



DAS VIDEO-MAGAZIN ZUR
LK & LFI INNOVATIONSOFFENSIVE

Neue Wege in der Landwirtschaft

lk Landwirtschaftskammer
Österreich

Ländliches
Fortbildungsinstitut **LFI**

MIT QR-CODES
ZU DEN VIDEOS



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Erwinigung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER

Innovationsprozesse und innovative Ansätze sind Voraussetzung für die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit und ein intelligentes und nachhaltiges Wachstum in der Land- und Forstwirtschaft. Um diejenigen, die neue Ideen entwickeln und den ländlichen Raum am Leben erhalten, bestmöglich zu motivieren und zu unterstützen, haben wir das Projekt „LK & LFI Innovationsoffensive“ ins Leben gerufen.

In neun Videos in Kurz- und Langversionen zeigen wir eindrucksvoll, wie Innovationen gelebt werden und wie vielfältig die Ideen auf den land- und forstwirtschaftlichen Höfen in Österreich sind. Sie beweisen die Fähigkeit, auf Marktentwicklungen und Nachfragetrends in unterschiedlichen Geschäftsfeldern zu reagieren. Innovationen sind dabei oft nicht von Grund auf neu, sondern häufig bekannte Muster neu kombiniert.



Ein Projekt von:

LK Landwirtschaftskammer
Österreich

Ländliches
Fortbildungsinstitut
LFI

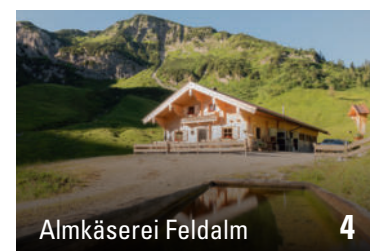
Umsetzung durch:

zimtnow

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber: Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich, Schauffergasse 6, 1015 Wien
Druck: Druckerei Odysseus, 2325 Himberg
Layout und Bilder: zimtnow GmbH, 1070 Wien

Das Ländliche Fortbildungsinstitut Österreich behält sich das alleinige Verfügungsrecht vor. Jede auch nur auszugsweise Vervielfältigung ist nur mit ausdrücklicher Zustimmung des Ländlichen Fortbildungsinstituts Österreich erlaubt. Haftung bezüglich Inhalt und dessen Anwendung wird nicht übernommen.

INHALT



Almkäserei Feldalm 4



„gemüsefreude“ 6



Seppbauer 8



Biomasse Ilg 10



Der „Mein Hof – mein Weg“-Pageflow 12



Anregung zur
Arbeit in Gruppen 13



Hut & Stiel 14



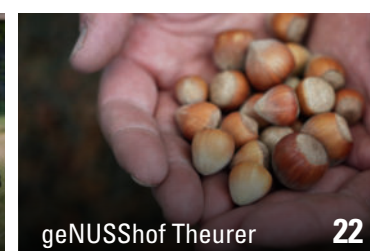
Krappfelder Eis 16



Begegnungshof
Zacherlgut 18



Weingut & Straussenfarm
Wimmer 20



geNUSShof Theurer 22

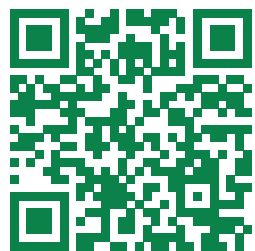
Alle Videos auch unter:

filme.meinHof-meinWeg.at



ALMKÄSEREI FELDALM

Aus purer Leidenschaft betreiben die Eheleute Stefanie und Michael Jäger eine Sennerei auf der Hochalm. Das Käsen auf der Alm, trotz erschwelter Bedingungen, scheuen sie nicht. Die Agrargemeinschaft befürwortete ihr Vorhaben von Anfang an. Aus der Milch benachbarter Höfe und dem eigenen Fleckvieh produzieren sie in den Sommermonaten Butter, milden Schnittkäse, Tilsiter und würzigen Bergkäse.



QR-CODE
ZUM VIDEO



Familie Jäger hat es sich mit ihrer modernen Käserei zum Ziel gesetzt, die Fertigung von Käse fortzuführen, wie es seit Jahrzehnten in der Region Walchsee Tradition ist. Mit diesem Schritt sichert sie das Überleben von sechs umliegenden Bauernfamilien. Michael Jäger sah sich in der Pflicht: „Wenn hier oben die Milchverarbeitung stirbt, stirbt auch die Milchförderung.“ Dementsprechend beschloss Familie Jäger, 2015 den Betrieb des Vorgängers zu übernehmen und eine moderne Anlage zu bauen. Diese ist seit Herbst 2019 vollständig in Betrieb und verfügt über die aktuellsten technischen Standards und Hygienevorschriften. Für das Projekt erhielt Familie Jäger von Anfang an viel Zuspruch. „Eigentlich möchte jeder, dass es weitergeht und hier Käse produziert wird“, so Stefanie Jäger. Alle Produkte werden direkt vor Ort auf 1.330 Metern Höhe hergestellt.

Investition in eine moderne Almkäserei

Die Almkäserei Feldalm verarbeitet täglich 1.200 Liter Milch. Sie ist ein reines Naturprodukt und die Erzeugnisse daraus sind bio-zertifiziert. Aus der Rohmilch werden in einem ersten Schritt Rahm und Butter. Am Ende der weiteren Verarbeitung steht traditioneller Bergkäse sowie andere Milcherzeugnisse. Ein Prozess von mindestens drei Monaten und ein Käse, der im Erdkeller ruhen darf. Der Weg von der Alm ins Tal verläuft zu Fuß durchs Naturschutzgebiet. Ausschließlich die Bäuerinnen und Bauern dürfen das Gebiet mit dem Auto befahren, um die nötigsten Besorgungen zu transportieren. Unten im Tal wird der Biokäse nach dem Sommer in den eigenen Läden oder am Bauernmarkt verkauft. Darunter auch eine neue Produktvariation – der Schnittkäse mit Schnittlauch und Kräutern. Dafür erhielt die Sennerei gleich im ersten Jahr die Bronzemedaille der Almkäserei in Walldür. Jährlich sind es 3.000 kg Käse, die in den Sommermonaten auf der Alm entstehen. Sobald die Rinde reif ist, können die Käselaibe ins Tal überführt werden.

Das Leben in der Natur

Bevor der wohlschmeckende Käse an den Mann oder an die Frau gebracht wird, sind es die Kühe, die den ganzen Tag auf der Weide grasen. Im Mai werden die Tiere auf die Alm getrieben, wo sie bis in den Herbst hinein im Freien sind. Im Hochsommer, wenn die Hochalm in voller Blüte steht, fressen sie dort das satte Gras und die würzigen Kräuter. Diese verleihen dem Käse seine ansprechende Farbe und den guten Geschmack.

Doch in einem Naturschutzgebiet in hoher Lage



ein Gebäude zu errichten, ist eine Herausforderung. Alles wurde genau geplant. Nebst der Kalkulation für das Gebäude und dem Transport aller Materialien, mussten auch Naturschutzverfahren berücksichtigt werden. Selbst ein möglicher Schneeeinfall Anfang September gehörte zur Logistik. Das Wissen über das Etikettieren der Produkte, rechtliche Grundlagen, Versicherungsschutz oder Hygienevorschriften mussten erworben werden. Bis zur Finalisierung der Passion Feldalm brauchte es vier Jahre.

Mut, Motivation und Ehrgeiz für die nächste Generation

Dass ein solches Projekt auch zukünftigen Generationen erhalten bleiben soll, erscheint selbstverständlich. „Zur richtigen Zeit die richtige Entscheidung treffen“, lautet das Geheimrezept von Michael Jäger. Die Landwirtschaft sei im Umbruch und daher sei es wichtig, die nächste Generation von Kindesbeinen an für den Hof zu begeistern und ihn zu übergeben, wenn die Kinder noch jung und motiviert sind. Dieses Familienrezept hat Erfolg. Schließlich stammt Michael Jäger vom ältesten Erbhof in Ebbs aus dem Jahr 1361. Michael Jäger, der „Fritzinger Bauer“, ist Nebenerwerbslandwirt in 10. Generation. Mit der Investition in ein neues Gebäude ist klar, dass die Sennerei Feldalm in Zukunft auch seine beiden Kinder erfreuen soll.

Die junge Familie Martin-Mayr aus Sattledt geht beim Gemüseanbau und beim Vertrieb neue Wege. Der Bio-Bauernhof funktioniert nach dem Prinzip der CSA (Community Supported Agriculture) und setzt auf Regionalität, Saisonalität, Vielfaltigkeit und Fairness.

"GEMÜSEFREUDE" AUS SATTLEDT



Seit acht Jahren lebt Magdalena Martin-Mayr mit ihrem Mann Jonathan auf dem mehrere hundert Jahre alten Hof ihrer Großeltern in Sattledt. Die beiden lernten sich während ihres Landwirtschaftsstudiums kennen und bewirtschaften den Bauernhof nun im Alleingang. Ihr Schwerpunkt ist der Gemüseanbau.

Innerhalb von drei Jahren hat es das Ehepaar es geschafft, den Hof „gemüsefreude“ als Vollerwerbsbetrieb zu führen. Zuvor wurden die Flächen zehn Jahre lang verpachtet.

Erntefrisches Obst und Gemüse aus der Region

Wie es in der Gegend üblich ist, war der Hof früher ein Schweinezucht-Betrieb. Magdalena und Jonathan Martin-Mayr haben beschlossen, einen anderen Weg einzuschlagen. Am Gemüseanbau schätzen sie die händische Arbeit und die vielfältigen Möglichkeiten. Auf etwa 1.500 m² Fläche werden über 200 verschiedene Sorten Biogemüse, -kräuter und -obst angebaut und vorzugsweise manuell bearbeitet.

CSA-vermarktender Betrieb

Das Gemüse wird geerntet und nach einem CSA-Modell (Community Supported Agriculture) vermarktet. Bei dieser speziellen Form der Direktvermarktung



QR-CODE
ZUM VIDEO



versorgt der Bauernhof eine Saison lang eine fixe Anzahl an Konsument*innen mit seinen Produkten. Kund*innen der „gemüsefreude“ erhalten von April bis Dezember/Jänner wöchentlich eine Gemüsebox, die jeden Donnerstag in Sattledt, Wels, Kremsmünster oder Wartberg/Krems abgeholt wird.

Als Gegenleistung übernehmen die Konsument*innen und Konsumenten die gesamten Kosten und das Risiko der Gemüseproduktion. In Japan gibt es dieses Modell schon seit den 70er Jahren, in den USA seit einigen Jahrzehnten. In Europa wurde das Konzept erstmalig in Frankreich umgesetzt. In Österreich war die „gemüsefreude“ vor rund zehn Jahren der zweite Hof dieser Art. Heute sind es österreichweit etwa 30 Betriebe. Ziel ist es, nur so viel zu produzieren, wie tatsächlich gebraucht wird. Die Kund*innen schätzen die Qualität der Produkte genauso wie das Bewusstsein, den natürlichen Kreislauf des Anbaus zu erleben. Die Menge des Gemüses im Kistl zeigt auf, ob die Ernte gut war oder nicht.

Durch langsames Wachstum zum Erfolg

Begonnen hat Familie Martin-Mayr in einem kleinen Rahmen als Selbstversorger. Später belieferten sie fünf Familien. Nun sind es etwa 80 Haushalte, die wöchentlich mit Gemüse versorgt werden. Dank der CSA-Methode ist der Hof das ganze Jahr über finanziell abgesichert und muss keine Marktpreisschwankungen auf sich nehmen.

Magdalena und Jonathan haben sich mit der „gemüsefreude“ einen Lebensraum erfüllt und freuen sich, dass sich ihr Betrieb in den vergangenen Jahren so positiv entwickeln konnte.

"SEPPBAUER"

Maximale Effizienz durch moderne Technologie

Durch den Einsatz moderner Technik werden manuelle Arbeitsschritte durch automatisierte Prozesse ersetzt. Statt vom Bauern händisch mit der Heugabel, schiebt heute ein Roboter das Futter automatisch zu den Kühen. Die Gesundheit der Tiere wird laufend über Sensoren im Vormagensystem und biometrische Messungen überprüft. Peter Haring beobachtet alle Daten elektronisch auf einem Dashboard. „Ist die Kuh gesund, sind auch die Bäuerin und der Bauer glücklich.“

Die Maschinen arbeiten rund um die Uhr und verbessern den Produktionsumfang sowie die Einnahmen. Dadurch kann man von der Landwirtschaft weiterhin gut leben. Peter Haring ist ständig auf der Suche nach Möglichkeiten Abläufe zu optimieren – das ist auch das Geheimnis seines Erfolgs. Er reist regelmäßig ins Ausland, um neue digitale Methoden

und Technologien kennenzulernen. Sein Betrieb fungiert als Beta-Hof für technische Neuentwicklungen. Ein Leben ohne technische Hilfsmittel kann sich der Landwirt kaum noch vorstellen.

Der Ursprung der Lebensmittel

Maria Haring-Weigl öffnet ihre Tür sehr gerne für Gäste. Ihr Hof und die Milchproduktion sollen für alle transparent sein. Sie bietet „Schule am Bauernhof“-Angebote für Kinder und Käseverkostungen für Erwachsene an. Nebenher verkauft Familie Haring auch Steirisches Kürbiskernöl, das dank der sonnenreichen Tage im Süden der Steiermark besonders gehaltvoll ist. „Es ist einfach schön zu erleben, wie die Kinder mit den Tieren am Bauernhof umgehen und Umweltbewusstsein entwickeln“, sagt Maria, deren Anliegen es ist, Konsument*innen den Ursprung von Lebensmitteln wieder näherzubringen.

Familie Haring betreibt einen Milchkuhbetrieb in Wettmannstätten. Besucherinnen und Besucher sind am Erlebnishof gerne gesehen: Kinder erhalten einen Einblick in die Arbeit am Bauernhof. Für Erwachsene werden hauseigene Produkte wie Käse und Kürbiskernöl angeboten.

Peter Haring lebt mit seiner Familie am „Seppbauer“ Hof in Wettmannstätten am Fuße des Sausaler Wein- und Hügellandes in der Südsteiermark. Gemeinsam mit seiner Frau Maria hat er 2007 die Landwirtschaft seiner Eltern übernommen und führt den Milchviehbetrieb fort. Er investierte in die Modernisierung des Hofes und produziert heute mit 85 Kühen rund 1 Million Liter Milch pro Jahr. Drei Generationen leben hier unter einem Dach. Bis heute kann Peter Haring auf die Unterstützung seines Vaters zählen, der mit Freude am Hof mitarbeitet. Als Ausgleich zum stressigen Alltag verbringt die Familie ihre freien Stunden mit den Pferden.

Moderner Milchkuhbetrieb mit Tradition

In den 70er Jahren gab es in der Gegend noch 42 Milchlieferanten, heute sind es nur noch drei. Als Betrieb ist man von den Milchpreisen abhängig. Viele Kollegen haben im Laufe der Zeit aufgegeben. Als vor drei Jahren die Milchpreise besonders niedrig waren, hat auch Peter Haring kurz an seiner Entscheidung gezweifelt. „Da fragt man sich schon, ob das wirklich das Richtige ist“, erzählt er rückblickend, „doch das Leben stellt uns keine Herausforderungen, die wir nicht meistern können.“



QR-CODE
ZUM VIDEO

BIOMASSE ILG AUS DORNBIRN

Die Liebe zum Wald wurde der Familie Ilg durch den Großvater in die Wiege gelegt. Heute spezialisiert sie sich auf die nachhaltige Energiegewinnung aus Holz sowie weiteren nachwachsenden Rohstoffen und leistet damit Pionierarbeit.

Das Ehepaar Margit und Tobias Ilg aus Dornbirn hat ihren landwirtschaftlichen Betrieb im Jahr 2000 von der Milchkuhhaltung auf die Erzeugung erneuerbarer Energie umgestellt. Änderungen im Tierschutzgesetz und der Wille mehr zum Klimaschutz beizutragen, gaben damals den Anstoß über alternative Betriebszweige nachzudenken. Mutig fassten sie den Entschluss, ihren Familienbetrieb neu auszurichten und investierten in innovative Verfahren der Energiegewinnung. Seitdem arbeiten sie

daran, die Energiewende aktiv mitzugestalten. Sie generieren erfolgreich Energie aus Biogas, Biomasse, Photovoltaik und Windkraft.

„Es war ein schwieriger Schritt, Altbekanntes loszulassen“, erinnert sich der Energielandwirt Tobias Ilg an die Anfänge der Umstrukturierung. Be-reut haben sie ihre Entscheidung bis heute nicht und sind glücklich darüber, dass die ganze Familie mit Leib und Seele an gemeinsamen Projekten mit-arbeitet.

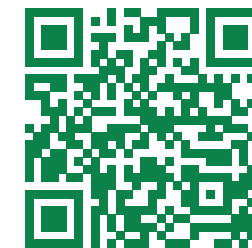
Den Energiekreislauf leben

Das Energiewerk Ilg besteht heute aus sechs Biomasseheiz-, einer Holzgas-, drei Photovoltaik-anlagen und einem Windrad. Auch das Thema E-Mobilität wird am Hof ganz groß geschrieben. Alle betrieblichen Fahrzeuge werden mit Biogasmotoren betrieben. Für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen E-Bikes zur Verfügung.

Ziel ist es, langfristig eine kostengünstige, regionale und nachhaltige Alternative zu fossilen Energieträgern zu bieten und Rohstoffkreisläufe zu optimieren. 200.000 kWh aus der Photovoltaik, 1,6 Mio. kWh aus Biogas und 2 Mio. kWh durch die Verstromung von Holzgas können derzeit produziert werden.

Damit wird bereits jede zehnte Person in Dornbirn mit Strom und 270 Gebäude mit Strom und Wärme aus dem Werk versorgt (Stand: 2018).

Zu den hochtechnologischen Maschinen gehört unter anderem eine Biogasanlage zur Stromgewinnung, die ausschließlich mit land- und forstwirtschaftlichen Produkten wie Mais, Grünland oder Streuobst aus eigener Produktion betrieben wird. In der Biogasanlage werden die Rohstoffe mit Hilfe von Methanbakterien zu Biomethan abgebaut und im Blockheizkraftwerk zu Strom umgewandelt. Mit der



QR-CODE
ZUM VIDEO



Abwärme der Motoren werden jährlich außerdem 15.000 Schüttraummeter Hackgut getrocknet.

Ausbildung von Nachwuchskräften

Die innovativen Verfahren der Familie Ilg locken Besucher*innen aus aller Welt nach Dornbirn. Über 1.000 Personen werden pro Jahr am Hof empfangen. Besonders willkommen sind Schulklassen, die Tobias Ilg mit seinem Wissen über Nachhaltigkeit und erneuerbare Energie begeistert.

Familie Ilg bildet als erster Betrieb in Vorarlberg Biomassefacharbeiter aus. Als Innovationsträger realisiert die Familie Ilg außerdem auch Projekte mit Hochschulen in und außerhalb von Vorarlberg.

Innovation in der Landwirtschaft

Tobias Ilg ist sich sicher – „Dinge, die Sinn ergeben, werden eines Tages auch wirtschaftlich.“ Mit gutem Beispiel möchten er und seine Familie auch andere landwirtschaftliche Betriebe dazu ermutigen, neue Wege zu beschreiten.





PAGEFLOW

Spannende Stories
zum Durchklicken

Interviews zum
Anhören

ganz besondere
Einblicke

Für die einen geht es bei Innovationen um umfassende Neuerungen und um noch nie Dagewesenes. Für die anderen ist eine Verbesserung oder die Übertragung einer bewährten Lösung in einen anderen Kontext.

In unserem „Pageflow“ erfahren Sie in einem neuen Erzählformat was wir im Rahmen des Projekts „LK & LFI Innovationsoffensive“ unter Innovation verstehen.

Außerdem können sie in der digitalen Storytelling-Reportage nachblättern und nachhören, welche Schritte in der landwirtschaftlichen Ideenumsetzung wichtig sind, welche Tipps innovative Betriebsführende für Sie auf Lager haben und welche Rolle Visionen, also individuelle Vorstellungen der Zukunft, dabei spielen.

Es geht um den Beitrag landwirtschaftlicher Innovationen zur regionalen Wertschöpfung, zur Beschäftigung und zum Umweltschutz, als Basis für die erfolgreiche Entwicklung zusätzlicher und einander ergänzender Wirtschaftsaktivitäten für die Bewohnerinnen und Bewohner ländlicher Regionen.

Seien Sie neugierig und riskieren Sie einen Blick auf meinhof-meinweg.pageflow.io

QR Code scannen und schon
surfen Sie zum Pageflow



Anregung zur Arbeit mit Gruppen „Mein Hof, Mein Weg“-Projekt

1.

Wählen Sie ein Video aus, schauen Sie genau zu und schreiben Sie auf, welche Chancen und Risiken durch die Umsetzung einer neuen Idee erwähnt werden.

	Chancen	Risiken
Die gezeigte Idee		
Wenn ich die gezeigte Idee umsetze		
Wie würde ich diese Idee adaptieren, damit sie besser zu meinem Betrieb passt		

2. Fragen zu dem gezeigten Video:

Versuchen Sie die Fragen mit Hilfe des Videos zu beantworten. Dies stellt eine Übung zur Analyse der Idee und der betrieblichen Umsetzung dar. (Diese Fragen können auch für die eigenen Ideen und die eigene Betriebssituation angewendet werden.)

- Was bietet der Betrieb an?
- Worin besteht das Innovative?
- Warum haben Sie die Idee umgesetzt? Welche Motive gab es?
- Welche Schwierigkeiten gab es?
- Wie wird die Arbeit organisiert? Welche Zuständigkeiten gibt es?
- Gab es Unterstützung auf dem Weg?
- Welche Tipps gibt es für andere Betriebe?

4. Ideencheck:

Falls bereits eine eigene konkrete Idee vorhanden ist, besuchen Sie die Internetseite:

www.ideencheck.meinHof-meinWeg.at

Es gibt insgesamt 15 Kategorien zur Bewertung Ihrer Idee.

Fallen Ihnen noch weitere Kategorien ein, die Sie zur Bewertung der Idee heranziehen würden? Probieren Sie es selbst einmal aus und teilen Sie Ihr Ergebnis mit der Gruppe.

3. Analysefragen zur Bewertung der vorgestellten Videos

Versuchen Sie anhand der untenstehenden Fragen die vorgestellten Ideen der Videos zu analysieren. Dies soll eine Übung für Ihre zukünftige Ideenanalyse sein.

Am Anfang einer neuen guten Idee steht häufig die Euphorie im Vordergrund, umso wichtiger ist es, die neue Idee kritisch zu hinterfragen. Die folgenden Fragen sollen Ihnen dabei helfen, Ihre aktuellen und zukünftigen Ideen zu analysieren.

Ist das beschriebene Betriebskonzept leicht kopierbar? ☐

Sind die entstehenden Produkte/Leistungen leicht kopierbar? ☐

Kann man durch diesen innovativen Weg auch Geld verdienen? ☐

Was ist der Nutzen für Kundinnen und Kunden? ☐

Ist der Nutzen für Kundinnen und Kunden leicht zu erkennen? ☐

Gibt es potenzielle Zielgruppen für das Produkt/die Dienstleistung? ☐

Löst das Produkt/die Leistung ein Problem der potenziellen Zielgruppe? ☐



HUT & STIEL

Wenn eine Stadt in Österreich ausreichend Kaffeesatz produziert, dann ist es Wien. Das haben sich auch die beiden Freunde Manuel Bornbaum und Florian Hofer gedacht. Im Jahr 2015 begannen sie den Kaffeesatz zahlreicher Kaffeehäuser, Restaurants und Großküchen einzusammeln und eröffneten ihre Pilzzucht „Hut und Stiel“. Denn auf Rohfasermaterial, wie es der Kaffeesatz ist, lassen sich wunderbar Speisepilze züchten.

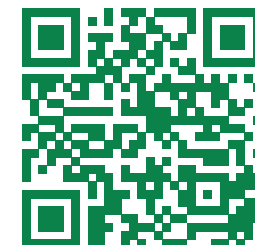
„Wir würden euch den Behälter zur Verfügung stellen und ihr kippt den Kaffeesatz einfach rein“, berichtet Manuel Bornbaum über den Beginn. Die Rückmeldungen waren stets positiv. Der Irrsinn, organisches Material im Restmüll anstelle im Biomüll zu entsorgen, fand damit ein Ende. Fortan holten die beiden Freunde zweimal in der Woche ihre Kaffeesatzbehälter ab. Heute beliefern sie gleichermaßen einige „Müllkunden“/„Müllwohltäter“ mit ihren Speisepilzen.

Pilzsubstrat, der Nährboden für Austernpilze

Doch um aus 1.500 kg Kaffeesatz einen Nährboden zu machen und diesen in lebende Pilze zu verwandeln, braucht es Logistik. Am Standort im 22. Wiener Gemeindebezirk werden in großen Mischmaschinen Kaffeesatz, Schalenabfälle vom Röstprozess der Kaffeebohnen, Kalk, Strohpellets und Pilzmycel vermischt. Allein der Kaffeesatz macht einen Anteil von 85 Prozent des Pilzsubstrats aus. Sobald die Mischung fertig und verschlossen ist, beginnt das Wachstum. Binnen drei Wochen breitet sich der Pilz im gesamten Substrat aus. Sobald er keine Nahrung mehr findet, wächst er aus dem Gefäß heraus. Dann heißt es für die Geschäftsleute, schnell zu handeln. Damit sie eine gleichbleibende Qualität an Austernpilzen liefern können, dürfen die Pilze weder zu groß noch zu klein sein. Das entspricht einem Erntefenster von zwei Tagen. Geerntet wird daher vier- bis fünfmal die Woche. Die Überreste der Pilz-

Manuel Bornbaum und Florian Hofer züchten seit 2015 Austernpilze auf einem Abfallprodukt – dem Wiener Kaffeesatz. Sie wollen, dass Pilze aus nachhaltiger Produktion vermehrt auf den Tellern der Österreicherinnen und Österreicher landen. Mittlerweile beliefert „Hut und Stiel“ Restaurants, Greislereien und Supermärkte. Zudem bieten sie Do It Yourself-Workshops an und kreieren neue Rezepte.

QR-CODE
ZUM VIDEO



zucht werden später als Dünger für andere Pflanzen verwendet.

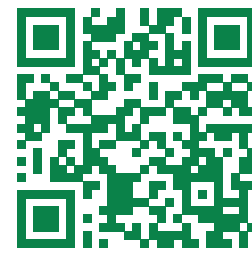
Von der Freunderlwirtschaft zum wachsenden Unternehmen

Mit der wachsenden Produktion wurden auch Mitarbeiter benötigt. Spätestens damit ging ein durchdachter Businessplan und eine genaue Kalkulation einher. Auch in Sachen Recht wollten sich die beiden Betriebsgründer unterstützen. „Wenn dir die Arbeit vier Meter über dem Kopf steht, bist du froh, wenn diese Phase durch die Hilfe anderer ausgeglichen wird“, weiß Manuel Bornbaum. Aber die beiden waren sich von Anfang an sicher, dass sie wachsen und ihren Anteil an der Nachhaltigkeit leisten wollten. Aufgrund von Anfragen haben sie dann die reine Pilzproduktion um Workshops und Starterpakete für die Pilzzucht daheim erweitert. „Unsere Austernpilze schmecken nicht nach Kaffee. Koffein ist auch nicht drin. Was sie ausmacht ist die Frische durch die kurzen Transportwege“, sagt Florian Hofer. Auch in Sachen Betriebsführungen geben sie ihr Wissen weiter. Alle Informationen zur Pilzzucht sind daher öffentlich einsehbar und wandelbar. Auch Praktikant*innen sind jederzeit willkommen.



Nicht nur der Pilz, auch die Nachfrage wächst

Ob als frische Pilze zur direkten Verarbeitung im Glas oder zum Heranwachsen – die Produkte von „Hut und Stiel“ finden ihre Abnehmer. Restaurants und Supermärkte beziehen die Austernpilze regelmäßig und haben „Hut und Stiel“ in ihren Speisekarten fest integriert. Auch im Wiener Gemüsehandel sind die Speisepilze nicht mehr zu übersehen. Zwei der neuesten Ideen sind das Pilzsandwich und das Pilzwurstel. Denn in Wien lässt sich ein Würstelstand ebenso wenig wegdenken wie ein traditionelles Kaffeehaus.



QR-CODE
ZUM VIDEO

KRAPPFELDER BIO-BAUERNHOF SPEISEEIS AUS ZIEGENMILCH

Außergewöhnliche Geschmäcker versüßen auf dem Krappfelder Bio-Bauernhof das Leben. Neugierige Naschkatzen kommen durch das Speiseeis auf Ziegenmilchbasis auf ihre Kosten.



Seit 2013 erzeugt Familie Pobaschnig auf dem Krappfelder Bio-Bauernhof in der idyllischen Kärntner Hügellandschaft von Zeindorf 100%iges Bio-Ziegeneis nach feinsten handwerklicher Tradition. Mit über 50 verschiedenen Sorten bringen sie ganz neue Geschmackserlebnisse in die Welt des Speiseeises. Die Früchte für die Verfeinerung beziehen sie regional aus Kärnten und der Steiermark, für etwas ungewohnte, durchaus delikate Rezepturen wie das erfrischende Basilikum-Zitronen-Eis kommen die Zutaten direkt aus ihrem Garten. Auch die konventionelle Variante mit Bio-Kuhmilch lässt keine Wünsche übrig.

Eine Allergie machte erfinderisch – und anfangs wurde alles falsch gemacht, was man falsch machen konnte.

Bernd und Petra Pobaschnig setzten neue Maßstäbe, als sie den Milchbetrieb für Kuh- und Ziegenmilch mit über 65 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche (davon 15 Hektar im eigenen Besitz) und 10 Hektar forstwirtschaftliche Nutzfläche 2012 übernommen haben. Wegen Bernds Allergie gegen Kuhmilch wurde geplant, Ziegenmilch für Kund*innen interessanter zu machen, und so kam es zur Idee, neben der normalen Milchproduktion eine Eismanufaktur ins Leben zu rufen. Damit füllten sie tatsächlich eine Marktlücke und konnten den Fortbestand des Familienbetriebes sichern: Anfangs wurde nur an einem Tag in der Woche produziert, mittlerweile helfen ihnen drei Mitarbeiter*innen bei der ganzwöchigen Produktion, im Sommer wird sogar aufgestockt auf fünf Mitarbeiter*innen. Der Weg dorthin war nicht leicht, Petra weiß davon ein Lied zu singen. Ein Kollege hat anfangs für sie eine Probecharge gemacht. „Da haben wir eigentlich alles gemacht, was

lei falsch sein kann.“ Aber der Geschmack des Ergebnisses machte Mut und zog auch die Behörden mit. Damit nicht genug: Überzeugungskunst und unerschütterliche Begeisterung waren Voraussetzung, um den Hof schließlich so weit zu bringen. Dass man erfinderisch sein muss, fordert viel Wagemut, den Familie Pobaschnig beweisen konnte.

Bernd schildert: „Gott sei Dank weiß man nicht alles, was auf einen zukommt. Wenn man das alles wissen würde, bin ich mir nicht sicher, ob man so was angeht.“

Egal ob über Selbstbedienungshütten oder Gastronomie – das Eis geht weg wie warme Semmeln.

Und mittlerweile wurde der Betrieb mehrmals ausgezeichnet. Die frische Milch ihrer 50 Kühe und 50 Ziegen bietet die Basis ihrer Erzeugung und wird direkt auf dem Hof verarbeitet. Ein Großteil geht für die normale Milchproduktion aus dem Haus, eine gewisse Menge wird für die Manufaktur vor Ort genutzt.

Auch der Vertrieb der kühlen Süßigkeit bleibt regional – zwei eigene Selbstbedienungshütten bieten das Sortiment an, drei weitere werden regelmäßig beliefert. Auch in einem Umkreis von ungefähr 50 km wird das Eis in Gastbetrieben als leckere Besonderheit verkauft. Lorbeeren für den Hof gab es beispielsweise 2014 mit der Auszeichnung „Bio-Betrieb des Jahres“ oder 2016 mit der Auszeichnung für Weiterentwicklung im ländlichen Raum durch Bundesminister Andrä Rupprechter und BIO AUSTRIA-Obfrau Gerti Grabmann in Salzburg. 2019 gelang ihnen mit dem schmackhaften Buttermilcheis mit Preiselbeeren der Preis des „Goldenen Stanzels“ in der Kategorie Eisspezialitäten.

BEGEGNUNGSHOF ZACHERLGUT

Der Begegnungshof Zacherlgut in Thalgau bietet Raum für die ganzheitliche Pflege von Körper und Geist durch das Arbeiten mit Tieren. Mithilfe von Tiertherapie wird Menschen geholfen, die mit Beeinträchtigungen oder Krankheiten leben.



„**M**enschen begegnen den Tieren, der Natur und Menschen begegnen Menschen“ – so lautet das Leitbild des Begegnungshofs Zacherlgut in Thalgau, dem „Tor zum Salzkammergut“. Der Green Care-zertifizierte Betrieb wird von John Grubinger und seiner Partnerin Sandra Schöffner, einer ausgebildeten Land- und Pferdewirtin sowie Reitpädagogin, geleitet. Seit 2012 realisieren sie ihre Vision vom Begegnungshof, einem Ort, an dem sich Menschen mit Tieren und der Natur beschäftigen. Sandras Mutter, Theresa Schöffner, unterstützt den Betrieb als Psychotherapeutin. Ihre Praxis befindet sich direkt am Hof. Gemeinsam mit ihrer Tochter bietet sie auch tiergestützte Psychotherapie mit Pferden an. Diese Methode ist vor allem für Personen geeignet, die unter einer psychischen, psychosomatischen oder psychosozialen Erkrankung leiden oder in einer schwierigen Lebenssituation stecken.



QR-CODE
ZUM VIDEO



Aktivitäten mit Tieren und Natur

Menschen, die Freude am Umgang mit Tieren haben, kommen am Zacherlgut besonders auf ihre Kosten.

Als ausgebildete Reitpädagogin bietet Sandra Schöffner Reitunterricht an. Besucher*innen können außerdem auch Zeit mit Meerschweinchen, Hühnern, Schweinen, Katzen, Hunden und Schafen verbringen. „Manche Leute genießen es zum Beispiel sehr, in der Hängematte bei den Schafen zu liegen. Es ist ein nettes Gefühl, von den Schafen umgarnt zu werden, die dich im positiven Sinn fast auffressen“, erzählt John Grubinger. Für die Begegnung mit der Natur wird der gesamte Hof genutzt. Viele Aktivitäten finden im Garten statt. Sandra Schöffner hat sich mit diesem Projekt einen persönlichen Traum erfüllt. Sie ist stolz darauf, dass ihr Zacherlgut mittlerweile für viele Besucherinnen und Besucher ein Gesundheits- und Wohlfühlort geworden ist.

Begegnung mit der Natur und Tieren für Menschen jeden Alters

Der biologisch geführte Hof wird nicht nur von weit gereisten Personen besucht. Auch Nachbarn, vor allem Kinder, nutzen das Angebot des Zacherlguts intensiv. Sandra Schöffner kooperiert auch mit dem örtlichen Zentrum für Inklusiv- und Sonderpädagogik. Schüler*innen wird so im Zuge des Schulsports Kontakt zu Tieren direkt in den Stallungen, dem Gehege, dem Reitplatz oder der Koppel ermöglicht.

Vom Milchbetrieb zum Begegnungshof

John Grubinger hat den elterlichen Milchviehbetrieb 2007 aufgelöst und erst 2012 wieder als Begegnungshof ins Leben gerufen. Im Mai 2018 wurde dem Zacherlgut die Green Care-Zertifizierung verliehen.

Die größte Herausforderung der letzten Jahre war es, mit alten Traditionen zu brechen und den neuen Betrieb in einem Tempo zu gestalten, mit dem sich alle Beteiligten wohlfühlen. Sandra Schöffners Rat lautet: „Niemals übers Knie brechen. Mit vorhandenen Ressourcen arbeiten und alle ins Boot holen. Oft braucht es fünf Gespräche mehr, aber es ist ein gesundes Wachstum.“





WEINGUT UND STRAUSSENFARM WIMMER

Zwischen traditionellen Rebsorten und exotischem Getier arbeiten die Brüder Thomas und Florian Wimmer. Mit Liebe zur Natur bewirtschaften sie schonend die Böden für wohlschmeckenden Wein und das Ackerland zur Futtergewinnung für die eigene Straußenfarm. Diese hat 2014 als erste in Österreich den Bio-Status erhalten, denn hier brüten die Tiere selbst, haben genügend Auslauf und werden mit den eigens produzierten Futtermitteln gefüttert. Bei Führungen können sich Besucherinnen und Besucher jederzeit selbst davon überzeugen und erhalten Einblick, wie beste Qualität regional entsteht.

Seit 2015 sind das Weingut und die Straußenfarm das Markenzeichen der Brüder Wimmer. Während sich Thomas Wimmer verstärkt um das 1843 gegrün-

dete Familienweingut kümmert, sind es für Florian Wimmer die Tiere, denen er seine ganze Aufmerksamkeit schenkt. Nach der Hofübernahme von seinem Onkel hat er auf Bio-Produktion umgestellt, das Erfolgsrezept für Thomas Wimmer und seine Weine lautet: Qualität vor Quantität. Mit diesen Qualitätsansprüchen sind sich die beiden Brüder voll und ganz einig. In allen weiteren Entscheidungen, den Betrieb aufrechtzuerhalten und zukunftsfähig zu gestalten, finden sie immer wieder einen guten Mittelweg.

Qualität vor Quantität

In Oggau im Burgenland ist die Sonne zuhause. Das macht die fruchtigen Weißweine, gehaltvollen Rotweine, Obstbrände und Säfte der Wimmers

so hervorragend im Geschmack. Dies wissen viele ihrer Kund*innen zu schätzen. Als sie die Weinprämierung „Burgenland Gold“ für ihren Blaufränkischen Wein aus dem Jahr 2018 erhalten haben, war der größte Teil bereits verkauft. Thomas Wimmer ist sehr bedacht auf seine Rebstöcke: „Wir haben neun Hektar mit Weinreben, die wir auf unterschiedlichen Lagen in ganz Oggau verteilt haben. Falls an einer Stelle Hagel niedergeht, können wir durch eine andere Lage den Ausfall ersetzen.“

Als Familienbetrieb ist es ihm umso wichtiger, dass sein Bruder Florian Rückmeldung zum Geschmack des Weines gibt. Auch bei der Versorgung unterstützen sie sich gegenseitig. „Mal ist im Weingut mehr Arbeit und dann wieder in der Straußenfarm. Zudem müssen die Tiere täglich betreut werden und da helfe ich aus. Sonst könnte Florian nicht auf Urlaub fahren“, so Thomas Wimmer.

Exoten im Burgenland

Die überwiegende Zeit verbringt Florian Wimmer mit seinen 23 Straußen oder auf den 50 Hektar Ackerflächen, die als Basis zur Futtergewinnung dienen.

Sein Onkel war 1993 im Burgenland der Erste mit einer Straußenfarm. „Nach 20 Jahren meinte er, es ist genug und wollte in Pension gehen. Da sind wir ins Spiel gekommen. Ich habe die Straußenfarm übernommen und auf Bio umgestellt“, so Florian Wimmer. Er achtet auf biologisches Futtermittel, das er selbst produziert. Darunter finden sich Weizen, Hafer, Gerste und täglich frisch gemahlene Luzerne. „Geht es den Tieren gut, geht es mir auch gut“, strahlt Florian Wimmer.

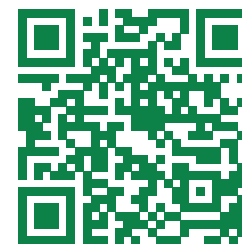
Die Strauße können sich das ganze Jahr frei auf der Koppel bewegen und dort auch selbst brüten. Brutkästen verwenden die Wimmers keine. Das Besondere bei den Straußen ist, dass sie ihre Eier nicht einzeln ausbrüten, sondern sammeln. Das wiederum bedeutet: Wird ein Ei zurückgelassen, ist es verloren. Ein solches Straußenei kommt auf eine Eirohmasse von ca. 1,5 Kilogramm. Das entspricht in etwa 26 Hühnereiern.

Das Gute am Strauß ist, „dass man so ziemlich alles verwerten kann: ob Leder, Knochen oder Sehnen für die Hunde, Federn als Staubwedel oder Fleisch für den Verzehr. Das Fleisch ist sehr dunkel und gesund. Auf 100 Gramm Straußenfleisch kommen null Gramm Fett und es ist cholesterinfrei“, sagt Florian Wimmer. Seit 2014 ist die Straußenfarm auch als Bio-Farm zertifiziert.

Ein nachhaltiger und langlebiger Betrieb

Mit der Verknüpfung des Weinguts und der Straußenfarm haben die Brüder Florian und Thomas Wimmer eine neue Marke und Alleinstellungsmerkmal geschaffen, das sich auch auf den Etiketten der Weine widerspiegelt. Seit 2019 können die Weine mit Straußen-Logo auch im Onlineshop gekauft werden. Die Brüder haben mit der Übernahme des Betriebes ganz bewusst ihr Augenmerk auf den Verkauf gelegt, was für die beiden bei gutem Marketing beginnt. Dank ihrem Pioniergeist werden sie nun auch online schneller gefunden und machen den virtuellen sowie realen Besuch zu einem ganz besonderen Erlebnis.

Ob sich der Nachwuchs einmal für den Familienbetrieb interessieren wird, steht noch in den Sternen. Dennoch ist es der größte Wunsch der Brüder Wimmer einen Betrieb aufzustellen, der wirklich nachhaltig sowie langlebig ist und sich selber trägt, so dass man ihn ohne Probleme an seine Nachkommen weitergeben kann.



QR-CODE
ZUM VIDEO



GENUSSHOF THEURER

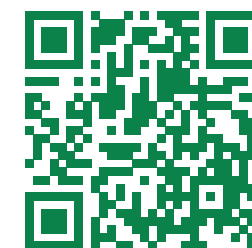


Familie Theurer hat eine spannende Kultur für sich und das Waldviertel entdeckt: die Haselnuss. Mit dieser Kultur leisten sie gemeinsam mit ihrem Verein „WaHa“ vom Anbau bis zur Ernte wegberbeitende Arbeit. Am GeNusshof Theurer können sich Besucherinnen und Besucher selbst ein Bild davon machen.

Auf die ungewöhnliche Idee, Haselnüsse anzubauen, brachte sie Dr. Rolf Rapp in Bayern. Der Haselnuss-Pionier aus Deutschland besuchte vor zehn Jahren das Waldviertel und prognostizierte eine gute Eignung des Gebiets für den Anbau von Haselnüssen. Matthias Theurers Vater war überzeugt und wagte den Schritt, auf 3,6 Hektar Ackerfläche 2.000 Pflanzen zu setzen. „Du musst schon ein Spinner sein, wenn du etwas machst, das es in Österreich so noch gar nicht gibt. Und das aus voller Überzeugung“, lacht Matthias Theurer im Nachhinein über die mutige Entscheidung seines Vaters. Benachbarte Landwirte haben sein Vorhaben mit Skepsis beobachtet.

Haselnuss, Ginkgo und Walnüsse aus dem Waldviertel

Matthias Theurer hat den Hof vor drei Jahren von seinen Eltern übernommen. Zum Familienbetrieb zählt eine Nutzfläche von 36 Hektar. In der Vergangenheit war es ein Milchviehbetrieb. Heute werden hauptsächlich Haselnüsse, Ginkgo und demnächst auch Walnüsse angebaut. Gemeinsam mit fünf weiteren Betrieben produzieren sie innerhalb eines Vereins, Matthias selbst fungiert als Obmann. Die Mitglieder teilen sich Maschinen, verarbeiten und vermarkten ihre Ware jedoch auf unterschiedliche Weise. Matthias Theurer gilt in der Szene als Vor-



QR-CODE
ZUM VIDEO

reiter und unterstützt andere Produzenten gerne als Berater. Er selbst vermarktet rund 60 % seiner Ware über Online-Kanäle. Dabei werden Produkte wie Haselnuss (geknackt), Präsentkörbe, Schnaps und Mehl angeboten.

Moderne Anlagen erleichtern die Arbeit

Rainer Lindner arbeitet als Hausmechaniker am GeNusshof Theurer. Er kümmert sich um alle Maschinen, die für die Ernte und Verarbeitung der Haselnüsse notwendig sind. Im Laufe der Jahre hat er selbst schon einige Anlagen geplant und entwickelt. Gemeinsam mit Matthias Theurer tüfteln sie gerne an den hauseigenen Geräten.

Zu Beginn hat die Familie alles manuell geknackt, sortiert und verarbeitet. Durch die steigende Menge ist es unmöglich geworden, alles per Hand zu erledigen. Daher wurden eine Knack- und eine Sortiermaschine angeschafft.

GeNuss erleben bei Familie Theurer

Hauptanbaugebiete der Haselnuss sind die Türkei und Italien. Haselnüsse auch im Waldviertel im großen Stil anzubauen, ist ungewöhnlich. Daher weckte der Hof von Anfang an großes Interesse in der Bevölkerung. Aufgrund zahlreicher Besucheranfragen hat die Familie begonnen, Führungen inklusive einer Verkostung im Verarbeitungsraum abzuhalten. Das Angebot wird von den Gästen sehr gut angenommen. Kürzlich hat auch ein Tag der offenen Tür stattgefunden. Matthias Theurer freut sich über die erstaunten Gesichter jener Leute, die vor zehn Jahren noch an ihrem Vorhaben gezweifelt haben.

Sein großes Ziel ist es, den „GeNuss wieder ins Waldviertel zu holen“.



„Es ist nie zu spät, etwas Neues anzufangen.“

Petra Pobaschnig



Dieses Papier stammt aus nachhaltig
bewirtschafteten Wäldern und
kontrollierten Quellen.
www.pefc.at



filme.meinHof-meinWeg.at