LZ-Rheinland

Artikel vom 10.09.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 07:25 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/fest-der-pioniere

# Fest der Pioniere




Foto: Sabine Aldenhoff

**BioWochen NRW: 30 Jahre biologisch-dynamischer Landbau auf dem Schanzenhof**

Als sie sich Anfang der 1990er Jahre für die Umstellung auf eine biologische Bewirtschaftung ihres Gemischtbetriebs entschieden, waren Ruth Laakmann und Ludger Schreiber mit die Ersten am Niederrhein. 1995 schlossen sie sich dem Demeter-Verband an und suchten von Anfang an Kontakt zur Wissenschaft, zu Berufskollegen und zur Öffentlichkeit. In den vergangenen 30 Jahren hatten sie viele Praktikanten und Auszubildende, Forscher, Schulklassen und Kindergartengruppen auf ihrem Hof in Alpen-Veen. Vergangenen Sonntag wurde dies mit einem großen Hoffest gefeiert, das am Abend mit einem Hofkonzert des Vereins Kulturprojekte Niederrhein ausklang.

Die Veranstaltung war sozusagen Halbzeit der BioWochen NRW, die vom 30. August bis 14. September 2025 zu zahlreichen Terminen Verbrauchern die Gelegenheit boten und noch bieten, Regionalität und ökologische Landwirtschaft zu erleben. Die Landesregierung stärkt dem Öko-landbau seit den frühen 1990er-Jahren den Rücken und so hat am Sonntag auch Landwirtschaftsministerin Silke Gorißen den Schanzenhof besucht.

Ruth Laakmann und Ludger Schreiber sowie ihre Kinder Vincent und Sophia – die Hofübergabe an Vincent Schreiber steht unmittelbar bevor – halten rund 165 Rinder, darunter 90 Milchkühe, betreiben kuhgebundene Kälberaufzucht und teilweise eigene Mast der Bullenkälber. In Zusammenarbeit mit der Ökologischen Tierzucht wird versucht, eine spezielle Genetik für mastfähigere Kälber in die Holsteinrasse einzuzüchten. Außerdem tragen auf dem Hof rund 50 Schweine zu den biologisch-dynamischen Kreisläufen bei. Auf über 140 ha werden verschiedenste Kulturen in einer siebenjährigen Fruchtfolge angebaut: Luzernekleegras, Getreide, Rote Bete, Buschbohnen, Kürbisse, Kartoffeln und Mais. 2,5 ha Streuobst und der Hausgarten dienen der Obsterzeugung, wobei in der Hofküche vieles auch eingemacht oder anderweitig verarbeitet wird. Vermarktet wird sowohl über einen Hofladen als auch an Verarbeiter oder den regionalen Naturkostfachhandel.

Mehr in LZ 37-2025 ab S. 50.

*as*