

FOTO: PÖTL



**Obst schmeckt und ist gesund:** was für den Menschen gilt, kann für die Angusrinder auf dem Biohof von Matthias Wimmer in Roggern bei Pfarrkirchen nicht falsch sein. Und deshalb haben es die Tiere zur Zeit besonders gut. Sie dürfen den Trester fressen, der gerade in großen Mengen anfällt, denn ihr Besitzer, Landwirt und Fruchtsafttechniker, presst seit Wochen tonnenweise Äpfel, Birnen und Quitten für Saft, Cidre und Most. Die Abfälle werden verfüttert. Das Fleisch der Tiere wird dann im Hofladen verkauft, die Kundschaft schwärmt vom ganz besonders guten Geschmack.

## Termine

### Oberpfälzer Tagung zum Bodenschutz

#### Schwarzenfeld/Lks. Schwandorf

Am 26. November um 9 Uhr findet im Katholischen Jugendheim in Schwarzenfeld eine oberpfälzweite Fachtagung des Fachzentrums Agrarökologie des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Amberg mit dem Thema: gärrest- und gülleffiziente Ausbringungstechnik und ökonomischer und umweltfreundlicher Einsatz.

Themenbereiche: Verbringungsverordnung – Umsetzung in der Praxis; Novellierung der Dünge-Verordnung – mögliche Auswirkungen auf die Landwirtschaft; Langzeitwirkung organischer Dünger (u. a. Erläuterung der Nährstoffwirkung von Stallmist und Gülle sowie einer Stroheinarbeitung auf den Ertrag); Technik in der Oberpfalz. Landwirte mit langjähriger Praxiserfahrung aus den Landkreisen Neumarkt und Schwandorf berichten von Ihren Erfahrungen mit dem Einsatz boden- und umweltschonender Technik bei der Gülleausbringung (Erklärung des effizienten Technikeinsatzes bei der Gülle- und Gärrestdüngung unter Oberpfälzer Verhältnissen).

Die Veranstaltung dauert voraussichtlich bis 16.15 Uhr und wird moderiert durch Josef Rupprecht vom AELF Amberg. Der Unkostenbeitrag beträgt 5 €/Teilnehmer. Zu dieser Veranstaltung sind alle Praktiker und Interessierte herzlich eingeladen. Weitere Informationen erteilt das AELF Amberg, Herr Rupprecht oder Herr Schleicher. Anmeldungen werden erbeten unter 09621-6024-0. Das Programm findet sich im Internet unter [www.aelf-am.bayern.de](http://www.aelf-am.bayern.de). ■

## Verkaufen der Kartoffeln nicht vergessen!

Nach enttäuschender Ernte in der Oberpfalz: Experten warnen vor zu langem „Bunkern“.

**W**enn die Natur nicht mitspielt, dann sind Lieferverträge schnell Makulatur: Einmal mehr mussten die Oberpfälzer Erzeugergemeinschaften für Qualitätskartoffeln und ihre gewerblichen Partner heuer diese Erfahrung machen. Beim Erntegespräch in Waldau (Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab) wurde bestätigt, was sich bereits Mitte des Jahres deutlich abgezeichnet hatte: Die Kartoffelernte blieb angesichts der Wetterextreme 2013 weit hinter den Erwartungen zurück, wobei es speziell die Oberpfalz am härtesten getroffen hat.

Theresia Addokwei, im Fachzentrum Pflanzenbau am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg zuständig für die Fachgruppe Kartoffeln, sprach gar „von der niedrigsten Erntemenge seit der Nachkriegszeit“. Bayernweit lag das Ertragsminus bei 25 Prozent, die Oberpfälzer Erzeugergemeinschaften stehen mit bis zu vier Prozent weniger Kartoffeln noch schlechter da.

Zunächst sorgte das kalte und nasse Frühjahr für eine verspätete Pflanzung, dann litten die Kartoffeln unter Kälte und Nässe, so dass vielerorts die Knollen verfaulten oder nachkeimten. Nachdem die Schädigungen so groß waren konnten die Kartoffeln den Vegetationsrückstand nicht mehr ausgleichen. Nach dem Regen machte dann die große Hitze vor allem den später gelegten

Früchten große Probleme. Neben der Quantität litt aber auch die Qualität, der Krankheitsdruck war hoch, die Krautfäule musste intensiv behandelt werden, Alternaria war vor allem in den südlichen Anbaugebieten der Oberpfalz ein Problem.

Von den insgesamt 6708 Hektar Kartoffelanbauflächen der Oberpfalz entfallen auf den Landkreis Regensburg 4131 Hektar, auf den Landkreis Schwandorf 1284 und auf den Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab 775 Hektar.

Den Gedankenaustausch der Vorsitzenden der Erzeugergemeinschaft



**Hans Lichtinger** von der Firma LiHa in Thalmassing ist trotz schwacher Erträge bei den Speisekartoffeln mit der Qualität zufrieden. Er hofft, dass man die Saison gut überstehen werde.

ten und der Vertreter der regionalen Kartoffelverarbeiter und Vermarkter moderierte Vorsitzender Roman Rupprecht, der zudem als Vorsitzender der EG Waldau eingangs nicht ohne Stolz deren Bestrebungen zur Arbeitserleichterung und Qualitätsverbesserung vor Augen geführt hatte. Sowohl einzelne Mitglieder als auch die Erzeugergemeinschaft selbst haben viel Geld in die Hand genommen und in Rode- und Einlagerungstechnik investiert. Allein der hochmoderne Vollernter, der auf rund 100 Hektar der insgesamt 180 Hektar überzeugend eingesetzt wurde, schlägt mit rund 200 000 Euro zu Buche, weitere 400 000 Euro investierte man in die hochmoderne Sortier- und Lagertechnik der Chipshalle, in der bis zur Weiterverarbeitung die wertvollen Knollen bei einer gleichbleibenden Temperatur, die zwischen acht und zehn Grad liegt, in großen Kisten gelagert werden.

Nun hofft Rupprecht, dass die Ergebnisse der ersten Kampagne – trotz der schlechten Ernte – weitere der 21 Erzeugergemeinschaftsmitglieder überzeugen und auch sie die Arbeitserleichterungen in Anspruch nehmen. 14 haben bereits ernten und sortieren lassen, drei lieferten ihre Ernte noch selbst in Kisten an, die anderen brachten ihre Ernte lose auf dem Anhänger zur Sortierung. Ehrgeiziges Ziel des Vorsitzenden: Schon bald sollen alle Mitglieder von der erheblichen Arbeitserleichterung überzeugt sein.

Abnehmer der Kartoffeln der Erzeugergemeinschaft Waldau ist die Firma Lorenz Snack World in Neuburg vorm Wald, deren Vertreter Hermann Schmied die Waldauer Bestrebungen ausdrücklich lobte und dazu ermunterte, die Anbauflächen für den Qualitätskartoffelanbau zu vergrößern. „Wir brauchen mehr Kartoffel aus der Region“, war sein Credo.

Ulrich Sailer von der Firma Agrodienst Hellkofen, deren Schwerpunkt auf dem Export liegt, bedauerte es, dass derzeit an Bayern viel vorbei laufe. Viele Landwirte wür-



**Josef Irlbacher**, Geschäftsführer der EG Stulln, die Burgis in Neumarkt beliefert. Von dort kommt trotz der mageren Ernte ein klares Bekenntnis zu regionalen Produkten.



**Kartoffel-Experten im Gespräch:** Theresia Addokwei, im Fachzentrum Pflanzenbau am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Regensburg zuständig für die Fachgruppe Kartoffeln, und der Vorsitzende der Gebietsgemeinschaft Oberpfalz der Erzeugergemeinschaften für Qualitätskartoffeln, Roman Rupprecht.



FOTOS: LENZ

**Arbeitserleichterung und Qualitätssteigerung** durch modernste Gerätschaften: In der EG Waldau wurde erheblich in die Technik investiert. Ein Landwirt hat sich diesen hochmodernen Vollernter angeschafft, dessen Kapazität ausreichend ist, die gesamte Ernte der Erzeugergemeinschaft zu bewältigen.

den wegen der schlechten Ernte ihre Produkte bunkern, in der Hoffnung später noch bessere Preise zu erzielen. „Vergesst das Verkaufen nicht!“, war seine Aufforderung, die auch Wolfgang Irlbacher von der BayWa-Kartoffelabteilung in Nabburg unterstützte. Auch er legte den heimischen Kartoffelbauern ans Herz, den

Markt kontinuierlich zu bedienen. Wenn die heimischen Kartoffelbauern zu lange warten werde der Markt vom Ausland bedient.

Auch der Markt mit Speisekartoffeln spürt die schlechte Ernte. Dies verdeutlichte Hans Lichtinger, Chef der Thalmässinger Firma LiHa. Kritisch sah er die frühen Ernteschät-

zungen, was sich gerade heuer gezeigt habe. Während man in den Prognosen von 27 Prozent Einbußen sprach, müsse man bei Speisekartoffeln mit Ausfällen bis zur Hälfte fertig werden. Aber die Ware, die man in den Lagern habe, sei gut und er zeigte sich zuversichtlich, dass man die Saison gut überstehen werde.

Die Firma Südstärke mit Werk in Sünching wird schwerpunktmäßig von den Erzeugergemeinschaften um Regensburg beliefert. Robert Ingerl berichtete davon, dass die Erträge aus dem Vertragsanbau zwischen 65 und 70 Prozent liegen. Zufrieden sei man mit dem Stärkegehalt, der trotz der Wetterkapriolen erfreulich hoch liege.

Hauptlieferanten der Neumarkter Firma Burgis sind die Erzeugergemeinschaften Neumarkt und Stulln, deren Vorsitzender Josef Irlbacher die seit über 25 Jahren bestehende faire Partnerschaft würdigte. Burgis stehen 45 Prozent weniger Kartoffeln, als zu Jahresbeginn mit den Erzeugergemeinschaften vereinbart, zur Verfügung.

Aus der Firmenzentrale in Neumarkt heißt es, dass es gerade in wettertechnisch schwierigen Jahren umso wichtiger sei, einen guten Kontakt zu den Landwirten zu haben und sich über die verbleibenden Möglichkeiten auszutauschen.

Trotz der mageren Ernte kommt ein klares Bekenntnis zur Region: Auch in Zukunft wird man keine Ware aus dem Ausland verarbeiten. Gerade in solchen Jahren zahle sich das seit Jahren getriebene intensive Rohstoffmanagement aus. Allerdings verschweigt man nicht, dass sich die knappe Ernte und die damit verbundene knappe Rohwarensituation auch auf die Preisgestaltung im Lebensmitteleinzelhandel auswirken werde. Es sei von Preissteigerungen auszugehen. „Wir und auch unsere Landwirte hoffen auf Verständnis bei den Verbrauchern, da sie wie gewohnt regionale Kartoffelprodukte bester Qualität erwerben können“, lässt Burgis verlauten.

**Ferdinand Lenz**



**Ulrich Sailer** von der Firma Agrodienst Hellkofen, die sich hauptsächlich mit dem Export von Kartoffeln beschäftigt, appellierte an die Kartoffelbauern, die Ernte nicht zu bunkern.



**Hermann Schmied** von Lorenz Snack World in Neuburg ermunterte die Bauern, die Anbauflächen zu vergrößern: „Wir brauchen Mehr Kartoffeln aus der Region.“



**Wolfgang Irlbacher** von der BayWa-Kartoffelabteilung Nabburg legte den Kartoffelbauern ans Herz, den Markt kontinuierlich zu bedienen und dem Ausland nicht das Feld zu überlassen.

## Kurz und knapp

**Regensburg** Der Bayerische Bauernverband Regensburg nimmt sich des Themas „Organspende“ an. In Zusammenarbeit mit dem Uniklinikum Regensburg werden deshalb zwei landkreisweite Aufklärungsveranstaltungen durchgeführt: Am 19. November um 19.30 Uhr in Hohenchambach im Gasthaus Zur Post und am 21. November um 19.30 Uhr in Barbing im Gasthaus Deutsch. Referent ist Dr. Stephan Hirt vom Uniklinikum Regensburg, es wird aber auch ein Empfänger einer Organspende, dem vor einigen Jahren ein Spenderherz implantiert wurde, anwesend sei und über seine Erfahrungen berichten.

\*

**Neumarkt/Opf.** Mit dem „Neumarkter Lammsbräu Nachhaltigkeitspreis“ werden seit über zehn Jahren Initiativen belohnt, die sich dauerhaft für eine lebenswerte Zukunft engagieren. Einzelpersonen, Vereine, Institutionen, Unternehmen oder Medienschaffende können sich um den mit insgesamt 10 000 € dotierten Preis bewerben. Bis zum 31. März 2014 läuft ab sofort die Bewerbungsfrist, die Preisverleihung findet am 3. Juli 2014 in Neumarkt i. d. OPf. statt. Die Preisträger müssen ökologische und soziale Verbesserungen erreicht haben und eine nachhaltige Wirtschaftskultur fördern. Die Bewerbungsunterlagen finden sich im Internet unter [www.lammsbraeu.de](http://www.lammsbraeu.de).

\*

**Schwandorf** Der Bayerische Bauernverband im Kreis Schwandorf hat ein Sanierungsprogramm für die mittlerweile schon 40 Jahre alten Flurbereinigungsstraßen im Landkreis angemahnt. Dies sei unerlässlich, weil die landwirtschaftlichen Fahrzeuge heute deutlich größer und schwerer seien, so BBV-Geschäftsführer Josef Wittmann. Man sei sich zwar bewusst, dass die Sanierung teuer sei und die betroffenen Gemeinden damit sehr stark belastet würden. Doch auch die landwirtschaftlichen Betriebe als Anlieger der Wege könnten die Kosten der Sanierungsmaßnahmen nicht schultern. Es wäre daher sinnvoll, ein staatliches Förderprogramm aufzulegen.

\*

**Cham** Die Bioenergie-Region Straubing-Bogen lädt am 4. Dezember um 19 Uhr zusammen mit ihrem Kooperationspartner, dem Landkreis Cham, zu einem Vortragsabend ins Landratsamt Cham ein. Dabei werden Chancen und Möglichkeiten für erneuerbare Energien am Beispiel der Reststoffvergärungsanlage „Bioenergie Zellertal“ aufgezeigt. Die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldung bis spätestens 29. 11. bei den Kreiswerken Cham (per E-Mail an [matthias.wiedemann@lra.landkreis-cham.de](mailto:matthias.wiedemann@lra.landkreis-cham.de), per Fax an 09971-845-068 oder telefonisch unter 09971-78-568).