

Interview mit demeter-Erzeuger Stockner

Wo ist der Standort deines Unternehmens?

Unser Betrieb liegt im Landkreis Dingolfing, im Vilstal direkt an der Vils(Niederbayern).

Wieso hast du dich für diesen Standort entschieden? Hat dieser Standort Vorteile bei der Erzeugung?

Da wir ein Familienbetrieb sind, wurde der Betrieb von Generation zu Generation weiter gegeben. Der Standort wurde aufgrund des äußerst günstigen Klimas und den fruchtbaren, leicht zu bewässernden Böden gewählt.



Wann wurde dein Unternehmen gegründet?

Der Betrieb wurde 1969 von meinem Vater Leopold Stockner gegründet.

Wie groß ist die Anbaufläche deines Unternehmens?

Wir bewirtschaften ca. 95 ha Land, ca. 30 ha davon ist unser Eigentum und ca. 65ha sind gepachtet.



Wie viele Mitarbeiter beschäftigt dein Unternehmen?

Aus unserer Familie sind fünf Mitarbeiter im Betrieb tätig. Außerdem haben wir noch zwei fest angestellte Mitarbeiter und einige Saisonarbeitskräfte.

Auf welche Produkte hast du dich spezialisiert?

Überwiegend auf im Freiland angebautem Gemüse, wie zum Beispiel verschiedene Salate Radieschen, Lauch, Rote Bete, Sellerie, Fenchel und Chinakohl.



Wieso hast du dich entschieden, Ware aus kontrolliert biologischen Anbau anzubauen?

Wir haben den Betrieb Mitte der 80 Jahre auf einen kontrolliert biologischen Anbau umgestellt und sind seitdem im demeter-Verband, da wir uns entschieden haben nachhaltig im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Als Mitglied im demeter-Verband haben wir die strengsten Richtlinien, was den Anbau betrifft, so darf z. B. kein Kupfer verwendet werden, was bei normaler Bio Ware erlaubt ist. Außerdem wird der Boden durch Einsatz von Präparaten aus Heilkräutern, Kuhdung und Quarz fruchtbar gehalten.

Kannst du uns ein bisschen über die Erzeugung deiner Produkte erzählen?

Bei der Salaterzeugung z. B. beziehen wir die Jungpflanzen über einen Jungpflanzenbetrieb und pflanzen sie. Nach dem Vorgang folgen Pflegearbeiten wie das Bewässern. Bereits sechs Wochen nach dem Pflanzen wird geerntet.



Was unterscheidet deine Produkte von den konventionellen Produkten?

Der gute Geschmack macht den Unterschied, und das alles im Einklang mit der Umwelt produziert. Außerdem wird bei uns das Unkraut mechanisch, also mit den Händen oder mit Gartenhacken bekämpft, während im Konventionellen Pestizide gespritzt werden, um das Unkraut zu vernichten. Zudem wird bei uns kein Mineraldünger (wird aus Öl gewonnen!) eingesetzt, sondern organischer Dünger, der ebenfalls natürlich ist.

Wir wollen unsere Produkte ökologisch vermarkten, indem wir die Transportwege kurz halten um die Wirtschaft in der Region Bayern unterstützen.

Was ist für dich die Kernaussage des ökologischen Anbaus?

Das man im Einklang mit der Natur produziert. Man beutet den Boden nicht aus, sondern produziert mit ihm. Man ist nicht auf einen kurzfristigen Gewinn aus, denn man übergibt den Boden so an die nächste Generation weiter, wie man ihn übernommen hat. Wir arbeiten schonend zur Natur und fixieren uns auf das, was nachhaltig für die Zukunft ist.

Unter welchem Motto arbeitet dein Unternehmen?

Wir arbeiten im Einklang mit der Natur und als soziale Komponente auch im Einklang mit unseren Mitarbeitern, denn wir wollen ein harmonisches Miteinander zwischen Mensch und Natur.

