

„Das sind wirklich Idealisten“

„De Gmiasara“ aus Nulsdorfleben vor, wie mehr heimisches Biogemüse funktionieren kann – Lob von Kollegen bei Besuch



See

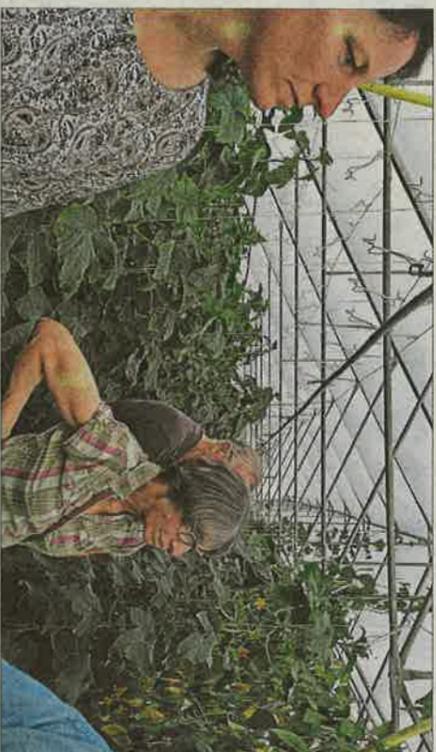
Waging am See/Nulsdorf. Tomaten über Tomaten, dicht und meterhoch – die reiche Ernte, die im Gewächshaus von „De Gmiasara“ in Sondermoring bei Nulsdorf heranwächst, sorgt für Eindruck bei den rund 30 Besuchern, die vor kurzem auf dem landwirtschaftlichen Betrieb vorbeigeschaut haben. Organisiert durch die Ökomodellregion Waginger See – Rupertwinkel waren die Bernufskollegen, Biogemüsegärtner und Biolandwirte aus Waging, Wonneberg, Kirchanschöring oder Fridolfing gekommen, um sich auszutauschen und Tipps oder Anregungen zu holen.

Im zweiten Gewächshaus waren den Besuchern vor allem die tüpigen Schlangengurken-Pflanzen ins Auge gestochen, ebenso die Auberginen und Paprika. Der kühle, regnerische Juli verschaffte unseren Gurken eine Erholungsphase von der Hitze“, erklärte Sara Müller und ergänzte: „Mit der erneuten Wärme haben sie im August wieder richtig losgelegt.“

Anders als in großen Gemüsebaubetrieben üblich, wo alle Bedingungen auf den Anbau einer Sorte optimiert werden, bestehen die Tomaten im Gewächshaus der „Gmiasara“ aus einer Mischung von veredelten und unveredelten Sorten, von modernen ertragreichen Züchtungen und alten Sorten wie zum Beispiel dem „Ochsenherz“. Wie nach Demeter-Richtlinien üblich, werden die Pflanzen und das Bodenleben mit gemeinschaftlich hergestellten Präparaten aus heimischen Kräutern gestärkt. „Das ist ein ähnlicher Effekt wie beim Einsatz „effektiver Mikroorganismen“, meinte Müller. Eine intensive Kulturpflege durch das regelmäßige Enternen alter Blätter und weitere Maßnahmen erfordere für beide Gewächshäuser und für einen Hektar Freilandgemüse etwa 30 Stunden Handarbeit pro Gärtner und Woche, halte aber das Gemüse auch ohne Pestizide gesund.

Im Freiland wachsen Blumen, Salate, Kürbisse

Im Freiland werden zahlreiche Gemüsearten angebaut, darunter Salate, Zucchini, Krautsorten, Rote Rüben und Kürbisse, aber auch eine große Vielfalt an Blumen. „Das Unkraut halten wir gut durch Hacken zum richtigen Zeitpunkt in Schach“, erklärt Sara Müller. So spare man sich viel Zeit, die ansonsten fürs Jäten aufgebracht werden müsse. „Nur manchmal macht uns das Wetter einen Strich durch die Rechnung“, gibt sie mit einem Augenzwinkern zu. Deshalb seien die Kürbisse heuer einem starken Unkrautdruck ausgesetzt, „die Kultur schließt bei kühlem Wetter spät die Reihen,



Aufmerksam folgen die Teilnehmer den Erklärungen von Sara Müller und Sebastian Rieder.



Die rund 30 Teilnehmer der Ökomodellregion-Veranstaltung begutachten Wissen und Felder in Sondermoring.

„DE GMIASARA“

Ihren Betrieb haben die beiden Jungunternehmer Sara Müller und Sebastian Rieder vor gut einem Jahr von Biogemüsegärtner Hans Dandl gepachtet. Dieser behält nach der Ausgliederung für sich nur noch den Anbau von Spätkartoffeln und Getreide bei. Einen Großteil seiner Flächen hat er an die beiden Quereinsteiger verpachtet, die zwei bestehenden Gewächshäuser an sie verkauft, die vorhandenen Betriebsmittel nach einem Probejahr überlassen.

„Wir kannten den Betrieb schon vorher recht gut und waren beide eine Zeit lang als Mitarbeiter angestellt“, sagt Sebastian Rieder. Sara Müller ist Agrarwissenschaftlerin, hatte nach dem Studium bereits verschiedene Posten in Aussicht, wollte aber „keinen Bürojob mehr machen“. Sebastian Rieder ist gelernter Bio-Gemüsegärtner, der bereits in seiner Ausbildungszeit seine Liebe zum Marktgehen und zum Kun-



„De Gmiasara“ nutzen fleißig die Plattform Instagram, um auf ihren Arbeitsalltag und besondere Angebote aufmerksam zu machen. – Foto: Screenshot

zum Hacken war es zu nass, und die Vorbereitung der Fläche war nicht optimal. Aber die Kürbisse wachsen trotzdem“. Nächstes Jahr, so Müller, werde auf dieser Parzelle eine sogenannte Gesundungsstrucht folgen, die den Unkrautdruck reduziert.

Durch eine Teilung der Felder in viertelhektar große Schläge soll

Wonneberg

„Altes Gemüse im neuen Gewand“

Wonneberg. Der Obst- und Gartenbauverein Wonneberg veranstaltet am Dienstag, 26. September, einen Kochabend mit



„Mit der erneuten Wärme legen sie wieder richtig los“, erklärt Sara Müller den Besuchern den Wachstumsschub der Gurken. – Fotos: privat

„Als Demeterbetrieb streben wir nach möglichst geschlossenen Kreisläufen. Für uns sind auch tierische Dünger wichtig. Bei uns grasen deshalb sechs Mutterschafe mit Nachwuchs“, so Sebastian Rieder. Weil der Dünger noch nicht ganz reicht, wird von einem nahen Demeter-Betrieb Rindermist bezogen. Auch organische Dünger wie Haarmehlpellets, Hornspäne und Vinasse kommen im kleinen Stil zum Einsatz, um Nährstofflücken zu schließen.

Derzeit stoßen die „Gmiasara“ an ihre Grenzen

Die beiden „Gmiasara“ haben sich neben der bisherigen Belieferung von Läden eine Direktvermarktung aufgebaut. „Zwei Mal die Woche sind wir auf lokalen Wochenmärkten mit unserem Stand vertreten“, erklärte Rieder. „Ein großer Traum wäre der Anbau im Mulch, ein stets bedeckter Boden hält Wasser besser und ist dadurch lebendiger und humusreicher. Aber arbeitstechnisch stoßen wir zu zweit im Moment an unsere Grenzen“, gibt Sara Müller zu. Auch die Anbautechnik und die Vermarktung des Gemüses und der Blumen müssen schrittweise mitwachsen. „Großen Respekt“ beschneigte eine Teilnehmerin, die selbst Imkerin

ist, den jungen Leuten nach der Besichtigung: „Das sind wirklich Idealisten.“

„Der Selbstversorgungsgrad bei heimischem Gemüse ist zu niedrig“, erklärt Alfons Leitnbacher, Leiter des AELF Traunstein, der sich über das entstehende Biogemüse Netzwerk in der Region freut. „Auch mit Feldgemüse für die Außer-Haus-Verflügung können interessierte Betriebe ein Zusatzeinkommen erwirtschaften. 2020 hat die bayerische Staatsregierung beschlossen, dass bis spätestens 2025 in allen staatlichen Kantinen mindestens 50 Prozent Lebensmittel aus regionaler oder biologischer Produktion eingesetzt werden sollen. Unsere Gemüsebeiden sind aufgefordert, diesem Beispiel zu folgen. Damit könnte sich der Absatz von heimischem Biogemüse deutlich steigern und verfestigen lassen, wenn es eben verlässliche Abnahmemengen und eine praktikable Logistik gibt. Wir brauchen dafür noch weitere Schritte für Absprachen zur Anbauplanung und am Ende sollte ein Erzeugerzusammenschluss stehen.“ – red

Weitere Informationen zu dem entstehenden Biogemüse Netzwerk und den „Gmiasaran“ finden sich auf www.oekomodellregionbayern/waginger-see-rupertwinkel.

„Lebenslänglich frohlocken“

Harfenistin Silke Aichhorn tritt am 2. Oktober in Wonneberg auf



lateinisch sprechende Hausmeister, traurige Hochzeitsgesellschaften und schallend lachende Trauergemeinden.

Durch dieses Publikums-Panoptikum rollt Silke Aichhorn ihre

Wonneberg

Redaktionsleiter Marianne Passau, 40365 Passau, Tel. 09651/4799, Fax 09651/2769, E-Mail: marianne@wonneberg.de
Redaktionsleiterin: Barbara Müller, 40365 Passau, Tel. 09651/4799, Fax 09651/2769, E-Mail: barbara@wonneberg.de
Redaktionsleiter: Thomas Müller, 40365 Passau, Tel. 09651/4799, Fax 09651/2769, E-Mail: thomas@wonneberg.de
Redaktionsleiter: Thomas Müller, 40365 Passau, Tel. 09651/4799, Fax 09651/2769, E-Mail: thomas@wonneberg.de

Gemeinderat trifft sich heute Abend

Kirchanschöring. Die nächste Gemeinderatssitzung in Kirchanschöring findet am heutigen Donnerstagabend ab 19.30 Uhr in der Aula der Grundschule statt. Auf der Tagesordnung stehen die Ver- eidigung des neuen Gemeindevorstandes. Dr. Maximilian

ratssprecher Dr. Maximilian