

Mittwoch, 25. März 2020, Münchner Merkur - Nord / Termine

Vom Acker in den Einkaufskorb

Frisch, regional und vor Ort: Kunden-Ansturm auf Hofläden im Landkreis – „Brauche keinen Supermarkt“

VON BERT BROSCHE



Landkreis – „Wir machen seit Tagen rund um die Uhr nichts anderes, als Kartoffeln in Säcke abzapacken – trotzdem ist ständig alles ausverkauft“, berichtet Landwirt Thomas Unterbichler aus Grasbrunn. Gleiches gilt für die täglich über 500 Eier – trotz des stolzen Preises von 35 Cent je Stück. „Kaum haben wir sie in unsere Verkaufshütte oder -kiste gelegt, sind sie auch schon wieder weg.“

So wie Unterbichler geht es vielen Landwirten im Landkreis, die ihre eigenen Waren am Hof verkaufen. Die Kunden kaufen, was vom Acker oder aus dem Garten kommt.

Martin Vitzthum aus Kirchheim hat den seit dem Jahr 2000 brachliegenden Bauernhof seines Großvaters 2019 reaktiviert, nachdem er seine Landwirtschaftslehre beendet hatte. „Wir haben selber nur noch 15 Hektar, da baute ich Kartoffeln an, um zu sehen, ob es klappt“, sagt Vitzthum. Im

Frühjahr 2019 säte er vier Kartoffelsorten, fest- und halbfestkochende, eine mehligke. „Ich hatte keine Ahnung, ob es eine Nachfrage gibt.“ Er stellte vor seinen Hof, direkt neben dem Rathaus, eine kleine Holzhütte, in der man die Kartoffeln in 2,5- oder 3,5 Kilo-Säckchen kaufen und das Geld ehrlich in eine kleine Kasse werfen kann. „Das lief von Anfang an gut – doch seit etwa zehn Tagen explodiert die Nachfrage geradezu.“

Ausgerechnet die beliebteste Sorte „Sissi“ ging ihm als Erstes aus, „das ist sehr ärgerlich“, sagt der Jung-Landwirt, der heuer eigentlich an der Landwirtschaftsschule in Erding seinen Meister machen wollte. Doch da die nun auch auf unbestimmte Zeit dicht ist, weiß er nicht, wie es weitergeht. Aktuell bereitet er sich auf die Aussaat der Frühkartoffeln vor, im Verkaufshüttchen verspricht er den Kunden bereits die Sorten „Glorietta“ und „Alexandra“ ab Juli. „Ich bekomme so tolle Rückmeldungen von den Kunden, die sich durch Corona auf unsere hohe Qualität aus der Region rückbesinnen und sehen, was wir anbauen und anbieten“, sagt Vitzthum. Das ist für ihn die ideale Partnerschaft zwischen Landwirten und Verbrauchern. „Hoffentlich bleiben uns die Kunden nach der Krise treu und kaufen dann nicht wieder im Supermarkt Billigstprodukte.“

Die Nachfrage-Steigerung kann Sonja Dirl vom Gasser-Hof in Heimstetten bestätigen. „Die Leute kaufen auf Vorrat Kartoffeln in großen Mengen.“ Immer nur ein Kunde betrete dabei die Verkaufshütte, „so bleibt der nötige Abstand gewahrt“, sagt Dirl.

Bei Thomas und Stefanie Unterbichler in Grasbrunn sind es neben den Kartoffeln die Eier ihrer freilaufenden Hühner, die eine ungeheure Nachfrage erfahren. „Wir haben 720 Hühner in drei fahrbaren Ställen. Jedes Jahr wurde die Nachfrage größer – leider hat auch der Habicht unsere Ställe nun entdeckt“, berichtet Thomas Unterbichler. Maximal 45 Minuten nach dem Bestücken der Hütte sind täglich über 500 Eier immer weg. Bislang machten sie aus den

Übriggebliebenen Nudeln, „aber das ist gar nicht mehr möglich“, sagt Ehefrau Sabina.

Auch auf dem „Grünerhof“ in Ismaning brummt das Geschäft. Werden die Regale und Gemüseboxen einmal am Tag aufgefüllt, kommen die Mitarbeiter gar nicht mehr hinterher. Egal ob Eier, Kartoffeln, Salate: Lara Beccalli ist ständig am Pendeln zwischen dem Lager und der Verkaufshalle, die von dem Ausmaß einer großen Doppelgarage ähnelt. Es stehen auch zwei Selbstbedienungs-Kühlschränke darin mit Bio-Eiern, Heumilch, Joghurt, ungespritzten Zitronen und dem „Geheimtipp“: selbst gemachter Ingwer-Honig mit Orange. Das soll das Immunsystem stärken. „Der letzte Samstag war superanstrengend, wir waren zu dritt nur am hin- und herrennen, mussten bereits weit vor Mittag bei benachbarten Bauern nach Waren nachfragen. Es ist ein Wahnsinn.“ Beccalli hofft, dass die Nachfrage auch nach Corona anhält, „sich die Kunden auf das Regionale weiter besinnen“.

So wie Stammkundin Tanja Richter, die sowieso regional einkauft. „Ich brauche keinen Supermarkt, wenn mir ein Bauer direkt vor Ort beste Qualität liefert.“ Bezahlt wird beim Grünerhof selbstständig, alles ist stückweise oder in kleinen Mengen ausgezeichnet, einen Kassierer gibt es nicht. „Fast alle Leute sind ehrlich, rechnen zusammen und stecken das Geld in die Kasse“, sagt Beccalli.