



Das Güllefass bleibt am Feldrand, das Gerät am Traktor mit Schleppschauchtechnik wird über einen Schlauch bedient.

Bild: Beatrice Müller-Gachnang

# Landwirte setzen vermehrt auf Hof- statt Handelsdünger

**MARTHALEN** Auffällig viele Lastwagen der Firma Briner sind Ende letzter Woche auf Feldwegen gesichtet worden. Sie beliefern Landwirte mit Gülle aus Biogasanlagen und Schweineställen.

Nicht nur Landwirte, die kein Vieh mehr haben, setzen auf den Service der Firma Peter Briner. Dies erklärt, dass aus dem Einmannbetrieb seit der Gründung 1988 ein Unternehmen mit 55 Mitarbeitenden geworden ist. Massgeblichen Anteil daran hat die Sparte Hofdünger. Briner agiert als Vermittler. Er holt Gülle aus Biogasanlagen (zum Beispiel Axpo Kompogas und privaten Anlagen wie in Marthalen) und Schweineställen und bringt das Gemisch hauptsächlich auf Ackerland aus.

Mitte März waren Parzellen in Marthalen dran. Auch solche von Landwirten, die noch Vieh und somit eigene Gülle haben, jedoch zu wenig. Oder sie rechnen: Statt den Stickstoff- und Phosphorbedarf ihrer Felder mit Handelsdünger zu decken, setzen sie im Früh-

ling nach der Aussaat von Gerste, Raps, Weizen und (ab Mitte Mai) Mais auf Hofdünger von Briner. Für die gleiche Menge Stickstoff sei seine Gülle halb so

## Landwirtschaftlicher Unternehmer

Das Unternehmertum ist Peter Briner (Bild) gegeben. Der heute 52-Jährige ist ein Nachfahre des Kies-Briner mit Werk in Marthalen. 1988 als junger Bauer fing er an, entwässerten Klärschlamm zu streuen. Abnehmer waren andere Bauern. Nach dem Verbot Ende der 90er-Jahre (wegen BSE) behielt er seine Kunden und belieferte sie mit Gülle aus Biogasanlagen. 2015 brachte die Firma 150 000 Kubikmeter Gülle aus.

Seit 2000 betreibt die Peter Briner AG den Standort in Elgg, und vor vier Jahren bezogen sie den Neubau mit einem Winterlager von 10 000 Kubikmeter und Platz für 48 LKWs. Und er

wächst weiter, jährlich etwa zehn Prozent, sagt er. An der Messe Tier und Technik im Februar nimmt er jeweils Bestellungen entgegen und die Planung in Angriff. In Planung ist ein weiteres Güllelager von 9000 Kubikmeter in Hallau. Von dort aus soll ab nächstem Frühling Schaffhausen bedient werden.

Angst um Geruchsemissionen müssen sich die Klettgauer nicht machen. Ammoniak ist Nährstoff, den Peter Briner viel lieber im Boden haben will statt in der Luft. Er setzt deshalb nicht nur neuste Technik ein, er entwickelt diese auch weiter. Zurzeit ist eine Maschine im Bau, die im bereits stehenden Mais zum Einsatz kommt. Der Boden wird in den Reihen ein wenig gelockert, die Gülle abgelegt und dahinter wieder mit Erde überdeckt. (spa)

teuer, sagt Peter Briner. Und weil seine Firma mit neuster Technik arbeitet – statt versprüht wird die Gülle über Schläuche direkt auf den Boden gebracht –, können Landwirte Bundesförderbeiträge aus dem Ressourcenprojekt Ammoniak geltend machen.

### Der erste Eindruck

Genaueres Hinschauen lohnt sich. Nicht, weil es irgendetwas aufzudecken gäbe – «wir müssen kassensturztauglich sein», erklärt Peter Briner sein Erfolgsrezept von Anfang an. Der erste Eindruck müsse stimmen, die Technik parat sein und der Ablauf funktionieren. 18 Tanklastwagen mit Rührwerk sind im Frühling im Einsatz. Sie pendeln zwischen dem Lager bei Elgg und den Feldern. Bei Briner bleibt das Druck- oder Güllefass in Form des LKWs am Feldrand und ist mit einem Schlauch mit dem Schleppschauchverteiler am Traktor verbunden. Mit dem 15 Meter breiten Verteiler ist der 30-Kubikmeter-Tank in 12 bis 13 Minuten leer und der nächste LKW bereit. 800 bis 1000 Kubikmeter pro Tag bringt jede der vier Gruppen aus, die in

verschiedenen Regionen unterwegs sind. Eine Herausforderung ist, die Ruhezeiten einzuhalten. Deshalb können, wie kürzlich in Marthalen, auch mal drei Lastwagen am Feldrand stehen.

### Gehalt wird gemessen

30 bis 50 Kubikmeter Gülle pro Hektare bringt Briner mit der Schleppschauchtechnik aus – je nach Kultur. Als Grundregel gilt, dass eine Hektare Weizen dem Boden 80 Kilo Phosphor und 150 Kilo Stickstoff entzieht. Diese Nährstoffe werden dem Boden kontrolliert zugeführt. Landwirte führen Buch über ihre Felder, von Briner erhalten sie ein Zertifikat mit genauen Angaben der ausgebrachten Düngung – regelmässig wird der Gehalt der Gülle beprobt, die Abweichungen seien jeweils minimal, sagt Peter Briner.

Sein Hofdünger ist ein Nebenprodukt der Gesellschaft und müsse als Überbleibsel der Vergärung irgendwo hin. Dank Messungen werden keine Felder überdüngt. «Wir kommen lieber wieder», sagt er, der es laut Slogan auch bringt, wenn er's holt. (spa)

## -GESCHICHTEN

### Bank, Brunnen und Burg

Diese B beschreiben ein wunderschönes Bankerlebnis, das mich sofort in seiner Gesamtheit begeistert hat. Eine Bank mit schöner Aussicht durfte ich schon mehrmals beschreiben. Aber hier steht jetzt rechts vor der Bank noch ein alter klassischer Brunnen. Vielleicht traf sich hier früher das weidende Vieh für einen kühlen Umtrunk. Ob die Tiere auch miteinander kommuniziert haben, ist nicht bekannt oder irgendwo am Brunnen vermerkt. Vorstellbar ist aber, dass sie dieses Brunnenidyll mehr geschätzt haben als die weissen oder grauen Badewannen, die oft an Wiesenrändern für die Tiere mit Wasser bereitgestellt werden. Aber was solls, werden das Rindvieh oder die Kuh Erna denken: Wasser ist Wasser. Na ja, Bier ist nicht gleich Bier und Wein nicht gleich



Im Herbst kommen zwei weitere B dazu: bunte Blätter.

Wein, denke ich. Und vielleicht haben auch Tiere einen Geschmack und trinken nicht alles. Ich bin sicher, auch Tiere erkennen, wenn Wasser nicht mehr gut oder verseucht ist, vielleicht sogar noch schneller als wir Menschen. Auch wenn dieser Bankfleck zum Philosophieren einlädt, lassen wir das, und ich freue mich lieber über den Anblick der im Sonnenlicht strahlenden und idyllisch wie mayestätisch vor mir liegenden Mörsburg. Ein altes, aber erst kürzlich restauriertes Mauerwerk erinnert an alte Ritterzeiten und die damals hier ansässigen Habsburger. Heute beherbergt es ein Museum, das vom Historischen Verein Winterthur geführt wird. Gleich neben der Burg gibt es das Restaurant Mörsburg. Durch einen Pächterwechsel hat sich auch hier einiges geändert, zu-

mindest auf der Speisekarte, die Gesundes und eigentlich nur Produkte aus der Region verspricht. Dies gilt für die Fleischsorten wie für die Beilagen und die Gemüseauswahl. Nicht minder entscheidend ist natürlich die Zubereitung und wie es schliesslich schmeckt. Bei einem kleinen Vesper konnten wir uns von einigen kleinen Köstlichkeiten überzeugen. Bei meinem Besuch im Herbst kamen zu den drei B zwei weitere dazu: bunte Blätter, die für einen Bilderbuchtag sorgten und einen Platz auf meiner Erinnerungsdisk erhalten haben. Das sind Aufsteller, die der Mensch braucht. Jeder hat seine eigenen – für mich waren es die fünf B.

**Klaus Ruthenbeck, Rickenbach, ruthenbeck.k@bluwin.ch**

### ■ Andelfingen

#### Badi: Einheimische und Auswärtige zahlen gleich

Am 1. Mai geht in Andelfingen jeweils die Badi auf. Nebst einem Apéro gibts jeweils Saisonkarten fünf Franken günstiger. Neu kostet das Abo 60 Franken – einen Einheimischentarif gibts nicht mehr. Das Bistro wird neu von Rachel Werder und Yasemin Avci geführt. (az)

### ■ Marthalen

#### Niderhof 1 für Flüchtlinge hergerichtet

Um in der Liegenschaft Niderhof 1 Flüchtlinge einquartieren zu können, waren Instandstellungsarbeiten nötig. Der Gemeinderat hat die Abrechnung über 7500 Franken genehmigt. (az)