

# Pizza und Pommies von hier

Die Familie Kopold aus Wiesenbach ernährt sich eine Woche nur von heimischen Produkten

Von Wolfgang Glas

**Wiesenbach** - Auf dem Müabauern-Hof in Wiesenbach gab es gestern Mittag Schupfnudeln. Den Teig dazu knetete Stephanie Kopold-Keis aus eigenen Kartoffeln, Bio-Eiern und unbehandelter Kuhmilch aus Schorn. Das Birnenkompott lieferten Früchte von der Streuobstwiese. Sämtliche Zutaten also aus der Nachbarschaft. Denn die Familie Kopold macht mit bei der Regio-plus-Challenge, die derzeit im Wittelsbacher und Schrobenshäuser Land läuft. Deren Herausforderung: sieben Tage lang nur das essen, was um die Ecke wächst.

Die Aktion, zu der die Öko-Modellregion Paartal aufgerufen hat, soll die Vielfalt regionaler Lebensmittel aufzeigen und die Verbraucher zu bewusstem Ess-Genuss animieren. Aber: „Es ist gar nicht so einfach, Nudeln oder Milchprodukte in Bio-Qualität zu bekommen“, stellte Kopold-Keis fest. Dabei kennt sie sich aus in der Direktvermarkter-Szene: Die 49-Jährige war fünf Jahre lang Kreisbäuerin in Aichach-Friedberg und arbeitet als Beraterin für Landwirte bei der Regierung von Schwaben. „Ein tolles Gulasch aus Biofleisch könnte ich jederzeit kochen“, sagt sie. „Aber bei den Bio-Nudeln hapert es schon.“ Für deren Zubereitung verwendet man normalerweise Hartweizenmehl. Aber das gibt es nicht im Umkreis von 50 Kilometern. Auch Hefe und Backpulver nicht. Folglich fällt in den nächsten sieben Tagen auch der Käsekuchen flach.

Die Hauswirtschaftslehrerin hat dennoch einen ausgewogenen Speiseplan für sich, ihren Mann Claus (50), die Kinder Moritz (16), Lorenz und Beatrix (beide 13) zusammengestellt. Darauf stehen Pizza mit Ziegenmilch-



Die Kartoffeln für die Schupfnudeln haben sie selbst angebaut: Stephanie Kopold-Keis und ihr Mann Claus Kopold sind Biobauern und nehmen an der Regio-plus-Challenge teil. Foto: Wolfgang Glas

Mozzarella, Kartoffelsuppe mit Wienerle, Leberkäse mit Bratkartoffeln, Semmelknödel, Pfannkuchen und Gulasch mit Dinkelmehl-Spätzle. „Mein Mann isst alles, was auf den Tisch kommt. Meine Kinder nicht. Die sind heikel“, erzählt die Küchenchefin. Lorenz mag kein Obst, auch die selbst gemachte Tomatensoße auf der Pizza hat er gerade noch so akzeptiert für diese eine Aktions-Woche. Die Mutter: „Danach will er aber wieder Tomatensoße, der man nicht anmerkt, dass Tomaten drin sind.“

Die 49-Jährige verwendet auch abseits der Regio-plus-Challenge möglichst Bio-Lebensmittel. Das ist für sie selbstverständlich, denn auch ihren 150-Hektar-Hof bewirtschaftet die Familie seit 2020 biologisch. Vorher baute sie Getreide, Kartoffeln und Zuckerrüben konventionell an. Heuer kommen auch Körnermais, Raps und Ackerbohnen aus streng kontrollierter Bioland-Er-

zeugung. „Für uns war das der richtige Weg“, sagt Claus Kopold. Ihm ging es darum, die Böden seiner Äcker möglichst schonend zu behandeln, um sie lebendig zu erhalten. Der weitgehende Verzicht auf Pflanzen-

schutz- und Düngemitteln sei finanziell interessant, bedingt aber um 50 Prozent niedrigere Erträge und erfordert mehr Mühe. Pro Hektar müsse man mit 80 bis 100

Stunden Handarbeit auf dem Feld rechnen, wofür der Hof auch Saisonarbeiter beschäftigt.

Was die Kopolds trotz der „ganz harten Zeit“ der Umstrukturierung zu schätzen gelernt haben: Bio-Landwirte haben mehr Freiraum, ihren Betrieb zu gestalten. Sie müssen nicht Masse produzieren, sondern können ausprobieren. Man sieht das auch an den Bio-Produkten, die heute in den Regalen der Hofläden, Bauernmärkte und des gehobenen Lebensmittelhandels stehen. Stephanie Kopold-Keis verwendet für die Regio-plus-Challenge Bio-Rapsöl aus Horgau zum Braten, Bio-Haferflocken aus Rehling zum Frühstück und Bio-Dinkelmehl aus Friedberg zum Backen. Bio-Zucker stellt Südzucker in Rain her, den der Müabauern-Hof mit seiner Ernte beliefert.

Bei uns kaum erhältlich sind allerdings Süßigkeiten. Deshalb ist Schokolade in dieser Woche tabu in Wiesenbach. Auch Marmelade wird nicht eingemacht, obwohl die Früchte reif wären. Denn Gellierzucker gibt es nicht aus heimischer Produktion.

Was den Kopold-Kindern besonders hart ankommt: Milchprodukte sind rar. Im Umkreis von 50 Kilometern gibt es zwar vier Ziegenmilchkäsereien, aber keine einzige, die Kuhmilch nach Bio-Vorgaben verarbeitet. Zu Joghurt oder Butterkäse zum Beispiel. Stephanie Kopold-Keis: „Wir könnten zwar die nicht homogenisierte Bio-Milch einfach ein Zeitlang stehen lassen, den Rahm abschöpfen und daraus Sahne oder Butter schlagen. Aber das geht dann doch zu weit.“

■ Mehr über die Aktion online unter <https://regiopluschallenge.customer.bisping.de>. Dort kann man sich auch noch anmelden und einen Newsletter bestellen.

