

Andi Maier – Bioölsaaten im Nebenerwerb; Hofporträt von Karin Kleinert, 24.06.2024

Die Landwirtschaft mit all ihren Facetten ist von Kindesbeinen an eine Herzensangelegenheit für Andreas Maier. Inzwischen betreibt der Landwirtschaftsmeister auf einer 10 ha großen Fläche in Mayerhofen bei Tittmoning ökologische Ackerbauwirtschaft im Nebenerwerb. Zudem hält er 150 Legehennen in einem mobilen Stall. Die Vielfalt seiner Feldfrüchte ist groß, er baut Futtermais, Dinkel, Braugerste, Hafer und Ölsaaten an. Weil er für die Ölfrüchte ein besonderes Händchen hat, spezialisierte er sich auf diese Pflanzen: Raps, Soja und Sonnenblumen gedeihen prächtig, in Eigenpressung stellt er daraus hochwertige Speiseöl her. Eine Besonderheit von Andreas Maier sind sein bioregionales Raps- und Sojaöl, das im Rupertwinkel sonst niemand produziert. Den Anbau von Senf, den er ein paar Jahre lang ausprobiert hat, hat er wegen stark schwankender Erträge dagegen zurückgestellt.

Der Anbau von Ölsaaten ist für Biobauern aus mehreren Gründen eine Herausforderung. Wetter und Niederschläge müssen passen und beim Rapskorn muss man Schädlinge wie den Rapsglanzkäfer in den Griff bekommen – ohne den Einsatz von Insektiziden, die im konventionellen Rapsanbau oft Standard sind. Andreas Maier halten solche Herausforderungen nicht ab. Im Gegenteil: Er macht sich viele Gedanken, wie er die Hürden nehmen kann, und entwickelt dazu Strategien. Das war auch so, als er 2016 beschloss, die wärmeliebende Sojabohne anzubauen. Er war einer der ersten im Rupertwinkel, dem dies glückte.

Andreas Maier ist auf einem Bauernhof im Rupertwinkel groß geworden. Sein bisheriger Lebensweg war wechsellvoll und verlangte ihm viel ab. Nach der Schule machte er eine Ausbildung zum Schreiner, wechselte aber bald danach in die Landwirtschaft. Er absolvierte die komplette landwirtschaftliche Ausbildung und machte nach fünf Jahren seinen Meister.

Von 2016 bis 2022 war Andreas Maier in Tittmoning Betriebsleiter auf einem Biokreis-Hof mit Mutterkuhhaltung, Schweinezucht und Ackerbau und sammelte dort viele Erfahrungen. Nach einer persönlichen Umstrukturierung und einem Umzug nach Au bei Laufen entschloss er sich, in Mayerhofen, südlich von Tittmoning, Ackerbau im Nebenerwerb zu betreiben. So ist es ihm möglich, im Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Traunstein in Teilzeit zu arbeiten, was ihm sehr wichtig ist. Außerdem ist er als Dienstleister für den Maschinenring Laufen im Einsatz.

In Andreas Maiers Meisterarbeit drehte sich alles um „Erbsen, Ackerbohnen und Soja im Feldversuch nach Eiweißerträgen“, so der Titel. Durch die intensive Beschäftigung mit dem Thema war die Sojabohne für ihn die Königspflanze, wenn es um die Herstellung von regionalem Eiweiß ging. Zum einen ist das aus dieser Pflanze gewonnene Speiseöl ein hochwertiges, sehr gesundes Lebensmittel, zum anderen sind die Ölkuchen, die beim Pressen entstehen, ein nahrhaftes und gesundes Tierfutter. Die Sojabohne ist auch ackerbaulich ein wichtiger Bestandteil, um den Kreislauf am Hof zu schließen. Soja und andere Leguminosen, also Eiweißpflanzen oder „Hülsenfrüchte“, haben die Eigenschaft, den Stickstoff der Luft zu binden und für Folgekulturen nutzbar zu machen. Zudem verbessern sie als pflanzliche Düngung die Qualität des Bodens.

Über die Jahre spezialisierte sich der junge Landwirt, der Mitglied im Biokreis-Verband ist, auf den Anbau von Ölfrüchten. Er ist erfolgreich damit, seine Erträge bei der Sojabohne sind seit Jahren gut. Man braucht ein gutes Auge und ein Gespür für die Pflanzen, betont er. Wenn er ein Problem erkennt, holt sich Andreas Maier Rat bei Experten. Bei ihm passt jedoch das Gefüge aus Bodenstruktur, Saatzeitpunkt und anderen Faktoren. Außerdem setzt

er auf Untersaaten und Zwischenfrüchte. Als Biobauer verzichtet er auf chemischen Dünger und Pflanzenschutz. „Du musst die richtigen Rädchen bewegen, denn die klimatischen Bedingungen werden immer herausfordernder“, lautet seine Devise. Man müsse vieles neu denken, ist er überzeugt, weil althergebrachte klassische Maschinen wie der Pflug viel helfen, aber auch viel zerstören können.

Die Herstellung der Speiseöle liegt komplett in seiner Hand. Er presst die Saaten beziehungsweise die Kerne, füllt das Öl per Hand in große Behälter und von dort in handelsübliche Flaschen, die er selbst etikettiert. Die Öle werden kaltgepresst, eine sehr schonende Produktionsweise. Zudem werden sie nicht raffiniert, weshalb sie noch alle wertvollen Inhaltsstoffe enthalten. Die verschiedenen Sorten eignen sich für die kalte und die warme Küche und sind zum Teil bis zu hohen Temperaturen erhitzbar. Das Sonnenblumenöl ist bis 120°C erhitzbar, das Sojaöl bis 160 °C und das Rapsöl bis 190 °C. Eine Besonderheit ist sein Sojaöl aus getoasteten Sojabohnen. Durch kurzes Erhitzen der Bohnen verändert sich der Geschmack und das Öl schmeckt noch aromatischer.

Andreas Maiers Bio-Speiseöle werden in einigen Einkaufsmärkten und Naturkostläden in der Region angeboten. Unterstützt wurde er bei der Vermarktung von Anfang an von der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel. Er ist auch Mitglied im Verein „Ökogenuss Waginger See“, der eine Online-Verkaufsplattform für Produkte heimischer Biobauern betreibt. Somit sind seine Öle auch online beziehbar. Die Bio-Eier liefert er an verschiedene Geschäfte und an die Salzach-Klinik in Fridolfing.

Das Ziel des jungen Biobauers für die nächsten Jahre ist es, die verschiedenen Speiseöle zuverlässig nachliefern zu können. Als Strategie hat er sich überlegt, jedes Jahr die gleiche Flächengröße mit etwa 4 bis 5 Kulturen an Feldfrüchten zu bewirtschaften. Für ihn ist es spannend, die Pflanzen zu beobachten. Er betont, dass auch die Pflanzen sehr individuell sind, manche brauchen mehr, manche weniger Pflege. Nach seiner Philosophie befragt, antwortet Andreas Maier, dass er nichts kategorisch ausschließt. Es gefällt ihm, etwas auszuprobieren, sich „reinzufuchsen“ und manchmal auch etwas zu wagen. Als er das sagt, merkt man, wie sehr er für die Landwirtschaft brennt.

Adresse: Andreas Maier, Au 6, 83410 Laufen; Tel.: 0176 96975496; maier.andi1@web.de

Aus der Betriebsgeschichte

2016 Betriebsleiter auf einem Biohof

Von 2016 bis 2022 ist Andreas Maier Betriebsleiter auf einem Biohof mit Mutterkuhhaltung, Schweinezucht, Hühnern und Ackerbau in Tittmoning. Er startet erste Versuche mit dem Anbau von Sojabohnen und ist seither bei fast allen Kooperationen der Ökomodellregion mit regionalen Verarbeitern mit dabei (Braugerste für Stein, Dinkel und Hafer für Barnhouse, Senf bis 2020 für Byodo).

2020 Sojaöl in Eigenpressung

Andreas Maier beginnt mit der Herstellung von Biospeiseöl und produziert als erste Sorte Sojaöl.

2022 Sonnenblumenöl in Eigenpressung

Andreas Maier baut Sonnenblumen an und stellt kaltgepresstes Sonnenblumenöl her.

2023 Rapsöl in Eigenpressung

Andreas Maier baut nun auch Raps an und produziert daraus bioregionales Rapsöl.