

Der bayerische Senfbauer

Biobauer Andreas Maier baut Soja und Senf an, Dinkel und Hafer und Braugerste für die Waginger See Hoibe

Artikel von Lisa Schuegger aus der Südostbayerischen Rundschau, 01.08.20

Tittmoning. Sonnenstrahlen – Soja und Senf wachsen, das Getreide gedeiht. Biobauer Andreas Maier fährt im Spätsommer oder Frühherbst wohl eine gute Ernte ein. Als einer der Wertschöpfungspartner der Ökomodellregion Waginger See Rupertiwinkel erklärt er an diesem Nachmittag Agrarpolitikern aus der Steiermark und aus Tirol, zu Besuch in der Ökomodellregion Waginger See- Rupertiwinkel, seine fruchttragende Philosophie vom Ackerbau.



Beim Senf droht heuer kein größerer Schädlingsbefall. Der Bestand schaut sehr gut aus. Foto: Schuegger

Andreas Maier bewirtschaftet 35 ha Land. Er bemüht sich stets um eine gute Bodenfruchtbarkeit. Der Biobauer setzt auf Leguminosen in der Fruchtfolge, sein „pflanzliches Düngemittel“, und auf eine möglichst schonende Bodenbearbeitung für den Humuserhalt.

Maier präpariert den Ackerboden weitgehend durch eine ausgewählte Fruchtfolge. Er sei mit guten Bedingungen gesegnet: „Ich habe eine hervorragende Betriebsstruktur.“ Auf seinen sieben jeweils fünf Hektar großen Feldern baut er jeweils in Folge sechs unterschiedliche Kulturen an: erst Klee gras (Leguminose), dann Mais (Nicht- Leguminose), Soja (Leguminose), später Dinkel, Braugerste und Hafer (Nicht- Leguminosen). Er setzt zudem auf Untersaaten und Zwischenfrüchte.

Kleegras reichert den Boden mit ausreichend Stickstoff an, sodass Mais gedeiht. Klee und Mais kommen als Tierfutter zum Einsatz.

X Leguminosen (= Familie der Schmetterlingsblütler)

Es gibt Körnerleguminosen – Hülsenfrüchte – und kleeartige Futterpflanzen. Leguminosen präparieren den Boden. Sie enthalten viel Eiweiß und reichern den Boden mit Stickstoff an. Den Stickstoff gewinnen die Pflanzen über Knöllchenbakterien an ihren Wurzeln aus der Luft. Leguminosen kommen zudem bei der Tierfutterbereitung zum Einsatz.

Während Andreas Maier auch die vergangenen Jahre Soja zu Tierfutter verarbeiten hat lassen, geht er heuer neue Wege. „Ich lasse aus den Sojabohnen Öl in der Ölmühle Gating pressen.“ Der Presskuchen wird zu hochwertigem Viehfutter verarbeitet. Auf Initiative der Ökomodellregion Waginger See Rupertiwinkel mit Marlene Berger-Stöckl als treibende Kraft soll ein Supermarkt in Waging das Öl verkaufen.

„Dinkel braucht Stickstoff, damit er was wird“, sagt Andreas Maier. So folgt der Dinkel als erstes Getreide auf Soja als Leguminose. Heuer hat er die Sorte Zollernspelz angebaut. „Die Sorte punktet mit ihrer Standfestigkeit“, erklärt der Biobauer. „Gefällt mir sehr gut!“. Dinkel und Hafer nimmt der Bio-Pionier Barnhouse ab, der das Getreide speltz, mahlt oder flockt, es zu Müsli verarbeitet, zu Müsliriegel verbäckt.



Die Braugerste von Andreas Maier (4.v.r.) wird zur Waginger See Hoibe. Marlene Berger-Stöckl von der Ökomodellregion Waginger See Rupertiwinkel (2.v.r.) begleitete eine Delegation von Agrarpolitikern aus der Steiermark und aus Tirol, die den Biohof von Andreas Maier in Waldering besichtigte. Foto: Schuhegger

Während Andreas Maier beim Dinkel- und Hafer von dankbaren Getreidesorten spricht, erfordere die Braugerste Fingerspitzengefühl – vor allem im Biolandbau. „Braugerste ist anfällig für frühen Unkrautbefall“, erklärt der Biobauer. Und er müsse

stets den richtigen Erntezeitpunkt erwischen. Die Brauerei Stein braut aus der Braugerste von Andreas Maier und sechzehn weiteren Biobauern die „Wager See Hoibe“ – verbunden mit hohen Qualitätsanforderungen. „Der Proteingehalt, die Keimfähigkeit und der Vollgerstenanteil müssen stimmen“, erklärt der Landwirt. Letzterer bestimme den Preis, den die Brauerei zahlt.

Weil Andreas Maier im Bio-Pionier Byodo aus Mühldorf einen Abnehmer für Senfsaat gefunden hat, hat er heuer auch wieder Senf angebaut. Er hofft, dass der für Schädlingsbefall anfällige Senf nicht Insekten wie dem Rapsglanzkäfer oder Erdfluh zum Opfer fällt. „Der Schädling vernichtet sonst die Ernte“, weiß der Biobauer. Bislang sehen die Felder fein aus.



Andreas Maier schätzt die Standfestigkeit der Dinkelsorte „Zollernspelz“. Foto: Schuegger