

Frisches Gemüse aus eigener Ernte

Die Gärtnerei Achatz in Kirchdorf an der Amper

Bei Josef, Franz und Matthias Achatz dreht sich alles um Bio-gemüse. Das ist nicht erstaunlich, denn mit ihren Familien leiten sie die Demeter-Gärtnerei Achatz. Den Betrieb gibt es schon seit 1984. Josef Achatz führte damals bereits eine kleine Demeter-Gärtnerei im Raum Augsburg.

1992 zog die kleine Biogärtnerei um. In den Amperauen bei Fahrzenhausen fand sie ihre neue Heimat als Familienbetrieb der beiden Brüder Josef und Franz Achatz. Bis 2022 bewirtschafteten sie dort fünf Hektar Ackerland.

Doch neben dem Gemüseanbau stand bei den beiden Familien auch die Vermarktung im Fokus. „1994 starteten wir mit dem Aufbau eines Ökokisten-Lieferdienstes“, erinnert sich Josef Achatz. „1996 schlossen wir uns als eines der Gründungsmitglieder mit anderen Ökokisten zum Verband der Ökokisten zusammen.“ Die Ökokiste Kirchdorf ist ihr zentraler Vertriebsweg geworden, sie beliefert Menschen aus der Münchner Innenstadt und dem nördlichen Umland mit Dachau, Pfaffenhofen und Freising.

Damit war die Entwicklung noch nicht beendet. In Kirchdorf konnte sich die Gärtnerei um fast vier Hektar Land vergrößern. Zwei Jahre lang bereiteten sie alles vor, bohrten einen Brunnen, errichteten Gewächshäuser und bearbeiteten den Boden aufwändig. Damit war es gelungen, Anbau und Vermarktung am gleichen Ort zu verwirklichen. Mit dem Wachstum des Betriebs wuchsen auch



Die „Chefetage“: Franz, Barbara, Renate und Josef Achatz

die Aufgaben. Matthias Achatz, Sohn von Josef und seiner Frau Renate, übernahm die Leitung der Gärtnerei und wurde Teilhaber.

Die Entfernung zu den Flächen in Fahrzenhausen war groß. Deshalb gab die Familie 2022 den Anbau dort auf und konzentriert sich seitdem auf Kirchdorf. Inzwischen wachsen dort auch außerhalb der warmen Monate ausgewählte Gemüsearten. Dabei fließen jahrelange Erfahrung und jede Menge Knowhow in die Arbeit ein. Salate, Mangold, Spinat, Kräuter, Radieschen, Zwiebeln, Kohlrabi, Wirsing, Grünkohl, Fenchel, Kürbisse, Bohnen, Zucchini, Paprika, Tomaten und Gurken gedeihen dank der Pflege des Gärtner-teams.

Ein junger Wind weht in der Gärtnerei, seit Matthias die Leitung übernommen hat. „Ich habe die Entwicklung des Betriebs seit 2019

stark mitprägen können“, berichtet der frischgebackene Gärtnermeister. „Viele meiner Ideen wurden verwirklicht.“ Nach dem Realschulabschluss machte er eine Ausbildung zum Gemüsegärtner in einer anderen Biogärtnerei. Die körperliche Arbeit an der frischen Luft taugt ihm. Nach der Ausbildung in den Familienbetrieb zurückzukehren, war für ihn völlig klar. „Hier bin ich seit meinem 7. Lebensjahr zu Hause. Was meine Eltern aufgebaut haben, ist ein wirklich cooles Projekt. Das passt zu mir und meinen Werten. Deshalb will ich es weiterführen.“

Mit selbst hergestellter Pflanzenkohle wird die Wasser- und Nährstoffhaltekapazität gesteigert und so der Humusaufbau unterstützt

Die ökologische Wirtschaftsweise ist für ihn die einzige Alternative. Konventioneller Anbau käme nicht infrage. „Wir essen ja die Lebensmittel, die wir erzeugen. Rückstände von Pflanzenschutzmitteln würden auch in unseren Körper gelangen. Das möchte ich nicht“, sagt er. „Außerdem sind mir Bodengesundheit und Biodiversität sehr wichtig.“

Matthias Achatz steht für seine Generation. Er will für die Zukunft wirtschaften. „Junge Menschen können sich für die ökologische Lebensweise begeistern. Sie bietet die Lösung für viele unserer aktuellen Probleme.“ Der elterliche Betrieb ermöglicht ihm, diesen Weg zu gehen. „Ich möchte den Betrieb stabil weiterführen. Dabei geht es nicht immer um Wachstum, ich möchte gute, nachhaltige Ideen verwirklichen“, erklärt er. „Die Herstellung von eigener Pflanzenkohle ist ein Beispiel dafür: mit Hilfe unseres jungen Agroforsts produziere ich künftig Biomasse für die Verkohlung. Eingebracht in den Boden wird die Wasser- und Nährstoffhaltekapazität gesteigert und somit der Humusaufbau unterstützt.“

Das Projekt 'Bio für die Zukunft' ist gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestags im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau (BÖL).

„Von Anfang an versuchten wir, möglichst viele Biobauern aus der Region für eine gemeinsame Direktvermarktung zu gewinnen“, so Franz Achatz. „Inzwischen ist daraus eine sehr gute Zusammenarbeit entstanden“. Eine besonders enge Kooperation führt die Gärtnerei mit dem Dachauer Obergrahof. Auch der wirtschaftet nach Demeter-Richtlinien und ist TAGWERK-Partnerbetrieb. Er liefert das ganze Jahr hindurch Gemüse an die Ökokiste Kirchdorf. Niederbayerische Biogärtnereien erweitern das Angebot, der TAGWERK-/Biolandhof Braun steuert Käse und Joghurt zum Sortiment bei. Die TAGWERK-Biometzgerei rundet das Angebot mit Fleisch- und Wurstwaren ab. Zusätzlich gibt es Brot, Milch, Müslis, Getränke und Feinkost.

Natürlich leisten die beiden Familien die Arbeit in der Gärtnerei und bei der Ökokiste Kirchdorf nicht allein. „Unser gut eingespieltes Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf“, so Matthias Achatz. „Das reicht von



Matthias, 28, ist in den elterlichen Betrieb eingestiegen

GärtnerInnen über die PackerInnen, die BüromitarbeiterInnen bis hin zu den FahrerInnen. Wir möchten unsere Kundinnen und Kunden mit frischen, ökologischen Lebensmitteln verwöhnen.“

Marianne Wagner