

Gemüse, Tomaten und Kimchi aus Burgweinting

Burgweinting, 16.08.2021

Wer gründet heutzutage noch einen landwirtschaftlichen Betrieb? Und das ohne EU-Förderung, ohne große Flächen und ohne teure Maschinen? Eigentlich niemand. Im Gegenteil: Über 13.000 Betriebe haben in den letzten 10 Jahren aufgegeben – allein in Bayern!

Um die Eingangsfrage zu beantworten: Es sind unverbesserliche Optimisten. Im Frühjahr 2021 fassten Matthias Sabatier, Dr. Roland Greiner und Dr. Anton Köstlbacher den Entschluss regionales Bio-Gemüse als Produzenten und Direktvermarkter nach den Prinzipien des „Market Gardening“ anzubauen. Damit war die Idee für die „Biogärtnerei Oberpflanz“ geboren.

Matthias Sabatier (links im Bild) ist Geograf und ausgebildeter Öko-Landwirt. Er konnte bereits mit dem Projekt „Treibaas“ im Jahr 2020 Erfahrungen mit Boden und Gewächshäusern vor Ort sammeln. Roland Greiner (rechts) ist Initiator der Solawi Tegernheim, promovierter Biologe und Gemüsevisionär. Anton Köstlbacher ist „Bio-Enthusiast der ersten Stunde“ und unterstützt das ambitionierte Projekt als stiller Teilhaber.

Die ehemalige Gärtnerei Seitz bietet Freilandflächen und Gewächshäuser für den Anbau. „Ohne die Unterstützung von Frau Menauer – der Tochter des Gründers Ludwig Seitz und jetzigen Besitzerin der ehemaligen Gärtnerei - hätte das so schnell und unbürokratisch nicht geklappt“ sagt Matthias Sabatier. Sogar Frau Seitz senior, die auf dem Grundstück wohnt, greift gerne noch mit an und freut sich sichtlich über das neue Leben in der Gärtnerei. Sie hat die Gärtnerei Seitz gemeinsam mit ihrem Mann über mehrere Jahrzehnte aufgebaut.

„Die Klimakatastrophe hat uns dieses Jahr Fluten und Brände in Europa und weltweit beschert. Deshalb fangen wir jetzt vor unserer Haustüre an, indem wir genau hier, direkt in Burgweinting, für uns und alle Regensburger wieder lokal gesunde Lebensmittel ohne lange Transportwege, ohne chemische Spritzmittel und nur mit organischer Düngung anbauen. Und das schmeckt man auch wirklich!“ sagt Roland Greiner.

Infobox: Market Garden (auf deutsch in etwa „Nutzgarten“) ist ein Konzept aus dem 19. Jh., welches durch das Buch „The Market Gardener“ des Kanadiers Jean-Martin Fortier aktuell große Beliebtheit erfährt. Der Gemüseanbau erfolgt regional und nachhaltig in kleinen Betrieben mit viel Handarbeit. Die Gemüsepflanzen werden dicht gepflanzt, um so möglichst viel Ertrag auf kleiner Fläche zu erzielen. Der Boden wird möglichst wenig bearbeitet. Für eine gute Bodenfruchtbarkeit sorgen Kompost oder organische Düngemittel, die regelmäßig auf der Fläche verteilt werden. Es fördert die Artenvielfalt bei geringem Flächen- und Ressourcenverbrauch. Weitere Infos unter <https://oberpflanz.de>



Die Gärtnerei Oberpflanz setzt auf regionale Kooperation. Der Kompost wird von der Fa. Rösl in Dechbetten geliefert und der Rindermist für die über 1000 Tomatenpflanzen vom Biohof Beer in Bernhardswald. „Unser Gemüse dürfen wir erst 2023 als Bioware verkaufen, wir haben die so genannte Erstkontrolle für die EU-Biozertifizierung aber bereits erfolgreich absolviert. Daher dürfen wir auch jetzt schon nur organisch düngen. Gegen die grassierende Tomatenfäule, von der viele Hobbygärtner heuer betroffen sind, verwenden wir Schachtelhalmbrühe.“, so Matthias Sabatier.

Auch an die Gastronomie wollen sie liefern, beispielsweise „Kimchi“, eine ursprünglich koreanische Art Gemüse einzuwecken. Das fermentierte Gemüse schmeckt lecker, leicht säuerlich und ist sehr vitaminreich. im eigenen Hofladen bietet die Gärtnerei bereits eingelegte Zwiebelringe, Zucchini, Karotten, Ringel-Beete und natürlich Tomaten an. „Man kann eigentlich fast jedes Gemüse fermentieren, es gewinnt dadurch an Geschmack, Vitaminen und es hält auch länger“, so Roland Greiner, der sich mit traditionellen und neuartigen Verarbeitungsmethoden für Gemüse beschäftigt.

Seit Juli wird das Oberpflanz-Team von Manfred Klein-Haupt bei der Pflege der über 1000 Tomatenpflanzen unterstützt. Für den eigenen Hofladen ist Lisa Strasser mit im Boot: „Wenn das Angebot gut angenommen wird, planen wir die Erweiterung der Öffnungszeiten“, so Lisa Strasser, „nachdem wir aber dieses Jahr einige Tonnen Tomaten ernten werden, darunter besonders aromatische Sorten wie *Dorenia*, *Golden Crown*, *San Marzano* oder *Berner Rose* freuen wir uns auch über Bestellungen von größeren Abnehmern.“ Das Sortiment im Hofladen wird ergänzt durch viele regionale Lebensmittel, unter anderem die Produkte der ebenfalls ganz jungen Firma „Meiwies“, vier Biolandwirten aus Regensburg, die Mehle und andere haltbare Produkte liefern.

Der erste Großabnehmer steht auch schon auf der Matte: Zoran Saginoski, Inhaber von Soulkitchen Regensburg. Er überlegt in seiner Küche im Prüfeninger Schloßgarten einen großen Teil der Tomaten für sein Kinder-Catering zu verarbeiten. Also muss man wohl schnell sein, wenn man noch frische Tomaten ergattern möchte.

Der Hofladen in der Obertraublinger Straße 1 hat zunächst jeweils Mittwochs von 16:00 – 18.30 Uhr und Samstags 9:00 – 12:30 Uhr geöffnet. Es kann auch per Mail unter hello@oberpflanz.de oder telefonisch unter 0941/46391383 vorbestellt und dann nach Vereinbarung abgeholt werden.

Infobox: Kimchi nennt man in der koreanischen Küche sauer eingelegtes Gemüse. Es wird in Korea ähnlich wie Sauerkraut für den Winter eingemacht. Im englischsprachigen Raum wird es auch fermentiertes Gemüse genannt. Es können verschiedene Gewürze oder Soßen hinzugefügt werden, um besondere Geschmacksnoten oder eine Chillischärfe zu erreichen. Kimchi gilt als sehr gesundes Superfood und ist wegen seines süßlich-sauren, prickelnden Aromas auch in der Spitzengastronomie beliebt. Weitere Infos unter <https://oberpflanz.de/>