

## Откуда растут «Бамбергские биорожки»



Баварские коллеги пригласили наших знатоков экопродуктов в Вену — обменяться опытом

Если для фанатов немецкого футбола Бавария — настоящая Мекка, то для истинных ценителей биопродуктов это не менее почитаемое место. Живописнейший и богатейший регион — бесспорный лидер среди всех земель Германии практически по всем показателям органического земледелия. Для сравнения: в Баварии более 245 тысяч гектаров экологических сельхозугодий (это

20 с лишним процентов от всех экоугодий ФРГ), а в Бранденбурге, стоящем в рейтинге этих показателей на втором месте, около 140 тысяч гектаров, экосельхозпредприятий — более 8 тысяч, это почти 30 процентов от всех таких предприятий страны, в Бранденбурге — чуть больше 800. Иными словами, кому как не баварцам давать те самые уроки органического сельского хозяйства, за которыми мы отправились на немецкую землю.

Где могут фермеры, желающие последовать примеру Клауса Грюнделя, главы успешной биофермы из местечка Крегельхоф, пройти полный инструктаж по органическому земледелию? И об этом подумали прагматичные немцы, ведь двухлетний переход с обычного, конвенционного, сельского хозяйства на экологическое дело для новичка сложное. Мало того, что сама по себе перестройка производства (конверсия) на новые технологии весьма трудоемкая, так еще и после получения сертификата новым экопредприятиям приходится осваивать каналы сбыта биопродуктов с нуля. По инициативе правительства земли, Министерства продовольствия, сельского хозяйства и лесного хозяйства (AELF) задумали и воплотили в жизнь идею эконоакадемий в рамках программы «Биорегион Бавария-2020».

Сегодня таких учебных заведений здесь два — в Крюнгеле и Бамберге. С осени 2013 года тут начали системно преподавать курс «Экологическое земледелие».

Академия в Крюнгеле, созданная в 2010 году, ориентирована на экологическое животноводство. Здесь предлагают курсы по изучению основ органического растениеводства, даже пчеловодства (в среднем курс длится от 3 до 5 дней), попрактиковаться на семинарах по биоразнообразию, охране природы, лесоводству, обменяться опытом. В собственности академии — 150 гектаров, 80 коров, 50 свиноматок. Есть и кухня с сертификатом «биочистой».

Мы же направились в эконоакадемию в Бамберге, разместившуюся на базе опытного хозяйства на 7 гектарах. Тино Хедрих представляет академию в единственном лице (он здесь один штатный сотрудник). В помощь ему определены несколько практикантов и наемных работников.

— Хозяйство соблюдает все принципы деятельности национальной ассоциации экологического земледелия «Натурланд», — объясняет Тино, предлагая белорусской делегации воочию убедиться, как рационально используется каждый клочок земли. Здесь выращивают только органические помидоры, огурцы, плодовые деревья и кустарники, в том числе орехи и виноград, клубнику. В теплицах — различные виды салатов, в том числе корн, шпинат, руккола, эндивий, а в открытом грунте (три гектара) — опять же салаты, капуста, морковь, кабачки, тыквы... Вырастили — собрали, а потом по вполне демократичным ценам продали на рынках.



В эконоакадемии созданы уникальные условия для проведения экспериментов и исследований по экологическому выращиванию овощей в поле и теплицах. Семинары каждый месяц, весь учебный процесс бесплатный (желающим нужно самим позаботиться о проживании и питании). Проводят в увлекательной форме специализированные дни, такие как, например, день экологических овощей — обычно в академию съезжается до трех тысяч желающих поучиться. Самые популярные — день клубники (в июне), день органических овощей (в июле), которые Тино Хедрих предложил посетить и нам. Эконоакадемия не против организовать семинары и для белорусов, тем более что они никогда еще сюда с познавательной целью не приезжали.

Из эконоакадемии держим путь в Баварский земельный институт сельского хозяйства (LfL), в отделение экологического земледелия, почвы и охраны ресурсов, который расположился в маленьком живописном городке под Мюнхеном Фрайзинге. На проблемах сельхозэкологии, органического сельского хозяйства здесь акцент особый. Ученые не только занимаются масштабными исследованиями в области экорастениеводства, в том числе разработкой севооборотов, технологий обработки почв, регламентов выращивания, но и предоставляют фермерам информацию, как заручиться поддержкой инвестиций, где продать биопродукт. Институт курирует сеть из 90 экопредприятий. А еще в рамках программы «Биорегион Бавария-2020» создали Центр компетенции по сельхозподдержке экологически чистых модельных регионов (их в Баварии 12). Его руководитель Клаус Визингер объясняет:

— Мы независимы в принятии решений, сами определяем, какие проводить интенсивные исследования и сортоиспытания, эксперименты по защите растений, агрохимии, биоразнообразию. Основное направление — координация работы всех девяти институтов Баварии, специализирующихся на органическом земледелии. Создали 20 рабочих групп, курирующих различные направления. Например, по выращиванию экологического хмеля, содержанию биокоз и так далее. Ученые работают в тесном контакте с предприятиями.

Клаус Визингер продемонстрировал на слайдах типичные баварские блюда. Никогда бы не подумали, что они органические: белые сосиски, картофельные «бамбергские рожки», нюрнбергские кексы к Рождеству, пироги со сливами. И, конечно, пиво. Выясняем, что шесть пивоварен варят исключительно бионапиток, а еще десять производят и органическое, и традиционное пиво. Спрос огромный, в том числе и благодаря программе «Биорегион Бавария-2020», которая набирает обороты.



— Эффект от программы превзошел ожидания, — говорит руководитель центра. — В 2012 году было 6 485 экологических сельхозпредприятий, в 2016-м — уже более 8 тысяч. Резкий рост пошел с 2015 года, и в 2017-м, думается, участников прибавится. Цель — к концу второй десятилетки XXI века удвоить производство экологически чистых продуктов и ускорить их маркетинговое продвижение в Баварии — судя по всему, будет достигнута. Сегодня рынок таких продуктов 2 миллиарда евро, а это 25 процентов от всего экорынка

ФРГ. А будет еще больше, потому что покупатели все чаще выбирают на прилавках продукты, маркированные как «био».

Исследования в сфере органического земледелия важны. Но для сельхозпредприятий еще более значим результат, который можно сразу использовать



на практике. И площадка, на которой ученые и фермеры могут обмениваться информацией, есть. Каждые два года при поддержке ЕС проходит крупнейшая конференция для производителей экологической продукции из Восточной и Центральной Европы. В 2015 году до 150 производителей и ученых, а также управленцев собрались в Праге. В этом году конференция пройдет в Вене 7 марта. Клаус Визингер поинтересовался у участников белорусской делегации, кто из нашей страны мог бы там выступить:

— Нам, безусловно, интересно то, что происходит в Беларуси в сфере органического земледелия, в получении какого опыта вы нуждаетесь и чем мы могли бы помочь вашим экологическим сельхозпредприятиям. Мы знаем, кто этой темой занимается в Польше и Чехии, например, но не в курсе, кто от вашей страны может ее представить. Так что приглашаем!



Заместитель гендиректора по научным вопросам и производству НПЦ НАН по земледелию Дмитрий ЛУЖИНСКИЙ и начальник Главного управления растениеводства Минсельхозпрода Андрей ЗАНЕВСКИЙ заинтересовались качеством почвы на полях экоакадемии в Бамберге.

#### Справка «СГ»

В 2002 году в ФРГ инициирована Федеральная программа по экологическому сельскому хозяйству. Как результат — с начала проекта около 900

научно-исследовательских проектов получили поддержку на общую сумму примерно 115 миллионов евро.

(Окончание следует.)