



Die Schwarzbunten haben es Daniela Ried angetan. Sie mäset Ochs, die nach Waldmünchen zum Schlachter gehen.

Fotos: Jasmin Gassner

Chamer Zeitung vom 25.05.2022

# Mit Kümmelschnaps und Kaffeesatz

Daniela Ried ist 23 und Landwirtin mit ganzem Einsatz. Sie baut Gemüse, mäset Ochs und kuriert schon mal selbst ihre Kühe, wenn der Tierarzt keinen Rat mehr weiß.

Von Jasmin Gassner

**Schönau.** Ob sie es nochmal machen würde? Landwirtschaft lernen? Daniela Ried blinzelt und blickt Richtung Himmel, als ob der eine Antwort weiß. Sie zögert. „Also, da bin ich mir grad nicht sicher“, sagt sie. Die 23-Jährige hat ihre Ausbildung auf einem Hof gemacht, jetzt bewirtschaftet sie selbst das elterliche Anwesen, macht ihren Meister und ist beim Maschinenring in Cham als Betriebshelferin tätig.

Ein richtig dickes Pensum, das auf ihren noch jungen Schultern lastet. „Jetzt ist es gerade ein bisschen heftig“, gibt sie offen zu. Freizeit hat sie kaum. Schlaf wenig. „Sogar am Sonntag steht der Papa manchmal in der Früh vor dem Bett und sagt: ‚Heute pflanzen wir an‘. Aber so ist das halt in der Landwirtschaft. Und dann steh ich halt auf.“ Sie grinst.



Die Erdballen sind noch nicht so fest wie beim Gärtner, aber Daniela Ried freut sich trotzdem sehr über ihren Aussatserfolg beim Salat.

## 35 Sorten Gemüse wachsen auf dem Acker

Heute ist wieder Pflanztag. Ried hat nämlich das zweite Jahr in Folge in Gemüse investiert. „Wir bauen auf dem Acker mehr als 35 verschiedene Gemüsesorten an“, sagt sie stolz. In Bio-Qualität und als Direktvermarkter. „Anders haben wir gar keine Chance“, sagt Ried. Sie ist jung, experimentierfreudig und gut informiert. „Von dem Gemüseanbau hab ich gehört, als es darum ging, das Landgenuss-Netzwerk zu stärken“, sagt sie. Also hat sie es ausprobiert – und erst mal ganz viel lernen müssen. Kohlweißling und Erdflöhe lassen grüßen. Trotzdem ist es gut geworden.

„Wir hatten vergangenes Jahr so viel frisches Gemüse, dass wir einen Verkauf ab Hof beziehungsweise Feld gestartet haben.“ Und das war dank Umleitung um Tiefenbach dann ein voller Erfolg. „Also wollen wir heuer noch mehr anbauen.“ Mehr Gemüse, mehr Sorten. Daniela Ried ist zuversichtlich, dass sie die Ernte wieder gut an den Mann bringt. „Jetzt sind wir schon ein bisschen bekannter.“ Spinat und Salat stehen schon prächtig da. Das Gewächshaus voll mit Vorgezogenem, Lauchzwiebeln recken ihre grünen Stängel in den Himmel, die bestellten Acker reichen bis zum nahe gelegenen Wald.

## Jedes Pflänzchen verlangt viel Handarbeit

„Es ist halt viel Handarbeit“, sagt Ried und steckt Salatpflänzchen für Salatpflänzchen in die vorgezogenen Furchen, die ihr Mama Monika reicht. „Den Rest macht der Regen“, sagt sie. Der Mai zeigt sich mit Regen und Sonnenschein bislang recht freigebig. Bestes Pflanzenwetter. In kühlen Nächten schützen lange Bahnen Vlies das junge Gemüse vor



Kuh „Prinzessin“ hat sie Tag und Nacht gepflegt. Jetzt darf sie bleiben.

Frost. Und später vor Erdflöhe und Co. Siehe oben. „Wir haben zum Glück einen guten Mentor“, lobt die Jungbäuerin Michael Simml aus Kalsing. „Er hat uns schon ganz viel gezeigt und Tipps gegeben.“ Vor allem, den Einsatz von „Hakezin“. Bitte was? Daniela Ried lacht und spricht es dann nochmals deutlich aus. Die Wunderwaffe im Bio-Gemüseanbau: Hacke ziehen! Denn aufs Feld kommen weder Mineraldünger noch Pflanzenschutzmittel. „Für gespritzte Tomaten fährt keiner zu uns raus. Die kriegst du in jedem Supermarkt“, ist Ried überzeugt. „Den Gemüseanbau möchte sie sich auch mit einem Bio-Label zertifizieren lassen. „Aber eben nur diesen Betriebszweig“, sagt sie. Kein leichter Weg, aber nicht unmöglich. Von den 35 Hektar, die sie bewirtschaftet, ist die Hälfte Grünland, die Hälfte Acker.

Ried mag es nachhaltig und naturverbunden und sie ist experimentierfreudig. Das zeigt sich schon im Viehbestand. „Fleckvieh



Der Gemüseanbau ist ganz viel Handarbeit – vom Anpflanzen bis zum Ernten. Gut, dass Mama Monika gern und viel hilft.

kann ja jeder“, sagt sie und grinst wieder frech. Auf der Weide tummeln sich also nicht nur bräunlich gefärbte, sondern auch Schwarzbunte und ein Braunvieh, ein paar Stiere und Kalbinnen, aber kein Milchvieh.

Ried macht größtenteils in Ochsen. „Weil deren Fleisch einfach besser schmeckt“, schwärmt sie. „Viel feiner marmoriert.“ Rund 35 Stück Vieh mäset sie, das je nach Wetterlage fast ganzjährig Freilauf genießt. „Und auch wenn es länger dauert, bis ich an den Ochsen was dran hab, dann schauen sie halt hier unsere Bäume noch länger an.“

## Danielas Ochsenfleisch ist sehr gefragt

Die verkauften Tiere gehen ganz ruhig und schonend zum Metzger nach Waldmünchen. Kurze Transportwege sind für Ried ein Muss. Alles andere sei indiskutabel. Das Fleisch vermarktet sie direkt. „Die Ochsen sind meist schon komplett

vor dem Schlachtermin verkauft. Da kriegen wir selbst nichts.“

Nur ein Tier wird den Weg zum Fleischer wohl nie antreten: Kuh Prinzessin, eine Fleckviehkalbin und Danielas Liebling. „Die hatte Lungenentzündung und der Tierarzt hat sie schon aufgegeben“, erinnert sich Ried. Aber nicht sie selbst: „Wir mussten sie dann ein paar Tage lang entlüften, über einen Schlauch in den Pansen, so gebläht war die“, erzählt Ried. Und sie hat nichts mehr gefressen. „Ich hab mich überall umgehört, was ich noch machen kann. Mit Hausmitteln.“ Ried experimentiert mit Kümmelschnaps und schließlich mit Kaffeesatz. „Also so richtig Kuhmaul auf und Kaffee rein.“ Und siehe da: Die Prinzessin „darappelt“ sich. Dank oder trotz der Kaffeekur? Die Landwirtin zuckt mit den Schultern. Egal. Seit der Zeit sind die zwei ein Herz und eine Seele. Und wenn man sie so kuscheln sieht, weiß man, Danielas Berufung ist und bleibt die Landwirtschaft.