

Getreidebauer Wolfgang Aicher aus Aich bei Kirchweidach

Roggen, Dinkel, Braugerste und Speisahafer in Bioqualität: Regionale Kooperationen eröffnen neue Perspektiven

Hofporträt von Karin Kleinert, August 2006

Biobauer Wolfgang Aicher aus Kirchweidach im Landkreis Altötting hat sich 2020 auf reinen Getreideanbau spezialisiert. Damit der Betriebszweig gut funktioniert, ist der Landwirt neue Wege in puncto Vermarktung gegangen: Er verkauft seine Bio-Speiseware an regionale Abnehmer, mit denen er und weitere Biobauern feste Kooperationen eingegangen sind. „Nicht an alten Mustern festhalten, sondern über den Tellerrand hinausschauen. Denn da kann man immer was dazu lernen“, lautet Aichers Devise.

Wolfgang Aichers Hof befindet sich im Weiler Aich, der zur Gemeinde Kirchweidach gehört. In einer Chronik aus den 1950/60er Jahren, verfasst vom einstigen Pfarrer von Feichten (Aich gehört zur Pfarrei Feichten), steht geschrieben, dass auf der Hofstelle schon im Mittelalter Roggen und Hafer angebaut wurden. Einen Teil davon, den sogenannten Zehent, mussten die Bauern in Form von Naturalien an die Herren von Schloss Wald an der Alz (Gemeinde Garching an der Alz) abliefern. Insofern habe sich der Kreis quasi geschlossen, findet der Biobauer, denn schon vor mindestens 700 Jahren sei auf den Feldern seiner Vorfahren Getreide gestanden – wie heute auch wieder.

1998 übernahm Wolfgang Aicher den Hof seiner Eltern, die Milchwirtschaft und Ackerbau betrieben. Der gelernte Landwirt war auf der Suche nach einer Nische und entschied sich, sowohl auf Mutterkuhhaltung und Bullenmast als auch auf Bio umzustellen, damals durchaus noch eine Nische, wie er sagt. Den Anbau von Getreide behielt er bei. Seitdem bewirtschaftet der Vollerwerbsbauer die rund 50 Hektar Ackerfläche nach den Kriterien des Naturland-Verbands. Er verzichtet auf Chemie und setzt dafür auf eine natürliche Fruchtfolge mit verschiedenen Arten als Zwischenfrüchte. Seine Rinder verkaufte er an Metzgereien in der Umgebung, das Getreide vermarktete er über Naturland.

2020 wären große Investitionen für die notwendige Renovierung des alten Rinderstalls angestanden, die Wolfgang Aicher nicht riskieren wollte. Nachdem sich über die Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel (ÖMR) schon ein paar Jahre zuvor neue Möglichkeiten für den Anbau und die Vermarktung von Biogetreide eröffnet hatten, entschied er sich, die Rinderhaltung aufzugeben und die Palette an Getreidearten zu erweitern: Neben Roggen und Dinkel auch Hafer und Sommergerste sowie Emmer und andere seltene Arten. Dabei sei er flexibel und richtet sich nach dem Bedarf der Abnehmer, erklärt Aicher.

Der Schlüssel für den Erfolg waren Partnerschaften mit der Schlossbrauerei Stein an der Traun (ab 2014) und in den ersten Jahren auch mit dem Mühldorfer Müsli-Hersteller Barnhouse sowie mit dem Bad Endorfer Familienunternehmen Soto (ab 2020). An die Brauerei liefert Aicher Sommergerste, an Soto, das hochwertige pflanzenbasierte Convenience-Bioproducte herstellt, Speisahafer. Die Firmen schätzen die Erzeugnisse heimischer Biobauern wert und verarbeiten diese ganz bewusst. Somit bleibt die Wertschöpfung in der Region. Eine enge und vertrauensvolle Zusammenarbeit pflegt Aicher auch mit Weiß-Mehl, einer Traditionsmühle in Julbach im Landkreis Rottal-Inn, an die er Roggen und Dinkel liefert und die ein verlässlicher Abnehmer ist. Diese Kooperationen seien fast schon als „Musterpartnerschaften“ zu bezeichnen, sagt Wolfgang Aicher.

Um den Firmen eine gewisse Menge zu garantieren, rief die ÖMR mit mehreren Bauern Erzeugergemeinschaften ins Leben, und zwar die sogenannte Braugersten- und die Hafer-

Liefergruppe. Dadurch haben beide Seiten Planungssicherheit, sofern nicht zunehmende Wetterextreme den regionalen Ertrag insgesamt gefährden. Wolfgang Aicher gehört beiden Gruppen an, in der Hafer-Liefergruppe wurde er zum Sprecher gewählt. Er engagiert sich sehr in dieser Position. Etwa 20 Biobauern aus der ÖMR Waginger See-Rupertiwinkel und der benachbarten ÖMR Inn-Salzach sind in der Gruppe. Man trifft sich zwei- bis dreimal pro Jahr mit den Verantwortlichen des Unternehmens zum Austausch und betreibt Netzwerkarbeit.

Weil Wolfgang Aicher und seiner Partnerin Ingrid Orthuber neben der Produktion gesunder Lebensmittel auch die Verbesserung der Biodiversität ein großes Anliegen ist, nimmt der Landwirt an einem Artenvielfaltsprogramm des Naturland-Verbandes teil: Auf Feldern mit Klee gras, das er wegen der Fruchtfolge, der Bodengesundheit und als Dünger anbaut, lässt er bei jedem Schnitt 10 Prozent am Feld stehen und zwar als Rückzugsgebiet für Insekten und Wildtiere. Dafür bekommt er eine Prämie von Naturland.

Und auch die Nachhaltigkeit kommt in Aich nicht zu kurz, denn ein weiterer wichtiger Betriebszweig ist die Herstellung von Hackschnitzeln aus dem Holz des eigenen, sieben Hektar großen Waldes. Wolfgang Aicher liefert sie an die Waldbauernvereinigung Altötting-Mühldorf, die die Vermarktung übernimmt. Eine weitere gute regionale Zusammenarbeit, die sich bewährt hat.

Biobauernhof Wolfgang Aicher

Aich 1

84558 Kirchweidach

Kontaktaufnahme über Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel: Tel. 08681 / 400537, Mail: oekomodellregion@waging.de