

# Gemüsebauer Peter Zenker und der Fritzhof in Hallbergmoos

*Voller Begeisterung für die Landwirtschaft war Peter Zenker schon immer. Schon als Kind war er am liebsten mit dem Großvater auf dem Hof unterwegs. Und wenn er nicht einschlafen konnte, sang man ihm kein Schlaflied, sondern er wurde zum Opa auf den Traktor gesetzt. Das half...*

**H**eute ist Peter Zenker 27 Jahre alt und Gemüsebauer mit Leib und Seele. Mit einem Leuchten in den Augen erzählt er, wie sein Opa ihn inspiriert hat. Vor 17 Jahren hat der Großvater dann den Betrieb aufgegeben. Von da an ist der Peter halt ersatzweise zu den Bauern in der Nachbarschaft gegangen, um dort zuzuschauen und mitzuhelfen. Damals hat er dem Großvater versprochen, den Hof später einmal weiterzuführen.

## Große Vorbilder

Mit einer Ausbildung zum Gärtner legte er dafür schon mal gute Voraussetzungen. Es schlossen sich die Berufsoberschule für den Agrarbereich und nach dem Zivildienst ein Gartenbaustudium an der FH Weihenstephan an. In seiner Studienzeit absolvierte Peter Zenker unter anderem Praktika in der Gärtnerei der Lebensgemeinschaft Höhenberg und auf dem TAGWERK-/Biolandhof von Josef Braun, einem Freisinger Pionier des Öko-Landbaus.

„Menschen wie Sepp Braun und Franz Leutner von den Höhenberger Werkstätten verdanke ich sehr viel. Dank ihnen habe ich es mir zugetraut, selbstständig Bioanbau zu



*Peter Zenker auf einem seiner Felder. Im Hintergrund sieht man einen Teil des Erdkellers mit bogenförmigem Gewölbe und Grasdach.*

betreiben“, sagt Peter Zenker. Große Vorbilder sind sie für ihn. Und sie haben ihn bestärkt und unterstützt bei seinem Vorhaben.

2005 ging's dann los auf dem Fritzhof. Der übrigens nicht schon immer „Fritzhof“ hieß. Zenkers Großvater hieß Michael Fritz. Als Peter Zenker seinen Biobetrieb eröffnete, nannte er ihn dem Opa zu Ehren Fritzhof.

Noch während seines Gartenbaustudiums begann er, den Gemüseanbau aufzubauen. Er wurde Mitglied im Bioland-Anbauverband, mit dem er sehr zufrieden ist. Viel Unterstützung und Hilfestellung hat er vom Verband erhalten und erhält er noch. Auch bei TAGWERK ist er Mitglied geworden, für ihn eine Selbstverständlichkeit. Im August 2007 konnte dann nach der zweijährigen Umstellungsphase das erste Bio-Gemüse ausgeliefert werden.



*Prachtvoll: frischer Salat vom Fritzhof  
in Bioland-Qualität*

Peter Zenker vermarktet seine Ware hauptsächlich an die Höhenberger Biokiste, an den TAGWERK-Großhandel und die TAGWERK-Ökokiste. Den Freisinger TAGWERK-Biomarkt beliefert er direkt.

## Der Bio-Idealist mit den langen Haaren

Seit einigen Wochen gibt es auch einen eigenen Hofverkauf. Dieser findet immer freitags von 15 bis 18 Uhr im sogenannten Erdkeller statt. Der Keller wurde noch vom Großvater gebaut und ist ein architektonisches Kleinod: Er hat ein mit großen Ziegeln gemauertes, bogenförmiges Gewölbe und ist außen mit einem Grasdach bedeckt. Diese Bauweise ermöglicht im Sommer kühle Temperaturen und gewährt im Winter Frostschutz, ideale Lagerbedingungen für Kartoffeln & Co. Dass sich an den Hofverkaufstagen auch schon frühere Skeptiker des „jungen Bio-Idealisten mit den langen Haaren“ und Personen aus der „schwarzen Fraktion“ des Ortes haben sehen lassen, freut ihn besonders. Inzwischen ist er als einziger Bio-Bauer in Hallbergmoos anerkannt und respektiert. Zur Zeit ist er dabei, einen weiteren Bauern von der Umstellung zu überzeugen.

Von geplanten 13,5 Hektar sind derzeit fünf fertig umgestellt. Auf diesen Flächen wachsen über die Saison verteilt 40 ver-

schiedene Gemüsesorten und Kräuter. Im Winter verbringt Peter Zenker mindestens drei Wochen am Computer für die Anbauplanung des nächsten Jahres. Bereits im Januar muss das Saatgut fürs ganze nächste Jahr bestellt werden. Da ist genaue Planung gefragt.

Viel Büroarbeit und viel Vermarktungsarbeit stecken neben der Arbeit auf den Feldern in dem Betrieb. Bei diesen Arbeiten wird Peter Zenker von seinem Vater unterstützt, der bereits pensioniert ist und eifrig Gemüse ausfährt und bei der Büroarbeit hilft. Derzeit ist ein Gärtner fest angestellt, zwei Studenten aus Weihenstephan arbeiten als 400-Euro-Kräfte. Ansonsten müssen bzw. dürfen gelegentlich auch Freunde und Bekannte mit ran.

Viel Improvisationsgeschick und Kreativität sind gefragt, wenn man mit wenig finanziellen Mitteln einen funktionierenden Vollerwerbsbetrieb aufbauen möchte.

## Von Schnecken und Regenwürmern

Problematisch sind im Bioanbau die Schädlinge. Bis zu 60% Ernteauffälle hat es auf dem Fritzhof dieses Jahr z.B. schon durch die Ackerschnecke gegeben. Die Herausforderung besteht darin, Schädlinge mit den zugelassenen Mitteln des ökologischen Landbaus in Schach zu halten und dabei qualitativ und optisch hochwertiges Gemüse zu erzeugen.

Auch mit dem Unkraut gilt es zurandezukommen. Hallbergmoos liegt, wie der Name schon sagt, in einem trockengelegten Moosgebiet. Der Boden hat hier „richtig viel Power“ wie Peter Zenker sagt. Und das heißt: wo die Nutzpflanzen gut wachsen, wächst halt auch das Unkraut gut.

Positive Ergebnisse der ökologischen Wirtschaftsweise hat Zenker schon nach kurzer Zeit festgestellt: In seinem Boden finden sich z. B. bei jedem Spatenstich eine ordentliche Anzahl Regenwürmer. Zum Vergleich hat er dann auch mal beim Nachbarn ein bisschen



*Peter und Joe, der erste Vollzeitmitarbeiter, ebenfalls Gärtner von Beruf*

gestochert und so gut wie keine Würmer in der Erde finden können. Eine schöne Bestätigung für seine Art des Landbaus.

Insgesamt läuft die Gemüseproduktion auf dem Fritzhof dank viel Arbeitseinsatz, großem Enthusiasmus und reichem Wissen gut. Und so kann man ihm wünschen, dass seine Arbeit von dauerhaftem Erfolg gekrönt wird und ihm weiterhin soviel Spaß macht wie bisher.

Was er sonst noch gerne tun würde, wenn mal wieder etwas mehr Zeit ist? Radfahren, sagt er. Früher war er auf längeren Radreisen unterwegs und ist auch im Umland viel geradelt. Nach einer kurzen Pause fügt er dann aber noch an: „Im Grunde bin ich hauptsächlich radgefahren, um mir die Felder in der Umgebung anzuschauen. Aber jetzt hab ich ja eigentlich meine eigenen Felder zum Anschauen...“

*Sabine Lackner*

## Landshuter Gymnasium gewinnt „Kuh-le Kuh“ in Gold

Gold-Jubel am Hans-Leinberger-Gymnasium: Die Klasse 5A hat beim bundesweiten Schülerwettbewerb „Bio find ich Kuh-1“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz den 1. Preis in ihrer Altersgruppe gewonnen. Mit ihrer Zeitschrift „Ökoline und die Klasse 5A gehen auf Entdeckungsreise“ (siehe [www.tagwerk.net](http://www.tagwerk.net) unter „Aktuelles“) sowie acht kreativen Umweltspielen konnten die Kinder die Jury beeindrucken. Dafür hatten sie im Unterricht und in ihrer Freizeit fleißig gearbeitet und recherchiert. Auch Exkursionen zu Biobauernhöfen standen auf dem Programm.

Unter dem Motto „Bio und Natur – ein starkes Team“ gingen sie Fragen nach wie: Wie kann der Biologische Landbau mithelfen, die Natur zu schützen? Gibt es auf Bio-Höfen in Eurer Nähe besondere und seltene Tierrassen? Oder: Wie wichtig ist der Naturschutz den Käufern von Bio-Lebensmitteln? Die Mühe wurde belohnt, die Klasse 5A freute sich über ihren echt „kuh-len“ Preis: die Trophäe „Kuh-le Kuh“ in Gold und eine dreitägige Preisträgerreise nach Berlin.



## Kleinanzeigen

### Haus zu verkaufen

Großes, baubiologisches Haus in Dorfen (Zugverbindung), Bj. 1990, 850m<sup>2</sup> Grund, mit Einliegerwohnung, ruhige Lage mit schönem Ausblick (Hang)  
 Neu: Pelletsheizung, Solar, Wintergarten, terrassierte Gartenanlage, Erdkeller, Zentralsauger  
 VB 450.000 €, Tel. 08081/552461

### T'AI CHI – Einführungskurs

am Wochenende 10./11. Okt. im Biohof Butz, Rottenburg. Veranstalter: AOK Landshut. Teilnahme auch für nicht bei der AOK Versicherte möglich.  
 Kursleitung & Information: Beatrix Schumacher, T. 089/18 46 51  
[www.tai-chi-unterricht-muenchen.de](http://www.tai-chi-unterricht-muenchen.de)