

## Wirtschaft in Taucha – Unsere Unternehmen

Im Rahmen der Wirtschaftsförderung stellen wir den Lesern des Tauchaer Stadtanzeigers jeden Monat eine(n) Unternehmer(in) vor, die in einem zufälligen Auswahlverfahren ermittelt werden. Wir stellen einige Fragen und geben auch die Möglichkeit, sich frei heraus zu bestimmten Dingen in Taucha zu äußern.

*Diesen Monat fiel die Wahl auf den Gemüse- und Ackerbau von Maria Bienert.*



### Wie lange gibt es Ihren Biohof schon?

1999 haben Martin Hänsel und ich auf dem Gelände in der Püchauer Straße 4 in Dewitz angefangen. Diese Anlage war die konventionelle Gärtnerei von Arthur und Martina Behrens, die Gemüsebau betrieben und ihre Produkte unter anderem auf dem Tauchaer Wochenmarkt verkauften. Sie haben ihren Betrieb im Jahr 1999 aufgeben müssen und somit war dieser vakant.

### Wie entstand die Idee, einen Betrieb für ökologisches Gemüse und Getreide hier in der Parthenaue zu eröffnen?

Ich habe ökologische Landwirtschaft in den Niederlanden gelernt. Durch viel Arbeitserfahrung auf Biohöfen in verschiedenen Ländern entstand der Wunsch, einen eigenen Betrieb zu wagen. Zuvor arbeitete ich beim Landgut Nemt in Wurzen. Von einem Gemüsebauberater erfuhren wir, dass es hier in Taucha einen Gemüsebaubetrieb zu erwerben gab. Die Nähe von Stadt und Land in Taucha erschien uns günstig für einen Ökobetrieb als auch geeignet für den Absatz unserer Ernte.

### Welche Motivation steckt dahinter?

Ich wollte etwas Grundlegendes und Sinnvolles tun, was Menschen wirklich benötigen. Wenn man leben will, braucht man etwas zu essen. Außerdem bin ich ein Mensch, der gerne in der Natur ist und sich viel bewegt.

### Welche Erzeugnisse bauen Sie an?

Im Gewächshaus wachsen die beliebten Produkte wie Tomaten, Gurken, verschiedene Winter- und Frühjahrssalate. Abwechslung in der Gewächshausfruchtfolge bringt der Anbau von Gemüsesamen für den ökologischen Saatguthandel „Bingenheimer Saatgut“. Im Freiland wechseln sich Möhren, rote Beete, Sellerie, Kartoffeln, Kürbisse, Paprika ab mit reichlich Gründümpflanzen sowie Getreide. Als Besonderheit, um die Fruchtfolge abwechslungsreich zu gestalten, werden Hirse, Buchweizen, Dinkel, Weizen sowie Winterhafer angebaut.

### Welche Zielgruppe haben Sie mit Ihren Produkten?

Menschen, die sich wertvoll ernähren möchten um sich zu „nähren“, sprich sich selbst etwas Gutes damit tun zu wollen. Auch für diejenigen sind unsere Produkte interessant, die auf Frische und Regionalität Wert legen.

### Wie vertreiben Sie Ihre Produkte?

Jeden Montag ist unser Hofladen in der Püchauer Straße 4 von 16 bis 18 Uhr geöffnet. Wenn man bei der „Guten Saat“ teilnimmt – unserem Vertrieb in Form einer gemeinschaftsgetragenen Landwirtschaft – steht wöchentlich und ganzjährig eine bunt zusammengestellte Gemüseportion, auch von anderen Erzeugern aus der Region, zur Abholung bereit. Wir beliefern neben dem Großhandel, regionale Geschäfte, Unverpackt-Läden, Bäckereien und Cafés.

### Wie viele (saisonale) Mitarbeiter haben Sie angestellt?

Wir benötigen ganzjährig Mitarbeiter, die säen, pflegen, ernten, das Gemüse putzen und Getreide abpacken. Sieben Mitarbeiter gehören zum festen Stamm. Des Weiteren sind bei uns Studenten und Arbeitskräfte im Einsatz, die eine Überbrückungstätigkeit suchen.

### Welche Beziehungen pflegen Sie in Taucha?

Wir haben Kontakte zu den regionalen Geschäften, den Initiativen und Kooperativen im Gemüsebau in der Gegend. Auch mit den kirchlichen Initiativen sind wir im Austausch. Schulklassen, Kindergarten- und Hortgruppen wählen uns immer mal wieder als Ausflugsziel. Den Kindern und Jugendlichen eine Begegnung mit dem Anbau unserer Nahrungsmittel zu ermöglichen bereitet mir besondere Freude. Das trockene Klima der Leipziger Tieflandsbucht ermöglicht den Anbau von Gemüsesamen auch im Freiland

in unserem Betrieb. Die Flächen mit unbekanntem, oft reichhaltig blühenden Pflanzen haben schon so manchen Spaziergänger zum Nachfragen bei uns angeregt.

### Was mögen Sie an unserer Stadt?

Ich finde gut, dass die Menschen in der Stadt den Mut haben, etwas in die Hand zu nehmen, sich organisieren und ehrenamtlich tätig werden. Taucha hat eine angenehme Größe, so dass man auch viele Menschen kennt und kennenlernen kann, um sich auszutauschen. Auch das schöne Parthebad, welches ich gerne nutze, und die Landschaft um Taucha herum sind erholend.

### Was verbindet Sie persönlich mit Taucha?

Ich fühle mich hier sehr wohl. Über knapp 25 Jahre habe ich hier einen Gemüse- und Ackerbaubetrieb vom Experimentierstadium bis zu einem gut abgestimmten, lebendigen Ganzen entwickeln können. Ich bin dankbar dafür hier die geeigneten Rahmenbedingungen gefunden zu haben – vom Grundstück inklusive Ackerland, vom Wetter, von der guten Zusammenarbeit mit den benachbarten Landwirten bis zum Finden immer neuer, motivierter Mitarbeiter.

### Was finden Sie an Taucha verbesserungswürdig?

Ich wünsche mir, dass die Stadt Taucha die Landwirtschaft als Partner sieht, die Belange der Landwirte berücksichtigt und mit ihnen ins Gespräch geht. Nur als Beispiel: Die Breite z. B. der Parthebrücke in Dewitz beträgt 3,05 Meter. Wenn wir mit unseren landwirtschaftlichen Geräten eine Brücke passieren wollen, ist das Millimeterarbeit, da die genormte Straßenbreite der Maschinen 3 m ist. Wir sind da schon sehr vor- und umsichtig, aber es kann passieren, dass man mit dem Gerät hängen bleibt. Wünschenswert wären für uns 3,20 Meter. Wir müssen zu unseren Flächen kommen, ohne die Anwohner zu nerven. Außerdem drücken uns Landwirtschaftsbetriebe die Pläne, die „B87 neu“ durch die Parthenaue zu legen. Dadurch wird wertvolles Ackerland zerstört, es werden 5 ökologische Gemüse- und Obstbaubetriebe in Existenznot gebracht und das Ackerland unserer konventionellen Kollegen wird zerschnipselt. Für zukünftige Generationen gilt, dass einmal zubetonierter Acker sich nie wieder herstellen lässt zum Anbau von Lebensmitteln.

### Was möchten Sie der Leserschaft noch mitteilen?

Ich möchte allen ans Herz legen, auf die regionalen Erzeuger und Geschäfte mehr zu achten, sonst gibt es diese früher oder später nicht mehr. Ich erwähne den Bioladen Taucha von Frau Kiezmann als Quelle für regionale Produkte sowie EDEKA und REWE als mögliche Märkte, die sich für regionale Erzeuger öffnen und unsere Produkte mit in das Programm aufnehmen. Unsere Verpackung ist mit dem Ort der Herkunft des Erzeugers versehen. Wir freuen uns, wenn sich mehr Kunden für unsere regionalen Produkte entscheiden.

### Kontaktdaten:

Gemüsebau Maria Bienert  
Püchauer Straße 4, 04425 Taucha  
Telefon: 034298 62858, Telefax: 034298 494473  
E-Mail: kontakt@biohof-leipzig.de  
Webseite: <https://www.biohof-leipzig.de>

Die gute Saat – Gemüseabo – Webseite: [www.diegutesaat.de](http://www.diegutesaat.de)

**Öffnungszeiten des Hofladens:** August bis März  
montags von 16:00 bis 18:00 Uhr