

## Josef **und** Katharina Biberger



Feldgemüseanbauer aus Altdorf bei Landshut

● mit Sohn Armin im Pastinakenfeld...

*Die Hauptstraße von Altdorf nach Landshut ist stark befahren. Der kleine Hof rechts vor der alten Altdorfer Kirche ist voller Maschinen und Kisten aller Größen. Eine Idylle ist das hier nicht. Sepp Biberger führt mich ins Büro. Am Computer ist gerade eine Konstruktionszeichnung seines Karottenroders geöffnet, an dem er noch einige Umbauten vornehmen will. Bin ich etwa doch in einem Ingenieurbüro?*

Nein, der Biobauer aus dem Bilderbuch, auf dem Kopf ein Strohhut, die Sense in der Hand, das ist der Biberger Sepp ganz und gar nicht. Aber auch nicht das andere Extrem: „wir sind keine Existenzgründer, die mit einem neuen Betriebskonzept im Kopf zur Bank gehen und dann mit viel Geld loslegen“, sagt er. Und wie

die Bibergers den Werdegang des Hofes beschreiben, macht dann doch deutlich, dass sie durch und durch Bauern sind, die alles auf ihre Art wachsen sehen wollen.

Katharina war die treibende Kraft Richtung Bioanbau, nachdem sie bei einem Vollwertkochkurs an der VHS den ersten Anstoß dazu bekam. Das war 1986, nach der Tschernobylkatastrophe. Damals entstanden auch die ersten Kundenkontakte, weil die Leute unbelastete Milch direkt vom Hof wollten und dazu immer die aktuellen Becquerel-Messwerte.

### Tiere oder Gemüse?

Seit 1806 bis zur letzten Generation war der Hof mit seinen 20ha Fläche noch Vollerwerbsbetrieb. Als Sepp den Hof übernahm, hatten die Bibergers 5 Kühe, einen Ochsen, zwei Kälber und 20 Schweineplätze am Hof. Zu klein, um drei Generationen zu ernähren. So ist Sepp der erste Hofnachfolger, der ei-



● ...und mit Tochter Amelie in den Zwiebeln

nen anderen Beruf gelernt hat. Als Fernmeldehandwerker bei der Telekom verdient er sein Haupteinkommen. Seine Frau Katharina ist auch so etwas wie eine Nebenerwerbslandwirtin. Die Hausarbeit, drei Kinder und die pflegebedürftige Oma begrenzen ihre Zeit als Bäuerin.

Die beiden Biberger beginnen 1989 mit der Umstellung auf Bioanbau. „Was ich gleich zu Anfang gelernt habe, war: erstens, ein Betrieb unserer Größe braucht einen Hofladen, zweitens, unser Boden braucht eine Hackfrucht“, sagt Sepp. Und da kommt dann eines zum anderen. Der Hofladen lässt sich nicht mit Getreide, Eiern und Milch allein betreiben. Überdies war die Viehhaltung in dieser Größe unrentabel. 1998 müssen die Tiere weichen: „Solange die Oma noch können hat, waren Tiere am Hof – die waren ihr Leben, die hätten wir ihr nicht nehmen können.“ Aber dann war die Oma selbst zu pflegen und die Tiere waren nicht mehr zu halten. Der letzte Anstoß zum Gemüseanbau war gegeben.

### Spezialgeräte selbstgebaut

Stück für Stück wurde umstrukturiert – nebenbei. Hackfruchtanbau, das heißt Feldgemüse. Hier wächst Gemüse, das man säen kann, das keine Bewässerung braucht und lagerfähig ist. 1,3ha Kartoffeln, 1,5ha Gelbe Rüben, Rote Bete und Petersilienwurzeln, 0,7ha Zwiebeln. Auf dem Rest wächst Getreide oder die Flächen werden zeitweise

stillgelegt. „Wir haben auch Flächen, die für Gemüse ungeeignet sind: Hanglagen, wegen der Bodenerosion, steinige Böden, wo das Gemüse krumm wächst, ....und Sumpf.“ Er zeigt mir ein Foto vom letzten Jahr aus der Münchenerau. Beim Isarhochwasser ist hier das Grundwasser hochgekommen und hat die Kartoffelernte zum Teil vernichtet.

„Anfangs haben wir einfach ausprobiert und viel Lehrgeld bezahlt“ erinnert sich Katharina. Bei aller Beratung – jeder Boden ist doch anders, jeder Betrieb anders strukturiert. So waren die Abstände bei den Gelben Rüben einmal zu groß und es kamen nur unverkäufliche Riesenrüben heraus, ein andermal zu klein. Außerdem musste für das, was bei den ersten Feldversuchen noch in Handarbeit gesät, gehackt und geerntet wurde, die gesamte Logistik geschaffen werden. Das fängt an bei den verschiedenen Maschinen für die Feldarbeit, zum Beispiel dem Kartoffelvollernter, dem Roder für die Gelben Rüben über Geräte zur Sortierung und Reinigung des Gemüses bis hin zur Einwaage und Abpackung.

### Vom Voll- zum Nebenerwerb – und wieder zurück

Hier kommt der Techniker in Josef Biberger zum Zuge. Er sucht sich seine Geräte überall zusammen und baut sie, wenn nötig, bedarfsgerecht um. „Damit ich preislich mithalten kann, muss ich weitgehend ohne Handarbeit auskommen. Darüber hinaus habe ich als Biobauer zeitlich wenig Spielraum, ich muss im exakt richtigen Moment Unkraut striegeln, so dass es dem Unkraut schadet, aber die Feldfrucht nicht verletzt wird. Standardgeräte helfen oft nichts, ich brauche zum Beispiel andere Reihenabstände, damit der Wind besser durchkommt und so Pilzbefall verhindert wird.“ Vom Karottenroder über die Zwiebelputzmaschine bis hin zur Kartoffeleinwaage für 5kg Säcke, überall hat der Technikbegeisterte selbst dran konstruiert und seinen Betrieb damit optimiert.

Und – nicht zu vergessen – so eine Menge Gemüse muss sich auch erstmal verkaufen lassen. Jetzt bekomme ich die vielen Kisten

erklärt, die am Hof stehen. Die einen sind für die „Höhenberger Abokiste“, in jede passen 200kg Gelbe Rüben rein, die ist mit dem Frontlader schnell aufgeladen, wenn der Transporter auf der Tour vorbei kommt. Für TAGWERK braucht er die grünen 10kg Kisten, mit denen man im Laden gut hantieren kann. Die Gelben Rüben werden in luftdichte Plastiktüten eingeschlagen, damit in der Kühlung mit gemischtem Obst und Gemüse keine Ethylengase eindringen können, denn die würden die Rüben bitter werden lassen. Eine Menge Arbeit vom Säen über das Pflegen und Ernten, das Reinigen, Waschen, Abpacken, Einlagern bis hin zum Ausliefern. Die Familie Biberger hat zu tun, neben Katharina und Sepp helfen auch die 3 JuniorgärtnerInnen Armin (19), Anna (17) und Amelie (15) mit.

So viel Arbeit und das alles im Nebenberwerb? Der Biberger Sepp lächelt verschmitzt, „ja, da entwickelt sich gerade einiges. Die Telekom will zukünftig kundenfreundlicher werden. Das bedeutet für mich neue Arbeitszeiten – länger in den Abend hinein – und damit unvereinbar mit der Landwirtschaft.“ Aber die Biberger ziehen ihre eigenen Konsequenzen: „Ich hör auf



● so schaut ein Zwiebfeld aus der Perspektive eines Käfers aus

und werde wieder Vollerwerbslandwirt.“ So bekommt TAGWERK einen zuverlässigen Lieferanten von Feldgemüse, und der Bibergerhof eine Zukunft auch für kommende Generationen.

Reinhard Gromotka

### Wärme genießen - Feuer erleben mit einem Grundofen

- hoher Anteil an Strahlungswärme
- staubfreie Wärme (wenig Konvektion)
- schnelle Wärme durch große Sichtscheibe
- geringer Bedienungsaufwand (einmaliges Heizen pro Tag möglich)
- CO<sub>2</sub>-neutral ● geringer Holzbedarf

#### Kachelöfen und Kamine - Grundofenbau Christian Siml

Polding 4 ● 84405 Dorfen  
ch.siml@gmx.de  
Tel.(08082) 949 419, Fax 949 532

Privatpraxis  
für Ganzheitsmedizin  
Gabriele S. Diethmayr  
Fachärztin für



Papiererstr. 8  
84034 Landshut  
Telefon 0871-96 66 821  
Telefax 0871-96 66 823  
www.ganzheitsmedizin-la.de  
praxis@diethmayr.de

Sprechzeiten Montag bis Samstag nach Vereinbarung  
für Berufstätige Abendtermine bis 20 Uhr möglich

**Praxisschwerpunkte:** ● traditionelle chinesische Medizin  
● Biologische Krebstherapie ● Ozontherapie  
● Anti-Aging-Prävention