

„Für mich gibt es keine Alternative“

Franz Obermeyer mit Staatsmedaille für vorbildliches Engagement im Ökolandbau geehrt

Artikel von Anneliese Caruso aus der Südostbayerischen Rundschau vom 01.10.2021

Taching am See. Auf Vorschlag der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V. (LVÖ) zeichnete der Amtschef des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Hubert Bittlmayer, im Auftrag von Staatsministerin Michaela Kaniber kürzlich insgesamt 21 Persönlichkeiten aus. Unter den Geehrten ist auch Franz Obermeyer aus Tengling, dem eine Staatsmedaille verliehen worden ist. Die Auszeichnung ist ein Dank und eine Anerkennung für sein langjähriges, vorbildliches und ehrenamtliches Engagement im Öko-Landbau.



Auszeichnung für Biobauer Franz Obermeyer aus Tengling. Links Amtschef Hubert Bittlmayer, rechts LVÖ-Vorsitzender Huber Heigl. Foto: Hauke Seyfarth, StMELF

Im Rahmen eines Festaktes anlässlich des Auftakts der Bio-Erlebnistage 2021 in der Münchner Residenz durften Franz Obermeyer und die weiteren Geehrten die Medaillen und Urkunden oder einen Bayerischen Löwen entgegennehmen.

Der Vorsitzende der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern, Hubert Heigl, betonte in seinem Grußwort die Bedeutung ihres Engagements für das Gemeinwohl: „Die heute geehrten Personen haben in ihren Landwirtschafts- und Verarbeitungsunternehmen Pionierarbeit für die ökologische Land- und Lebensmittelwirtschaft in Bayern geleistet. Sie haben bioregionale Wertschöpfungsketten aufgebaut, bei denen der Nutzen für alle Beteiligten und nicht

der Profit eines Einzelnen im Vordergrund steht. Statt auf maximale Arbeitsteilung und Rationalisierung setzten sie auf Ganzheitlichkeit und Vielfalt. Sie haben sich in den Verbänden des ökologischen Landbaus – Naturland, Bioland, Biokreis und Demeter – eingebracht und darüber hinaus in ihren Gemeinden und weiteren Organisationen engagiert. Leitgedanken dieser Arbeit waren und sind das Gemeinwohl sowie die ökologische, ökonomische, soziale und kulturelle Nachhaltigkeit.“

„Ich freue mich natürlich sehr über diese Auszeichnung“, sagt Franz Obermeyer in einem Gespräch mit der Heimatzeitung. „Ich bin sehr zufrieden mit dem, wie es bislang gelaufen ist. Im Grunde war es von Anfang an eine Erfolgsgeschichte.“ Unmittelbar nach der Übernahme des Hofes von seinem Vater habe er auf bio umgestellt und dies nie bereut.

Kaum ein Bio-Landwirt ist so breit aufgestellt wie Franz Obermeyer. Sein Hof ist heute ein ökologisch arbeitender Vorzeigebetrieb in der Region, er selbst ein wichtiger Gestalter und Vordenker. Der engagierte Demeter-Landwirt produziert auf seinem Grünland Demetermilch für die Milchwerke Berchtesgadener Land 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, 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 und Mehl. Der Absatz läuft hauptsächlich über Direktvermarktung in der Region.

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-Rupertwinkel 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.

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 unter anderem echte Geheimtipps für die schnelle Küche, wie etwa das „Bayerische Curry“ aus Körnern, herstellt und in den Handel bringt.

Seit Jahren liefert der Hof auch an einen Großabnehmer, die Tagwerkgemeinschaft im oberbayerischen Dorfen, 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“, erzählt Franz Obermeyer.

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 sei und dass man sich regelmäßig mit Sortenwahl und Saatgut beschäftige. Sein Saatgut stamme zum größten Teil aus eigenem Nachbau. „Im Fall, dass ich Saatgut zukaufen muss, hole ich mir das ausschließlich von Biozüchtern.“ Aus diesem Saatgut entstünden dann durch mehrjährigen Nachbau die sogenannten Hofsorten.

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 und ist Mitglied im Vorstand der Ökomodellregion. 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“.



Ein Werbeplakat an der Weixlerstraße in Waging weist auf die Bio-Erlebnistage hin. Foto: Anna Caruso

Bio-Erlebnistage:

Die Auszeichnung fand zur Eröffnung der bayerischen Bio-Erlebnistage statt. Die Bio-Erlebnistage sind ein wichtiger Teil im Landesprogramm „Bio-Regio 2030“, mit dem der Ökolandbau in Bayern kräftig ausgebaut werden soll. Die Bio-Erlebnistage finden noch bis zum 10. Oktober statt. Bei den über 200 Veranstaltungen können sich die Besucher direkt vor Ort darüber informieren, warum bayerische Bioprodukte so wertvoll sind. Während dieser Zeit laden Bio-Bauern, verarbeitende Bio-Unternehmen, Naturkostläden, Bio-Gastronomen und Öko-Modellregionen in ganz Bayern zu verschiedensten Veranstaltungen ein. Dabei spannt sich der Bogen von Hof-Besichtigungen, Koch- und Backkursen und Weinproben über gemeinsame Radtouren, Kartoffel- oder Obsternten bis hin zu Ausstellungen und bunten Bio-Märkten.

Laut Ministerium nimmt Bayern mit rund 11.000 Ökobetrieben und einer ökologisch bewirtschafteten Fläche von rund 385.000 Hektar bundesweit den Spitzenplatz ein. 30 Prozent aller deutschen Ökobetriebe wirtschaften in Bayern.

Die Hälfte der in Deutschland produzierten Öko-Milch kommt aus Bayern. Auch bei der Verarbeitung von Ökoerzeugnissen ist Bayern führend. In den letzten Jahren gab es hier einen deutlichen Anstieg auf über 4.200 Unternehmen.

„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.

Franz Obermeyer betont jedoch abschließend, dass er zwar mit der Staatsmedaille ausgezeichnet worden ist, „aber ohne meine Familie, die Mitarbeiter und Helfer im Umkreis des Hofes wäre diese Art des Betriebes gar nicht möglich gewesen“. Daher gelte das Dankeschön auch ihnen.