

KW 38/2023

**NÖN**

**DAS  
BESTE  
VOM LAND**

# „Klimawandel ist auf unseren Feldern angekommen“

Landwirtschaftskammerpräsident Johannes Schmuckenschlager darüber, dass Versorgungssicherung ein Schritt zur Zukunftssicherung ist, über Pflanzenschutz und Digitalisierung.

Von **Christiane Buchecker**  
und **Katrin Schinewitz**

**NÖN: Das Thema Versorgungssicherheit greifen Sie immer wieder auf – warum?**

**Johannes Schmuckenschlager:** Versorgungssicherheit ist für Österreich von enormer Bedeutung. Sie ist jedoch sehr komplex, beeinflusst von vielen Faktoren wie Produktion, Politik, Wirtschaft, Verbrauchervünschen und öffentlichen Vorgaben. Um Versorgungssicherheit mit regionalen Qualitätsprodukten zu gewährleisten, sind Maßnahmen wie Herkunftskennzeichnung, Importstandards, regionale Beschaffung und Verbraucheraufklärung unverzichtbar. Diese Maßnahmen sichern nicht nur die Existenz unserer land- und forstwirtschaftlichen Betriebe, sondern auch Arbeitsplätze in der gesamten Wertschöpfungskette und schützen vor fragwürdigen Importen. Eine gestärkte regionale Versorgung erhöht zudem die Krisenstabilität: Die Verwundbarkeit internationaler Lieferketten hat gezeigt, wie wichtig die Unterstützung regionaler Versorger ist. Der Einkauf regionaler Lebensmittel und die Nutzung heimischer Rohstoffe bewahren Vielfalt, Qualität und Kulturlandschaft. Die Bäuerinnen und Bauern garantieren dabei Transparenz und strenge Auflagen. Versorgungssicherung ist ein Schritt zur Zukunftssicherung.

**Hohe Energiepreise und Teuerungen in allen Lebensbereichen. Wie gehen Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern mit diesen Herausforderungen um?**

**Schmuckenschlager:** Preisvolatilität bei Agrarprodukten und Energie stellt eine ernsthafte wirtschaftliche Herausforderung

dar. Trotz hoher Energiepreise und steigender Lebenshaltungskosten arbeiten Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern Tag für Tag dafür, dass unsere Tische gedeckt sind. Sie sind sich ihrer zentralen Rolle in der Gesellschaft bewusst. Die Familienbetriebe begegnen den aktuellen Herausforderungen etwa mit Diversifizierung und innovativen Betriebskonzepten, um neue Einkommensquellen zu erschließen, mit intensiver Verbraucheraufklärung durch sie als Produzenten selbst oder auch mit Kooperationen und Partnerschaften.

Die harte Arbeit, das Know-how und die hohen Qualitätsansprüche, die die Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln erfordern, müssen aber auch fair entlohnt werden. Das sichert das Bestehen der heimischen Betriebe, motiviert junge Generationen und gewährleistet eine langfristige Versorgung mit heimischen Produkten.

**Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die Landwirtschaft? Welche neuen Ansätze gibt es in puncto Bewässerung bzw. Wassersparen?**

**Schmuckenschlager:** Der Klimawandel mit all seinen Folgeerscheinungen ist längst auf unseren Feldern und Wäldern angekommen und deutlich spürbar. Es treten etwa bestimmte Schädlinge, wie Drahtwurm, Rübenrüssler oder Borkenkäfer, verstärkt auf. Auch Extremwetterereignisse wie Hagelunwetter setzen uns zu. Immer mehr kämpft die Landwirtschaft zudem mit lang anhaltenden Hitze- und Trockenperioden.

Wir reagieren bereits seit Jahren darauf, nicht erst seit jetzt. Zum Beispiel haben sich die Kulturarten- und Sortenwahl ge-

ändert, auch eine boden- und wasserschonende Bewirtschaftung sowie Humusaufbau stehen längst an der Tagesordnung. Wir gehen also sehr sorgsam mit der Ressource Wasser um. Das alleine reicht aber nicht. Um die Versorgung in unserem Land zu sichern, brauchen wir auch Bewässerungsmöglichkeiten – die Bewässerung muss eines der Leuchtturmprojekte in Niederösterreich sein. Sie ist der Schlüssel zu Unabhängigkeit und Versorgungssicherheit – Wasser bedeutet Zukunft und Wohlstand. Daher müssen entsprechende Vorkehrungen getroffen werden. Als Landwirtschaftskammer haben wir bereits Vorarbeit geleistet. Eine Machbarkeitsstudie zur Bewässerung mit Donauwasser für Ostösterreich wurde längst erstellt. Natürlich sind derartige Projekte sehr kostenintensiv, sind aber im Vergleich zu den Ausgaben der Krisenbekämpfung der letzten Jahre überschaubar. Die Investition in eine gesicherte Wasserversorgung ist notwendig, um den Wirtschaftsstandort Österreich abzusichern.

**Welchen Beitrag leisten die heimischen Bäuerinnen und Bauern zum Klimaschutz?**

**Schmuckenschlager:** Unsere Bäuerinnen und Bauern können viele Antworten auf die Frage zum Klimaschutz geben: nachwachsende Rohstoffe, erneuerbare Energien, CO<sub>2</sub>-Bindung über Wälder und Felder oder weitgehende Kreislaufwirtschaft. Wichtig ist aber, dass sich auch die Öffentlichkeit zur österreichischen Landwirtschaft bekennt. Der Kritik von NGOs und diversen Gruppierungen, etwa bei der Tierhaltung, fehlt oft jede Grundlage. Darüber wollen

wir aufklären. Schließlich ist die Land- und Forstwirtschaft einer jener Sektoren, die einen Rückgang der Treibhausgasemissionen zu verzeichnen hat. Das ist auch belegt: Während die Treibhausgasemissionen im Verkehr seit 1990 um 84 Prozent gestiegen sind, konnte die Landwirtschaft die Emissionen um rund 14 Prozent reduzieren. Das ist ein klares und aktives Bekenntnis zum Klimaschutz.

**Stichwort Pflanzenschutz. Der Green Deal sieht eine Reduktion von 50 Prozent bis 2030 vor. Warum stehen Sie dieser Forderung kritisch gegenüber?**

**Schmuckenschlager:** Pflanzenschutz ist notwendig, um – wie der Name schon sagt – die Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen. Nur wenn wir die entsprechenden Werkzeuge zur Verfügung haben, können wir die angebauten Kulturen gesund zur Ernte bringen und lagerfähige Produkte erzeugen. Wenn wir die Versorgung sichern wollen, müssen wir die Produktion sichern. Der Green Deal bildet hier einen wesentlichen Eckpfeiler. Er wurde allerdings zu einer Zeit entwickelt, in der die Herausforderungen andere waren als heute und ist in der vorliegenden Form nicht praktikabel. Eine Neubewertung des Green Deal und eine fundierte Folgenabschätzung, wobei die Eigenversorgung im Fokus steht, sind daher dringend notwendig.

Die vorgesehene Reduktion von Pflanzenschutzmitteln um 50 Prozent bis 2030 ist undifferenziert, bedroht die Produktionssicherheit in ganz Europa und bringt Importabhängigkeiten mit all seinen Risiken. Hohe Sorgsamkeit beim Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist Gebot

der Stunde und für die Landwirte selbstverständlich. Ebenso garantieren die hohen Zulassungsstandards in der EU die Sicherheit der eingesetzten Mittel. Zudem zeigt die Statistik, dass chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel einen Rückgang verzeichnen. Eine alternativlose Verringerung verfügbarer Mittel hätte gerade auch aufgrund des Klimawandels und des dadurch vermehrten Auftretens neuer Schädlinge enorm negative Auswirkungen auf die heimische Versorgungssicherung.

**Noch ein Green-Deal-Thema ist die Verordnung zur „Wiederherstellung der Natur“, die das Ziel verfolgt, Naturlandschaften in der EU in einen Zustand der 50er Jahre zurückzuführen. Für Sie auch eine unrealistische Zielvorgabe?**

**Schmuckenschlager:** Das ist ein weiteres Beispiel dafür, dass viele EU-Regulative für die land- und forstwirtschaftliche Praxis fernab jeder Realität sind. Dieser Entwurf stellt eine massive und unverhältnismäßige Einschränkung der Bewirtschaftung land- und forstwirtschaftlicher Lebensräume dar. Stellen Sie sich vor, wir würden heute die Regulierung der Donau zurücksetzen, die Donau wieder im alten Fluss laufen lassen und Donaukraftwerke einfach nicht mehr betreiben – das hätte massive Auswirkungen für uns alle. Genauso ist es mit diesem Verordnungsentwurf. Daher fordern wir auch hier eine dringende Überarbeitung. Wir brauchen keine Union der Verbote und Strafen, sondern eine Union der Freiheit und Wettbewerbsfähigkeit.

**Ein ganz anderes Thema: Von welchen digitalen Neuerungen profitieren die Bäuerinnen und Bauern des Landes?**

**Schmuckenschlager:** Digitalisierung, moderne Technologien und künstliche Intelligenz haben nicht nur das Potenzial, die



Landwirtschaftskammerpräsident Johannes Schmuckenschlager: „Pflanzenschutz ist notwendig, um – wie der Name schon sagt – die Pflanzen vor Krankheiten und Schädlingen zu schützen.“  
Foto: Philipp Monihart

Effizienz in einem Betrieb zu steigern, sondern auch die Ressourcen zu schonen und die Nachhaltigkeit zu fördern. Beispielsweise lassen sich mithilfe von GPS-Technologie und Drohnen exakte Informationen zu Bodenqualität, Feuchtigkeit und Pflanzengesundheit erfassen, um Düngemittel und Pflanzenschutzmittel noch gezielter einzusetzen. Dabei wird es für die Betriebe jedoch zunehmend schwieriger, einen Überblick und den Fokus auf die für den Betrieb sinnvollen Anwendungen zu bewahren. Ob satellitengestützte Lenksysteme, der Einsatz von Drohnen, automatische Systeme im Stall oder Wiederkäuermonitoring zur frühzeitigen Erkennung von Krankheiten – die Landwirtschaftskammer unterstützt die Bäuerinnen und Bauern mit fachgerechter Beratung. Am Standort der LK-Technik Mold werden die neuesten Techniken getestet, auf Praxistauglichkeit geprüft und den Landwirtinnen und Landwirten nähergebracht. Gerade

für Österreichs kleinstrukturierte Landwirtschaft ist es wichtig, passende Lösungen zu finden und Betriebe vor teuren und unnötigen Investitionen zu bewahren.

**Auf der Agenda der LK NÖ steht auch eine klare Regelung der Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln. Seit 1. September müssen etwa auch öffentliche Kantinen die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milchprodukten kennzeichnen. Wie geht es weiter, was soll hier noch umgesetzt werden?**

**Schmuckenschlager:** Für uns in der Landwirtschaft ist die Transparenz der Herkunft der Lebensmittel – im Handel und in der Außerhausverpflegung – seit Jahren eine zentrale Forderung. Auch neun von zehn Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich das. Unsere Bäuerinnen und Bauern arbeiten unter strengsten Qualitätsauflagen, die strikt und laufend kontrolliert werden. Diese Qualität auf höchstem Niveau soll auch am Teller erkennbar sein und

honoriert werden. 2016 haben wir als Landwirtschaftskammer mit „Gut zu wissen“ ein freiwilliges, aber kontrolliertes System für Großküchen eingeführt. Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung in den Kantinen seit 1. September ist nun ein weiterer wichtiger Meilenstein. Schritt für Schritt soll das auch auf die Gastronomie ausgeweitet werden. Da Wirte aber derzeit rechtlich nicht verpflichtet sind, die Herkunft der Lebensmittel anzugeben, werden wir als Landwirtschaftskammer Wirte vor den Vorhang holen, die freiwillig und seriös die Herkunft ihrer Lebensmittel ausloben, so wie das die AMA Marketing mit den „Genuss Region“-Wirten vorzeigt. Wir sehen auch, dass mittlerweile der Druck innerhalb der Gastronomie immer größer wird. Denn es gibt schon jetzt viele Wirte, die gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern für Transparenz und regionale Qualität stehen und eine dahingehende Regelung einfordern.

**Impressum:** Sonderprodukt der NÖN – Unabhängige Wochenzeitung für Niederösterreich. Medieninhaber: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H.; Geschäftsführung: Mag. Michael Ausserer. Chefredakteure: Mag. Walter Fahrnberger, Dr. Daniel Lohninger. Herausgeber: Sonja Planitzer, Prok. Georg Schröder.

Medieninhaberin-, Redaktions-, Verwaltungs- und Herausgeberadresse: 3100 St. Pölten, Gutenbergstraße 12.

Hersteller/Druck: Mediaprint Zeitungsdruckereiges.m.b.H. & Co. KG, 1230 Wien, Richard-Strauss-Straße 16. Redaktion: chefredaktion@noen.at;

Vertrieb: Telefon: 050/8021-1802, E-Mail: abo@noen.at; Anzeigen: anzeigen@noen.at (für Raumanzeigen), kleinanzeigen@noen.at (für Wortanzeigen).

Mitglied des VÖZ. Dem Ehrenkodex der österreichischen Presse verpflichtet. Art-Copyright: VBK/Wien. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen gemäß § 44 Absatz 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Das Impressum und die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz sind unter [www.noen.at/impresum](http://www.noen.at/impresum) ständig abrufbar. Gender-Erklärung: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf eine gendergerechte Sprache oftmals verzichtet.

Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung für beide Geschlechter.

# „Nicht den Acker unter dem Traktor wegbesteuern!“

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf über die Gefahr des Mercosur-Abkommens für die heimische Landwirtschaft, über Steuerfantasien, Erneuerbare Energie, den Wolf und Pflanzenschutz.

Von Christiane Buchecker

**NÖN:** Sie haben kürzlich gesagt, dass wir Klimaschutz mit Hausverstand brauchen. Dafür steht unsere bäuerliche Landwirtschaft.

**Was meinen Sie damit?**

**Stephan Pernkopf:** Für Rindfleisch aus Südamerika brennt der Regenwald, Erdäpfel aus Nordafrika verbrauchen wertvolles Trinkwasser in einer ohnehin staubtrockenen Region und an polnischem Gammelfleisch in Kebabs erkrankten kürzlich erst zig Leute. Aber alles, was in unserer Heimat produziert wird, muss nicht importiert werden. Unsere bäuerlichen Familienbetriebe sind kleinstrukturiert und stehen für kurze Wege und schonende Bewirtschaftung. Sie arbeiten in und mit der Natur und sind auf ein stabiles Klima angewiesen. Für die Konsumentinnen und Konsumenten heißt das also: Wer heimisch kauft, der schützt das Klima.

**Beim geplanten Freihandels-Abkommen mit Südamerika wird die Landwirtschaft oft als Verhinderer dargestellt. Zu Recht?**

**Pernkopf:** Ja, zu Recht. Denn das Mercosur-Abkommen gefährdet die heimische Landwirtschaft und die Umwelt gleichermaßen. Es würde den Import von Lebensmitteln aus Südamerika anheizen, während dort Brandrodung betrieben wird. Doch Rindfleisch muss nicht über den Atlantik fliegen, das können unsere Bäuerinnen und Bauern besser.

**Beim Thema Wolf prallen mittlerweile viele gegensätzliche Meinungen aufeinander. Für welche Maßnahme setzen Sie sich ein?**

**Pernkopf:** Es ist ganz klar: Menschen sollen keine Angst vor wilden Tieren haben müssen.



LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf:  
„Wer heimisch kauft, der schützt das Klima.“  
Foto: NLK Burchhart

Beim Wolf ist das mittlerweile aber leider so. Und für die Landwirtschaft gilt: Die Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel für die Menschen und nicht Futter für die Wölfe. Daher haben wir folgende Punkte: Erstens eine Wolfsverordnung, in der klargestellt wird, wann Wölfe vergrämt oder entnommen werden. Nämlich dann, wenn sie Menschen gefährden oder wiederholt geschützte Nutztiere reißen. Dazu Förderungen für Herdenschutzmaßnahmen und Entschädigungen für Risse. Aber auch die EU ist gefordert: Wölfe sind längst nicht mehr vom Aussterben bedroht, daher muss der Schutzstatus geändert werden.

**Die Forderung nach günstigerem Strom für die Bauern und Bäuerinnen des Landes wurde erfüllt. Gibt es zusätzlich finanzielle Unterstützung vonseiten des Landes für die Landwirtinnen und Landwirte?**

**Pernkopf:** Wir waren maßgeblich an den Paketen des Bundes beteiligt und haben Druck ge-

macht, dass hier Hilfe kommt, z. B. beim Agrardiesel. Dazu haben wir auch ein eigenes Agrarpaket zur Stärkung der Direktvermarktung und zur Unterstützung bei der Digitalisierung aufgelegt. Besonders wichtig ist mir, dass wir auf der anderen Seite aber auch endlich Schluss machen mit ständig neuen Steuerfantasien. Und gleichzeitig wollen manche auch nur mehr 32 Stunden arbeiten, doch das kann und wird sich nicht ausgeben.

**Von manchen Seiten wird ja eine Erbschafts- und Eigentumssteuer gefordert. Wie stehen Sie dazu?**

**Pernkopf:** Für unzählige Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher und besonders die Bauern würde das Haus und Hof treffen. Dem erteile ich eine klare Absage, denn Grund und Boden sowie Traktoren und Maschinen sind ja keine Luxusgüter, sondern notwendig zum Arbeiten. Wir lassen uns nicht den Acker unterm Traktor wegbesteuern!

**Sie sprechen sich für den Pflanzenschutz aus? Wie sieht das im Detail aus?**

**Pernkopf:** Alles, was wir nicht im Inland produzieren können, wird aus dem Ausland importiert. Und dort gibt es keine so strengen Kontrollen und Regeln wie bei uns. Gleichzeitig sehen wir ja, wie gefährdet die Versorgung mit Lebensmitteln generell geworden ist. Bei vielen Kulturen kämpfen wir mit Schädlingen, zum Beispiel bei den Rüben und bei den Erdäpfeln. Es ist daher nur logisch, dass unsere Bäuerinnen und Bauern die passenden Werkzeuge brauchen, um die Versorgungssicherheit gewährleisten zu können.

**Die letzten Monate haben gezeigt, wie abhängig wir von ausländischer Energie sind. Gleichzeitig spüren wir den Klimawandel. Was ist Ihre Antwort darauf?**

**Pernkopf:** Die Antwort liegt im Ausbau der Energieunabhängigkeit. Da sind wir schon sehr weit, schon hundert Prozent des Strombedarfs in Niederösterreich werden mittels Erneuerbarer Energie erzeugt. Niederösterreich ist mittlerweile das Land mit der größten CO<sub>2</sub>-Einsparung und dem meisten Ökostrom. Den Weg gehen wir weiter, heuer wird sogar ein Rekordjahr für die Energiewende. Wir verdreifachen derzeit die Erneuerbare Stromproduktion in Niederösterreich. Das ist ein Plus von 10.000 GWh und entspricht dem gesamten Stromverbrauch der Steiermark. Photovoltaik aufs Dach, Biomasse in den Heizkessel und auch die Stromnetze müssen ausgebaut werden! Gleichzeitig schauen wir auch, dass nicht unnötiger Boden versiegelt wird, deswegen überdachen wir möglichst viele Parkplätze mit Photovoltaik.

## Darauf schau ich! Wie vermeide ich Lebensmittelabfälle?

Die Seminarbäuerinnen bewegen – begegnen – begeistern. Und sie wissen, wie man Lebensmittelabfälle vermeidet.

- Erstellen Sie einen Wochen Speiseplan und achten Sie auf die aktuellen Lebensmittel der Saison.
- Überlegen Sie, was Sie brauchen, machen Sie eine Einkaufsliste!
- Schaffen Sie Ordnung und damit Überblick in Ihrem Kühl- und Vorratsschrank!
- Achten Sie auf die Lagerungsbedingungen der Lebensmittel! Obst und Gemüse getrennt lagern: Äpfel sondern ein Reifegas ab, welches im Umkreis lagernde Früchte schneller reifen und verderben lässt.
- Gut verpackt und richtig gelagert halten Lebensmittel länger.
- Prüfen Sie bei Lockangeboten, ob es wirklich die Großpackung sein muss!
- Vermeiden Sie Impuls- und



Foto: Shutterstock.com/hacohob

- Aktionskäufe! Gehen Sie nicht hungrig einkaufen!
- Legen Sie nicht zu große Vorräte an.
  - Machen Sie sich mit den Klima-

- zonen Ihres Kühlschranks vertraut und lagern Sie die Lebensmittel richtig ein!
- Was Sie nicht essen, rechtzeitig einfrieren oder haltbar machen.

### Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) – „mindestens haltbar bis ...“

Das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt aus, bis wann der Hersteller des Lebensmittels garantiert, dass das Lebensmittel seine spezifischen Eigenschaften behält. Das bedeutet, dass die Ware bei richtiger Lagerung und ungeöffnet mindestens bis zum MHD garantiert in Ordnung sein muss. Lebensmittel können aber auch nach dem Ablauf des MHD noch genießbar sein. Hier gilt es die eigenen Sinne einzusetzen:

- **Sehen** und das Lebensmittel auf typische Farbe und Unversehrtheit der Verpackung prüfen.
- **Riechen**, ob das Lebensmittel den typischen Geruch hat.
- **Schmecken**, ob das Lebensmittel den typischen Geschmack hat. Sehen, riechen, schmecken Sie! Schonen Sie damit Ihre Geldbörse und unsere Umwelt!

[www.seminarbaeuerinnen-noe.at](http://www.seminarbaeuerinnen-noe.at)





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

# RIND FLEISCH GENUSS

von der Kalbin

14 TAGE REIFEGARANTIE

RINDFLEISCH  
*à la carte*

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20  
Entwicklung in den Landwirtschaftsbereichen

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes. Hier investieren wir in die ländlichen Gebiete.



www.rindfleisch-alacarte.at



Bei den Kölbels sind die Tiere im Sommer auf der Weide und im Winter im Stall. Fotos: Kölbel

# Von Schafen, Rindern

Die Kölbels vom Bio-Schaf-Bauernhof in Grimmenstein in der Buckligen Welt sind

## Von Gaby Schätzle

„Es ist ein mittelrahmiges und frühreifes Schaf, das speziell auf hohe Milchleistung gezüchtet wurde. Der Kopf ist länglich, mit edlem Ausdruck. Die Ohren sind lang, dünn und nach vorne gerichtet“ – so lautet die Beschreibung des Österreichischen Bundesverbandes für Schafe und Ziegen.

Die Rede ist vom Ostfriesischen Milchschaaf. Dieses ist auch das maßgebliche Standbein des Familienbetriebes von Alfred und Veronika Kölbel, der mittlerweile von Sohn Christian in Grimmenstein (Bezirk Neunkirchen) geführt wird. Die Anfänge des landwirtschaftlichen Betriebes liegen im Jahr 1985. Mit vier Schafen startete man 1986 den Käseverkauf. Mit Erfolg, denn inzwischen stehen 20 Tiere zum Melken bereit, dazu kommen noch einige Jungtiere,

die den Bestand sichern. „Wir melken zwei Mal am Tag, das sind 15 Liter täglich, und zwei Mal am Tag machen wir Käse“, berichtet Veronika Kölbel. Im Sommer sind die Tiere auf der Weide, im Winter im Stall. „Wenn es im Sommer zu sonnig ist, wollen sie nach drinnen, ebenso bei Regen“, kennt Alfred Kölbel die Vorlieben der Tiere genau. Zwei bis drei Monate dürfen die Lämmer bei der Mutter trinken, mit fünf Monaten sichern sie entweder die Nachzucht oder werden geschlachtet. Das Fleisch kann man (auf Bestellung) über den Hofladen der Familie ebenso beziehen wie Schaf-Frischkäse, -Weichkäse, -Joghurt oder -Camembert nach Bauernart. Von November bis März gibt es keine Schafmilchprodukte, da haben die Tiere Junge und die Kunden müssen auf Kuhmilchprodukte umsteigen. Aus Kuhmilch bietet das

Unternehmen Topfen, geräucherten Schnittkäse, Knoblauch- und Pfefferkäse. Apfelsaft, Most, Edelbrände, Sirup, Essig, Marmelade, Dinkel, Weizen, Roggen sowie Schaffelle, Schafmilchseife, Polster und Nackenstützen komplettieren das Sortiment. Die Wolle wird an die Wollwerkstatt geschickt. Ursprünglich wurde der Verkauf im Wohnhaus abgewickelt, seit 2006 gibt es in einem separaten Gebäude den gemütlich eingerichteten Hofladen.

## Tiere werden artgerecht gehalten

Das Käse-Know-how haben sich die Kölbels in zahlreichen Kursen und Seminaren angeeignet. „Wir haben auch eine Demeter-Ausbildung gemacht“, erzählen die überzeugten Biobauern. In der Region haben sie eine treue Stammkundschaft,

Laufkunden kommen über den nahen Wanderweg und vor allem aus der weit vom Hof gelegenen Rehaklinik Hohegg.

Auf der Kuhweide tummelt sich eine „bunte“ Herde, acht Tiere in Mutterkuhhaltung und neun Kälber, Galloway, Fleckvieh, Limousin und Charolais. „Die Stalltür ist immer offen, die Tiere können rein und raus nach Belieben“, so Alfred Kölbel, dem eine artgerechte Haltung sehr wichtig ist. Die Kälber trinken rund elf Monate lang bei der Mutter, dann werden sie geschlachtet. Früher wurde das selbst gemacht, jetzt schlachtet ein ansässiger Fleischhauer, der 17 Kilometer entfernt ist. Das Fleisch verkauft der seit 1992 zertifizierte Bio-Betrieb auf Bestellung ab Hof. Gerne kommen auch Familien vorbei, um einmal hautnah das Leben am Bauernhof kennenzulernen. Immerhin gibt es bei der Familie



# und Nandus

Biobauern aus Überzeugung und mit Leib und Seele.



Alfred und Veronika Kölbl machen zweimal am Tag Käse. Diesen und viele weitere Produkte kann man im Hofladen erwerben.



Fotos: Gaby Schätzle

Kölbl einiges zu entdecken. Leider gehört das Kune-Kune-Schwein Bruno (eine aus Neuseeland stammende sehr seltene Rasse) der Vergangenheit an: „Weltweit gab es nur noch 25 Exemplare, da war der Genpool

dann schon sehr gering. Bruno war sehr zutraulich und ließ sich gerne streicheln, aber mit der afrikanischen Schweinepestverordnung haben wir die Haltung dann aufgegeben“, erzählt Alfred Kölbl. Ein besonderes

Erlebnis ist aber das Beobachten der drei Nandus, die auf dem Hof leben, der Hennen Nanni und Esmeralda und des Hahns Bob. Die Eier – ein Nandu-Ei entspricht etwa 13 Hühnereiern – werden gerne gekauft, um eine

Eierspeis zu machen oder um sie anzumalen. „Und damit auch alle Ereignisse am Hof in Erinnerung bleiben, stellen wir alle paar Jahre ein Bilderbuch mit Hofgeschichten zusammen.“ [www.bio-schaf-koelbel.at](http://www.bio-schaf-koelbel.at)



Die Familie Theurer ist Wegbereiter für den Anbau von Haselnüssen im Waldviertel. In Raabs an der Thaya bewirtschaftet sie zwei Plantagen mit drei Sorten dieser Power-Nuss.

**Von Brigitte Wimmer**

Seit 2008 gehört die Haselnuss zum Leben der Familie Theurer aus Modsiedl bei Raabs an der Thaya. Großvater Herbert Theurer startete mit einer Haselnussstrauch-Plantage von 3,6 Hektar und rund 2.000 Pflanzen. Empfohlen hat ihm die Haselnuss ein Experte aus Deutschland. Dieser übermittelte der Bauernkammer, dass das Waldviertel ideal geeignet sei für den Anbau dieses Birkengewächses.

### Haselnusssträucher zu Bäumen kultiviert

Mittlerweile hat Sohn Matthias (36) den „GeNUSShof Theurer“ übernommen. 2017 legte er zur alten Haselnussanlage eine neue Plantage mit drei Hektar und 1.500 Bäumen an. „Wir wollen die drei Sorten Haselnüsse Rote Zeller, Corabel und Merville als Bäume erziehen“, erklärt der innovative Landwirt im NÖN-Gespräch. Dazu pflanzt man das Edelreis der Kulturhasel auf einen Sämling der Baumhasel. Zwischen den Bäumen

sind die Haselnüsse dann besser vom Boden aufzusammeln. „Die neue Anlage haben wir mit zehn Leuten in zwei Tagen gesetzt“, so der Jungbauer stolz. Unterstützt haben ihn dabei seine Ehefrau, drei Schwestern, seine Eltern und Freunde.

### Ende September startet die Erntezeit

Die letzten drei Jahre waren sehr trocken und es gab Ertragsausfälle. „Heuer sieht es aber gut aus mit der Nussernte“, freut sich der 36-jährige. Die Ernte der Haselnüsse beginnt Ende September. „Man muss wirklich warten, bis die Früchte reif sind, denn ein Nachreifen gibt es bei geernteten Nüssen nicht“, erklärt der Nussprofi.

Eine spezielle Kehrmaschine schiebt die reifen Schalenfrüchte auf dem Boden zu Häufchen zusammen. Anschließend sammelt sie ein Haselnussauger auf und entfernt gleichzeitig mit einem Luftstrahl Blätter und Verunreinigungen. Am Hof sortiert eine selbstentwickelte Kalibriermaschine die Nüsse nach Größe.



Matthias und Daniela Theurer mit ihren Kindern Lina und Manuel auf der Wiese der neuen Haselnussplantage in Modsiedl bei Raabs an der Thaya. Fotos: Brigitte Wimmer

Anfangs konstruierte Theurer selbst eine Sortiermaschine, doch mittlerweile laufen die Schalenfrüchte durch professionell gebaute Sortier- und Knackmaschinen. „Nach dem Waschen werden die frischen Haselnüsse in speziellen Stahlcontainern mit Warmluftböden getrocknet“, erklärt Theurer den Vorgang. Geheizt wird hier mit Hackschnitzeln und auch sonst ist die Landwirte-Familie so gut wie energieautark. Die Nüsse müssen noch vier bis sechs Wo-

chen an einem luftigen und nicht zu warmen Ort lagern – so bleiben die wichtigen Fettsäuren in der Nuss erhalten. „Wenn wir die geschälten Nusskerne sortieren, hilft die ganze Großfamilie mit. Die Tanten, Oma Rita und Opa Herbert“, erzählte Matthias Theurers Sohn Manuel. Er und seine Schwester Lina sind, so oft es geht, mit dabei bei der Ernte.

Matthias Theurer hat sich aber einige Standbeine in der Landwirtschaft geschaffen. „Wir bauen auch Getreide (Roggen,

Weizen, Triticale – eine Kreuzung aus Weizen und Roggen) sowie Senf, Sojabohnen, Ginkgo und Walnüsse an.

## NÖs Schulen besuchen die Haselnussplantagen

Seit ein paar Jahren veranstaltet Matthias Theurer auch Schülerführungen und Kinderquiz-Wanderungen für ganz Niederösterreich. Der Vermessungstechniker (er arbeitete zehn Jahre beim Land Niederösterreich) bringt so den Schülerinnen und Schülern die Produktionsschritte der Haselnuss, vom Anbau bis zur Verpackung, nahe.

Fünf Bauern aus der Region haben sich zum Verein „Waldviertler Haselnuss“ zusammengeschlossen. Doch ein Haselnussbauer muss sich gedulden, denn bis ein Haselnussstrauch ertragreich Früchte trägt, dauert das circa sieben bis acht Jahre.

## Silber für Haselnussöl & Theurer-Nusscreme

Der GeNUSSHof Theurer entwickelt aus seinen Haselnüssen die unterschiedlichsten Produkte. Bei der Alpe-Adria-Ölprämierung in Kärnten konnte zum Beispiel das Theurer Haselnussöl unter den Spezialölen 2016 Silber und 2018 Bronze erringen. 2017 gab es Gold bei der Ab-Hof-Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarkter in Wieselburg.

„Unser Haselnussöl kann als Salatöl, zum Kuchenbacken, auf Brot oder auch zum Anbraten für edles Fleisch verwendet werden,“ weiß Jungbäuerin Daniela Theurer. Sie kümmert sich um

den Online- und den Ab-Hof-Verkauf neben der landwirtschaftlichen Arbeit.

Der Presskuchen, der bei der Ölgewinnung als Rückstand bleibt, wird laut der landwirtschaftlichen Facharbeiterin nur ganz frisch verkauft, kann aber auch eingefroren werden. „Ein Haselnuss-Presskuchen gibt Mehlspeisen das besondere Aroma“, so die Bäuerin. Die Theurers verkaufen keine geriebenen Nüsse, da ihrer Meinung nach bei der Lagerung der nussige Geschmack abhanden kommt. „Frisch gerieben schmecken sie einfach besser“, behauptet auch die kleine Lina. Nicht zuletzt für ihre Kinder stellen die Theurers auch ihre „Theuratella“, eine Haselnusscreme ohne Palmöl, her. „Die ist aber immer sehr schnell weg bei uns“, lacht die Bäuerin. Im Geschenkkistchen der Haselnussbauern befindet sich auch ein Haselnussgeist. Dieser wird mit selbstgebranntem Schnaps aus eigenem Obst angesetzt.

Der Ab-Hof-Verkauf für die neuen Haselnussprodukte startet Anfang November. „Wir haben kein Büro, doch wir schauen täglich unsere Mails an und versenden gerne Bestellungen per Post oder mit Hermes. Auch kleinere Mengen Haselnüsse, einzelne Öle oder Flaschen Haselnussgeist werden verschickt. Von Kundinnen und Kunden bekommt Daniela Theurer oft die Rückmeldung, wie fein der Geschmack von Theurers Haselnüssen und Haselnussprodukten ist: „Das schmeckt wie in der Kindheit, höre ich oft von unserer Kundschaft.“

[www.waha-theurer.at](http://www.waha-theurer.at)



Die Erntemaschine kehrt die Haselnüsse zu einzelnen Häufchen zusammen.  
Foto: Matthias Theurer



Haselnussbauer Matthias Theurer prüft den Reifegrad der „Roten Zeller“.  
Foto: Brigitte Wimmer



Für diese Nusschnecken wurden frisch gemahlene Haselnüsse des Betriebes Theurer verwendet.

Foto: Brigitte Wimmer

## Nusschnecken nach Theurer-Art

**Der Teig:** 330 ml Milch, 42 g Hefe und 100 g Zucker in Schüssel vermengen. Nun 80 g Butter, ein Ei, 500 g Mehl und einen 1/2 TL Salz zufügen. Den Teig glatt kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

**Die Füllung:** 300 g Haselnüsse mahlen. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit 1 TL Zimt und 100 g Zucker vermengen. 125 g Milch und ein Ei unterrühren.

Teig ausrollen, Nussfüllung verteilen und Schnecken formen. Bei 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten backen.



So sieht ein Geschenkkistl vom GeNUSSHof Theurer aus.  
Foto: zVg

# „So schmeckt Niederösterreich“ ist unterwegs

Herbstzeit ist Erntezeit. So ist es kaum verwunderlich, dass auf Bauernmärkten im ganzen Land ein reges Treiben herrscht.



Links: LH-Stv. Stephan Pernkopf war auf blau-gelben Bauernmärkten unterwegs und überzeugte sich vom regionalen Angebot.

Rechts: „So schmeckt Niederösterreich“ gab wertvolle Tipps zur Lagerung und Haltbarkeit von Brot.



Fotos: So schmeckt Niederösterreich

Herr und Frau Niederösterreicher decken sich mit frischen, regionalen Produkten ein, genießen das Markttreiben und lernen die heimischen Bäuerinnen und Bauern beim direkten Gespräch näher kennen. So hat man auch die Möglichkeit, die Gesichter und Menschen kennen zu lernen, die Tag für Tag mit viel Liebe und Herzblut dafür sorgen, dass unser Tisch reich gedeckt ist.

## Treffen wir uns am Bauernmarkt!

Auch die Kulinarik-Initiative des Landes, „So schmeckt Niederösterreich“, kann man im September an ausgewählten

Standorten im Rahmen von blau-gelben Bauernmärkten antreffen. Haag, St. Peter in der Au und Krems wurden besucht und „So schmeckt Niederösterreich“ gab wertvolle Tipps und Tricks zur Lagerung und Haltbarkeit von Brot. Passend zum thematischen Schwerpunktthema „Brot“ versorgte „So schmeckt Niederösterreich“ Interessierte darüber hinaus mit Rezeptkarten, Brotgewürzen und Gratis-Kostproben.

Auch LH-Stv. Stephan Pernkopf war vor Ort und erläuterte die Vorteile eines Einkaufs am Bauernmarkt: „Bauernmärkte treffen den Puls der Zeit und sind ein sichtbares Zeichen für regionale Versorgungssicher-

heit. Ein kurzer Transportweg vom Feld bzw. Bauernhof zum Bauernmarkt und direkt zu den Konsumentinnen und Konsumenten ermöglicht ein sehr frisches, saisonal abwechselndes Angebot.“

## Wir feiern regionale Lebensmittel!

Feiern Sie mit und besuchen Sie uns!

- **Bauernmarkt in St. Pölten am Domplatz** am Donnerstag, 21. September, von 8 bis 12 Uhr.
- **Bauernmarkt in Wolkersdorf am Hauptplatz** am Freitag, 29. September, von 14 bis 19 Uhr und
- **Erntedankfest beim Altenriederer in Nußdorf ob der Traisen/Franzhausen** am Sonntag, 15. Oktober, ganztags.

am Sonntag, 15. Oktober, ganztags.

Vor Ort ist auch die Teilnahme an einem Gewinnspiel möglich. Zu gewinnen gibt es einen Urlaub-am-Bauernhof-Gutschein im Wert von 250 Euro. Die Seminarbäuerinnen kochen für Sie auf, für gute Stimmung inkl. musikalischer Umrahmung ist gesorgt.

„So schmeckt Niederösterreich“ lädt ein – treffen wir uns am Bauernmarkt! Holen Sie sich Ideen zum Kochen samt saisonalen Rezeptkarten, Schaukochen, Einkaufstipps und vielem mehr.

**Infos:**  
[soschmecktnoe.at/unterwegs](https://www.soschmecktnoe.at/unterwegs)

## Veranstaltungstipp

### Erntedankfest im Traisental

Sonntag, 15. Oktober 2023, von 9 bis 18 Uhr

Beim **Obsthof & Weingut Altenriederer** in 3134 Nussdorf ob der Traisen/Franzhausen

**Programm:** Radio NÖ Fröhlschoppen mit traditioneller Feldmesse, Singen mit Aussicht – Volkskultur NÖ, „So schmeckt Niederösterreich“-Schmankerldorf, buntes Kinderprogramm u. v. m.

## Restrezept: Brotchips

### Zutaten:

- altes Brot
- etwas Öl (z. B. Rapsöl)
- Salz & Brotgewürz
- optional: 1 Knoblauchzehe

### Zubereitung:

- Brot in Scheiben schneiden (ca. 2 bis 3 Millimeter)
- einzeln auf ein Backblech mit Backpapier verteilen
- Brotscheiben mit Öl bestreichen und würzen, optional mit Knoblauch einreiben

- bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis sie eine gute Bräune haben

### Tipps für das perfekte Brot und die Lagerung:

- Beim Backen sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben
- Teig vor dem Backen mit Wasser besprühen, damit das Brot eine schöne Kruste und Farbe bekommt
- Weizen und Roggenmehl mit einem Schneebesen vermischen

- Je weniger Germ, desto geschmackvoller das Brot
- Brot braucht hohe Luftfeuchtigkeit im Rohr. Um das zu erreichen, sollte ein ofenfestes Gefäß mit Wasser mit ins Rohr gestellt werden.

**Rezepte und eine Übersicht über sämtliche Bauernmärkte in ganz Niederösterreich ansehen auf:**  
[www.soschmecktnoe.at](https://www.soschmecktnoe.at)

# „Steuer auf biologische Grundlebensmittel muss fallen!“

Der Obmann von BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien, Otto Gasselich, betont: „Man muss der Bevölkerung gesundheitsfördernde Lebensmittel ermöglichen.“

Von Thomas Vogelleitner

## NÖN: Wie geht es Ihnen, wie geht es BIO AUSTRIA?

**Otto Gasselich:** Es geht uns gut, wir dürfen uns in Niederösterreich und Wien sogar über einen leichten Anstieg bei den Mitgliedern freuen. Wir reden hier von zwei, drei Prozent. Das ist vielleicht auf den ersten Blick nicht viel, aber im Vergleich zum Westen kann sich das schon sehen lassen (jeder zehnte Biobauer in Salzburg gab auf und stellte auf konventionell um, Anmerkung der Redaktion). Generell muss ich sagen, dass das gesamte ÖPUL (Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft) schwieriger geworden ist, die Anforderungen sind gestiegen, sie sind komplexer. Wir haben aber auch viel gearbeitet: ÖPUL betreffend haben wir in Niederösterreich und Wien alle Arbeitsgruppen (knapp 80) aktiviert – und dabei viel geredet, diskutiert und beraten. Jedes ÖPUL hat Änderungen mit sich gebracht, aber so viel wie diesmal war es noch nie! Wir haben den vorhandenen und auch neuen Bio-Bauern das Gefühl vermittelt: Da gibt es jemanden, auf den man sich verlassen kann! In Niederösterreich und Wien haben wir um die 5.000 Bio-Betriebe.

## Wie erfährt Otto Normalverbraucher, wo der nächste Bio-Betrieb ist?

**Gasselich:** Erstens natürlich über die Mundpropaganda, die man nicht unterschätzen darf. Und zweitens gehen wir aktiv an die Menschen heran, so sind wir am 28. September auf dem St. Pöltner Domplatz, wo wir einen Bio-Informationsstand haben

werden. Anlässlich des Tages der Biolandwirtschaft veranstalten wir im Palmenhaus im Burggarten in Wien ein Biofest: die Bio-Tage am 22. und 23. September. Oder im November sind wir zwei Tage auf der Bio-Messe in Wieselburg vertreten. Zudem haben wir einen Bio-Einkaufsführer, die neue Ausgabe wird gerade produziert und im Oktober in gedruckter Form und online herauskommen. In diesem Folder werden Direktvermarkter aufgelistet, ebenso Bio-Urlaubsdestinationen und auch Selbsterntefelder. Und nicht zu vergessen unsere Online-Plattform [biomaps.at](http://biomaps.at).

## In der Corona-Zeit war der Trend zu gesunder Ernährung, zur Bio-Ernährung sehr hoch. Wie schaut es jetzt aus? In Zeiten wie diesen, wo viele sparen müssen ...

**Gasselich:** Leider geht das Geschäft mit den Bio-Produkten zurück, ja, wir spüren das! Wir haben uns das in vier großen Lebensmittelmärkten näher angesehen, der große Boom ist vorbei. Wir haben derzeit Vor-Corona-Level, 2021 waren wir bei 13 Prozent Marktanteil, jetzt sind wir bei elf Prozent. Wir überlegen natürlich, wie wir da entgegenhalten können. Unter

anderem fordere ich schon seit Monaten, dass die Steuer auf biologische Grundlebensmittel fallen muss. Am Anfang wurde ich noch ein bisschen belächelt, mittlerweile fordert das auch Markus Söder von der CSU in Bayern. Eine verantwortungsvolle Politik muss der Bevölkerung gesundheitsfördernde Lebensmittel ermöglichen, also eine biologische Qualität. Insbesondere für sozial gefährdete und armutsbetroffene Menschen ist das immens wichtig. Niemand soll durch die hohe Inflation gezwungen sein, bei der Gesundheit zu sparen. Darum sollte die Politik rasch die Mehrwertsteuer auf biologische Grundlebensmittel streichen. Selbstverständlich dürfen den Bio-Bäuerinnen und -Bauern im Rahmen dieser Maßnahme keinerlei finanzielle Nachteile durch den Gesetzgeber entstehen.

## Viele Leute denken sich: Bio war schon immer teurer, also wird es jetzt noch viel teurer sein – und ich kann mir das nicht mehr leisten ...

**Gasselich:** Das ist ein Trugschluss. In Relation zu konventionellen Nahrungsmitteln sind die Preise bei Bio-Lebensmitteln signifikant weniger gestiegen.

Und vergessen Sie bitte in diesem Zusammenhang nicht, dass Bio den Bäuerinnen und Bauern einen weitaus höheren Arbeits-einsatz abverlangt und die Erträge auf den Feldern geringer ausfallen. Dafür ist aber die Qualität hochwertiger und wir erzeugen mehr wertvolle Inhaltsstoffe. Und diese Diskussion müssen wir ja auch auf der Ebene des Umwelt- und Klimaschutzes führen und was den Umgang mit den Tieren betrifft. Denken Sie an die niedrigeren CO<sub>2</sub>-Emissionen, an das saubere Grundwasser, die vielfältigere Biodiversität und die tiergerechte Haltung – hier erbringt der Biolandbau seit Jahrzehnten enorme Leistungen für unsere Gesellschaft. Wir schauen unter und oberhalb der Grasnarbe auf die Tiere und ermöglichen intakte Ökosysteme – das gehört auch honoriert!

## Letzte Frage: Wie geht es den Bio-Bäuerinnen und -Bauern mit dem Wetter?

**Gasselich:** Auch die Biolandwirtschaft ist den Wetterkapriolen mit Trockenheit, Starkregen etc. ausgesetzt. In einigen Regionen haben die Tiere schon das Winterfutter bekommen, weil die Weide ausgefallen ist. Durch die Bio-Bewirtschaftung können die Böden grundsätzlich größere Wassermengen aufnehmen und speichern. Also keine Sorge: Die Ernte ist gesichert, die Konsumentinnen und Konsumenten können getrost zu unseren enkeltauglichen Bio-Lebensmitteln greifen. Zusätzlich können wir mit der Ausweitung der Soja-Flächen die Versorgung mit Eiweiß-Futtermitteln im BIO-AUSTRIA-Land zur Gänze sicherstellen. Somit kann der Regenwald weiter bestehen und seine volle Kraft und Pracht beibehalten.



Otto Gasselich mit seinem Lieblings-T-Shirt „Bio – my energy“. Der Marchfelder Landwirt weiß genau, wovon er spricht.

Foto: BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien

# Besuch beim Bioschwein

Tierwohl und Fleischqualität sind für Alfred und Patricia Tatzber aus Sommerein untrennbar miteinander verbunden. An „Schule am Bauernhof“-Tagen zeigen sie Kindern, wie ihre Bioschweine mit gutem Futter und ausreichend Platz für Bewegung am Hof aufwachsen.

**Von Brigitte Wimmer**

„Am Biohof Tatzber in Sommerein haben es die Schweine schön“, meinen die Kindergartenkinder beim Besuch im Bioschweineestall. Einen halben Tag lang lernen die interessierten 3- bis 5-Jährigen, „was das Schwein zum Glücklichsein so braucht“. Patricia Tatzber (49) spricht mit Volksschulkindern und Kindergartengruppen über artgerechte Tierhaltung, über die Zusammensetzung des „Schweinemüslis“, besucht mit ihnen die Ferkel im Stall und auch die Hofbibliothek, die Tatzber (sie hat Vergleichende Literaturwissenschaften studiert) für die Gemeinde Sommerein führt.

## Nach dem Stallbesuch gibt es eine Bio-Jause

Wenn es nach der Stallführung und dem Bauernhof-Quiz eine Jause mit Speck und Würs-

teln gibt, finden die Kids das völlig in Ordnung und lassen es sich schmecken. Sie haben gelernt, das Tatzbers Bioschweine stressfrei direkt am Hof geschlachtet werden. „Sollten Kinder aus muslimischen Familien oder Vegetarier in der Gruppe sein, streiche ich ihnen gerne ein Butterbrot“, erzählt die Botschafterin für den Wert biologisch-bäuerlicher Arbeit.

## Fleischgenuss ohne Tierleid am Tatzber-Hof

Ehemann Alfred Tatzber (57) hat den Bauernhof in Sommerein von seinen Eltern übernommen. Seine Familie blickt auf 60 Jahre traditionelle Landwirtschaft zurück. Im Jahr 2000 baute Tatzber den Hof aber grundlegend um. „Für mich ist das Thema Fleischgenuss ohne Tierleid sehr wichtig“, so der Biobauer. Er ist kein Schweinezüchter, sondern Schweinehalter. Das heißt, Tatzber kauft Bioschweine,



Beim Besuch am Tatzber-Biohof lernen Kinder spielerisch den Unterschied zwischen Stroh und Heu kennen und erfahren viel über Bio-Schweine.

Foto: Hermi Steiner



Frische Luft und genug Platz im Stall, viel Stroh zum „Herumschnüffeln“ und hochwertiges Futter von den eigenen Feldern des Biohofs Tatzber garantieren den Bioschweinen in Sommerein ein gutes Leben. Die Tiere dürfen auf natürliche Art langsam wachsen und werden stressfrei direkt in der gewohnten Umgebung geschlachtet.

„Man schmeckt, dass es den Bioschweinen gutging“, so Tatzber.

Foto: Georg Hartl



Die Schweine lassen sich im Stroh die Sonne auf den Bauch scheinen.  
Foto: Brigitte Wimmer

wenn sie circa 30 Kilogramm wiegen, vom Bioschweinezüchter Raser in Pachfurth. Er hält die Schweine in drei großzügigen Boxen mit Auslauf im Freien. Insgesamt 27 Tiere leben in drei verschiedenen Altersklassen ein knappes Jahr auf dem Biohof.

Tatzber bevorzugt Schweine-rassen wie Duroc (erkennbar durch ihr rot-braunes Fell), das Edelschwein (es hat helle Haut und weiße Borsten) und das Ibérico-Schwein (eine alte Rasse mit dunkler Farbe von Grau bis Schwarz). „Mit diesen drei Rassen haben wir sehr gute Erfahrungen gemacht“, so der Tierhalter und Fleischproduzent.

Gemütlich liegen die Allesfresser bei den Tatzbers im Stroh und lassen sich die Sonne auf den Bauch scheinen. „Es ist ganz wichtig für unsere Tiere, dass sie mit dem Rüssel ihren Naturtrieb ausleben können“, so der Biobauer. Darum streut er dicke Schichten Stroh auf den betonierten Stallboden. Das erleichtert das Graben und Schnüffeln mit der Schweine-nase. Das hochwertige Futter für die Bioschweine wächst großteils auf den eigenen Feldern.

Die Tiere bekommen eine Mischung aus Futtererbsen, Mais, Getreide und Soja. Zur besseren Verdauung erhalten Tatzbers Schweine Heu von der eigenen Biodiversitäts-Wiese.

### Tatzber schlachtet stressfrei am Hof

Wenn die Tiere circa 140 bis 160 Kilogramm wiegen, werden sie entweder verkauft oder aber selbst geschlachtet. „Ich bringe meine Schweine regelmäßig auf die Einzeltierwaage am Hof“, so Tatzber. Dabei gewöhnen sich die Tiere an diesen Weg und bekommen gar nicht mit, wenn es dann zur Schlachtung geht. Seine Bioschweine werden nur nach Bestellung geschlachtet.

Die Tatzbers lassen ihre Kunden wissen: „Uns ist ein achtsamer Umgang mit den Tieren und ihrem Fleisch wichtig. Unser Bestellsystem ist darauf ausgelegt, die geschlachteten Tiere zur Gänze zu verwerten. Daher gibt es bei jedem unserer Hofladen-Termine nur einige wenige Lungenbraten zu kaufen, dafür aber viele andere Teile vom Schwein, mit denen es sich wunderbar kochen lässt.“



Patricia und Alfred Tatzber ist es wichtig, dass es den Tieren gutgeht.  
Foto: Brigitte Wimmer

## Infos zum Bio-Bauernhof Tatzber in Sommerein

**Bio-Bauernhof Tatzber**  
Alfred und Patricia Tatzber  
Schlossstraße 3  
2453 Sommerein

**Angebote:**  
„Schule am Bauernhof“  
für Kindergärten, Volksschulen,  
Mittelschulen und Sonderschulen  
(Die Führungen gestaltet  
Patricia Tatzber.)

**Hofbücherei der Gemeinde**  
Sommerein, Öffnungszeiten:  
Di, 17 bis 20 Uhr, Fr, 15 bis 18 Uhr

**Ab-Hof-Verkauf**  
13. und 14. Oktober 2023  
10. und 11. November 2023  
1. und 2. Dezember 2023  
12. und 13. Jänner 2024  
Fr, 9 bis 17 Uhr, Sa, 9 bis 11.30 Uhr

**Bio-Produkte**  
Schnitzel, Karree, Kotelett, Lun-  
genbraten, Schlussbraten, Bauch  
ausgelöst, Schopf ohne Knochen,  
Schulter, hintere Stelze, Ripperl,  
Faschiertes, Würstel, Blunzn,  
Speck, Schmalz, Grammeln  
[bio-hofladen-sommerein.at](http://bio-hofladen-sommerein.at)



Alfred Tatzber verkauft seine Bio-Fleischprodukte ab Hof in Sommerein.  
Foto: Brigitte Wimmer

Anzeige



**Mit NÖN N 1 auf den Höfen  
Niederösterreichs unterwegs**

**NÖ Bauernbunddirektor Paul Nemecek**  
steht unserer Redaktion Frage und Antwort  
bei einem Lokalausganschein auf einem  
Bauernhof in Lilienfeld.



# Regionale Hülsenfrüchte auf dem Vormarsch!

Hülsenfrüchte aus Niederösterreich sind bunt, vielseitig im Geschmack und nahrhaft für Mensch und Boden! Sie verstecken sich schon lange nicht mehr im Töpfchen, sondern spielen die Hauptrolle im „Salat to go“, machen Brownies saftig und die Aufstrich-Welt noch bunter.

## Die Nährwerte stimmen!

Kichererbsen, Linsen & Bohnen haben eine Besonderheit als Lebensmittel: Sie liefern gleichzeitig Eiweiß und Kohlenhydrate im optimalen Nährstoff-Verhältnis! Unterstützt durch Ballaststoffe, die vor allem in der Schale sitzen, machen Hülsenfrüchte angenehm satt.

„Plant Based“ lässt sich leichter umsetzen, wenn sich Linsen, Bohnen, Lupinen oder Kichererbsen auf dem Teller finden. Daher werden Hülsenfrüchte meist als Erstes genannt, wenn es um pflanzliche Eiweißquellen geht. Und das aus gutem Grund: 210 g rote, getrocknete Linsen (ja, auch diese gibt es aus Niederösterreich!) liefern den gesamten täglichen Eiweißbedarf.

## Hülsenfrüchte clever kombinieren

Damit unser Körper pflanzliche Proteine gut aufnehmen und verwerten kann, ist es hilfreich, Hülsenfrüchte mit anderen Lebensmitteln zu kombinieren. Getreide wird zum Beispiel hervorragend ergänzt durch Bohnen und Erbsen. Zusammen ergibt ein Risi-Pisi, also heimischer Reis gemischt mit Erbsen, eine vollwertige Mahlzeit! Schlaue Kombinationen zeigen uns indigene Völker, die sich vor allem von Bohnen, Reis und Maisbrot ernähren.

## Gute Kombinationen am Teller sind:

- Linsen mit Reis (gerne selbst mischen und in schöne Vorratsgläser füllen)
- Erbsensuppe mit Bauernbrot
- Sojabolognese mit Nudeln
- Hummus mit Karotten und Gurken-Sticks, dazu Gebäck
- Bohnen-Brownies (Eier und Bohnen in Kombination sind absolut zu empfehlen!)



Foto: Netzwerk Kulinarik/pov.at

## Jedem Tag seine Hülsenfrucht

Die Vielfalt der Leguminosen aus Niederösterreich ist so groß, dass wir unsere Teller und Tassen täglich abwechslungsreich füllen können! Der Star am Feld ist die heimische Sojabohne. Nicht nur weltweit ist die Sojabohne eine der bedeutendsten Hülsenfrüchte. Mit einer Anbaufläche von 93.000 ha ist Österreich der fünftgrößte Sojaproduzent Europas! Sojadribs, Tofu und Tempeh brauchen Sojabohnen als Grundlage.

## Dose, Glas oder selbst kochen?

Damit Bohnen und Linsen rasch auf unserem Teller landen, gibt es zahlreiche halbfertige Produkte und „Convenience“-Varianten. Sie finden Bohnen in Dosen, Kichererbsen fertig gekocht im Glas und vieles mehr. Doch wie nachhaltig kann dieser Hülsenfrüchtekonsum sein? Glas ist aus lebensmittelhygienischer Sicht eine hochwertige Verpackung: Es findet kein Stoffaustausch zwischen Lebensmittel und Verpackung statt. Aus ökologischer Sicht ist die Produktion von Einweg-Glas sehr energieintensiv. Gläser werden meist nach einmaligem Gebrauch zu Abfall und verbrauchen trotz Recycling viel Energie und Rohstoffe.

Bohnen und Linsen in Alu- und Weißblechdosen sind vielen Genießern von Hülsen-

früchten bekannt. Doch beim Genuss vom Bohnensalat aus der Dose wird selten bedacht, dass die Herstellung von Metall Dosen mit einem sehr hohen Energieverbrauch verbunden ist.

## Kochen mit getrockneten Hülsenfrüchten bringt Vorteile

Werden getrocknete Kichererbsen frisch zubereitet, so verdoppeln diese beim Kochen ihre Größe durch die Wasseraufnahme. Eine Packung getrocknete Kichererbsen ist somit viel ergiebiger und auch preiswerter als die Convenience-Variante im Glas. So haben Sie zudem weniger Verpackungsabfall (Dosen, Einweggläser).

## So wird das Kochen von Linsen, Erbsen und Co. leichter!

Timing ist alles: Gut vorbereitet ist halb gekocht! Das Einweichen über Nacht lässt Hülsenfrüchte quellen. Der Kochvorgang wird dadurch kürzer, die Leguminosen sind rascher weichgekocht. Wichtig ist, die Hülsenfrüchte erst nach dem Kochen zu salzen, denn Salz verlängert die Kochdauer!

Wenn es schnell gehen soll, können Sie auch Hülsenfrüchte im Druckkochtopf kochen. Diese Methode eignet sich für spontane Köchinnen und Köche. Bohnen, Linsen und Kichererbsen sind hier ohne Einweichzeit in 20 Minuten weichgekocht.

## Rezept

### Cremiter veganer Aufstrich fürs Brot oder als Gemüsedip!

#### Zutaten

100 g weiße Bohnen (getrocknet)  
60 ml Rapsöl  
1/2 TL Salz  
3 Knoblauchzehen  
Pfeffer, frische Kräuter

#### Zubereitung

Die getrockneten weißen Bohnen über Nacht einweichen und am nächsten Tag ca. 40 Minuten kochen und anschließend abseihen. Rapsöl und Salz zu den Bohnen zugeben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse zerkleinern, mit Pfeffer und evtl. zusätzlichem Salz abschmecken. Frische Kräuter und klein gehackte Knoblauchzehen runden den Geschmack ab.

**Tip:** Das Wasser von den eingeweichten Bohnen kann als Eiweiß-Ersatz dienen und zu „Schnee“ aufgeschlagen werden.

**Tip 2:** Einkaufen von regionalen Hülsenfrüchten bei „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben.

**Hier werden Sie fündig:**  
[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)



Foto: Netzwerk Kulinarik/Siebenhandl

# Nährstoffkreislauf auf dem Bauernhof



© LK Niederösterreich

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. *Verlass di drauf!*

**NEUE VIELFALT**

Nähe verbindet. Damals wie heute.  
Unsere Niederösterreichische Versicherung.

100 JAHRE SEIT 1923 NV

**100 JAHRE NV-GEWINNSPIEL**  
exklusiv für Kundenportalnutzer:innen  
Hauptpreis E-Mini Cooper  
Mehr dazu: 100jahre.nv.at



Foto: Presse & Foto Franz Gleiß

# Die bunte Vielfalt in der Schüssel

Ein Rezept aus dem neuen Kochseminar Bowls der Seminarbäuerinnen Niederösterreich.

**Schichten und genießen – Bowls machen es möglich. Dabei steht das englische Wort „Bowl“ für die gute alte österreichische Schüssel. Also Schüssel her und los geht es. Schicht für Schicht holt man sich dabei eine ausgewogene regionale Mahlzeit in die Schüssel, wie zum Beispiel:**

## Porridge Bowl mit Bratäpfeln und Zwetschenmus

### Porridge:

150 g Getreideflocken,  
z. B. feine Nackthaferflocken  
70 g Buchweizen  
ca. 900 ml Wasser  
1 Prise Salz

### Bratäpfel:

2 Äpfel, säuerlich  
1 TL Öl, z. B. Rapsöl

1 EL Honig oder Zucker  
1 Prise Zimt

### Fruchtmus:

300 g Früchte, z. B. Zwetschen etc.  
1 EL Zucker oder Honig  
1 Prise Zimt

### Topping:

4 EL geröstete Kerne,  
z. B. Kürbiskerne,  
Haselnüsse oder 4 EL  
Granola-Müsli etc.

### Zum Garnieren:

4 Minzeblätter oder Blüten  
der Saison

Getreideflocken, Buchweizen  
und Salz zusammen in einem

Topf mit Wasser kurz aufkochen und zugedeckt bei niedriger Hitze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Äpfel waschen, achteln und entkernen. Apfelspalten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit Honig, Zimt & Öl marinieren und für ca. 10 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C bräunen.

Die Zwetschen halbieren, entsteinen und in einem Topf mit Zucker oder Honig und Zimt aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und abschmecken. Den Porridge auf 4 Bowls aufteilen, die Bratäpfel darauf anrichten und mit dem Zwetschenmus, gerösteten Kernen oder Granola-Müsli bestreuen

und mit Minzeblättern oder Blüten der Saison garnieren.

### Tipps:

- Buchweizen kann auch durch andere Getreideflocken ersetzt werden.
- Am Ende der Kochzeit kann auch etwas Schlagobers oder Milch in den Porridge eingerührt werden.
- Mit Zimt oder etwas Vanillezucker bekommt der Porridge eine besondere Geschmacksnote.
- Je nach Jahreszeit kann statt frischem Fruchtmus auch Kompott verwendet werden.
- Ideal im Glas als Frühstück oder Jause zum Mitnehmen.

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)

# Aufkocht is! Komm & koch mit der Bäuerin!

Aktuell werden in ganz Niederösterreich Kochkurse und Cookinare zu verschiedenen Themen von traditioneller Küche, vegetarischer Küche bis hin zum Bowl-Kochseminar angeboten.

Für jeden Geschmack gibt es das passende Koch- und Backseminar sowie Cookinar. Gekocht und gebacken wird unter der Anleitung der Seminarbäuerinnen. Seien Sie dabei!  
[www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at)

Ob als Präsenzkurs oder online als Cookinar – seien Sie sicher: Jedes Kochseminar und Cookinar ist ein Erlebnis. Erfahrene Seminarbäuerinnen vermitteln ihr Wissen und Techniken für die Verwertung von Lebensmitteln so, dass es einfach Freude macht! Liebevoll zusammengestellte Rezeptbroschüren helfen Ihnen, das Gelernte vielfältig und sicher in Ihrem Koch-Alltag umzusetzen.

## Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind Online-Kochseminare LIVE aus der Kursküche übertragen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Computerbildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen zu den Rezepten machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort von der Seminarbäuerin beantwortet werden! Die Cookinare dauern 90 Minuten, kosten 27 Euro, die Rezepte sowie der Zoom-Link werden per Mail zugesendet. Unser Cookinar-Team der Landwirtschaftskammer Niederösterreich freut sich, wenn Sie das nächste Mal dabei sind.

## Cookinar-Zeit is!

### 2023:

#### ○ Jause to go!

Mi, 27. September, 17.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Anita Heiderer

#### ○ Einmalig gut

Di, 10. Oktober, 15.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Christina Scharinger

#### ○ Best of Schnitzel

Di, 14. November, 15.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Waltraud Strobl

#### ○ Lebkuchen selber backen und verzieren

Mo, 4. Dezember, 15.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Marion Kuben

**Im Abo für 4 Cookinare Herbst/Winter 2023:** 85 Euro statt 108 Euro (Einzelpreis 27 Euro pro Cookinar)

Weitere Informationen sowie Anmeldung zu den Cookinaren finden Sie unter [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) oder wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der Landwirtschaftskammer NÖ, Tel. 05 0259 28200.

### 2024:

#### ○ Faschingskrapfen & Co flaumig und köstlich

Do, 8. Februar, 15.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Gertrude Doppler

#### ○ Allerlei vom OsterEi

Mi, 3. April, 17.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Gabriele Thaller

#### ○ Frischkäsefamilie – Topfen, Cottage, Cheese & Co.

Mi, 29. Mai, 15.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Daniela Ofner

#### ○ Marille mag man eben

Mi, 3. Juli, 17.30 Uhr, mit Seminarbäuerin Anna Dommaier

**Im Abo 4 Cookinare Winter/Frühling 2024:** 85 Euro statt 108 Euro (Einzelpreis 27 Euro pro Cookinar)

Weitere Informationen sowie Anmeldung zu den Cookinaren finden Sie unter [www.kommundkoch.at](http://www.kommundkoch.at) oder wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der Landwirtschaftskammer NÖ, Tel. 05 0259 28200.

Komm  
& koch  
mit der Bäuerin



**R+V**

R+V-Ertragsschadenversicherung für Nutztiere

**Sie sichern unsere Lebensmittel.**

**Wir sichern Sie ab.**

Weil Landwirtschaft unsere höchste Wertschätzung verdient, sichern wir Ihren Betrieb vor finanziellen Einbußen im Seuchen- oder Krankheitsfall im Tierbestand ab!

Fragen Sie Ihren Versicherungsberater oder wenden Sie sich an das R+V-Team: [Tier@ruv.at](mailto:Tier@ruv.at) oder +43 (0) 1 810 5333-560

# „Wald heißt Verantwortung“

Franz Stöger betreibt eine nachhaltige Forstwirtschaft in Stixendorf im Bezirk Krems. Er spricht über Gemeinschaft, Herausforderungen der Klimakrise und die Zukunft des Waldes.

Von **Sophie Kronberger**

Mit seiner Ehefrau Alexandra und den zwei Kindern lebt Franz Stöger in Stixendorf im Bezirk Krems-Land. Hund Aron begrüßt freudig alle Besucher, auch die Rinder strecken neugierig ihren Kopf aus dem Stall. Stöger betreibt nicht nur eine Milchwirtschaft, sondern auch eine Forstwirtschaft im Nebenwerb.

Der Fokus beider Bereiche liegt auf Nachhaltigkeit. Bewirt-

schaftet werden 60 Hektar, davon 24 Hektar Wald. Die Familie und helfende Hände unterstützen Stöger, der außerdem als Obmann Teil der Waldwirtschaftsgemeinschaft Krems ist. Vom Auwald über den Dunkelsteinerwald bis hin zum Jauerling erstreckt sich die Waldfläche der 1994 gegründeten Gemeinschaft, deren Mitgliederzahl mittlerweile auf 215 angewachsen ist. Neben gemeinsamen Exkursionen, der Vermittlung von Forstmaschinen und

der Rundholz- sowie Hackgutvermarktung ist die gemeinsame Weiterbildung ein wichtiger Punkt: „Es ist unglaublich wichtig, dass wir alle einen Wissensstand haben.“ Daher gibt es gemeinsame Kurse, etwa um den Wald klimafit zu machen.

## Dem Klimawandel trotzen

Die Klimakrise und konkret die höheren Temperaturen stellen eine große Herausforderung

für die heimischen Wälder dar. Daher ist einer der wichtigsten Punkte die Aufforstung mit robusten Baumarten, die den Klimaveränderungen standhalten können. „Ich kann nicht mehr so setzen, wie das vor 40 Jahren gemacht wurde“, erklärt Stöger.

Das Ziel lautet daher, sich auch von den Baumarten her breit aufzustellen. Bei neuen Aufforstungen machen vier Baumarten 90 Prozent aus. Die Auswahl der Baumarten erfolgt nach Rücksprache mit dem Forstsekretär der Bezirksbauernkammer, dabei werden Bodenstruktur, Höhenlage und die natürliche Waldgemeinschaft, also die benachbarten Wälder, berücksichtigt. „Wir können nicht wissen, was in den nächsten 100 Jahren ist. Wenn bei einer Baumart ein Schadfall sein sollte, habe ich so immer noch drei andere, nicht betroffene Arten gepflanzt.“

Für die Biodiversität pflanzt Franz Stöger auch Nebenarten wie Kirsche und Ulme – die blühenden Bäume freuen nämlich die Insekten. Besonders die aus Nordamerika stammende Douglasie kommt mit längeren Trockenphasen besser zurecht als heimische Baumarten. Der Nadelbaum ist also sehr widerstandsfähig. Umstritten ist es



Familiensache: Franz Stöger (rechts) mit Vater Franz Stöger (links) und Neffe Daniel Führer beim Buchenschneiden.  
Fotos: Franz Stöger



**Andrea Wagner**  
Vizepräsidentin  
der LK NÖ  
Foto: Philipp Monihart

„Unsere Wälder sind ein Schatz, den wir verantwortungsvoll bewirtschaften – in Österreich setzen wir auf einen vielfältigen Mischwald, der sowohl zur Nachhaltigkeit als auch zur Förderung der Artenvielfalt beiträgt. Auf unseren fast 4 Millionen Hektar

Waldfläche gedeiht jedes Jahr mehr Holz, als wir verwenden. Diese Wälder sind nicht nur ein kostbares Naturerbe, sondern ein entscheidender Faktor im Kampf gegen den Klimawandel und ein bedeutender Weg, unsere Abhängigkeit von fossilen Brennstoffen zu mindern. Wir sind bestrebt, Kohlenstoff langfristig in Holzhäusern zu speichern und energieintensive Materialien durch Holz zu ersetzen. In dieser Zeit verschiedener globaler Herausforderungen möchte ich alle ermutigen, die Bedeutung unserer nachhaltigen Waldbewirtschaftung zu erkennen und zu schätzen. Unsere Wälder sind die Grundlage für eine nachhaltige Zukunft.“



Das PEFC-Zertifikat steht für eine sorgfältige, nachhaltige und klimafitte Waldbewirtschaftung und Holzverarbeitung.

aber dennoch, eine nicht heimische Baumart in Österreich zu pflanzen. Ein österreichischer Superplayer ist etwa die Eiche. „Wir konnten beobachten, dass die Eiche gerade auf sonnigen Hängen mit kargen Böden gut mit Trockenheit zurechtkommt.“

Das Augenmerk der letzten Jahre liegt auf der Pflege des Bestands. „Wald heißt Verantwortung“, meint der Stixendorfer. Den Nachbarn, der Gesellschaft und auch den Nachfahren gegenüber. „Wenn ich einen Bestand habe, dann muss ich mich auch darum kümmern, egal ob es regnet oder schneit.“ Außerdem sei es wichtig, die Naturverjüngung zu fördern, was durch den Wildbestand jedoch erschwert wird. „Junge Tannen oder Eichen sind für die Rehe wahre Leckerbissen“, weiß er. Zäune sind hier eine gute, wenn auch nicht perfekt funktionierende Maßnahme gegen Wildverbiss. Innerhalb der Waldwirtschaftsgemeinschaft Krems wurden in den letzten Jahren mehrere Wildschutzzäune angeschafft, Stöger appelliert aber zusätzlich auch an die Zusammenarbeit mit der Jägerschaft.

### Schwere Verluste in den Käferjahren

Und dann gibt es natürlich den Borkenkäfer, der den Waldbauern seit mehreren Jahren

Sorgen bereitet. Borkenkäfer gibt es für jede Baumart: Bei der Fichte sind es der Buchdrucker und der Kupferstecher. Diese Käfer sind immer da, aber durch die Voraussetzungen der letzten Jahre konnten sie sich rasant vermehren und enorme Schäden anrichten. Niederschlagsreiche Jahre können die Lage entspannen.

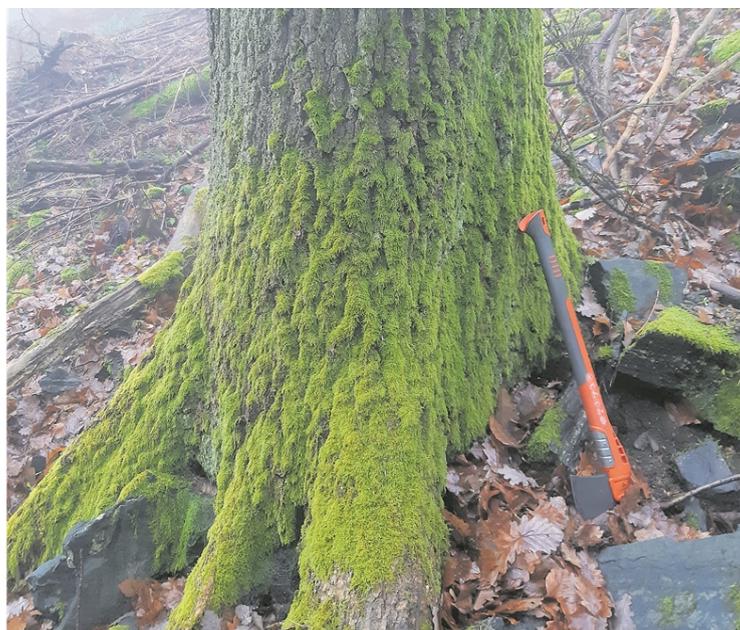
### Sorgfältiges Arbeiten und Wissen vermitteln

Nachhaltigkeit bedeutet für den Bauern auch, die richtigen Maschinen zum richtigen Zeitpunkt zu verwenden. „Wenn es viel geregnet hat und der Boden sehr feucht ist, kann ich nicht mit schweren Maschinen in den Wald fahren und wertvollen Boden zerstören.“

Dass Bildung wichtig für den Nachhaltigkeitsgedanken ist, zeigt der mit der Landwirtschaftskammer NÖ geplante Baumlehrpfad, der im Herbst dieses Jahres fertig sein wird: 20 lehrreiche Tafeln entlang des Ringweges, der durch einen Teilabschnitt von Stixendorf und durch Stögers Wald führt. Und darauf ist er stolz, denn er weiß: „Wir müssen den kommenden Generationen einfach so viel Wissen über den Wald und die Baumarten wie möglich vermitteln, damit sie den Wald als wertvollen Lebensraum weiterhin schätzen.“



Besonders nach den Schäden, die der Borkenkäfer verursacht hat, musste viel aufgeforstet werden. *Fotos: Franz Stöger*



Auf sonnigen Hängen mit kargen Böden sind es oft Eichen, die besser als andere heimische Baumarten mit Trockenheit umgehen können.

**Präsident Andreas Freistetter**  
„Um bestmögliche Unterstützung bieten zu können, ist uns der Kontakt zu unseren Mitgliedern sehr wichtig“

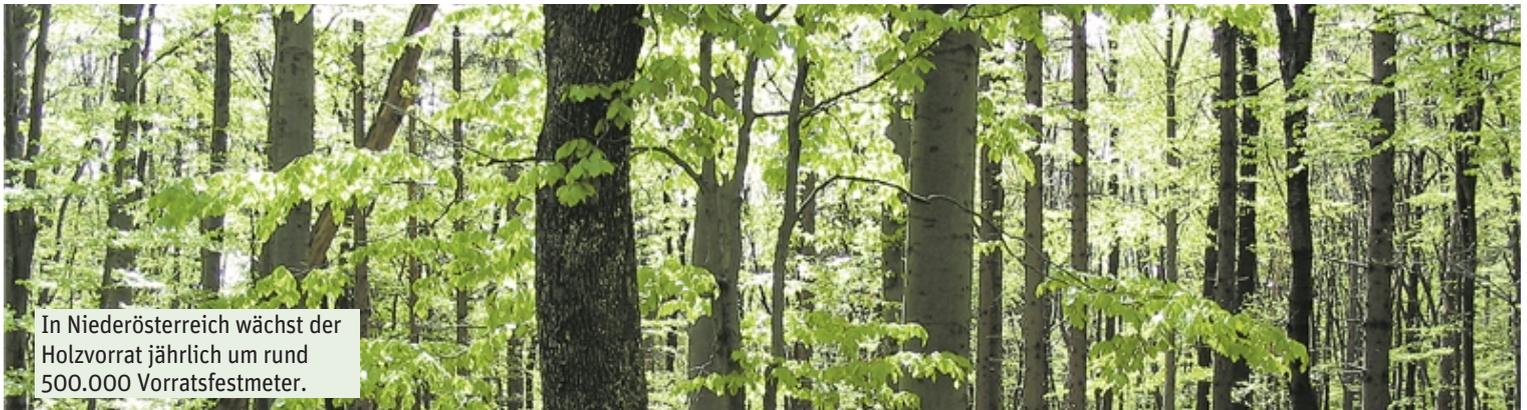
**NÖ LANDARBEITERKAMMER**  
**DIE INTERESSENVERTRETUNG FÜR ARBEITNEHMER**  
**IN DER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT**

Foto: Doris Schweitzer, Köng

[www.landarbeiterkammer.at/noe](http://www.landarbeiterkammer.at/noe)

# Der Wald ist Klimaschutzfaktor Nummer eins

Bäume sind natürliche Klimaschützer. Sie entziehen der Luft beim Wachstum das Treibhausgas CO<sub>2</sub> und wandeln es mithilfe des Sonnenlichts in Kohlenstoff und Sauerstoff um. Der Kohlenstoff wird im Holz gespeichert, der Sauerstoff wieder an die Umgebung abgegeben.



In Niederösterreich wächst der Holzvorrat jährlich um rund 500.000 Vorratsfestmeter.



Holz speichert das aus der Luft entnommene CO<sub>2</sub> und sorgt so für einen natürlichen Kreislauf ohne Anreicherung.



Auch als Baustoff sorgt Holz für ein gesundes Klima.  
Fotos: Löffler (1), Waldverband Niederösterreich (3)

## Die Bewirtschaftung steigert den Klimaschutzfaktor des Waldes um ein Vielfaches.

Niederösterreichs Wälder sind das Produkt jahrhundertelanger Pflege und Nutzung durch den Menschen. Eines der strengsten Forstgesetze weltweit gibt seit 160 Jahren die Rahmenbedingungen für eine nachhaltige Bewirtschaftung vor. Oberstes Prinzip ist, dass nicht mehr geerntet wird als nachwächst. Daher nimmt der Holzvorrat in unseren Wäldern auch stetig zu – in Niederösterreich jährlich um rund 500.000 Vorratsfestmeter.

Im Gegensatz zu einem nicht bewirtschafteten Wald werden alte Bäume entfernt, bevor sie beginnen zu verrotten und CO<sub>2</sub> abzugeben. Das schafft Raum und Licht für neue Bäume, die unter diesen Bedingungen

schneller wachsen und wieder aktiv CO<sub>2</sub> entziehen. Neuer Kohlenstoffspeicher entsteht, während sich der bisherige Speicher im entnommenen und genutzten Holz fortsetzt. Zugleich werden mit dem verwendeten Holz andere Stoffe, die zusätzliches CO<sub>2</sub> verursachen würden, ersetzt. Das ergibt in Summe ein vielfach höheres Potenzial des bewirtschafteten Waldes zur CO<sub>2</sub>-Reduktion.

**Holz als Werk- und Baustoff erzielt den besten CO<sub>2</sub>-Effekt.** Wird Holz energetisch genutzt, löst sich der Kohlenstoffspeicher auf und es wird wieder jene Menge CO<sub>2</sub> frei, die zuvor im Holz gebunden wurde. Die tatsächliche Entlastung des CO<sub>2</sub>-Haushalts entsteht hier durch den Ersatz fossiler Energieträger wie Kohle, Öl oder Gas. Stoffliche Nutzung

führt zu einer deutlich höheren CO<sub>2</sub>-Reduktion: Der Kohlenstoffspeicher bleibt über die gesamte Verwendungsdauer von Holzprodukten erhalten. Andere, in ihrer Herstellung CO<sub>2</sub>-intensive Materialien werden ersetzt. Am Ende kann noch eine energetische Verwertung erfolgen, bei der weitere Substitutionseffekte erzielt werden.

Eine Außer-Nutzungstellung von 10 Prozent der bewirtschafteten Waldfläche in Österreich hätte einen Verlust von 19.000 Arbeitsplätzen zur Folge – vorausgesetzt, das weniger zur Verfügung stehende Nutzholz würde durch Import kompensiert werden. Würden aber z. B. in Deutschland ebenfalls Wirtschaftswaldflächen stillgelegt werden, gingen 95.000 heimische Arbeitsplätze verloren.



Nachhaltige Bewirtschaftung trägt zum Klimaschutz bei.

# BIODIVERSITÄT IN NÖ

## WIEVIEL PLATZ STEHT ZUR VERFÜGUNG?

7%

der landwirtschaftlichen Fläche nutzen unsere Landwirt:innen als Biodiversitätsfläche

das sind

**65.000** HA  
BIODIVERSITÄTSFLÄCHEN

und entspricht etwa der Größe von drei Fußballfeldern pro Betrieb.



*Verlass di drauf!*

UND WIE SIEHT ES IN DEINEM GARTEN AUS ?

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER.

© LK Niederösterreich

Stand: 05/2023; Illustration: Eva Keal / LK NÖ

Wir schauen aufs Ganze.  
Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio-Informationen  
Verkostungen  
Einkaufen mit allen Sinnen  
Vorträge  
Workshops  
Musik  
Kinderprogramm

# Die BIO Tage

Genussmarkt  
im Palmenhaus  
Burggarten

Fr, 22. 09. '23  
12 bis 20 Uhr

Sa, 23. 09. '23  
10 bis 18 Uhr  
Burggarten 1  
1010 Wien



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo unter [bio-austria.at](http://bio-austria.at)/EU-Bio-Logo



Mehr Infos und Programm



NÖ-Wien

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20  
Entwicklung für ein lebenswertes Europa

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





Bei der Familie Kreuzer arbeiten Alt und Jung zusammen – im linken Bild Johannes und rechts Dominik.

# Nachhaltiger Genuss mit

Das Qualitätsprogramm „Rindfleisch à la carte“ kann auf eine 20-jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken.

**Von Christiane Buchecker**

Idyllisch ist es hier bei den Kreuzers auf ihrem Bauernhof in Öhling im Mostviertel. Mit viel Herzblut und Sorgfalt pflegt die Familie das Anwesen – das sieht man auf den ersten Blick.

Herzlich ist auch die Begrüßung. Bei einem Kaffee am großen Küchentisch fängt Senior Johannes an zu erzählen. Von der Geschichte des Hofes, den er schon als 20-Jähriger vom Vater übernommen hat. Davon, dass er gerne Bauer ist und er diese Begeisterung offensichtlich auch auf seinen Sohn Dominik übertragen hat.

Und damit dieser auch seine Vorstellung von einem Leben als Bauer verwirklichen kann,

hat Johannes Kreuzer mit nur 53 Jahren bereits den Hof an den 27-jährigen Dominik übergeben, der tatkräftig von seiner Frau Isabel unterstützt wird. „Weil die Jungen über allem stehen und weil die beiden gute Bauern sind“, erzählt der Altbauer über seine Beweggründe. Aber natürlich arbeitet man noch eng zusammen, spricht sich ab und entscheidet gemeinsam, hier am großen Küchentisch.

## Moderner Stall für die Kalbinnen

Eine dieser Entscheidungen war der Bau des neuen Stalls für 150 Rinder – genauer gesagt für 150 Kalbinnen für das Qualitäts-

programm „Rindfleisch à la carte“. Mit eineinhalb Monaten kommen die jungen, weiblichen Rinder auf den Hof, in den „Kinderstall“, von dort ziehen sie nach einiger Zeit um in den Stall für die Jugendlichen, der 75 Tieren so lange Platz bietet, bis sie eben in den neuen Freiluftstall kommen. Hier hören die Rinder übrigens Radio NÖ, den ganzen Tag über. „Es gefällt ihnen“, sagt Johannes grinsend, während Helene Fischer atemlos singt. Atemlos ist übrigens keine der Kalbinnen. Ganz im Gegenteil. Das Fleckvieh wirkt entspannt. Die Haltung auf Stroh bei viel Platz, Licht und Luft das ganze Jahr über trägt dazu bei. „Seit wir den neuen Stall haben, werden die Tiere fast

nicht mehr krank“, bestätigt auch Dominik Kreuzer.

## AMA-Gütesiegel und zusätzliche Qualitätsvorgaben

Macht man bei „Rindfleisch à la carte“ mit, muss man nach den Kriterien des AMA-Gütesiegels arbeiten – was natürlich auch regelmäßig kontrolliert wird. Zusätzlich gibt es aber auch noch weitere Qualitätsvorgaben für die Tiere wie Alter (maximal 21 Monate), Gewicht (maximal 370 Kilogramm) und Fettklassen. Und, ganz wichtig, die Regionalität und gentechnikfreie Fütterung mit europäischen Eiweißfuttermitteln. Und das zahlt sich aus, für die Nach-



Im neuen Stall fühlen sich die 150 Rinder wohl – sie haben viel Platz, Stroh, Licht und Frischluft.



## „Rindfleisch à la carte“

Das ganze Jahr über gibt es das perfekt gereifte Rindfleisch in ausgewählten SPAR-Märkten, bei SPAR-Gourmet und EUROSPAR und in INTERSPAR-Märkten in Wien, Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. Das Fleisch der Kalbinnen wird auch über den Großhandel in der Gastronomie vermarktet.

### Gut Streitdorf

Die Erzeugergemeinschaft fungiert als Drehscheibe zwischen den landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, den Schlacht- und Zerlegebetrieben sowie dem Lebensmitteleinzel- bzw. Gastronomiegroßhandel. [www.gutstreitdorf.at](http://www.gutstreitdorf.at)  
[www.rindfleisch-alacarte.at](http://www.rindfleisch-alacarte.at)

# „Rindfleisch à la carte“

Ins Leben gerufen wurde es von der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf in Zusammenarbeit mit SPAR.

haltigkeit und das Klima. „Die Produktion von einem Kilo Rindfleisch verursacht in Österreich etwa 18,5 Kilogramm CO<sub>2</sub>, was schon im unteren Bereich ist. Wir konnten durch die von uns gesetzten Maßnahmen bei ‚Rindfleisch à la carte‘ diese Zahl noch halbieren. Im Vergleich dazu kommt die EU auf 25,2 Kilogramm und Brasilien weist sogar ein CO<sub>2</sub>-Äquivalent von 107 Kilogramm auf. Die Abholzung von Regenwald ist darin noch nicht eingerechnet“, geht Werner Habermann, Geschäftsführer von Gut Streitdorf, ins Detail. Und: „Unsere Bauern verwenden nur Soja aus Europa, dafür wird kein Regenwald gerodet. Die Entscheidung für österreichisches Rindfleisch ist damit



Werner Habermann, Geschäftsführer von Gut Streitdorf, mit Johannes, Elisabeth, Isabel und Dominik Kreuzer im neuen Stall.

Fotos: EZG Gut Streitdorf/Johannes Brunnbauer

ein direkter Hebel zur Unterstützung der Umwelt und der Nachhaltigkeit.“ Auch teilt Werner

Habermann die Angst der Bauern vor dem Mercosur-Abkommen. „Viele heimische Betriebe

sehen sich durch Mercosur in ihrer Existenz bedroht. Im Namen der ARGE Rind (Dachorganisation der heimischen Rindererzeugergemeinschaften) fordere ich endlich auch eine Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie. Es muss einfach klar ersichtlich sein, woher das Fleisch auf dem Teller kommt.“

Und er plädiert auch für einen Schulterchluss zwischen Konsumenten und Tourismus, denn: „Werden die heimischen Bauern durch das billige Rindfleisch aus den Mercosur-Staaten (Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay) zum Aufgeben gezwungen, gibt es auch keine Landschaftspflege und in Folge auch in diesen Regionen keinen Tourismus mehr.“



# Wolfsbräu: Das Bucklige Weltbier

Karin und Markus Wagner setzen in Thernberg auf traditionelle Braukunst.



Markus Wagner  
beim Reinigen  
des Maischekessels.  
Foto: Wolfsbräu

## Von Gaby Schätzle

Es lebt in Rudeln, in einer strengen Hierarchie vom 0,3-Liter-Gebinde über das 2-Liter-, 10-Liter-, 20- und 30-Liter-Gebinde, in den Gattungen Kristall, Zwickl und Bock – das Wolfsbräu. Freilebende Exemplare erreichen ein Höchstalter von zwei bis drei Monaten. Die Mortalitätsrate in den ersten Monaten ist hoch. Das liegt vor allem am „hervorragenden Geschmack und zartbitteren Aroma“. Populationen, die mit Menschen Kontakt haben, sind vor allem durch diese bedroht. Hierfür ist fast ausschließlich ein Grund verantwortlich: Sie werden getrunken. Stimmig und originell präsentiert sich der Internetauftritt der kleinen, aber feinen Brauerei in Thernberg, passend zu einem Sortiment,

das auf traditionelle, authentische Braukunst, auf Reinzuchtbierhefe und bewährte Familienrezepturen setzt.

## Von der IT in die eigene Brauerei

Dabei wurde Markus Wagner dieses Handwerk nicht in die Wiege gelegt. Bevor er sein „zweites Leben“ als „Rudelführer“ begann, bewährte er sich 20 Jahre lang im IT-Bereich. „Dann war es Zeit für eine Veränderung, ich wollte selbstständig sein“, bereut er zurückblickend den Schritt in die Brauereibranche nicht. Nicht zuletzt ist dies Gattin Karin geschuldet, einer gelernten Tanzpädagogin, deren Familie auf acht Generationen Brautradition zurückblicken kann: „Mein Großvater Hans Moser (die Namensgleich-

heit mit dem Schauspieler ist zufällig) braute in Wolfsberg das ‚Wolfsberger Bier‘, auch mein Vater und dessen Bruder sind Braumeister, sie haben das Handwerk in Deutschland erlernt.“ Karin Wagners Vater hob dann das „Wolfsbräu“ aus der Taufe. Mit seinem Schwiegervater zusammen übersiedelte Markus Wagner die gesamte Brauanlage in die Bucklige Welt nach Thernberg, wo er nach eineinhalbjähriger Suche – wie es sich für einen Brauer gehört, am Wirtshaustisch – einen Tipp bekam und einen Bauernhof fand, dessen Kerngebäude zum historischen Bestand des Ortes zählt. Ihn baute das Ehepaar mit viel Gefühl und Sinn für das Besondere so gekonnt zum neuen Betrieb um, dass es dafür sogar mit der Goldenen Kelle des Landes NÖ ausgezeichnet wurde.

Markus Wagner lernte das Bierbrauen von seinem Schwiegervater von der Pike auf, baute ab 2011 den Hof um und braute im Jänner 2012 in dieser Anlage sein erstes Bier: „Wir haben gleich alle unsere Sorten gebraut, wir haben ein schmales Sortiment und machen ausschließlich untergärige Biere, nach traditionellen Familienrezepten mit alten Reinzuchtbierhefen.“ Dass es über 100 Bierhefestämme gibt, von denen die untergärigen hinsichtlich der Temperatur besonders sensibel, aber geschmacklich interessant sind, lässt erahnen, wie viel gefühlvolles Know-how in diesem Traditions Handwerk steckt, das Karin und Markus Wagner betreiben und leben.

Beim „Wolfsbräu“ handelt es sich um ein naturbelassenes Bier, für das nur heimische Roh-

stoffe und Quellwasser verwendet werden. Das Gerstenmalz kommt aus Grieskirchen, der Hopfen (Bitter- und Aromahopfen) aus dem Mühlviertel. „Gute Rohstoffe sind uns wichtig“, so Wagner, „unser Bier wird nicht pasteurisiert und enthält nur die Kohlensäure, die natürlich bei der Gärung entsteht. Trotzdem ist es gut haltbar.“

Rund einen Monat dauert der Herstellungsprozess. Bei der Hauptsorte „Kristall“ (5,2 % Alkohol) setzt sich die Hefe unten im Tank ab, das „Zwickl“ (5,2 % Alkohol) enthält noch die Schwebhefe, und das „Bock“ (7,2 % Alkohol) wird vor allem an Feiertagen wie Weihnachten und Ostern aufgetischt. Seit rund zwölf Jahren produziert

die Bierbrauer-Familie 50.000 bis 70.000 Liter pro Jahr. Dabei will Markus Wagner bewusst auch bleiben: „Unsere Werte sind Qualität und Freude bei der Herstellung, Wachstum ist nicht das Maß des Erfolges.“ Auch im experimentellen Bereich hält er sich zurück: „Wir werden kaum ein Chilli-Bier oder Derartiges produzieren. Etwas Gutes beizubehalten ist oft schwieriger als etwas Neues zu kreieren, da bedarf es im Hintergrund der Genauigkeit und der Disziplin.“

### „Wolfsrudel“ vor allem regional beliebt

Vertreten ist Wagners „Wolfsrudel“ vor allem regional, als Fassbier in der Gastronomie, in

kleineren Gebinden auch im Handel und bei Privatleuten für den Hausgebrauch und für Partys und Feste. Hier bewährt sich auch die formschöne 2-Liter-Flasche, die (bei 10 Euro Pfand) den Weg nicht immer zurückfindet. Sehr gut kommt auch die neue, 0,3-Liter-Flasche an, die sich unter dem Motto „Zwölf Schluck Bier“ hervorragend etabliert hat. Die aufwändigere Abfüllung dieses „salonfähigen“ Gebindes ermöglicht die Zusammenarbeit mit einer befreundeten Brauerei (Schwarzbräu in Krumbach), die über eine größere Anlage verfügt. Wagner: „Dort brauen wir durchschnittlich zwei Tage in der Woche, damit ist deren Anlage ausgelastet. Durch diese Art der

Nachbarschaftshilfe konnten wir eine Win-win-Situation schaffen.“ Einmal in der Woche wird nach Wien geliefert.

Mit griffigem Internetauftritt und Logo signalisiert die Marke, dass sie nicht nur im Lederhosenambiente angesiedelt ist. „Wir sind für das Landgasthaus ebenso geeignet wie für einen peppigen Event“, so Markus Wagner.

Sein Bekenntnis zum „Buckligen Weltbier“ könnte klarer nicht sein: „Es ist ein gutes und lebendiges Produkt, ein gesundes Genussmittel (mit Maß und Ziel genossen), rein und authentisch – ein Bier, zu dem wir stehen, gebraut mit Herz und Verstand.“

[www.wolfsbrau.at](http://www.wolfsbrau.at)



Bilder oben: Gezüchtet und großgezogen wird das Wolfsbräu von Markus und Karin Wagner im Familienverband in einem ehemaligen Bauernhof.  
Bilder unten: Die gemütliche Stube und Markus bei der Arbeit.

Fotos: Gaby Schätzle (1), Wolfsbräu (3)



# Niederösterreichs beste Weine



Über 6.000 Weine wurden von mehr als 900 Weinbaubetrieben zur NÖ Landesweinprämierung 2023 eingereicht, dem größten und härtesten Weinwettbewerb des Landes.



2.237 Weine schafften bei der NÖ Landesweinprämierung 2023 die Auszeichnung „Gold“. Dem Weingenuss pur auf höchstem Niveau steht somit nichts im Wege.

Die NÖ Landesweinprämierung 2023: eine große Bühne für Vielfalt und Qualität, für Tradition und Innovationsfreude des Weinbaus in Niederösterreich, dem mit Abstand größten Weinbaubundesland. 6.078 Weine von insgesamt 916 Betrieben, jeder davon mit Hingabe und Sachverstand produziert.

Im Vorjahr wurden erstmals Landessieger auch für Piwi-Weine, Orange/Natural-Weine sowie Perl- und Schaumweine gekürt. Mit der nunmehr 22. Kategorie – Gereifte Weine weiß – wurde das Spektrum einmal mehr erweitert und somit einem Trend unter den Konsumenten entsprochen. Besonders erfreulich und eindrucksvolles Zeugnis der

Spitzenqualität sind die 2.237 Goldmedaillen. Deutlich mehr als ein Drittel der eingereichten Proben konnten mit Gold prämiert werden. 184 Weine davon schafften es in das Finale der Kategorien, aus denen dann 22 Landessieger von einer hochkompetenten Fachjury herausgekostet wurden.

#### **Weingut des Jahres**

Einmal mehr als Doppel-Landessieger – mit Chardonnay und Sauvignon Blanc – sowie Weingut des Jahres 2023 konnte sich das Familienweingut Hagn aus Mailberg im nordwestlichen Weinviertel durchsetzen.

#### **Viel mehr als Grüner Veltliner**

Fast zwei Drittel der rot-weiß-roten Rebfläche finden sich in

den acht NÖ Weinbaugebieten Weinviertel, Wachau, Kamptal, Kremstal, Traisental, Wagram, Carnuntum und Thermenregion. Der Grüne Veltliner ist die Leitsorte unseres Landes. Aber nicht nur der Grüne Veltliner und sein roter Bruder, der Zweigelt, bringen im Weinland Niederösterreich Spitzenqualitäten hervor. Es bietet auch beste Terroirs für Weltklasse-Rieslinge und tolle Burgundersorten (Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir), für herrliche Rotweine und großartige Cuvées sowie für autochthone weiße Rebsorten als regionale Spezialitäten: Zierfandler und Rotgipfler in der Thermenregion, Roter Veltliner am Wagram.

#### **Facts**

- Die NÖ Landesweinprämierung ist die größte unabhängige Weinprämierung Österreichs.
- 6.078 Weine wurden zur Landesweinprämierung 2023 eingereicht.
- 916 Weinbaubetriebe reichten Weine ein.
- 2.237 Weine schafften die Auszeichnung „Gold“.

#### **Weitere Informationen**

Mehr zu den Weingütern und ihren Landessiegern auf: [weinniederoesterreich.at](http://weinniederoesterreich.at)

## Weingut des Jahres 2023: Weingut der Familie Hagn



Abschalten im Restaurant und im Hotel „Weindomizil“, Weine verkosten in der „Weingalerie“.  
Fotos: Weingut Hagn



Leo Hagn junior, der Kellermeister, und Wolfgang Hagn junior (links), für Vertrieb und Marketing verantwortlich.

Das Paradeweingut der Familie Hagn in Mailberg im westlichen Weinviertel erobert den begehrten Titel Weingut des Jahres nicht zum ersten Mal. Kein Wunder, dass sich im herausfordernden Jahrgang 2022 ein Weingut mit einem Dop-

pel-Landessieg – Chardonnay und Sauvignon Blanc – und zahlreichen Spitzenplatzierungen durchsetzte, das zu den profiliertesten im größten Weinbaubundesland zählt. Die Hagns betreiben im Weinviertel viel mehr als ein Weingut. Es ist ei-

ne moderne Weinerlebniswelt, die die Besucher erwartet: Mit dem Kulinarik-Hotspot „Weindomizil“ samt Nächtigungsmöglichkeit, der „Weingalerie“ und dem auch international vielfach preisgekrönten Sortiment.

Schon im zweiten Jahr in Folge holte die Winzerfamilie Hagn ihre Landessiege mit Weißweinen, davor gab es etliche Trophäen in Rot – Hagn ist in allen Sortendisziplinen spitze.  
<https://hagn-weingut.at>

# SORGEN WIR FÜR GUTES KLIMA.

## SCHAUEN WIR GEMEINSAM DRAUF, WO'S HERKOMMT.

*Verlass di drauf!*

Vertrauen ist gut – Kennzeichnung noch besser. Fragen wir beim Essen außer Haus nach, woher die Produkte für die Speisen kommen. Das erhöht die Wertschätzung für Lebensmittel und steigert das Interesse an der freiwilligen Herkunftskennzeichnung. Seit 1.9. ist die verpflichtende Auslobung von Fleisch, Milch und Eiern in Kantinen in Kraft: ein Meilenstein, der unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärkt und für uns alle gleichzeitig mehr Transparenz bringt. Wo Österreich drinnen ist, steht künftig auch Österreich drauf!

Foto: Georg Pomaisl/LK Niederösterreich

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. **lk** Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Mit freundlicher Unterstützung von: **NV**

# Paradies im Perschlingtal

Genuss, Leidenschaft und viel Natur: eine Atmosphäre, in der Gaumenfreuden entstehen, ebenso wie unvergessliche Momente.



Am Biohof Rank in Perschenegg lernen Kinder und ganze Schulgruppen das Leben am Bauernhof kennen, packen fleißig mit an und tauchen in die Welt der Imkerei ein.  
Fotos: LK NÖ/Georg Pomassl

## Von Teresa Lobinger

Wie weit fliegt eine Biene, um ein Kilo Honig zu sammeln? Wie viele Flügel hat sie überhaupt? Fragen, die Petra und ihr Mann Franz gerne beantworten, wenn wieder Zeit für „Schule am Bauernhof“ ist. Die beiden betreiben den Biohof Rank in Perschenegg auf 436 Metern Seehöhe, produzieren und vermarkten ihre eigenen Bio-Produkte. „9,7 Hektar Grund bieten uns eine Vielfalt an Möglichkeiten, aus der Natur Wert zu schöpfen und diese zu genießen.“

Genießen ist das Stichwort, in den Gesichtern der Kindern ist das klar zu erkennen: Sie kommen für einen Tag, in Gruppen, Schul-Exkursionen, steigen aus dem Bus – der kommt übrigens nicht um die Kurve, es heißt ein bisschen zu Fuß gehen – und sind in einer anderen Welt, einer ruhigen, einer stillen. Außer dem zarten Brummen der Bienen.

„Hili!!!“ wird plötzlich gerufen, Petra Rank lockt ihre „Landschaftsgärtner, ihre „Rasenmäher“. Was „Hili“ genau bedeutet, spielt keine Rolle, denn die Schafe kommen, und sie sehen aus wie „Großmütter ohne Zähne“, erklärt die Bio-Bäuerin den Kindern. Große Augen, viele „Warums“: „Weil sie als Wiederkäuer im vorderen Oberkiefer keine Zähne haben“, schmunzelt Petra Rank.

Und so beginnt das spielerische Lernen, das Kennenlernen der Natur, das Wertschätzen der Tiere und der Versuch, sich dem Gegenüber anzupassen. „Die Kinder erfahren ein paar Stunden alles über die Arbeit am Bauernhof, über unsere Tiere, die Imkerei, worauf man bei der Tierhaltung achten muss. Sie streicheln, füttern die Tiere, gehen mit meinem Mann in den Wald, um mit allen Sinnen zu fühlen, sie mähen, rechnen Heu und holen die Pferde von der Koppel“, beschreibt Petra diese

Tage. Die Bienen können bei ihrer fleißigen Arbeit beobachtet werden, im Bienen Schaukasten nur durch eine Plexiglasscheibe getrennt: Wie die Königin Eier legt und die Bienen den Honig in die Wabe bringen. Im Mai und Juni wird das „süße Gold“ geschleudert, jetzt werden die Produktionsräume gerade zur Reinigung der Waben verwendet. Da bleibt alles geschlossen, Hygiene hat oberstes Gebot, die Herstellung der anderen Produkte wie Säfte, Sirupe und Marmeladen macht Pause. Aus Bienenwachs können die Kinder ihre eigene Kerze drehen oder Lippenbalsam herstellen.

Die Gaumenfreude Honig und die Herstellung der Propolis-Tropfen, das sogenannte natürliche Antibiotikum der Biene, das bleibt den leidenschaftlichen Bio-Bauern, den Profis Petra und Franz, selbst vorbehalten. Manchmal fließen am Ende des Tages aber auch Tränen: „Es ist so berührend, weil viele der Kin-

der so etwas noch nicht erlebt haben und manche wollen gar nicht mehr weg und steigen so traurig in den Bus ein“, erzählt Petra Rank. Aber sie fahren mit einem großen, neuen Wissensschatz weg: Denn um den Blütennektar für ein Kilo Honig zu sammeln, müssen die Bienen ungefähr fünf Mal die Welt umrunden – und das mit sechs Flügeln.

Der Rank'sche Honig hat schon viele Liebhaber gefunden. Das kapriziöse, aber vielseitige Prinzesschen im Produktsortiment ist allerdings die Dirndl und deren Sirupe, Säfte und Marmeladen. „Wir produzieren eigentlich immer wieder frisch, weil bei der Ernte aufgrund der Menge ein Teil entkernt und als Mark eingefroren und ein Teil gepresst als Saft pasteurisiert wird“, erklären die Ranks. Aber „ernten“ bedeutet eben nicht hingehen und pflücken: „Nein, die Dirndl-Frucht ist bei uns wirklich die Wild-Dirndl, die

Sträucher sind oft mehr als 100 Jahre alt, sie wurden früher von den Bauern an der Grundstücksgrenze gesetzt“, so Franz Rank. Er ist es auch, der die Netze unter die Sträucher legt und spannt. Die Dirndl fällt, wenn's ihr gefällt – rütteln, schütteln, schlicht nachhelfen wäre undenkbar. „Voriges Jahr, also 2022, war ein recht gutes, wir hatten ungefähr 5,6 Tonnen.“

## Produkte kosten in den „Das Dirndl“-Läden

Bei genauerer Betrachtung der Produkte sticht einem die Winter-Dirndl ins Auge. Franz Rank kann nur lächeln, denn „das ist natürlich dieselbe Frucht. Wir verfeinern sie mit Zimt und eher weihnachtlich bekannten Gewürzen und gießen dann einfach mit heißem Wasser auf.“ Vielleicht wird die Winter-Dirndl aber auch zum hippen Sundowner: „Wir haben von einigen Kunden die Rückmeldung bekommen, dass unser Saft auch mit kaltem Wasser und Eiszwürfeln als Genuss pur auf der Sonnenterrasse funktioniert“, verrät Franz. Ob so oder so, der Holunder-Sirup im G'spritzten, der Spitzwegerich eher für verkühlte, Bronchien-beleidigte Tage – von den Produkten überzeugt man sich am besten selbst in einem der drei eigenen Regionalläden „Das Dirndl“. Dort gibt's auch sämtliche Produkte für den täglichen Bedarf: Brot, Butter, Fleisch, Obst und Gemüse. „Alles von kleineren Landwirtschaften, jeden Tag werden die Läden kontrolliert und aufgefüllt“, bestätigen Petra und Franz Rank.



Von oben:  
Der genussvolle Biss ins Honig-Brot sagt alles.

Auch das Mitarbeiten am Hof macht Spaß.

Franz Rank mit den „Landschaftsgärtnern“ des Biohofs: „Nächstes Jahr kaufen wir vielleicht wieder einen Bock, aber jedes Jahr wollen wir den Tieren den Stress einer Trächtigkeit nicht zumuten.“

## „Das Dirndl“

### Laab im Walde

Klostergasse 11, wochentags bis 19 Uhr, Freitag bis 20 Uhr,  
Betreutes Einkaufen/Fleischverkauf: Freitag 10 bis 18 Uhr,  
Samstag 10 bis 15 Uhr

### St. Pölten – St. Georgen

St. Georgener Hauptstraße 109

### St. Pölten Wagram

Kudlichstraße 24

Öffnungszeiten immer wochentags bis 19 Uhr, Freitag bis 20 Uhr

Mehr Info unter [www.dasdirndl.at](http://www.dasdirndl.at)

### Außerdem:

Der Biohof Rank ist in St. Pölten am samstäglichen Wochenmarkt am Domplatz, bei Mazzetti und in der Greisslerei 2.0, im Regionalladen „Dorfplatz!“ in Pyhra und im Hofladen der Landwirtschaftlichen Fachschule, in „Dani's Bauernladen“ in Harland und im Eichgrabener „Das Lädchen“ vertreten.

Mehr Infos unter [www.biohof-rank.at](http://www.biohof-rank.at)



# Edelpilze

Der HaDa-Hof in Unteramt in Gresten-Land hat sich auf Bio-Austernseitlinge spezialisiert. Vom Anbau bis zur Ernte und Verpackung macht die Jungfamilie alles selbst.

**Von Sophie Kronberger**

Dort, wo es noch vor wenigen Jahren Rinder im Stall gemütlich hatten, wächst am HaDa-Hof nun der „Kalbfleischpilz“, besser bekannt als Austernseitling. Daniela Bogenreiter wandelte gemeinsam mit ihrem Ehemann Harald ihren elterlichen Milchwirtschaftsbetrieb in eine kleine Bio-Pilzzucht um.

2018 wurden die letzten Rinder verkauft, nach dem Umbau 2021 begann dann die Bio-Pilzproduktion. Seitdem sind die frischen oder auch getrockneten Austernseitlinge im eigenen

Hofladen sowie bei einigen Gastro-Partnern zu kaufen.

Der HaDa-Hof – der Name setzt sich aus den Vornamen Harald und Daniela zusammen – spezialisiert sich ganz auf vegane Produkte. Denn im Selbstbedienungsladen werden neben den Austernpilzen in der kompostierbaren Schale auch Obst- und Fruchtaufstriche wie Ribisel, Holler-Apfel und Brombeere angeboten. „Bei der Übernahme des Hofes war klar, dass wir keine Tiere mehr haben möchten.“ Auf die Idee, Pilze zu züchten, kam Harald, schon als Kind begeisterter Schwammerl-



Harald und Daniela Bogenreiter mit Baby Viktor sind mit ihren frischen Pilzen öfters auf Märkten unterwegs.  
Fotos: HaDa-Hof



Einblick in die Schwammerlproduktion: Aus mit Stroh gefüllten Säcken wachsen die Austernpilze heraus, die dann einfach abgeschnitten werden.

# aus dem Mostviertel

sucher. Nachdem beide einen Workshop besucht hatten und Harald in Belgien eine Pilzzucht-Ausbildung absolviert hatte, ging es los.

Das Arbeitspensum mit den Pilzen ist jedoch nicht weniger, als es mit Tieren wäre: „Den Schwammerln ist es nämlich nicht egal, wann man sie erntet. Zweimal am Tag gehen wir in den Stall, um nachzusehen, ob alles passt.“ Früh aufzustehen, um zu melken, fällt aber weg. Angebaut werden die Austernseitlinge auf Stroh. Von der Substratproduktion bis hin zur Ernte und Verpackung macht die Familie alles selbst. Vom Anbau bis zur Ernte dauert es zwischen vier und sechs Wochen. Das Substrat mischen die beiden selbst: „Wir haben da ein eigenes Rezept und sehr lange herumgetüftelt“, erzählt Daniela.

Die Pilze brauchen es kühl, der Fokus des Umbaus lag daher auf klimatisierten Räumen, damit die Austernpilze die ideale Umgebung zum Wachsen und Gedeihen haben. Im Sommer macht die Pilzproduktion aus Energiespargründen eine Pause. In den heißen Monaten widmet sich die junge Familie dann dem Obstbau. Eine drei Hektar große Streuobstwiese gehört zum HaDa-Hof dazu, Äpfel-, Birnen- und Zwetschkenbäume wachsen hier. Auch Löwenzahnhonig machen die beiden selbst.

## Bekenntnis zur Landwirtschaft

Studiert und gearbeitet hat das Ehepaar viele Jahre in Wien. Von der Stadt ging es aber wieder auf das Land – zu Danielas Eltern. „Es ist wunderschön, zu-

rück in der Heimat zu sein, wo Familie und Freunde die Nachbarn sind“, erzählt Daniela Bogenreiter.

Sowohl Harald als auch Daniela unterrichten im Hauptberuf an Schulen, daher war es naheliegend, dass die beiden Pädago-

gen ihr Wissen auch über Pilze vermitteln, etwa im Rahmen von „Schule am Bauernhof“, denn „auf einem Bauernhof kann es schließlich auch Schwammerl geben“, sagt Daniela Bogenreiter.

[www.hadahof.at](http://www.hadahof.at)



Nach jahrelangem Umbau wurde aus dem elterlichen Bauernhof eine Bio-Pilzzucht mit klimatisierten Hightech-Räumen.



Ob mit Öl in der Pfanne gebraten oder mit Rahmsauce und Semmelknödel – der Austernpilz ist vielseitig einsetzbar.

Fotos: HaDa-Hof

# „Als Landwirt muss man ein richtiger Unternehmer sein“

Dass eine Landwirtschaft mehr Arbeit ist, als man denkt, weiß Bio-Landwirt Markus Poyer aus Ried am Riederberg. Neben Getreide produziert er Öle, Schnäpse und weitere Spezialitäten.



## Von Katrin Schinewitz

Weizen, Hartweizen, Buchweizen, Ackerbohne, Hafer, Dinkel, Roggen, Waldstauden-Roggen, Raps, Sonnenblume, Hanf und Lein. Diese zwölf Kulturen werden am Biohof der Familie Poyer, auch „Poyerhof“ genannt, in Ried am Riederberg (Bezirk Tulln) neben einigen Obstsorten angebaut und weiterverarbeitet.

Markus Poyer hat den 40 Hektar großen Hof gemeinsam mit seiner Frau Lisa im Jahr 2015 von seinem Vater übernommen. Ein Jahr davor wurde der Betrieb noch auf einen Bio-Betrieb umgestellt. „Für mich war klar, dass ich, wenn ich den Hof übernehme, einen Bio-Hof führen möchte“, erzählt Poyer. Der Familienvater wuchs am Bauernhof seiner Eltern auf, startete dann aber eine Karriere als Bankberater und Baufachmann



bei der Strabag. Die Übernahme des Bio-Hofes erfolgte schließlich als „Quereinsteiger“. Seine Frau Lisa studierte Ernährungswissenschaften und legte schon immer Wert auf gesunde und biologisch produzierte Lebensmittel. „Wir wollten den Hof erhalten und gleichzeitig sicherstellen, dass wir das mit unseren eigenen Werten und Ideologien vereinbaren können“, erzählt

sie. Die Kinder sollten am eigenen Hof mit einem vielfältigen Angebot aufwachsen können und auch der Umweltgedanke spielt für das Ehepaar eine wichtige Rolle. „Die Bio-Landwirtschaft ist ein Faktor, mit dem man das Klima erhalten und schonen kann“, betonen die beiden. Auf Spritzmittel jeglicher Art wird am Poyerhof verzichtet. Auch auf jene, die laut

Die Etiketten für die kaltgepressten Öle vom Poyerhof werden von Lisa Poyer selbst gezeichnet. Die Öle aus Hanf, Lein, Raps und Sonnenblumen kommen gut an. *Fotos: Katrin Schinewitz*

Bio-Zertifizierung erlaubt wären. Um die Sonnenblumen vom Unkraut zu befreien, werden die Felder nach dem Einsatz des Schergeräts noch händisch nachgeschert. Bei kleinen Flächen sei diese Art von Arbeit noch möglich. „Am Anfang wurde uns oft gesagt, dass Bio bei uns aufgrund der lehmigen Böden nicht funktioniert“, sagt Poyer. Die Erträge bei Getreide seien zwar teilweise geringer als etwa im Tullnerfeld, aber trotzdem funktioniere der Erhalt der Bio-Landwirtschaft.

Neben dem Ackerbau, welcher für kleine Getreidehändler eher ein Nullsummenspiel sei, brauche man aber zusätzliche Standbeine. So könne man aus den verschiedenen Kulturen noch mehr rausholen. Der Hof der Familie Poyer ist kleinstrukturiert angelegt. Das bedeutet, dass die unterschiedlichen Kulturen auf verhältnismäßig kleinen

Flächen angebaut werden – der größte Acker ist 2,6 Hektar groß. Neben dem Getreideanbau haben die Poyers auch Streuobstwiesen und Obstgärten mit Dirndl, Brombeeren und vielen weiteren Obstsorten.

## Doppelte „Ölkaiser“ auf der Messe Wieselburg

Die Vielfalt der Kulturen hat der Familie Poyer zu einem sehr wichtigen Standbein verholfen: der Produktion von kaltgepressten Ölen. Im Familienbetrieb werden Raps-, Sonnenblumen-, Lein- und Hanföl hergestellt und unter anderem im eigenen Hofladen verkauft. Die Öle aus Hanf und Lein wurden in den letzten Jahren jeweils mit dem Titel „Ölkaiser“ auf der Wieselburger Messe prämiert und kommen bei den Kundinnen und Kunden gut an. Der selbst angebaute Speisehanf (siehe Bild links), welcher durch die enthaltenen Omega-3-Fettsäuren und Antioxidantien sehr gesund ist, wird nicht nur zur Ölproduktion verwendet. Verkauft wird er auch in Form getrockneter Hanfsamen oder als Hanfpesto. Dazu kommt die Produktion von Dinkel- und Roggenmehl, Dinkelnudeln, Marmeladen, Apfelsaft sowie verschiedenen Schnäpsen und Likören. Auch ein hauseigener Gin steht auf der Produktliste der Familie Poyer.

Neben den selbst gemachten Produkten haben sich die Poyers vor einigen Jahren auch auf die Hühnerhaltung und den Verkauf von Eiern spezialisiert. „Wir waren auf der Suche nach etwas, das wir unseren Kundinnen und Kunden das ganze Jahr über anbieten können, und haben uns dann für die Hühner bzw. Hühnereier entschieden“, erzählt der Bio-Landwirt. In zwei mobilen Hühnerställen werden insgesamt 340 Hühner gehalten. Der Vorteil: Die Ställe können verschoben werden, sodass die Hühner nach einiger Zeit auf neue Grünflächen kommen. Als Einstreu für die Hühner wird jener Dinkel verwendet, der selbst auf den Feldern angebaut wird. Die Eier verkauft Markus Poyer auf seinen regelmäßigen Marktbesuchen und im Automaten an der Hauptver-



Das Sonnenblumenfeld in Ried am Riederberg wird zum Teil noch von Hand geschert. „Das ist natürlich nur bei kleinen Flächen möglich“, betont Markus Poyer.



Im Hofladen gibt es neben den prämierten Ölen auch Schnäpse, Liköre, Mehl und Marmeladen.



Einer von zwei mobilen Hühnerställen der Familie Poyer steht unweit vom Poyerhof in Ried am Riederberg. Haben die Hühner die Grasfläche abgefressen, wird der Stall verschoben.

kehrsstraße in Ried am Riederberg.

## Was hinter einer Landwirtschaft steckt

Obwohl Lisa und Markus Poyer ihr Familienleben am Hof schätzen, wissen sie, dass oft mehr dahinter steckt, als auf den ersten Blick ersichtlich. Neben der Arbeit am Hof muss man sich auch auf unterschied-

liche Kontrollen vorbereiten und immer auf dem neuesten Stand sein, was aktuelle Bestimmungen betrifft. „Hygiene-Kontrolle, Bio-Kontrolle, AMA-Kontrolle. Da kommt ganz schön was auf einen zu“, betont Poyer.

Auch Buchhaltung, Werbung und Marketing dürfen nicht vergessen werden. Um mit der Zeit zu gehen, ist der Poyerhof auch in den sozialen Medien präsent. Auch das koste, wenn man es

gut machen möchte, viel Zeit. „Zeit, die man neben Kindern, Beruf und der Landwirtschaft nicht immer hat“, sagt Lisa Poyer, die neben der Arbeit am Hof auch noch als Lehrerin tätig ist. Markus Poyer weiß: „Einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen ist mittlerweile sehr komplex. Heutzutage muss man als Landwirt schon ein richtiger Unternehmer sein.“

[www.poyerhof.at](http://www.poyerhof.at)

# Ausgezeichnete Regionalläden



„So schmeckt Niederösterreich“ zeichnet die besten Regionalläden des Landes aus.

Lebensmittel aus der Region sind qualitativ hochwertig, klimafreundlich und halten die Wertschöpfung im Land. Aus diesen Gründen und der damit verbundenen Konsumnachfrage ist die Zahl der Regionalläden und Selbstbedienungshütten in den letzten Jahren gestiegen. Die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ hat das zum Anlass genommen und sich im Rahmen eines Wettbewerbs zum dritten Mal auf die Suche nach den attraktivsten Regionalläden des Landes gemacht.



Fotos: weinfranz.at

und Kunden weitere Punkte holen. Die finale Entscheidung traf eine Fachjury. Die Gewinnerinnen und Gewinner wurden mit einer Urkunde und einer Plakette für ihren Regionalladen ausgezeichnet.

## Einkaufen im Regionalladen

Mit der Auszeichnung „Regionalladen des Jahres“ sollen Vorzeigeschäfte besonders hervorgehoben, das Bewusstsein für die Leistungen der Nahversorgerinnen und Nahversorger soll erhöht werden. Viele Regionalläden sind mittlerweile die einzige Möglichkeit im Ort einzukaufen, gleichzeitig wichtiger Treffpunkt für die Bevölkerung und erfüllen somit eine wichtige soziale Funktion. Die Siegerbetriebe stehen stellvertretend für all die qualitätsorientierten Geschäftsleute, die das Wohl ihrer Kundinnen und Kunden als oberste Priorität haben und die Attraktivität ihrer Region erhöhen. Ein Blick auf die Webseite mit sämtlichen Läden vor dem nächsten Einkauf ist absolut empfehlenswert!

**Eine Übersicht ist hier zu finden:**

[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)

## Heimische Lebensmittel stark gefragt

Die heimischen Bäuerinnen und Bauern leisten einen wichtigen Beitrag für die Nahversorgung mit regionalen Lebensmitteln von Geschmack und Qualität. Trotz Teuerung und schwieriger wirtschaftlicher Lage entscheidet sich der bewusste Konsument bzw. die bewusste Konsumentin für Regionalität im Warenkorb. Die hochwertigen Spezialitäten aus den Regionalläden sind sehr gefragt, kommen sie doch frisch vom Feld, in der jeweiligen Saison direkt ins Geschäft. Mit dem Wettbe-

werb „Regionalladen des Jahres“ wird den innovativsten Projekten eine verdiente Bühne geboten.

## Im Wettbewerb der Besten

Über 90 Greißlereien, Bauernläden, Selbstbedienungshütten, Ab-Hof-Räume, kurz Regionalläden aus ganz Niederösterreich haben am Wettbewerb „Regionalladen des Jahres“ 2023 teilgenommen. In den Bewertungsprozess flossen Faktoren wie das Sortiment, die Kundenfreundlichkeit, Serviceleistungen und umweltfreundliche Maßnah-



men ein. Im Rahmen eines Online-Publikumsvotings mit 9.200 abgegebenen Stimmen konnten die Betriebe durch die Motivation ihrer Kundinnen

## Die Sieger des Wettbewerbs „Regionalladen des Jahres 2023“

### Abhof Höfinger (mit Bedienung)

Hauptstraße 21  
3004 Ollern  
[www.abhof-hoefinger.at](http://www.abhof-hoefinger.at)

### ADAMAH Bioladen

(mit Bedienung)  
Sonnenweg 11  
2282 Glinzendorf  
[www.adamah.at/Bioladen](http://www.adamah.at/Bioladen)

### Biobeerengarten Hummel

(Selbstbedienung)  
Loosdorf 95

2133 Loosdorf

[www.biobeerengarten.at](http://www.biobeerengarten.at)

### BIOhof Schlager (mit Bedienung)

Gartengasse 37  
2620 Mollram  
[www.land-kind.at](http://www.land-kind.at)

### Das WILLma e.U., der kleine Laden & Café (mit Bedienung)

Passauerhofgasse 2/1 Eingang  
Schürerplatz  
3500 Krems-Stein  
[willma.at](http://willma.at)

### Dorfladen Lichtenegg

(Selbstbedienung)  
Hauptstraße 25  
2813 Lichtenegg  
[dorfladen-lichtenegg.at](http://dorfladen-lichtenegg.at)

### Pepi Oma's Speis

(Selbstbedienung)  
St. Pöltner Straße 19  
3125 Rottersdorf  
[www.facebook.com/PepiOmasSpeis](http://www.facebook.com/PepiOmasSpeis)

### Sonnenladen Dorfladen St.

Pantaleon (Selbstbedienung)

Dorfstraße 16  
4303 St. Pantaleon-Erla  
[www.sonnenladen.eu](http://www.sonnenladen.eu)

### Waldviertel 2Go (Selbstbedienung)

Würnsdorf 110  
3650 Pöggstall  
[www.texaslonghorn.at](http://www.texaslonghorn.at)

### Alle Informationen zum Wettbewerb

„Regionalladen des Jahres“ bzw. zu weiteren regionalen Einkaufsmöglichkeiten und Bauernmärkten:  
[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)

Werbung

# Mit der „Apotheke“ auf Wanderung

Rucksackapotheke hilft bei Erstversorgung von Verletzungen.

Wandern tut gut, macht fit und hilft dem Herz-Kreislauf-System. Außerdem wirkt es sich positiv auf das Gemüt und das seelische Wohlbefinden aus. Die gute Stimmung kann aber schnell getrübt werden, wenn sich bei schlechtem Schuhwerk oder empfindlichen Füßen bereits nach den ersten Kilometern schmerzhafte Blasen melden. Meist bemerken viele Wanderer erst dann, dass etwas Wichtiges im Rucksack fehlt: die Rucksackapotheke.

## Das gehört in eine Rucksackapotheke

Egal, ob Bergtour, Hochtour oder Trekkingtour: „Eine Wanderapotheke sollte immer sterile Wundauflagen und Mullbinden, Pflaster, Blasenpflaster, Desinfektionsmittel (bevorzugt als Spray), Kühlspray oder eine kühlende Salbe, eine Schere,



Ihre Apothekerin/Ihr Apotheker berät Sie gerne!  
Foto: Martin Hörmandinger

Sicherheitsnadeln, eine Pinzette zum Entfernen von Fremdkörpern, ein Dreieckstuch, Einmalhandschuhe und eine Alu-Rettungsfolie beinhalten. Und obwohl es schon Herbst ist: Wer auf hohen Bergen unterwegs ist, der sollte auch an einen hochwertigen Sonnenschutz den-

ken“, rät Mag. pharm. Heinz Haberfeld, Präsident der Apothekerkammer Niederösterreich.

## Auf das Trinken nicht vergessen!

Wie bei allen Sportarten verliert der Körper auch beim Wan-

dern durch das Schwitzen viel Flüssigkeit – also ausreichend und regelmäßig trinken! Vermehrtes Schwitzen und längere körperliche Anstrengung beeinflussen auch den Magnesium- und Kaliumhaushalt. „Diese beiden Mineralstoffe sind besonders wichtig für Herz, Muskeln und Nerven. Gerade bei einem Ausdauersport wie Wandern sollte auf eine ausreichende Zufuhr geachtet werden“, betont Haberfeld.

Generell gilt: Stimmen Sie die Wanderroute auf die eigene Leistungsfähigkeit ab und achten Sie immer auf geeignetes Equipment, adäquates Schuhwerk und die aktuelle Wetterprognose. So kann das Risiko für einen Unfall im Vorhinein reduziert werden. Werbung



# NÖN testen und Schallaburg besuchen!



Jetzt NÖN Printausgabe  
3 Wochen gratis testen:  
050/8021-1802 oder  
NÖN.at/testen



2x Eintritt  
für die  
Schallaburg  
gibt's gratis dazu!

Solange der  
Vorrat reicht.



**NÖN** ist Vielfalt.





Franz Weingartshofer auf seinem Zuckerrübenfeld.  
Foto: Katrin Schinewitz

# Zuckerrübe: Der Kampf gegen Erdfluh, Rüsselkäfer & Co.

Trotz Herausforderungen ist die Zuckerrübe eine Kultur, die ins Weinviertel passt. Das weiß Franz Weingartshofer, der sich für die LK NÖ auch mit dem notwendigen Pflanzenschutz befasst.

**Von Katrin Schinewitz**

In Österreich wurden heuer auf rund 37.000 Hektar Zuckerrüben angebaut – 70 Prozent davon, also etwa 25.000 Hektar Anbaufläche, waren es in Niederösterreich.

Mit rund 40 Hektar pro Jahr trägt auch Franz Weingartshofer einen Teil zum NÖ Zuckerrübenanbau bei. Er führt gemeinsam mit seiner Familie einen gemischten konventionellen Betrieb in Großkrut im Bezirk Mistelbach. Der Zuckerrübenanbau macht etwa 18 Prozent seines Gesamtbetriebes aus. Daneben baut die Familie Weingartshofer etwa Getreide, Mais, Kürbisse und auch Wein an.

Im Jahr 1999 hat Franz Weingartshofer den landwirtschaftlichen Familienbetrieb übernommen. Im Laufe dieser Zeit hat er schon öfter mit dem Gedanken

gespielt, seinen Betrieb als Bio-Betrieb zertifizieren zu lassen. Durch seine langjährige Erfahrung weiß er allerdings: „Der Umstieg von einem konventionellen Betrieb auf einen Bio-Betrieb ist nicht leicht, vor allem wenn man weiterhin Zuckerrüben anbauen möchte.“

Diese Ansicht teilen auch die Experten der Landwirtschaftskammer NÖ (LK NÖ). „Bei Kulturen wie Raps, Kartoffel, Zuckerrübe, Kürbis oder Körnererbse hat sich deutlich gezeigt, dass Versorgungssicherheit ohne den vernünftigen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nicht funktioniert“, heißt es von der LK NÖ. „Wenn es diese Möglichkeiten nicht gibt, werden viele Ackerkulturen, aber auch Obst-, Gemüse- und Weinbau noch stärker unter Druck geraten – und somit auch Österreichs Lebensmittel-Versor-

gungssicherheit“, warnt Landwirtschaftskammer-NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager.

## Pflanzenschutzmittel um 22 Prozent reduziert

Die österreichische Landwirtschaft gilt EU-weit als Vorzeigebispiel, was den Bio-Anteil sowie die Reduktion von Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln betrifft. 22 Prozent an chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln hat man seit 2011 bereits eingespart. „Die Bäuerinnen und Bauern arbeiten weiterhin daran, den Pflanzenschutz durch Fruchtfolge, Züchtung und innovative Verfahren noch effizienter zu gestalten. Smart Farming und Precision Farming bieten hier technische Innovationen für noch mehr Ressourceneffizienz“, so die LK NÖ.

Entscheidend, um die bestmöglichen Lösungen für alle zu finden, sei die Zusammenarbeit zwischen Landwirtinnen und Landwirten, Behörden und Verbraucherinnen und Verbrauchern.

Diese Zusammenarbeit zeichnet sich beispielsweise durch verschiedene Pflanzenschutz-Monitorings aus, die einzelne Betriebe im Auftrag der Landwirtschaftskammer durchführen. So auch die Familie Weingartshofer. Wöchentlich werden im Betrieb in Großkrut optische Untersuchungen der Blätter durchgeführt. Bei Auffälligkeiten kommt die digitale Lupe zum Einsatz, mit der man besser zwischen bakteriellen Blattflecken, mechanisch beschädigten Stellen oder Schädlingsbefall unterscheiden kann.

„Unsere Ergebnisse melden wir dann ins System ein und je



Der Rüsselkäfer hat 2023 in NÖ 5.000 Hektar Zuckerrüben zerstört.



40 Hektar Zuckerrüben baut Franz Weingartshofer jährlich an. Fotos: Katrin Schinewitz, Franz Weingartshofer

nach Befall werden Spritzempfehlungen an andere Landwirtinnen und Landwirte in Niederösterreich ausgesprochen“, erklärt Franz Weingartshofer. Je nach Gebiet und Niederschlag sei die Ausbreitung von Blattkrankheiten bzw. Schädlingen sehr unterschiedlich. Etwa könne sich der Rübenderbrüsselkäfer, welcher heuer schon 5.000 Hektar der angebauten Zuckerrübe in NÖ zerstört hat, in trockenen Gebieten wie im Weinviertel besser ausbreiten als in Feuchtgebieten. „Sind die Felder nass, werden die Eier des Rüsselkäfers häufig von Pilzen befallen und können sich nicht vermehren“, weiß Weingartshofer. In trockenen Jahren stelle der Schädling allerdings immer wieder ein Problem für den Zuckerrübenanbau dar. Sind die Käfer einmal geschlüpft, seien sie eher schwer zu bekämpfen. „Sie haben eine harte Schale und sind sehr robust.“ Gemeinsam mit der Agrana habe man schon unterschiedliche Monitorings ausprobiert, um den Schädlingsbefall zu verhindern zu können. Trotz enormen Aufwandes gelinge das aber nicht immer.

### „In vier, fünf Tagen ist das Feld leergefressen“

Auch der Erdfloh wird für Niederösterreichs Zuckerrübenbauern und -bauern immer wieder zur Herausforderung. Weingartshofer erinnert sich an einen Sortenversuch vor einigen Jahren. „Mitten in einem unserer Zuckerrübenfelder haben wir einen Hektar einer deutschen Sorte, die vorher nicht mit einer Beize gegen Schädlinge behan-

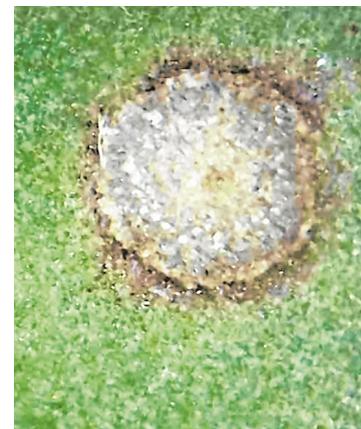
delt worden war, angebaut. Ich war übers Wochenende nicht auf dem Feld und als ich zurückgekommen bin, war genau dieser eine Hektar vernichtet. Das war alles der Erdfloh.“

Weil der Erdfloh innerhalb von wenigen Tagen ein komplettes Feld leerfressen kann, werden auch hier regelmäßig Monitorings durchgeführt. Eine tägliche Untersuchung der Felder sei aufgrund der raschen Ausbreitung notwendig. „Bemerken wir den ersten Käfer, geben wir bereits eine Warnung an andere Betriebe raus“, sagt Weingartshofer. Die Landwirtinnen und Landwirte, die sich in Gebieten mit ähnlichen Witterungsverhältnissen, aus denen die Warnung stammt, befinden, müssen ihre Pflanzen meist umgehend behandeln, um große Schäden zu vermeiden. Der Erdfloh-Befall sei je nach Wetter von Jahr zu Jahr unterschiedlich. In manchen Jahren kommen die Betriebe ohne entsprechende Pflanzenschutzmittel aus, in anderen Jahren müssen sie ihre Pflanzen behandeln.

Generell stehe der Pflanzenschutz bei der Zuckerrübe vor allem im ersten Monat nach dem Anbau im Fokus. Die Zucker-

rübe wird ab Ende März auf den Feldern gesät. Dann sei entscheidend, die Felder bestmöglich unkrautfrei zu halten und mögliche Konkurrenzpflanzen durch den Einsatz von Spritzmitteln zu unterdrücken.

Weiter geht es Anfang Juni mit der sogenannten „Schokoladen-Spritzung“. Dabei werden der Pflanze kurz vor Reifeabschluss der Blätter Kupfer, Zink, Magnesium und Co. zugeführt, um ihr einen zusätzlichen Schub zu verpassen. Ende Juni folgt die erste Fungizidbehandlung, um die rasche Verbreitung



Mit einer digitalen Lupe werden diverse Blattkrankheiten untersucht.

von Krankheiten zu verhindern. „Wenn man die Pflanzen nicht behandelt, kann man bis zu einem Drittel seines Ertrags verlieren“, betont der Landwirt. Natürlich sei man immer darauf bedacht, die Balance zwischen Nachhaltigkeit und Versorgungssicherheit zu finden.

### Zuckerrübe fühlt sich im Weinviertel wohl

Neben den Schädlingen wirkt sich auch der Klimawandel vermehrt auf den Zuckerrübenanbau aus. Hohe Temperaturen, Wind und häufige Niederschlagsereignisse können zur Herausforderung werden. „Allerdings ist die Zuckerrübe gerade im Weinviertel eine Kultur, die, wenn es nach einer heißen trockenen Phase wieder regnet, trotzdem weiterwächst. Die Zuckerrübe und das Weinviertel passen einfach zusammen.“

<https://weingartshofer.at>



**Lorenz Mayr**  
Vizepräsident  
der LK NÖ  
Foto: Philipp  
Monihart

„Der derzeitige Entwurf zur SUR-Verordnung (Sustainable Use Regulation) beinhaltet unter anderem nicht umsetzbare Vorgaben zu Reduktionszielen bei Pflanzenschutzmitteln, völlig überbordende Dokumentationsverpflichtungen zu Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes oder ein ge-

nerelles Verbot von Pflanzenschutzmitteln in bestimmten Gebieten. Wir fordern daher die Abänderung des Verordnungsentwurfes, damit eine sich weiterentwickelnde nachhaltige Produktion und eine gesicherte Versorgung in Europa weiterhin möglich sind! Darüber hinaus ist die Möglichkeit von Notfallzulassungen von Pflanzenschutzmitteln extrem wichtig, um Zulassungslücken zu schließen und um nicht behandelbare Schaderreger zu regulieren. Wir Bäuerinnen und Bauern tun alles, um die Ernte – egal welcher Kultur – und damit die Versorgung abzusichern. Das kann nur gelingen, wenn die notwendigen Mittel zur Verfügung stehen!“

# JA ZU NAH: Der neue

## Von den Bauernhöfen des Landes in die Großküchen: Der digitale

**Von Christiane Buchecker**

Die Bäuerinnen und Bauern als Produzenten auf der einen Seite, die Großküchen des Landes auf der anderen. Und das Bindeglied dazwischen ist, seit Juli 2022, die Vermarktungsplattform JA ZU NAH. Bananen, Orangen und Co. sucht man vergebens am Online-Ladentisch. Dafür gibt es nach Saison Spargel, Erdbeeren, Zwetschken, Äpfel, Erdäpfel, Zwiebeln, Kräuter, Eier, Mehl und Getreide und seit kurzem verschiedenste Tro-

ckenprodukte wie Getreidereis, Saaten, Gewürze und auch Öle. Alles produziert von im Moment 25 Landwirten aus Niederösterreich. „JA ZU NAH steht für kurze Transportwege, es steht für regionale und saisonale Produkte“, erklärt Geschäftsführerin Elfriede Schaffer.

Und wie funktioniert die von der LK NÖ ins Leben gerufene Initiative? „Die Landwirtinnen und Landwirte melden ihre Waren ein und die Leiterinnen und Leiter der Großküchen können mit wenigen Klicks auf der Platt-

form bestellen. JA ZU NAH übernimmt in Folge die gebündelte Bestellung, die Qualitätskontrolle der von den Bauern angelieferten Produkte, den Transport zu den Großküchen und die Abrechnung“, beschreibt Schaffer den Ablauf, der letztlich eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten bedeutet. Nämlich: frische und regionale Produkte in Top-Qualität für die Großküchen und neue Einkommenschancen ohne Preisdiktat mit geringem Bürokratie-Aufwand für die Produzentinnen und

Produzenten. „Mit dem ersten Jahr sind wir sehr zufrieden. Wir haben aber noch viel vor“, blickt Schaffer in die Zukunft. Man will expandieren und noch mehr Großküchen – im Moment sind es 13, darunter die Universitätskliniken in Tulln, Krems und St. Pölten, das LK Stockerau sowie Betriebskantinen – als Abnehmer gewinnen, ohne jedoch an dem Grundgedanken etwas zu ändern: nämlich ausschließlich (jetzt noch) in Niederösterreich, später auch österreichweit erzeugte Güter

## Frisch vom Feld ...

### Von Karotten und Spargel bis hin zu Kohlsprossen: Der Detter Fruchthof in Absdorf (Bezirk Tulln) baut seit mehr als 50 Jahren geschmackiges Gemüse im Tullnerfeld an.

**Von Sophie Kronberger**

Für ihren Spargel ist die Familie Detter im Tullnerfeld allorts bekannt. Es war auch die erste Gemüsesorte, die der Familienbetrieb vor 50 Jahren angebaut hat. Davon zeugt auch die Spargelhofstraße in Absdorf, wo sich die neue Verarbeitungslage befindet. Den Straßennamen durfte sich die Familie selbst aussuchen. Nach und nach sind immer mehr Gemüsesorten dazugekommen: gelbe und rote Karotten, Knollensellerie, Blattpettersilie, Porree – also alles, was die Herzen der Gemüesfans höherschlagen lässt. Um auf die Fruchtfolge zu achten, kultivieren die Detters auch Erdäpfel, Weizen und Mais.

Seit einem Jahr ist der Detter Fruchthof als Produzent auch bei JA ZU NAH dabei. Von Anfang an habe die Zusammenarbeit gut funktioniert. „Ein großer Vorteil ist, dass wir uns einig an Zeit ersparen. Wir beliefern zwar mehrere Kunden, haben aber nur einen Lieferweg“, erklärt Juniorchef Stefan Detter. Zwei bis drei Mal die Woche



So viel wie möglich setzt Juniorchef Stefan Detter auf Handarbeit: beim Anbau, der Pflege sowie bei der Ernte des Gemüses. Foto: Sophie Kronberger

bringen die Detters und ihr Team das Gemüse nach St. Pölten, wo sich die regionale Sammelstelle von JA ZU NAH befindet. Hier findet vor Ort die Qualitätskontrolle statt, bevor das Gemüse in die Großküchen kommt. „Das freut uns natür-

lich sehr, dass unser Gemüse dadurch auch in den Krankenhäusern auf die Teller kommt.“

Ungefähr fünf Prozent der Ernte verkauft der Detter Fruchthof momentan über JA ZU NAH. Der Großteil wird zu einem großen Supermarkt gelie-

fert und dort unter der Supermarkt-Eigenmarke verkauft. Das Erschließen von neuen Märkten war ein Hauptgrund, bei JA ZU NAH mitzumachen. „Das ist ja noch eine junge Plattform und wir haben die Chance mitzuwachsen“, sagt Detter.

Apropos wachsen und gedeihen: Bei einer Besichtigung wird ersichtlich, dass viel Herzblut in die Pflege des Gemüses fließt. Viel Energie wird auch in den Kohlsprossen-Anbau gesteckt, der durch die Hitze, Trockenheit und Schädlinge wie die weiße Fliege alles andere als einfach ist. „Im Krankenhaus ist das Kohlgemüse leider nicht sehr beliebt“, schmunzelt Detter. Andere Abnehmer habe man aber genug.

Und im Krankenhaus sowie natürlich im Abhof-Laden gibt es einen Dauerbrenner im Frühjahr: den Spargel. „Als mein Sohn im Krankenhaus Tulln war, habe ich dem Küchenteam liebe Grüße vom Spargelbauern ausrichten lassen. Am Tag darauf gab's eine Spargelcremesuppe auf der Karte“, erzählt Stefan Detter und lacht ...

# Lebensmittel-Marktplatz

Lebensmittel-Marktplatz JA ZU NAH macht's möglich.

aus landwirtschaftlicher Produktion anzubieten. „Das Sortiment wollen wir stetig erweitern, so in naher Zukunft um Geflügel“, erläutert Schaffer. Dafür braucht es noch mehr Bäuerinnen und Bauern, die mitmachen wollen. Die Betriebe sollten qualitätszertifiziert sein und eine Vielfalt an Produkten, bio oder konventionell, anbieten können.

Ist dies der Fall, einfach eine Mail ([office@jazunah.at](mailto:office@jazunah.at)) schreiben oder auf die Homepage schauen ([www.jazunah.at](http://www.jazunah.at)).



Elfriede Schaffer, Geschäftsführerin von JA ZU NAH, will noch mehr Leiterinnen und Leiter von Großküchen von der tollen Qualität der JA ZU NAH-Produkte überzeugen.

Foto:  
Christiane Buchecker

## ... auf den Teller

Im Krankenhaus Tulln bekommen Patientinnen und Patienten besonders regionales Essen auf den Teller. Dafür sorgen Küchenleiterin Josefa Mitterhofer mit ihrem Team sowie die Produkte von JA ZU NAH.

**Von Sophie Kronberger**

Josefa Mitterhofer hat einen der wichtigsten Jobs im Krankenhaus, wenn es nach vielen Patienten und Patientinnen geht: Sie ist Küchenleiterin. In dieser Funktion organisiert sie das Küchenpersonal, schreibt den Speiseplan und ist für den Einkauf der Lebensmittel zuständig. 30 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bereiten Frühstück, Mittagessen und Abendessen zu. Beim Mittagessen können das schon mal 900 Portionen pro Tag werden.

Damit es auch gut schmeckt, sind frische und regionale Lebensmittel das A und O. Und hier kommt JA ZU NAH ins Spiel: Die Küche des Universitätsklinikum Tulln war eine der ersten Großküchen, die bei JA ZU NAH mitmachte. „Anfangs war ich ein wenig skeptisch“, erzählt Josefa Mitterhofer. „Denn wir hatten ja auch schon davor gute und regionale Lieferanten.“ Nach und nach wurde sie aber durch die vielen Vorteile überzeugt. Auf der Website findet sich die umfangreiche Produkt-



Küchenleiterin Josefa Mitterhofer und ihr Team achten bei den Gerichten auf Regionalität und Saisonalität.  
Foto: HGV Praxis/Axel Schimmel

palette, aus der die Küchenleiterin auswählen kann. Einmal in der Woche bekommt sie auch eine Liste zugeschickt. „Die Neuheiten sind extra gekennzeichnet, was es für mich noch

einfacher macht, die Gerichte saisonal zu planen“, erzählt sie. Und: „Mir geht's um die Qualität der Lebensmittel und die ist wirklich top. Und das sieht und schmeckt man.“ Obst, Gemüse,

Eier, Mehl, Reis, Honig und Marmeladen gibt es da zur Auswahl – und die Produktpalette wächst ständig. Das Gemüse vom Detter Fruchthof in Absdorf ist zum Beispiel täglich im Einsatz, etwa für Suppen, Saucen, Beilagen und Salate. Das Feedback der Patienten und Patientinnen, das vor allem über die Diätologen und Diätologinnen des Krankenhauses an das Küchenpersonal herangetragen wird, sei ein gutes. „Besonders die Abwechslung wird gelobt.“

Josefa Mitterhofer ist selbst in einem landwirtschaftlichen Betrieb im Mostviertel aufgewachsen. „Als Kind habe ich das gegessen, was es halt gegeben hat.“ Regionalität und vor allem Saisonalität sind ihr daher besonders wichtig. Von Erdbeeren und Co. im Winter hält sie gar nichts. Mit den Produkten von JA ZU NAH, die teilweise nur wenige Kilometer entfernt angebaut werden, bringt sie diese Philosophie auch zu den Patientinnen und Patienten. Mitterhofers Wunsch für die Zukunft mit JA ZU NAH? „Dass alles weiterhin so gut funktioniert!“

**NÖN**



Foto: Hotel, Andreas Pilz / Karakorum photo; Fotos: Geräte: Apple; Foto Hintergrund: Nature Peaceful / Shutterstock.com

**12 Monate lesen,  
10 Monate zahlen**

Digitalabo abschließen  
und gewinnen!

jetzt statt  
~~€ 179,-~~  
nur **€ 149,-**

**Tolle Preise zu gewinnen:**

- Kurzurlaub in Schladming für 2 Personen
- Apple iPhone 14
- Apple iPad 9



Jetzt das Digitalabo **für ein Jahr**  
um **€ 149** statt € 179 bestellen.

**NÖN.at/abo-aktion**

