

# LIVING & style

DAS OFFIZIELLE MAGAZIN VON B304.DE

**ZU  
GEWINNEN**  
KURZURLAUB  
IM SCHLOSS  
MITTERSILL



**EINFACH GUT**  
LEBENSMITTEL AUS DER  
GEMEINDE – ZU BESUCH  
BEI PRODUZENTEN

**SCHWER REGIERBAR**  
WAS DEN NÄCHSTEN  
BÜRGERMEISTER  
ALLES ERWARTET

**TIEFE EINBLICKE**  
ÖTZI-FORSCHER  
ALBERT ZINK AUS  
BALDHAM IM PORTRÄT

# FRISCH VOM ACKER

TEXTE EVA UND MARKUS BISTRICK FOTOS ILONA STELZL

Wer einen Supermarkt aufsucht, muss sich um die Vielfalt an Produkten keine Sorgen machen. Da hat es Bananen aus Ecuador, Avocados aus Südafrika, Kartoffeln aus Ägypten, Äpfel aus Chile, Pangasiusfilets aus Vietnam und Rindfleisch aus Argentinien. Ein Mangel herrscht wahrlich nicht; man bekommt fast alles zu fast jeder Jahreszeit. Doch seit geraumer Zeit wächst die Sehnsucht nach Heimat oder dem, was die Menschen dafür halten – nach etwas, das sie kennen und verstehen. Regionalität ist das neue Bio. Schließlich wollen wir unsere Landwirte unterstützen und unnötige Transportwege vermeiden.

Nur: Für die einen ist Region ein Radius von 50 Kilometern um unsere Gemeinde. Andere sind noch großzügiger und bereits zufrieden, wenn die Produkte aus Bayern kommen. Fakt ist: „Regional“ oder „Aus der Region“ sind keine geschützten Begriffe. Derart gekennzeichnete Lebensmittel können aus dem Umland, aus Bayern, aus Deutschland oder sogar aus dem Ausland kommen. LIVING&style hat Menschen besucht, die tatsächlich in unserer unmittelbaren Nachbarschaft ihre Früchte ernten.





FRISCH  
GELIEFERT  
AUS DEM  
ONLINE-SHOP:  
[WWW.GEMÜSE-  
BESTELLEN.DE](http://WWW.GEMÜSE-BESTELLEN.DE)

## SALAT UND GEMÜSE VON DEN BÖCKS

„Wie man sieht, esse und koche ich für mein Leben gerne – ich habe ja auch alles dafür hier“, sagt Florian Böck, als wir mit dem dreifachen Familienvater sein 100 Hektar Freiland- und 11 Hektar Gewächshausareal – mit eigener Biogas-Anlage und einem 3,7 Millionen Liter großen Warmwassertank – abgehen. Die Fläche entspricht 111 Fußballfeldern. Und überall wuselt einer, der rund 140 Mitarbeiter herum. Sie graben in frischer Erde, pflanzen an, waschen Salate oder verpacken Kräutertöpfe – das meiste übrigens auch heute noch in mühsamer Handarbeit. Sechs Tage die Woche.

Immer wieder ist man bei dem rund einstündigen Fußmarsch versucht, an saftig grünen Kräutern – 55 verschiedene Sorten hat es hier – zu zupfen oder sich in einem unbeobachteten Moment eine knackige Tomate in den Mund zu schieben. Zu frisch riecht es in allen Ecken der schier endlosen Glashallen.

Seit 1973 wachsen die Böcks am Ortsausgang von Neufarn. In dritter Generation hat sich die Familie hier dem Anbau von Gemüse- und -pflanzen verschrieben. 1985 kamen Küchenkräuter-Töpfe (1,6 Millionen pro Jahr) und Jungpflanzen für Hobbygärtner dazu. Vertrieben werden die Produkte über die Münchner Großmarkthalle, den Lebensmittel-Einzelhandel, wie Edeka oder REWE, sowie über Gartencenter – etwa Dehner, Kölle, Urgibl oder Seebauer. Seit einem Jahr können Feinschmecker außerdem direkt in Neufarn im eigenen Online-Shop bestellen. Das Angebot ist selbstverständlich von der Saison abhängig. Wie das halt so ist, wenn einem die Regionalität am Herzen liegt.

„Ich bin in unserem Betrieb aufgewachsen und die Vielseitigkeit hier ist einfach extrem schön. Du arbeitest mit der Natur, bist viel an der Luft – das macht richtig Spaß“, so Florian Böck, der mit seiner Frau, seiner Schwester wie mit

seinen Eltern zusammenarbeitet. Täglich sitzt man beim Mittagessen zusammen. Jeder hat seinen eigenen Aufgabenbereich, aber ein gemeinsames Ziel. Die Böcks – ein echter, mehrfach zertifizierter Familienbetrieb eben. Mit 50 Kontrollen pro Jahr. So ist das heute, wenn man mit Lebensmitteln zu tun hat und Qualität mehr als ein Lippenbekenntnis sein muss.

„Hier musst du dich jetzt bitte desinfizieren“, ermahnt mich Technikfreak Florian Böck, als wir die 1,9 Hektar große Tomatenproduktion mit 14 verschiedenen Kulturen betreten. Auf dem neuesten Stand der Technik, aber absolut natürlich wachsen die Stauden an Gittern, die die Ernte erleichtern sollen. Hummelvölker schwirren in der Luft, sie sind für die Bestäubung zuständig. Alle acht Wochen werden neue ausgesetzt.

„Ich mag kein Gift essen, deswegen gibt es das bei uns auch nicht.“ Wir danken Florian Böck für den interessanten Blick hinter die Kulissen einer sehr familiären und äußerst erfolgreichen Großgärtnerei vor unserer Haustüre.

