



*Gesundes aus der Öko-Kiste.
Evelyn Demmler und Daniel Oettermann
haben in wenigen Jahren im
Ostallgäu ihren eigenen
Demeter-Betrieb aufgebaut.*



Vom Feld
auf den Tisch



Im Hofladen erwartet Kunden ein großes Angebot an Obst und Gemüse. Evelyn und Samuel bei der wohlverdienten Mittagspause.

Auf einer Fläche von fünf Hektar Freiland und 3.500 m² Gewächshaus bauen Evelyn Demmler und Daniel Oettermann bei Aitrang saisonales Gemüse nach biologisch-dynamischen Richtlinien an. Dafür braucht es einen großen grünen Daumen, viel Wissen über diese spezielle Anbaumethode und zwei Herzen, die miteinander für die Natur und ökologische Lebensmittel schlagen.

Neben einem herrlichen Bergblick stechen die prallen roten und grünen Salatköpfe ins Auge, die in Reih und Glied auf ihre Ernte warten: Kopfsalat, Batavia, Eichblatt, Lollo Rosso ... das macht schon beim Ankommen auf dem Grasser Hof richtig Lust auf eine große Schüssel Rohkost. Dazu passend warten im eigenen kleinen Hofladen – hübsch drapiert auf Regalen aus altem Stadelholz – leckere Öle, Essige, Kräuter und feine Weine. Drinnen riecht es würzig frisch, draußen erdig herb und nach viel Arbeit.

Das mit der vielen Arbeit wusste Daniel Oettermann aber schon, als er 2008 gemeinsam mit dem Hofbesitzer Gottfried Moser eine Betriebsgemeinschaft gründete und begann, den ersten halben Hektar auf Pacht nach biologisch-dynamischen Richtlinien zu bewirtschaften. Schließlich kennt sich der gebürtige Nordhesse aus mit dem ökologischen und im speziellen mit dem biologisch-dynamischen Anbau.

Mit ganzer Kraft voraus

Aufgewachsen und teilweise auch ausgebildet auf dem väterlichen Demeter-Hof bei Kassel, hat er schon vom ersten Augenblick an den Demeter-Anbau miterlebt und erfahren. Zu Hause auf dem Eschenhof wuchs Daniel in einer Welt auf, in der man viel Wert auf die natürlichen und rhythmischen Zyklen von Mensch und Natur legte. Doch ohne die Unterstützung seiner

Lebensgefährtin Evelyn hätte er den Schritt zum Gemüseanbau im Allgäu wohl nicht gewagt.

Weil beide begeistert anpackten und voller Tatendrang steckten, eröffneten sie zeitgleich mit den ersten Ernten im Sommer 2008 einen Bio-Supermarkt in Marktoberdorf. Hier verkaufen sie seitdem sowohl ihr eigenes Gemüse als auch das befreundeter Bio-Gärtnereien und versorgen gleichzeitig die Region mit einem einzigartigen, vielseitigen Sortiment. Unterstützt werden sie dabei von ihrer Freundin Edith Fendt. Dass alle drei auf einem Bauernhof groß geworden sind, ist nur eines der vielen verbindenden Elemente des Gründerteams. Evelyn, die gebürtige Ostallgäuerin aus Stöttwang, lernte Daniel 2003 während eines Praxissemesters im Rahmen ihres Studiums zur Sozialwirtin kennen und lieben. Wer beiden gegenüber sitzt und ihnen eine Weile zuhört, versteht rasch, was sie anei-



Daniel ist zufrieden mit dem Wachstum der Paprikas, die je nach Reifegrad ihre typische Farbe entwickeln.

Die Marke Demeter

Produkte, die das Markenzeichen »Demeter« tragen, werden ausschließlich nach biologisch-dynamischen Richtlinien erzeugt oder bestehen aus mindestens 90 Prozent Demeter-Rohstoffen. Die Prinzipien dieser Anbaumethode basieren auf den anthroposophischen Impulsen und der Gedankenwelt von Rudolf Steiner, die er 1924 im landwirtschaftlichen Kurs den interessierten Bauern vermittelte. Er sah die Landwirtschaft als Teil des gesamten Kosmos – begründet in der Idee, dass

alles Sichtbare und Unsichtbare miteinander verbunden ist und aufeinander einwirkt.

Neben der jährlichen EG-Bio-Kontrolle und einer Kontrolle vom Demeter-Verband gibt es zusätzlich ein sogenanntes Anerkennungsgespräch mit zwei Demeter-Landwirten aus der Umgebung. Als Öko-Pionier mit 80-jähriger Erfahrung nimmt der älteste Bioverband Deutschlands »die Qualitätsführerschaft im Bio-Bereich« ganz selbstbewusst für sich in Anspruch.

inander schätzen und brauchen. Daniel, der voller Energie steckt und immer wieder neue Ideen entwickelt, verliert in seiner Begeisterung gelegentlich den Blick für das Leistbare. Evelyn, die mit ihrer herzlich ruhigen Art den Überblick behält, sorgt dafür, dass der kleinen Familie ausreichend Zeit und Ruhe füreinander bleiben.

Dynamisches Wachstum, ganz biologisch

Während Daniel uns eine Besichtigungstour über das weitläufige Gelände gibt, tobt der vierjährige Johannes ausgelassen mit einem Freund über die Feldwege und kann es kaum erwarten bis er zur nächsten Traktorfahrt mit seinem Papa aufbrechen kann. Der einjährige Samuel mag es da noch

gemütlicher. Er lässt sich von seiner Mama im Buggy schieben und schaut mit wachen Augen, was sein großer Bruder so treibt. Das erste Foliengewächshaus hat Daniel 2009 auf eBay ersteigert – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit und budgetgerecht. Schnell war klar, dass die noch überschaubare Ernte bei den Bioläden und Gaststätten in der Umgebung wie auch bei den Hofladenkunden Absatz findet. Das Regionalbewusstsein der Allgäuer faszinierte und motivierte Daniel von Anfang an. Selbst die krummen Gurken wurden von einem bekannten Gastronom wegen ihrer Qualität gerne genommen. 2011 kamen zwei Thermogewächshäuser und zwei Folientunnel dazu. Alle werden mit der Abwärme der Biogasanlage von Hofbesitzer Gottfried Moser beheizt.

Und weil die strengen Demeter-Richtlinien den Einsatz von Insektenvernichtungsmitteln verbieten, setzt Daniel bei Schädlingsbefall in den Gewächshäusern auf tierische Helfer: Winzige Nützlinge, meist Insekten, halten als natürliche Gegenspieler Läuse, Spinnmilben oder weiße Fliegen in Schach. Mit großem Appetit vertilgen Nützlinge wie Florfliegen, Raubmilben oder Erzwespen die lästigen kleinen »Pflanzenkiller« und sorgen so für ein ökologisches Gleichgewicht. Bei starkem Befall müssen aber alle mithelfen. Dann heißt es mit der Hand die unliebsamen Gäste abzusammeln. Im Freiland wird der Salat zum Schutz vor Schnecken auf kompostierbare Maisfolie gesetzt. Diese dient gleichzeitig als wertvoller Verdunstungsschutz. Von oben schirmen sogenannte Kulturschutznetze



Ökologischer Landbau in Bayern

Bayern ist Spitzenreiter! Denn fast ein Drittel aller Öko-Betriebe (7.300) in Deutschland wirtschaften hier – auf einer Fläche von knapp 230.000 Hektar, so das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Rund 80 Prozent dieser vermarktenden Höfe haben sich den bayerischen Verbänden Demeter, Bioland, Naturland oder Biokreis angeschlossen, die wiederum unter der »Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e.V.« (LVÖ) organisiert sind, um ihre Interessen gemeinsam voranzubringen.

Nicht immer ist es für den Verbraucher einfach, zwischen den verschiedenen Qualitätssiegeln zu unterscheiden. Allen gemeinsam ist jedoch, dass sie die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung für Bio-Lebensmittel bei weitem übertreffen und noch konsequenter auf die Schonung der Ressourcen, den Einsatz natürlicher Dünge- und Pflanzenschutzmittel, den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit und Biodiversität achten.



Kaum zu glauben: Pro Saison ernten Daniel und sein Team 40.000 bis 50.000 Salatköpfe und Gurken.

die Pflanzen vor Vögeln und fliegenden Insekten (und vor Hagel) weitestgehend ab. Organische und homöopathische Pflanzenpräparate helfen außerdem, dass die zarten Gemüsesetzlinge widerstandsfähig und robust gegen Krankheiten und

»Die Natur ist ein Ganzes, von überall her wirken die Kräfte.
Wer einen offenen Sinn hat für das offensichtliche Kräftewirken,
der begreift die Natur.«

(Rudolf Steiner)

Befall heranwachsen können. Je nach Jahreszeit wachsen auf dem Grasser Hof die unterschiedlichsten Gemüsesorten. Im Sommer sind dies vor allem Tomaten, Gurken, Auberginen und Paprika, während draußen die Salate, Fenchel, Kohlrabi, verschiedene Kohlsorten und Kräuter gedeihen.

Gesundes aus der »Öko-Kiste«

Währenddessen kümmert sich Evelyn um die saisongerechte Zusammenstellung der »Grünen Kiste«, dem Heimlieferdienst, der das frische Gemüse und die Produkte aus dem Biomarkt direkt an die Haustür liefert. Auch wir werden auf dem Grasser Hof bestens versorgt. Nach unserem Rundgang, jeder Menge Informationen über die biologisch-dynamische Landwirtschaft und deren Methoden, sitzen wir zum Abschluss noch auf einen Plausch im Aufenthaltsraum zusammen. Nachdem wir mit Evelyns frisch gebackenem Apfel-

kuchen und einer leckeren Tasse Bio-Kaffe verwöhnt wurden, fahren wir wohlgenährt und von vielen neuen Eindrücken bereichert, mit Blick auf die Allgäuer Bergkette wieder Richtung Kempten.

Text: Natalie Markl /
Fotos: Dominik Berchtold / www.dberchtold.com (6);
privat (1) §

