

„Das Höfesterben macht mir Bauchweh“

Marlene Berger-Stöckl, Projektmanagerin der „Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel“, im Interview

Artikel von Karin Kleinert aus der *Südostbayerischen Rundschau* vom 13.01.2013



Mehr frische Produkte aus der Region – das will die Ökomodellregion erreichen. Fotos: Hans Lecker/ Karin Kleinert

Mit der Ankündigung, dass sie mittelfristig aus der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel austreten wollen, haben die Kommunen im nördlichen Berchtesgadener Land für Unruhe in dem 2014 gegründeten Verbund gesorgt. Die Projektmanagerin der Ökomodellregion, Marlene Berger-Stöckl, bleibt jedenfalls gelassen und betont im Interview mit der Heimatzeitung die Vorteile, die die Ökomodellregion Landwirten bringt – insbesondere, was die Vermarktung regionaler Bioprodukte angeht.

Schaut man sich die Bio-Direktvermarkterliste der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel an, kommen Erzeuger aus der Gemeinde Saaldorf-Surheim einige Male vor. An welchen Projekten sind Landwirte (Biodirektvermarkter) von Saaldorf-Surheim im Moment beteiligt?

Berger-Stöckl: Zwei Biolandwirte aus Saaldorf-Surheim vermarkten hofeigenen Käse, der über die mobile Käserei Chiemgau in der Ökomodellregion produziert und vertrieben wird (Fam. Hagenauer und Streitwieser). Inzwischen ist es uns gelungen, dass die mobile Käserei mit der Produkten und dem Verkauf des Biokäses aus der Ökomodellregion sehr gut ausgelastet ist – das war zum Start der Ökomodellregion

noch anders. Familie Heinz hat ihren Betrieb mit Herstellung von Hofkäse vor wenigen Jahren ebenfalls auf Bioproduktion umgestellt, obwohl es in dieser Zeit sehr schwer war, eine neue Molkerei als Abnehmer für die restliche Biomilch zu finden. Hier steht viel Überzeugung der Betriebsleiter dahinter.

Zwei Betriebe vermarkten Biofleisch direkt (Fam. Buchwinkler und Rehl), z.B. Rindfleisch, Schweinefleisch oder Fleisch vom Damwild, sowie Bioeier vom mobilen Hühnerstall. Für uns als Ökomodellregion ist es ein Glücksfall, wenn es in einer Gemeinde noch direkt vermarktende Landwirte und Hofläden gibt – die gibt es nicht in jeder Gemeinde, und gern unterstützen wir sie bei der Bekanntmachung ihrer Angebote. Ich muss mich auf das Bio-Segment als Kernaufgabe konzentrieren, weise aber auch immer wieder auf die nötige Wertschätzung der Bürger für alle regionalen Angebote von Landwirten und des heimischen Lebensmittelhandwerks hin.

Wie werden die Produkte (Käse, Eier, Fleisch, Milch) vermarktet und wo werden sie in Saaldorf-Surheim angeboten?

Berger-Stöckl: Die Produkte der Biodirektvermarkter werden ab Hof angeboten; es gibt einige davon in der Biobäckerei Wahlich in Surheim, die auch Laufener Landweizen und Biogetreide aus der Region verbäckt, manche kommen in die Abokiste von Hans Lecker in Laufen und teilweise gibt es die Produkte auch im Edeka Stubhann, der sich bei regionalen Bioprodukten immer besser aufstellt, oder in kleinen Bio- und Dorfläden im Umkreis. Biomilch geht meist zur Molkerei Berchtesgadener Land in Piding, die in den letzten Jahren leider nicht mehr alle umstellungswilligen Betriebe aufnehmen konnte/ wollte. Auch durch das besondere Engagement der Gemeinde und von Bürgermeister Kern haben die meisten umstellungswilligen Betriebe aus Saaldorf-Surheim relativ bald einen Abnahmevertrag von der Molkerei erhalten.

Werden regionale Erzeugnisse zum Beispiel auch in den Gasthäusern von Saaldorf-Surheim angeboten?

Berger-Stöckl: Wir würden uns wünschen, dass sich Gasthäuser aus der Gemeinde Saaldorf-Surheim am neuen Bio-Wirtenetzwerk beteiligen, das es seit 2018 gibt. Bisher sind drei Betriebe und ein Caterer aus Waging und Teisendorf dabei, ein fünfter kommt demnächst in Petting dazu. Dass wir hier ein gemeinsames Netzwerk aus biozertifizierten Gasthäusern aufbauen, dürfte bayernweit etwas Besonderes sein. Ich brauche noch Zeit, um weitere Einzelgespräche mit Gaststättenbesitzern zu führen – sowas muss langsam und beständig wachsen, aber ich bin sehr zuversichtlich, dass sich weitere Wirte anschließen werden. Sie kommen mit den Anforderungen der Biozertifizierung bisher sehr gut zurecht.

Die Staatsregierung hatte 2013 das bayerische Landesprogramm „BioRegio 2020“ ins Leben gerufen, um die Bio-Produktion in Bayern bis 2020 zu verdoppeln. Inzwischen gibt es 27 Ökomodellregionen. Wie hoch ist

inzwischen die Anzahl der Ökobetriebe in Saaldorf-Surheim und wie viele Betriebe haben umgestellt oder sind beim Umstellen?

Berger-Stöckl: Die jüngsten Zahlen des AELF für 2020 hab ich noch nicht. Die Anzahl der biozertifizierten Betriebe in Saaldorf-Surheim ist seit 2016 mit 8 Betrieben auf 14 Betriebe 2019 gewachsen. Man kann diese unter www.oekokontrollstellen.de übrigens selbst nachschauen. Diese gute Entwicklung ist aber nicht hauptsächlich der Ökomodellregion zuzuschreiben, sondern hängt mit dem Engagement der Landwirtschaftsfamilien und vorbildhaften Betriebsleitern, mit der Entwicklung am Biomilchmarkt, mit dem Engagement der Gemeinde und der Ökoverbände zusammen. Wir können ein positives Klima für die Umstellung schaffen, die Rahmenbedingungen am Milchmarkt können wir nicht ändern. Ein positiver Nebeneffekt ist, dass sich der Biolandbau auch positiv auf den Gewässerschutz auswirkt.

Und in den zehn Gemeinden, die zur Ökomodellregion gehören, wie hoch ist da die Anzahl der Betriebe, die von konventioneller Landwirtschaft auf Biobetrieb umgestellt haben? Wie hoch ist der Anteil der Ökofläche der landwirtschaftlich bewirtschafteten Fläche?

Berger-Stöckl: Im Jahr unserer Bewerbung 2013 hatten wir knapp 7% Biobetriebe in der Region, mit etwa 7,5% der Fläche. Im Jahr 2019 ist die Anzahl der Biobetriebe auf 12% gestiegen, etwa gleich hoch ist der Anteil der Biofläche. Wenn sich der Biomilchmarkt wieder etwas entspannt, sind wir vom Ziel einer Verdoppelung der Biofläche bis 2020, das die Minister Brunner und Kaniber ausgegeben haben, nicht mehr weit entfernt – und das trotz schwieriger Rahmenbedingungen auf dem Milchmarkt seit 2016. Darauf sind wir stolz. Allerdings geht das Höfesterben auch in unserer Region weiter. Das macht mir große Bauchschmerzen. Bio kann für viele Höfe eine sehr gute Zukunftsperspektive sein, die wir ausbauen wollen, aber wir brauchen für die Zukunft jeden einzelnen Bauernhof und sollten keinen einzigen mehr verlieren, ob Haupt- oder Nebenerwerb. Ich sehe es auch als Aufgabe der Ökomodellregion an, den Bürgern die überragende Bedeutung der Landwirtschaft immer wieder ins Bewusstsein zu bringen. Ende November hatten wir beispielsweise eine Veranstaltung in Teisendorf mit dem Ziel, über wichtige Beiträge von Landwirten zur Biodiversität zu informieren.

Wie schaut es bei den Anbauprojekten Biobraugerste, Biosenf, Biodinkel und Biohafer aus? Hat die Ökomodellregion dafür genügend Biolandwirte und Umstellungswillige oder sind noch Kapazitäten frei?

Berger-Stöckl: Bei Biobraugerste kommen immer wieder einzelne Landwirte dazu. Wenn die Kooperation mit weiteren Brauereien Fahrt aufnimmt, können es noch deutlich mehr werden. Bei Biosenf suchen wir aktiv nach Biobauern, die sich heuer beteiligen möchten – interessierte Landwirte können sich gern melden. Der Mischanbau ist aber sehr anspruchsvoll, wir können noch keine klaren Anbauempfehlungen geben. Für das kommende Jahr möchten wir verstärkt auf

Mischanbau mit Erbsen setzen, wenn unsere Landwirte mitspielen. Byodo ist sehr an einer Ausweitung des Anbaus interessiert! Bei Biohafer für den Müslihersteller Barnhouse konnten wir die Kapazitäten im Jahr 2018 stark ausweiten, hier hat sich der Radius auf das gesamte Gebiet von „Tagwerk“ vergrößert, da sind jetzt über 60 Landwirte beteiligt, von denen etwa ein Viertel aus unserem Gebiet stammt, und laufend kommen Anfragen dazu. Bei Biodinkel ist im Moment die Auslastungsgrenze erreicht, das hängt auch mit dem sehr guten Auszahlungspreis von Barnhouse zusammen. Im neuen Jahr stehen Gespräche mit einem weiteren Verarbeiter an.

Können sich Landwirte, die umstellen wollen, bei Ihnen melden?

Berger-Stöckl: Jederzeit gern! Ich kann zwar nichts versprechen, aber werde mir Mühe geben, noch mehr Landwirte in einen sicheren Vertragsanbau mit guten Verarbeitern zu bringen. Das ist immer noch die Ausnahme von der Regel – meist liefert der Landwirt seine Ware an große Abnehmer oder Vermarktungsgesellschaften, bei denen er keinen direkten Bezug mehr zur Vermarktung seines Produktes und auch keinen Einfluss auf den Preis hat. Hier gegenzusteuern und regionale Verarbeiter stärker einzubinden, bleibt eine Mammutaufgabe, die meist erst nach zähem Ringen und viel Vertrauensbildung erfolgreich ist – deshalb sind unsere Kooperationen auch über unsere Modellregion hinaus bekannt geworden. Entscheidend für den Erfolg dieser Kooperationen bleibt aber, dass den Bürgern der Wert heimischer Bioprodukte aus solchen Kooperationen bewußt wird und sie gern zu diesen greifen.

Welche Rückmeldungen bekommen sie von den heimischen Landwirten und Verbrauchern, werden die ökologischen Produkte aus der Region wertgeschätzt?

Berger-Stöckl: Viele Landwirte sind sehr offen für die Ökomodellregion, hier hat sich ein positives Klima entwickelt. Oft wird der Wunsch an mich herangetragen, über verschiedene Projekte hinaus (wie beim Eiweißfutter, beim Streuobst, naturnahen Waldbau oder Artenvielfalt) auch regionale Produkte, ohne Biosiegel, verstärkt über die Ökomodellregion zu vermarkten. Das kann ich allerdings kaum mehr leisten – ich bin mit den Projekten zu Biolebensmitteln, „Brückenschlagprojekten“ mit allen Landwirten und mit kommunalen Ökoproyekten zu 100% ausgelastet und muss hier Schwerpunkte setzen. Hier muss ich auf die Landkreise, auf das AELF oder auf die Solidargemeinschaft BGL verweisen, die sich dieser Aufgabe mit viel Herzblut annehmen.

Kontakt zu Verbrauchern habe ich vor allem an Infoständen und auf Veranstaltungen. Der Zuspruch ist groß. Sehr gut entwickelt haben sich Veranstaltungen, bei denen wir landwirtschaftliche Produktion und Verkostung von Bioprodukten kombinieren, wie z.B. am 24.1. in Laufen zum Thema heimisches Wintergemüse auf dem Hof Lecker (Anmeldung erforderlich).

Lassen Sie uns auf nächstes Jahr schauen: welche Projekte haben Sie für die Bio-Direktvermarkter der Ökomodellregion geplant?

Berger-Stöckl: Unsere Region ist vor etwa einem Jahr „digitales Alpendorf“ geworden. Ein Baustein dieses Projekts ist der Aufbau einer Bestell- und Lieferplattform für Bioprodukte aus der Region, für unsere zehn Mitgliedsgemeinden. Jeder Kunde kann sich dann nach dem Vorbild einer Abokiste einmal wöchentlich oder unregelmäßig Bioprodukte aus der Ökomodellregion in wechselnder Zusammenstellung vor die Haustür liefern lassen. Wenn alles klappt wie geplant, dann werden wir am Samstag, den 1. Februar beim Seewirt in Petting den Startschuss für den notwendigen Zusammenschluss von Biodirektvermarktern und Fördermitgliedern aus der Ökomodellregion als Basis für dieses Projekt erteilen. Ab Herbst 2020 soll es die Möglichkeit geben, die Plattform auf das Gebiet der beiden Landkreise zu erweitern – so unser Ziel. Natürlich werden wir auch weiterhin versuchen, möglichst viele regionale Bioprodukte in unsere Bio- und Dorfläden zu bringen und diese genau wie die Hofläden zu stärken. Die Plattform kann nur eine Ergänzung sein und soll weitere Kundenkreise erschließen.

Unsere Bioerzeugerliste kann sich jedermann unter www.oekomodellregionen.bayern/ Infomaterial herunterladen. Hier sind auch die aktuellen Termine der Ökomodellregion zu finden.

Die Fragen stellte Karin Kleinert.