

Gemüse, glückliche Kühe und Sauen

Vielfalt biologischer Erzeugung in der Ökomodellregion – Selbstvermarktung groß geschrieben

Von Hans Eder

Wonneberg/Waging am See. Einen interessanten Einblick in die Vielfalt biologischer Erzeugung in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel haben die rund 75 Teilnehmer einer „Biogenuss-Radtour“ gewonnen, die in vier beispielhafte Betriebe führte. Die Tour fand zum fünften Mal im Rahmen der Bayerischen Bioerlebnistage statt und führt jedes Jahr durch eine andere Gemeinde, diesmal rund um St. Leonhard. Die Palette an vorgestellten Betriebszweigen war groß, sie reichte von Gemüsebau über Mutterkuhhaltung und Schweinezucht bis hin zu Milchschaufen und -ziegen. Initiiert von Marlene Berger-Stöckl, der Managerin der Ökomodellregion, brachten die Begegnungen mit den einzelnen Bauern und Bäuerinnen eine Reihe von Ideen, wie man auch mit vergleichsweise kleinen Betrieben sein Überleben sichern kann. Ein Königsweg dabei ist ganz offensichtlich die eigene Vermarktung.



Mutterkuhhaltung wird auf dem Huber-Hof in Zell betrieben.

– Fotos: Eder



Biogärtner Andreas Huber vermittelte einen Einblick in seinen Gemüseanbau in Aich.



Michael Weiß (rechts), Junior vom Milchschaufbetrieb Weiß in Öd, ließ die Besucher den am Hof produzierten Käse kosten.

Drei Bürgermeister radelten mit

Los ging's am Morgen auf dem Waginger Bauernmarkt mit einem Treffen bei Gemüsebäuerin Hedwig Huber und ihrem Stand – mit dabei die drei Bürgermeister der VG, Stefanie Lang (Taching), Martin Fenninger (Wonneberg) und Matthias Baderhuber (Waging). Von hier aus startete die Radtour hinauf nach Aich in die Gemeinde Wonneberg – dorthin woher dieser Stand seine Produkte bezieht, aus der Biogärtnerei von Hedwig und Andreas Huber. Die Besucher waren beeindruckt von der Vielfalt des angebauten Gemüses und nicht zuletzt auch davon, wie das alles fast ohne fremde Hilfe bewältigt werden kann. Zum Einsatz kommen dafür kostengünstige Geräte, die vom Landwirt oft in Eigenleistung umgebaut und optimiert werden.

Von hier aus ging die Fahrt weiter zu einer Rast an der Wallfahrtskirche St. Leonhard, wo Kirchenführer Karl Parzinger die Teilnehmer in die über 500-jährige Historie der Kirche einwies und sie mit seinem Detailwissen für die kunstgeschichtlich bedeutenden wieder freigelegten Presken begeisterte. Bürgermeister Martin Fenninger stellte währenddessen seine Gemeinde und den neu gebauten Kindergarten vor.

Weiter ging es zum Betrieb von Nici Braun und Thomas Reese, dem Huber-Hof „in der Zell“, wie die Einheimischen sagen, wo schon ein opulentes Mittagessen-Angebot wartete: mit einer großen Auswahl an biologischen Produkten. Da gab es Fleisch vom

Pinzgauer Rind und Weideschwein vom Huber-Hof, Gemüse von der Gärtnerei Huber, Emmerbrot vom Waginger Bäcker Huber, Käse vom Ziegenhof Frisch oder von der mobilen Käseerei und Bier von der Schlossbrauerei Stein, gebraut aus der Gerste der Region. Danach gab es Rundgänge zu den

Weidetieren. Wie meinte eine Besucherin: „Auf dem Huber-Hof möchte' ma a Kuah sei – oder aa a Sau“; denn gerade die Haltung der Schwäbisch-Hällischen Landschweine auf der Weide ist eine absolute Besonderheit in der Region. Alle Tiere werden möglichst stressfrei per Weideschuss oder im Schlachthof Laufen geschlachtet und komplett auf dem eigenen Hof verarbeitet und vermarktet. Vielschichtig ging es zu auf der nächsten Station, am „Rastplatz zur Goaßnweide“ in Töfenreut. Maria und Hans Frisch zeigten ihre Ziegen, den Melkstand, die Käseerei, und servierten an dem gemütlichen Standl an der Straße vor dem Hof neben Kuchen und Kaffee auch Goaßn-Eis.

300 Schafe warteten schon, gemolken zu werden

Zurück nach Waging ging es über Öd zum Betrieb von Hans Weiß, wo gut 300 Schafe der Rasse „Lacaune“ schon darauf warteten, gemolken zu werden. Sohn Michael stellte den Besuchern seinen Betrieb vor und die Schafmilchsorten, die von der mobilen Käseerei Chiemgau direkt auf sei-

nem Hof verkäst werden. Etwas erschöpft, aber rundum gesättigt, nicht nur mit Eindrücken, traten die Teilnehmer der Biogenuss-Radtour die Heimfahrt an. Im Folgenden ein paar wesentliche Daten der besuchten Betriebe.

Gärtnerei Huber in Aich

Der Lohbachhof von Andreas und Hedwig Huber befindet sich seit 2015 in der Ortschaft Aich in der Gemeinde Wonneberg; zuvor war der Biogemüseanbau 17 Jahre lang in Gessenberg, Gemeinde Waging, angesiedelt gewesen. Sechs Hektar Grund werden bewirtschaftet und mit einer reichen Fülle an Gemüse bebaut. „Die Hoffläche ist eigentlich viel zu klein zum Überleben“, meinte Andreas Huber, „aber mit Gemüse und Gewächshäusern geht's trotzdem“. Die Fruchtfolge ist ihm wichtig. So wird zwischendurch auf einer Fläche auch mal Kleegrass angebaut, um als Zwischenfrucht die Böden wieder mit Stickstoff „aufzuladen“. Und die Anbauflächen werden immer wieder gewechselt, auch mit Kartoffeln und Getreide wie zum Beispiel Biobraugerste. Gedüngt wird gelegentlich mit Mist von anderen Biobetrieben oder auch mal mit Ackerbohnsenschrot. Das Wasser zum Gießen der Pflanzen kommt größtenteils von den Dächern der Gewächshäuser, von wo es aufgefangen wird.

Die Besucher wollten angesichts der großen Felder immer wieder wissen, wie Huber das mit den Schädlingen hält. „Meistens fressen die Schnecken vom Rand

her nur die erste Reihe ab. Wenn sie aber bis zur zweiten Reihe kommen, werde ich schon sauer“, so Huber. Die Palette der Früchte ist groß. Da finden sich Kartoffeln, Salate, Kohlrabi, Fenchel, Dill, Paprika, Chili, Tomaten, Gurken und manch anderes mehr. Verkauft wird all dieses Gemüse auf

den Märkten in Waging und Traunstein, außerdem einmal wöchentlich im Hofladen beim Haus der Familie Huber in Traunstein sowie in Bioläden.

Der Huber-Hof in Zell

Eine tierische Vielfalt findet sich auf dem Huber-Hof in Zell am Rande der Gemeinde Wonneberg. Auf einer großen Wiese wiederkauen die Pinzgauer-Rinder gemütlich vor sich hin. In dieser Mutterkuhhaltung dürfen die Kälber bis zu ihrem zehnten Lebensmonat Milch direkt aus dem Euter saufen. Die Schwäbisch-Hällischen Weideschweine, die den ganzen Sommer auf der Weide verbringen, fühlen sich auf ihrem Outdoor-Terrain buchstäblich sauwohl und graben den Bauersleuten dabei freundlicher Weise noch den Acker um. Vor dem Haus pickt eine bunte Hühnerschar samt Gockel eifrig nach Frößbarern. Kühe und Schweine verbringen den ganzen Sommer auf der Weide. Zudem gibt es auf dem Hof noch eine ganze Reihe an Pferden, teils eigene, teils Pensionspferde, die in Gruppen, nicht in Boxen gehalten werden und jederzeit einen Auslauf nach draußen haben. 40 Hektar

Grund werden hier bewirtschaftet.

In der eigenen Metzgerei werden Fleischspezialitäten und ein großes Wurstsortiment hergestellt. Die Vermarktung der Produkte erfolgt zu 100 Prozent auf dem Hof in dem neu eingerichteten Hofladen, jeweils an drei Tagen pro Monat.

Ziegen-Hof Frisch

Ziegenkäse ist das Aushängeschild des landwirtschaftlichen Betriebs von Maria und Hans Frisch. Seit 25 Jahren wird hier Käse produziert, zunächst von den Kühen, dann aber – und das auch schon wieder seit 13 Jahren – von „Goaßn“. Etwa 20 Milchziegen stehen momentan auf dem Betrieb, dazu ein rundes Dutzend Zicklein. Die Ziegen müssen, genau wie die Kühe, zwei Mal pro Tag gemolken werden, und die Milch wird dann von Maria Frisch in ihrer modernen Käseerei zu dreierlei verschiedenen Produkten verarbeitet, die ihrerseits wieder eine ganze Reihe an Geschmacksrichtungen aufzuweisen haben: Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse. Verkauft wird der Käse auf den Bauernmärkten in Traunstein, Traunreut und Waging – und natürlich auf dem Selbstbedienungsverkaufstand an der Straße vor dem Hof. Neben den Ziegen weiden auf dem Hof auch noch etliche Kalbinnen; diese stammen aus Nachbarhöfen, werden hier aufgezogen und gehen dann wieder dorthin zurück.

Milchschaufbetrieb Weiß

Nicht weniger als 500 Milchschafe der Rasse „Lacaune“ weiden seit rund zehn Jahren auf den Feldern rund um den Naturland-Betrieb von Hans Weiß in der Ortschaft Öd in der Gemeinde Waging. Die Milch wird zu etwa zwei Dritteln an eine Molkerei in Nürnberg geliefert, in zwei Fuhren pro Woche, der andere Teil wird in einer mobilen Käseerei zum „Ottingerschaf-Kas“ verarbeitet; diesen Käse findet man in einer Reihe von Hof- und Bauernmärkten in der Ökomodellregion.

Bis zu 150 Schafe im Jahr werden zur Nachzucht behalten, die übrigen werden im Alter von etwa zwei Wochen zur Mast weiterverkauft. Gut 40 Hektar Grund stehen zur Verfügung – ein Teil wird als Schafweide genutzt, der andere hauptsächlich, um Heu zu gewinnen, das in einer eigenen Anlage noch nachgetrocknet werden kann, auch etwas Silofutter wird eingefahren. Zusätzlich grasst das Jungvieh eine gewisse Zeit im Jahr auf den Flächen dreier Photovoltaikanlagen in der Gegend. Das sei sehr praktisch, sagt Michael Weiß, weil diese Flächen gut eingezäunt sind. „Nur das Fangen im Herbst ist schwierig“, fügt er schmunzelnd an, „und der Hund tut auch oft nicht so, wie man es ihm sagt.“