



Die Gärtnerei Pummerer aus Tinning

Beitrag

Seit über 30 Jahren ist die Gärtnerei Pummerer aus Tinning bei Riedering zuverlässiger Lieferant für biologisch angebautes Gemüse und Obst. Thomas Pummerer, Seniorchef und Vater des heutigen Inhabers, hat den Betrieb zusammen mit seiner Frau Sabine 1986 gegründet. Gleich am Anfang hat es einen massiven Rückschlag gegeben, als nach dem Atomunglück in Tschernobyl das gesamte Gemüse wegen der radioaktiven Verstrahlung untergeackert werden musste. Dennoch ließ sich die Gärtnerfamilie nicht beirren und hat den Plan, ihrer Kundschaft regional erzeugtes und biologisch angebautes Gemüse und Obst zu bieten, erfolgreich umgesetzt.

Mit den Jahren wurden einige Gewächshäuser gebaut, um auch im rauen, oberbayerischen Klima mediterranes Gemüse anbauen zu können. Für ein breites Angebot arbeitet man auch mit anderen Biohöfen zusammen, von denen dann beispielsweise Lagergemüse, Eier und Kartoffeln kommen. Die Äpfel werden von einem Hof am Bodensee bezogen und je nach Saison liefert auch der regionale Großhandel weiteres Gemüse, Obst und Südfrüchte. Gärtnermeister Matthias Pummerer betont: „Klar sorgen wir dafür, dass unsere Kunden ein gutes Angebot vorfinden, aber alles geschieht mit Maß und Ziel. Im Winter wird man bei uns sicher keine Erdbeeren finden.“ Sogar einen Lieferservice gibt es, denn es kommt natürlich der Umwelt zugute, wenn ein vorbestelltes Sortiment von nur einem Fahrer von der Gärtnerei aus zum Kunden gefahren wird, bevor sich jeder Kunde einzeln auf den Weg nach Tinning machen muss. Alle Bestellungen, die bis Mittwoch um 16:00 Uhr per Telefon, Mail oder Fax abgegeben werden, stehen am Donnerstag bei n der Küche der Bestellenden, so das Versprechen. Zusätzlich zu Obst und Gemüse kann man sich in der Lieferkiste inzwischen auch Brote von der Biobäckerei mitbringen lassen. Alle Kunden, die gerne vor Ort kaufen wollen, erhalten alle Produkte natürlich auch im Gärtnerladen der Familie Pummerer, dazu gibt es noch ein sorgfältig ausgewähltes Trockensortiment wie zum Beispiel Müsli, Nudeln, Tees aber auch die unterschiedlichsten Mehlsorten und vieles mehr.

„Wir wollen bei unseren eigenen Produkten die ganze Wertschöpfungskette selbst abdecken.“ erklärt der Gärtnermeister. Als Grundlage werden Erde und Pflanzsubstrate aus Kompost und Torf selbst hergestellt. Die Pflänzchen werden dann aus biologisch erzeugtem Saatgut selbst gezogen. Wenn sie dann gut durchwurzelt im Gemüsebeet landen werden die Pflanzen in der Gärtnerei von Enten vor den

gefräßigen Schnecken beschützt. Die selbstgezogenen Pflänzchen kaufen viele Kunden auch, um im eigenen Garten Gemüse und Kräuter zu ziehen, denn nicht zuletzt durch die Pandemie ist das „Garteln“ wieder schwer in Mode. Und wenn man dann bei einem Plausch mit dem Seniorchef auch noch ein paar gute Tipps abstauben kann, dann kann man sich im Sommer vielleicht über die eigenen schönen Kohlrabi oder leckeren Zucchini freuen.

Text: ks – **Fotos:** Gärtnerei Pummerer

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de













Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Gärtnerei
2. Riedering
3. Tinning