



ELF Erding: Gemüseverarbeitung & Bio-Legehennen

Beitrag

Den Münchner Osten bereiste die Arbeitsgemeinschaft für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AG ELF) Kreisverband Erding. Auf dem Programm stand dabei die Besichtigung eines Gemüseverarbeitungsbetriebs in Ismaning und eines Bio-Legehennenbetriebes in Pliening.

Etwas windig war es beim diesjährigen AG ELF-Ausflug schon, aber dafür hoch interessant. Beim Gemüseverarbeiter „Ismaninger Feldgemüse“ gab es einiges zu sehen und zu erfahren. Neben den Früchten vom Hof des Bruders, werden auch Kraut, Gelbe Rüben, Sellerie und Zwiebeln von anderen Anbauern aus der Region verarbeitet und ganzjährig angeboten. Die Möhren waren zur Abwechslung in den Farben Gelb und Orange im Sortiment anzufinden. Der Seniorchef Franz Soller berichtete über ein zunehmendes Problem beim Finden von Erntehelfern. Ausländische Fachkräfte würden vermehrt die Möglichkeit des Bürgergeldes nutzen, anstatt der durchaus anspruchsvollen Arbeit auf dem Krautfeld nachzugehen. Als Folge davon wurde in neue Erntetechnik investiert, die auch mit weniger Personal bei der Krauternte auskommt. Arbeitslöhne weit über dem Mindestlohn sowie gestiegene Energie- und Kraftstoffkosten sind für ihn starke Gründe, warum Lebensmittel aktuell nicht billiger werden können.

Danach ging es zum Bio-Legehennenbetrieb der Familie Obermaier in Pliening. Der „Windschuasta-Hof“ erzeugt seit einigen Jahren Eier in Bioqualität. Vermarktet werden diese über den eigenen Hofladen und Eierautomaten im Umkreis sowie die Vermarktungsorganisation „Unser Land“. Laut Betriebsleiter Georg Obermaier sind die Hühner eine sinnvolle Ergänzung für seinen biologisch wirtschaftenden Nebenerwerbsbetrieb. So kann das eigen erzeugte Getreide als Futter für die Legehennen verwertet werden. Auch Frühstückseier und Nudeln, aus den eigenen Eiern hergestellt, bietet der Bio-Landwirt an.

Für den AG ELF Kreisvorsitzenden Michael Hamburger ist Regionale Lebensmittelerzeugung das zentrale Thema in unserer Zeit, auch im Hinblick auf die Klimaprobleme. Die kurzen Transportwege der Regionalprodukte sparen große Mengen an CO₂ ein. Kreisrätin Sabine Berger hatte bereits kurz nach ihrem Einzug in den Erdinger Kreistag einen Antrag zum Einsatz regionaler Lebensmittel bei der Außer-Haus-Verpflegung eingebracht. Dies wurde inzwischen auch schon in den Kantinen der Landkreiseinrichtungen umgesetzt. Das gefiel auch der Ehrenkreisbäuerin Elisabeth Mayr, die sich zu

ihrer Amtszeit ebenfalls stark für die heimischen Produkte eingesetzt hat. Der diesjährige AG ELF-Ausflug kam bei allen Teilnehmern sehr gut an. Im nächsten Jahr möchte der AG ELF-Kreisvorsitzende Michael Hamburger wieder einen Ausflug für die Mitglieder anbieten.

Weitere Informationen zur AG ELF à <https://facebook.com/AGELFObb>

Bericht und Bilder: ELF, Michael Hamburger

Bild I: Besuchergruppe bei Franz Soller, Ismaninger Gemüseverarbeitung

– Bild II: Weißkraut zur Verarbeitung

– Bild III: Ehrenkreisbäuerin Elisabeth Mayr und ELF-Kreisvorsitzender Michael Hamburger bei Familie Obermaier (Windschuastahof)

– Bild IV: frisch gelegte Bio-Eier









Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Bayern
2. ELF
3. Erding
4. München-Oberbayern