

Kartoffeln auf Vertrauensbasis

Seit 25 Jahren verkauft Benno Maier die Erdäpfel auf seinem Markthof in Hohenbrunn

VON WOLFGANG ROTZSCHE

Hohenbrunn – Täglich sind es ein paar Dutzend Autos, die aufs Gelände des Markthofs fahren. Die Fahrer haben sich freilich nicht verirrt, sie wollen sich mit Hohenbrunner Speisekartoffeln eindecken. Schon längst ist das Angebot der Selbstabholung ein wichtiges Standbein von Landwirt Benno Maier (49). Das war nicht immer so.

Als er vor einem Vierteljahrhundert die Selbstabholung am Hof etablierte, wurde er durchaus kritisch beäugt. „Ich habe zu Hause im Hausgang eine Bierbank aufgestellt“, erzählt Benno Maier. „Da konnte sich jeder, der

„**Mein Opa hat's belächelt. Mein Papa hat's akzeptiert.**

Benno Maier
über die Anfänge
der Kartoffel-Selbstabholung

wollte, Kartoffeln holen und den ausgezeichneten Preis bar ins Körberl bezahlen.“ Mit der Idee stieß er in der Familie nicht nur auf fruchtbaren Boden: „Mein Opa hat's belächelt. Mein Papa hat's akzeptiert.“ Respekt zollten ihm beide.

Der Papa – alle drei Generationen heißen Benno – ist stolz auf seinen Sohn, der einer der wenigen in Hohenbrunn ist, der noch Landwirtschaft im Vollerwerb betreibt. „Wir haben mehrere Standbeine, sonst geht das nicht“, verdeutlicht Benno Maier. Dazu gehören auch der Verkauf von Brennholz und Ackerbau.



Von einer belächelten Idee zum Kundenmagneten: Auf dem Markthof können sich die Kunden bei (v.l.) Benno Maier sen., Elia, Amelie, Eva Zeilhofer und Benno Maier mit Kartoffeln eingedeckt.

FOTO: WJR

Bei den Kartoffeln war es einerseits zuerst einmal ein Versuch, denn Hohenbrunn ist ja aufgrund der Schotterebene eher für Brennereikartoffeln bekannt. „Aber mittlerweile haben wir schon unsere Flächen, wo das sehr gut funktioniert.“ Auf knapp drei Hektar baut Maier Kartoffeln an. Die Sortennamen klingen interessant: „Solist“, „Agria“, „Nicola“ und „Laura“. Und, um gleich Missverständnissen vorzubeugen: Es gibt auch Bamberger Hörnchen, aber deren Name ist regional

geschützt, deswegen heißen sie hier „Hohenbrunner Zipferl“.

Bis heute ist der Einkauf in dem kleinen Hofladen reine Vertrauenssache. Die Gebinde stehen dort in den Gewichtsgrößen ein bis neun Kilogramm und können täglich zwischen 7 und 20 Uhr abgeholt werden. Maier verkauft ausschließlich ab Hof in seinem Selbstbedienungsladen, da Personal nicht vertretbar wäre. Er vertraut auf die Ehrlichkeit seiner Kunden.

In diesen Tagen geht die

erste Sorte aus. Bis ins Frühjahr sind Kartoffeln aus 2020 noch zu haben, die ersten Frühkartoffeln wohl ab Juli. Aufgrund der Pandemie hat auch Maier festgestellt, dass viele Menschen mehr die Regionalität wertschätzen gelernt haben. „Leute legen Zettel in den Hofladen und bedanken sich, dass es diese Möglichkeit gibt“, erzählt er. Solche positiven Rückmeldungen freuen den Landwirt nicht nur, sondern bestärken ihn auch, anderen Ideen nachzuhängen.

Heuer will er sein Glück mit Linsen probieren. Er weiß, dass das nicht leicht sein wird, aber er will es versuchen. Gleiches gilt bei den Kartoffeln: „Wir bauen nicht immer die gleiche Sorte an“, sagt Maier. „Ich gehe da lieber auf die alten Sorten zurück. Die sind resistenter gegen Krankheiten.“ Und die Resonanz in der Kundschaft scheint ihm Recht zu geben. Maier hat zwar keine Biokartoffeln, aber seine sind ungespritzt und mistgedüngt. Den Mist bezieht Maier von einem

Landwirt aus Dietramszell (Kreis Bad Tölz-Wolfratshausen), der sowieso vorbeikommt, um sich Stroh zu holen. Und Maiers Lebensgefährtin Eva Zeilhofer besitzt in Hallbergmoos einen Pferdestall und bringt auch von dort Pferdeäpfel mit. Alles regional also. Für viele scheint die Rechnung aufzugehen: „Wenn ich weiß, dass in Hohenbrunn die Kartoffel gewachsen ist, dann schmeckt sie schon anders“, sagt Maier. Besser? Die Entscheidung überlässt er seinen Kunden.