



Tittmoning und Fridolfing

Grillabend am Donnerstag

Tittmoning. Aufgrund der Wettervorhersage findet das Grillfest des Frauenbunds Tittmoning vor dem Pfarrheim am Donnerstag, 16. Juli, statt. Beginn ist um 19 Uhr.

Ausflug ins Windautal

Tittmoning. Der nächste Ausflug der Senioren aus Tittmoning findet am Dienstag, 4. August, statt und führt ins Windautal – ein „idyllisches Seitental des Brixentals“, wie es in der Ankündigung heißt. Hier kehren die Teilnehmer zum Mittagessen im Gasthof zum „Lendwirt“ ein. Der Gasthof liegt direkt an der Windauer Ache und inmitten der „Kitzbüheler Alpen“. Anschließend haben die Mitfahrer noch Zeit für einen Spaziergang. Am Nachmittag geht's ins Café, bevor wieder die Heimfahrt angetreten wird.

■ Die Abfahrtszeiten: 8 Uhr Pirach – Wirt, 8.10 Uhr Asten – Parkplatz bei der Kirche, 8.20 Uhr Tyrlaching – Dorfplatz, 8.30 Uhr Grassach b. Tittmoning – Bushaltestelle, 8.35 Uhr Tittmoning – Stadtplatz Bushaltestelle, 8.37 Uhr Tittmoning – Bushaltestelle Siedlung, 8.40 Uhr Kirchheim – Wirt, 8.43 Uhr Abtenham, 8.45 Uhr Pietling – Gasthaus Gruber. Anmeldung möglich unter Tel. 08684/987935, montags bis freitags, 8 bis 17 Uhr.

Grillen mit den Senioren entfällt

Fridolfing. Das Grillfest für Senioren am Freitag, 17. Juli, entfällt krankheitsbedingt. Sollte der Termin nachgeholt werden, wird der Termin rechtzeitig bekannt gegeben.

Trockenheit macht Braugerste zu schaffen

Biobauern der Liefergemeinschaft für die Brauerei Stein tauschen sich bei Felderbegehung in Tittmoning aus

Tittmoning. „Die Abkühlung mit Regen Anfang Juni war segensreich, wenn auch recht spät. Meine Gerste hat sich dadurch noch recht gut zusammengewachsen“, so stellte Hans Kraller, Biobauer in der Wies, am Feldrand seine heurigen Erfahrungen mit dem Sommergetreide vor. „Bei der Aussaat im April war es für meine Braugerste zuerst sehr trocken. Der Bestand ist anfangs schlecht aufgegangen und hatte keine besonders gute Jugendentwicklung“, schaute er auf ein schwieriges Frühjahr zurück. Gut ein Dutzend Kollegen, alle in der Braugersten-Liefergemeinschaft der Ökomodellregion für die Brauerei Stein vereint, trafen sich zur Felderbegehung in Tittmoning zum gegenseitigen Fachaustausch.

„Immer häufiger haben wir es mit großer Trockenheit im Frühjahr zu tun, die die Jugendentwicklung des Sommergetreides erschwert“, bestätigte Vroni Wolf, die die Begehung als Beraterin des Anbauverbands Naturland begleitete. „Auf sehr kiesigen Böden wie in den Salzachauen kann sich das Problem verschärfen – dabei sind diese eigentlich ideal für den Anbau von Braugerste geeignet, weil die Getreideart keine ‚nassen Füße‘ mag“, so Wolf. „Der Anbau allein von Wintergetreide, ohne Unterbrechungen durch den Anbau von Sommergetreide, kann allerdings dauerhaft Probleme mit Ungräsern hervorrufen“, gab sie zu bedenken.

Ein Landwirt rechnet mit Totalausfall der Ernte

Die Biobauern waren sich einig: Ein etwas lichter Gerstenbestand könne für die Füllung der Körner und für den gewünschten hohen Anteil an Vollgerste auch Vorteile haben – man wisse erst nach dem Dreschen, wie das Ergebnis ausfalle.

Die meisten haben auf unterschiedlichen Standorten heuer ähnliche Erfahrungen gemacht wie ihr Kollege Kraller, nur einer rechnet aufgrund extremer lokaler Trockenheit mit einem notwendigen Umbruch der Braugerste und somit einem Totalausfall. Landwirt Kraller erwartet für dieses Jahr ein eher durchschnittliches Ergebnis von unter drei Tonnen pro Hektar und wäre damit durchaus zufrieden. „Bis Mitte Juli werde ich den Bestand voraussichtlich dre-



Biobauer Hans Kraller bei seinem Vortrag.



Ein Teil der Landwirtegruppe im Biobraugerstenfeld. Vor dem Schild stehen Markus Milkreiter von der Brauerei Stein (links) und Biobauer Andreas Rimmelberger.



Biobauer Andreas Rimmelberger stellt den Berufskollegen den Striegel vor, den er auch im Braugerstenanbau einsetzt. – F.: Ökomodellregion



Teilnehmer des Fachaustauschs auf dem Weg zum Biobraugerstenfeld von Hans Kraller (rechts).

schen“. Beim Blick in die nahen Hecken erzählt er noch von mindestens zwei „Rebhuhnketten“, also Hühnerfamilien, die er letztes Jahr auf seinen Äckern gesehen hat. Aus Artenschutzsicht ist das eine der größten Auszeichnungen für einen Betrieb, weil das Rebhuhn, früher überall häufig, mittlerweile akut vom Aussterben bedroht ist.

Zweite Station der Felderbegehung war der Betrieb von Andreas Rimmelberger Junior aus Burghkirchen, der ebenfalls Äcker in Tittmoning hat. Seine Biobraugerste hat er am 20. März auf eher kiesigem Boden gesät. Anfang Mai, also einige Zeit nach dem Aufgang, hat er kräftig gestriegelt, um Beikräuter in Schach zu halten, und dabei eine Untersaat mit einem Rotklee-Luzernegrasmisch eingebracht, die zwischen den Reihen schön zu sehen ist. Außerdem hat er Anfang

Mai gewalzt und eine Güllegabe verteilt. „Nach diesen Bearbeitungsgängen hat meine Braugerste furchtbar ausgeschaut. Das hat sie aber wieder gut aufgeholt. Jetzt bin ich sehr zufrieden mit der Entwicklung“, so der junge Ackerbauer. „Noch schöner war mein Winterbraugerstenbestand, den ich bereits gedroschen habe“, führt er die Gruppe zum Vergleich auf seinen Acker mit einem kleinen Restbestand Winterbraugerste. Auf seinen Böden rechnet der junge Biobauer mit Erträgen von etwa vier Tonnen pro Hektar.

Zum Thema Düngung schließt sich ein reger Erfahrungsaustausch der Landwirte an. Deutlich wird, ob durch eine günstige Stellung in der Fruchtfolge, durch eine Güllegabe oder die Untersaat mit stickstoffsammelnden Hülsenfrüchten wie Klee gras, die Braugerste braucht genügend Stick-

stoff, um den notwendigen Mindestgehalt an Eiweiß und damit die erforderliche Brauqualität zu erreichen. Sie kann nicht ohne Düngung am Ende der Fruchtfolge stehen, weil sie sonst Qualitätsmängel hat. Mit einem zu hohen Eiweißgehalt und daher überschießender Schaumbildung im Bier haben die Biobauern dagegen, anders als manchmal im herkömmlichen Anbau, kein Problem.

Markus Milkreiter, Geschäftsführer der Brauerei Stein als Kooperationspartner der Liefergemeinschaft, ließ es sich nicht nehmen, trotz Regen vor Ort am Fachaustausch teilzunehmen. Er erinnerte an die Erfahrungen vom letzten Jahr: „Die Braugerste, die letztes Jahr noch vor der Regenperiode im Juli gedroschen wurde, wies gute Qualitäten zum Vermälzen auf, während die später geerntete mit Auswuchsproblemen und

deshalb minderer Qualität zu kämpfen hatte. Also im Zweifel der Qualität zuliebe bitte lieber etwas früher dreschen und ggf. die Gerste schonend trocknen“, gab er wertvolle Hinweise.

Regionales Biobier ein „leuchtendes Beispiel“

„Anbau vor Ort, Verarbeitung in der Region bis zum fertigen Produkt und hiesiger Verkauf, dafür bleibt unsere Wertschöpfungskette Biobier ein leuchtendes Beispiel, das sich auch auf andere Produkte übertragen lässt“, bedankte sich Organisatorin Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Wager See-Rupertwinkel bei den Bauern und beim Verarbeiter für die fruchtbare Zusammenarbeit. – red