



## Waging am See

### AV-Kletterkurs für Anfänger

**Waging am See.** Der nächste AV-Kletterkurs für Anfänger beginnt am Montag, 9. Oktober, um 18 Uhr an der Kletterwand in der Turnhalle. An insgesamt drei Abenden werden schrittweise die Sicherungstechnik und erste Kletterkenntnisse vermittelt. Die weiteren Termine werden vereinbart. Ausrüstung kann geliehen werden, eigene Kletterschuhe sind von Vorteil. Ein Platz ist noch frei.

Wer interessiert ist, wird gebeten, sich an den Kursleiter Fritz Amann, Telefon 0 86 81/13 73, zu wenden.

### Kameradschaftsfischen

**Waging am See.** Das Kameradschaftsfischen für alle Fischereiberechtigten des Sportanglerbunds Waging findet am Samstag, 7. Oktober, mit anschließenden gemütlichem Beisammensein statt. Kartenausgabe ist um 13 Uhr am Waginger Vereinsheim. Der Stammtisch am heutigen Freitag entfällt.

## Tettenhausen

### KSK grillt mit Tittmoningern

**Tettenhausen.** Die Krieger- und Soldatenkameradschaft Tettenhausen ist eingeladen zu einer Grillfeier der Kameraden aus Tittmoning am Samstag, 7. Oktober. Treffpunkt zur gemeinsamen Abfahrt ist um 18 Uhr am Dorfplatz.

Südbayerische Rundschau

# Biomilchmarkt: Hoffnung auf Besserung

Bauern warten auf neue Abnahmeverträge – Hofbesuche des Forum Ökologie in der Ökomodellregion

**Waging am See.** Eine Motivation für konventionell wirtschaftende Bauern, sich zumindest mit dem Thema biologischer Landbau zu befassen, und eine Information für die Verbraucher, dass die Produktion biologischer Lebensmittel einen deutlichen Mehraufwand erfordert und daher die Preise dafür entsprechend höher sein müssen: Darum ging es unter anderem bei einer vom Forum Ökologie organisierten Begehung in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel unter Führung von Sylvester Dufter, Susanne Seidl und Martin Ober. Ziel waren zwei Bio-Höfe: der Milchviehbetrieb von Franz und Rosi Gröll in Unterstefling und der Weidefleischbetrieb von Heini und Alice Thaler in Hochreit, beide in der Marktgemeinde Waging am See gelegen.

Mit 19 Kühen und 13,5 Hektar ist der Betrieb Gröll vergleichsweise klein und wird vom Inhaber als Vollerwerbsbetrieb bezeichnet, auch wenn es nebenbei weitere Einkommensquellen gibt. Seit acht Jahren wird hier biologisch gewirtschaftet, wobei die Umstellung keine großen Veränderungen mit sich gebracht habe, wie Gröll sagte, weil schon zuvor auf flächendeckenden chemischen Pflanzenschutz und mineralische Düngung verzichtet worden war. Nicht ganz unproblematisch sei es damals aber gewesen, eine Molke-erei zu finden.

An diese Aussage schloss sich eine rege Diskussion über die aktuelle Situation im Biomilchmarkt an. Wie Marlene Berger-Stöckl, die Managerin der Ökomodellregion, informierte, hätten seit 2016 nur wenige umstellungswillige Betriebe aus der Region einen Abnahmevertrag für Biomilch bekommen. Die zusätzlichen Biomilchmengen müssten erst wieder vom Handel im Markt untergebracht werden, war die Begründung. Doch lege der Biomilchmarkt weiterhin um einige Prozent jährlich zu.

Betriebe, die schon längere Zeit auf einen Abnahmevertrag warteten, seien in dieser Situation verunsichert; dies habe die Bemühungen um einen Ausbau biologischer Erzeugung in der Region et-



Bergauf, bergab beim Ortstermin, vorne rechts Biobauer Franz Gröll.

– Foto: Eder

was zurückgeworfen. Allerdings zeichne sich laut Marlene Berger-Stöckl nun langsam eine Besserung der Situation ab. Umstellungswillige Betriebe sollten berücksichtigen, dass für 2019/2020 eine Besserung im Biomilchmarkt erwartet wird.

### Von Mutter-Kuh-Haltung zur Ochsenmast

Die Kühe auf dem Kroißn-Hof bekommen keinen Mais, sondern vor allem Gras – sie sind den größten Teil des Jahres auf der Weide – und Heu, sowie ein wenig Zuckerschnitzel, Futtergetreidemischung und Körnermais, dazu im Winter oder wenn die Wiesen zu feucht zum Austreiben sind, Grassilage. Ein kleiner Teil der Milch geht – das ist noch eine Besonderheit auf diesem Hof – in die Käseproduktion: Drei Sorten Bio-weichkäse werden daraus im Käse-ereibetrieb von Maria Frisch in Töfenreut, Gemeinde Wonneberg, hergestellt und ab Hof sowie in ausgewählten Läden verkauft, zum Beispiel in der Bäckerei in Otting. Von dem guten Geschmack dieser Käsesorten konnten sich die Besucher nach dem Rundgang am Hof überzeugen. Betriebsleiter Franz Gröll stellte

zu der ganzen Bio-Problematik abschließend nüchtern fest: „Der Kunde hat es in der Hand.“

Die zweite Station war der Pimperl-Hof von Heinrich und Alice Thaler in Hochreit. Hier handelt es sich um einen Nebenerwerbsbetrieb, der seit 1989 biologisch wirtschaftet wird. Damals waren die Thalers Biopioniere – was einen Hof in der damaligen Zeit eher zu einem Außenseiter werden ließ, wie Heinrich Thaler im Rückblick schilderte. Lange Zeit wurde auf dem 22-Hektar-Betrieb Mutter-Kuh-Haltung betrieben, inzwischen werden Kälber eingekauft und gemästet.

Alice Thaler verdeutlichte gerade an diesem Beispiel die Preisunterschiede zwischen konventionell und biologisch wirtschaftenden Mastbetrieben. Bei biologischen Betrieben werden die Kälber mindestens drei Monate lang ausschließlich mit Biovollmilch gefüttert und dürfen danach auf dem Pimperl-Hof rund zweieinhalb Jahre lang rund zehn Monate im Jahr auf der Weide zubringen. Die Mast in intensiv geführten konventionellen Betrieben sieht dagegen so aus, dass die Kälber einige Wochen mit Milchpulver aufgezogen werden und dann mit viel Kraftfutter und Maiseinsatz in kurzer Zeit auf ihr Maximalge-

wicht gemästet werden – wobei sie meistens in ihren Boxen dicht an dicht stehen.

Die Familie Thaler hat auf ihren Weiden drei Sorten Kühe: Pinzgauer, Fleckvieh und seit heuer versuchsweise Weißblaue Belgier. Das Fleisch der Ochsen geht an den Oberwirt in Otting, den die Töchter der Familie betreiben, an Chiemgauer Naturfleisch und an den Metzgereibetrieb Heilmaier in Waging. Dabei sei es, wie Heinrich Thaler erläuterte, ziemlich schwierig, gerade bei der Pinzgauer-Rasse ausreichend Kälber zur Mast zu bekommen, weil es nur wenig Betriebe gibt, die diese Rasse züchten.

### Statt Betriebsaufgabe extensive Bewirtschaftung

Die Thalers folgen mit ihrem Betrieb, so arbeitsintensiv dieser neben der Vollzeitarbeit von Heinrich Thaler als Leiter der Gemeindewerke Waging auch sein mag, ihrer Philosophie, die dahin geht, dass sie die Landwirtschaft erhalten und weiterführen wollen – auch wenn sie wohl mit der Verpachtung der Flächen ohne Arbeitsaufwand fast genau soviel Einnahmen hätten. Heinrich Thaler: „Es ist schön, wenn man seine

Flächen noch selbst bewirtschaftet und den Duft von frisch gemähtem Gras schmeckt. Das wollen wir erhalten, und das gefällt uns.“ Sein Wunsch wäre es, dass Berufskollegen, die die Milchwirtschaft aufgeben wollen, trotzdem bei der Landwirtschaft bleiben.

Ökomodellregions-Managerin Marlene Berger-Stöckl unterstützte dies: Anstatt dass kleinere Bauern ihren Grund an intensiv wirtschaftende Betriebe verpachten, wäre es wünschenswert, dass sie sich eine extensive Betriebsform suchen, die ihnen ein Grundeinkommen bei vertretbarem Arbeitsaufwand sichert, damit es auch weiterhin möglichst viele bäuerliche Familien gibt. Denn sonst, so ergänzte Thaler, würde nicht selten jeder Graben zugefüllt und jede Hecke beseitigt, Heuflächen, die Deckung für Wildtiere wie Rehe bieten, gerieten zur Seltenheit.

Neben der Ochsenmast verkaufen die Thalers auch Heu aus dem ersten Schnitt an Pferdebetriebe: „Das Gras wird dabei etwas später gemäht, und das Heu ist von wirklich guter Qualität.“ Ihre Tiere werden im Winter nur mit Heu und Silo gefüttert. Der Festmist, der in der kalten Jahreszeit im Stall entsteht, sei ein hervorragender Dünger, der zudem weniger leicht abgeschwemmt werde.

Auf dem Weg zurück nach Otting wurde noch eine kleine Streuobstwiese besichtigt, die 2015 auf dem Pfarrgrund neu angelegt worden ist. Dabei berichtete Marlene Berger-Stöckl, dass in der Ökomodellregion mit der jetzt anstehenden Herbstpflanzung bereits 600 Obstbäume gepflanzt wurden; das Ziel seien aber 1500. Von daher würden weitere Grundbesitzer gesucht, die sich an dem Projekt beteiligen wollen. Dabei schlug Heinrich Thaler vor, dass die Pflanzung von Obstbäumen durchaus auch über die Anlage von gemeindlichen Ausgleichsflächen gefördert werden könnte.

Beim abschließenden Abendessen beim „Oberwirt“ in Otting wurde das heimische Biorindfleisch verkostigt. Ein Kurzvortrag mit Bildern über die Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel und deren Projekte rundete den Abend ab. – he