



„REGIONAL & FAIR“ AUF DEM GROSSERHOF:

„Massen können hier nicht erzeugt werden“

REGIONALITÄT

Daniel Grosser legt die Messlatte für Regionalität hoch – doch zunehmend stellt er dabei die Wirtschaftlichkeit in Frage. Von Ronja Zöls-Biber

Der Gedanke der Regionalität ist in der Unternehmenskultur des Familienbetriebs Grosser in Ergolding, Landkreis Landshut, tief verankert. Seit 1989 wirtschaftet der Bio-Geflügelhof, zu dem 70 Hektar Land, 8000 Legehennen und 5000 bis 6000 Masthähnchen gehören, nach den Richtlinien des Biokreis. „Ökologisch“ und „regional“: Beide Schriftzüge zieren das Logo des Grosserhofs, und beide Komponenten sind für die Grossers grundlegende Werte. „Uns sind kurze Wege wichtig – allein schon bei den Tieren. Zwischen Stall und Schlachthaus liegen 600 Meter“, erklärt Daniel Grosser. „Je kürzer der Weg, desto weniger bleibt auf der Strecke.“ Daher befinden sich auf dem Hof neben dem Schlachthaus auch noch eine eigene Futtermühle und ein Hofladen. Rohstoffe werden selbst oder von Kooperationsbetrieben erzeugt. Beliefert wird der nahe Großraum München, hier vor allem Bio-Märkte.

Bis zu 30 Mitarbeiter*innen sind über das Jahr verteilt in der Tierhaltung, im Ackerbau und in der Schlachtung am Hof beschäftigt, manche von ihnen helfen aber nur einmal im Jahr aus. Auch beim Personal präsentiert sich der Ausbildungsbetrieb regional, was sich schon allein aus der Historie so entwickelt hat. „Zu unserem Team gehören viele ältere Bäuerinnen aus den umliegenden Dörfern. Früher kamen sie spontan, wenn wir sie brauchten. Heute sind sie immer noch dabei“, erklärt Daniel Grosser. Doch diese Menschen würden eben älter, und der Nachwuchs sei ein Problem. Nun müsse man auch auf ausländische Kräfte zurückgreifen. Sie bekommen eine schöne Unterkunft auf dem Betrieb, wie Daniel Grosser betont. Doch viele blieben nicht lange und gingen wieder zurück in ihre Heimat.

Die Erwartungshaltung an Bio und Regional sei in der Verbraucherschaft groß. Daniel Grosser weiß, dass die Kundschaft kritischer wird. Die vielen Sendungen im Fernsehen und Infos in sozialen Medien würden Zweifel an der Ökolandwirtschaft säen. Und auch er selbst zweifelt daran, ob Bio, wenn es durch zu viele Hände gehe, am Ende immer noch das sei, was es ursprünglich war. Im eigenen Hofladen sei den Kund*innen Regionalität immer wichtiger. Doch er selbst blickt skeptisch in eine regionale Bio-Zukunft. Mit seinen regionalen Produkten befinde sich

der Grosserhof zunehmend in einer ausweglosen Konkurrenzsituation. Das Problem seien im lokalen Geschäft zum einen die kleinen örtlichen Betriebe, welche durch Stallbauförderung und geringe Personalkosten, aber auch fehlende Marktkenntnisse und Verhandlungsgeschick bereits vielfach das Preisniveau für ökologisch erzeugte Produkte stark gesenkt haben. Andererseits entstehe auch Preisdruck durch die größeren überregionalen Betriebe. Im Gegensatz zu diesen sei Grosser in der Produktion eingeschränkt,

Massen können hier nicht erzeugt werden. Doch seine Preise seien dadurch eben höher.

Auch die Politik setze keine guten Rahmenbedingungen für das, was auf dem Grosserhof gelte: regional und ökologisch. Bei Vergleichen in der Gemeinschaftsverpflegung käme es höchstens auf Bio oder Regional an – das sei kontraproduktiv. Neue Änderungen in der EU-Öko-Verordnung kämen laut Daniel Grosser im Geflügelbereich der Regionalität nicht entgegen. Die eigene Arbeitsbelastung werde dabei immer höher. Wo die Grossers immer noch von der Regionalität profitieren, sei im eigenen Hofladen. Denn da zeige sich die Wertschätzung von Seiten der Kundschaft, „aber auch für das Wertgeschätzt werden muss man sich Zeit nehmen“.



Daniel Grosser mit seinen Eltern Ingrid und Franz Grosser.
Bilder: Hella Hansen

