Profil

Das bayerische Genossenschaftsblatt

TOPTHEMA

Immer einen kleinen Schritt voraus

Viele ländliche Genossenschaften blicken auf eine lange Tradition zurück. Das hindert sie aber nicht daran, auf Veränderungen schnell und entschlossen zu reagieren. Doch auch junge Genossenschaften drängen mit frischen Ideen auf den Markt. Zwei Erfolgsbeispiele, zwischen deren Gründung genau 50 Jahre liegen.

Autor: Florian Christner, Redaktion „Profil“

Foto: Trocknungsgenossenschaft Reding

Hier geht’s direkt zu den Genossenschaften

- Zwei Geschäftsführer in 52 Jahren: Die Trocknungsgenossenschaft Reding

- Aus München für München: Die Münchner Bauern Genossenschaft

Zwei Geschäftsführer in 52 Jahren: Die Trocknungsgenossenschaft Reding

Diese Zahlen muss man sich auf der Zunge zergehen lassen: Ein Unternehmen, das von einem Geschäftsführer in Teilzeit geführt wird, macht 25 Millionen Euro Umsatz pro Jahr. In den vergangenen zehn Jahren investierte das Unternehmen rund zehn Millionen Euro aus Eigenmitteln in den Betrieb. Der Geschäftsführer ist erst der zweite in der 52-jährigen Geschichte des Betriebs. Was ist das Erfolgsgeheimnis der Trocknungsgenossenschaft Reding?

„Wir sind gesund, extrem schlank aufgestellt und versuchen, der allgemeinen Entwicklung auf dem Markt immer einen kleinen Schritt voraus zu sein“, sagt Geschäftsführer Georg Grill. Er ist seit Juli 1993 im Amt und hat seitdem das Ruder fest in der Hand. Sein Vorgänger Stefan Lachhammer gilt als „Vater“ der Genossenschaft, der die Geschicke der Trocknung als Geschäftsführer vom Gründungsjahr 1969 bis 1993 lenkte und den Grundstein für den heutigen Erfolg legte.

Luftbild der Trocknung Reding: In den vergangenen zehn Jahren investierte die Genossenschaft rund zehn Millionen Euro aus Eigenmitteln in ihren Standort. Fotos: Trocknung Reding

Aktuell investiert die Trocknungsgenossenschaft Reding erneut: Drei Millionen Euro Eigenkapital fließen in eine komplett neue Annahmelinie für Biodruschfrüchte mit Maschinenhaus, Trocknung, Reinigung, Aufbereitung und 5.000 Tonnen Lagerkapazität. „Wir sind gerade in der Endphase der Planung und bei der Auftragsvergabe“, berichtet Grill. Einige Mitglieder der Genossenschaft haben auf Biobetrieb umgestellt. „Wir trocknen jetzt schon Biomais, dieser lässt sich aber schwer in unsere Abläufe integrieren, da er zum Beispiel eigene Lager braucht."

Die neue Annahmelinie rechne sich ab einem Durchsatz von 20.000 Tonnen, schätzt Grill. Er ist zuversichtlich, dass er die Anlage nach Fertigstellung auch auslasten kann. „Wenn wir in Vorleistung gehen und auf die Biobetriebe zugehen, dann entwickelt sich auch die Nachfrage.“ Denn auch die Biobetriebe werden immer größer und benötigen die Kapazitäten, um ihre Ernte zu trocknen und zu lagern. „Der kleine Biobetrieb mit zehn Hektar Ackerfläche aus dem Schulbuch gehört der Vergangenheit an. Heute sind eher 100 Hektar die Regel“, sagt Grill.

Die Trocknung Reding im Jahr 1995: Damals verarbeitete die Genossenschaft nur rund 15 Prozent der heutigen Erntemenge. Die Lagerkapazität hat sich in den vergangenen 26 Jahren von 4.000 Tonnen auf 100.000 Tonnen erhöht.

Insgesamt verfügt die Genossenschaft über sechs Trockner und 100.000 Tonnen Lagerkapazität. Die großen Silos liegen weithin sichtbar direkt an der Autobahn 3 von Passau nach Linz. Nur einen Kilometer östlich überquert die Autobahn den Inn

und die Grenze zu Österreich. Mit der neuen Biolinie kommt ein siebter Trockner hinzu. Die neue Annahmelinie wird mit der bestehenden Anlage verbunden, sodass dort auch konventionelle Druschfrüchte getrocknet werden können, sollte sich die Nachfrage nach Biomais doch nicht so entwickeln wie gewünscht.

Aktuell trocknet die Genossenschaft Mais (80 Prozent), Getreide (16 Prozent), Raps (2 Prozent) und Soja (2 Prozent). Rund 15 Prozent der getrockneten Ernte geht als Viehfutter zurück an die Landwirte, der Rest wird an die Stärkeindustrie oder als Futter vermarktet, teilweise auch im Export. „Unser Mais geht zum Beispiel über den Hafen Passau per Schiff nach Rotterdam und wird dort weiter vermarktet“, erklärt Grill. Zu einem kleinen Teil geht gut ausgereifter Körnermais auch an die Lebensmittelindustrie. Dort wird der Mais gemahlen und zu Erdnussflips oder Tortillachips verarbeitet. „Die bestehen nämlich zu 80 Prozent aus Maismehl“, sagt Grill. Gut möglich also, dass der Rohstoff für das Knabberzeug zum Fernsehabend von einer Genossenschaft kommt.

Gut aufgestellt: Die Mitarbeiter der Trocknung Reding mit Geschäftsführer Georg Grill (3. v. re.).

Die heutige Größe der Trocknungsgenossenschaft ist auch auf den Westlichen Maiswurzelbohrer zurückzuführen. Der Blattkäfer ist ein gefährlicher Schädling im Maisanbau. Im Rottal wächst der Mais besonders gut. Deswegen gab es dort Bauern,

die über 30 Jahre lang Körnermais in Monokultur anbauten. Das war im Grunde nicht verkehrt, denn beim Körnermais werden nur die Körner vom Kolben gedroschen, die restliche Pflanze wird wieder untergepflügt. „Das trägt zum Humusaufbau bei und bindet Kohlendioxid, ist letztlich also gut für das Klima“, sagt Grill.

Doch 2007 trat der Westliche Maiswurzelbohrer das erste Mal im Rottal auf und fand dort einen reich gedeckten Tisch. Als einzige effektive Bekämpfungsmethode stellte sich eine abwechslungsreiche Fruchtfolge heraus, sodass die Bauern gezwungen waren, ihre Monokulturen aufzugeben. Seitdem bauen die Landwirte abwechselnd Mais und andere Kulturen wie Getreide, Raps oder Soja an. „Um diese Erntevielfalt abzubilden, haben wir 10 Millionen Euro in den Betrieb investiert und unsere Lagerkapazitäten ab 2012 Schritt für Schritt von 30.000 auf heute 100.000 Tonnen erhöht“, erklärt Grill.

Einer der ersten Mähdrescher mit Maisgebiss um 1960: Damals begann sich der Mais als primäre Anbaupflanze im Rottal langsam durchzusetzen.

Dass der Westliche Maiswurzelbohrer die Trocknungsgenossenschaft Reding zu ihrem heutigen Erfolg geführt hat, will Grill so nicht stehen lassen. „Aber es gibt einen Zusammenhang.“ Letztlich habe die Genossenschaft nur wieder frühzeitig auf

eine neue Entwicklung reagiert. Wichtiger sei jedoch, wie das Unternehmen aufgestellt sei. „Was wir machen, machen wir gescheit, ohne uns zu verzetteln." Die Mitglieder profitieren von der Dienstleistung. „Unsere Dividende ist das günstige Trocknen. Bei uns kostet die komplette Dienstleistung von der Trocknung bis zur Vermarktung 15 bis 17 Euro pro Tonne. Woanders ist damit gerade einmal das Heizöl für die Trocknung bezahlt", sagt Grill.

Bisher sei die Genossenschaft mit ihrem Dreiklang aus effizientem Betrieb, frühzeitiger Adaption neuer Entwicklungen und der Konzentration auf die Kernkompetenzen sehr gut gefahren, findet Grill. „Wir sind kerngesund. Davon hat auch der Landwirt etwas, weil wir mit unserer Dienstleistung die Landwirtschaft bereichern und er sich langfristig auf die Genossenschaft verlassen kann." Genauso wie auf den Geschäftsführer. „Ich bin zwar jetzt schon 28 Jahre dabei. Aber bis zur Rente habe ich noch etwas Zeit. Wenn ich gesund bleibe, hänge ich gerne noch ein paar Jahre bei der Trocknungsgenossenschaft Reding an", sagt Grill.

Aus München für München: Die Münchner Bauern Genossenschaft

Die Münchner Bauern Genossenschaft wurde ziemlich genau 50 Jahre nach der Trocknung Reding gegründet. Im Februar 2019 taten sich die Münchner Landwirte Florian Obersojer, Andreas Grünwald und Martin Zech zusammen, um ihre Idee zu verwirklichen. Ihre Bauernhöfe liegen genauso wie ihre Äcker in Feldmoching und Ludwigsfeld, also innerhalb der Münchner Stadtgrenzen. „Unsere Bauernhöfe sind alles Traditionsbetriebe, die seit vielen Generationen in Familienbesitz sind", betont Martin Zech, Bevollmächtigter der Genossenschaft. Aus München für München – das ist das Motto der Genossenschaft. „Wir sind überzeugt davon, dass gesunde Ernährung und Regionalität Megatrends sind und es auch bleiben", sagt Zech. Deswegen beschlossen die drei Landwirte, sich zusammenzuschließen und regionale

Lebensmittel für die Stadt München zu produzieren.

Was fehlte, war eine passende Marke und die richtige Unternehmensform. „Die regionale Vermarktung mit einer starken, von Landwirten kreierten Marke wurde in München noch nicht richtig aufgegriffen. Doch ein Einzelbetrieb wäre für den Aufbau einer Marke eine zu schwache Basis gewesen“, berichtet Zech. Drei Betriebe sind da schon besser. Aber wie schließt man sich zusammen? Die drei Bauern zogen alle Unternehmensformen in Betracht und entschieden sich schließlich für die Genossenschaft. „Diese Rechtsform war uns nicht fremd, da wir schon vorher Kontakt zu Genossenschaften hatten. Für unsere Zwecke war sie ideal. Wir wollen Pionierarbeit leisten und eine Marke für unsere regional produzierten Lebensmittel aufbauen, ohne dass eine schnelle Gewinnerzielung im Vordergrund steht“, sagt Zech. Für so ein langfristiges Gemeinschaftsprojekt sei die Genossenschaft eine tragfähige Basis.

Aus München für München: Die drei Gründer der Münchner Bauern Genossenschaft, Florian Obersojer, Andreas Grünwald und Martin Zech (v. li.). Fotos: Münchner Bauern Genossenschaft

Außerdem sei eine Genossenschaft sehr gut geeignet, um über einen Beirat Expertise ins Unternehmen zu holen. Aktuell unterstützen der Münchner Landtagsabgeordnete Christian Hierneis von Bündnis 90/Die Grünen, der

Pflanzenzuchtexperte Professor Karl Schmid von der Universität Hohenheim, der Markenexperte Josef Glasl und ein Notar die Genossenschaft. „Karl Schmid gilt als der Quinoa-Papst in Deutschland“, sagt Zech.

Dass ausgerechnet Karl Schmid im Beirat ist, hat einen Grund. Denn die Genossenschaft experimentiert seit zwei Jahren mit dem Anbau von Quinoa. Ursprünglich kommt dieses Pseudogetreide – zu dieser Gruppe gehören zum Beispiel auch Buchweizen und Amaranth – aus den Anden. Doch Quinoa scheint sich auch in der Münchner Schotterebene wohlzufühlen. Quinoa gilt als „Superfood“, weil es reich an Proteinen und Mineralien ist und alle essenziellen Aminosäuren enthält. Außerdem ist es glutenfrei. „Quinoa passt sehr gut zu einer gesunden Ernährung, deshalb wollen wir das Thema vorantreiben“, sagt Zech.

Frisch geerntete Quinoa: Das „Superfood“ ist reich an Proteinen und Mineralien. Außerdem enthält es alle essenziellen Aminosäuren. Ursprünglich kommt das Pseudogetreide aus den Anden, es scheint sich aber auch in der Münchner Schotterebene wohlzufühlen.

Der Anbau von Quinoa innerhalb der Münchner Stadtgrenzen sei zudem nachhaltig, da die Transportwege durch die ausschließlich regionale Vermarktung kurz gehalten werden. „Wenn Quinoa aus Südamerika um die halbe Welt nach Europa transportiert werden muss, dann brauchen wir nicht mehr über Nachhaltigkeit zu reden“, sagt Zech. Im Großraum München sei außerdem die Zielgruppe für gesunde Ernährung ausreichend groß, dass der Anbau von Superfood wie Quinoa wirtschaftlich

interessant ist. Zudem sind laut Zech in Deutschland keine Pflanzenschutzmittel für Quinoa zugelassen, sodass die Hürde für den Umstieg auf Biolandbau vergleichsweise gering ist.

Während der Probeanbau im ersten Jahr noch durchwachsene Ergebnisse brachte, gedieh die Pflanze im zweiten Jahr schon besser. „Wir lernen jedes Jahr dazu, um die Kultur in den Griff zu bekommen. Heuer wollen wir Quinoa auf zehn Hektar Fläche anbauen und im Gespräch mit neuen Abnehmern sind wir auch schon“, berichtet Zech. Die Produkte der Münchner Bauern Genossenschaft gibt es in Münchner Hofläden, Unverpacktläden und ausgewählten Lebensmittelgeschäften. Außerdem bei Feinkost Käfer. „Das war Kaltakquise. Wir haben Michael Käfer unser Produkt vorgestellt und er hat es sofort in seine Produktlinie ‚Heimat – das Beste von hier‘ genommen“, berichtet Zech. Auch das Bayerische Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) fördert das Quinoa-Pilotprojekt der Münchner Bauern Genossenschaft im Rahmen der Cluster-Offensive Bayern (Cluster Ernährung, Programm „Food Start-up“).

Spitzenprodukte für die Gastronomie: Quinoa, Topinambur und Kartoffeln von der Münchner Bauern Genossenschaft gibt es auch bei Sternekoch Bobby Bräuer in seinem Restaurant EssZimmer in der BMW Welt.

Inzwischen experimentieren die drei Landwirte der Münchner Bauern

Genossenschaft mit dem Anbau weiterer exotischer Feldfrüchte, etwa der Wurzelknolle Topinambur und der Süßkartoffel. „Die Süßkartoffel hatten wir im vergangenen Jahr im Versuchsanbau. Das hat super funktioniert, deshalb gehen wir dieses Jahr in den Flächenanbau“, kündigt Zech an. Auch der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Spitzenkoch Bobby Bräuer unterstützt die Münchner Bauern Genossenschaft. „Für sein Restaurant EssZimmer im dritten Stock der BMW Welt bezieht er von uns komplett frisch Quinoa, Kartoffeln, Süßkartoffeln und Topinambur“, berichtet Zech. Die Zusammenarbeit habe Pilotcharakter, sei aber schon vor der Corona-Pandemie sehr gut angelaufen. Topinambur sei kaum lagerfähig, weshalb die Qualität der Wurzelknollen aus Frankreich und Italien oft zweitklassig sei. „Unsere Felder sind dagegen nur rund drei Kilometer von dem Sterne-Restaurant entfernt. Deshalb können wir unseren Topinambur superfrisch und schnell liefern.“

Inzwischen hat die Genossenschaft zwei weitere Betriebe als Mitglied aufgenommen, den Landwirt und Gärtner Stefan Hausler sowie den Imker Edward Obika, beide aus dem Münchner Norden. „Wir sind keine Händler, sondern ein Zusammenschluss von Produzenten“, betont Zech. Die Gründer sehen die Genossenschaft auch als Kommunikationsplattform. Sofern die Corona-Pandemie dies wieder zulässt, wollen die Landwirte drei Mal im Jahr zum „Münchner Bauern Stammtisch“ einladen, bei dem ein Austausch mit 15 bis 20 Gästen aus Politik, Verbänden, Kunden und Netzwerkpartnern erfolgt.

Und noch ein Projekt verfolgen die Mitglieder der Münchner Bauern Genossenschaft: „Wir wollen auf dem Oktoberfest einen eigenen Wiesn-Stand betreiben und dort ‚Brotzeit to go‘ mit unseren eigenen Produkten anbieten. Das wäre sehr spannend und außerdem ein Novum, denn meines Wissens war eine Genossenschaft als Standbetreiber bisher noch nie auf der Wiesn vertreten. Ich hoffe sehr, dass der Stadtrat unserem Konzept aufgeschlossen gegenüber steht“, sagt Zech. „Denn unser Projekt zeigt, dass jahrhundertealte, bodenständige

Landwirtschaftsbetriebe in der Lage sind, etwas völlig Neues auf die Beine zu stellen.“

WEITERFÜHRENDE LINKS

- Die Webseite der Trocknung Reding
- Die Webseite der Münchner Bauern Genossenschaft