

## „Ich möchte mit und für die Natur arbeiten“

### Bio in Serie - Markus Hager ist ein junger Biogemüsebauer aus Fridolfing im Nebenerwerb

*Artikel von Karin Kleinert aus der Südostbayerischen Rundschau vom 18.08.2021*

Wenn sich ein junger Mensch heutzutage entscheidet, einen eigenen landwirtschaftlichen Betrieb zu gründen, ist das etwas Besonderes. Wenn es sich dabei um Gemüseanbau handelt, ist das etwas ganz Besonderes. Genau dies hat Markus Hager aus Fridolfing gewagt. Seit vergangenem Herbst baut der 26-Jährige rund zwanzig verschiedene Gemüsesorten im Nebenerwerb an. Und das inzwischen sogar in Bioqualität: „Seit diesem Jahr bin ich biozertifiziert und arbeite nach den Naturland-Kriterien“, erzählte er im Gespräch mit der Heimatzeitung und scheint ziemlich glücklich über seine Entscheidung zu sein.



*Rund zwanzig verschiedene Gemüsesorten baut Markus Hager in Bioqualität an. Hier ist er auf seinem Feld in Obergeisenfelden inmitten von Kohlrabi, Salat und Zwiebeln. Foto: Karin Kleinert*

Markus Hagers Fläche befindet sich in Obergeisenfelden, südlich von Fridolfing, wo er einen Hektar Land von einem Biolandwirt gepachtet hat. Er baut Kartoffeln, Salate, Weiß- und Rotkohl, Karotten, Zucchini, Zwiebeln und etliches mehr an. Auch ungewöhnliche Sorten sind dabei, etwa Kidneybohnen. Aber die habe er erst einmal nur für den eigenen Verbrauch, quasi zum Testen, gepflanzt. Der Boden sei dort gut für Gemüse, sagt der Junglandwirt. Auf dem elterlichen Hof, dem „Stallerhof“ in Fridolfing, hat er zusätzlich noch ein Gewächshaus für Tomaten, Gurken und Paprika. Somit bewirtschaftet der gelernte Landmaschinenmechaniker 1,2 Hektar. Nach einer zweijährigen Versuchsphase, wo er auf einer kleinen Fläche bei den Eltern Gemüse angebaut hat, entschied er sich im vergangenen September, einen Betrieb anzumelden. Bisher macht er das noch im Nebenerwerb und wird

dabei von seiner Familie unterstützt. Der langfristige Plan sei jedoch der Vollerwerb, so Hager.

Auf die Frage, warum er ökologisch wirtschaftet, antwortet der Fridolfinger: „Ich möchte für und mit der Natur arbeiten“. Außerdem esse er selbst sehr gerne Gemüse, am liebsten sein eigenes, das ohne Chemie wächst. Wenn er früh morgens auf seinen Feldern Unkraut jätet oder Kartoffelkäfer einsammelt, genießt er die Ruhe. Das sei für ihn mehr Entspannung denn Arbeit. Radler würden oft stehenbleiben und ihn dafür loben, dass er Gemüse anbaut, ein landwirtschaftlicher Betriebszweig, der selten ist in der Region.

Hagers Interessen sind vielfältig. Neben dem Gemüseanbau hat er eine Streuobstwiese mit Apfelbäumen und neun Bienenvölker, die in der Salzachau stehen. Der daraus gewonnene Honig ist bislang noch Liebhaberei, er könne sich durchaus vorstellen, dies später auszubauen. Wenn er Zeit hat, radelt er gerne in die Berge. Seit letztem Jahr trainiert er die U18-Fußballmannschaft von Fridolfing. Selbst spielt er in keiner Mannschaft mehr, dafür sei, so sagt er, der Zeitaufwand zu groß.

### **In der Vermarktung wird auf regionale Partner gesetzt**

In puncto Biogemüse-Vermarktung setzt Markus Hager auf regionale Partner. Von Anfang an beliefert er den Fridolfinger Edekamarkt, inzwischen auch die Salzachlinik Fridolfing. Um sich Ideen für weitere Vermarktungsmöglichkeiten zu holen, habe er Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel (ÖMR) angerufen. Fridolfing ist bekanntlich eine der Gemeinden, die sich 2014 zur ÖMR zusammengeschlossen haben. Die Projektleiterin sei hoch erfreut gewesen und gleich nach Obergeisenfelden gekommen, als sie erfuhr, dass er Biogemüseanbau betreibt, erzählt Hager. Sie habe ihm von der Bestellplattform des Vereins Ökogenuss Waginger See erzählt, die im Frühjahr an den Start gegangen ist und Biowaren zu den Kunden nach Hause liefert (wir berichteten). Das Konzept hat ihm gefallen und er ist Vereinsmitglied geworden. Seit Ende Juni beliefert Markus Hager nun auch den digitalen Bio-Bauernmarkt mit Salaten und Gemüse. Pläne gibt es auch für die Zusammenarbeit mit einer regionalen Gemeinschaftsküche im kommenden Jahr. Über das Netzwerk der Ökomodellregion hat er erste Kontakte zu weiteren Biogemüsebauern geknüpft und sich über die offenherzige Aufnahme durch Kollegen wie den „Bio-Michi“ aus Kirchanschöring gefreut.

Bislang passt es, sagt der Biobauer in seiner ruhigen, sympathischen Art. Freilich könne man bei der Art der Feldbestellung und bei der Fruchtfolge immer etwas optimieren. Weil er ökologisch und nachhaltig wirtschaftet, verzichtet er auf künstlichen Dünger. Ein Drittel der Fläche ist stattdessen für Gründüngung vorgesehen und dient als Regenerationsfläche, auf der Klee gras wächst. Er setzt auf Mischkultur, was bedeutet, dass es auf den Flächen in gewissen Abständen einen Wechsel geben muss. Das helfe gegen Schädlinge und diene der Erholung des Bodens. Und ein guter Boden ist die Grundvoraussetzung für gutes Gemüse, so der engagierte junge Mann zum Abschluss der Besichtigung.

### **Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“**

30 Prozent Biolandbau. Das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes 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 – Rupertiwinkel vor, die 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, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern).



*Hier begutachtet Markus Hager einen Weißkohlkopf. Foto: Karin Kleinert*