



Von Salat bis Kohlrabi: Jeden ersten und dritten Monat wird das Gemüse ab Hof verkauft.

Foto: Stibich

Umbruch auf dem Acker

Chamer Zeitung
vom 06.08.2022

Neue Wege: Familie Stibich baut auf rund 2500 Quadratmetern Gemüse an

Von Stephanie Bucher

Pillmersried. Ob sie's wieder machen würden? Johann Stibich legt den Kopf in den Nacken und grinst. „Ja, schon“, sagt er. Wenngleich der 52-Jährige keinen Hehl daraus macht, dass damit viel Arbeit verbunden ist: Seit 2020 bauen er und seine Familie in Pillmersried Feldgemüse an. Und um das entsprechend vermarkten zu können, haben sie sich vor gut einem Jahr dem Modellprojekt „Digitaler LandGenuss“ angeschlossen.

Familie Stibich, das sind Vater Johann (52) und Mutter Martina (49) sowie die beiden Söhne Tobias (23) und Johannes (17), bewirtschaften den Hof im Nebenerwerb. Zum Betrieb gehören rund 60 Hektar Fläche, eine Kälbinnenmast und eine kleine Biogasanlage. Die haben die Stibichs vor rund 20 Jahren gebaut. „Wir standen damals am Scheideweg“, sagt Johann Stibich, der die Landwirtschaft von seinen Eltern übernommen hat, die sie im Vollerwerb geführt hatten. „Für uns tat sich da die Frage auf, ob wir das so weiterführen wollen oder die Landwirtschaft nebenbei machen.“

Am Scheideweg

Familie Stibich entschied sich für den Nebenerwerb. Und als Alternative zum Kuhstall für Biogas. Doch in zwei Jahren läuft die Vergütung nach dem Erneuerbare-Energien-Gesetz aus. „Wir haben uns frühzeitig Gedanken gemacht, wie es da-



Bauen heuer im zweiten Jahr Gemüse an: Tobias, Johann, Martina und Johannes Stibich.

Foto: Stephanie Bucher

nach weitergehen soll.“ Eine Möglichkeit: nur Getreide anbauen. Das sei aber wirtschaftlich grenzwertig.

Also ging Familie Stibich einen anderen Weg: Sie baute autochthones – sprich regionales – Saatgut an, das dem Erhalt und dem Schutz biologischer Vielfalt dient. 2020 kam dann das Feldgemüse dazu.

„Anfangs haben wir erstmal ganz viel lernen müssen“, gesteht Martina Stibich. Zum Glück haben die Pillmersrieder aber durch das Landkreis-Projekt einen guten

Mentor an ihrer Seite: den Biobauern Michael Simml aus Kalsing. „Er hat uns viel gezeigt und gibt uns immer wieder hilfreiche Tipps. Das ist ganz hervorragend, wenn man von Erfahrungen profitieren kann.“

Denn die Stibichs wollen gar nicht verschweigen, dass sie in Sachen Gemüseanbau kaum Erfahrung hatten. Sie haben zwar versucht, sich bestmöglich einzulesen, aber auch erkannt, dass das im wahrsten Sinne ein weites Feld ist. Jede Kultur sei anders, es gebe „an die 1000 Sachen, die man wissen muss“. Dann kommen noch Bodenbeschaffenheit und Co. hinzu, und nicht immer stimmen die theoretischen Prognosen. „Wir waren fast schon überrascht, was und wie gut das bei uns wächst“, fasst der 17-jährige Johannes die Erfahrungen des ersten Jahres zusammen. Auf mehr als 1000 Quadratmetern baute die Familie sechs verschiedene Kulturen an. In diesem Jahr erweiterte sie nicht nur das Sortiment, sondern vergrößerte auch die Anbaufläche auf rund 2500 Quadratmeter.

Viel Gemüse, viel Arbeit

Mehr Gemüse bedeutet aber auch mehr Arbeit. Und die erfolgt per Hand: vom Pflanzen bis zur Ernte. Vor allem fürs Gießen gehe viel Zeit drauf, sagt Tobias. „Du kannst ja

nicht einfach pflanzen und hoffen, dass es was wird.“ Bedeutet an heißen Tagen: Gießen bis Mitternacht, „rechnen darf man das nicht“. Deswegen wollen die Stibichs demnächst die Bewässerung optimieren.

Eine weitere Herausforderung sei es, die „richtige“ Menge zu ermitteln, findet Martina Stibich. Wie viel baue ich an, was kann ich absetzen? Was mag der Kunde? Um das herauszufinden, setzen die Stibichs auf Vielfalt: Brokkoli, Blumenkohl, Salate, Sellerie, Möhren, Lauch, Zwiebeln...

Zeitintensiv sei auch die Vorbereitung für den Verkauf, der unter dem Dach des Vereins LandGenuss Bayerwald erfolgt. Er vernetzt Erzeuger, Gastronomen und Verarbeiter. Dreimal pro Woche wird das Gemüse seit diesem Jahr vom Stibich-Hof abgeholt und an die Kunden aus der Region geliefert. Ein Teil wird auch bei Rewe in Cham und Edeka in Rötze angeboten. Daneben gibt es aber auch einen Hofverkauf an jedem ersten und dritten Samstag im Monat. „Da bekommt man die meisten Rückmeldungen“, sagt Martina Stibich, die sich anfangs nicht gedacht hätte, dass Salat, Karotten und Co. so gut ankommen und so nachgefragt werden. Viele Kunden kämen mittlerweile regelmäßig, „weil sie merken, dass gelbe Rüben eben nach gelben Rüben schmecken“. Die Verbraucher „denken heimischer“, hat die 49-Jährige festgestellt.

Ein Bio-Siegel trägt das Gemüse vom Stibich-Hof indes nicht. Dabei sind die Jungpflanzen zum allergrößten Teil von der Gärtnerei Weindl aus Grafenkirchen sehr wohl „bio“. „Ganz bewusst holen wir sie nicht irgendwoher“, sagt Johann Stibich. Und deswegen versuche man auch, auf chemischen Pflanzenschutz zu verzichten; Schädlingen wird mit Netzen der Kampf angesagt. Dass dabei nicht immer „das perfekte Gemüse“ herauskomme, sei selbstredend. Oft legt Stibich dann ein nicht so schön (aussehendes) Stück als Dreingabe oben drauf. Denn: „Übrigbleiben – das wäre doch schade.“

Info

Der Hofverkauf findet jeden ersten und dritten Samstag im Monat von 9 bis 11 Uhr in Pillmersried, Haidackerstraße 12, statt. Gemüse vom Stibich-Hof gibt es auch bei Rewe in Cham und Edeka Kohl in Rötze.

DIGITALER LANDGENUSS

Das Projekt Digitaler LandGenuss startete im Januar 2021.

» **Start:** Im ersten Jahr beteiligten sich sieben Landwirte, die auf einer Anbaufläche von rund zwei Hektar rund 35 verschiedene Gemüsesorten angebaut haben. 2022 kamen drei Landwirte dazu, zwei aus dem Vorjahr schieden aufgrund des für sie hohen Arbeitsaufkommens aus.

» **Aktuell:** Somit bewirtschaften dieses Jahr acht Landwirte eine Fläche von rund drei Hektar und werden rund 40 verschiedene Sorten an Gemüse ernten.

» **Ziel** des auf drei Jahre angelegten Projekts ist es, den Selbstversorgungsgrad in der Region zu erhöhen. Mithilfe digitaler Lösungen sollen Erzeuger, Dienstleister und Kunden besser vernetzt werden.

» Der **erste Schritt** war der Einstieg in den regionalen Gemüseanbau. Weiter ist vorgesehen, das Angebot an Lebensmitteln zu erweitern.

» Die **Vermarktung** erfolgt unter dem Dach des Vereins LandGenuss Bayerwald e.V.

- bu-