

GEWERBE & STRUKTUR

Die Grenzkontrollen schaden dem Handel

Bad Reichenhall. Die Grenzkontrollen seit fast zwei Wochen haben massive Auswirkungen auf den Einzelhandel in der Grenzregion. Anni Klinger vom Wirtschaftsforum (WIFO) Freilassing beziffert den Umsatzrückgang mit rund 50 Prozent. „Wir leben hier von österreichischen Kunden, und bei Wartezeiten an der Grenze von bis zu zwei Stunden überlegt sich der eine oder andere Kunde natürlich den Einkauf in Bayern.“ Oberbayerns IHK-Präsident Eberhard Sasse ist zuversichtlich, dass die Wirtschaft es schafft, die Asylbewerber zu qualifizieren. „Allerdings wird die Politik auch Wohnraum schaffen und dabei die eine oder andere Vorschrift über Bord werfen müssen.“ Das Thema „Flüchtlinge“ sollte die IHK-Sitzung im Berchtesgadener Land eigentlich nicht dominieren, tat es am Ende aber doch. „Wie beim Fußball haben wir auch jetzt 80 Millionen Politiker, die alles besser wissen“, stellte die IHK-Vorsitzende im Landkreis, Irene Wagner, fest. Die *Heimatzeitung* berichtete bereits ausführlich in Lokalteilen im Berchtesgadener Land. – hw

TIPPS & TERMINE

Forum zu Familie, Beruf und Karriere

München. IHK und bayerisches Sozialministerium bieten am 1. Oktober in der IHK-Akademie in der Orleansstraße 10 ein Forum unter dem Motto: Familie, Beruf, Karriere – Partnerschaftlich für Mütter und Väter. Das Forum im Kontext mit dem „Familienpakt Bayern“ dauert von 9.30 bis 16 Uhr. In Fachforen werden Themen behandelt wie „Unternehmensstrukturen optimieren“, „Karrieremodelle für Eltern“ oder „betriebsnahe und betriebliche Kinderbetreuung“. Details, Programm und Anmeldung im Internet unter: www.muenchen.ihk.de mit Webcode: 6724 – ede

„Expo Real“ heuer

Für feinste Küche: Knoblauch aus dem Innviertel

Beim Mayr z' Wolfing: Hühner für des Kaisers Gaumen – Rund 65 Tomaten- und über 50 verschiedene Knoblauchsorten

Ostermiething. Die Ernte ist eingebracht. In wenigen Tagen werden die neuen Kulturen angelegt. Mit seiner Erfahrung im Anbau und der Vielfalt der Sorten hat Wolfgang Mayr mittlerweile eine Alleinstellung weit über das Innviertel, Salzburg und die bayerischen Nachbarkreise hinaus. Auf einer Fläche von rund 1000 Quadratmetern kultiviert der Biobauer rund 50 verschiedene Sorten Knoblauch, den er mit seiner Familie auf der Salzburger Schranne nicht weit vom Mirabellgarten vor der Andräkirche und im Hofladen an der Straße von Ernsting nach Gundertshausen verkauft.

Nachhaltige Landwirtschaft hat Tradition auf dem Hof. Knoblauch in allen erdenklichen Variationen und einem Jahresertrag von derzeit etlichen Tonnen ist nur eins der vielen Standbeine, auf die Wolfgang Mayr, gelernter Metzger und Bauer aus Leidenschaft, und seine Frau Beth, ihre Landwirtschaft stellen. Vor knapp acht Jahren ist der Innviertler aus Amerika auf den elterlichen Hof in Wolfing bei Ostermiething im Salzahtal, in Blickweite zur bayerischen Grenze, zurückgekehrt – mit ihm seine Frau, die er in den USA kennen gelernt hatte.

„Mit unserer biologischen Landwirtschaft bauen wir auf das Erbe der Eltern und Großeltern auf“, sagt Wolfgang Mayr. Die hatten den Hof als bäuerliche Landwirtschaft geführt, mit Milchvieh und mit Schweinen, Getreide, Obst, Geflügel, einer kleinen Pension mit Wirtshaus, Schlachthaus und gut eingeführtem Hofladen.

Das Angebot haben die Nachfolger umgebaut. Es gibt keine Kühe mehr, aber die mit Getreide aus eigenem Anbau gefütterten Schweine und das EU-zertifizierte Schlachthaus am Hof sind ein wichtiges Standbein. Fleisch, Ge-



Fein säuberlich sortiert, von Hand gereinigt und luftig in Kistchen gepackt sind die Knoblauchknollen auf dem Lagerboden beim Mayr z' Wolfing fertig für den Verkauf auf dem Markt. – Fotos: ede

oder worauf man im Gemüseanbau achten sollte.

Unter dem Hollerbusch im Garten scharren „Sulmtaler Hühner“ und „blaue Puten“. Beides sind selbsterzogene Haustierrassen und vom Aussterben bedroht. „Wir züchten sie auf unserem Hof, erhalten und pflegen damit nicht nur den Genpool“, sagt Wolfgang Mayr, sondern bieten unseren Kunden auch eine Alternative zu den Allerweltsnackmitteln aus dem Supermarkt.

Die Sulmtaler Hühner stammen ursprünglich aus der Steiermark.

reits Erfahrungen mit Permakulturen und „organic food“, wie biologischer Landbau dort genannt wird, gesammelt hatte. Die Besinnung auf die Tugenden bäuerlicher Landwirtschaft und nachhaltiger Lebensmittelproduktion habe dort eine längere Tradition als bei uns im deutschsprachigen Kulturraum, sagen Beth und Wolfgang, auch wenn das Klischee ein anderes sei.

Viele Einwandererfamilien hätten sich über Generationen mitgebrachtes Gemüse aus den Herkunftsländern gezogen und so eine große Vielfalt geschaffen und erhalten, die sich inzwischen größerer Wertschätzung erfreut, als das noch in Europa der Fall ist. Immerhin gibt es hier inzwischen die „Arche Noah“ (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung; im Internet: www.arche-noah.at), bei der sel-

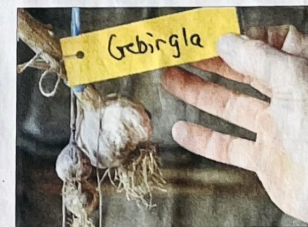
Wer kultiviert alte Knoblauchsorten?

„Und wer mir eine Freude machen will oder sich selbst für Knoblauch interessiert, der ist herzlich eingeladen, mir ein paar Pflanzen aus einer eigenen Kultur zu bringen“, sagt Wolfgang Mayr, um zu probieren, ob und wie sie sich zur Vermehrung eignen. – ede

Knoblauch aus dem Supermarkt, „der schmeckt doch oft wie abgestandene Nachtkaust“, hatte sich Wolfgang Mayr früher oft geärgert. Kein Wunder. Oft wird er vom anderen Ende der Welt zu den europäischen Märkten transportiert, ohne dass die Kunden wissen, wie er angebaut oder gedüngt wird. Im eigenen Anbau hat die Familie Mayr vor sieben Jahren klein angefangen, mit wenigen Sorten, um erste Erfahrungen zu sammeln.

Geerntet wird im Juni. Die ganze Familie und Nachbarn helfen mit, die Knoblauchstauden einzubringen. Zu Büscheln gebunden werden sie, säuberlich nach den verschiedenen Sorten getrennt, und auf dem luftigen und eigens umgebauten Heuboden zum Trocknen aufgehängt. Hier wird später sortiert, welche Knollen in den Verkauf gehen und welche zur Nachzucht und Vermehrung dienen.

Zum Verkauf kommen die Knollen in der Regel erst in der vierten Generation, wenn sich eine Sorte im Wuchs und Geschmack bewährt hat. Zur Vermehrung werden stets die größten Zehen ausgewählt. Mittlerweile sind nicht nur europäische und amerikanische, sondern auch asiatische Sorten



„Gebirgla“ – aktuell die seltenste Sorte mit nur wenigen Exemplaren zur Vermehrung.



Die Sorte „Korea“ aus Asien und ...

Uhr. In Fachforen werden Themen behandelt wie „Unternehmensstrukturen optimieren“, „Karriere-Modelle für Eltern“ oder „betriebsnahe und betriebliche Kinderbetreuung“. Details, Programm und Anmeldung im Internet unter: www.muenchen.ihk.de mit Webcode: 6724 – ede

„Expo Real“ heuer mit 1653 Ausstellern

München-Riem. Auf 64 000 Quadratmetern präsentieren vom 5. bis zum 7. Oktober in der Neuen Messe in Riem 1653 Aussteller auf der „Expo Real“ ihr Angebot rund um Immobilien und Investitionen. Erwartet werden rund 37 000 Teilnehmer aus 74 Ländern und rund 400 Experten im Konferenzprogramm. Die Messe versteht sich als größte B2B-Fachmesse in Europa und verspricht „beste Bedingungen für effizientes Networking“. Weitere Details im Internet: www.exporal.net – ede

Jagd- & Fischmesse mit Niederbayern-Schau

Landshut. Die Niederbayern-Schau im Messepark Landshut bildet bis zum 4. Oktober das breite Spektrum des Wirtschaftslebens im Großraum Landshut ab. Begleitet wird sie vom 1. bis zum 4. Oktober von der internationalen Fachmesse Jagd, Fisch & Natur. Zimmerer, Dachdecker, Friseur, Steinmetze, Schreiner und Maßschneider werden an Ständen mit Werkstattcharakter ihr Handwerk erlebbar machen. Eine zentrale Rolle auf der Niederbayern-Schau spielt auch die Landwirtschaft. Internet: www.kinold.de und www.niederbayernschau.de – ede

eCartec: Weltleitmesse für Elektromobilität

München-Riem. Die eCarTec als Weltleitmesse für Elektro- und Hybridmobilität erwartet vom 20. bis zum 22. Oktober in der Neuen Messe in Riem wieder rund 12 000 Fach-Besucher aus aller Welt. Im vergangenen Jahr waren rund 460 Aussteller aus 28 Ländern und 11 864 Besucher aus 56 Ländern auf der eCarTec in München. Die Messe zeigt Elektrofahrzeuge, Speichertechnologien, Antriebs- und Motortechnik und beschäftigt sich zusätzlich mit den Themen Energie, Infrastruktur und Finanzierung. Details im Internet: www.ecartec.com – ede



Hier zeigt Wolfgang Mayr eine reife und sehr schmackhafte Tomate der Sorte „Tante Ruby“ mit grüner Reife-Farbe.

flügel, Kaninchen, Würste und G'selchtes aus der eigenen Räucherammer am Hof sind wichtige Produkte. Innviertler Bauernspeck ist in Salzburg ebenso gefragt wie bei Stammkunden aus Bayern, die sich auf der Fahrt zu den Innviertler Seen mit Proviant eindecken. Im Herbst runden Birnen, Bauernäpfel von alten Sorten und selbst Weintrauben das Sortiment ab.

Das Gasthaus ist aufgegeben. Allerdings wird im kommenden Jahr voraussichtlich eine kleine Wohnung für Urlauber auf dem Bauernhof angeboten. „Wir wollen den Hof nachhaltig entwickeln“, sagen Beth und Wolfgang, „nichts überstürzen und auch nicht mehr anbieten, als wir wirklich leisten können.“ Dabei hält das nachhaltige Wirtschaften viele Facetten und Überraschungen für Kunden und Gäste bereit. Nichts ist alltäglich, obwohl es altvertraut und bodenständig erscheint. Wenn es die Zeit zulässt und sich Interessenten finden, dann denken Wolfgang und Beth auch daran Kurse für Selbstversorger auf dem Hof anzubieten: Wer weiß heute noch, wie man Geflügel oder Hühnchen schlachtet,

genem Anbau gestattet. Schwärze und das EU-zertifizierte Schlachthaus am Hof sind ein wichtiges Standbein. Fleisch, Gemüse und Kräuter werden ausschließlich aus dem Supermarkt.

Die Sulmtaler Hühner stammen ursprünglich aus der Steiermark.

ten sich über Generationen mitgebrachtes Gemüse aus den Herkunftsländern gezogen und so eine große Vielfalt geschaffen und erhalten, die sich inzwischen größerer Wertschätzung erfreut, als das noch in Europa der Fall ist. Immerhin gibt es hier inzwischen die „Arche Noah“ (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung; im Internet: www.arche-noah.at), bei der selten gewordenen Samen zur Nachzucht zu beziehen sind.

Aktuell weiß gerade Tochter Maya auf einem einjährigen Arbeitsaufenthalt in den USA, um dort Erfahrungen in nachhaltiger Landwirtschaft und Gemüse-Kultur zu sammeln. Es könnte schon sein, sagt Wolfgang Mayr, dass sie neue Impulse mit auf den elterlichen Hof bringt, und dass künftig mehr Gemüse auf den Feldern um den Hof in Wolfing bei Ernsting angebaut wird – in Ergänzung zu den unterschiedlichen Knoblauchsarten und den rund 65 verschiedenen Sorten an Tomaten, die bereits jetzt für den Eigenbedarf und für die Kundschaft am Hof und auf der Schranne produziert werden.

Seit dem Beginn der Tomatenkultur und eigenen Nachzucht haben er und seine Frau mit wohl über 200 verschiedenen Sorten experimentiert, erzählt Wolfgang Mayr. Auf Dauer kultiviert wird jedoch nur, was gut mit Boden und Klima zurecht kommt.

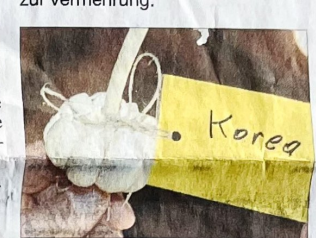
Die Vielfalt ist dennoch überzeugend. Kleine und große Früchte, kugel- und birnenförmige, läng-

liche und herzförmige wachsen ebenso in den Tomatentunneln wie rote, gelbe, lilafarbene, schwarze oder grüne, die eher aussehen wie kleine Melonen, aber hervorragend nach Tomate schmecken.

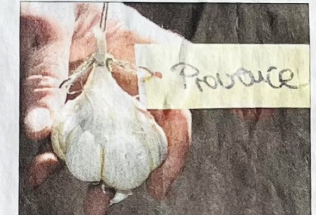
Diese Vielfalt und die Bewahrung der alten Sorten und ihres jeweils einzigartigen Geschmacks sind es, was Wolfgang Mayr begeistert. Und seine Frau gesteht in einer Mischung aus Amerikanisch und Innviertler Bairisch: „My paradise is mei Paradeiser-Tunnel“.

Etwa zeitgleich mit den verschiedenen Tomatensorten begannen die beiden mit der Kultur von Knoblauch. „Dazu gab es bei uns eigentlich keine Erfahrung“, erinnert sich Wolfgang Mayr. Knoblauch sei zwar immer in kleinen Mengen in Bauerngärten als Gewürzpflanze gewachsen, aber im größeren Stil sei er seines Wissens im Voralpenland nirgendwo kultiviert worden. Dabei könnten selbst Sorten aus tropischen Ländern die Kälte gut vertragen, zumal die Urform der Pflanze aus dem Süden Russlands und aus Georgien stamme.

Nicht einmal Fachliteratur sei in deutscher Sprache allzu üppig vorhanden, ergänzt er. Hier konnte er auf seine Erfahrung in den USA und die dort reichlich vorhandene Fachliteratur zurückgreifen, denn Einwandererfamilien hatten dort ebenfalls über Generationen ihre Liebe zu den gesunden Pflanzen gepflegt.



Die Sorte „Korea“ aus Asien und ...



„Provence“ aus Südfrankreich gedeihen beim Mayr z'Wolfing im Innviertel prächtig.

aus Korea und selbst aus Thailand im Angebot. Nicht nur in Form und Farben, auch im Geschmack weiß der Kenner die feinen Nuancen für die Küche zu schätzen.

Die seltenste Sorte, die in der neuen Saison mit Steck- und Aussaatzeit im Oktober zum Anbau kommt, nennt Wolfgang Mayr „Gebirgla“. Ein Bergbauer hat ihm ein paar Zehen geschenkt, die sich jedes Jahr in seinem hoch in den Alpen gelegenen Gärtchen vermehrt haben. – ede



„Sulmtaler Hühner“ und „blaue Puten“ sind alte Nutztierassen, die sich nicht für die Massentierhaltung eignen und deshalb vom Aussterben bedroht sind. Ursprüngliche Heimat der „Sulmtaler“ ist die Steiermark. In den Küchen und auf den Tischen der Habsburger in Wien und selbst bei Kaiser Napoleon Bonaparte waren in Paris sie einst wegen ihres Fleisches hoch geschätzt.