

Hier wächst eine Verbindung mit Zukunft

Die Ökomodellregion vermittelte: Heimische Biobauern beliefern den Bad Endorfer Lebensmittel-Hersteller SoTo

Artikel von Johannes Geigenberger, Südostbayerische Rundschau und Passauer Neue Presse (Heimatswirtschaft) vom 25.03.2023

Kirchweidach/Endorf. „Im März der Bauer die Rösslein einspannt“ – Das Volkslied drückt es aus: Im Frühjahr weht ein frischer Wind durch die heimische Landwirtschaft. Aufbruchstimmung herrscht auch auf dem Hof von Wolfgang Aicher bei Kirchweidach (Lkr. Altötting) – und zwar angesichts einer Kooperation mit dem Bio-Lebensmittel-Hersteller SoTo. Das Bad Endorfer Unternehmen mit rund 100 Mitarbeitern bezieht seit 2020 Emmer, Hafer und Buchweizen von Aicher und 14 weiteren Bauern der Ökomodellregionen in Südostbayern. „Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten“, freut sich Marlene Berger-Stöckl, Chefin der Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Sie war für einen Ortstermin auf den Hof von Aicher gekommen, um gemeinsam mit den SoTo-Vertretern Maria Schramm und Thomas Schernthaler hinter die Kulissen des Anbaus zu blicken. Erstmals stellten sie außerdem Schilder auf den Feldern auf, auf denen Spaziergänger schon von weitem sehen: „Hier wächst eine Verbindung mit Zukunft“.



Solche Schilder sollen künftig häufiger in der Region zu sehen sein: Links die SoTo-Vertreter Maria Schramm und Thomas Schernthaler mit (von links) Ökomodellregions-Chefin Marlene Berger-Stöckl und den Landwirten Ingrid Orthuber, Wolfgang Aicher und Sepp Probst. Foto: J. Geigenberger

Wachsen soll auch der Anteil von Biobauern in der Region: Auf rund 30 Prozent hat die Bayerische Staatsregierung ihre Zielvorgabe gesetzt. Doch wie diese Quote erreichen? Gibt es überhaupt schon genug Nachfrage für so viele Bioprodukte? Stichwort: Henne-Ei-Problem. Hier kommt die Ökomodellregion ins Spiel: Sie networkt und versucht durch verschiedene Kooperationen, regionale Abnehmer für die heimische Biobetriebe zu finden.

Neue Kooperation schließt an erfolgreiche Projekte an

Dem neuen Projekt vorangegangen waren beispielsweise bis heute erfolgreiche Kooperationen mit dem Müslihersteller „Barnhouse“ in Mühldorf oder mit der Steiner Brauerei. Mitunter geht es dabei um Sorten, die in der Vergangenheit vom Aussterben bedroht waren – zum Beispiel Lauferner Landweizen. Auch Emmer und Buchweizen sind Getreidesorten, die lange nur selten auf heimischen Speiseplänen standen. Dabei lassen sich viele leckere und vor allem gesunde Produkte daraus zaubern: „Wir stellen zum Beispiel Falafel, aber auch Emmer-Hanf-Bällchen daraus her“, erklärt die SoTo-Geschäftsführerin Maria Schramm. Ihr Unternehmen ist eines der größten Hersteller von Bio-Fertig-Produkten im deutschsprachigen Raum. Gerade während der Coronazeit erlebte SoTo einen gewaltigen Wachstumsschub. Deswegen ist das Unternehmen auf der Suche nach Nachschub an biologisch erzeugtem Getreide aus der Region. Da kam die Anfrage der Ökomodellregion vor rund drei Jahren wie gerufen. „Eigentlich hatten wir zuerst an Speiseerbsen gedacht“, erinnert sich Berger-Stöckl. „Doch dafür fehlte die Erntetechnik.“

Anders bei Emmer (inzwischen liefern die Ökomodell-Bauern 20 Tonnen jährlich), Buchweizen (35 Tonnen) und Hafer (230 Tonnen). Diese Menge verteilt sich auf derzeit 15 Biobauern aus der Region. Das Besondere: Sie alle gehören unterschiedlichen Bio-Anbauverbänden an, also zum Beispiel Biokreis, Naturland, Bioland oder Demeter. „Normalerweise sind wir Biobauern zwar gut vernetzt“, sagt Sepp Probst, der SoTo vor allem Emmer liefert und selbst Demeter angehört. „Aber eigentlich vor allem innerhalb unserer Anbauverbände.“ Durch die Ökomodellregion seien diese „Grenzen“ aufgebrochen worden. „So können wir uns untereinander austauschen, uns gegenseitig Tipps geben und voneinander lernen.“ Etwa, was die Fruchtfolge angeht.

Der Traum: Gemüseanbau aus der Ökomodellregion

Aber nicht nur deshalb kommt die Kooperation so gut an. Ein Vorteil sei außerdem auch die Planungssicherheit, die die Landwirte durch die festen Absatzmengen haben, erklärt Berger-Stöckl. Das gilt im Übrigen auch umgekehrt: SoTo ist froh, lange im Voraus feste Zusagen zu haben. „Eigentlich müssen wir schon ein Jahr im Voraus die Mengen fixieren“, erklärt Thomas Schernthaler, Einkaufschef bei SoTo. Er kommt gerade von der Biofach, der größten Biomasse in Nürnberg. „Dort sind wir immer wieder auf die Kooperation angesprochen worden“, freut sich auch SoTo-Chefin Schramm. Kein Wunder, dass man bei der Ökomodellregion bereits darüber nachdenkt, wie man die Zusammenarbeit noch vertiefen kann. Berger-Stöckls Traum wäre ein biologischer Anbau von Gemüse – auch wenn sie weiß, dass das mit großem Aufwand verbunden ist – ganzjährig vom Lager über den Transport bis zur Kühlung.

