

## Mit heimischen Bioprodukten mehr Wertschöpfung erzielen

„Wenn wir Biogetreide auf unseren Äckern anbauen, ist es gut zu wissen, dass es im Chiemgau verarbeitet wird und wir eine faire Wertschöpfung erzielen. Wir sind stolz, wenn wir wissen, in welchen Produkten unser Getreide landet“. Darin waren sich etwa 30 Biolandwirte einig, die der Einladung der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel zur Felderbegehung gefolgt waren. Als Vertreter zweier Kooperationen war zum einen Braumeister Tobi Hess von der Brauerei Stein vor Ort, zum anderen Maria Schramm von der Firma SoTo nördlich des Chiemsees. Beide Verarbeiter beziehen Biogetreide über die Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel. Zunehmende Wetterausschläge, wie die starke Frühjahrstrockenheit bis Mitte April, erschweren den Landwirten den Anbau von Sommerfrüchten. Dennoch verspricht das Haferfeld von Georg Maier bei Hörpolding, das als erstes besichtigt wurde, optisch heuer einen sehr guten Ertrag. Der junge Landwirt mit einem Milchviehbetrieb in Truchtlaching hat sogar drei Vergleichssorten angebaut, die er bündelweise von den Kollegen begutachten ließ, und ist gespannt auf das Druschergebnis. Seinen Hafer lässt er über das Endorfer Unternehmen zu vegetarischen Spezialitäten verarbeiten. Seine Braugerste baut er dagegen bereits im Herbst an, nicht als Sommerung, und hat dafür als Abnehmer eine Teisendorfer Brauerei.

Ludwig Georg, Landwirt aus Truchtlaching, hat heuer erstmals Ackerbohnen angebaut. „Bei der Aussaat im März war es sehr trocken und im Juni kam ein Hagelschaden dazu“, so Georg. Trotzdem versprechen die Ackerbohnen mit einem reichen und gesunden Schotenansatz einen guten Ertrag. „Nicht nur Können, auch Glück“, schmunzelten einige erfahrene Landwirte, „hoffentlich bleibt es in den nächsten Jahren auch so gut. Die Erträge bei Ackerbohnen schwanken stark“. Ausschlaggebend dafür ist genügend Feuchtigkeit, die immer öfter fehlt. „Wir gehen kreative Wege und probieren ein ganz neues Rezept mit den Bohnen aus. Wir hoffen, dass Produkte mit Ackerbohnen als wertvoller heimischer Eiweißquelle künftig gut angenommen werden“, ergänzte Maria Schramm, Geschäftsführerin der Verarbeiterfirma. In den nächsten Jahren soll von den beteiligten Landwirten eine weitere bitterstofffreie Speisesorte im Anbau getestet werden.

Die Braugerste, die Landwirt Georg für die Biobierlinie der anwesenden Brauerei anbaut, lag bereits gedroschen zum Trocknen in der Halle. „Der Ertrag war heuer deutlich besser als in den schwierigen Jahren zuvor“, so Georg, „bei Sommergerste wie auch bei Wintergerste“.

„Mit meinem Hafer für SoTo bin ich sehr zufrieden, die Ackerbohnen könnten besser sein“, war das Fazit von Markus Schweiger in der Nähe von Altenmarkt. Letztere baut er allerdings nicht als Speisefrucht an, sondern liefert sie an einen Kooperationsbetrieb mit Hühnern für dessen Bio-Futtermischung.

Abschließender Halt der Gruppe war das Braugerstenfeld von Matthias Urbauer in Kienberg. Der junge Hofnachfolger baut auch Ackerbohnen an und ist somit an beiden Kooperationen beteiligt.

Schramm und Hess bedankten sich beim Fachaustausch für den großen Einsatz der beteiligten Landwirte und erinnerten an die bevorstehenden Abläufe für Anlieferung und Beprobung der Ernte. „Unsere Zusammenarbeit mit hiesigen Bio-Bauern verlangt uns logistisch und bei den Rohstoffpreisen einiges ab, aber wir stehen aus Überzeugung dahinter. Transparenz bis zum Erzeuger und Innovationsfreude sind unser Werkzeug, damit wir diese faire Zusammenarbeit auch in der Zukunft durchhalten – denn die Preiskämpfe im Handel werden nicht weniger“, waren sich die beiden Chiemgauer Verarbeiter einig.