

Ein eigenes kleines Ökosystem

Im Hofladen der Familie Ippisch gibt es fast nur Produkte aus eigener Produktion. Und chemische Hilfsmittel sind hier tabu, alles ist 100% Bio.



v. li. Maria, Verena, Albert, Jonas, Birgit

Naturlandhof
Familie Ippisch
Kreuzstr. 7
85435 Erding/Eichenkofen
Tel. 081 22/72 75
biohof-ippisch.de

Foto: Privat



Auf dem Biohof Ippisch hat die Weidehaltung oberste Priorität.

Foto: Privat

Eichenkofen – Der Landwirtschaftsbetrieb der Familie Ippisch in Eichenkofen ist wie ein eigenes kleines Ökosystem. Folglich gibt's im Hofladen auch jede Menge Produkte, die komplett Bio und aus eigener Produktion sind: Eiernudeln, Kartoffeln und Ochsenfleisch. Außerdem gibt es noch Fruchtsäfte und Honig von ebenfalls biologisch arbeitenden Partnerbetrieben.

„Wir arbeiten ohne chemische Pflanzenschutzmittel und ohne mineralische Dünger, alles ist naturbelassen“, erzählt Verena Ippisch stolz. Die 24-Jährige Landwirtschaftsmeisterin und Obstgärtnerin kümmert sich auf dem Naturlandhof vermehrt um die Tierhaltung. Aber hier greift alles irgendwie ineinander. Denn die 26 Milchkühe bekommen ihr Futter von den eigenen Ackerflächen – und mit ihrer Gülle werden die Acker gedüngt.

Albert Ippisch, der den Betrieb seit 1991 zusammen mit seiner Frau Birgit leitet und 1993 komplett zu einem Biohof umgestellt hat, erklärt: „Wir haben eine Kreislaufwirtschaft. Beim Ackerbau achten wir auf die richtige Fruchtfolge.“ Das heißt, dass im Sechs-Jahres-Rhythmus abwechselnd Klee gras, Weizen, Dinkel, Mais oder Kartoffeln, Roggen und Hafer angebaut werden. Das sei gut für das Bodenleben und auch ungünstig für Schädlinge. Man müsse nichts bekämpfen und die Umwelt nicht belasten. So erhalte man gesunde Naturprodukte, auch ohne chemische Hilfsmittel, die im Eichenkofener Betrieb tabu sind. Und man müsse nichts dazu kaufen, wenn alles ausgewogen selbst angebaut wird. Wiesenflächen, die nicht beackert werden können, würden etwa als Viehfutter dienen. Denn Verena Ippisch ist sich sicher: „Man muss mit

der Natur zusammenarbeiten. Das ist langfristig der einzige Weg.“

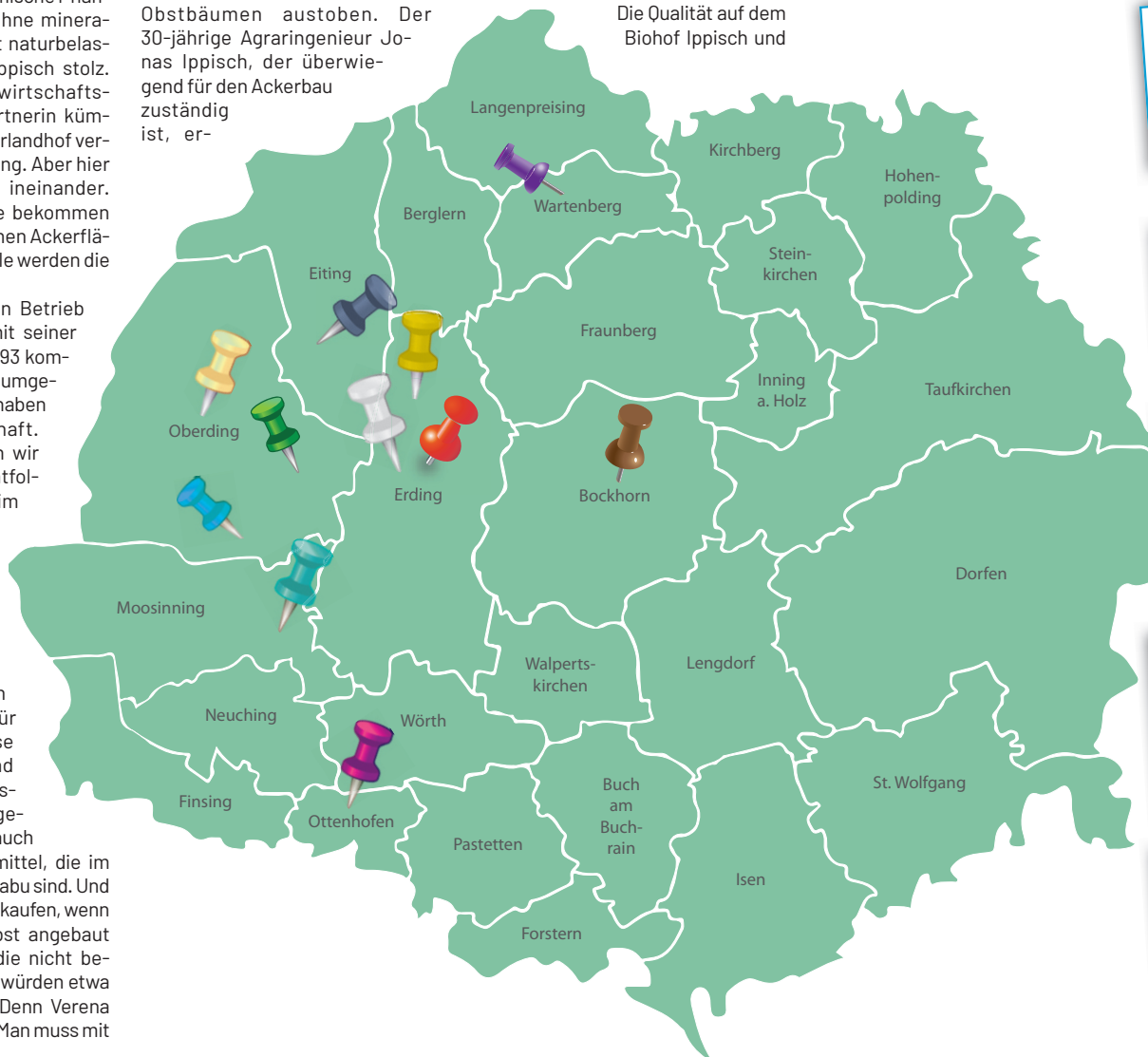
Die Tiere bekommen also hauseigene Produkte zum Fressen. Und natürlich auch reichlich Auslauf. Die Kühe sind den ganzen Sommer auf einer Weide. Alle Tiere werden am Hof aufgezogen und dann in der Nähe geschlachtet. Das frische Ochsenfleisch gibt's im Hofladen der Ippischs aber nur auf Vorbestellung.

Die Hühner dürfen sich unter den Obstbäumen austoben. Der 30-jährige Agraringenieur Jonas Ippisch, der überwiegend für den Ackerbau zuständig ist, er-

zählt: „Sie übernehmen die Schädlingsbekämpfung, indem sie etwa die Käfer essen. Außerdem wird der Boden auch gleich noch gedüngt.“ Im Moment ist eine weitere Obstanlage am Entstehen. Verena Ippisch: „Ab 2024 wird's auch frisches Bio-Obst im Hofladen geben. Apfelplantagen sind bei uns in der Region sehr selten. Kostproben gibt es natürlich auch ab diesem Herbst schon.“

Die Qualität auf dem Biohof Ippisch und

im Hofladen wird durch eine Mitgliedschaft beim Naturland-Verband bescheinigt. Hier sind die Kriterien für Bioprodukte nochmal um einiges höher als die EU-Richtlinien. Jährlich werden im Betrieb die Richtlinien des Verbandes von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert. Der Hofladen der Familie Ippisch ist ein reiner Selbstbedienungsladen – ausgenommen beim Fleischverkauf.



Wochenmarkt24

Frau Katalin Eichinger
Thenn 7a
85456 Wartenberg
Eichinger@wochenmarkt24.de

Gaßners Hofladen & Café

Erdinger Straße 42
85452 Moosinning
Tel. 081 23/44 55

Michael Kattner

An der Point 3
85445 Notzing
Tel. 01 57/87 49 99 74

Biohof Lex

Inh. Lorenz Lex
Emling 17
85461 Bockhorn
Tel. 081 22/44 77

Lex'n Hofladen

Fam. Klostermaier
Geislinger Str. 33
85435 Erding
Tel. 08122/945823

Daimer Hofverkauf

Familie Müller
Moosstr. 19
85445 Oberding
Tel. 0170/9713003