerdings sind auch die Investitionskosten höher und wenn es einmal zum Beispiel gehagelt hat oder die Blüte erfroren ist, ist auch die Ernte des ganzen Jahres dahin und es kann nicht einfach nachgesäht oder -gepflanzt werden. Nach meiner Ausbildung zum Obstbautechniker in Südfrankreich habe ich einige Zeit im Elsass und im Anschluss auf dem Bioland Betrieb Schambachhof in Bötzingen gearbeitet. In Südfrankreich gibt es große Betriebe und der Kampf um Land ist nicht so extrem wie hier in der Region. Tatsächlich bin ich aber der Liebe wegen wieder nach Freiburg zurückgekommen, da ich in meinem Erststudium der Sozialarbeit meine heutige Frau Gabi kennen gelernt habe.

Am Anfang stand der Aufbau des Obsthof Siegel, den Sie 10 Jahre lang in alleiniger Betriebsführung bewirtschaftet haben. Was waren damals Ihre größten Herausforderungen?

Die größte Herausforderung damals war es, erst einmal wirtschaftlich zu bestehen, was nicht einfach ist, da die Landwirtschaft einen enormen Kapitalbedarf hat wie kaum ein anderer Sektor. So einen Betrieb aus dem nichts aufzubauen, vor allem Obstbau, wo man auf die erste Ernte ein paar Jahre warten muss, das war am schwierigsten. Und herausfordernd war auch, eine komplette Vermarktung aufzubauen, da ich über relativ wenige Kontakte verfügte.



2015 kam dann ein ganz entscheidender neuer Schritt, die Gründung des Naturgut Hörnles, das nach Demeter Richtlinien wirtschaftet. Wie kam es dazu?

Es kam dazu, als die Nachfolger des Schmelzer Betriebes, der bereits an unsere Flächen und unseren bisherigen Betrieb in Norsingen anschloss, anfragten, ob wir die Betriebe nicht gemeinsam betreiben wollen. Wir haben uns dazu entschieden, die beiden Betriebe zusammenzuführen, und sind 2015 auf die neue Hofstelle in Schallstadt-Mengen umgesiedelt und haben uns damit innerhalb von einem Jahr um 2/3 vergrößert. Mit dieser Unternehmensentscheidung war verbunden, eine Menge Geld aufzunehmen, um dem Anbau und der Vermarktung gerecht werden zu können.

Inzwischen ist der Betrieb eine GmbH & Co. KG mit Frau Killian als Gesellschafterin. Die Namensänderung weg von unserem Familiennamen hin zu einer allgemeinen Bezeichnung sehen wir auch als Öffnung für die Gemeinschaft, die sich in den letzten Jahren um unseren Hof gebildet hat, und ebenso bietet dies für eine/n eventuelle Nachfolger:in einen leichteren Einstieg.

Die Gründung des Naturgut Hörnles hat mit der Umstellung auf biodynamische Wirtschaftsweise nichts zu tun. Bereits 2011 haben wir an unserem alten Standort in Norsingen auf bio-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Bio-dynamisch zu arbeiten, war schon seit Beginn mein Interesse. Zuerst war der Betrieb Mitglied im Bioland Verband, nachdem sich der Betrieb etwas gefestigt hat, kam der Eintritt in den Demeter Verband. Biodynamisch zu wirtschaften heißt nicht nur, biologisch zu wirtschaften, sondern ganzheitlich den Gesamtorganismus im Blick zu haben und auch „höhere Elemente“ miteinzubeziehen. Die Arbeit mit Präparaten stellt einen zentralen Teil dar, wobei ähnlich wie in der Homöopathie zum Beispiel bestimmte Pflanzen und Mineralien verrührt und ausgebracht werden. Aus meiner Sicht stärkt dies eindeutig die Pflanzen und das Zusammenleben der Mikroorganismen, was sich zum Beispiel auch in Kristallisationsbildern und anderen Verfahren nachweisen lässt.



Wenn Sie es kurz zusammenfassen, für was steht das Naturgut Hörnle? Was bauen Sie auf dem Naturgut Hörnle alles an? Nennen Sie ein paar Beispiele?

Inzwischen können wir mit über 60ha zusammenhängender Fläche einen kleinen Anteil der regionalen Bio-Nahversorgung in der Region stemmen. Neben biodynamisch angebautem Obst und Gemüse und unseren Hühnern betreiben wir samenfeste Saatgutvermehrung für Bingenheimer, um unabhängiges Saatgut zu erhalten.

Mit dem Hofladen, dem Hörnle Verein mit seinem vielfältigen Programm für Kinder und Erwachsene sowie den Mietgärten möchten wir auch das soziale Miteinander um den Hof stärken. Ein landwirtschaftlicher Betrieb ist immer eingebettet in ein soziales und wirtschaftliches Gefüge. Genau das versuchen wir nach unseren Möglichkeiten positiv zu beeinflussen. Deshalb widmen wir dem Humusaufbau, auch durch Kompost, große Aufmerksamkeit, um den nächsten Generationen nicht die Kosten und Konsequenzen unserer negativen Verhaltensweisen aufzubürden.



Was meinen Sie, wenn Sie von einem Hoforganismus sprechen, und was hat das mit einem geschlossenen Kreislauf zu tun?

Zum Hoforganismus gehören alle beschriebenen Teilbereiche des Betriebes, auch die Tiere, wie z.B. die Schafe, für die wir Patenschaften anbieten. Sie stellen keinen eigenen „wirtschaftlichen Faktor“ dar, tragen aber auf der seelischen Ebene viel zum Hoforganismus bei.

Kreislaufwirtschaft erkläre ich gerne an einem einfachen Beispiel: Die Hühner legen Eier und tragen durch ihren Mist, der einen hohen Stickstoffanteil enthält, zum Dünger bei, der wiederum im Kompost eingebracht wird und auf den Feldern wiederum dem Gemüse wertvolle Nährstoffe bietet.



Was macht das Naturgut Hörnle besonders?

Wir bauen einerseits hochqualitative biodynamische Produkte an und können dabei einen größeren Anteil der regionalen, aber auch überregionalen Biowaren anbieten, die auch längere Zeit lagerfähig sind und somit auch größere Bevölkerungsgruppen ernähren. Gleichzeitig haben wir auch ein „Gemüse mit Charakter“ im Angebot, das für den kleineren Geldbeutel geeignet ist, in dem all unsere krummen, kleinen, dicken, dünnen Waren angeboten werden. Der Hof an sich mit seinem Hofladen, dem Verein und den Mietgärten möchte für ein soziales Miteinander sorgen und die Menschen wieder mit Landwirtschaft in Verbindung bringen. Durch den Verein finden neben den Kinderangeboten nun auch vermehrt Veranstaltungen wie Jahresfeste oder

Vorträge statt – im Gewächshaus oder draußen. Tatsächlich genießen auch viele einen Ausflug zum Hörnle mit dem weitläufigen Hofgelände und nutzen das als einen kleinen Kurzerholungstrip aufs Land

Was braucht es alles, damit so ein Naturgut funktioniert?

Es braucht vor allem 3 Dinge: gute Mitarbeiter:innen, eine gute Vermarktung und einen gut funktionierenden Anbau. Die Standortnähe zu Freiburg ist auch wichtig, wir haben dadurch kurze Auslieferungswege.

Guter Absatz ist ein sehr wichtiger Teil. Und da kommt auch der Marktladen als Abnehmer Ihrer Ware ins Spiel. Wie lange stehen Sie schon im Geschäftskontakt mit dem Marktladen?

Der Marktladen war tatsächlich als damaliger Partnerbetrieb der Regionalwert AG unser allererster Geschäftspartner, und auch durch den Bekanntheitsgrad des Marktladens Rieselfeld sind dann weitere Kontakte hinzugekommen.

Was schätzen Sie an der Zusammenarbeit mit dem Marktladen?

Der Marktladen ist ein konstanter, langjähriger Partner, der zuverlässig unsere regionale Ware abnimmt. Mit Marcus pflege ich seit Anbeginn ein freundschaftliches Verhältnis, und er besucht uns auch immer wieder auf dem Hof – auch mit seinem Team. Außerdem hat der Marktladen über mehrere Jahre hinweg die Pflanzung einer Hecke bei uns auf dem Naturgut finanziert, in dem das Geld, was sonst für Geburtstagsgeschenke an Mitarbeiter:innen ging, gespendet wurde.

Wenn Sie nochmal am Anfang stehen würden, mit dem Wissen von heute. Würden Sie wieder Obst- und Gemüsebauer werden und das Wagnis der Selbständigkeit eingehen?

Ja, wahrscheinlich schon. (Überlegt lange 😊). Heutzutage wäre es allerdings gar nicht möglich, so einen Betrieb aus dem Nichts aufzubauen. Damals war gerade noch der richtige Zeitpunkt. Heute würde ich mich an einem bereits funktionierenden Betrieb beteiligen, aber nichts komplett Neues gründen.



Bild: Darkmoon_Art auf pixabay

Und noch eine letzte Frage: Was möchten Sie in Ihrem Leben unbedingt nochmal machen?

Vielleicht einmal in meinem Leben länger als eine Woche freizumachen ohne die Verpflichtung des Betriebes, wäre schon großartig. Aber noch bin ich nicht so alt, dass ich darüber nachdenke, was ich noch machen könnte (lacht).

Lieber Herr Siegel, wenn man sich Ihren Arbeitsalltag vor allem in der aktuell auf Hochtouren laufenden Gartenbausaison anschaut, dann ist man ganz besonders dankbar, dass Sie sich die Zeit für dieses Interview und den Einblick in Ihren Betrieb genommen haben. Dafür zuerst einmal ein großes Dankeschön. Zu erfahren, was für Investitionen und Arbeit nötig sind, um überhaupt irgendwann einmal Obst verkaufen zu können, öffnet schon ein wenig die Augen dafür, welches Engagement und welche Risikobereitschaft dazu gehören, es trotzdem zu wagen.

Aber wenn wir jetzt Ihre wunderbaren Produkte im Laden verkaufen und den Geschmack Ihrer Erdbeeren mit denen vergleichen, die wir gerade im Urlaub so angeboten bekommen haben, dann bin ich noch mehr dankbar, dass Sie und Ihr Team genauso arbeiten, wie Sie arbeiten. Den Unterschied kann man deutlich schmecken.

Eine lustige Begebenheit ist eine Parallele, von Ihnen und Marcus Hantel, dem Inhaber unseres Marktladens. Beide haben Sie vor Ihrer Selbständigkeit Soziale Arbeit studiert und im Studium ihre heutige Frau kennengelernt. Und beide gärtnern mit großer Leidenschaft. Sie beruflich und Marcus Hantel als Hobbygärtner.

Das Interview mit Joel Siegel führte die Redaktionsleiterin Anne Helmer Ende Juni 2025.

© Bilder: Naturgut Hörnle

Weitere Informationen und den aktuellen Veranstaltungskalender vom Hofgut Hörnle erhalten Sie hier: <https://www.naturgut-hoernle-kg.de/> und auf Instagram unter: [@naturguthoernle](https://www.instagram.com/naturguthoernle)