

# Haferbällchen bald auch mit Getreide vom Klingerhof

## Bernhard Rehl aus Berchtolding baut als erster in Saaldorf-Surheim Biohafer als Speisefrucht an – ÖMR organisiert Feldtag

Von Karin Kleinert

**Saaldorf-Surheim.** Bernhard Rehl aus Berchtolding gehört zu den Landwirten, die aufgeschlossen sind und etwas Neues ausprobieren. Neben der Milchwirtschaft betreibt der Biobauer seit einigen Jahren auch Ackerbau. Bisher hat er Kartoffeln, die er ab Hof vermarktet, und Beaugeste für die Brauerei Wieninger angebaut, heuer hat der Vollerwerbslandwirt eine weitere Getreidesorte dazu genommen: Bio-Hafer als hochwertige Speisefrucht.

Angeregt wurde er zu diesem Versuch von einer blauen Kooperation der Ökomodelregion Waginger See-Rupertwinkel (ÖMR) mit einem regionalen Verarbeiter, die ihren heimischen Lieferantenkreis erweitern möchte. Deshalb hat die ÖMR kürzlich eine Felderbesichtigung bei der Familie Rehl organisiert.

Weil nicht nur Landwirte, sondern auch Vertreter einer Mühle und eines Unternehmens gekommen waren, die das Getreide zu vegetarischen Lebensmitteln verarbeiten, konnte bei der Veranstaltung die gesamte regionale Wertschöpfungskette dargestellt werden. Von den dabei gewonnenen Erkenntnissen profitierten alle, so das Fazit der Teilnehmer.

### Landwirte produzieren Getreide für Bioverarbeiter

Marlene Berger-Stöckl begrüßte die Gruppe vor dem Klingerhof in Berchtolding, einem Ortsteil der Gemeinde Saaldorf-Surheim. Sie freute sich, dass auch einige neue Interessierte da seien, die sie auch bei keinem der Treffen der „Hafer-Gruppe“ gesehen habe, so die ÖMR-Managerin. Seit vier Jahren würden etwa ein Dutzend Landwirte aus den Ökomodelregionen Waginger See-Rupertwinkel und Im-Selzoch Hafer, immer und gelegentlich auch Buchweizen für den Bioverarbeiter Soto aus Bad Endorf anbauen. Denn, fuhr Berger-Stöckl weiter, mit Kooperationen und Netzwerken wie diesem unterstützen die inzwischen 35 bayerischen Ökomodelregionen die heimischen Bio-Bauern und fördern zudem Produktion und Vermarktung bio-regionaler Lebensmittel.

Bevor es zum Feld ging, berichteten die Teilnehmer über ihre Beweggründe, warum sie an der Veranstaltung teilnehmen. Einige der Landwirte sagten, sie würden



**Bio-Bauer Bernhard Rehl** betreibt seit einigen Jahren neben der Milchwirtschaft auch Ackerbau: Neben Kartoffeln und Braugerste baut er nun auch Hafer auf seinen Feldern an.



Foto: Karin Kleinert



**Hafer gehört** zur Familie der Süßgräser, hat unter den heimischen Getreidearten den höchsten Eiweißgehalt und gesundheitsförderliche Eigenschaften.



**Auf dem Haferfeld** neben seinem Hof in Berchtolding berichtet Bernhard Rehl der Teilnehmergruppe über seine Erfahrungen beim Anbau von Hafer. Diese Fläche hat er nicht gepflügt, weshalb viel Weidengras durchgekommen ist, das aber gut herausgeräumt werden kann.

nach Alternativen zu ihrem jetzigen Betriebszweig suchen, sich für den Getreideanbau und generell für neue Sorten interessieren und sich überlegen, in den Haferanbau einzusteigen. Auch einige aus der „Hafer-Gruppe“ waren gekommen, allen voran ihr Sprecher Wolfgang Aicher aus Kirchweidach. Er ist seit ein paar Jahren „tierlos“, wie er sagte, und habe gute Erfahrungen mit dem Getreideanbau gemacht. Hafer wachse in unserer Region sehr unkompliziert und sei zudem ein wertvolles Glied in der Fruchtfolge, der viel zu niedrige Preis für den Landwirt sei in den letzten Jahren dank einer erhöhten Nachfrage deutlich gestiegen.

Neben dem Landwirt sind die Mühle und der Verarbeitungsbetrieb weitere wichtige Glieder in der Getreide-Wertschöpfungskette.

Zuerst stellte sich Johann Priemej von der Auzersdorfer Mühle aus Simsbach vor. Er trug im Verlauf der Veranstaltung viel Information zur Haferpflanze und ihren Samen, bekannt als Haferflocken, bei. Zwei wichtige Qualitätskriterien, um gute Preise zu erzielen, seien das „Hektolitergewicht“, ein einfaches Maß für die Größe der Hafekörner, sowie die gute Schälbarkeit der verwendeten Sorte.

Welche vielfältigen Lebensmittel sich aus dem regionalen Getreide herstellen lassen, darüber berichtete Lennard Schramm vom Bio-Unternehmen Soto. Er gehöre bereits zur zweiten Generation, sagte der junge Mann, dessen Eltern die Firma 1988 gegründet haben. Bis heute ist Soto in Familienbesitz und hat rund hun-

dert Mitarbeiter. Wo immer möglich, werden regionale Rohstoffe verarbeitet, betonte der Wirtschaftsingenieur. Die vegetarischen und veganen Bio-Produkte, beispielsweise Falafel, Burger und Teigbrötchen, werden in Deutschland und in vielen europäischen Ländern vermarktet. Eine direkte Kooperation mit über einem Dutzend Landwirten vor Ort wie jetzt mit den Ökomodelregionen sei für seine Firma aber ein ganz neuer Weg, bei dem erst einige Hektar ausgetrennt werden müssten. Neu sei auch die Kooperation mit der ÖMR Würzburg, die die Kichererbsen aus Bayern liefert, denn für einen Anbau am Waginger See sei es dafür zu nass und zu kühl.

Nach der Vorstellungsrunde führte Bernhard Rehl die Gruppe zu zwei seiner Flächen, auf denen sich der Mitte März gesäte Hafer

in einem sehr guten Entwicklungsstand präsentiert. Der Biobauer berichtete, welche Sorte er verwendet und wie er den Boden bearbeitet hat, etwa dass er das Feld neben dem Hof vor der Aussaat gefräst hat. Nach dem Sten habe er nicht mehr gepflügt, weshalb viel Weidengras zwischen dem Hafer gewachsen sei. Auf dem anderen Feld, das er in Thannhausen nördlich von Abtstorf gepachtet hat, habe er im vergangenen Jahr als Vorfrucht ein Weizen-Erbsengemenge verwendet und nach der Aussaat gepflügt, weshalb auf dieser Fläche viel weniger Gras durchgekommen sei. Des Weiteren informierte Rehl über seine Fruchtfolge, die Menge an verwendetem Saatgut und viele weitere Details. Die anderen Getreidebauern berichteten über ihre Erfahrungen und sprachen etliche

weitere wichtige Faktoren wie Düngung und Unkrautregulierung an. So kam es bereits auf dem Feld zu vielen guten Gesprächen, die im Anschluss im Gersthaus Lederer in Surheim weitergeführt wurden.

Während des Austauschs beim Wirt erfuhr die Runde noch jede Menge an Wissenswertem. Zum einen gab es nützliche Infos hinsichtlich Anlieferung von Hafer, Beprobung und Anspeschkarten in der Mühle, zum anderen wurden Ideen für künftige Projekte mit Rohstoffen wie der Speiseackbohne besprochen, die für die hiesige Region neu ist und sich bei genügend Niederschlägen gut anbauen lässt. Soto habe dafür, erklärte Einkaufsleiter Thomas Schramm, eine ganz neue Rezeptur entwickelt und sei gespannt, ob die Verbraucher das neuartige Produkt mit einer alten heimischen Eiweißquelle künftig nachannehmen würden. Das Ziel sei, sagte Marlene Berger-Stöckl, dass die Getreidebauern eine langjährige Liefergemeinschaft gründen, die ihr Rohstoffsortiment für den Verarbeiter schrittweise ausbauen könne.

### Bei Bad Endorfer Firma steigt die Planungssicherheit

Die Vertreter von Soto informierten auch über ihre Pläne für 2025. Sie betonten, dass sie bereit seien, den Anbau neuer Rohstoffe zu begleiten und zu testen, ob und wie diese in ihre Produktionspalette hineingepasst werden könnten. Auf jeden Fall soll die Kooperation mit den Landwirten aus der ÖMR beibehalten, wenn nicht sogar ausgebaut werden. Denn, so das Chiemgauer Bio-Unternehmen nicht ohne Stolz, ein großes Handelsunternehmen, der Name darf noch nicht verraten werden, habe sie gerade aufgrund der Kooperation mit heimischen Bio-Bauern als „nachhaltigen Musterlieferanten für Bio-Fertigprodukte“ ausgewählt. Das gibt der Firma für die nächsten Jahre Planungssicherheit und ist auch für die hiesigen Biolandwirte eine ausgesprochen positive Nachricht. Wie die Heimsetzung im Nachgang erfahren hat, lässt das Handelsunternehmen zu der Kooperation einen Werbefilm drehen und zwar nicht irgendwo, sondern in Berchtolding. Die Landschaft und der Blick in Richtung Berge seien einfach zu schön, so die Produktionsfirma. Der Drehtermin dürfte demnächst sein, noch bevor Bernhard Rehl seinen Hafer Anfang August erntet.