

Biohof Müller, Stadlhub b. Buchbach



● Eine ideale Hofnachfolge: Thomas Müller junior wird den alterlichen Hof im Vollerwerb weiterführen

Es ist ein schöner Fleck. Der nordöstlichste Zipfel Oberbayerns, die Gegend zwischen Ranoldsberg und dem niederbayrischen Velden, ist voller Buckel und Hügel. In rascher Folge geht's rauf und runter, und wenn man wieder oben ist, dann schweift der Blick an schönen Tagen über Getreidefelder, Maisäcker und Wälder bis zu den Alpen.

Hin und wieder tuckern Traktoren. Kaum Autolärm. Die vereinzelt in der Landschaft verstreuten Weiler und Höfe haben Namen alten Ursprungs: Öd, Harham, Besenbuchbach, Stadlhub.

Noch schöner wäre es, wenn die Bauern nicht ganz soviel Mais anbauen und nicht immer bis zum Straßenrand ackern würden. Oder hin wieder einen Baum oder eine Hecke pflanzen würden.

Umso mehr freut es einen, wenn man von Besenbuchbach kommend nach Stadlhub abbiegt. Am Hang einer Talsenke mit Fisch-

weihern und alten Baumbeständen liegt ein schlichter Bauernhof ohne Golfrasen und den heute üblichen Schnickschnack. Dafür stehen rund um den Hof an die 500 Obstbäume, davon über 300 Hochstammbäume, die gut und gerne 10 Jahre brauchen, bis sie nennenswerte Erträge bringen.

Der 100jährige Großvater

„Mein Vater hat jeden Tag Äpfel gegessen. Auch wenn sie schon ganz alt waren und gar nicht mehr geschmeckt haben. Jeden Tag! Mit 98 Jahren hat er noch täglich gearbeitet. Der war kerngesund. An seinem 100. Geburtstag hat er dem Pfarrer noch sein Lieblingslied vorgesungen: Am Brunnen vor dem Tore. Drei Tage später ist er gestorben. Ganz friedlich eingeschlafen.“

Ein schöneres Leben und einen schöneren Tod kann man sich nicht wünschen. Der Bauer von Stadlhub, Thomas Müller senior, erzählt diese Geschichte aus Überzeugung. Er ist ein gescheiter und humorvoller



● *Die Spezialisierung auf Austernpilze sichert dem Betrieb eine Zukunft*

Mensch, der schon in jungen Jahren erkannt hat, wie alles zusammenhängt: die Kreisläufe der Natur mit den Methoden der Landwirtschaft und der Politik und Gesellschaft.

Angepflanzt hat er die Bäume in den achtziger und neunziger Jahren. Im Jahr der Tschernobyl-Katastrophe hat er zusammen mit seiner Frau Anna den Hof umgestellt, in einer Zeit, wo andere darüber nachdachten, aufzuhören. Unverbesserliche Optimisten sind beide, denn schnell wurde klar, dass auch im Ökolandbau ein Überleben als bäuerlicher Betrieb nur möglich ist, wenn man sich was einfallen lässt und den Mut besitzt, neue Wege zu gehen. So bauen die Müllers nicht nur Getreide, sondern backen im Holzofen selber Brot, fahren auf Märkte und verkaufen ihre eigenen Erzeugnisse: Getreide, Flocken, Brot und Brezen, Müsli, Wurst, Kartoffeln, Obst und Schwammerl.

Austernpilze statt Milchkühe

Bei den Schwammerln handelt es sich um Austernpilze. Sie haben im Betrieb Müller jetzt die Milchkühe abgelöst und sind in-

zwischen der wichtigste Bestandteil im Betriebseinkommen. Zwar entspricht die Umstellung von der Milchwirtschaft auf Austernpilze nicht unbedingt dem Ideal eines ökologischen Betriebs, aber im betrieblichen Interesse war es eine gescheite Innovation.

„Der Hof ist zu klein, um als Milchviehbetrieb überleben zu können“, sagt der gelernte Landwirt Thomas Müller junior. Der Hofnachfolger ist 25 Jahre alt und hat den festen Willen, als Vollerwerbsbauer künftig den Betrieb zu führen. Seine Ausbildung hat er bei Biobauern gemacht, und – klar, den Betrieb will er nur biologisch weiterführen. Aber das mit dem Milchvieh, sagt er, hätte keine Zukunft. Erstens würde ein Stallneubau anstehen, und zweitens würde der Preis für Biomilch immer weiter sinken und er sähe keine Chance, wie er so die Schulden zurückzahlen könnte. Drittens wäre es schwierig, der Partnerin, die als Versicherungskauffrau arbeitet, zu verklickern, dass sie trotz dieser schlechten Aussichten künftig mit ihm in den Stall gehen soll.

Absatz auf kurzen Wegen

Von einem befreundeten Biobetrieb haben sie das Know-how für die Schwammerlproduktion, die Lieferanten- und Kundenkontakte abgelöst. Der Kuhstall wurde geräumt, Kühlräume und ein Packraum mit Büro gebaut. Dann ging es ans Klinkenputzen. Innerhalb kurzer Zeit schaffte es der junge Unternehmer, durch Qualität und überzeugendes Auftreten einen Kundenkreis aufzubauen, der es ihm heute ermöglicht, eine Wochenproduktion von bis zu 400kg Pilzen regelmäßig abzusetzen. „Alles auf kurzen Wegen und an kleine Betriebe“, betont er. Sein Vorteil ist die Frische. Bevor nämlich die über weite Strecken transportierten Pilze des Großhandels die Kunden erreichen, sind seine längst gegessen.

Die kleinen Betriebe müssen zusammenarbeiten, denn auch wenn der Biohandel boomt, profitieren in der Regel nur die großen. Die Biogroßhändler und Biosupermarktketten hätten nicht das geringste Interesse an Kleinproduzenten, bemerkt der

Vater und berichtet von einer Veranstaltung, die er kürzlich besucht hat. Dort hätte ein Manager einer Biosupermarktkette darüber informiert, wie durch die Nachfrage der Supermärkte die Landwirtschaft unterstützt würde. Als er anschließend den Referenten gefragt hätte, ob er Schwammerl liefern könnte, bekam er zur Antwort, dass sie mit kleinen Produzenten logistisch nichts anfangen könnten.

Maschinen wandern nach draußen

Die Produktion der Pilze ist eine Wissenschaft für sich, und Thomas Müller junior ist inzwischen Spezialist. Die Temperaturführung muss stimmen, die Luftfeuchte mit Berieselungsanlagen gesteuert werden. Riesig ist der Platzbedarf. Eine Halle nach der anderen wurde geräumt und immer mehr Ackergerät wanderte ins Freie. Arbeitsaufwändig ist die Ernte, das Abpacken in Kleinbinde (z.B. 200grammweise für Abokisten). Die Reste der in Trauben wachsenden Pilze sind faserige Strünke, und die fressen mit großem Appetit die Kälber und Jungrinder.



● Nach allen Seiten sprießen die Schwammerl aus den Substrat-Ballen

Die Mast und Kälberaufzucht ist ein weiteres Standbein dieses Betriebs. Es ist von der Milchwirtschaft übrig geblieben und durch die Verwertung von Klee und Gras ein wichtiges Glied im ökologischen Betriebskreislauf. Die Tiere sind im Winter im Stall mit Auslauf, die Kälber ab dem Frühjahr auf der Obstwiese und die Jungrinder auf einer biologischen Gemeinschaftsweide der Weidegenossenschaft im benachbarten Petzenham.

Die Wiederkehr des Barometervogels

Wir sitzen an einem Biertisch und schauen über den gepflasterten Hof in das von der Abendsonne ausgeleuchtete Tal mit den Fischweihern. Ob alles so passt, frage ich sie. Mit der Zukunft, mit der Hofnachfolge? Und im großen Einverständnis sagen Vater und Sohn klipp und klar „Ja.“ Dann sagt der Vater: „Bald regnet es, weil der Grünspecht schreit. Den hat es vorher hier nicht mehr gegeben. Aber seitdem so viele Obstbäume da sind, ist er wiedergekommen. Der Grünspecht ist unser Barometer. Wir brauchen keinen andern.“ Dann lacht er.

Mit den Pilzen, den Wochenmärkten, dem Getreide und den Kartoffeln sehen sie ihre Chance. Rundum machen Höfe dicht, weil es keine Perspektiven und oft auch keine Nachfolger gibt, denke ich, und hier sitzt eine Familie, die trotz aller Arbeit und Strukturprobleme zusammenhält und weiß, was sie will. Ein Betrieb mit Zukunft.

Franz Leutner