



**GENUSSREGION  
NIEDERBAYERN**  
schon immer. einfach anders.

## Birte Carstensen und Martin Straub

**gründeten den Biohof Häng  
lieben Obst und Gemüse  
arbeiten nach dem ‚Market Garden System‘  
Jahrgang 1989 und 1993**

Dort, wo Martin aufgewachsen ist, in Frauenau, gab es immer viel Wald. Martins Elternhaus stand noch dazu mit-tendrin, sodass es nicht wundert, dass er sich als Bub schon immer für Bäume interessiert hat. Mit 16 Jahren lernte er das Obstbaumschneiden. „So hat’s eigentlich angefangen“, blickt der heute 28-Jährige zurück. „Das ist noch heute eine meiner Lieblingstätigkeiten.“

Doch es kamen noch mehr dazu. Nach der Schulzeit, in der er regelmäßig in der Glasfabrik jobbte, sollte es was „in der grünen Branche“ werden. Also schrieb er sich in Freising für das Gartenbau-Studium ein. „Ich merkte schnell, dass ich die Leute dort mochte. Aber im Grunde hatte die Entscheidung mehr mit Glück als mit Verstand zu tun“, lacht er. Klarheit brachte ihm ein Praxissemester in den USA, wo er in einer großen konventionellen Gärtnerei arbeitete. „Da war mir bewusst: Giftspritzerei taugt mir gar nicht.“ Deshalb ging er nach Witzenhausen (Hessen), wo in der einzigen Uni Deutschlands ein rein ökologisches Agrarstudium angeboten wird.

Schon wieder Glück: Denn hier lernten sich Martin und Birte kennen. Sie suchte nach ihrem Biochemie-Studium et-was Abwechslung von Labor und Computer, um in Ruhe zu überlegen, wo sie ihren Dokortitel machen sollte. Doch nach sechs Monaten auf diversen Höfen hatte sie die Leidenschaft für die Landwirtschaft gepackt. Der Traum: eine solidarische Landwirtschaft und mit anderen zusammen Grund und Boden bewirtschaften. Da hatte sie mit Martin, der selbst von einem Selbstversorgerhof in Frauenau träumte, genau den Richtigen erwischt.

Die gebürtige Schleswig-Holsteinerin ging schließlich nach dem Studium mit Martin in den Bayerischen Wald – in den Ortsteil von Frauenau, der wegen seiner Hanglage immer schon „d’Häng“ genannt wird. Und damit war auch der Name des Biohofs gefunden, den sie nun seit 2018 hier betreiben.

Etwas Land ist im Familienbesitz und die beiden begannen den sprichwörtlichen Boden für ihr Vorhaben zu berei-ten. „Es ist nicht viel, aber für das, was wir machen, reicht es“, meint Martin. Das liegt auch daran, weil die beiden genau wissen, wie sie mit dem Boden umgehen müssen, damit er auch über Jahre hinweg ertragreich bleibt. Immer-hin ist der Boden ihr Kapital, auf dem alles aufbaut.

Vor allem eine „weite Fruchtfolge“ ist dabei ausschlaggebend. Das heißt, frühestens nach fünf Jahren darf auf dem-selben Beet wieder die gleiche Sorte wachsen. Jede Pflanze entzieht dem Boden die Nährstoffe, die sie braucht

und gibt auch neue an den Boden zurück. Je vielfältiger also die Bepflanzung, desto nährstoffreicher ist die Erde. „Wir waren erstaunt, wie gut das klappt. Wir haben kaum Schädlinge, noch nicht einmal besonders viele Schnecken.“ Dennoch gibt Martin zu, dass es durchaus fordernd ist, alles das ganze Jahr über im Blick zu behalten. Früher waren in diesen Höhenlagen des Bayerischen Waldes Kleinbauern üblich, die ein paar Tiere hatten und Kartoffeln anbauten. „Auf 800 Metern aber 50 verschiedene Gemüsesorten anzubauen, ist schon eine Aufgabe.“ Schließlich habe jede Sorte andere Bedürfnisse – und die muss man auch selbst erst einmal kennen.

Doch es scheint, dass auch genau diese Herausforderungen die beiden Biogärtner besonders reizt. „Wir bauen auch Dinge an, die man gar nicht oder nur selten kaufen kann.“ Mit Topinambur oder Haferwurzel überraschen sie dann die experimentierfreudigen, regionalen Gastronomiebetriebe, von denen immer mehr beim Biohof Häng einkaufen. Außerdem sind mittlerweile rund 45 Privatabnehmer aus dem Umkreis Kunden. Sie bekommen wöchentlich oder alle 14 Tage eine Gemüsebox aus Frauenau und schätzen nicht nur die Produktqualität, sondern auch die Philosophie von Martin und Birte.

„Wir arbeiten nach dem ‚Market Garden System‘, einer aus Kanada stammenden, modernen Art des Bio-Gemüseanbaus“, erklärt Martin. Hier kommen fast keine Maschinen zum Einsatz und dennoch ist der Ertrag auf der gleichen Fläche – verglichen mit einem Bauer, der Maschinen einsetzt – höher.

Wie das geht? Das Geheimnis liegt in der Abwechslung und der Vielfalt – und in der Handarbeit. „Wir pflanzen auf einem Beet mehrere Sorten hintereinander oder auch gleichzeitig.“ Recht viel mehr als die fünf Liter Benzin im Jahr, die die Motorhacke schluckt, brauchen sie nicht. „Und darauf legen wir großen Wert: Denn wenn man den Energieeinsatz aller Maschinen in der Landwirtschaft miteinrechnet, ist die Energiezufuhr oft höher als die Energie, die man als Ernte entnimmt. Ein chinesischer Reisbauer in Handarbeit bekommt hingegen fünfmal mehr raus, als er an Energie reinsteckt.“

Diese Grundüberzeugung treibt Birte und Martin an. Zum Gemüseanbau kamen auch noch 35 Hühner hinzu, deren Eier ebenso verkauft werden wie die Früchte von hunderten verschiedenen Obstbäumen und -sträucher.

„Wir wollen nicht größer werden, möchten aber unseren Betrieb noch effektiver strukturieren, denn die Arbeit soll uns auch langfristig Freude machen.“ Dass mit der Genussregion Niederbayern nun auch überregional mehr Schwung in das Thema Regionalvermarktung heimischer Lebensmittel kommt, finden sie „sehr cool“. „Genau solche Projekte braucht es, damit das Thema die notwendige Aufmerksamkeit bekommt. Wir alle sehen ja, dass es so, wie es im Großen läuft, nicht dauerhaft weitergehen kann. Gerade die kleinen Betriebe aber brauchen Unterstützung durch solche Initiativen. Es ist ein Schritt in die richtige Richtung.“