

Flurbegehung der Ökomodellregion am 8. Juli Neue Erzeuger-Verarbeiter-Kooperationen entstehen

Am 8. Juli begutachteten knapp 40 Teilnehmer die Öko-Felder mit Braugerste von Andreas Remmelberger in Nonnreit und Mischanbau von Buchweizen mit Senf und Linsen mit Senf von Franz Obermeyer in Tengling.

Sowohl Junior als auch Senior Andreas Remmelberger sind zufrieden mit der Entwicklung der Braugerste, die sie seit drei Jahren vermehrt anstelle von Hafer als Sommerung anbauen und dabei Saatstärke oder Güllegaben testweise verändern. Während die Braugerste anfangs als Futtergerste angebaut wurde, wird sie in diesem Jahr erstmalig in Kooperation mit sechs weiteren Landwirten aus der Ökomodellregion an die Schloßbrauerei Stein geliefert, die mit den Landwirten einen fairen Preis für die Abnahme vereinbart hat. Deren Geschäftsführer Stefan Haunberger hatte sichtbar Freude an dem schönen Bio-Gerstenbestand in Nonnreit. Er hob hervor, wie wichtig es der Schloßbrauerei sei, die regionalen Kreisläufe noch mehr zu schließen, bezieht sie ihr konventionelles Braugetreide doch schon seit zehn Jahren von Landwirten aus der Region. Am Beginn der neuen Bio-Kooperation sind noch mehrere Schritte für Reinigung, Lagerung und Bündelung der Ware sicherzustellen, um zu gewährleisten, dass die hohen Qualitätsanforderungen für Braugerstenmalz erfüllt werden und die Nebenkosten auf einem möglichst niedrigen Niveau bleiben. Die Schloßbrauerei Stein und die Bio-Landwirte der Region sind hier auf einem guten Weg.

Franz Obermeyer aus Tengling ist für seine Experimentierfreude auf dem Acker bekannt. Mischanbau von Buchweizen und Senf ist ungewöhnlich, ebenso der Anbau französischer Linsen mit Senf. Landwirt Obermeyer verwies auf die zunehmende Nachfrage nach glutenfreien Getreidearten – beim Buchweizen verwendet er eine großkörnige österreichische Sorte – und eiweißhaltigen Hülsenfrüchten wie Linsen. Die optimale Saatstärke der Mischungspartner und unterschiedliche Saatzeitpunkte für Hauptfrucht und Nachfrucht müssen erprobt werden, ebenso wie die beste Bodenbearbeitung oder Ernte- und Druschmethoden. Über den erwarteten Ertrag möchte Franz Obermeyer keine Aussagen machen, ehe sich zeigt, in welchem Abstand die beiden Mischungspartner abreifen und wie sich die Witterung gegen Ende der Wachstumsperiode entwickelt.

Auch für den Senf steht ein Abnehmer bereit, wie Dr. Karin Huber von der Firma Byodo erläuterte. Die Firma Byodo Naturkost mit Sitz in Mühldorf garantiert den vier Bauern, die sich heuer auf das Anbauprojekt Senf eingelassen haben, die Abnahme zu einem fairen Preis. Nach der Ernte, Trocknung und Reinigung wird sich zeigen, wie gut sich der Senf für die Verarbeitung eignet. Byodo kann sich einen regionalen Bio-Senf in seiner Produktpalette gut vorstellen. Zwei weitere Landwirte aus der Region bauen Senf im Gemenge mit Ackerbohnen an. Sehr gute Erfahrungen machte heuer Landwirt Sepp Probst aus Chieming mit seinem Gemenge aus Erbsen und Senf. Im Reinanbau ist Biosenf in unserer Region nicht zu empfehlen, da Schädlinge wie der Rapsglanzkäfer oder der Kohlschotenrüssler in einzelnen Jahren große Fraßschäden verursachen können. Fällt der Senf im Gemengeanbau aus, ist bei der Hauptfrucht i.d.R. nur mit geringen Ertragseinbußen zu rechnen.

In ihrem Grußwort betonte die Tachinger Bürgermeisterin Ursula Haas, dass sie sich über die gute kommunale Zusammenarbeit der Gemeinden rund um den Waginger-Tachinger See und den intensiven Austausch mit den beteiligten Ämtern freue. Gerade in Bezug auf die Arbeit in der Ökomodellregion sei es positiv, dass eine Kooperation von Bio-Landwirten und regionalen Verarbeitern entstanden sei. Die Flurbegehungen bieten eine Informationsmöglichkeit, nicht nur für Bio-Landwirte, sondern auch für alle weiteren interessierten Landwirte. Alois Lohwieser vom AELF betonte, bei der Pflege der Bodenfruchtbarkeit könne man einiges von den Biolandwirten lernen.