

GÜTESIEGEL

Hier isst man „Gutes vom Bauernhof“

Die Betriebe von Christine und Harald Schachl aus Bad Vöslau und der Familie Frühwirth aus Teesdorf ausgezeichnet.

VON JUDITH JANDRINITSCH

BEZIRK BADEN Acht bäuerliche Betriebe in Niederösterreich dürfen ab sofort die österreichweite bäuerliche Marke „Gutes vom Bauernhof“ führen – dabei sind zwei Betriebe aus dem Bezirk Baden.

Familie Frühwirth, die in Teesdorf verschiedene Betriebszweige betreibt und die Familie Schachl aus Bad Vöslau, wo Christine und Harald Schachl ein Weingut führen.

Und Tochter Alexandra ist auch mit dabei, immerhin hatte sie die Idee, sich um das Gütesiegel zu bewerben. „Ja, zum Glück hat sie gesagt, bewerben wir uns, machen wir mit“, lacht ihre Mutter Christine. Seit 2020 ist der Betrieb als „Nachhaltig zertifizierter Betrieb“ ausgezeichnet, damit auch die nächste Generation einen guten Start hat.

Neben dem Verkauf in der Kellerei und während der Aussteckzeiten am Heurigen, findet man ein ausgewähltes Sortiment auch in der Regio-Box vis-a-vis vom Bad Vöslauer Bahnhof. Der Betrieb befindet sich in der Kernstockgasse 4 mitten in Bad Vöslau, ausgesteckt wird in Gainfarn an der Adresse „Am Felde 1“.

Während der Gütesiegelverleihung war die ganze Familie unabkömmlich, „wir hatten ausgesteckt und alle Hände voll zu tun“, sagt Christine Schachl.

Über 250 Jahre lang erzeugt

die Familie Weine, Traubensaft, Weinbrand und Tresterbrand. Schrittweise wurde das Weingut auf derzeit 14 Hektar Anbaufläche ausgebaut. Was mehr und mehr schwinde, sei das Verständnis der Menschen für die Landwirtschaft und den Weinbau. Alexandra Schachl wünscht sich, „dass die Arbeit der Wein- und Ackerbauern wieder einen selbstverständlichen Wert in der Gesellschaft erfährt“.

Abschätzbare Bemerkungen, wenn man mit dem Traktor durch die Weingärten fährt, sind keine Seltenheit. Dass sich die schöne Kulturlandschaft in den Weingärten nicht von alleine erhält, daran denken nicht viele.

Auf die Hühnerhaltung kommt es an

Die Familie Frühwirth ist in der Teesdorfer Hauptstraße 5 zuhause. Ihr Spezialgebiet ist die Hühnermast, produziert werden Hühnereier und Frischfleisch vom Geflügel.

Ihr Ackerbaubetrieb umfasst rund 100 ha Fläche, sie hält Legehennen und Mastgeflügel. Ein weiteres Betriebsstandbein ist die Vermietung von Zimmern im Rahmen von „Urlaub am Bauernhof“.

Vermarktet werden die Eier im Selbstbedienungshofladen. An ausgewählten Ab-Hof-Tagen gibt es das Frischfleisch vom Geflügel.



▲ Christine und Alexandra Schachl im Weinkeller.
Foto: Judith Jandrinitsch



▲ Gutes vom Bauernhof - Projektleiter Simon Kaiblinger, LK-NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Johann Höfinger, Obmann des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter, Philipp Frühwirth, Sabine Frühwirth und Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager
Foto: LVDV NÖ/dielechnerei

Sabine Frühwirth freut das Gütesiegel sehr, „denn wir produzieren in kleinen Mengen, verkauft werden kann nur das, was wirklich da ist“.

Auf die Idee, Legehennen zu halten, ist die Direktvermarkterin gekommen, „weil es mir immer so leid getan hat, wenn Essensreste weggeschmissen werden mussten. Die Frage war, sperren wir Schweine ein oder Hühner?“, erinnert sich Frühwirth. Jede Legehennen hat zwei Quadratmeter Platz – „das können wir uns leisten, weil wir mehrere Betriebsstandbeine haben“, erläutert Frühwirth.

Die Masthühner kamen später hinzu, aber auch hier gilt: klein ist fein. Schlachtreif - die Hühner werden stressfrei direkt am Hof geschlachtet – werden gleichzeitig maximal 30 bis 35 Hühner. Platz ist also auch für die Masthühner garantiert.

„Wir haben mehrere Standbeine, deshalb können und wollen wir uns eine Hühnerhaltung in diesem kleinen Stil erlauben“, sagt Frühwirth – „und den Unterschied schmeckt man auch“.



WENN NICHT JETZT, WANN DANN?!



SCHRUMPFEN WIR DEN SCHWEINEHUND!



www.noetutgut.at/schweinehund