

Das Paradies liegt zwischen Karpfenteich und Kuhstall

VON IRINI PAUL

GREMSDORF – Ihre Mutter konnte sie ja nur warnen. „Kind, du weißt gar nicht, was da für eine Arbeit auf dich zukommt“, sagte sie damals, als ihre Tochter Maria verliebt am Küchentisch saß und von Oswald erzählte. Denn der war eben nicht nur ein fescher Landschaftsgärtner von Mitte Zwanzig, sondern entstammte eben auch einer Bauersfamilie – so wie Marias Mutter. Die kannte das harte Leben mit der Landwirtschaft und das wünschte sie ihrer Tochter freilich nicht. Aber Kinder lassen sich zuweilen eben nur bedingt von ihren Eltern reinreden. Also wurde schließlich geheiratet – bereit hat es Maria nie. Im Gegenteil. „Mein Mann war wie ein Sechser im Lotto für mich, und die Arbeit auf dem Hof ist ein Traum“, sagt Maria Geier heute – 37 Jahre nach der Hochzeit.

Maria Geier aus Gremsdorf (Kreis Erlangen-Höchstadt) ist Landwirtin mit Leib und Seele – und das, obwohl sie nicht hineingeboren wurde. Nach der Schule machte sie eine Ausbildung zur Fotografin und hätte als solche auch gerne gearbeitet. Wenn, ja, wenn da nicht dieser eine Tanzabend in Adelsdorf vor knapp vierzig Jahren gewesen wäre, als sie Oswald kennenlernte. Das veränderte ihre Lebensplanung komplett und bescherte ihr ein Leben auf dem Land – und mit dem Land.

Die Geiers sind in jeder Hinsicht etwas Besonderes – und nicht nur wegen ihrer langen und glücklichen Ehe. Sie sind Landwirte, wie man sie nicht mehr allzu oft trifft. Sie führen den Betrieb im Vollerwerb und haben sich dennoch nicht spezialisiert. Sie verkaufen ihre Ware im Hofladen, richten Hochzeiten in ihrer Scheune aus und servieren Sonntags auch feine Braten, herzhaftes Bratwürste und Brotzeiten. Und zum Kaffee gibt es



„Ich liebe die Arbeit auf dem Hof“, sagt Maria Geier. Wer sie einmal besucht hat, der glaubt ihr das aufs Wort. Foto: Irini Paul

gelegt. „Wir verwenden nichts, was nicht auch auf dem Hof produziert worden ist“, sagt Maria Geier mit Stolz in der Stimme.

Die 56-Jährige hat ihr Glück zwischen den Karpfenweihern und dem Kuhstall gefunden. Der kleine Hof am Rande eines Naturschutzgebietes ist ein kleines Paradies, in dem die Welt stehengeblieben zu sein scheint. Die Hühner gackern und picken unter

Auch wenn sie wie die meisten Bauersfrauen mehr als nur einen Job hatte. Sie hat drei Buben groß gezogen, irgendwann ihre Mutter und Schwiegermutter gepflegt und den Haushalt geführt. Heute sind die Kinder längst aus dem Haus und einer der Söhne wohnt gleich gegenüber und geht seiner Mutter in der Küche fleißig zur Hand.

„Die Leute wollten irgendwann auch etwas Warmes zu Essen“, erzählt Maria Geier. Also richtete sie im heutigen Lagerraum eine winzige Brotzeitstube ein, in der es kleine Köstlichkeiten vom Hof und selbst gemachten Leberkäse gab. Was als Kundenservice begann wurde schließlich zur Geschäftsidee. Inzwischen bewirbt die „Wirsing-Maria“ am Sonntag in der schön restaurierten

Und so sitzt man hier idyllisch etwa „Im Steingarten“ oder „Unterm Birnbaum“.

Für die Bewirtung steht sie dann schon mal die halbe Nacht in der Küche – gerade wenn am Samstag zum Beispiel zwei Verliebte Hochzeit in der Scheune feiern und auch Maria Geier für den kulinarischen Rahmen sorgt. „Da sind die Tage dann schon sehr lang“, wie sie sagt.

Längst weiß sie auch in der Theorie, wovon sie spricht. Mit über 50 drückte sie nochmal die Schulbank und ist heute „Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft“. Und sie hat heuer am Wettbewerb „Bäuerin als Unternehmerin des Jahres“ des bayerischen Landwirtschaftsministeriums teilgenommen und wurde als einzige in Mittelfranken geehrt.

Die erste Ente war eine Prüfung

Einen anderen Beruf als Bäuerin kann sich die 56-Jährige bis heute nicht vorstellen. „Ich hab schon viel Glück gehabt“, sagt sie. Nur einmal, da hat sie gedacht, dass das doch nicht das Richtige für sie ist. Damals, vor mehr als dreißig Jahren, als sie die erste Ente ihres Lebens schlachten und ausnehmen musste. „Da war mir einfach nur schlecht.“ Wie gut, dass ihr damals die Mutter half. „Die wusste, was zu tun war und kannte sich ja gut aus“, sagt Maria Geier. Mit der Landwirtschaft und mit dem harten Leben. Dass man gerade damit auch glücklich werden kann, musste Maria Geier freilich selbst erfahren. Wie gut also, dass sie einst nicht auf die Bedenken ihrer Mutter hörte und doch einen Landwirt heiratete.

Der Landkreis Erlangen-Höchstadt veranstaltet am 3. Oktober 11 und 16 Uhr zusammen mit dem Bayerischen Bauernverband das Erntedankfest

Maria Geiers hausgemachte Kuchen. Die Eier dafür haben freilich die Hühner gleich hinter dem großen Stall

einem Apfelbaum, die weiblichen Rinder fressen ihr Heu, während kleine Schweine nur zwei Boxen weiter in der Ecke dösen. Alte Obstbäume säumen den Pfad Richtung Wald und am Horizont schnattern die Gänse am Ufer eines Karpfenteichs.

Um 23 Hektar müssen sich Maria und Oswald Geier kümmern. Um Wälder, Äcker, Teiche, um Huftiere und Federvieh. „Landwirtschaft an einem Stück“, wie Maria Geier sagt. Ein Knochenjob, mit dem man nie fertig wird – auch wenn der Tag bereits morgens um 6 Uhr beginnt und bis weit in die Nacht reicht. „Es ist schon anstrengend“, sagt sie, während sie vor dem Maschendrahtzaun steht, hinter dem gerade der Gockel stolz umhersteigt, und vom Leben auf dem Hof erzählt. „Aber die harte Arbeit habe ich nie gescheut. Im Gegenteil. Kartoffeln glauben oder das Heu wenden hat mir nie etwas ausgemacht.“

Zu Besuch bei der „Wirsing-Maria“

Über fehlende Arbeit konnten sich die Geiers nie beschweren, seitdem 1912 der einstige Aussiedlerhof Richtfest gefeiert hatte. Doch als Vollerwerbsbauern waren Maria und Oswald Geier Mitte der 70er Jahre nicht an den Start gegangen. Er verdiente den Lebensunterhalt als Landschaftsgärtner und führte den Hof nur im Nebenerwerb. Aber irgendwann ging es den Geiers dann wie so vielen anderen Landwirten. Es reichte nicht mehr. „Da standen wir dann vor der Wahl, den Hof aufzugeben oder aber voll auf die Landwirtschaft zu setzen und auszubauen“, sagt Maria Geier. 1998 eröffneten sie das kleine Lädchen im Erdgeschoss des Hofes und begannen erst einmal mit Geflügel.

Mit Erfolg. Im Laden verkaufte sie dann auch irgendwann ihren legendären Wirsing, der ihr den Spitznamen „Wirsing-Maria“ beschert hat, und der Hausschlachter aus dem Nachbarort schlachtete regelmäßig Rinder und Schweine der Geiers und verwurstete sie. Die Eier kommen bis heute frisch von den Hühnern von nebenan und Geflügel bekommt man auch je nach Saison. Und jeden letzten Samstag im Monat ist Schlachtfest.

Hofstube Gäste aus der ganzen Region mit dem was ihr Hof hergibt. Im Sommer sitzt man auch im liebevoll angelegten Garten, in dem sich Oswald Geier ein wenig verwirklicht hat. Jeder Tisch ist individuell gestaltet und trägt einen eigenen Namen.

des Landkreises auf dem Hof der Geiers. Krausenbechhofen 1, 91350 Gremsdorf, www.geiers-hofstube.de. Der „Tag der Regionen“ steht noch bis 9. Oktober ganz im Zeichen der Vermarktung regionaler Lebensmittel. www.tag-der-regionen.de



Neben weiblichen Rindern halten Geiers auch Schweine, Hühner, Gänse und Enten.



Ein Idyll, welches viel Arbeit macht – an 365 Tagen im Jahr. Die Geiers haben auch eine Teichwirtschaft mit Karpfen. Fotos (2): Harald Sippel