

**Quelle:** ECO-News - die grüne Presseagentur

**Partner:** Redaktionsdienst-Online.de, D-90482 Nürnberg

**Rubrik:** Land und Gartenbau **Datum:** 06.09.2001

## Gut Kerschlach - ein Traum wird wahr

**Interview mit Werner Mützel Öko-Landbau auf Gut-Kerschlach: Grosses Hoffest am 13.10.2001**



**Herr Mützel, wenn man sich hier auf Gut Kerschlach so umschaud, dann entdeckt man hier eine gewisse "Liebe zum Detail". Kann man auch sagen, "der Teufel steckt im Detail" in Hinblick auf die Erfordernisse eines modernen und nachhaltigen ökologischen Landbaus?**

Werner Mützel: "Wichtig ist zunächst, dass hier der große, ganze Rahmen stimmt, also die wesentlichen Teile unseres Konzeptes Stück für Stück realisiert werden: In einem natürlichen Lebensraum, einem Ökosystem, stehen Pflanzen und Tiere in einer wechselseitigen Beziehung zueinander, in dem sie ständig Substanzen auf- und abbauen. Auch auf einem landwirtschaftlichen Betrieb gibt es ein solches Ökosystem, welches Boden, Pflanze, Tier und Mensch zu einem betriebseigenen Kreislauf verbindet. Die stabilen Energie- und Stoffkreisläufe stellen das Ökosystem dar, das Ergebnis ist eine gesunde Ertragsfähigkeit, die den Einsatz umweltbelastender, naturfremder Dünger und Pflanzenschutzmittel überflüssig macht. Dies erreichen wir zum Beispiel mit unserer Öko-Kompostieranlage. Ziel der ökologischen Landwirtschaft hier auf Gut Kerschlach ist die weitgehende Erhaltung und die bewusste Förderung dieser natürlichen Beziehungen, und das haben wir gut umgesetzt und ist uns gelungen. Jetzt müssen wir im Laufe der Jahre in den einzelnen Produktionsbetrieben aus der Erfahrung lernen - learning by doing - und Produktionsabläufe im Detail optimieren. Wir arbeiten also jetzt am "Fein-Tuning". Es ist nun die Praxis, die "Gut Kerschlach" formt.

**Detailgenauigkeit bedeutet auch, dass hier viele kleine liebevolle Einzelheiten zu finden sind, wie z.B. die besonderen Dachbalkenkonstruktionen oder auch Kanaldeckel á la Gut Kerschlach...**

Werner Mützel: Das zieht sich durch ganz Kerschlach hindurch, dass sowohl die gesamte künstlerische Gestaltung der Architektur, die besondere Fassadenverkleidung und viele Details bis hin zum Kanaldeckel mit unserem Logo versehen ist. Dieses Corporate Design würde sich ein rein kommerzieller Betrieb nicht leisten können und wollen und da sieht man dann schon, dass meine Handschrift sichtbar wird und ich als Investor bereit bin, zusätzliche Mittel einzubringen, um eine besonders schöne Anlage zu schaffen, die

unseren Mitarbeitern und gleichermaßen auch unseren Kunden gut gefällt.

**Stichwort "Murnau-Werdenfelser als eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse" oder "Trockungs-Luftzirkulationsanlage in der Heubergehalle" - woher nehmen Sie dieses Know How und diese Kompetenz? Haben Sie hier gute Berater oder ist das heutige Gut Kerschlach ein weiteres Produkt des "Selfmade-Man" Werner Mützel?**

Werner Mützel: Ich hab mir ein gewisses "Halbwissen" angeeignet durch viele Gespräche mit Fachleuten im Laufe der Entwicklung des landwirtschaftlichen Vermarktungskonzeptes und Produktionskonzeptes. Fachmann bin ich beileibe nicht. Ich bin von meiner Ausbildung her Industriekaufmann und habe jahrzehntelange praktische Erfahrung im Fachverlagswesen. Eine hohe Kompetenz im landwirtschaftlichen Bereich habe ich nicht, also braucht man gute Mitarbeiter mit Spezialwissen. Es ist allerdings in manchen Punkten durchaus positiv, wenn man ganz unvoreingenommen an die Sache herangeht.

**Mit dem Kauf und der Umgestaltung des ehemaligen Klostersgutes haben Sie sich als Nicht-Landwirt - mit bäuerlichen Wurzeln in Unterfranken - einen Lebensraum verwirklicht. Zu Zeiten Ihrer Großeltern - also in den 50er - war Öko-Landbau allerdings noch kein Thema...**

Werner Mützel: Meine Großeltern mütterlicherseits waren Bauern in Unterfranken und ich habe dort als Schulbub regelmäßig meine großen Ferien verbracht und dabei auch die Liebe zur Natur, zur Landwirtschaft und zu den Tieren gefunden. Es war seit Jahrzehnten mein Traum, mal einen Bauernhof zu besitzen und zu entwickeln. Aber zu der damaligen Zeit war der Öko-Landbau noch nicht gefragt...

**Die Planungen und aufwändigen Bauarbeiten rund um Gut Kerschlach haben in den Medien und in der Öffentlichkeit Aufsehen erregt. Wie bewerten Sie im nachhinein - auch am Tage der feierlichen Einweihung von Gut Kerschlach - die Unterstützung von Politik, Behörden und Bevölkerung bei diesem Projekt?**

Werner Mützel: Ohne die Unterstützung der Politiker - hier sind der Gemeinderat Pähl mit Bürgermeister Rainer Kugler und die Fachbehörden des Landratsamtes Weilheim-Schongau besonders hervorzuheben - wäre Gut Kerschlach in seinem heutigen Bestand nicht vorstellbar.

**Sehen Sie in Gut Kerschlach auch eine Vorbildsfunktion - vergleichbar etwa in der Reihe bekannter Anlagen wie von Hipp, Fielmann oder Schweisfurth - so dass auch andere Manager oder Prominente sich zukünftig dem Öko-Landbau professionell widmen?**

Werner Mützel: Es macht unwahrscheinlich viel Spaß und ist eine schöne Tätigkeit, sich in der Natur und mit Tieren und Pflanzen zu beschäftigen, trotzdem unternehmerisch tätig zu sein und den wirtschaftlichen Erfolg zu suchen. Ich glaube, dass es noch vieler solcher Beispiele geben wird in der Zukunft, dass solche Unternehmer, die sich das auf der einen Seite leisten können, Spaß haben, solche Höfe aufzubauen. Man muss natürlich noch erwähnen, dass ein Investor mit hohen Beträgen rechnen muss, mit einem Fragezeichen beim "Return of Investment". Es sind vor allem Leute gefragt, die über ausreichend finanzielle Ressourcen verfügen, um so etwas auf die Beine zu stellen.

**Gut Kerschlach vereint Hobby und Business. So erklärt sich auch das vorbildliche Angebot für Pferdehaltung und die turniergerechte Reithalle samt Reitverein, Voltigierplatz und Springplatz. Woher nehmen Sie die Begeisterung fürs Pferd?**

Werner Mützel: Auf das Hobby Reiten bin ich erst vor gut 2 Jahren gekommen - seitdem

bin ich begeisterter Freizeitreiter, eine wunderbare Sportart, in der Natur zu verweilen, gleichermaßen sich zu entspannen, aber auch zu konzentrieren. Zudem stellt der Reitbetrieb auf Gut Kerschlach eine wichtige Säule unseres Geschäftskonzeptes dar.

**Die Schlagzeilen von BSE, MKS oder Rinder-TBC und das Umdenken in der Politik in Zeiten von Tiertransporten quer durch Europa und "Kadaver verfütterung" haben die deutsche Landwirtschaft verändert. Wie haben Sie die Skandale und Reaktionen in Deutschland miterlebt, und ist Gut Kerschlach damit auch neu positioniert worden?**

Werner Mützel: Die teilweise dramatische Entwicklung in der Landwirtschaft hat uns erst recht in unserem ursprünglichen Konzept bestätigt und keinen Millimeter abgebracht.

**Neben dem Konzept der regionalen Vermarktung gehört für Sie zum Einkaufen Erlebnis und Transparenz. So kann man sich zum Beispiel in Form von Hofführungen davon überzeugen, wie hier auf Gut Kerschlach Fleisch produziert und verarbeitet wird. Andererseits bieten Sie auch mit dem Lieferservice und einem Internetshop ein regionales Einkaufsnetzwerk. Warum wurde das Modell der Direktvermarktung gewählt?**

Werner Mützel: Wer heute gesund essen will, braucht mehr als Vitamine, Mineralien, Eiweiß und Kohlenhydrate. Er braucht möglichst unbelastete Lebensmittel - Essen von ganzheitlicher Qualität. Eine Qualität, die eng verzahnt ist mit der Gesundheit von Boden, Luft, Wasser und mit der Art des Anbaus. Als anerkannter Betrieb des ökologischen Landbaus erfüllen wir diesen Anspruch in hohem Maße: Wir produzieren ohne chemisch-synthetische Pestizide, ohne Kunstdünger, ohne Gentechnik und ohne Bestrahlung. Die Tierhaltung erfolgt artgerecht, es werden grundsätzlich keine Importfuttermittel und industrielle Kraftfuttermischungen und damit auch kein Tiermehl eingesetzt. Ebenso lehnen wir Masthilfsmittel und die prophylaktische Zugabe von Tierarzneimitteln ab.

Was ich hier insbesondere einbringen kann, ist die Entwicklung unserer Vermarktungssituation, zu unserem Konzept zählt das Direktmarketing als erfolgreiche Strategie, und Erfolg soll auch den Fortbestand Gut Kerschlachs sichern. Das "Einkaufengehen als Trend" gestaltet sich immer mehr zum Erlebnis, auch besteht zunehmend ein "Wissensdurst": Es soll nicht nur gut schmecken, sondern man will auch wissen, wie die Lebensmittel entstehen und wo sie herkommen. Worum es uns geht ist Transparenz zu schaffen.

**Wenn man von der Bundesstraße 2 abbiegt, passiert man unmittelbar eine gepflegte, neuangelegte Kastanienallee. In diesem Zusammenhang haben Sie sich auch engagiert und neben der Alleebaumsanierung auch in die Umgehungsstraße und damit für die Allgemeinheit investiert...**

Es bestand eine Sanierungsbedürftigkeit für das "Eingangsportal" zu Gut Kerschlach; so mussten ein paar morsche Kastanien gefällt werden, wir haben über 60 neue Kastanien gepflanzt. Der schöne Eingang zum Gut Kerschlach wird nun von unseren Kunden sehr geschätzt.

**Welche Projekte sind noch in Zukunft vorgesehen?**

Ich plane auch eine ökologische Gärtnerei, wir sind zur Zeit auf der Suche nach geeigneten Flächen, auch hier in der Gegend natürlich, so dass wir Obst und Gemüse selbst produzieren können und wir dann unsere Kunden mit äußerst frischer Ware versorgen können. Die Imkerei wollen wir erweitern auf 19 Völker im Bienenhaus, um dann auch Honig vom Gut Kerschlach anbieten zu können. Dann halten wir hier noch ein paar Hühner, aber das hat einen anderen Grund; unsere Pfauen suchen die Nähe zu Hühnern - der angenehme Nebeneffekt ist, dass man immer frische Frühstückseier hat. Die in der Vermarktung nötigen biologischen Eier beziehen wir allerdings von

Partnerbetrieben. Weiterhin sanieren wir den Karpfenteich, um diesen neu zu besetzen mit Fischen wie Rotaugen, Schleien, Karpfen. Auch ein Forellenwasser ist geplant.

**Mit Blick auf die Alpen, zwischen Starnberger und Ammersee gelegen, liegt Gut Kerschlach mitten in einer Top-Region...**

Wir haben immer wieder Anfragen nach Wohnmöglichkeiten hier auf Gut Kerschlach bezüglich Urlaub auf dem Bauernhof. Wir haben jetzt drei Ferienwohnungen zur Verfügung, aber die sind ausschließlich für die Angehörigen der Mitarbeiter gedacht und sollen nicht vermarktet werden. Im Rahmen unseres Konferenz- und Seminargebäude bieten wir künftig hochkarätige Tagesveranstaltungen, wir sind ja nur eine halbe Autofahrt vom Stadtzentrum München entfernt...

**Vielen Dank für das freundliche Gespräch und viel Erfolg für Gut Kerschlach.**

Das Interview führte Andreas Frädriich. Weitere Bilder, Presseverteiler und Akkreditierung am 13.10.2001 im Pressroom unter [www.gut-kerschlach.de](http://www.gut-kerschlach.de) (Aktuell).