

Junglandwirt zeigt seinen Gemüseacker

Markus Hager: „Mein Traum wäre es, aus dem Nebenerwerb eines Tages einen Haupterwerb zu machen“

Artikel von Karin Kleinert aus der Südostbayerischen Rundschau vom 04.10.2022

Mehr als 70 BürgerInnen aus Fridolfing und Umgebung, darunter mehrere Gemüsebau-Kollegen aus der Ökomodellregion, nutzten die Chance, sich bei einer Führung einen Eindruck vom Bio-Gemüsebaubetrieb von Markus Hager zu verschaffen. Der junge Landwirt im Nebenerwerb hätte sich vor wenigen Jahren wohl selbst nicht vorstellen können, wo ihn sein Weg binnen zweier Jahre hinführt.



Viele Interessierte aus Fridolfing und Umgebung nahmen an der abendlichen Führung in Obergeisenfeldern teil. Links: Biogemüsebauer Markus Hager. Foto: Privat

„Als ich mein Ehrenamt als Fußballtrainer aufgegeben habe, hab ich ein neues Hobby gebraucht, das mich auslastet“, erzählt Hager während der Begrüßung des von der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel organisierten Termins.

Begonnen hat Markus Hager am elterlichen Hof mit dem Anbau von Gemüse in zwei selbst gebauten Gewächshäusern. Hinzu kam die Pflege des Streuobstangers, wo er mittlerweile mehrere Bienenvölker hält und selbst Honig produziert. Schließlich konnte er drei Hektar von einem Fridolfinger Biobetrieb pachten und hat dort die Möglichkeit bekommen, den Anbau von Biogemüse in größerem Stil auszuprobieren. Mittlerweile baut er an die dreißig Sorten Gemüse an, darunter Salate, Kohlgemüse, Rüben, Sellerie, Kürbisse, Zwiebelgewächse und Kartoffeln, und hat einen eigenen Betrieb im Nebenerwerb angemeldet. Er ist Mitglied im Anbauverband Naturland.

„Es war ein Sprung ins kalte Wasser“, so der Junglandwirt, „aber inzwischen hab ich wertvolle Erfahrungen sammeln können, im Anbau und in der Vermarktung“.

Sein Wissen als gelernter Landmaschinenmechaniker kommt ihm dabei sehr zugute. Wo es nötig ist, erleichtern ein kleiner Traktor und einige Maschinen die Arbeit – vom Dammhäufelgerät bis zur Anschaffung eines Hackstriegels, den er gerade mit Hilfe eines Fördertopfs der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel beantragt hat. Wenn es erforderlich ist, baut sich der junge Gemüsebauer seine Maschinen so um, dass sie seinen Anforderungen gerecht werden.

„Schön finde ich, dass es unter den Bio-Gemüsebauern einen kollegialen Austausch gibt und wir uns gegenseitig weiterhelfen, sei es mit Tipps zu Saatgut und Anbau oder dem Verleih von Geräten. Das hätte ich in dieser offenen Form vorher nicht erwartet“, meint Hager während des Gangs durch die Reihen. Dass viele Besucher selbst gärtnerisch tätig sind, merkt man den Fragestellern an. „Wie läuft die Düngung bei dir ab, was tust du gegen Kartoffelkäfer, wie bist du mit der Trockenheit heuer zurecht gekommen?“, wollen die Teilnehmer wissen.



Bei der Führung, die bis in den Abend hinein dauerte, erklärte Markus Hager auch, wie sein neuer Selbstbedienungsladen funktioniert. Foto: privat

Hager zeigt und erklärt – gut gelungen sind in diesem Jahr Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln oder Rote Bete, schwieriger war es aufgrund der Trockenheit mit den Kohlgewächsen. Gedüngt wird mit Biomist von benachbarten Biobetrieben und von den eigenen Legehennen, die im Streuobstanger Freilauf genießen und deren Bruderküken ebenfalls auf einem Biobetrieb aufgezogen werden. Außerdem legt der Landwirt Wert auf eine vielfältige, wachstumsfördernde Fruchtfolge, die die Nährstoffversorgung im Gleichgewicht hält. Gegen Kartoffelkäfer darf im Bioanbau Neemöl eingesetzt werden, das die gefräßigen Larven in Schach hält. „Wir brauchen wieder mehr Deckung in der Landschaft und damit eine Chance für Fasane und Rebhühner, die würden mit diesen Schädlingen aufräumen“, warf Dr. Josef Heringer ein, selbst Gärtnermeister und ehemals Mitglied der ANL in Laufen.

Mindestens genauso wichtig wie der Anbau von Biogemüse ist die Vermarktung. Hager verkauft sein Gemüse in einem örtlichen Supermarkt, er beliefert die Salzachklinik in Fridolfing, liefert an die Ökogenusskiste der Biodirektvermarkter aus der Region, er ist mit einem Stand auf dem Tittmoninger Bauernmarkt und er versorgt erste Gasthöfe mit Salat und Gemüse wie z.B. den Unterwirt in Fridolfing. Sein neuestes Verkaufsprojekt ist der kleine Biogemüseladen auf Selbstbedienungsbasis mit Vertrauenskasse, der an seinem Feld neben der B20 steht.

„Kann man den Leuten vertrauen, dass sie ehrlich bezahlen?“, möchte ein Teilnehmer wissen. „Im Großen und Ganzen stimmt die Kasse“, meint Hager, „auch wenn es ab und zu echte Rückschläge gibt und jemand Ware ohne zu bezahlen mitnimmt. Dafür gibt es Käufer, die manchmal ein bisschen mehr geben“, freut sich Hager.



Die meisten Gemüsesorten auf dem Acker von Markus Hager gedeihen trotz der Trockenheit gut. Schwieriger war es mit wasserliebenden Gemüsearten wie den Kohlsorten unter dem Netz im Hintergrund. Foto: privat

Für den Verkauf von Biogemüse muss man sich viel überlegen, soviel wird deutlich, denn auch wenn es bei Biogemüse eine Unterversorgung in der Region gibt, ist der Verkauf kein Selbstläufer. „Mein Traum wäre es, aus dem Nebenerwerb eines Tages einen Haupterwerb zu machen“, verrät der motivierte Jungbauer.

„Während viele Betriebe heute aufgegeben werden, freuen wir uns total über motivierte junge Leute, die Betriebe weiterführen oder sogar neu gründen, und dafür haben wir hier ein sehr gutes Beispiel“, betont Marlene Berger-Stöckl. „Gerade im Biogemüsebau bewegt sich in der jungen Generation einiges, das Interesse am Feldgemüsebau wächst stetig und das sind wichtige Voraussetzungen für die künftige Versorgung unserer Bürger und von Gemeinschaftsküchen“, so die Projektleiterin der Ökomodellregion am Ende der informativen Führung, die erst zu Ende ging, als es schon fast finster war.