

VESTG-Vereinsreise nach Flandern in Belgien

Spezialisierte intensive Landwirtschaft

Die diesjährige Auslandsreise des VESTG führte in die flämische Region des Königreichs Belgien. Im Umkreis von Gent, der Hauptstadt der belgischen Provinz Ostflandern, wurden verschiedene Landwirtschaftsbetriebe sowie touristische und kulturelle Sehenswürdigkeiten besichtigt.

Text und Bild: Hans Müller, Flawil



Der mittelalterliche Hafen und das Grafenschloss in Gent.

Alle zwei Jahre bietet der Verein ehemaliger Schüler und Schülerinnen St.Galler Landwirtschafts- und bäuerlicher Hauswirtschaftsschulen (VESTG) eine Auslandsreise an. An der diesjährigen VESTG-Reise vom 1. bis 6. Juni nach Belgien nahmen 30 Personen teil. Am Anreisetag wurden auf einer Stadtrundfahrt die Se-

henswürdigkeiten der belgischen Hauptstadt Brüssel gezeigt. Beeindruckend waren der Grosse Platz, die riesigen Bürogebäude im Euroviertel und das Brüsseler Wahrzeichen, das Atomium. Die Reisegruppe übernachtete die ganze Zeit im gleichen Hotel in der charmanten mittelalterlichen Stadt

Gent, der Hauptstadt der Provinz Ostflandern.

Intensive Milchproduktion

Am zweiten Tag standen der Besuch eines Milchwirtschaftsbetriebes, ein Spaziergang entlang dem Nordseestrand in Ostende und die Besichtigung der Stadt Brügge mit einer Bootsfahrt auf dem Kanal auf dem Programm.

Jan Halewyck, Milchwirtschaftsberater des Bauernverbandes, gab auf einem Milchwirtschaftsbetrieb in Klemsterkerke einen Überblick über die Situation der Milchwirtschaft. In Belgien halten 9200 Produzenten rund 520 000 Milchkühe. Die belgische Milchquote beträgt 3300 Millionen Kilo und wurde in den letzten acht Jahren nie überliefert. Die Milchquote pro Betrieb liegt im Durchschnitt bei 375 000 Kilo. Im Jahr 2012 wurden den Produzenten für die abgelieferte Milch 40 Cent pro Kilo (2009: 23 Cent/kg) bezahlt.



Azaleenproduktion in Glashäusern.

Die meisten Landwirtschaftsbetriebe sind Familienbetriebe, die keine familienfremden Arbeitskräfte beschäftigen.

25 bis 30 Prozent der Milch werden zu Trinkmilch und Frischmilchprodukten, 35 Prozent zu Käse und 35 Prozent zu Butter und Milchpulver verarbeitet. 30 bis 40 Prozent der Milchprodukte werden exportiert, davon ein grosser Teil in Länder ausserhalb der EU, vor allem in den Mittleren Osten, nach China und Russland.

Das Ehepaar Beny und Fien van Neval bewirtschaftet in Klemserke einen Betrieb mit 85 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche. Sie übernahmen am 1. Januar 2005 die Farm zur Bewirtschaftung und kauften vom Vorgänger das Wohnhaus und die Betriebsgebäude mit einer Hektare Land. Den Rest des Landes hat der Verkäufer, der in der Familie keinen Hofnachfolger hatte, als Eigentum zurückbehalten und dem Käufer des Hofes für 18 Jahre verpachtet. Das Milchkontingent wurde von 460 000 Kilo bei der Betriebsübernahme auf 800 000 Kilo aufgestockt. Beny van Neval setzt voll auf die Produktion und ver-



Häuser an einer Gracht in der UNESCO-Weltkulturerbestadt Brügge.

kauft von seinen 140 Kühen pro Jahr 1,1 Millionen Kilo Milch. Der Milchtank umfasst 25 000 Liter. Die Milch wird fünfmal in zwei Wochen abgeholt. Solange Belgien das Milchkontingent gesamthaft nicht überliefert, kann Benny von Neval unbeschränkt Milch über das Kontingent hinaus ohne Abgabe liefern. Im Zuge der EU-Agrarreform wird die Milchkontingentierung auf das Frühjahr 2015 abgeschafft. Das Ehepaar van Neval bewirtschaftet den Betrieb alleine. Dies ist nur möglich, weil die Arbeit auf dem

Feld wie Silieren, Säen, Ernten, Gülle ausbringen in Lohnarbeit vergeben wird. Das Jungvieh geht ab dem Alter von sechs Monaten auf einen anderen Betrieb.

Baudenkmäler und Flussfahrt

Am dritten Tag lag der Schwerpunkt auf touristischen Sehenswürdigkeiten. Am Vormittag wurde die Stadt Gent mit den herrlichen Baudenkmälern aus Gotik und Barock besichtigt. Eindrücklich war der Genter Altar. Der riesige Flügelaltar gilt als das bedeutendste und zugleich auch rätselhafteste Kunstwerk des ausgehenden Mittelalters. Das Grafenschloss, eine 800 Jahre alte Burg inmitten der Altstadt, ist eine der grössten Wasserburgen Europas. Am Nachmittag fuhr die Reisegruppe mit einem Ausflugsboot durch eine schöne, grüne Landschaft nach St. Martems-Latem. Entlang des Flusses konnten die Häuser und Villen des Vorortes von Gent bewundert werden.

Azaleen in vierter Generation

In der Nähe von St. Martems-Latem wurde ein Betrieb besichtigt,



Jan Halewyck erklärt die Situation der Milchwirtschaft in Belgien.



Tomatenernte im Glashaus.

der in der vierten Generation Azaleen anbaut. In Belgien gibt es noch 80 Azaleenproduzenten. Die Anbaufläche beträgt 150 Hektaren. Die Azaleen werden in Töpfen kultiviert. Der Verkauf erfolgt nach 18 bis 24 Monaten. Während in den 70er-Jahren Azaleen nur für Weihnachten produ-



Reisegruppe am Strand der Nordsee in Ostende.

ziert wurden, werden sie seit den 80er-Jahren vor allem in den Monaten Oktober bis Dezember vermarktet, wenn andere Pflanzen nicht blühen. Heute werden nur noch Pflanzen in Blüte verkauft. André und Xavier Grossens bauen in ihren Glashäusern von 28 000 m² rund 50 Sorten an. Pro Jahr vermarkten sie im Umkreis von 20 Kilometern rund 200 000 Azaleen.

Am vierten Tag zeigte die Bäuerin Ingrid Van der Meulen-Vandepitte in Passendale die Entwicklung des Landwirtschaftsbetriebes, den sie und ihr Ehemann bewirtschaften. Auf der landwirtschaftlichen Nutzfläche von 28 Hektaren wird Mais für die Schweinehaltung und Weizen angebaut. 1983 waren auf dem Betrieb noch 26 Milchkühe sowie 75 Mutterschweine und 440 Mastschweine. Dann spezialisierte sich das Ehepaar auf die Schweinehaltung. 2011 hatten sie 270 Mutterschweine und 4300 Mastschweine. Der Betrieb ist voll automatisiert und beschäftigt keine familienfremden Arbeitskräfte. 35 Prozent des Schweinefutters kommen vom eigenen Mais. In der Schweineproduktion hat Belgien

einen Selbstversorgungsgrad von mehr als 200 Prozent.

Gemüseversteigerung BelOrta

Am fünften Tag wurden die Anlagen der genossenschaftlichen Gemüseversteigerung BelOrta in Mechelen besichtigt. BelOrta ist eine Genossenschaft von etwa 2000 Gärtnern, die ihren Standort grösstenteils innerhalb eines Radius von 50 Kilometern haben. Mit einem Umsatz von 367 Millionen Euro im Jahr 2013 ist BelOrta die grösste genossenschaftliche Gemüseauktion Belgiens und Europas. Ihr Umsatz basiert hauptsächlich auf Gemüseanlieferungen und einem kleinen Teil Obst und Blumen. Die fünf Hauptprodukte sind Tomaten, Strauchtomaten, Kopfsalat, Paprika und Salatgurken. Diese Produkte machen rund 75 Prozent des Umsatzes aus. Mehr als 70 Prozent werden exportiert.

Das Ziel der Versteigerung besteht darin, die von ihren Mitgliedern gelieferten Produkte zu den besten Bedingungen zu verkaufen und den Absatz zu fördern. Der Gemüseproduzent, der seine Produkte über die Versteigerung vermarkten

Zwei Prozent in Landwirtschaft

Belgien ist vor allem eine Industrienation. Nur zwei Prozent der Erwerbstätigen sind in der stark mechanisierten Landwirtschaft beschäftigt. Mit der sehr intensiven Produktion kann trotzdem etwa 80 Prozent des gesamten Nahrungsmittelbedarfs Belgiens gedeckt werden. In der Landwirtschaft und im Gartenbau besteht traditionell eine enge Beziehung von Familie und Betrieb. Trotzdem haben sich die Betriebe stark vergrössert und modernisiert. Auffallend ist die Spezialisierung im Gemüsebau und bei den Zierpflanzen, wo in den einzelnen Betrieben seit Jahrzehnten nur noch eine Gemüse- oder Blumenart angebaut wird.

hm.

will, muss Aktionär der Versteigerung sein. Aktionär können nur Produzenten von Gartenbauprodukten sein. Ausserdem darf ein Produzent nicht Mitglied einer anderen Versteigerung werden. Er verpflichtet sich, all seine Produkte an die Versteigerung zu liefern. Für die Gesamtheit der abgelieferten Produkte wird für den Produzenten eine Kommissionsgebühr fällig. Alle Produkte müssen spezifischen Qualitätsanforderungen entsprechen.

Das Gelände der BelOrta umfasst 65 Hektaren. Davon beanspruchen die Gebäude 27 Hektaren. Das 2013 erbaute Verteilzentrum besteht aus einer Halle von 43 000 m² und 104 Ladebrücken. In der Mitte des Verteilzentrums befinden sich 46 grosse Kühlzellen, in welchen das angelieferte Gemüse bei der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit gelagert wird, um dann in Gruppen verkauft zu werden. Die Verpackungsmaterialien werden in einer Halle von 30 000 m² gelagert. Mit der Waschmaschine können in einer Stunde bis zu 16 500 Kisten gewaschen werden.

Nach dem Lunch bei der BelOrta besichtigte die Reisegruppe einen Gemüsebaubetrieb, der Mitglied der BelOrta ist. Die Familie Van Nooten produziert in einem Glashaus von drei Hektaren nur Rispen-tomaten. Eine Tomatenpflanze wird im Glashaus knapp 22 Meter lang. Das Glashaus steht nur während zwei Wochen im Jahr leer. Der Ertrag liegt bei 65 kg je m², was auf den drei Hektaren eine Gesamternte von 1,95 Millionen Kilo ergibt. Ihre Rispen-tomaten werden insbesondere nach Tschechien, Grossbritannien,



Soldatenfriedhof Tyne Cot mit fast 12 000 Gräbern und den eingemeisselten Namen von 35 000 vermissten Soldaten.

Russland und Deutschland exportiert.

Hafengelände Antwerpen

Die anschliessende Fahrt mit dem Car entlang der Hafenanlagen von Antwerpen war eindrücklich. Der Hafen von Antwerpen ist der grösste Hafen Belgiens. Gemessen am Ladungsaufkommen in Tonnen ist er der zweitgrösste Hafen Europas und der siebzehnte weltweit. Vom Ausbau der Hafenanlagen ist die Landwirtschaft stark betroffen. Der Landwirt Guido Van Mieghem, der seit 40 Jahren in Doel einen Landwirtschaftsbetrieb von 65 Hektaren

mit bestem Ackerland bewirtschaftet, orientierte über den Verlust von Kulturland. Sehr stossend empfindet er, dass jeder Quadratmeter, der für Überbauungen beansprucht wird, durch die gleiche Fläche Naturschutzgebiet kompensiert werden muss. In der Gegend um das Dorf Doel, das ausgestorben ist, bewirtschafteten 1970 noch 500 Landwirte rund 10 000 Hektaren Ackerland und 300 Hektaren Naturschutzflächen. 2014 sind es nur noch 15 Bauern und die Naturschutzfläche ist auf bestem Ackerland auf 2 000 Hektaren ausgedehnt worden.

Erinnerungsstätten an den Erster Weltkrieg

Am vierten Tag besuchte die Reisegruppe das Museum zur Erinnerung an die Schlacht von Passchendaele von 1917. In der Zeit der britischen Offensive vom Juli bis November 1917 starben fast 500 000 Soldaten in der unmittelbaren Umgebung in 100 Tagen, um einen Geländegewinn von knapp acht Kilometern zu machen. Die Stadt Ypern und die Dörfer in der Umgebung wurden im Ersten Weltkrieg zerstört und wieder aufgebaut. Die 164 Soldatenfriedhöfe in der Umgebung von Ypern erinnern an den Schrecken und Wahnsinn der Grabenkämpfe und Schlachten vor 100 Jahren. Noch heute werden bei Bauten und auf den Feldern der Bauern jedes Jahr 180 Tonnen Munition gefunden. *hm.*