

Seit 50 Jahren fahren Biburger Busse um die Welt

Firmenporträt Nussbaum Reisen aus Biburg ist ein echtes Familienunternehmen. Das Betriebsjubiläum fällt in ein schwieriges Corona-Jahr. Warum die Familie Fleiner trotzdem Grund zum Feiern sieht

VON DIANA ZAPF-DENIZ

Diedorf-Biburg Es ist ein Jubiläum: Seit 1970 gibt es im Diedorfer Ortsteil Biburg das Omnibusunternehmen Nussbaum direkt an der Hauptstraße. Maria Fleiner und ihr Sohn Markus, der inzwischen Juniorchef bei Nussbaum Reisen ist, bedauern, dass das 50-jährige Bestehen aufgrund der Corona-Krise nicht würdig gefeiert werden kann. Dennoch blicken sie positiv auf ihre lange Firmengeschichte zurück und haben viel zu erzählen aus der langen Geschichte.

„Alles hat damit angefangen, dass die Schule von Biburg nach Steppach verlegt wurde“, erinnert sich die Seniorchefin. Denn früher ging man in Biburg bis zur 8. Klasse in die Schule. Auch Maria Fleiner besuchte diese einst. „Es musste also ein Bus her, um die Kinder nach Steppach und Stadtbergen in die Schulen zu fahren. Da beschloss mein Vater Lorenz Nussbaum, der damals, vor der Eingemeindung, noch Bürgermeister war, einen Bus zu kaufen.“ Nussbaum und sein Vater Johann hatten ein Fuhrunternehmen für Langholz und Gütertransport. „Wir waren schon immer ein fahrendes Volk“, lacht Fleiner. Kaum gab es diesen Bus, gab es die ersten Vereinsausflüge. 1978 heiratete Maria Nussbaum ihren Mann Franz Fleiner und es erschien der erste Reisekatalog. Früher waren die Busse blau und weiß, ab 1983 mit dem ersten Hochdecker-Bus, ein Setra S 215 HD blau und silber und seit 1990 gibt es das Design in Schwarz und Pink, wie man es bis heute kennt.

Das Busunternehmen ist ein echter Familienbetrieb, in dem alle Generationen mit anpacken und zusammenhalten. Beide Kinder der Fleiners, Markus und Katja, sind mit an Bord. Vater und Sohn haben, wie schon Lorenz Nussbaum, natürlich den Busführerschein. Dazu haben sie noch acht weitere Busfahrer und zwei Büroangestellte. Die Fuhrpark-Flotte besteht aus zehn Bussen. „Wir kaufen nahezu jedes Jahr einen neuen Bus. Den letzten haben wir 2019 angeschafft: Einen



Seit 1970 gibt es im Diedorfer Ortsteil Biburg das Omnibusunternehmen Nussbaum. Markus, Maria, Franz und Katja Fleiner bedauern, dass das 50-jährige Bestehen aufgrund der Corona-Krise nicht groß gefeiert werden kann. Foto: Marcus Merk

5-Sterne-Premium-Bus“, so Markus Fleiner. „Heute haben die Busse jeglichen Komfort für die Reisenden, wie etwa WLAN oder Vis a Vis Sitzgruppen.“ Sicherheit werde großgeschrieben und so haben die Busse abstandsreguliertes Tempomat, Spurüberwachungssystem und ESP (Elektronisches Stabilitätsprogramm). „Aufgrund von Corona werden unsere Busse nun zusätzlich regelmäßig einer Ozon desinfektion unterzogen. Viren und Bakterien werden so gemäß medizinisch-chirurgischem Standard beseitigt“, erklärt Fleiner junior. Der Bus sei im Vergleich zu Flugzeug und Bahn das Verkehrsmittel mit dem niedrigsten Verbrauch und der besten Luft. Alle ein bis drei Minuten werde ein kompletter Luftwechsel durchgeführt. Das Unfallrisiko liegt laut dem Statistischen Bundesamt bei 1,4 Prozent beim Bus, wogegen der Pkw mit 56,64 Prozent in der Studie von 2017 abschneidet. Auf einer Strecke von Berlin nach Rom und wieder zurück, würde der Bus gegenüber dem Flieger 450 Kilogramm CO2

und gegenüber dem Auto 350 Kilogramm CO2 sparen.

Nussbaum bietet Reisen vom Nordkap über Mallorca bis nach Sizilien an. „Jährlich fahren wir zwischen 600.000 und 700.000 Kilometer“, so Markus Fleiner. Das sind umgerechnet zwischen 15 und 17 Erdumrundungen.

„Als Busfahrer erlebt man jede Menge“, erzählt der Juniorchef. „Oft meinen die Leute, dass man ja bloß ein Busfahrer ist. Dabei gehört viel dazu, um diesen verantwortungsvollen Beruf auszuüben.“ Busfahrer müssten sich auf ihre Kunden einstellen, egal ob eine Abschlussfahrt eines Gymnasiums oder eine Fahrt des Seniorenheimes. Sie müssen technisch, geographisch und geschichtlich versiert sein. „Und man muss bereit sein anders zu leben als der Rest der Welt. Denn wann immer andere frei haben, ist der Reisebusfahrer am Start.“

Zwischen 200 und 250 Tagen ist ein Fahrer bei Nussbaum im Jahr unterwegs und legt dabei 70.000 Kilometer zurück. Fleiner: „Unsere

Busfahrer freuen sich aber auch schon immer auf das Frühjahr und haben Reisefieber, denn im Winter passiert nicht viel.

Zu den Kunden zählen Vereine, Firmen, Pfarreien, die AWO, Reisebüros, die Theatergemeinde Augsburg und seit 1998 die Augsburger Domsingknaben, deren Logo groß ein Bus zielt. Reisebusfahrer zu sein ist abwechslungsreich. „Für einen Kunden fahren wir Agrarreisen. Da kommen Reisende aus Neuseeland, die wir dann zu Fendt Traktoren fahren, zu einer Käseerei ins Allgäu, mit ihnen eine Schneckenfarm in Burgund (Frankreich) besichtigen und Wasserbüffelfarmen besuchen“, berichtet Markus Fleiner. Es gäbe dabei aber auch immer wieder aufregende Momente. „Wenn jemand den Bus nicht mehr findet und sich verirrt hat, dann werden bei uns alle Hebel in Bewegung gesetzt.“

Für die Busfahrer ist Familie Fleiner im Fall des Falles rund um die Uhr erreichbar. Maria Fleiner weiß noch gut, als ein Fahrer anrief,

weil im Schwarzwald ein Fahrgast fehlte. „Wir riefen von Biburg aus dann die Polizei an und fragten bei den Krankenhäusern nach. Tatsächlich wurde unser Gast damals eingeliefert.“ Wenn jemand zum vereinbarten Zeitpunkt fehlt, müsse schnell gehandelt werden.

In der Corona-Zeit hält sich Nussbaum mit Schulbusfahrten über Wasser. Zum 50-Jährigen hatten sie viele Jubiläumsreisen in einem Sonderkatalog zusammengestellt. „Unglaublich viel Arbeit. Leider alles umsonst“, bedauert die Chef. Die wenigen Fahrten, die heuer erlaubt waren, haben sie trotzdem gemacht. „17 Leute mit Maske im Bus. Wirtschaftlich war das nicht, aber wir haben glückliche Kunden gehabt und das ist die Hauptsache.“ Der zweite Lockdown trifft sie hart: „Wir haben so viel gegeben und in das Hygienesystem investiert. Jetzt sind wir wieder auf Null. Aber sie glauben gar nicht, wie viele Kunden uns anrufen, dass wir durchhalten sollen. Sie muntern uns auf.“

Kartoffeln und Zwiebeln in Familienhand

Landwirtschaft Vor knapp 100 Jahren, im Jahr 1927, baut Johann Kratzer in Gablingen einen Hof. Drei Generationen verdienen heute ihren Lebensunterhalt mit dem Kartoffelanbau

VON DIANA ZAPF-DENIZ

Gablingen Zur Erntezeit vor wenigen Wochen war jede Hand gefragt. Selbst die Schwiegertochter besagten Erbauers, Hildegard Kratzer, hilft mit ihren 85 Jahren noch fleißig beim Aussortieren der Ernte mit. Auf Johann Kratzer folgte Sohn Max Kratzer und auch Enkel und Urenkel führen die Namenstradition Max fort. So ist der Enkel nun der Senior und der Urenkel der Juniorchef.

„Nach dem Krieg gab es in Gablingen über 80 landwirtschaftliche Betriebe“, erinnert sich der Senior. „Wir hatten damals Milchvieh, Schweine und Hühner.“ Doch dann war 1990 die Spezialisierung gefragt. „Bei uns fiel die Entscheidung für die Kartoffel.“

Denn die hatten wir schon immer angebaut. „Landwirtschaftsmeister Max Kratzer junior ergänzt: „Wir bauen zu 25 Prozent Speise- und Stärkekartoffeln an, fünf Prozent Zuckerrüben, zehn Prozent Mais, fünf Prozent Zwiebeln und den Rest Getreide wie Weizen und Braugerste.“ Für den Erhalt der Bodenfruchtbarkeit werden Zwischenfrüchte wie Erbsen, Wicken und Klee angebaut.

In der Erntezeit vor Allerheiligen ist jeder Tag, jede Stunde, ohne Regen kostbar. Denn nach der Einlagerung der Speisekartoffeln bis Mitte Oktober müssen nun noch die Stärkekartoffeln gerodet und ins Lager gebracht werden. Der Junior fährt seinen Traktor mit der ernte-

frischen Ackerfrucht hinter die Lagerhalle. Dort sind schon ein Verleiband und eine Förderanlage aufgebaut. „Oma Hildegard“ hat sich den blauen Arbeitskittel übergezogen, das Kopftuch aufgesetzt und die Handschuhe übergestreift. Sie setzt sich auf einen alten Büroholzstuhl und ist bereit.

Ihr Sohn, der Seniorchef, geht auf die andere Seite des Sortierbandes und startet es. Der Junior kippt die Ladefläche des Anhängers und im Nu purzeln unzählige Kartoffeln auf das Band. Jetzt ist keine Zeit mehr zum Reden. Es muss genau hingeschaut werden. Unbrauchbare Kartoffeln werden beseitigt. Andrea Kratzer, die Frau des Juniorchefs, kommt noch mit dazu zum Helfen,

während die beiden Töchter Louisa und Julia fröhlich herumspringen. Das Wetter ist trocken. Es ist schon gleich Abend und ein Ende noch lange nicht in Sicht. Als es dunkel wird, schalten die Kratzers draußen das Fluchtlicht an. „Wir arbeiten, bis wir fertig sind mit der Ladung.“ Da gibt es kein Pardon und keine Ausreden.

Ein Knochenjob. Das Förderband transportiert Frucht um Frucht auf einen riesigen Kartoffelberg. „250 Tonnen Stärkekartoffeln haben wir heuer“, weiß Max Kratzer junior. „Diese lagern wir ein und fahren sie auf Abruf in die Stärkefabrik nach Schrobenhausen.“

Der Generationenbetrieb ist heuer zufrieden mit der Ernte. „Von

der Niederschlagsverteilung und den Hitzeperioden war es ein gutes Jahr.“ Früher habe jeder Bauer seine eigenen Kartoffeln angebaut. Doch heute gäbe es immer weniger Kartoffelbauern.

Speise- und Frühkartoffeln gibt es bei den Kratzers auch, und der Senior hat sogar noch einen eigenen Schälbetrieb in Hirblingen. Denn bei der Familie dreht sich alles um die Kartoffel. So stellt Max Kratzer mit seiner Frau Renate seit 1995 Kartoffelknödelteig her. „Es wird alles auf Bestellung frisch produziert und wir arbeiten ohne jegliche Konservierungsstoffe.“ Geliefert wird an Großküchen, Gaststätten und Kantinen.

Eine Besonderheit ist der Zwie-

belanbau. „Der Zwiebel ist ein Nischenprodukt und sehr problematisch zum Anbauen“, erklärt der Senior. Ja, richtig gelesen, im Schwäbischen heißt es der Zwiebel und nicht die Zwiebel. Das Lauchgewächs wird als Saatgut ausgesät und muss viermal im Jahr gehackt werden, damit es nicht vom Unkraut überwuchert wird. „Diesen Sommer waren wir bei der größten Hitze alle auf dem Feld und haben es per Hand gejätet“, berichtet Andrea Kratzer. Das ist immer wieder eine Herausforderung für die ganze Familie.

Seit 15 Jahren klappt das mit den Zwiebeln aus Gablingen. Max Kratzer senior brachte die Idee zum Zwiebelanbau von einem Bekannten vom Niederrhein. Hauptanbaugbiet für die Zwiebel in Deutschland sei laut Kratzer Uelzen. „Man merkt den Klimawandel. Der Zwiebel will es trocken, aber in der Hauptwachstumszeit braucht er Wasser.“

Das ist hierzulande inzwischen gegeben. Für die Zwiebel haben sich die Kratzers auch deshalb entschieden, weil sie zur Ernte die gleichen Maschinen verwenden können wie für die Kartoffel. „So ist die Maschinenauslastung besser.“ Auf dem Hof hat die Großfamilie einen rund um die Uhr geöffneten Hofladen. Dort gehen nicht nur Einheimische ein und aus. Denn hier bekommt man nicht nur die frischesten Zwiebeln und Kartoffeln, sondern auch Knödelteig und Spätzle aus eigener Herstellung.



Hildegard Kratzer sitzt auch mit 85 Jahren noch draußen mit am Sortierband.



Max Kratzer mit seiner Frau Andrea und den Mädchen Louisa und Julia. Die Zwiebeln sind für dieses Jahr eingefahren. Fotos: Diana Zapf-Deniz

Gersthofens Rücklagen schrumpfen
Steuereintrübe in diesem Jahr, denen in 2021 weitere folgen

VON GERALD LINDNER

Gersthofen „Nach heutigem Stand werden wir wohl keine Darlehen aufnehmen müssen“, erklärte Gersthofens Kämmerer Manfred Eding bei der Vorstellung des Etats im Finanzausschuss. Die Gesamtausgaben von Verwaltungs- und Vermögenshaushalt liegen bei 90,5 Millionen Euro. 2020 summieren sie sich noch auf 118 Millionen. Dem stehen Gesamteinnahmen von 82 Millionen gegenüber (2020: 118 Millionen.)

Derzeit liege der Kassenstand bei 14,5 Millionen Euro, zum Jahresende 2020 rechnet Eding mit Rücklagen in Höhe von zehn Millionen Euro. Dass dem so ist, sei nur möglich durch eine Ausgleichszahlung vom Freistaat Bayern und dem Bund, der für Gersthofen voraussichtlich vier Millionen Euro umfasse. Denn heuer sind die Einnahmen aus der Gewerbesteuer auf 28 Millionen Euro gesunken. 32 Millionen waren ursprünglich im Etat veranschlagt. „Der Ausgleich durch den Staat ist aber sicher eine einmalige Angelegenheit“, betonte Eding.

Die Zuführung zum Vermögenshaushalt wird bei 700.000 Euro liegen. Im Juli verabschiedeten Nachtragshaushalt 2020 wird sie auf 540.000 Euro beziffert. Im Vermögenshaushalt, mit welchem sich der Finanzausschuss in der Sitzung am Montag befasste, liegt der Fehlbetrag 2021 bei 8,2 Millionen Euro. Dieser kann Eding zufolge noch ausgeglichen werden. Allerdings sinkt die Rücklage bis zum Jahresende von zehn auf 1,9 Millionen Euro. Zum Vergleich: Im Jahr 2015 hatten die Rücklagen noch bei 75 Millionen gelegen. Trotz großer Gewerbesteuereinnahmen wirkten sich der Bau der Mittelschule (gut 34 Millionen), mehrerer neuer Kindergärten und des Bahnhofs (15 Millionen) aus. Hinzu kam Anfang dieses Jahres noch der Kauf des „Gersthofers Lochs“ durch die Stadt für rund 20 Millionen Euro.

Der Kämmerer rechnet im kommenden Jahr mit Steuereinnahmen in Höhe von 49,6 Millionen Euro, das entspricht in etwa dem Betrag des Nachtragshaushalts. Derzeit haben sich die nicht zuletzt wegen Einbrüchen im Zuge der Corona-Pandemie gestundeten Steuern auf 1,5 Millionen Euro aufsummiert. Die Personalausgaben steigen im Vergleich zu 2020 um 1,5 auf 20 Millionen Euro. Zuweisungen von 63 Millionen Euro werden erwartet, das sind 1,4 Millionen weniger als in diesem Jahr. Die größten Einnahmeposten im Vermögenshaushalt sind Grundstücksverkäufe im Baugebiet Mühlänglerle (5,5 Millionen) sowie Darlehensrückflüsse nach Grundstücksverkäufen vor allem an der Henleinstraße im B2-Gewerbepark.

Im Baubereich wird der Fokus auf den Abschluss der begonnenen Projekte gelegt. Eding nannte hier die Mittelschule, das Rathaus und die Kindertagesstätte Ostendstraße. In die Mittelschule werden für die Erweiterung und die Zimmerausstattungen gut 400.000 Euro im Vermögenshaushalt vorgesehen. „Beim Bahnhof schlägt der krönende Abschluss mit 4,5 Millionen Euro inklusive Nebenkosten zu Buche.“



Mit den Arbeiten an den Außenanlagen soll der Neubau der Mittelschule 2021 abgeschlossen werden. Foto: Marcus Merk