

Mit mehr Standbeinen sicher wirtschaften

Ökomodellregion - Demeter-Bauer Hans Posch aus Mögstetten baut Kartoffeln an und beliefert auch die Lebenshilfe-Küche

Artikel von Karin Kleinert aus der Südostbayerischen Rundschau vom 18.01.2022

Auch wenn der Hof von Hans und Zenta Posch in Mögstetten bei Nußdorf ein paar Kilometer außerhalb des Gebietes der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel (ÖMR) liegt, arbeitet die Familie bei Projekten wie dem Anbau und der Vermarktung von Ölsaaten und Kartoffeln seit Jahren eng mit der ÖMR zusammen. Das wird nicht so eng gesehen, man profitiert gegenseitig voneinander. So liefern die Poschs auf Vermittlung der ÖMR seit letztem Sommer Kartoffeln für die Küche der Lebenshilfe in Traunreut, und dies nicht nur in Bioqualität, sondern sogar auch noch gewaschen. Um diesen Service anbieten zu können, hat Hans Posch eine Kartoffel-Waschmaschine angeschafft. Er würde die Kartoffeln auch für andere Bauern waschen, die an die Gastronomie vermarkten möchten.



Nach der Reinigung mit der Kartoffel-Waschmaschine kommt die schöne rote Farbe von „Laura“ besonders gut zur Geltung. Laura ist eine festkochende, späte Sorte und wurde Ende Oktober geerntet. Foto: Hans Posch.

Hans und Zenta Posch haben den Hof „Beim Mögger“ vor rund zwanzig Jahren von Hans' Eltern übernommen. Seit mehr als hundert Jahren unterhält die Familie Posch dort ihre Landwirtschaft. Der Betrieb ist breit aufgestellt, es werden rund dreißig Milchkühe und siebzig Schweine gehalten, man betreibt Ackerbau und hat einen Hofladen. Bei ihrer Produktion von Lebensmitteln setzen die Poschs darauf, die Gesetze der Natur zu achten und einen stabilen natürlichen Kreislauf zu erhalten. 2015 haben sie den bereits 2012 biozertifizierten Hof auf biodynamischen Landbau nach den Kriterien von Demeter

umgestellt. Das Hauptaugenmerk gilt hier dem Aufbau der Bodenfruchtbarkeit durch schonende Bearbeitungsmethoden und ausgeklügelte Fruchtfolgen. Die Arbeitsweise basiert auf traditionellen landwirtschaftlichen Anbauweisen in Kombination mit modernem Wissen und natürlichen Hilfsmitteln wie effektiven Mikroorganismen, den sogenannten EM, einem Bakteriengemisch zur Förderung des Bodenlebens und Verbesserung der natürlichen Fruchtbarkeit.

Durch die EM werden die Pflanzen gestärkt, sagt Hans Posch, das konnte er auch heuer wieder bei seinen Kartoffelpflanzen beobachten, die sehr gut durchgekommen sind. Auf zwei Hektar Anbaufläche konnte er etwa 30 bis 35 Tonnen Verkaufsware ernten, eine Menge, mit der er ausgesprochen zufrieden ist. Er weiß von etlichen Kollegen, dass sie heuer keine gute Kartoffelernte hatten.



Hans und Zenta Posch in ihrem Hofladen „Bodenschatz“ in Mögstetten bei Nussdorf. Vor zehn Jahren wurde der „Mögger“-Hof biozertifiziert. Foto: Karin Kleinert

Um die Vermarktung seiner Kartoffeln breiter aufzustellen, hat Hans letztes Jahr in eine Kartoffelwaschmaschine investiert, die mehr als 10 000 € gekostet hat. Damit kann er auch die Gastronomie beliefern, denn diese braucht die Kartoffeln gewaschen. Neben der Lebenshilfe in Traunreut gehört das Berghotel Rehlegg in der Ramsau zu seinen Abnehmern. Ein Waschgang mit rund 100 bis 150 kg Kartoffeln dauert fünf bis zehn Minuten. Weil er auf seinen Feldern keinen klebrigen Boden, sondern einen lehmigen Sandboden hat, sind die gesunden Knollen nicht besonders erdig und er braucht nur rund fünfzig Liter Wasser, was vergleichsweise wenig ist, wie der Biobauer sagt. „Die Maschine funktioniert gut“, so Hans Posch. Nach dem Waschen werden die Kartoffeln in großen Wannen über Nacht getrocknet, danach in Säcke gefüllt und im dunklen Keller bei 4 bis 5 Grad Celsius gelagert. Die Lagerung der gewaschenen Kartoffeln sei die Herausforderung, so der Bauer. Doch wie es aussieht, lagern auch sie sehr gut und sollten, wie die Ungewaschenen, bis Mai halten.

Bei einem Rundgang übers Hofgelände kommt man an den Stallungen der Kühe und Schweine vorbei. Diese haben einen großen Freilauf, wodurch die Tiere genügend Auslauf

haben. Ein Großteil des benötigten Futters wird auf eigenen Feldern erzeugt. Die Demeter-Milch geht seit vergangenem Juni an die nächstgelegene Molkerei Berchtesgadener Land nach Piding, davor lieferten die Poschs an die Biomolkerei in Andechs, mit der sie ebenfalls sehr zufrieden waren. Von einem kleinen Teil ihrer jährlichen Milchmenge lassen sie in einer Käserei Käse in verschiedenen Geschmacksrichtungen für die Direktvermarktung herstellen.

Um den Mastschweinebetrieb auf Bio umstellen zu können, verkleinerte Hans den Bestand von dreihundert auf siebenzig Tiere - ein großer Einschnitt. Das war ein betriebswirtschaftliches Risiko, das er durch die Direktvermarktung auffangen konnte. Er liefert das Bio-Schweinefleisch an die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, ein Bio-Unternehmen in Glonn bei München sowie ab und zu an eine Metzgerei und ein Hotel in der Region. Zusätzlich finden einmal im Monat Hofverkäufe statt. Geschlachtet werden die Tiere im biozertifizierten Schlachthof in Laufen.

Ein weiteres Standbein vom „Mögger“-Hof sind besondere Ackerfrüchte wie Hanf und andere Ölsaaten. Leider sei die Ernte '21 wegen der nassen Witterung schlecht ausgefallen, so Hans Posch, der in puncto Ölfrüchte als Pionier gilt. In guten Jahren liefert er die Saaten an die nahe gelegene Bio-Ölmühle von Johann Niedl, der daraus unter anderem ein Bio-Senföl als regionales Pionierprodukt presst. Auch der Hanf hat viele gesunde Inhaltsstoffe wie Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren und Linolsäuren sowie einen feinen nussartigen Geschmack. Die schwierige Erntetechnik beim Hanf mit seinen zähen Fasern hatte ihn, wie andere Bauern vor ihm, schon fast zum Aufgeben dieser Frucht bewogen. Durch die Zusammenarbeit mit einem Lohnunternehmer und gemeinsames Tüfteln gelang es, ihn ohne begleitende Maschinenschäden zu ernten. Um den Hanf auch geschält vermarkten zu können, wurde Hans durch die ÖMR bei der Suche nach einer Schälmaschine für Hanf unterstützt, sodass sich sein Schälhanf beispielsweise in Biohanfschokolade und in den Backwaren einiger Biobäcker findet.

Als ein Onkel vor etwa zehn Jahren sein Gebäude am Hof aufgab, übernahm es Hans und eröffnete den Hofladen „Bodenschatz“. Dort gibt es Bio-Produkte, eigene und welche aus der Umgebung, sowie auch einige regionale Produkte konventioneller Kollegen. Als eine Bekannte sich als Floristin selbstständig machen wollte, fand auch sie im Hofladen ihren Platz – eine schöne Ergänzung für beide Seiten. Als Mitglied des Maschinenrings Traunstein vertritt Hans den Gedanken einer gemeinsamen Nutzung teurer landwirtschaftlicher Maschinen. Quasi als Hilfe zur Selbsthilfe von Landwirtschaftsfamilien. Ein schöner Nebeneffekt: Eben dieser Maschinenring hat sich über dem Hofladen 2018 die Geschäftsstelle mit Versammlungs- und Seminarraum eingerichtet.

Sein über die Jahre erworbenes Wissen im Ökolandbau gibt Hans Posch gern weiter und engagiert sich auch in der Nachwuchsförderung, etwa auf Feldbegehungen oder bei Besuchen von Landwirtschaftsschülern. Außerdem ist er bei „Erlebnis Bauernhof“ dabei, einem Programm des bayerischen Landwirtschaftsministeriums. Die Schüler der Grundschulen von Nussdorf und Traunstein besuchen den „Mögger-Hof“ jedes Jahr. Sie dürfen sich die Weide und die Tiere anschauen, einen Kuhfladen untersuchen, Hans erklärt ihnen den Melkstand und sie schütteln Butter. Außerdem bringen sie ein paar Kartoffelsetzlinge aus. Die Kartoffeln dürfen sie dann im Herbst ernten. Zum Abschluss gibt es eine gute Brotzeit. So lernen die Schüler den ökologischen Kreislauf eines Biobauernhofes kennen. „Das ist gut investierte Zeit, so kann man viel für die Landwirtschaft erreichen“, ist Hans überzeugt, dem solche Tage große Freude bereiten und der selbst Vater von fünf Kindern ist.

Zu diesen Aktionen passt auch das Motto des Familienbetriebs gut: „Gemeinsam schaffen wir mehr als alleine, zudem können Jung und Alt in vielen Dingen voneinander lernen und profitieren.“

Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“

30 Prozent Biolandbau - das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden.

Mehr Infos dazu gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern.