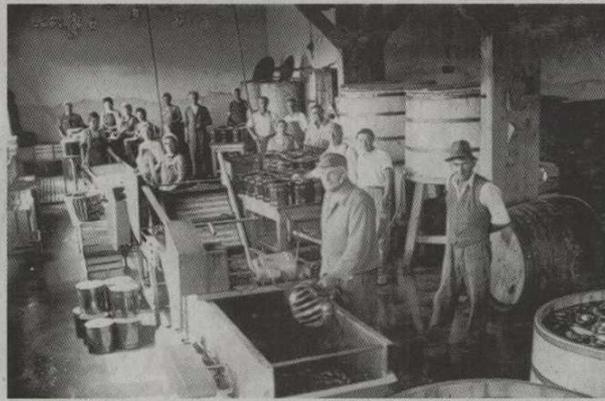




Der Abfüllraum: Hier wurde die Ernte der Gurken, Feld- und Waldfrüchte abgefüllt und konserviert.



Massenweise warteten hier die „Gurker!“ darauf, in Dosen „eingeweckt“ zu werden.

Mamming – berühmt für „Kraut und Rüben“

Produktion von Feldgemüse hat langjährige Tradition in der Gemeinde

Mamming. Da nach dem Zweiten Weltkrieg die in Mamming und Umgebung reichlich angebaute gewöhnliche Feldgurke namens „Kukumer“ nicht mehr den gewünschten Absatz fand, schlossen sich die hiesigen Landwirte aus Mamming zu „Gurken- und Früchteverwertungsgenossenschaften“ zusammen, die viele Einheimische in Lohn und Brot brachten. Daraus entstanden die „Mamminger Konserven“, die unter dem Produktnamen „Isarkrone“ nicht nur in ganz Deutschland bekannt sind.

Obwohl man Niederbayern früher das „Armenhaus Bayerns“ nannte, war doch die Region rund um Mamming von natürlichen Reichtümern gesegnet. Gemeint ist das Feldgemüse, das hier seit jeher besonders gut gedeiht, was Experten der lockeren, humusreichen und leicht erwärmbareren Parabraunerde zuschreiben. Im größeren Ausmaß wurde der Gemüsebau während des Zweiten Weltkrieges zum Zwecke der Ernährungssicherung betrieben, um den staatlichen Aufgaben (Reichsnährstand) gerecht zu werden. „Kukumer“ hieß die gewöhnliche Gurke, die aber bald nicht mehr den erwünschten Absatz fand. Man sagt, dass sie dem süddeutschen Wortschatz entsprechend „Kuck ummer“ genannt wurde, weil sie recht krumm gewachsen war. In Wirklichkeit stammt der Name jedoch aus dem Lateinischen, denn Gurke wird hier als „Cucumeris“ bezeichnet. Der Spruch „Jetzt geht's ans Eingemachte“ stammt aus der Aufbauzeit, als Johann Weck einen wahren Boom entfachte. „Einwecken“ war damals die gängigste Konservierungsmethode in den Privathaushalten. Die Vorteile der Verwertung von landwirtschaftlicher Gartenbauerzeugnissen, insbesondere der Gurkenkonservierung, Feld- und Waldfrüchten entdeckten auch die Landwirte in Mamming für sich, zumal dies den Absatz ihrer Produkte sicherte und das Einkommen verbesserte. So schlossen sich im Jahre 1949 72 Bauern aus Mamming und des Landkreises zusammen und gründeten mit Unterstützung der BayWa und der Bayerischen Raiffeisen-Zentralkasse eine Gurken- und Früchteverwertungsgenossenschaft. Mit großem Erfolg, wie sich herausstellte.

Der „Dingolfer Anzeiger“ übertitelte den Bericht über die Generalversammlung vom 3. Mai 1953 folgendermaßen: „1952 wurden 80 000 Dosen hergestellt“. Dies entsprach der Verarbeitung von Rohware in Form von 54 Tonnen Weißkraut und 400 Tonnen Gurken. Seinerzeit wurden zur Bewältigung der Produktionsarbeit während der Gurkensaison 50 bis 60 Arbeiter beschäftigt. Von weit und breit strömten die Bauern herbei, als Genossenschaftsvorstand Josef Ransberger aus Hof von der erfreulichen Bilanz berichtete, obwohl die zunehmende Konkurrenz „störte“, so geht es aus der Mamminger Chronik hervor. Ungeachtet dessen nahm der ruhmreiche Siegeszug der „Mamminger Qualitätsgurke“ unter dem Pro-

duktnamen „Isarkrone“ zunächst in die Baywa Lagerhallen und den Münchner Großhandel bis schließlich in die Geschäfte der Bundesrepublik seinen Fortgang. Im selben Jahr musste die Fabrik bereits wegen der vermehrten Anlieferung und der damit verbundenen Produktionssteigerung erweitert werden. 1958 war der Bau einer großen Werkshalle erforderlich, von den maschinellen Einrichtungen und Verbesserungen ganz abgesehen. Das Motto, das für den im wahrsten Sinne des Wortes „ausgezeichneten“ Ruf der Mamminger-Konserven beitrug, war trotz kontinuierlicher Produktionssteigerung: „Qualität geht vor Quantität“. Die Mitglieder fühlten sich gut aufgehoben und die Genossenschaft war ein Teil der Dorf-gemeinde, die den Einheimischen ei-

ne Beschäftigung bot und die Steuerkraft Mammings erhöhte. Im Laufe der Zeit wurde durch den Einsatz moderner Technik die Verarbeitung rationalisiert, so dass bei einem geringen Einsatz von Arbeitskräften mehr produziert werden konnte. Leider beeinflusste in manchen Erntejahren die Witterung die Situation in der Fabrik negativ, weil bei Missernten Auslandsware zugeführt werden musste. Auch mit Wassermangel hatte man zu kämpfen, den man durch die Bohrung eines genossenschaftseigenen Tiefbrunnens behob. Letztendlich wurde alles souverän und meisterlich bewältigt.

Einen großen Verdienst an dieser langen Erfolgsgeschichte erwarb sich dabei unter anderen der rührige Bürgermeister und Geschäftsführer Paul Heckner. 1978 wurde die Ge-

nossenschaft in „Mamminger Konserven e.G.“ umbenannt. Da der damalige Standort im Ortskern Mammings in der Prangstraße seit 1984 vollends bebaut war und eine Erweiterung nicht mehr gegeben war, musste man sich nach einem Alternativstandort umsehen, der im Ebenfeld gefunden wurde. Die Firma „Mamminger Konserven GmbH & Co.KG“ führen seit einigen Jahren Franz Ammer und Klaus Herpel mit Sitz in Plattling.

Das war natürlich nicht die einzige Konservenfabrik, die in Mamming Geschichte schrieb. Auch die Gebrüder Eberl aus Bubach gehörten zu den Pionieren, die eine „Gurkerlfabrik“ zu gründeten. 1986 wurde diese vom Fruchthof Landau übernommen. Diesem Trend der modernen Konservierung folgte auch

Paul Stieglbauer aus Mamming am Bach, der ebenfalls eine diesbezügliche Fabrik gründete.

Mehr denn je ist der Feldgemüseanbau bezeichnend für Niederbayern. Im Landkreis Dingolfing-Landau wird die Hälfte der niederbayerischen Produktion für Sauerkonserven angebaut. Bei Einlegegurken ist Niederbayern das größte Anbaugelände in Europa. In den letzten 25 Jahren hat sich die Anbaufläche verdreifacht. Ein Großteil des geernteten Gemüses wird direkt vor Ort in hier ansässigen Konservenfabriken – wie die Mamminger-Konservenfabrik – verarbeitet. Es wandert quasi entzweigelt „vom Feld ins Glas oder in die Dose“.

Obwohl derzeit nur noch vereinzelt Gurkenflieger auf den Feldern gesichtet werden, auf dem bis zu vierundzwanzig Erntehelfer an Bord sind, um die Gurkenflut zu bewältigen, so geht es auf den Nachbarfeldern erst richtig los. Neben anderen Feldgemüse beginnt die Zeit der Zuckerrüben-ernte. Bald werden wieder unentwegt vollbeladene Zuckerrüben-Lastwagen und -Anhänger Richtung Plattling zur Zuckerrübenfabrik „Südzucker“ rollen. Gemanagt und koordiniert wird das Ganze auch in Mamming, nämlich beim Maschinenring Dingolfing-Landau – voran Geschäftsführer Helmut Bauer und seinem Team – die ihr Büro im Obergeschoss der VR-Bank haben. Im Jahr des 1000-jährigen Jubiläums Mamming darf man ruhig einmal resümieren und feststellen: „Mamming hat sich gut entwickelt – in Mamming ist etwas geboten. Buchstäblich in aller Munde ist es durch „Kraut und Rüben“. Dazu gehört selbstverständlich die Gurke, denn sie zählt zu den Kürbisgewächsen und eine Rübe ist ebenfalls ein solches.

Evi Lichtinger