

Der Getreide-König

Bio in Serie – Demeter-Landwirt Franz Obermeyer aus Tengling baut exotische Ackerraritäten an

Artikel von Anneliese Caruso, Südostbayerische Rundschau 30.12.2020 (Langfassung)



Franz Obermeyer im Warenlager auf seinem Anwesen in Tengling. © Caruso

Im Zeitalter der Spezialisierung in der Landwirtschaft ist kaum einer so breit aufgestellt wie Franz Obermeyer. Sein Hof ist ein ökologisch arbeitender Vorzeigebetrieb in der Region, er selbst ein wichtiger Gestalter und Vordenker. Der engagierte Demeter-Landwirt produziert Demetermilch für die Milchwerke Berchtesgadener Land auf seinem Grünland und baut außerdem Ackerraritäten an, von denen kaum einer denken würde, dass diese am Voralpenrand überhaupt wachsen können. Schwarze Beluga Linsen, Lichtkornroggen, Purpurweizen, Emmer und Einkorn, Buchweizen, Senf, Leinsamen, Kartoffeln, Braunhirse, Gerste, Nackt-Hafer und Dinkel, um nur einiges zu nennen. Alles sind samenfeste alte Sorten, in biodynamischer Qualität. Damit nicht genug: die Getreide werden weiterverarbeitet zu Bulgur, Dinkel- und Emmerreis, Gries und Mehl.

Franz Obermeyer ist der Geschäftsführer der Demeter Getreide Chiemgau GmbH, einer Erzeugergemeinschaft aus rund 30 Demeter-Landwirten, die ihre Waren an Müller und Bäcker liefern, die rund um die Ökomodell-Region Waginger See-Rupertiwinkel ebenfalls nach dem Grundsatz der kurzen, nachvollziehbaren Wege wirtschaften. Darunter ist die Biobäckerei von Michael Wahlich in Saaldorf-Surheim, die Bäckerei von Markus Huber (jetzt in Altötting), der seit 2019 sein Brotsortiment in Bio produziert, und die Bäckerei von Ernst Wenig in Tengling. Beide haben in Zusammenarbeit mit der Ökomodellregion 2018 (Wenig) beziehungsweise 2019 (Huber) einen Teil ihres Sortimentes biozertifizieren lassen.

Angefangen hat alles mit wenigen Getreidesorten

Obermeyers Produkte finden sich nicht nur in zahlreichen Dorf- und Bioläden der Gegend, sondern auch im weiteren Umkreis. Außerdem bietet er sie in bestimmten Reformhäusern und in einzelnen Lebensmittelmärkten einer großen deutschen Einzelhandelsgruppe an. Ein

Ergebnis des Netzwerks zwischen Direktvermarktern und -verarbeitern in der Ökomodellregion ist auch die Zusammenarbeit mit der Chiemgauer Genuss-Manufaktur in Palling.



Die beiden neuen Vorstandssprecher der Ökomodellregion Waginger See Rupertiwinkel, Stefanie Lang und Matthias Baderhuber (rechts), verabschieden Hans-Jörg Birner. © Caruso

Seit Jahren liefert der Hof auch an einen Großabnehmer, die Tagwerkgemeinschaft im oberbayerischen Dornbirn, einem Zusammenschluss von Verbrauchern und Erzeugern, die sich dem fairen Handel regionaler und ökologischer Produkte verschrieben hat. „Mittlerweile gibt es weit über hundert Tagwerk-Bauern, -Gärtner und -Imker, die nachhaltig und biologisch wirtschaften und somit einen großen Beitrag zum Erhalt unserer Heimat leisten“, freut sich Franz Obermeyer und verweist an das Verpackungslager auf seinem Hof in der Tenglinger Dorfstraße 14, in dem nicht nur er selbst, sondern auch weitere Mitarbeiter damit beschäftigt sind, seine breite Palette an Produkten abzupacken.

Angefangen hat er mit einigen wenigen Getreidesorten, zu denen immer mehr gekommen sind, weil er merkte, dass auf seinen Feldern auch andere Früchte und Getreidesorten gedeihen als die hier sonst üblichen. „Gerade durch die Vielfalt wird es auch interessant für die abnehmenden Betriebe wie etwa die Chiemgauer Genussmanufaktur in Palling“, erzählt Obermeyer. Die Sortenwahl spiele im Biolandbau eine wichtige Rolle. Grundvoraussetzung sei aber, dass ein Fruchtfolgegerüst vorhanden ist und dass man sich regelmäßig mit Sortenwahl und Saatgut beschäftigt. Sein Saatgut stamme zum größten Teil aus eigenem Nachbau. „Natürlich muss ich auch zukaufen.“

Franz Obermeyer war stellvertretender Vorsitzender der Landesvereinigung Ökologischer Landbau und engagiert sich im Demeter-Verband. Zudem setzt er sich für eine verbandsübergreifende Bioinitiative in der Region ein. Franz Obermeyer, der als einer der ersten in der Region auf biologischen Landbau umstellte, hat viele Höhen und Tiefen erlebt und ist anfangs oft spöttisch belächelt worden, er kämpfte also stets an vorderster Front. „Zum Ökolandbau gibt es für mich keine Alternative. Diplomatisch mögen andere sein. Vielleicht braucht es auch Diplomatie“, räumt das Mitglied der Ökomodellregion ein, in dessen Führungsgremium er auch aktiv mitarbeitet. Als Vorstandssprecher fungieren dort

der Bürgermeister der Marktgemeinde Waging am See, Matthias Baderhuber, und die Bürgermeisterin von Obermeyers Heimatgemeinde, Stefanie Lang.

„Unsere Öko-Modellregion Waginger See-Rupertiwinkel hat bereits eine große Bandbreite an Projekten umgesetzt, angefangen von wachsenden Kooperationen zwischen Biobauern und regionalen Verarbeitern über die Vermarktung und mehr bio in der Gemeinschaftsverpflegung bis hin zur Bildung. Für viele Bauern bieten die erfolgreich angestoßenen Projekte eine Plattform, mit der sie ihre zumeist mittel- bis-kleinstrukturierten Betriebe weiterentwickeln können.“ Letztlich sei der biologische Landbau der Königsweg in der Landwirtschaft. „Nur so haben die kleineren Betriebe in unserer Region eine wirkliche Chance auf Fortbestand.“



Franz Obermeyer streichelt einer seiner Kühe über den Kopf. Er ist seit vielen Jahren aus Überzeugung ein Demeter-Landwirt. © Caruso

Durch die Intensivierung der Landwirtschaft könne man heutzutage zwar viel mehr Menschen als früher mit günstigen Lebensmitteln ernähren, was aber auch zu großen Problemen geführt habe. So seien heute viele Böden vor allem infolge einseitiger Bewirtschaftung geschädigt und Gewässer wie etwa der Waginger und der Abtsdorfer See durch den Pflanzennährstoff Phosphat viel zu stark belastet. „Wenn ein konventionell arbeitender Landwirt mit seiner Situation, seinen Einnahmen nicht mehr zufrieden ist, sollte er einfach anfangen mit der Umstellung auf bio und nicht erst lange abwarten, ob sich eine Molkerei findet, die ihm seine Bio-Milch abnimmt.“ Die finde sich früher oder später, spricht er Unentschlossenen Mut zu. „Der Landwirt sollte nicht darauf warten, bis er eine entsprechende Zusage einer Molkerei oder eines anderen Abnehmers in der Tasche hat.“ Die Umstellung dauere ohnehin zwei bis drei Jahre, bis er in Bio-Qualität liefern könne. Dafür gebe es die großzügigen Umstellungsförderungen der Bayerischen Staatsregierung in den ersten beiden Jahren.

Obermeyer bestätigt, dass Demeter-Milch schon lange einen festen Platz im Kühlregal der Supermärkte hat und dass die Milch von Höfen mit der biologisch-dynamischen Anbauweise sowohl beim Verbraucher wie auch bei der Molkerei Berchtesgadener Land gefragt ist. „Denn wie die Großanzeigen in den regionalen Tageszeitungen attestieren, sucht diese Molkereigenossenschaft zusammen mit der Demeter Milchbauerngemeinschaft und Demeter

Bayern händierend weitere Höfe im Gebiet zwischen Mangfall und Salzach, die auf die biologisch-dynamische Bewirtschaftung umstellen wollen – persönliche Hofberatung und finanzieller Mehrwert inklusive.“



Trotz der Hitze beteiligten sich im Sommer 2019 sehr viele Interessierte an der Felderbegehung mit Verkostung, zu der Biobauer Franz Obermeyer und die ÖMR in Tengling geladen hatten. Foto: Caruso

Für Interessierte öffnet der Demeter-Landwirt ab und an seinen Betrieb und bietet Führungen über seine Felder an. Auf einer seiner Felderbegehungen hat er letztes Jahr gemeinsam mit der Ökomodellregion ein vielfältiges Buffet aus Urgetreide und Hülsenfrüchten vom Hof angeboten, das auf große Resonanz gestoßen ist. „Es ist mir eine Freude, gesunde und zeitlose Produkte anzubieten, die die Verbraucher schätzen“, sagt Obermeyer zum Abschied und hofft, „dass das auch in Zukunft so bleibt.“

Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“ der Südostbayerischen Rundschau 2020:

30% Biolandbau, das ist seit 2019 gesetzliches Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel vor, die sich bereits auf den Weg gemacht haben und sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung aus, mehr Infos dazu gibt es unter www.oekomodellregionen.bayern .

Bisher erschienene Beiträge bei „Bio in Serie“:

- (1) Der bayerische Senfbauer, Hofporträt Andreas Maier, Tittmoning (Lisa Schuегger)*
- (2) Ein außerordentliches Ziegenleben, Hofporträt Fam. Obermeier, Fridolfing (Ramona Oswald)*
- (3) Die Natur ist verdammt ehrlich, Hofporträt Fam. Praxenthaler, Fridolfing (D. Engelschallinger)*
- (4) Leben im eigenen Ökosystem, Hofporträt Fam. Winkler, Tittmoning (Dorothee Engelschallinger)*
- (5) Den Verbrauchern zeigen, wo das Essen herkommt, Hofporträt Peter Forster, Laufen (Dorothee Engelschallinger)*
- (6) Ökologische Wirtschaftsweise fühlt sich stimmig an, Hofporträt Fam. Streitwieser, Surheim (Karin Kleinert)*
- (7) Der Getreide-König, Hofporträt Franz Obermeyer, Tengling (Anneliese Caruso)*