

Hans Empl - „Mann der ersten Stunde“ in Sachen Bio-Braugersten-Kooperation

Porträt von Karin Kleinert

Hans und Gerti Empl führen ihren Biohof in Deinting, einem Gemeindeteil der Stadt Trostberg, im Vollerwerb. Die beiden sind vielseitig interessiert und aufgeschlossen für Neues. Daher setzen sie neben der traditionellen Milchwirtschaft auch auf Ackerbau und pflanzen seit einigen Jahren Bio-Braugerste an. Auf diese Marktfrucht wurde Hans Empl durch die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel aufmerksam gemacht, die Lieferanten für eine Zusammenarbeit mit der nahegelegenen Schlossbrauerei Stein in Stein an der Traun suchte. So wurde der Deintinger zum „Mann der ersten Stunde“ in Sachen Bio-Braugersten-Kooperation, einem Paradebeispiel für eine heimische Bio-Wertschöpfungskette. „Aus der Region für die Region“, lautet seine Devise, die er jeden Tag mit Leben erfüllt.

Die Hofgeschichte ist beeindruckend und in verschiedenen Chroniken nachzulesen. Bereits seit 1665 ist der Bauernhof in Familienbesitz und wird in der mittlerweile 12. Generation bewirtschaftet. Der Hausname lautet „Ostermeier“ und verweist auf einen der Vorbesitzer. Der Ort Deinting, ein sogenanntes Kirchdorf in der Gemarkung Heiligkreuz, ist noch viel älter. Er geht urkundlich bis ins späte 8. Jahrhundert zurück und gehörte einst zum Erzstift Salzburg. Beeindruckend ist auch der mächtige Kirchenbau „St. Sixtus und St. Sebastian“ aus der Spätgotik, der sich direkt gegenüber vom Bauernhof erhebt.

Familie Empl ließ den Familienbetrieb 2013 biozertifizieren. Seitdem wirtschaften Hans und Gerti nach den Kriterien des Naturland-Verbandes. Hans ist Landwirtschaftsmeister, Gerti ist Staatlich geprüfte Hauswirtschafterin. Seit 2021 arbeitet auch Jasmin, eine der drei Töchter, mit auf dem Hof. Sie hat die Landwirtschaftsschule in Klessheim bei Salzburg besucht, eine Schreinerlehre absolviert und steht obendrein vor ihrem Abschluss zur Landwirtschaftsmeisterin für ökologischen Landbau an der Ökoschule Landshut-Schönbrunn.

Hans bewirtschaftet etwa 56 Hektar, ein Drittel davon sind gepachtete Flächen. Dazu kommen noch 21 Hektar Wald. Etwa 50 Milchkühe und deren Nachzucht stehen in einem Boxenlaufstall mit Freilauf. Neben Fleckvieh gehören auch ein paar Pinzgauer Rinder zur Herde. Die Biomilch holen die Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau aus Piding ab. Von April bis November dürfen die Kühe auf die Weiden in unmittelbarer Nähe der Hofstelle.

Rund die Hälfte der Flächen ist Grünland für die Kühe. Die andere Hälfte wird als Ackerfläche bewirtschaftet. Hans pflanzt dort Klee gras, Mais sowie Triticale, Hafer und Erbsen im Gemengeanbau an, welches ein hochwertiges Tierfutter ergibt. Blühende Kulturen wie die Wintererbse bieten zudem reichlich Nahrung für Bienen und Insekten. Wichtig ist den Empls, eine Landwirtschaft zu führen, die im Einklang mit natürlichen Kreisläufen steht.

Seit 2015 baut Hans Empl auf etwa 6 bis 7 Hektar Sommergerste nach Biokriterien an. Das heißt, er verzichtet auf jedwede chemisch-synthetische Behandlung und achtet auf eine gute Fruchtfolge, um die Bodenfruchtbarkeit zu stärken. Auch wenn seine Felder nicht alle im Einzugsgebiet der Ökomodellregion liegen, war er von Anfang an bei dem Projekt mit der Schlossbrauerei dabei.

„Die Brauerei ist so nah, die steht praktisch im Gerstenfeld drin“, betont der Landwirt. Der unmittelbare Bezug zum Produzenten und das Wissen, wo sein Bioprodukt verarbeitet wird, machen für Hans das Besondere aus. Zudem garantiert die Brauerei den Landwirten die Abnahme und eine faire Bezahlung. Etwa 20 bis 25 Biobauern aus der Ökomodellregion

Waginger See – Rupertiwinkel und der benachbarten Ökomodellregion Inn – Salzach haben sich zu einem „Pool“ zusammengeschlossen und pflanzen regelmäßig Braugerste an. Pro Jahr sind es im Schnitt 16 Landwirte, die die Brauerei beliefern, die damit verschiedene Sorten Biobier produziert. Gelagert wird die Gerste in der biozertifizierten Mussenmühle in Tacherting.

Um Kommunikation und Erfahrungsaustausch zwischen Landwirten, Brauerei und Ökomodellregion noch weiter zu optimieren, stellte sich Hans Empl 2024 zur Verfügung, als sogenannter Braugerstensprecher zu fungieren. Zweimal im Jahr treffen sich die Akteure, einmal zu einer Feldbegehung und einmal in der Brauerei, um alles Wichtige zu besprechen, etwa welche Gerstensorte sich bei herausfordernden Wetterbedingungen bewährt hat und mit welchen Preisen die Bauern rechnen können.

Familie Empl ist breit aufgestellt und hat auch noch zusätzliche Einkommensquellen: Seit 1998 vermarkten sie einen kleinen Teil der Milch direkt über einen Automaten am Hof, sie vermieten eine Ferienwohnung und sie verkaufen selbst produzierte Hackschnitzel. Zudem ziehen sie Pinzgauer Ochsen groß, deren Fleisch an die Waginger Metzgerei Heilmaier geht. Darüber hinaus investieren sie auch in den Nachwuchs und nehmen Praktikanten, unter anderem aus Frankreich, auf.

Hofnachfolgerin Tochter Jasmin schätzt diese Vielfalt sehr. Sie schätzt es auch, dass ihre Eltern sie frei entscheiden lassen wollen, wie sie den Hof einmal weiterführen wird. „Man muss den Kindern Perspektiven aufzeigen“, sind Hans und Gerti Empl überzeugt, „welche Betriebszweige sie dann letztendlich wählen, ist egal“.

Hans und Gerti Empl

Deinting 8

83308 Trostberg

Tel. 08621 / 7418

zembe@swtbq.de