

EIN EXTRA DER

NÖN

KW41/26

DAS BESTE VOM LAND



© NÖN

Starke Bäuerinnen, schwierige Zeiten

Das Jahr 2026 zählt zu den trockensten seit Beginn der Wetteraufzeichnungen. Die Folgen reichen von Ernteaussfällen über Futtermangel bis hin zu wirtschaftlichen Belastungen für viele landwirtschaftliche Betriebe. Landwirtschaftskammer-Präsident Johannes Schmuckenschlager und Vizepräsidentin Andrea Wagner sprechen über die Herausforderungen durch die Dürre, notwendige Zukunftsinvestitionen und die Rolle der Bäuerinnen in der heimischen Landwirtschaft.

Von Christiane Buchecker

NÖN: Herr Präsident, die Landwirtschaft erlebt aktuell eines der trockensten Jahre seit Beginn der Aufzeichnungen. Wie bewerten Sie die aktuelle Lage der bäuerlichen Betriebe in Niederösterreich?

Johannes Schmuckenschlager: 2026 ist ein echtes Ausnahmejahr. Die Dürre trifft die bäuerlichen Familienbetriebe schwer. Was über Monate aufgebaut wurde, ist innerhalb weniger Wochen vertrocknet. Das zieht sich durch alle Produktionsbereiche. In Ostösterreich hatten wir über Monate ein Niederschlagsdefizit von rund 50 Prozent. Besonders schwierig ist, dass die Dürre auf eine ohnehin angespannte wirtschaftliche Situation trifft. Wir können Wetterextreme nicht verhindern. Wir brauchen aber Rahmenbedingungen, mit denen die Land- und Forstwirtschaft solche Jahre wirtschaftlich überstehen kann. Dabei geht es nicht um Unterstützung für die Landwirtschaft als Selbstzweck. Das ist eine volkswirtschaftliche Notwendigkeit, denn heimische Produktion sichert Versorgung, regionale Wertschöpfung und trägt zu stabilen Lebensmittelpreisen bei.

Welche Regionen und welche Bereiche spüren die Auswirkungen derzeit am stärksten?

Schmuckenschlager: Die Trockenheit betrifft das ganze Land. Besonders angespannt ist die Situation in den östlichen Regionen. Und: Die Trockenheit hat alle Bereiche der Land- und Forstwirtschaft massiv getroffen. Im Ackerbau hat das Getreide enorm ge-

litten, auch bei den Herbstkulturen verzeichnen wir massive Ertragseinbußen. Im Grünland fehlen ganze Schnitte, dadurch mangelt es an Futter für die Tierhaltung. Auf Almen und Weiden haben Wasser und Futter gefehlt. Auch im Wein-, Obst- und Gemüsebau liegen die Erträge weit unter dem Durchschnitt. In der Forstwirtschaft hat durch die anhaltende Trockenheit die Waldbrandgefahr deutlich zugenommen und Aufforstungen sind zum Teil vertrocknet. Die Situation ist also nicht punktuell schwierig, sondern für die gesamte Land- und Forstwirtschaft dramatisch.

Die Landwirtschaftskammer bezeichnet Wasser als eine der zentralen Zukunftsfragen. Welche konkreten Maßnahmen wurden schon umgesetzt, welche braucht es in Zukunft?

Schmuckenschlager: Mit dem Kompetenzzentrum Bewässerung haben wir als Kammer gemeinsam mit dem Land bereits 2020 eine zentrale Anlaufstelle geschaffen. Rund 180 Anfragen und Projekte wurden seither begleitet – von Speicherteichen über Leitungs- und Pumpsysteme bis zu Bewässerungstechnik und Genehmigungsverfahren. Langfristig brauchen wir aber einen Ausbau der Bewässerungsinfrastruktur: Dazu gehören Speicher, Leitungsnetze und moderne Bewässerungssysteme.

Frau Vizepräsidentin, setzt die Landwirtschaft bereits verstärkt auf hitze- und trockenheitsresistente Sorten? Welche Rolle spielen andere Standorte und dergleichen?

Andrea Wagner: Ja. Dieser Wandel ist längst im Gange. Sortenwahl und Sortenzüchtung sind heute ein zentraler Baustein der Klimaanpassung. Bei Ackerkulturen sind robuste Sorten gefragt, die mit Hitze und Trockenphasen besser umgehen. Auch im Grünland passen die Betriebe ihre Bewirtschaftung an – etwa durch trockenheitsverträglichere Gräser und angepasste Saatgutmischungen. Im Wein- und Obstbau spielen Standortwahl, Unterlagen und Bewässerung eine wesentliche Rolle. In der Forstwirtschaft wollen wir unsere Wälder mit geeigneten Baumarten widerstandsfähiger gegenüber Hitze und Trockenheit machen. All das sind allerdings keine kurzfristigen Reparaturmechanismen, sondern langfristige Maßnahmen. Deshalb müssen Forschung und Züchtung heute bereits die Bedingungen mitdenken, die unsere Betriebe morgen erwarten.

Zeigt die aktuelle Dürresituation, wie wichtig eine starke heimische Lebensmittelproduktion ist?

Schmuckenschlager: Ja, sehr deutlich. Doch Versorgungssicherheit entsteht nicht erst in einer Krise, sondern jeden Tag auf unseren Höfen. Wenn Ernten ausfallen und internationale Märkte unsicherer werden, sehen wir aber umso mehr, welchen Wert eine leistungsfähige Landwirtschaft im eigenen Land hat. Versorgungssicherheit gibt es aber nur mit wirtschaftlich lebensfähigen Bauernhöfen. Wenn Produktion dauerhaft nicht kostendeckend möglich ist, verlieren wir Betriebe und damit heimische Produktion und auch unsere Unabhängigkeit.

Auch bei Energie wird viel über Versorgungssicherheit und Unabhängigkeit gesprochen. Welche Rolle spielt dabei die heimische Land- und Forstwirtschaft?

Schmuckenschlager: Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren nicht nur Lebensmittel, sondern leisten auch einen wesentlichen Beitrag zur Energieversorgung. In NÖ wird bereits jede vierte Heizung mit Biomasse betrieben. Holz, Pellets und Hackschnitzel sind heimische, regional verfügbare Energieträger und machen uns unabhängiger von fossilen Energieimporten. Gleichzeitig bleibt die Wertschöpfung in der Region. Ebenfalls von Bedeutung sind Biotreibstoffe und Biogas zur Beimischung bei Erdgas und Stromproduktion.

Was wünschen Sie sich von Konsumentinnen und Konsumenten, um die regionale Landwirtschaft zu stärken?

Wagner: Vor allem einen bewussten Blick auf die Herkunft. Wer beim Einkauf zu österreichischen und regionalen Lebensmitteln greift, entscheidet mit, wo künftig produziert wird. Das gilt im Supermarkt genauso wie in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Gleichzeitig braucht es eine klare Herkunftskennzeichnung, damit diese Entscheidung überhaupt möglich ist. Gerade in einem schwierigen Jahr ist der Griff zu heimischen Produkten ein Beitrag dazu, Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region zu halten.

Neben dem Wetter belasten hohe Produktionskosten die landwirt-



Johannes Schmuckenschlager und Andrea Wagner sprechen im Interview über die Folgen der Dürre, die Zukunft der heimischen Landwirtschaft und die wichtige Rolle der Bäuerinnen.
Foto: Imre Antal/
LK Niederösterreich

schaftlichen Betriebe. Wo sind diesbezüglich die Herausforderungen derzeit am größten?

Schmuckenschlager: Die wirtschaftliche Situation der Betriebe ist enorm angespannt. Die Kosten für Treibstoff, Dünger, Energie und andere Betriebsmittel sind in den vergangenen Jahren massiv gestiegen. Gleichzeitig stehen die Erzeugerpreise in vielen Bereichen unter Druck. Diese Schere zwischen Kosten und Erlösen wird für unsere Betriebe immer größer. Entscheidend ist, dass unsere Bäuerinnen und Bauern für ihre Produkte Preise erzielen können, die eine wirtschaftliche Produktion möglich machen.

Welche technologischen Entwicklungen werden die Landwirtschaft in den nächsten Jahren am stärksten verändern?

Schmuckenschlager: Digitalisierung, Automatisierung und KI verändern viele Arbeitsabläufe. GPS-Lenkssysteme, Drohnen, digitale Wetterdaten, teilflächenspezifische Düngung oder Spot-Spraying ermöglichen einen gezielteren Einsatz von Betriebsmitteln. Im Stall unterstützen Sensoren und Robotik bei Tierbeobachtung, Fütterung und Melken. Aber Technik ist kein Selbstzweck. Sie muss Arbeit erleichtern, Ressourcen sparen und wirtschaftlich zum Betrieb passen. Genau deshalb setzen wir in der LK-Technik Mold stark auf Praxistauglichkeit, Beratung und Weiterbildung.

Welche Forderungen zur Unterstützung der Bäuerinnen und Bauern hat die Landwirtschaftskammer aktuell?

Schmuckenschlager: Für viele Betriebe geht es um ihre wirtschaftliche Existenz. Das Dürre-Hilfspaket ist ein wichtiger Schritt – entscheidend ist, dass die Unterstützung rasch und unbürokratisch bei den Betrieben ankommt. Für politisches Taktieren ist jetzt keine Zeit. Gleichzeitig zeigt diese Dürre, dass Soforthilfen allein nicht reichen. Langfristig geht es um Investitionen in Wasserinfrastruktur und Risikovorsorge, Entlastung bei Betriebsmittelkosten, weniger Bürokratie und faire Wettbewerbsbedingungen. Wer Lebensmittel in die EU liefert, muss vergleichbare Standards erfüllen. Und bei der GAP (Anm.: Gemeinsame Agrarpolitik) nach 2027 brauchen unsere Familienbetriebe Verlässlichkeit und eine ausreichende Finanzierung.

2026 steht mit dem „Internationalen Jahr der Bäuerin“ und mit „50 Jahre Bäuerinnen NÖ“ ganz im Zeichen der Frauen in der Landwirtschaft. Warum ist dieser Schwerpunkt gerade jetzt wichtig?

Wagner: Weil Bäuerinnen die Landwirtschaft seit Generationen wesentlich mittragen und mitgestalten – ihre Leistungen aber nicht immer entsprechend sichtbar waren. Die Vereinten Nationen haben 2026 zum Internationalen Jahr der Bäuerinnen erklärt,

gleichzeitig feiern wir 50 Jahre Bäuerinnen Niederösterreich. Das ist eine gute Gelegenheit, diese Leistungen stärker ins Bewusstsein zu bringen und Frauen zu ermutigen, ihre Ideen einzubringen und Verantwortung zu übernehmen.

Hat sich die Rolle der Frauen in der Landwirtschaft in den vergangenen Jahren verändert?

Wagner: Ja, sie sind sichtbarer geworden. Frauen sind heute Betriebsführerinnen, Unternehmerinnen, Hofübernehmerinnen und Funktionärinnen. In NÖ werden rund 36 Prozent der Höfe von Frauen geführt. Viele entwickeln zusätzliche Betriebszweige und neue Einkommensquellen. Gleichzeitig bleiben die Vereinbarkeit von Betrieb, Familie und Ehrenamt eine Herausforderung. Umso wichtiger sind Rahmenbedingungen, die Frauen dabei unterstützen, ihre beruflichen und persönlichen Wege in der Landwirtschaft bestmöglich zu gestalten.

Was soll nach dem Jahr der Bäuerinnen nachhaltig bleiben?

Wagner: Dass aus Sichtbarkeit dauerhafte Beteiligung wird. Ich wünsche mir, dass junge Frauen Landwirtschaft als attraktiven Berufs- und Lebensweg sehen und selbstverständlich Verantwortung in Betrieben und Organisationen übernehmen können. Dazu gehören gute Aus- und Weiterbildung, starke Netzwerke und Rahmenbedingungen, die Familie, Betrieb und Enga-

gement vereinbar machen. Und ich wünsche mir, dass die Leistungen der Bäuerinnen nicht nur in einem Jubiläumsjahr wahrgenommen werden. Die vergangenen 50 Jahre zeigen, was gemeinsames Engagement bewirken kann. Darauf sollten wir aufbauen.

Herr Präsident, Sie stehen seit 2018 an der Spitze der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und scheiden mit Ende des Jahres aus dem Amt: Worauf sind Sie rückblickend besonders stolz?

Schmuckenschlager: Stolz ist für mich kein Maßstab. Entscheidend ist für mich, dass unsere Arbeit dazu beiträgt, dass Niederösterreich stolz auf seine Bäuerinnen und Bauern ist. Mit vielem, was wir in den vergangenen Jahren erreicht haben, können wir zufrieden sein. Gerade in einer Zeit, in der extreme Wetterereignisse, Kostensteigerungen, volatile Märkte und immer neue Anforderungen unsere Betriebe enorm gefordert haben, war es wichtig, ihnen Rückhalt und konkrete Unterstützung zu geben. Wir haben Beratung und Bildung weiterentwickelt, die Digitalisierung in die Praxis gebracht und den Dialog mit der Gesellschaft verstärkt. Heute vertreten wir 37.400 land- und forstwirtschaftliche Betriebe und bieten ihnen mit unseren Bezirksbauernkammern ein dichtes Netz an Unterstützung. Entscheidend war für mich nie ein einzelnes Projekt, sondern dass die Kammer als verlässliche Partnerin an der Seite der bäuerlichen Familienbetriebe steht.

Was wünschen Sie ihrem Nachfolger Lorenz Mayr?

Schmuckenschlager: Lorenz Mayr kennt die Landwirtschaft, die Betriebe und die Kammer seit vielen Jahren und bringt große fachliche und praktische Erfahrung mit. Ich wünsche ihm vor allem Rückhalt, ein starkes Team und die notwendige Beharrlichkeit. Die Herausforderungen werden nicht kleiner: Wasser, Wettbewerbsfähigkeit, Versorgungssicherheit und die europäische Agrarpolitik werden uns intensiv beschäftigen. Eine starke Interessenvertretung lebt davon, nahe bei den Betrieben zu bleiben und gleichzeitig dort gehört zu werden, wo Entscheidungen fallen. Dafür wünsche ich ihm viel Kraft und viel Erfolg.

Vier Euro von 100: Mayr fordert mehr Fairness für die Bäuerinnen und Bauern

Ein Wertschöpfungsmonitor soll sichtbar machen, wo Preissteigerungen tatsächlich ankommen – nur ein kleiner Teil der Lebensmittelausgaben fließt in die heimische Landwirtschaft.

Steigende Lebensmittelpreise sorgen bei Konsumentinnen und Konsumenten für Diskussionen. Gleichzeitig kämpfen viele landwirtschaftliche Betriebe mit hohen Produktionskosten und Erzeugerpreisen, die mit dieser Entwicklung nicht Schritt halten. Landwirtschaftskammer-NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr fordert deshalb mehr Transparenz entlang der gesamten Lebensmittelkette und schlägt einen Wertschöpfungsmonitor für heimische Lebensmittel vor.

„Diesel, Dünger, Maschinen, Energie und Löhne – vieles ist deutlich teurer geworden. Das spüren wir Bäuerinnen und Bauern in unseren Betrieben jeden Tag. Gleichzeitig halten die Preise für unsere Produkte mit dieser Entwicklung oft nicht Schritt. Wir tragen das Wetter-, Ernte- und Marktrisiko, können aber bei vielen Produkten unseren Verkaufspreis nicht selbst bestimmen“, betont Mayr. „Wir brauchen deshalb mehr Klarheit darüber, wie sich Kosten und Preise vom Bauernhof bis ins Regal zusammensetzen und entwickeln.“

Nur ein kleiner Teil kommt in der Landwirtschaft an

Wie gering der Anteil der Landwirtschaft an den gesamten Lebensmittelausgaben ist, zeigt eine WIFO-Analyse aus dem Jahr 2025: Von 100 Euro, die in Österreich für Essen und Trinken ausgegeben werden, kommen statistisch lediglich vier Euro direkt bei der heimischen Landwirtschaft an. Der Anteil der bäuerlichen Produktion am Endpreis ist in den vergangenen Jahren weiter gesunken. Besonders anschaulich wird das bei Brot und Gebäck. Beim Verkauf einer Semmel entfällt derzeit nur rund ein Cent auf das Getreide. Selbst deutliche Veränderungen beim Weizenpreis wirken sich daher nur gering auf den Verkaufspreis einer Semmel aus. Für eine nach-



Foto: Imre Antal/LK Niederösterreich

Lorenz Mayr fordert mit einem Wertschöpfungsmonitor mehr Transparenz bei der Preisgestaltung von Lebensmitteln.

haltige Absicherung der heimischen Getreideproduktion müsste der Anteil der Landwirtschaft zumindest zwei Cent pro Semmel betragen. „Wenn Lebensmittel im Regal teurer werden, heißt das nicht automatisch, dass auch unsere Bäuerinnen und Bauern mehr dafür bekommen. Ein Cent für das Getreide in einer Semmel ist zu wenig. Zwei Cent wären ein wichtiger Beitrag, um die heimische Produktion nachhaltig abzusichern“, erklärt Mayr. „Wer über Lebensmittelpreise spricht, muss die gesamte Wertschöpfungskette betrachten.“

Wertschöpfungsmonitor soll Fakten sichtbar machen

Mayr schlägt daher einen Wertschöpfungsmonitor für zentrale heimische Lebensmittel wie Erdäpfel, Milch,

Fleisch, Getreide oder Eier vor. Dieser soll regelmäßig und nachvollziehbar drei Entwicklungen gegenüberstellen: die Produktionskosten in den landwirtschaftlichen Betrieben, die Erzeugerpreise und die Preise, die Konsumentinnen und Konsumenten im Handel bezahlen. „Es geht ausdrücklich nicht darum, Preise vorzuschreiben. Es geht darum, Transparenz zu schaffen. Wir wollen nachvollziehbar machen, wo Preissteigerungen tatsächlich ankommen – und wo nicht“, so Mayr.

Faire Wertschöpfung sichert heimische Produktion

Ein Wertschöpfungsmonitor könne Marktmechanismen nicht außer Kraft setzen, betont Mayr. Er könne aber eine gemeinsame Faktenbasis für die

Diskussion über Lebensmittelpreise und die Verteilung der Wertschöpfung schaffen. Für die bäuerlichen Betriebe geht es dabei letztlich um die wirtschaftliche Grundlage ihrer Arbeit. „Unsere Betriebe müssen laufend investieren und hohe Produktionskosten stemmen, lange bevor feststeht, welchen Preis sie für ihre Produkte erzielen werden. Wenn wir auch in Zukunft hochwertige Lebensmittel aus Österreich wollen, müssen die Betriebe wirtschaftlich davon leben können“, so Mayr. Er sieht darin auch eine Frage der langfristigen Versorgungssicherheit: „Ein Wertschöpfungsmonitor allein verändert den Markt nicht. Aber er schafft Klarheit. Wenn heimische Lebensmittel im Regal ihren Wert haben, muss davon auch ein angemessener Anteil bei jenen ankommen, die sie produzieren.“

„Zukunft der Landwirtschaft braucht starke Frauen“

Ob Betriebsführung, Familie oder Vermarktung: Bäuerinnen tragen wesentlich zum Erfolg der heimischen Landwirtschaft bei. Bundes- und Landesbäuerin Irene Neumann-Hartberger spricht über Sichtbarkeit, Chancengleichheit und Perspektiven für Frauen am Land.

Von Christiane Buchecker

NÖN: Frau Neumann-Hartberger, Sie sind die höchste Interessenvertreterin der Bäuerinnen in Niederösterreich und Österreich. Wo sehen Sie Ihre wichtigsten Aufgaben und Verantwortungsschwerpunkte?

Irene Neumann-Hartberger: Meine wichtigste Aufgabe ist es, den Bäuerinnen eine starke Stimme zu geben und ihre Leistungen sichtbar zu machen. Sie tragen Verantwortung für Familien, Betriebe und die Versorgung unserer Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln. Gleichzeitig engagiere ich mich dafür, dass für die Bewältigung all dieser Aufgaben die passenden Rahmenbedingungen geschaffen werden. Im Fokus stehen dabei insbesondere die Stärkung der unternehmerischen Rolle von Frauen und ihrer Mitwirkung in agrarischen Gremien sowie die Förderung von Chancengleichheit, sozialer Absicherung und Bildung. Zudem möchte ich Brücken zwischen Tradition und Innovation schlagen. Auch der Dialog mit der Gesellschaft ist mir ein großes Anliegen.

Welche zentrale Botschaft wollen Sie anlässlich von „50 Jahre Bäuerinnen NÖ“ und des „Internationalen Jahres der Bäuerin“ vermitteln?

Neumann-Hartberger: Das Jubiläum würdigt fünf Jahrzehnte Einsatz, Weiterbildung und Zusammenhalt. Die Botschaft lautet: Die Zukunft der Landwirtschaft braucht starke Frauen. Mit dem von der UNO ausgerufenen Internationalen Jahr der Bäuerinnen rückt die Bedeutung von Bäuerinnen weltweit ins Licht. Wir greifen diese internationale Aufmerksamkeit auf und zeigen, wie vielseitig und unverzichtbar Bäuerinnen für Höfe, Regionen und die Gesellschaft sind. Gleichzeitig wollen wir alle Frauen ermutigen, sich in ihren Wirkungsberei-



Irene Neumann-Hartberger setzt sich für die Anliegen der Bäuerinnen auf Bundes- und Landesebene ein.

Foto: Eva Lechner/LK Niederösterreich

chen aktiv einzubringen und das Leben im ländlichen Raum mitzugestalten.

Viele Bäuerinnen tragen enorme Verantwortung für Betrieb und Familie. Dennoch wird ihr tatsächlicher Beitrag oft unterschätzt. Weshalb ist das so?

Neumann-Hartberger: Viele Leistungen der Bäuerinnen erfolgen abseits der öffentlichen Wahrnehmung und werden als selbstverständlich angesehen. Bäuerinnen sind in vielen Bereichen gefordert – sie führen Betriebe, kümmern sich um die Vermarktung und leisten zugleich einen wichtigen Beitrag für Familie und Angehörige. Umso wichtiger ist es, diese Leistungen sichtbar zu machen. Positiv ist, dass immer mehr Bäuerinnen ihre Arbeit selbstbewusst präsentieren und der modernen Landwirtschaft ein Gesicht geben.

Welche Maßnahmen würden den Alltag der Bäuerinnen spürbar erleichtern?

Neumann-Hartberger: Wichtige Entlastungen sind flexible Kinderbetreuungsangebote und verlässliche Unterstützung bei der Pflege von Angehörigen. Besonders im ländlichen Raum braucht es Lösungen, die auf die Lebensrealität bäuerlicher Familien abgestimmt sind. Gleichzeitig gibt es bereits zahlreiche Unterstützungsangebote – doch nicht immer sind diese ausreichend bekannt. Deshalb ist es besonders wichtig, über bestehende Möglichkeiten zu informieren und den Zugang dazu zu erleichtern. Wir sehen es als unsere Aufgabe, über diese Angebote zu kommunizieren und Verbesserungen voranzutreiben.

Herrscht mittlerweile Chancengleichheit bei Hofübergaben? Wenn nicht, wie kann man Hofüberneh-

merinnen und Quereinsteigerinnen fördern?

Neumann-Hartberger: Wir sind auf einem guten Weg, aber Chancengleichheit ist noch nicht überall selbstverständlich. Immer mehr Frauen übernehmen erfolgreich Betriebe, dennoch wirken noch traditionelle Rollenbilder. Deshalb braucht es Bewusstseinsbildung, Vorbilder sowie Bildungs- und Beratungsangebote. Entscheidend sollten immer Eignung, Motivation und Kompetenz sein. Die Bäuerinnenorganisation setzt hier mit vielfältigen Informations- und Bildungsangeboten an.

Gibt es Bereiche, in denen Niederösterreich eine Vorreiterrolle bei den Anliegen der Bäuerinnen einnimmt?

Neumann-Hartberger: Niederösterreich nimmt seit vielen Jahren eine Vorreiterrolle in der Interessenvertretung und Weiterbildung von Bäuerinnen ein. Besonders hervorzuheben sind Bildungsangebote, Vernetzungsmöglichkeiten und die Förderung von Frauen in Führungsfunktionen. Ziel ist es, Bäuerinnen fachlich und persönlich zu stärken und sie bestmöglich auf zukünftige Herausforderungen vorzubereiten.

Wenn Sie den Bäuerinnen Niederösterreichs und Österreichs eine Botschaft mit auf den Weg geben könnten: Welche wäre das?

Neumann-Hartberger: Seid stolz auf das, was ihr täglich leistet. Ihr prägt unsere bäuerliche Landwirtschaft, sorgt für regionale Lebensmittel und prägt das Leben in den ländlichen Regionen. Habt Vertrauen in eure Fähigkeiten, bringt eure Ideen ein und nutzt die Chancen, die sich bieten. Gemeinsam können wir die Zukunft der Landwirtschaft aktiv gestalten. Wo Frauen wirken, wächst Zukunft! Denn wo starke Frauen Verantwortung übernehmen, wachsen Höfe, Regionen und Zukunft gleichermaßen.



Eine Landwirtin, 10.000 Puten und viel Leidenschaft

Gerlinde Berger führt gemeinsam mit ihrem Mann einen Putenmastbetrieb in Zelking-Matzleinsdorf. Auch Stiermast und Ackerbau spielen eine große Rolle. Als Landwirtin ist es ihr wichtig, sich auch Zeit für sich selbst zu nehmen.

Von Christa Dammerer

Seit gut vier Jahren tummeln sich Puten am Hof der Familie Berger in Zelking-Matzleinsdorf, in der Nähe von Melk. Wie man vom absoluten Rinderfan zur leidenschaftlichen Putenbäuerin wird, erzählt Gerlinde Berger beim Betriebsbesuch.

„Als ich 2018 nach zweijähriger Beziehung auf den Hof meines Mannes Johannes zog, war es ein reiner Rindermastbetrieb. Das war aber zu wenig für unseren Wunsch, den Betrieb gemeinsam im Vollerwerb zu führen“, erklärt die 37-jährige Landwirtin.

Nach ihrer Ausbildung in der Fachschule Schlierbach und am Francisco Josephinum Wieselburg war sie beim Landeskontrollverband angestellt als Zuchtberaterin, Exportkoordinatorin und Preisrichterin. Wirklich geprägt

hat sie in dieser Zeit aber ihre Öffentlichkeitsarbeit als Jungzüchterobfrau: „Junge Leute zu motivieren, dass sie in ihren Betrieben bleiben, sich weiterentwickeln und neue Chancen ergreifen – das hat auch mich nachhaltig beeinflusst.“

Mit der Landwirtschaft verdienen

Bei den Überlegungen für die Zukunft des Hofes hatten sie und ihr Mann Johannes Geflügel eigentlich ausgeschlossen. Nach dem Einholen vieler Informationen und weil der Selbstversorgungsgrad in Österreich hier sehr niedrig ist, wurde es aber genau das: ein Putenmastbetrieb. Außerdem orientiert sich der Erzeugerpreis bei den Puten am Futtermittelpreis, was auch ein Argument war, wie die Putenbäuerin betont: „Am Ende des Tages – so ehrlich muss man sein – steht es

mir auch als Landwirtin oder Landwirt zu, dass ich etwas verdiene.“

Am 18. Jänner 2022 sind das erste Mal Puten eingezogen: „Das war schon ein Highlight“, so Berger. Natürlich sei es zu Beginn herausfordernd gewesen, ohne jegliche praktische Vorerfahrung auf dem Geflügelsektor die richtigen Entscheidungen zu treffen. „Auf einen Schlag Verantwortung für 10.000 kleine Küken zu übernehmen, das ist nicht ohne“, erzählt sie.

Beobachten ist essenziell für den Erfolg

Ganz wichtig ist laut Gerlinde die Tierbeobachtung. „Klar, in so einem modernen Stall macht zu 90 Prozent die Technik die Arbeit – aber die Technik oder der Computer kann nicht erfassen, ob es den Tieren gut geht, ob sie unruhig sind oder ihnen etwas fehlt. Genau das ist es aber, was den Erfolg

bei uns im Stall ausmacht.“ Mindestens drei Kontrollgänge macht sie täglich in den Ställen und auch das Einstreuen mit hofeigenem Stroh gehört zu den Routineaufgaben. Das bedingt auch, dass es keine Zeit für längere Pausen gibt. „Als wir uns für dieses Projekt entschieden haben, wussten wir, dass es da Gas geben heißt und wir zehn Jahre lang keinen Urlaub machen werden.“

Selbst wenn die Putenhennen nach 105 und die Hähne nach 140 Tagen den Hof verlassen, gibt es nur ein kurzes Durchatmen. Innerhalb einer Woche wird der erste Stall gereinigt, desinfiziert und für die nächste Einstellung der Küken vorbereitet, während im zweiten Stall die Hähne noch an Gewicht zulegen.

Die Küken sind bei der Anlieferung von Österreichs einziger Putenbrüterei einen Tag alt. „Um den jungen Tie-



Das Stroh dient als Einstreu. Um Krankheiten bei den Puten vorzubeugen, darf es aber nicht ganz frisch verwendet werden.



Hygiene ist das A und O: „Was ich mir an Krankheiten nicht in den Stall hineinbringe, brauche ich auch nicht behandeln!“



Bis zu 140 Tage sind die Puten am Hof der Familie Berger, das entspricht ungefähr 2,8 Durchgängen pro Jahr.

Fotos: Christa Dammerer



Auch das gehört am Bauernhof dazu: Zwischen den Ställen wird wie früher im Bauerngarten Gemüse für den Eigenbedarf gezogen.

ren den Start in unserem Betrieb so angenehm wie möglich zu gestalten, sind die Betreuungszeiten während der Aufzucht deutlich intensiviert. Alle zwei bis drei Stunden schauen wir nach dem Wohlbefinden, kontrollieren das Stallklima, die Futter- und Wasseraufnahme sowie das artspezifische Verhalten.“

Die Gesundheit der Pute geht durch den Darm

Durch eine präzise angepasste Fütterung, die in sechs Phasen die optimalen Nährstoffe liefert, bleiben die Puten auch gesund und nehmen fleißig an Gewicht zu. Die Hennen verlassen mit rund elf Kilogramm den Hof, die Hähne übernehmen dann den ganzen Stall und gehen zirka 35 Tage später mit etwa 22 Kilogramm Lebendgewicht zum Schlachter. „Unser Grundgedanke bei der Planung des Betriebszweiges war bzw. ist nach wie vor, für den heimischen Markt qualitativ hochwertiges Putenfleisch zu produzieren. Aktuell werden unsere Tiere in Deutschland geschlachtet und ihr Fleisch wird nahezu gänzlich dort vermarktet. Zukünftig wird die Schlachtung nach Österreich verlagert und ab 2027 ist unser Betrieb auch AMA-Gütesiegel zertifiziert. Auf diesen Schritt freuen wir uns sehr“, so die Bäuerin.

Besonders herausfordernd für die heimische Landwirtschaft sei, dass sehr viele Standards gefordert werden, jeder mitreden möchte, aber oft



vor der Ladentheke der günstigste Preis ausschlaggebend für den Kauf sei. „Das System der Förderungen ist für keinen der Beteiligten befriedigend. Die Wertschätzung für das ursprüngliche Produkt geht dabei leider verloren“, zeigt sich Berger kritisch.

Neben der Putenmast wird auch die Rindermast im Betrieb noch weitergeführt, Wald wird für den Eigenbedarf bewirtschaftet und einen großen Betriebszweig macht der Ackerbau auf den fruchtbaren Böden in der Donau-region aus. Da Gerlinde Berger nicht so gern am Traktor sitzt, kümmert sie sich vorwiegend um die Tiere, während ihr Mann eher die Feldarbeit verrichtet.

Verschiedenste Kulturen auf den Ackerflächen

Als „Gold für die Ackerflächen“ bezeichnet sie den Putenmist, der als Dünger ausgebracht wird. Vom eige-

nen Betrieb kommen 110 Tonnen Weizen pro Jahr für die Puten, Gerste für die Stiere und Mais für Maissilage für die Stiere. Weiters werden Kürbiskerne für Steirerkraft gewonnen und Zuckerrüben angebaut. „Wir sind immer bemüht, mal was anderes zu probieren, nicht nur die klassischen Kulturen. Auch verschiedene Zwischensaat-ten, die den Schädlingsdruck reduzieren sollen, haben schon gut geklappt“, erzählt Berger.

Beim Verein „Die Bäuerinnen und Frauen im ländlichen Raum“ ist sie seit zwei Jahren Gemeindebäuerin mit einem tollen Team und auch stellvertretende Gebietsbäuerin. „Gemeinsam haben wir im Vorjahr erstmals einen Familienwandertag initiiert, bei dem landwirtschaftliche Betriebe ihre Tore geöffnet haben und der mit 800 Besucherinnen und Besuchern ein voller Erfolg war.“ Sie freue sich auch, dass sich der Verein weg von alten

Verhaltensmustern entwickle und neue Kursangebote für die Frauen bietet – weg von der Frau am Herd hin zu der Frau, die gleichberechtigt am Hof mitgestaltet.

Zehn Minuten Sport am Tag als kleine Auszeit

Gerlinde Berger möchte Frauen in der Landwirtschaft dazu motivieren, mehr auf sich selbst zu achten. „Wir sind immer für alle da, immer greifbar, für die Kinder, den Mann, den Stall – und vergessen dabei, auch uns selbst etwas Gutes zu tun.“ Ihre persönliche Auszeit sind zehn Minuten Sport am Tag: „Seit ich das mache, geht es mir richtig gut.“

Eigene Definition vom Wort Landwirtin

„Das Schöne an meinem Beruf ist, dass ich mir meine Zeit frei einteilen kann“, meint die Mutter zweier Buben (7 und 3 Jahre) abschließend.

Wobei ihr die Berufsbezeichnung „Bäuerin“ gar nicht gefällt („das ist für mich aus meiner Kindheit ein eher abwertendes Wort“). Sie ziehe das Wort Landwirtin vor und hat ihre eigene, treffende Definition dafür: „Für das LAND und die Tiere Verantwortung übernehmen. WIRT, weil ich mit meinen Produkten den Tisch decke und auch die Wirtschaftlichkeit gegeben sein muss. Und das IN hinten ist auch ganz wichtig, dass man als Frau nicht vergisst, dass man auch Frau und Mensch sein darf.“

Bäuerinnen bringen die Region ins Regal

Sie arbeiten oft im Hintergrund, im Bäuerinnenladen stehen sie im Mittelpunkt. Seit 2017 machen die Bäuerinnen in Dobersberg ihre Produkte und ihr Können sichtbar.

Von Christiane Buchecker

Der Duft von frisch gebackenem Brot liegt in der Luft. Zwischen Regalen voller regionaler Köstlichkeiten greifen Kundinnen und Kunden zu Marmeladen, Säften und saisonalem Obst und Gemüse, plaudern miteinander und tauschen Neuigkeiten aus. Es ist ein ganz gewöhnlicher Tag im Bäuerinnenladen Dobersberg – und doch erzählt hier jeder Einkauf eine Geschichte. Nämlich die Geschichte von Menschen, die ihre Produkte in Handarbeit herstellen. Und von Bäuerinnen, die den Mut hatten und haben, ihre Ideen sichtbar zu machen.

Den Anfang machten regionale Märkte in Dobersberg und Waldkirchen. Der große Zuspruch zeigte schnell: Viele Menschen wünschten sich einen dauerhaften Treffpunkt, an dem die regionale Vielfalt jederzeit verfügbar ist. Aus diesem Wunsch



Seit März 2025 die Nachfolgerin von Ingrid Kraus als Obfrau des Bäuerinnenladens in Dobersberg: Bettina Deimel.

i

BÄUERINNENLADEN

- **Eröffnung:** 22. September 2017
- **Mitglieder:** rund 30
- **Produzentinnen & Produzenten:** rund 65
- **Selbstbedienungssystem:** seit November 2024
- **Sortiment:** regionale Lebensmittel und Spezialitäten
- **Herkunft der Produkte:** überwiegend aus einem Umkreis von rund 20 Kilometern
- **SB-Öffnungszeiten:** täglich bis 21 Uhr

www.baeuerinnenladen.at

wurde schließlich Realität. Mithilfe einer Leader-Förderung eröffnete am 22. September 2017 der Bäuerinnenladen in Dobersberg seine Türen. Heute, fast zehn Jahre später, ist er zu einer festen Größe in der Region geworden. Ein Ort, an dem Regionalität nicht nur verkauft, sondern gelebt wird.

Frauen eine Bühne geben

Schon der Name des Geschäfts ist bewusst gewählt. Denn hinter dem Projekt steckt weit mehr als nur der Ver-

kauf regionaler Lebensmittel. „Wir wollen die Frauen am Land stärken. In ihnen steckt so viel Potenzial. Oft arbeiten sie im Hintergrund, dabei können sie viel mehr, als man von außen sieht“, sagt Bettina Deimel, die Obfrau des Bäuerinnenladens.

Der Laden bietet Bäuerinnen die Möglichkeit, ihre Produkte zu vermarkten und ihre Fähigkeiten zu präsentieren. Dennoch versteht sich das Projekt keineswegs als reine Frauensache. „Wir brauchen die Männer genauso. Es funktioniert nur miteinander.“ Und dieser Gedanke des Mitei-

inanders zieht sich wie ein roter Faden durch die Geschichte dieses besonderen Ladens.

Mit Leidenschaft Brot backen

Eine, die den Weg des Bäuerinnenladens von Beginn an begleitet hat, ist die heutige Obfrau – gelernte Köchin und jetzt Landwirtin. Sie hat sich auf Süßspeisen und frisch gebackenes Brot spezialisiert. „Das ist meine Leidenschaft“, sagt sie. Jeden Dienstag startet ihr Tag lange vor Sonnenaufgang. Während viele noch schlafen,



Reges Treiben herrscht im Bäuerinnenladen: Die Kundinnen und Kunden schätzen die Qualität der Produkte und am Freitag und Samstag die persönliche Beratung.

wird in ihrer Backstube bereits geknetet, geformt und gebacken. Das Ergebnis gibt es auch im Bäuerinnenladen – das Brot von Bettina Deimel gekauft und zu Hause verkostet: eine Gaumenfreude.

Von Marmeladen bis Most

Mittlerweile beliefern rund 65 Produzentinnen und Produzenten aus einem Umkreis von rund 20 Kilometern den Laden. Das Sortiment reicht von Brot, Mehlspeisen, Milch, Joghurt, Käse und Fleischwaren bis hin zu Säften, Marmeladen und saisonalen Spezialitäten. Besonders am Herzen liegt den Verantwortlichen die Förderung kleiner Betriebe und junger Menschen mit neuen Ideen. „Viele Junge wollen etwas ausprobieren. Wir unterstützen sie dabei und geben ihren Produkten eine Verkaufsfläche.“

Stillstand ist im Bäuerinnenladen kein Thema. Deshalb wurde im November 2024 ein weiterer Schritt gesetzt: die Einführung eines modernen Selbstbedienungssystems. Während freitags und samstags persönliche Beratung für den Einkauf, auch in der kleinen, feinen Genussecke, angeboten wird, können sich Kundinnen und Kunden an den übrigen Tagen selbst bedienen und einkaufen. Bezahlt wird bar oder bargeldlos. Was andernorts vielleicht Skepsis hervorrufen würde,



Nudeln, Milchprodukte, Brot, Fleisch, Eier, Honig, Erdäpfel und vieles mehr gibt es im Bäuerinnenladen.



Die Bäuerinnen im Laden leisten ihren Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung, indem sie überschüssiges Obst und Gemüse haltbar machen und zu köstlichen Produkten verarbeiten. Diese sind unter der Eigenmarke „Bäuerinnenladen“ im Geschäft erhältlich. Fotos: Christiane Buchecker

funktioniert in Dobersberg erstaunlich gut. „Natürlich gibt es ab und zu kleinere Fehler, aber insgesamt bewährt sich das System sehr gut.“

Immer auf der Suche nach neuen Ideen

Wer denkt, dass sich die Verantwortlichen auf ihrem Erfolg ausruhen, irrt. Regelmäßige Vorstandssitzungen, Besuche bei anderen Betrieben und neue Projekte sorgen dafür, dass ständig frische Ideen entstehen. Zuletzt sorgte ein gemeinsam mit der Landjugend und den Bäuerinnen organisierter Handwerksmarkt für große Begeisterung.

Fast zehn Jahre nach der Gründung hat der Bäuerinnenladen also nichts von seiner Dynamik verloren. Das Erfolgsrezept beschreibt Bettina Deimel ganz einfach: „Mit den Leuten reden, Ideen annehmen, Visionen haben und immer wieder etwas Neues ausprobieren.“ Und dann nennt sie noch einen weiteren Punkt, der wohl den Kern der Geschichte trifft: „Am Land geht es nur miteinander. Und mit ganz viel Liebe. Wenn man seine Arbeit mit Liebe macht, wird vieles leichter.“ Vielleicht ist genau das das Geheimnis des Bäuerinnenladens Dobersberg. Hier werden nicht nur Lebensmittel verkauft. Hier treffen Menschen aufeinander, entstehen neue Ideen und wird Regionalität Tag für Tag gelebt.

„Wir Frauen sind die Allrounder am Hof“

Corinna Büchner und Sandra Fischer führen gemeinsam mit ihren Männern die Büchner-Fenz Landwirtschaft, einen Milchviehbetrieb im Bezirk Neunkirchen. Die beiden Frauen wissen, welche Vorteile ihnen die Landwirtschaft bringt, aber auch, welche Vorurteile es gibt. Sie sind sich einig: Frauen werden oft unterschätzt.

Von Katrin Schinewitz

Dass Landwirtschaft nicht immer nach einem vorgefertigten Konzept ablaufen muss, wird im südlichen Niederösterreich jeden Tag aufs Neue bewiesen. Im Bezirk Neunkirchen haben sich zwei Familien, nämlich die Familie Büchner und die Familie Fenz, zusammengetan, um gemeinsam einen großen Milchviehbetrieb zu führen. Der Zusammenschluss der Familien zur „Büchner-Fenz Landwirtschaft“ passierte schon im Jahr 2002. 19 Jahre später, im Jahr 2021, wurde der Hof von der zweiten Generation übernommen. „Meine Schwiegereltern mussten im Jahr 1999 ihren Stall ausbauen, weil damals das Ende der offiziellen Anbindehaltung schon in Aussicht war. Da auf dem Grundstück kein Platz für einen Zubau war, haben sie sich mit der Familie Fenz zusammengetan“, erzählt Corinna Büchner, die gemeinsam mit ihrem Mann Thomas einen Teil der Büchner-Fenz OG bildet.

Sandra Fischer, die Partnerin von Lukas Fenz, hat den Hof dann offiziell am 1. Juli 2025 mitübernommen. „Meine Schwiegermutter hatte noch ein paar Jahre bis zur Pension, deshalb habe ich später übernommen“, erklärt Fischer.

Inklusive Freizeit: Ablauf am Hof ist klar geregelt

Insgesamt leben am Hof der Büchner-Fenz Landwirtschaft 140 Kühe. „Rund 75 davon melken wir aktuell, die anderen sind Kalbinnen. Das heißt, dass sie bis jetzt noch kein Kalb bekommen haben“, sagt Fischer. Gemolken wird zweimal am Tag, in der Früh und am Abend. Dazwischen fallen je nach Tag und Jahreszeit unterschiedliche



Corinna Büchner (links) und Sandra Fischer (rechts) führen gemeinsam mit ihren Männern die „Büchner-Fenz Landwirtschaft“ im südlichen Niederösterreich. Der Milchviehbetrieb wird von den beiden Familien seit über 20 Jahren gemeinsam bewirtschaftet.

Foto: Katrin Schinewitz

Arbeiten am Hof an. Jeden zweiten Tag kommt der Milchsammelwagen und holt zwischen 4.500 und 5.000 Liter Milch pro Besuch ab, betont Büchner. Die beiden Familien bewirtschaften außerdem rund 70 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, bestehend aus Grünland und Ackerflächen.

Der Ablauf am Hof mit vier Hauptangestellten sei durch ein Dienststrad geregelt. „Eine Familie hat immer Hauptdienst. Dann sind beide Personen in der Früh und am Abend im Stall. Von der zweiten Familie ist dann jeweils ein Partner in der Früh und der andere am Abend mit im Stall. Wir sind also bei einem normalen Stallbesuch immer zu dritt“, erklärt Fischer. Büchner fügt hinzu: „Beim Stallausmisten oder Einsilieren sind wir natürlich zu viert.“ Am Wochenende übernimmt immer ein Paar den Dienst, das andere hat frei. „Wir haben wirklich den Vor-

teil, dass wir uns die Arbeit zu viert aufteilen können. Uns ist bewusst, dass das etwas Besonders und für viele andere Bauernfamilien so nicht möglich ist“, sagt Büchner.

Um das Finanzielle zu regeln, haben die zwei Landwirtinnen und zwei Landwirte eine „Offene Gesellschaft“, kurz OG, gegründet. „Jeder von uns bekommt jeden Monat einen fixen Lohn. Das heißt, man kann die privaten und geschäftlichen Finanzen komplett trennen“, meint Büchner. Diese Trennung sei ein großer Vorteil für die vier hauptberuflichen, selbstständigen Landwirtinnen und Landwirte.

Frauen kümmern sich um vieles im Hintergrund

Bevor Büchner und Fischer Landwirtinnen wurden, hatten sie zwei unterschiedliche Berufe. „Ich war zehn Jahre lang Friseurin und habe kurz

nach der Hochzeit meinen Job gekündigt und mit meinem Mann den Betrieb übernommen“, sagt Büchner und erzählt, wie glücklich sie mit dieser Entscheidung ist. In der Landwirtschaft sei man, vor allem auch als zweifache Mutter, viel flexibler. „Wenn meine Kinder krank sind oder Sommerferien haben, muss ich mir nicht durchgehend Gedanken machen, wo sie untergebracht sind. Sie laufen am Bauernhof mit und wachsen hier auf, das ist wirklich angenehm“, schildert die 30-jährige Landwirtin.

Sandra Fischer ist 32 Jahre alt und ebenfalls Mutter. Sie war neun Jahre lang als Heimhelferin in einem Pflegeheim tätig. „Ich habe meinen Beruf wirklich gerne gemacht und habe mich gerne um ältere Menschen gekümmert. Mittlerweile, nachdem ich jetzt über ein Jahr Landwirtin bin, kann ich sagen, es war die beste Entschei-

„dung“, sagt Fischer. Büchner und Fischer wissen, dass Frauen in der Landwirtschaft oft unterschätzt werden. „Das war früher so und ist auch heute noch oft so“, betont Büchner und fügt hinzu: „Wir Frauen sind die Allrounder am Hof, wir kümmern uns um alles, was im Hintergrund abläuft.“ Kinder, Haushalt und Erledigungen aller Art bleiben meistens an den Frauen hängen. Dennoch räumen die beiden ein: „Ohne Männer würde es natürlich auch nicht gehen. Es ist eine gegenseitige Unterstützung.“

Farmfluencerin: „Es gibt Positives und Negatives“

Corinna Büchner ist hauptberuflich Landwirtin, zweifache Mutter und außerdem auch noch Farmfluencerin. Auf der Social-Media-Plattform Instagram gibt sie regelmäßig Einblicke in ihr Leben auf dem Milchviehbetrieb. „Ich möchte den Menschen Wissen über die Landwirtschaft vermitteln und das Leben am Hof nicht romantisieren“, erklärt Büchner.

Sie erzählt, dass Anfeindungen und heftige Kritik zu ihrem Alltag als Farmfluencerin dazugehören. „Die Men-



Die beiden Familien bewirtschaften rund 70 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, bestehend aus Grünland und Ackerflächen.

Foto: Büchner-Fenz

schen im Internet sind sehr kritisch geworden und beschwerten sich immer wieder über unseren Umgang mit unseren Kälbern. Es heißt zum Beispiel, dass wir den Kühen ihre Kälber wegnehmen oder den Kälbern die Milch wegtrinken, was natürlich nicht stimmt.“ Wenn man online viel über sein Leben teilt, müsse man schon eine „dicke Haut“ haben, stellt Büchner fest.

Trotz Kritik gebe es aber auch positive Seiten der Online-Präsenz. „Viele Leute schreiben mir und bedanken sich, dass ich ihnen gewisse Abläufe erkläre und verständlich mache. Ich versuche wirklich, mir die positiven Rückmeldungen herauszupicken, aber natürlich gibt es welche, die mich verletzen“, erzählt Büchner. Auch die Gemeinschaft mit den anderen Farm-



Corinna Büchner gibt ihr Wissen über die Landwirtschaft auch online weiter.

Foto: Büchner-Fenz

fluencerinnen und Farmfluencern sei eine Bereicherung. Eine Erkenntnis, die Corinna Büchner vor etwa einem Jahr gemacht hat: Humor hilft. „Klassische Erklär-Videos interessieren immer weniger Leute. Wenn du etwas mit einem Augenzwinkern erklärst, geht das gleich leichter.“

Facebook & Instagram:

@buechner_fenz_landwirtschaft

Wussten Sie, dass bereits

7.000

Ackerbaubetriebe beim AMA-Gütesiegel für Ackerfrüchte teilnehmen?

Gut, dass auch Sie dabei sind.



Das hat einen Wert.

QR-Code scannen und mehr über die Vorteile des AMA-Gütesiegels für Ackerfrüchte erfahren



amainfo.at/getreide

Regionale Qualität im Kleinformat

„So schmeckt Niederösterreich“ erschließt Markt für regionale Genussgeschenke.



Kleine Häppchen, großer Geschmack: schokoladierte Bio-Kürbiskerne vom Mostviertler Bio Kürbischhof Metz.

13 REGIONALE PRODUKTE

Diese 13 Produkte stehen für Regionalität, Authentizität und genussvolle Vielfalt. Ein regionales Geschenk vermittelt dabei eine andere Botschaft wie zum Beispiel eine Packung Pralinen. Massenware war gestern. Heute schenkt man regionalen Genuss!

Knabbereien – kleine Häppchen, großer Geschmack:

- Niederösterreich Stangerl – Aperivo GmbH
- Bio-Haselnusskerne gebrannt – Bio Rausch
- A Süßer Gänse Keks – Geflügelhof Werner

- KäX – Kräuterkeks Triologie – Kräuterpfarer
- Nösserl-LebkuchenART – Anni Klima
- Schokoladierte Bio-Kürbiskerne – Mostviertler Bio Kürbischhof Metz
- Nussküsse aus Niederösterreich – Nussland GmbH
- Poysdorfer gebrannte Mandeln – Obstbau Schreiber
- Bio Knuspermüsli – so.bio. – Biohof Sobetzky

Genuss im Glas – erfrischende, belebende und traditionsreiche Spezialitäten:

- Eierlikör Klassik – Abhof Höfinger
- NÖxymel – Honig & Co Imkerei
- Hollerspritzer – Weingut Schüller
- Marillenfrizzante – Zeindler Edelbrände

Genaue Informationen zu den Individualisierungsmöglichkeiten und Bestellmöglichkeiten finden Sie auf

www.soschmecktnoe.at/kulinarisches-werbegeschenk

Die Kulinarik-Initiative des Landes, „So schmeckt Niederösterreich“, entwickelte gemeinsam mit 13 Betrieben kreative Geschenke, die regionalen Genuss mit hoher Qualität verbinden. Ergebnis eines umfassenden Produktentwicklungsprozesses sind besondere Geschenkideen, die Regionalität sichtbar machen und nachhaltig in Erinnerung bleiben. Ob als Kleinigkeit für Geburtstage, als Gastgeschenk für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder einfach, um Danke zu sagen: Kulinarische Köstlichkeiten von „So schmeckt Niederösterreich“ sind immer das richtige Geschenk.

Mit gutem Gewissen schenken, mit Freude genießen

Aus einem kleinen Mitbringsel wird so

ein Botschafter für die heimische Landwirtschaft.

Regionale Geschenke verbinden Produzentinnen und Produzenten sowie Konsumentinnen und Konsumenten, stärken das Bewusstsein für regionale Wertschöpfung und zeigen, dass hinter jedem Produkt Menschen stehen, die mit Leidenschaft und Verantwortung arbeiten. Wer Regionales verschenkt, unterstützt heimische Betriebe.

Das Give-away für Genießer mit Anspruch

Man kann die Snacks direkt auf den Webseiten der Produzentinnen und Produzenten bestellen:

soschmecktnoe.at/

kulinarisches-werbegeschenk

Elisabeth Harreither, Leiterin von „So schmeckt Niederösterreich“, schwärmt von den kulinarischen Botschafterinnen und Botschaftern des Landes: „Mit diesen Give-aways setzt man ein bewusstes Statement für Regionalität, Qualität und Genuss. Sie



Genuss im Glas gibt es von Abhof Höfinger, Honig & Co Imkerei, Weingut Schüller und Zeindler Edelbrände. Fotos: Viktoria Kornfeld

eignen sich auch hervorragend als Werbegeschenke für Firmen. Mit personalisierten Designs und erstklassi-

ger Qualität schafft man bleibende Momente, die Kunden positiv in Erinnerung behalten.“

INFOS

REGIONAL SCHENKEN LEICHT GEMACHT

Falls eine Kleinigkeit nicht reicht und man einen Geschenkkorb oder ein Geschenkset sucht, wird man hier fündig.

Der Katalog „Regional schenken“ präsentiert 93 regionale Geschenkideen inklusive aller Kontaktdaten der Betriebe. Er steht unter www.soschmecktnoe.at/regional-schenken kostenlos zum Download bereit.

Gerne wird der Katalog auch kostenlos zugesandt. Bestellungen sind telefonisch unter +43 2742 251 11 oder per E-Mail an office@soschmecktnoe.at möglich.

so schmeckt NIEDERÖSTERREICH

vielfältig
saisonal
regional...
& online

shop.soschmecktnoe.at

Eine Initiative der dorf-stadterneuerung.at

DORF & STADT ERNEUERUNG DIE GEMEINDEADAMT

Risiken am Bauernhof

Klimawandel, moderne Technik und steigende Investitionen verändern die Risikolage auf Niederösterreichs Bauernhöfen grundlegend. Stefan Jauk, Generaldirektor der Niederösterreichischen Versicherung, spricht über Brandschutz, Extremwetter und die Herausforderungen der Zukunft.

Von Christiane Buchecker

NÖN: Die Landwirtschaft zählt zu den Branchen, die die Folgen des Klimawandels unmittelbar spürt. Welche Entwicklungen beobachten Sie bei Schadensfällen durch Extremwetter in Niederösterreich?

Stefan Jauk: In den letzten Jahren wird immer deutlicher, dass Extremwetterereignisse wie Hitze, Trockenheit, Starkregen, Sturm oder Hagel häufiger und intensiver auftreten. Wie groß die Dimension mittlerweile ist, zeigt das heurige Jahr: Allein die Dürre hat österreichweit Schäden von rund einer Milliarde Euro in der Landwirtschaft verursacht. Für bäuerliche Betriebe geht es dabei oft um weit mehr als um einzelne Schäden. Im Ernstfall geht es um die wirtschaftliche Grundlage eines Hofes. Deshalb sind Vorsorge, Prävention und ein passender Versicherungsschutz heute unerlässlich.

Haben sich Schadenshäufigkeit und Schadenshöhen in den vergangenen Jahren spürbar verändert?

Jauk: Ja, eindeutig. Die Zahl der Schäden nimmt zu und gleichzeitig steigen die Schadenssummen. Unsere landwirtschaftlichen Betriebe sind heute hochmodern. Es wird laufend in Maschinen, Stalltechnik, Photovoltaikanlagen, Batteriespeicher oder Automatisierung investiert. Damit steigen auch die Werte und die technische Komplexität am Hof. Ein Schaden kann deshalb heute wesentlich größere wirtschaftliche Auswirkungen haben als noch vor einigen Jahren. Fällt eine zentrale Maschine oder technische Anlage aus, kann im schlimmsten Fall ein Teil des Betriebs stillstehen.

Wie können sich landwirtschaftliche Betriebe aus Ihrer Sicht bestmöglich auf zunehmende Wetterextreme vorbereiten?

Jauk: Der beste Schutz beginnt mit dem Wissen um die eigenen Risiken.



Stefan Jauk, Generaldirektor der Niederösterreichischen Versicherung, setzt auf Prävention und maßgeschneiderte Absicherung für landwirtschaftliche Betriebe.

Foto:
Philipp Monihart

Betriebe sollten sich konkret ansehen: Ist die Elektroinstallation am aktuellen Stand? Sind Blitzschutz und Feuerlöscher vorhanden und funktionstüchtig? Wie werden Akkus und Batteriespeicher gelagert und geladen? Gibt es Brandabschnitte im Stall, die im Ernstfall Schlimmeres verhindern? Und was hat sich durch neue Investitionen – etwa eine PV-Anlage oder neue Maschinen – am Hof verändert, das im Versicherungsschutz noch nicht abgebildet ist? Oft sind es diese einfachen, konkreten Maßnahmen, die im Ernstfall den Unterschied machen. Wer sein Risiko kennt, kann gezielt vorsorgen und Schäden vermeiden oder zumindest deutlich reduzieren.

Wo sehen Sie die größten Herausforderungen für die Versicherbarkeit landwirtschaftlicher Risiken in Zukunft?

Jauk: Die Risiken verändern sich schneller als früher. Wetterextreme nehmen zu, neue Technologien kommen hinzu und die Werte in den Betrieben steigen. Wir verstehen Versicherung daher nicht nur als finanzielle Hilfe im Schadensfall, sondern als Teil

eines umfassenden Sicherheitskonzepts. Dazu gehören Prävention, ein auf den Betrieb abgestimmter Versicherungsschutz und persönliche Beratung. Unsere Beraterinnen und Berater kennen die Region und die Betriebe und können den Versicherungsschutz gemeinsam mit den Kundinnen und Kunden laufend an neue Entwicklungen anpassen.

Seit einigen Monaten macht die NV gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer mit der Brandpräventionskampagne auf Risiken auf Bauernhöfen aufmerksam. Warum ist dieses Thema so wichtig?

Jauk: Weil Brände für landwirtschaftliche Betriebe besonders dramatische Folgen haben können. In Niederösterreich kommt es jährlich zu rund 800 Bränden auf Bauernhöfen. Gleichzeitig haben sich die Brandrisiken verändert. Zu klassischen Gefahren kommen heute Photovoltaikanlagen, Akkus, Hochvoltssysteme und immer mehr elektrische Geräte hinzu. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und dem NÖ Landesfeuerwehrverband wollen wir mit unserer Brandpräventions-

kampagne Bewusstsein schaffen und durch Informationen konkrete Hilfestellung geben. Denn oft reichen einfache Maßnahmen, um große Schäden zu verhindern.

Die Niederösterreichische Versicherung wurde wieder mit dem Recommender Award ausgezeichnet – zum zweiten Mal in Folge mit dem Sonderpreis „Versicherung mit dem besten Schadenmanagement Österreichs“. Was bedeutet diese Auszeichnung für Ihr Unternehmen und für Ihre Kundinnen und Kunden?

Jauk: Diese Auszeichnung freut uns besonders, weil die Bewertung von unseren Kundinnen und Kunden kommt. Gerade in der Landwirtschaft zeigt sich, was gutes Schadenmanagement bedeutet: Wenn am Hof eine Maschine ausfällt, ein Gebäude beschädigt wird oder nach einem Unwetter Unterstützung notwendig ist, zählt jeder Tag. Persönliche Erreichbarkeit, schnelle Entscheidungen und unkomplizierte Hilfe müssen dann funktionieren. Dass unsere Kundinnen und Kunden genau das so positiv bewerten, freut uns und ist gleichzeitig ein Auftrag für die Zukunft.

„Müssen das Arbeiten wieder leichter machen“

LH-Stv. Stephan Pernkopf fordert weniger EU-Vorgaben, faire Standards für Importe und mehr Unterstützung für Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern.

Von Christiane Buchecker

NÖN: Haben europäische Vorgaben aus Ihrer Sicht mittlerweile ein Maß erreicht, das die Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft in NÖ gefährdet?

Stephan Pernkopf: Ganz klar: Leider ja! Unsere Bäuerinnen und Bauern brauchen faire Rahmenbedingungen, damit sie wirtschaften und Lebensmittel produzieren können. Deshalb braucht es einen Vorschriftenstopp und eine Stopptaste für unnötige und praxisfremde EU-Vorgaben. Wir müssen unseren Landsleuten, nicht nur in der Landwirtschaft, das Leben und Arbeiten wieder leichter machen!

Sie fordern gleiche Produktionsstandards für importierte Lebensmittel. Warum ist Ihnen dieses Thema so wichtig?

Pernkopf: Weil es unfair gegenüber unseren Bäuerinnen und Bauern und den Konsumentinnen und Konsumenten ist, wenn bei uns höchste Standards verlangt werden, während anderswo billig und unter deutlich niedrigeren Standards produziert wird. Das zerstört unsere heimische Landwirtschaft und täuscht die Konsumierenden. Gleiches Recht für alle muss auch gleiche Produktionsstandards für alle heißen. Deshalb braucht es strenge Importkontrollen. Denn es glaubt doch kein Mensch, dass in Rio de Janeiro genau so streng kontrolliert wird wie in Rabenstein an der Pielach oder in Asien so streng wie in Aderklaa.

Viele Betriebe in NÖ kämpfen mit steigenden Kosten und sinkenden Erzeugerpreisen. Wie kann die Politik hier gegensteuern?

Pernkopf: Die weltweiten Krisen und Verwerfungen auf den Märkten treffen auch unsere Bäuerinnen und Bauern hart: Die Kosten steigen, die Erzeuger-



LH-Stv. Stephan Pernkopf betont die Bedeutung einer starken heimischen Landwirtschaft. Faire Wettbewerbsbedingungen, Versorgungssicherheit und Zukunftsinvestitionen seien entscheidend, um die bäuerlichen Betriebe in Niederösterreich zu stärken.

Foto: NÖ Bauernbund

preise sinken. Das können wir in Niederösterreich nicht ändern, aber wir können gegensteuern und das tun wir. Mit Maßnahmen wie dem Agrardiesel oder dem Dürrepaket unterstützen wir dort, wo wir können. Für mich ist klar: Wer aus Liebe zum Land tagtäglich arbeitet und unsere Versorgung sichert, verdient Verlässlichkeit und Unterstützung.

Dürre, Starkregen, Hagel und Spätfrost: Wetterextreme nehmen zu. Wie gut ist Niederösterreichs Landwirtschaft darauf vorbereitet?

Pernkopf: Auf einen Sommer mit solchen Wetterextremen kann man sich nur schwer vollständig vorbereiten. Aber unsere Bäuerinnen und Bauern tun längst, was möglich ist. Mit angepasster Sortenwahl, Hagelversicherung, Bewässerung und vielen weite-

ren Maßnahmen direkt in ihren Betrieben. Klar ist aber auch, dass wir das Wetter nicht ändern können, unsere Vorbereitung darauf sehr wohl. Deshalb müssen wir unser Land fit für die Zukunft machen.

Wie steht es in diesem Zusammenhang um die Trinkwasserversorgung?

Pernkopf: Da hat es in diesem heißen Sommer nur punktuell Engpässe gegeben. Aber es wird nicht der letzte heiße Sommer bleiben, der Auftrag ist daher glasklar: Unser Wasser für die Zukunft sichern, schützen und sinnvoll nutzen. Niederösterreich soll dabei Vorreiter in Österreich und Europa sein. Das machen wir jetzt mit 300 neuen Leitungen, Brunnen, Hochbehältern und Reservoirs, einer stärkeren überregionalen Vernetzung sowie

Trink- und Regenwasserplänen für unsere Gemeinden.

An der FH Wiener Neustadt wird eine Professur für KI in der Landwirtschaft eingerichtet. Welche Vorteile sollen Landwirtinnen und Landwirte davon haben?

Pernkopf: Im Volksmund heißt es: „Bauernstand ist Ehrenstand, erhält die Stadt, erhält das Land. Er ist der Pionier der Zeit und bleibt es bis in Ewigkeit!“ Das zeigt: Die Landwirtschaft war immer schon an der Spitze der Innovationen. Mit neuen Techniken, neuen Züchtungen etc. macht sie das Arbeiten leichter, die Produktion effizienter und den Ertrag besser. Entscheidend ist für mich, die Technik muss den Bäuerinnen und Bauern dienen und nicht umgekehrt. Digitalisierung soll Hilfe und nicht Hürde sein und einen konkreten Nutzen auf den Höfen bringen. Und das soll erforscht und entwickelt werden.

Die Diskussionen rund um Tierhaltung reißen nicht ab. Wie beurteilen Sie die Balance zwischen Tierwohl, Wirtschaftlichkeit und Konsumentenpreis?

Pernkopf: Unsere Bäuerinnen und Bauern kümmern sich jeden Tag darum, dass es ihren Tieren gut geht. Daran ändern auch einzelne schwarze Schafe nichts. Tiere, Grund und Boden sind die Lebens- und Existenzgrundlage unserer bäuerlichen Familien. Es liegt daher schon im ureigensten Interesse unserer Bäuerinnen und Bauern, sorgsam mit ihnen umzugehen. Aber eines muss auch klar sein: Wir können nicht die Anforderungen an unsere heimischen Betriebe ständig erhöhen und gleichzeitig erwarten, dass Lebensmittel immer billiger werden. Tierwohl ist ein hoher Wert, und das muss auch den Konsumentinnen und Konsumenten im Supermarkt etwas wert sein.

Hof Schwechatbach: Wenn Tiere helfen

Wer zum Hof Schwechatbach von Marianne Edelbacher ins Helenental, unweit von Alland, kommt, findet einen besonderen Ort. Einen Ort, an dem man zur Ruhe kommen, Vertrauen lernen, neue Kraft schöpfen und manchmal sogar über sich selbst hinauswachsen kann.

Von Gaby Schätzle

Es sind vor allem die Tiere, die die Menschen auf ihren Wegen hier am Hof Schwechatbach begleiten. Die acht Pferde begegnen jedem Menschen auf ihre ganz eigene, einfühlsame Art. Sie sind geduldige Lehrmeister, vertrauensvolle Begleiter und für viele Besucherinnen und Besucher eine ganz besondere Form von „Therapeuten“. Marianne Edelbacher hat den elterlichen Hof zu einem Ort gemacht, an dem Kinder und Erwachsene gleichermaßen willkommen sind. Neben therapeutischen Angeboten gibt es Freizeitaktivitäten, pädagogische Projekte und viele Möglichkeiten, Natur und Tiere ganz unmittelbar zu erleben.

Wo Mensch und Tier einander begegnen

Auf zwölf Hektar im Biosphärenpark Wienerwald betrieben ihre Eltern einst eine Schafzucht. Im Jahr 2009 stellte Marianne den Betrieb um. Auf rund vier Hektar wird heute noch das Heu für die eigenen Tiere gewonnen. Gleichzeitig arbeitet sie weiterhin als Kinderkrankenschwester – zwei Berufe, die ihre Liebe zu Menschen und Tieren wunderbar miteinander verbinden.

Auf den Hof Schwechatbach kommen ganz unterschiedliche Menschen, vor allem Klientinnen und Klienten mit degenerativen Erkrankungen, aber auch Kinder mit sozialen Auffälligkeiten und Menschen, die einfach die Nähe zur Natur suchen. Einmal im Jahr wird der Hof auch zum besonderen Lernort für Managerinnen und Manager, die bei einem Teambuilding ihre Führungsqualitäten entdecken und weiterentwickeln möchten.

Ihr persönliches Schlüsselerlebnis hatte Marianne während ihrer Ausbil-



Die Hühner am Hof Schwechatbach schenken besondere Momente und sind manchmal Teil therapeutischer Angebote.

dung zur Kinderkrankenschwester. Bei einem Praktikum im Sterntalerhof, einem Kinderhospiz im Burgenland, durfte sie erleben, welche besondere Wirkung Therapiepferde auf Kinder haben können: „Da habe ich mich dafür entschieden, mit Kindern und Tieren zu arbeiten.“

Ihr Wissen rund um die Pferde und ihre Arbeit mit ihnen hat sich Marianne durch praktische Erfahrungen, „learning by doing“ und zahlreiche Fortbildungen angeeignet. Unterstützt wird sie heute von einer Ergotherapeutin und drei Hippotherapeutinnen. In der neu errichteten Halle und auf dem angeschlossenen Reitplatz finden unter anderem heilpädagogische Voltigierstunden statt. Dabei geht es um weit mehr als das Reiten. Die Kinder holen „ihr“ Pferd selbst ab, lernen es zu putzen und dürfen langsam und behutsam eine Beziehung zu ihm entwickeln. Dafür braucht es Pferde mit einem ganz besonderen Wesen: Sie müssen dem Menschen zugewandt, neugierig, geduldig und vertrauensvoll sein.

Doch auf dem Hof Schwechatbach warten noch viele weitere tierische

Begleiter. Neben den acht Pferden leben hier zwei Lamas, zwei Ziegen, 13 Hühner, zwei Hunde, zwei Katzen und vier Kaninchen. Auch sie schenken den Menschen immer wieder besondere Momente und dürfen gelegentlich Teil therapeutischer Angebote sein.

Besondere Momente in der Natur

Manchmal entsteht dabei eine ganz ungewöhnliche Freundschaft – zum Beispiel mit den Hühnern. Wer sich in ihrem Gehege auf den Boden legt, sich mit Körnern bestreuen lässt und spürt, wie die Tiere vorsichtig das Futter vom Rücken picken, erlebt einen Moment, den man so schnell nicht vergisst. Es geht um Nähe, Vertrauen, Loslassen und darum, sich ganz auf den Augenblick einzulassen.

Auch die Ziegen sorgen immer wieder für besondere Begegnungen. Regelmäßig kommt eine Yogagruppe zum Sunset-Yoga auf den Hof, manchmal mit tierischer Unterstützung: „Es ist allein die Anwesenheit der Ziegen, die für ein ganz besonderes Erlebnis sorgt.“ Ein weiterer wichtiger Teil des

Hofs ist das Projekt „Schule am Bauernhof“, das Marianne gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer anbietet. Nach einem entsprechenden Zertifikationslehrgang öffnet sie den Hof auch für Kindergarten- und Volksschulkinder. In Gruppen von etwa 20 Kindern dürfen sie entdecken, wie spannend Natur, Tiere und bauerliches Leben sein können. Sie füttern die Tiere, helfen bei ihrer Pflege und Betreuung und bekommen einen unmittelbaren Einblick in den Alltag auf einem Bauernhof. „Dabei werden auch Themen angesprochen, über die man mit Kindern behutsam und ehrlich sprechen sollte – etwa, dass Tiere auch Teil unserer Ernährung sind und deshalb manchmal geschlachtet werden müssen. Auf kindgerechte Weise lernen die Kinder dadurch, Verantwortung, Wertschätzung und Respekt gegenüber Tieren und Lebensmitteln zu entwickeln.“

Der Hof Schwechatbach ist außerdem „Green Care“-zertifiziert und damit als Betrieb der Sozialen Landwirtschaft anerkannt. Marianne ist Teil eines Netzwerks, in dem sich therapeutisch und pädagogisch arbeitende

Landwirtinnen und Landwirte austauschen und gegenseitig unterstützen. All diese Angebote erfordern viel Arbeit, Zeit und Engagement. Dabei helfen ihre Eltern mit, ebenso Stallgehilfen und acht engagierte Ehrenamtliche.

Damit auch Familien, die sich eine tiergestützte Therapie nur schwer leisten können, Unterstützung erhalten, wurde ein eigener Therapieverein gegründet. „Ohne Spenden geht es nicht, die Kosten für eine derartige Therapie sind für viele betroffene Familien nur schwer aufzubringen und die Kasse zahlt nur einen geringen Beitrag.“ (Spendenkonto: Hof Schwechatbach Therapieverein, Bank: Raiffeisen Regionalbank Mödling IBAN: AT89322500000818336).

Unterstützung bekam der Hof Schwechatbach bereits von Organisationen wie „Licht ins Dunkel“, den Lions und Kiwanis.

Kraft tanken durch Tierbegegnungen

Ein ganz besonderes Angebot ist die von Marianne eingerichtete „Kraft-tankstelle“. Zielgruppe sind jene Menschen, die später als „Zuweiser“ mit den Familien und Kindern arbeiten, darunter Fachärzte, Psychiater, angehende Pädagogen, Ambulatorien und Ordinationen.

Innerhalb eines halben Tages dürfen sie im Rahmen der „Krafttankstelle“ selbst erfahren, wie viel Potenzial in der Begegnung mit Tieren liegen kann. Sie halten ein Huhn, füttern es mit der Hand, begegnen einem Pferd, bauen Vertrauen auf und erleben

schließlich, wie es sich anfühlt, sich von einem Pferd tragen zu lassen. So wird aus theoretischem Wissen eine persönliche Erfahrung: „Denn vieles von dem, was Tiere uns schenken können, lässt sich nicht erklären. Man

muss es selbst erleben.“ Nicht immer wurde Mariannes ungewöhnliches Konzept in der näheren Umgebung sofort verstanden. Doch inzwischen ist das, was früher belächelt wurde, heute gefragt und geschätzt: als besonderer

Ort, an dem Mensch und Tier einander begegnen dürfen, an dem man durchatmen, Vertrauen aufbauen und ein Stück von sich selbst wiederentdecken kann.

www.hof-schwechatbach.at



Marianne Edelbacher zeigt einem Kind, wie man ein Pferd striegelt. Dabei entstehen Vertrauen, Nähe und wertvolle Begegnungen.

Fotos: Gaby Schätzle

LAK

75 Jahre

1951-2026

NIEDERÖSTERREICHISCHE
LANDARBEITERKAMMER

DIE STARKE STIMME

FÜR ARBEITNEHMER:INNEN

IN DER LAND- & FORSTWIRTSCHAFT

www.landarbeiterkammer.at/noe

„Zusammenhalt in der Bauernschaft ist ganz wichtig“

Die NÖN hat Monika Fuchsluger auf ihrem Hof besucht. Gemeinsam mit ihrem Mann führt sie einen Milchviehbetrieb und engagiert sich als erste Kammerobfrau von Waidhofen an der Ybbs für die Interessen der Landwirtschaft.

Von Thomas Vogelleitner

In Windhag bei Waidhofen an der Ybbs bewirtschaftet Familie Fuchsluger einen Grünlandbetrieb mit Milchkühen. Für Monika Fuchsluger ist Bäuerin ein Traumberuf. Dass das einmal so sein würde, hätte sie als Jugendliche selbst nicht gedacht.

„Die Arbeit verlangt Verlässlichkeit“

Die Arbeit mit Tieren gibt einen klaren Tagesrhythmus vor und verlangt Verlässlichkeit – auch an Wochenenden. Für Monika Fuchsluger gehört das zu ihrem Beruf. Besonders schätzt sie die Arbeit mit den Tieren und das Arbeiten in der Natur. „Wir haben uns bewusst dafür entschieden und sind sehr glücklich damit.“ Gemeinsam mit ihrem Mann verbindet sie die Tätigkeit am Hof mit dem Familienleben und der Betreuung ihrer Kinder.

„Den Betrieb haben wir im Jahr 2010 von den Schwiegereltern übernommen und seither nach und nach vergrößert und modernisiert“, erzählt Monika Fuchsluger. Die Investitionen waren wichtige unternehmerische Entscheidungen für die Weiterentwicklung des Hofes. Heute hält die Familie 35 Milchkühe. Im Schnitt gibt eine Kuh rund 30 Liter Milch pro Tag, die Milch wird an die Gmundner Molkeerei geliefert.

Die Fuchslugers führen ihren Hof im Vollerwerb. Das Einkommen aus der Landwirtschaft bildet damit die wirtschaftliche Grundlage für Familie und Betrieb. Bewirtschaftet wird der Hof konventionell. Welche Wirtschaftsweise zu einem Betrieb passt, hängt für Monika Fuchsluger von den jeweiligen betrieblichen Voraussetzungen und wirtschaftlichen Rahmenbedingungen ab.

Zum Betrieb gehören auch noch sechs Hektar Wald und 28 Hektar Grünland, davon rund zwei Hektar Weide. Die Milchkühe leben in einem modernen Laufstall mit einer offenen



„Die Landwirtschaft ist für die Gesellschaft extrem wichtig“, betont die gebürtige Ybbsitzerin.

Foto: NÖ Bauernbund

Stallseite. „Fast das ganze Jahr ist die Seite offen, nur im Winter, wenn es sehr kalt ist, wird sie geschlossen“, erklärt Monika Fuchsluger. Ihre Kühe kennen die Fuchslugers natürlich beim Namen.

Erste Kammerobfrau in Waidhofen an der Ybbs

Seit Ende November 2025 steht die 47-jährige gebürtige Ybbsitzerin als Obfrau an der Spitze der Bezirksbauernkammer Waidhofen an der Ybbs – sie wurde einstimmig zur ersten Kammerobfrau im Bezirk gewählt. „Die Land- und Forstwirtschaft braucht gute Rahmenbedingungen, damit Planungssicherheit herrscht“, so eines ihrer Anliegen. Wichtig ist ihr auch ein gutes Miteinander in der Kammer: „Wir sind schließlich Berufskollegen und mit denselben Herausforderungen konfrontiert. Deshalb ist Zusammenhalt in der Bauernschaft ganz wichtig.“ Gleichzeitig möchte sie stärker ins Bewusstsein rücken, was die bäuerlichen Familien täglich leisten: „Wir produzieren hochwertige Lebensmittel und können stolz darauf sein, was wir täglich schaffen!“

Eine große Herausforderung für die Landwirtschaft ist heuer die Trockenheit, auch im Ybbstal. Im Kammerbezirk Waidhofen an der Ybbs liegt das Niederschlagsdefizit laut Monika

Fuchsluger deutlich unter dem Durchschnitt. Die Folgen sind massiv: Wiesen sind ausgetrocknet, und in den Betrieben wird die Futtermittelversorgung für die Tiere zunehmend schwieriger. Auch die Forstwirtschaft spürt die Folgen der Trockenheit, unter anderem durch ein erhöhtes Risiko für Schädlingsbefall.

„Auch wenn es ein wenig geregnet hat, bringt das die Missernten nicht zurück und macht den angerichteten Schaden nicht wieder gut“, weiß die Windhager Bäuerin. Die wirtschaftliche Situation vieler Betriebe sei ohnehin angespannt, gleichzeitig würden Wassermangel und Futterknappheit den Druck auf die Landwirtschaft weiter verschärfen. Neben der Dürre hätten die Betriebe mit einer schwierigen Marktsituation zu kämpfen: Bei Milch sei zum Beispiel der Auszahlungspreis gegenüber dem vergangenen Jahr um 13 Cent je Liter gesunken.

„Deswegen sind verlässliche Rahmenbedingungen und Planungssicherheit für uns Bäuerinnen und Bauern entscheidend“, hält Fuchsluger abschließend fest.



Monika Fuchsluger kennt jede ihrer Milchkühe beim Namen. Gemeinsam mit ihrer Familie führt sie den Betrieb im Vollerwerb.



Bezirksbäuerin Monika Fuchsluger bei der Arbeit auf ihrem Hof.

Fotos: Thomas Vogelleitner

Jetzt neu: Der NÖN WhatsApp-Kanal

Erhalte die **wichtigsten News** aus Niederösterreich **direkt aufs Handy.**

NÖN ist Vielfalt.

NÖN.at

Foto: Mitriakova Valeriy/Shutterstock.com

Lass dir **nichts** einreden, lass dich **beraten.**

Wir beraten Sie gerne – unabhängig, praxisnah und kostenlos – zu allen Fragen rund um das Thema Energie und unterstützen bei jedem Projekt – ob Heizungstausch, Dämmung, Fenstertausch oder Photovoltaik.

+43 2742 22 144
Montag bis Freitag,
9 bis 15 Uhr

energieberatung@enu.at

Vor-Ort-Beratung vereinbaren:
energie-noe.at/beratungsangebot

Online-Vorträge, Videos, Ratgeber und Infoblätter:
energie-noe.at/service

Icons: Nur Media/Stock.com, Wintergürte: Wiyada Jernwald/Stock.com

Eine Initiative der **eNu.at**

„Viele haben Existenzängste“

Walter Klingenbrunner, Obmann Bio Austria Niederösterreich und Wien, über die herausfordernde Zeit in der Landwirtschaft.

Von Thomas Vogelleitner

NÖN: Das Thema Trockenheit bzw. Dürre beschäftigt auch die Bio-Bäuerinnen und -Bauern. Wie geht es Ihnen diesbezüglich?

Walter Klingenbrunner: Das war und ist schon eine massive Belastung für unsere Betriebe. Unsere Bäuerinnen und Bauern sind angespannt, viele haben sogar Existenzängste. Und ja, viele mussten Rinder zum Schlachten geben, damit sie über die Runden kommen. In Niederösterreich wurden über mehrere Wochen dreimal so viele Tiere zur Schlachtung abgegeben wie sonst zu dieser Zeit üblich, weil das Futter nicht reicht – unabhängig davon, ob der Betrieb bio oder konventionell ist. Das hat zur Folge, dass die Viehpreise massiv verfallen.

Hilft die Regierung ausreichend?

Klingenbrunner: Grundsätzlich muss man dankbar sein, dass sich die Regierung auf eine Hilfe einigen konnte. Es gibt ja auch die Hagelversicherung, die man um die Dürreversicherung erweitern kann.

Was heißt das, wenn man eine Dürreversicherung hat?

Klingenbrunner: In der Regel wird so viel bezahlt, dass der Betrieb überleben kann. Es ist aber keine Vollkaskoversicherung. Allerdings muss man sagen, beim Grünland ist so eine Versicherung nicht so verbreitet, da sind nur rund 40 Prozent der Bäuerinnen und Bauern versichert.

Frage zum Heu: Wie lange hält ein Heuballen, was kostet er?

Klingenbrunner: Ein Jahr zu lagern ist überhaupt kein Problem und man nimmt ja immer das ältere Heu zum Füttern, aber darüber hinaus leidet die Qualität. Üblicherweise kostet ein Heurundballen 50 bis 60 Euro, heuer muss man das Doppelte dafür auslegen. Mit einem großen Heurundballen kommt ein Rind rund zehn Tage aus.

Bei der Bio-Bäuerin bzw. beim Bio-Bauern sind die Rinder im Freien ...

Klingenbrunner: Das ist eben eine Vorgabe in den Bio-Richtlinien, dass die Rinder auf die Weide dürfen. Wir Bio-



Deprimierend, aber es wird nicht aufgegeben: Walter Klingenbrunner auf einem seiner Felder.

Foto: Klingenbrunner

bäuerinnen und Biobauern haben die Vorgabe, und wir verpflichten uns ja freiwillig dazu, dass die Tiere ganzjährig die Möglichkeit haben, auf die Weide zu gehen. Natürlich sofern es Witterung und Jahreszeit zulassen. Die Hitze, wie wir sie hatten, setzt den Tieren viel mehr zu als die Kälte.

In den derzeit schweren Zeiten, wie intensiv hat Bio Austria die Bäuerinnen und Bauern beraten?

Klingenbrunner: Unsere Beraterinnen und Berater waren bzw. sind massiv gefordert. Wir haben versucht, Kontakte herzustellen, wo wir Futter vermitteln können. Da waren wir sehr viel im Austausch mit unseren Mitgliedern.

Da das Wetter immer wärmer und immer trockener wird, gibt es jetzt „südliche“ Sorten, die Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern schon verstärkt anbauen?

Klingenbrunner: Wassermelonen, Oliven, Feigen, Zucchini ... Der Kürbis ist auch eine sehr wärmeliebende Pflanze, ihn hat man früher, vor 30 Jahren, eigentlich nur aus der Steiermark gekannt – mittlerweile ist Niederösterreich das größte Anbaugebiet. Im Weinviertel gibt es auch schon Betriebe, die Erdnüsse anbauen und das ist wirklich eine klassisch subtropische Pflanze, die hier sehr gut wächst. Einige Betriebe versuchen sich auch

schon im Reisanbau, in diesem Fall Trockenreis. Biobetriebe sind generell auf der Suche nach Nischen, weil auch bei den Ackerfrüchten die Ernteausfälle heuer extrem sind.

Der Bio-Award wurde heuer erstmals in Niederösterreich gekürt.

Klingenbrunner: Unter dem Motto „BIONiere gestalten Zukunft“ würdigen wir alle zwei Jahre Betriebe, die Mut beweisen, Neues wagen und ihre Höfe zukunftsfit machen. Die erste Solidarische Landwirtschaft Österreichs – GeLa Ochsenherz aus Gänserndorf – gewann den ersten Bio-Award für Niederösterreich und Wien.

Wie ist aktuell das Verhältnis konventionell zu bio?

Klingenbrunner: Wir sind ungefähr ein Viertel der Betriebe, flächenmäßig 27 Prozent und betriebszahlenmäßig sind wir bei 24 Prozent.

Gibt es aktuell viele neue Bio-Betriebe?

Klingenbrunner: 2028 soll eine neue GAP-Periode (Gemeinsame Agrarpolitik) starten. Wir sind momentan in einer Phase, wo es schwieriger ist, neu einzusteigen. Jetzt heißt es für die Neuen „Bitte warten!“

Apropos Verkauf: Wie schaut es im Handel mit den Bio-Produkten aus?

Klingenbrunner: Wir sind nicht unzufrieden, wenngleich: Es geht immer mehr! Aktuell sind wir bei zwölf Prozent im Schnitt quer bei allen Produkten, Tendenz stetig steigend. Bei Milchprodukten, Erdäpfeln und Eiern haben wir viel höhere Marktanteile.

Wie schaut es aus mit den Bio-Wirten?

Klingenbrunner: Ja, da gelingen uns Fortschritte. Die Restaurants, die Bio anbieten, die reinen Bio-Restaurants, werden immer mehr. Wir bieten unseren Partnern Bronze, Silber und Gold an. Bronze steht für 30 Prozent Bio-Anteil, Silber 60 Prozent und Gold über 90 Prozent. Und da ist schon Interesse da. Nicht jedes Interesse endet dann auch mit einer Partnerschaft – viele probieren einmal, machen und schauen, wie es ihnen geht und kommen dann nach ein, zwei Jahren und sagen, ja das passt oder das passt nicht.

Thema Bio & Großküchen?

Klingenbrunner: Dass Staat und Land massiv sparen müssen, spüren wird natürlich. Aber es geht letztendlich auch um die gesunde Ernährung der Jugend, der Kinder, aber auch der Angestellten ... Ein ganz, ganz schwieriges Thema! Bei den Großküchen treten wir leider ein bisschen auf der Stelle. Da müsste auch die Politik aktiv werden.

Wie wichtig sind die Bäuerinnen und Bauern (bio und konventionell)?

Klingenbrunner: Wir sehen ja jetzt, was los ist auf der ganzen Welt. Die Landwirtschaft ist das einzige Gewerbe, das wirklich raumfüllend, flächendeckend ist. Also Bäuerinnen und Bauern gibt es auch im hintersten Winkel und dadurch wird letztendlich die ländliche Struktur erhalten. Ohne die Bäuerinnen und Bauern hätte unser Land nicht diese Lebensqualität, wie wir sie jetzt genießen!

Ich frage jetzt mal frech: Sind Bio-Produkte zu billig in Österreich?

Klingenbrunner: Die Bauernpreise sind generell bei den meisten Produkten zu niedrig.

Gepprüfte Qualität, klare Herkunft

Das AMA-Gütesiegel steht für österreichische Herkunft, unabhängige Kontrollen und klar definierte Qualitätsstandards. AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek spricht über das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten, die Tierhaltung plus und die Rolle bewusster Kaufentscheidungen.

Von Christiane Buchecker

NÖN: Das AMA-Gütesiegel kennen fast alle. Was garantiert es den Konsumentinnen und Konsumenten konkret?

Christina Mutenthaler-Sipek: Neun von zehn Menschen kennen das staatlich anerkannte AMA-Gütesiegel. Es genießt großes Vertrauen und steht für geprüfte Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen. Konsumentinnen und Konsumenten können sich darauf verlassen: Trägt ein Lebensmittel das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel, stammen die Rohstoffe aus Österreich und auch die Verarbeitung findet im Land statt. Bei Fleisch heißt das zum Beispiel: Die Tiere wurden in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt. Beim Brot etwa kommt das Getreide von österreichischen Feldern, es wird regional vermahlen und gebacken.

Was sagen Sie Konsumentinnen und Konsumenten, die nach Berichten über Missstände in Tierhaltungsbetrieben an den Standards der heimischen Tierhaltung zweifeln? Warum können die Konsumentinnen und Konsumenten Produkten mit AMA-Gütesiegel vertrauen?

Mutenthaler-Sipek: Vertrauen braucht klare Regeln und Kontrollen. Genau dafür steht das AMA-Gütesiegel: Betriebe verpflichten sich freiwillig zu zusätzlichen Vorgaben, deren Einhaltung unabhängig geprüft wird. Seit 2022 ist die Zahl der Kontrollen um rund 44 Prozent gestiegen. Im Jahr 2025 wurden im AMA-Gütesiegel-Programm rund 28.500 Kontrollen durchgeführt. Das entspricht rechnerisch etwa einer Kontrolle alle 20 Minuten. Werden Mängel festgestellt, müssen sie behoben werden oder die Lieferberechtigung wird entzogen.



AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek über die Bedeutung des AMA-Gütesiegels, höhere Standards in der Landwirtschaft und die Rolle der Bäuerinnen in der Lebensmittelproduktion.

Foto: AMA-Marketing/
Michael Sazel

Was mir auch wichtig ist: Der Großteil der Bäuerinnen und Bauern arbeitet verantwortungsvoll und hält die Vorgaben ein. Auch in ihrem Interesse müssen Missstände, auch wenn diese nur im Promillebereich vorkommen, behoben werden. Denn sie schaden dem Vertrauen in die gesamte Landwirtschaft. Die Kontrollen schützen damit die vielen Betriebe, die sorgfältig arbeiten.

Das AMA-Gütesiegel Tierhaltung plus wurde vor rund zwei Jahren eingeführt. Was bedeutet das Plus? Wie fällt Ihre bisherige Bilanz aus?

Mutenthaler-Sipek: Beinahe vier von fünf Milchviehbetrieben nehmen in Niederösterreich bereits am Programm AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“ teil. Für die Kühe bedeutet das mehr Bewegung: An mindestens 120 Tagen im Jahr müssen sie Zugang zu Weide, Alm, Auslauf oder einer Bewe-

gungsmöglichkeit im Stall haben. Tatsächlich ermöglichen die Bäuerinnen und Bauern ihren Tieren im österreichischen Durchschnitt bereits 176 Tage, also jeden zweiten Tag, Bewegungsfreiheit. Dazu kommen Scheuermöglichkeiten, ein erweitertes Tiergesundheitsmonitoring und jährliche unabhängige Kontrollen. Unsere Bilanz ist sehr positiv: Das Siegel ist heute auf rund 90 Prozent der österreichischen konventionellen Milchpackungen und Milchprodukte zu sehen.

Die AMA-Marketing hat heuer mit dem Netzwerktreffen „Erfolg ist kein Zufall“ ein starkes Zeichen für Frauen in der Land- und Lebensmittelwirtschaft gesetzt. Warum war Ihnen diese Initiative wichtig?

Mutenthaler-Sipek: Frauen prägen die Land- und Lebensmittelwirtschaft maßgeblich – am Hof, in der Produktion, in Unternehmen, in Organisatio-

nen und im Handel. Mit dem Netzwerktreffen „Erfolg ist kein Zufall“ haben wir zu Beginn des Jahres gemeinsam mit den ARGE Bäuerinnen, Frau in der Wirtschaft und FemAgrar einen Raum für Austausch und Vernetzung geschaffen. Diesen Austausch, aber vor allem auch die Sichtbarkeit von Frauen in der Landwirtschaft über die Veranstaltung hinaus zu fördern, ist mir besonders wichtig. Heuer ist das Internationale Jahr der Bäuerin und das Jubiläumsjahr 50 Jahre Bäuerinnen NÖ. Es ist wichtig und richtig, dass Frauen in der Landwirtschaft dadurch stärker in den Fokus rücken. Ihre Arbeit verdient aber jedes Jahr diese Aufmerksamkeit.

Was wünschen Sie sich von Handel, Politik und Konsumentinnen und Konsumenten, damit sich verbesserte Tierhaltung und höhere Standards langfristig durchsetzen?

Mutenthaler-Sipek: Ich wünsche mir, dass wir unsere Erwartungen an die Tierhaltung auch beim Einkauf zeigen. Wer höhere Standards möchte, kann gezielt zu entsprechend gekennzeichneten Produkten greifen. Denn zwischen dem Wunsch nach verbesserter Haltung und der Kaufentscheidung am Regal liegt oft noch eine Lücke. Was wir aus dem Regal nehmen, wird nachgeschlichtet und wieder produziert. So stärken wir mit unserem Einkauf jene Bäuerinnen und Bauern, die in verbesserte Tierhaltung investieren. Dieser zusätzliche Aufwand muss sich für die Betriebe auch wirtschaftlich tragen. Mit einer bewussten Kaufentscheidung können wir mit einem Blick auf das AMA-Gütesiegel, das AMA-Gütesiegel „Tierhaltung plus“ oder auch das AMA-Biosiegel dazu beitragen – und zugleich Wertschöpfung und Arbeitsplätze in unseren Regionen sichern.

„Du wirst einmal die Bäuerin“

Am Jahner-Hof in Bruck an der Leitha wird Landwirtschaft als geschlossener Kreislauf gelebt. Lisa Zanker setzt gemeinsam mit ihrem Mann Sebastian auf Tierwohl, Direktvermarktung und regionale Qualität.

Von Brigitte Wimmer

Bäuerin Lisa Zanker leitet gemeinsam mit ihrem Ehemann Sebastian in dritter Generation den Aussiedlerhof Jahner in Bruck an der Leitha. Der Hof ist bekannt für seine knusprig gebratenen Schweinehälften mit Semmelfülle und Krautsalat. Die 32-jährige Unternehmerin ist mit vollem Herzen Bäuerin. „Ich habe drei Schwestern, aber mein Opa, Ernst Jahner senior, meinte schon, als ich klein war: ‚Du wirst einmal die Bäuerin!‘“

In Neuseeland hat es bei Lisa & Sebastian gefunkt

Lisa Zanker, damals noch Jahner, maturierte an der HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg und absolvierte 2014 in Neuseeland ein Auslandspraktikum. Dort lernte sie den bayrischen Landwirt Sebastian Zanker kennen. „Würde man unsere Geschichte verfilmen, wäre das fast eine Rosamunde-Pilcher-Story“, lacht die junge Landwirtin beim NÖN-Gespräch.

Der Jahner-Hof wurde erstmals 1890 urkundlich erwähnt und befand sich damals noch in der Innenstadt von Bruck an der Leitha, in der Schmerlinggasse. Die Großeltern, Ernst und Leopoldine Jahner, wagten in den 1970er-Jahren den mutigen Schritt und siedelten an den Rand der Stadt mit der Adresse „Alter Hainburgerweg 67“. Dort bauten sie einen Aussiedlerhof samt Strohstall, Futter- und Maschinenhalle sowie das Wohnhaus.

Ab-Hof-Idee stammt von den Eltern der Bäuerin

Noch vor Lisas Geburt 1992 konstruierte ihr Vater Ernst Jahner junior, der technisch sehr begabt war, den ersten Spanferkel-Backofen – ihre Eltern setzten ab dieser Zeit auf Direktvermarktung von Spanferkeln. Doch



Die Brucker Landwirtin Lisa Zanker zum Thema Bäuerinnen: „Viele von uns sind Betriebsleiterinnen und Unternehmerinnen und tragen Verantwortung.“

Foto: Brigitte Wimmer

eigentlich werden auf dem Jahner-Hof keine kleinen Ferkel geschlachtet, so Zanker: „Unsere sogenannten ‚Spanferkel‘ sind in Wahrheit Bratschweinehälften, die von Schweinen mit einem Lebendgewicht von 45 bis 130 Kilogramm stammen.“

Aus Überzeugung alles aus einer Hand

2022 übernahmen Lisa und Sebastian Zanker den Aussiedlerhof Jahner. Laut der Brucker Bäuerin sind „Jahners Spanferkel“ ein Markenzeichen für Qualität und Kreislaufwirtschaft. „Einen großen Teil des Futters für die Schweine erzeugen wir auf unseren Feldern. Auch das Stroh für die Einstreu stammt von uns. Der Schweinemist wird als wertvoller Dünger auf den Äckern ausgebracht“, erklärt die Brucker Landwirtin den ökologischen Kreislauf. Am Jahner-Hof leben

40 Sauen, ein Eber, circa 150 Ferkel und rund 200 Mastschweine in Strohboxen und mit einem überdachten Auslauf.

2011 gab es einen Brand auf dem Hof und Lisas Eltern mussten die Strohboxen und den Maststall neu aufbauen. 2023 investierte das junge Ehepaar Zanker erneut in einen neuen Zuchtstall. „Der Umbau ermöglicht den Sauen ein freies Abferkeln – diese können sich rund um die Geburt frei bewegen und ihrem Nestbauverhalten nachgehen“, erklärt die Bäuerin den Vorteil des neuen Stalls. Außerdem bietet er großzügige Platzverhältnisse und Auslauf.

Familie, Ämter und Landwirtschaft unter einen Hut bringen

Für die nächste Generation am Jahner-Hof hat das Unternehmer-Ehe-

paar ebenfalls schon gesorgt. Drei Buben mit sieben, fünf und zwei Jahren machen den Drei-Generationen-Hof noch lebendiger.

„Ohne meine Mama Heidelinde und die gleichberechtigte Aufteilung der Kinderbetreuung mit Sebastian könnte ich nicht zusätzlich die Aufgaben als Bezirkskammerrätin, Ortsbäuerin-Stellvertreterin und Gebietsbäuerin-Stellvertreterin im Bezirk Bruck wahrnehmen“, lobt Zanker die gute Zusammenarbeit der Familie. Die 32-jährige kann, laut eigener Aussage, jede Arbeit im Betrieb übernehmen. Vom Traktorfahren bis hin zum Schweine-schlachten (die Tiere werden direkt am Hof geschlachtet) und von der Büroarbeit bis zur Zubereitung der Bratschweine mit Semmelfülle und Krautsalat kann Lisa Zanker für jede Arbeitskraft am Hof einspringen.

Die eloquente Landwirtin wird gerne von TV- und anderen Medienmachern interviewt und zu Diskussionsrunden eingeladen. Sie ist auch selbst Teil der „Farmfluencer“ (farmfluencer_at) – einem Netzwerk von jungen Bäuerinnen und Bauern aus ganz Österreich. „Wir wollen wieder mehr Bewusstsein für das Leben am Land und die heimische Landwirtschaft schaffen.“ Das ist Zanker wichtig.

Nur mehr rund zwei Prozent der Bevölkerung seien laut der Bezirkskammerrätin Landwirtinnen und Landwirte in Österreich: „Wir wollen zeigen, wie viel Verantwortung, Sorgfalt und echte Handarbeit hinter jedem Lebensmittel von unseren Höfen steckt, und möchten, dass die Menschen wieder mehr Bezug dazu bekommen, wo ihr Essen herkommt.“ Sie und ihre Kolleginnen und Kollegen geben auf verschiedenen Social-Media-Kanälen ehrliche Einblicke in ihre tägliche Arbeit.

Im Umkreis von 150 Kilometern rund um Bruck liefern die Zankers ihre



Lisa Zanker (ehemals Jahner), hier zu sehen auf dem blauen Tretraktor, war sich schon als Kind sicher, dass sie einmal Bäuerin werden möchte.

Foto: Familie Jahner



Lisa und Sebastian Zanker produzieren ihre ofenfrischen Bratschweinehälften das ganze Jahr über am Hof in Bruck an der Leitha.

Foto: Brigitte Wimmer

„Jahners Spanferkel“ ab einer Bestellung von 50 Portionen. Eine Abholung am Hof ist ab 20 Portionen möglich. Der Bratplan ist dicht und jeweils Donnerstag, Freitag und Samstag wird gebraten. „Für jede Feier kann bei uns auch ein Tranchierservice bei Lieferung mitbestellt werden – dafür planen wir bei zirka 100 Gästen ungefähr

60 Minuten ein“, erklärt die Bäuerin das Catering-Angebot. „Mit Herz und Verstand vom Acker bis auf den Teller“ ist das Motto der Landwirtfamilie. Darum stammen die Semmeln für die Fülle vom Bäcker Nagleiter aus Neusiedl am See, die Eier vom Geflügelhof Werner aus Gallbrunn und das Kraut von der Familie Wildt aus Seibersdorf.

„Die Spanferkel-Saison am Jahnerhof dauert zirka von Mai bis Oktober, aber der stärkste Bestellmonat ist der Juni“, so die Unternehmerin. Neben der Direktvermarktung der Bratschweine werden rund die Hälfte der Schweine am Hof mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet. Auf 65 Hektar Ackerfläche im Umkreis von etwa drei Kilometern

rund um den Hof bauen die Zankers Kulturen wie Weizen, Mais, Gerste, Soja und Erbsen-Triticale-Gemenge an. „Wir passen die Fütterung der Schweine an ihre Bedürfnisse an, das trägt wesentlich zu ihrem Wohlbefinden bei“, weiß die Landwirtin.

Facebook & Instagram:

@jahners_spanferkel

**Landwirtschaftskammer
Niederösterreich**

Es tarat brenna:

Die Brandschutz- prävention der NV.

Wir bringen's zusammen. Verlass di drauf.

Eine Initiative der Niederösterreichischen Versicherung und
der Landwirtschaftskammer NÖ für die Bäuerinnen und Bauern.

Nähe verbindet.
Unsere Niederösterreichische
Versicherung

MEHR INFO: es-tarat-brenna.at

Die Wirtshauskuchl: Wo Regionalität gelebt wird

Lydia Maderthanner führt gemeinsam mit ihrem Mann Karl den Kirchenwirt in Weistrach. Oberstes Gebot im Familienbetrieb: Heimische und saisonale Produkte zu ehrlichen, hausgemachten Spezialitäten zu verarbeiten.

Von Christa Dammerer

Es ist Montag vormittags. In der Küche im Gasthaus Maderthanner in Weistrach wird schon fleißig gearbeitet, im Gastraum treffen die ersten Gäste ein. Mittendrin empfängt mich Lydia Maderthanner. Die 43-Jährige hat in der Küche alles unter Kontrolle, gibt dem Lehrling noch die letzten Anweisungen für die Zubereitung des Mittagmenüs und brät gleichzeitig die Zutaten für die Jus an. „Die bereiten wir an ruhigeren Tagen gleich für die ganze Woche zu“, erklärt die leidenschaftliche Köchin, bevor sie sich fürs Gespräch in der traditionellen Gaststube Zeit nimmt.

Ihren Weg in die Gastronomie begann sie mit der Ausbildung samt Matura an der HLW Haag. Anschließend stieg sie direkt in den Familienbetrieb Maderthanner ein. Mit Karl Maderthanner, dem Sohn des Hauses, ist sie be-

reits seit der Schulzeit zusammen. „Zuerst war ich im Service, nach zwei Jahren kam ich in die Küche. Wir führen nun gemeinsam in dritter Generation den Kirchenwirt unter dem Namen ‚Wirtshauskuchl‘ und beschäftigen rund ein Dutzend Mitarbeiter. Im August kommen, was uns sehr freut, wieder zwei Lehrlinge dazu“, erzählt die Mutter zweier Kinder (14 und 16 Jahre alt).

Die AMA-Genussregion bringt vieles in Bewegung

Die Wirtshauskuchl zählt zu den AMA-Genuss-Region-Betrieben. Für Lydia Maderthanner ist das weit mehr als ein Gütesiegel: „Die AMA setzt mit diesem Gütesiegel wichtige Dinge in Gang.“

Als Beispiel nennt sie Kartoffelprodukte: „Noch vor einigen Jahren war es kaum möglich, hochwertige Pommes oder Kroketten aus heimischen Rohstoffen für die Gastronomie zu bezie-

hen. Heute ist das deutlich einfacher und deshalb kaufen wir diese Produkte zu, da uns hier einfach die Kapazitäten fehlen würden.“

Wirtshauskuchl-Credo heißt „hausgemacht“

Der Großteil der Gerichte auf der Karte wird aber von Grund auf selbst gemacht: die verschiedensten Knödel, Salate, Soßen und auch alle Arten von Nudeln, wie sie erzählt.

Das Fleisch kommt von der Fleischerei gegenüber, die Eier vom Bauern aus Weistrach, das Mehl aus der Mühle in der Nachbargemeinde und viele weitere Produkte von langjährigen Partnerinnen und Partnern aus der Region. Das sei in der Wirtshauskuchl schon lange eine Selbstverständlichkeit. Aus Hartweizengrieß der regionalen Mühle zum Beispiel und Eiern aus dem Ort entstehen Nudeln für eine Nudelsuppe, bei der Madert-

haner genau sagen kann, woher jede einzelne Zutat stammt. Herkunftskennzeichnung? „Können wir gerne machen, wenn es verpflichtend wird.“ Aber bis jetzt hat noch keiner danach gefragt, denn: „Der Gast weiß bei uns ohnehin, dass die Produkte von hier kommen“, sagt sie. „Und das schmeckt er auch!“

Konsumenten sollten besser aufgeklärt werden

In diesem Zusammenhang ist es der Wirtshauskuchl-Wirtin auch wichtig zu erwähnen, dass eine Herkunftskennzeichnung bei den vielen Fertigprodukten viel wichtiger wäre: „Da sind oft solche Mengen an Zutaten drinnen, die rund um den halben Globus gereist sind, Fleisch, das überkontinental aus Chile oder sonst woher kommt. Oder der Weizen der Tiefkühlpizza, der aus Kanada importiert wird, obwohl er auch bei uns wächst. Auch



Gemeinsam führen Lydia und Karl Maderthanner den Familienbetrieb in Weistrach – sie in der Küche, er im Service.



Auch in den hausgemachten Soßenansatz, die Jus, kommen regionale Zutaten. Fotos: Christa Dammerer



wenn der Anteil nicht groß ist – das sollte auf der Verpackung stehen, damit die Konsumentinnen und Konsumenten die Herkunft der Grundprodukte wahrnehmen.“

Auf die Frage, ob sich die Wirtshauskuchl in der gehobenen Gastronomie einordnen ließe, antwortet Lydia Maderthaler: „Nein, gehoben ist der falsche Ausdruck. Bei uns haben einfach die regionalen Produkte und das, was wir daraus in ehrlicher Handwerksarbeit herstellen, einen sehr hohen Stellenwert. Das schmecken die Gäste und merken, dass da eine andere Energie in den Gerichten ist.“

Die Wirtshauslandschaft entwickelte sich ihrer Meinung nach in zwei Richtungen: Die einen setzen zunehmend auf Convenience-Produkte, da dies nicht so personalintensiv ist. Die anderen geben sich ganz dem Handwerk hin und sind dadurch in einem anderen, in einem höheren und somit schwerer leistbaren Preissegment.

Der Kirchenwirt gehe bewusst einen anderen Weg: Hohe handwerkliche Qualität, regionale Zutaten und eine Küche, die bodenständig bleibt und für alle zugänglich ist, erzählt Lydia Maderthaler: „Wir sind ein klassi-

sches, uriges Wirtshaus, wo das pure Leben herrscht – wo neben den À-la-carte-Gästen genauso Familien, Vereine, Radfahrer oder Stammtische verweilen, feiern und genießen.“

Große Bekanntheit durch Fernsehsendungen

Die Wirtshauskuchl hat von Donnerstag bis Montag geöffnet, am Montag und Freitag wird ein Mittagsmenü angeboten, am Donnerstag ein Mostviertler Buffet mit regionalen Speisen. „Das ist das Spannende an einem Wirtshaus“, sagt sie. „Du musst genug haben, aber möglichst wenig soll übrig bleiben. Das sind Erfahrungswerte, die man nicht aus Büchern lernt, sondern über Jahrzehnte sammelt.“

Bekannt wurde Lydia Maderthaler übrigens weit über die Region hinaus, als ihr Mostviertler Mostbratl 2019 bei der ORF-Sendung „9 Plätze – 9 Schätze. So gut isst Österreich“ zum Landessieger gekürt wurde. Der Auftritt brachte Aufmerksamkeit – und dann kam Corona. „Doch das war eigentlich gut so“, so Maderthaler rückblickend. Der Betrieb konnte sich so kontinuierlich weiterentwickeln und ein solides Fundament schaffen, um die Gäste,

die extra deswegen kamen und kommen, zufriedenzustellen. „Unser Mostbratl ist ein unkompliziertes, herzhaftes Gericht, das in der Herstellung Spaß macht, weil es sich im Ofen von alleine brät. Natürlich ist eine Vorbestellung sinnvoll, denn wenn es aus ist, ist es aus!“, schmunzelt die „Fernsehköchin“. Auch das gehört mittlerweile gelegentlich zu ihrem Alltag. Nach vielen Sendungen „Silvia kocht“ steht sie nun bei „Guten Morgen Österreich“ als Vertretung von Robert Letz regelmäßig live vor der Kamera. Nervös? Kaum. „Ich denke mir da nicht sehr viel. Es macht einfach Spaß, dazwischen auch etwas anderes zu machen und neue Leute kennenzulernen.“

„Es läuft rund, weil wir ein gutes Team sind“

Trotz aller Bekanntheit bleibt die Wirtshauskuchl ein Familienbetrieb. „Wir wissen, dass wir uns auf unser Team verlassen können, auch wenn mal jemand ausfällt. Auf Dauer ist es aber in jedem Wirtshaus essenziell, dass das Wirtepaar – also der Wirt und die Wirtin – jeweils Vollzeit da sind“, so Maderthaners Sichtweise. Auch die Schwiegermutter – ihr Leben lang war sie die klassische Wirtin – hilft noch immer in der Küche mit, macht unter anderem den täglich frischen Erdäpfelsalat.

Und die nächste Generation? Die beiden Kinder interessieren sich für die Gastronomie, doch Druck gibt es keinen. „Sie sollen ihre Jugend genießen können“, sagt die Wirtin. „Es ist ein wunderschöner, kreativer Beruf, aber er hat genauso auch seine schwierigen Seiten. Falls sie sich dafür entscheiden, bekommen sie jede Unterstützung, aber wir haben auch vollstes Verständnis, wenn es nicht so ist.“

Ein Thema liegt Lydia Maderthaler noch besonders am Herzen: die Er-

nährungsbildung. Kinder und junge Erwachsene sollten in der Schule wieder mehr über Lebensmittel, deren Herkunft und die richtige Verarbeitung erfahren. Sie sollen den ganzen Kreislauf begreifen, der dahintersteckt. „Essen ist das Zentrum unseres Lebens“, sagt sie. „Aber wir setzen uns viel zu wenig damit auseinander. Zum Beispiel ein Hendl zu zerlegen wäre grundsätzlich etwas Einfaches, aber jeder ist überfordert, weil er es nie gelernt und auch zu Hause nicht gesehen hat.“ Ihres Erachtens wird dieser Grundbildung in den Schulen viel zu wenig Zeit und Raum gegeben.

Vielleicht ist genau dieser bewusste Umgang mit Lebensmitteln das Erfolgsrezept der Wirtshauskuchl in Weistrach, wo hochwertige und regionale Zutaten eine ehrliche und erfolgreiche Küche ausmachen.



Die geschmackvoll eingerichteten Räume der Wirtshauskuchl laden zum Verweilen ein.



WIRTSHAUSKUCHL

Gasthof Maderthaler
Karl und Lydia Maderthaler
Dorf 2
3351 Weistrach
wirtshauskuchl.com

AMA GENUSS REGION

Mit der Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem garantieren Betriebe ihrer Kundschaft die regionale Herkunft der Lebensmittel, eine hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität, die Stärkung regionaler Versorgungs- und Wertschöpfungsketten, klimafreundliche, kurze Transportwege und die stets frische Zubereitung der Speisen.

Schafe, Stall und Social Media

Schafbäuerin und Farmfluencerin Anja Kerschner aus Bischofstetten im Bezirk Melk zeigt ihr Leben am Hof auf Instagram. Die 27-Jährige erzählt, was sie online nicht teilt, warum sie ihren Beruf liebt und welche Vorurteile es gegenüber Frauen in der Landwirtschaft gibt.

Von Katrin Schinewitz

Unbemerkt kann sich die 27-jährige Anja Kerschner nicht in den Stall schleichen, in dem ihre 45 Mutterschafe untergebracht sind. Sobald die Landwirtin den Stall betritt, wird sie von lauten „Määäh“-Rufen begrüßt, die Tiere scharen sich sofort um ihre Bäuerin, um somit der primären Futterquelle möglichst nahe zu sein.

Im Juli, August und September werden die Schafe im Normalfall nur mit frischem Grünfutter gefüttert und können auch selbst auf der Weide grasen. „Heuer im Sommer war das anders, weil unsere Wiesen nicht mehr nachgewachsen sind. Auch wir mussten bereits auf unsere Winterreserven zugreifen“, erzählt Kerschner. Die Auswirkungen dieser Maßnahme werden im Winter bzw. im nächsten Frühling jedenfalls zu spüren sein, meint die Landwirtin.

Lämmermast wird nicht immer positiv gesehen

Kerschner hat vor eineinhalb Jahren den Nebenerwerbsbetrieb ihrer Eltern, einen Schafzuchtbetrieb in Bischofstetten (Bezirk Melk), gemeinsam mit ihrem Ehemann übernommen. Am Haberghof der Familie Kerschner leben insgesamt 45 Mutterschafe, die pro Jahr im Schnitt zwei Lämmer bekommen. Anja Kerschner und ihr Mann haben sich seit der Übernahme auf den Bereich Lämmermast spezialisiert. „Wir haben am Hof zwei Rassen, die Texel-Schafe und die Merino-Landschafe“, erklärt Kerschner.

Die Lämmer werden am Hof geboren und aufgezogen. Nach der Geburt sind die Lämmer etwa zwei Wochen in der sogenannten „Ablammbox“ untergebracht, wo die Mutterschafe mit ihren Lämmern zur Ruhe kommen



Anja Kerschners Schafe sind nicht nur Mütter, sondern auch Instagram-Stars. Auf ihrem Instagram-Account „haberghof“ teilt Kerschner Einblicke in ihren Alltag als Schafbäuerin.

Foto: Kerschner

können, erzählt die Landwirtin. Danach kommen sie in den „Lämmer-Kindergarten“. Dabei handle es sich um einen separaten Stall für Mutterschafe und Lämmer. Die Lämmer können durch den Lämmer-Schlupf in einen eigenen Teil dieses Stalls gelangen und werden dort separat gefüttert. „Nach zwei bis drei Monaten kommen sie dann zu den großen Herden und werden dort bis zum Endgewicht gemästet. Im Schnitt leben die Lämmer vier Monate am Hof und werden danach an einen großen Lämmer-schlachtbetrieb in einem benachbarten Ort verkauft“, schildert Kerschner.

Dass dieser Vorgang von der Bevölkerung nicht immer positiv angenommen wird, weiß Kerschner aus erster Hand. Weil die Schafbäuerin in den sozialen Medien auch als sogenannte „Farmfluencerin“ aktiv ist, ist sie regelmäßig mit Kritik konfrontiert. Als Farmfluencerin gibt Kerschner auf der Plattform Instagram regelmäßige Einblicke in ihr Leben in dem Lämmer-

mastbetrieb. „Dazu hatte ich eine Schlüsselerfahrung mit einer Frau, die sich vegan ernährt. Sie hat mich gefragt, wie ich das mit meinem Gewissen vereinbaren kann, die Lämmer zuerst mit dem Fläschchen aufzuziehen und sie nach vier Monaten dann zum Schlachthof zu bringen“, berichtet Kerschner und erzählt weiter: „Den Trend hin zur vegetarischen und veganen Ernährung finde ich gut. Alle anderen Menschen sollten nicht das billigste Fleisch aus dem Supermarkt, das gerade in Aktion ist, kaufen, sondern sich informieren, woher das Fleisch kommt und den Weg des Produktes bewusst wertschätzen.“

Der Frau habe Kerschner dann den genauen Ablauf am Hof geschildert und erklärt, dass aktiv darauf geschaut wird, dass es den Tieren bis zu ihrem Lebensende gut geht. „Ich habe versucht, ihr diesen Unterschied zwischen wahllos gekauftem Fleisch aus dem Supermarkt und einem Produkt von einem landwirtschaftlichen Be-

trieb, in dem es den Tieren gut geht, näherzubringen“, sagt Kerschner.

Kerschner macht auf Regionalität aufmerksam

Genau aus diesem Grund, weil immer mehr Menschen das Verständnis für die Landwirtschaft fehlt, möchte Kerschner auf ihrem Instagram-Account „haberghof“ aufklären. Die Schafbäuerin denkt zwar genau nach, was sie ins Internet stellt und was nicht, versucht aber trotzdem, das echte Leben am Hof zu zeigen. „Ich versuche mir die Zeit zu nehmen, den Menschen Einblicke in die Realität auf einem Bauernhof zu geben“, betont Kerschner.

Auch sei es ihr wichtig, dass Menschen beim Lebensmitteleinkauf wieder mehr über die Herkunft der Produkte nachdenken und bewusst und saisonal einkaufen. Das versucht Kerschner sowohl auf ihrem Instagram-Account als auch in ihrer Nebentätig-

keit als Seminarbäuerin zu vermitteln. Die Ausbildung zur Seminarbäuerin hat Kerschner vor ein paar Jahren abgeschlossen. Aktuell steht bei der 27-Jährigen noch die Familienplanung im Vordergrund, zu einem späteren Zeitpunkt möchte sie aber auch ihre Rolle als Seminarbäuerin stärker wahrnehmen.

Gemeinsam mit ihrem Mann plant Kerschner auch, die Zahl der Mutter-schafe am Hof im nächsten Jahr zu verdoppeln. Neben den Schafen bewirtschaftet die Familie auch noch 25 Hektar Ackerflächen mit verschiedenen Kulturen wie Mais, Weizen und Soja. Außerdem gibt es auch Pläne, wieder in die Direktvermarktung der Schafprodukte einzusteigen. Kerschners Eltern arbeiten derzeit noch am Hof mit. Sowohl ihre Eltern als auch sie und ihr Mann haben aber neben der Landwirtschaft auch noch einen Hauptberuf.

Die 27-jährige Mutter ist aktuell in Karenz, eigentlich aber als selbstständige Fotografin und Grafikerin tätig. Ein wenig Vorwissen hatte Kerschner also auch schon im Bereich soziale Medien und Online-Auftritt. „Uns



In der Zeit, in der die Lämmer am Haberghof leben, werden sie rundum umsorgt. Auch das Aufziehen mit der Flasche ist da keine Seltenheit.

Foto: Kerschner

Farmfluencerinnen und Farmfluencern werden auch regelmäßig Kurse und Weiterbildungen angeboten. Wir werden da wirklich super unterstützt“, erzählt Kerschner.

Mit Vorurteilen habe man als junge Landwirtin auch abseits von Social Media zu kämpfen. „Wenn man bewusst etwas anders macht als die Generation davor und neue Dinge aus-

probiert, wird man schnell einmal belächelt“, erzählt Kerschner.

„Als Frau muss man sich immer zuerst beweisen“

Außerdem kennt die Landwirtin noch eine andere Art von Vorurteilen. „Als Frau in der Landwirtschaft muss man sich immer zuerst einmal beweisen“, sagt Kerschner. Vor allem im Umgang mit Traktoren werde Frauen oft automatisch viel weniger zugetraut als Männern.

Dass Kerschner mehrere Rollen gleichzeitig übernehmen kann, beweist sie Tag für Tag. Die 27-Jährige ist nicht nur Schafbäuerin und Farmfluencerin, sondern auch Mutter. „Es ist schon eine Herausforderung, das alles unter einen Hut zu bringen. An erster Stelle ist man immer Mama“, sagt Kerschner und fügt hinzu: „Da bin ich schon dankbar dafür, dass wir so eine flexible Tierrasse haben. Bei Schafen ist es nicht schlimm, wenn man einmal um sechs Uhr statt um fünf Uhr in den Stall geht.“

Facebook & Instagram:

@haberghof



**Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern**

Bio wirkt
**Fruchtbare Böden
Mehr Tierwohl*
Gentechnikfreiheit*
Strenge Kontrollen
Schutz der Biodiversität**

* gemäß EU-Bio-Verordnung



Mehr Infos zum EU-Bio-Logo
unter bio-austria.at/eu-bio-logo

© Bio Austria Christoph Liebenritt



**Biodiversität -
erfahre hier was es heißt
Vielfalt zu schützen, und was
die Biobauern und Biobäuerinnen
dafür täglich tun.**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Wo die Zukunft wächst

Katharina Plattner ist Försterin beim Stift Klosterneuburg. Die 26-Jährige leitet ein Revier und trägt Verantwortung für den Wald der nächsten Generation.

Von Sophie Kronberger

Der Wald wurde ihr sozusagen in die Wiege gelegt. Katharina Plattner wuchs in Scheiblingstein im Wienerwald auf, ihre Familie betreibt eine Landwirtschaft mit Wald. „Ich war schon als Kind den ganzen Tag im Wald unterwegs und bin erst, wenn der Hunger oder Durst kam, heimgekommen“, erzählt sie. Während sie zwar zuerst über eine Lehre als Tischlerin nachdachte, wurde der Traumberuf dann schnell Försterin. Nach dem Realgymnasium in Klosterneuburg folgte daher die HBLA für Forstwirtschaft in Bruck an der Mur. Besonders den Zusammenhalt unter den Schülerinnen und Schülern hat Plattner in guter Erinnerung, dazu Freifächer wie den Motorsägen- und den Imkerkurs.

Nach der Schule ging es zu den Österreichischen Bundesforsten, wo Plattner ihre Adjunktenzeit – also die praktische Ausbildungszeit – absolvierte, bevor sie 2021 die forstliche Staatsprüfung ablegte und damit offiziell Försterin wurde. Sechs Jahre blieb sie im Wienerwald im Holzernteteam. Eine Arbeit, die ihr gefiel, aber irgendwann war klar: „Es war Zeit für den nächsten Schritt.“

Vielfalt und Verantwortung

Dieser führte sie zum Stift Klosterneuburg. Vom Forstbüro am Stiftsplatz sind es rund 15 Minuten mit dem Auto bis ins Herz ihres Reviers, das sich seit einem Jahr in ihrer Verantwortung befindet: Holzernte, Waldpflege, Planung, die Zusammenarbeit mit Unternehmen und die Betreuung der Freizeitnutzung. „Alles aus einer Hand“, das ist genau das, was ihr an dem Job gefällt.

Dass mit ihr erstmals in der 900-jährigen Geschichte des Stifts Klosterneuburg eine Frau diese Position bekleidet, sei letztlich eine Randnotiz gewesen. „Entscheidend war für uns ausschließlich ihre fachliche Qualifikation. Sie verfügt über eine ausgezeichnete Ausbildung, bringt viel prak-



Z steht für Zukunft: Mit einem weißen Ring kennzeichnet Katharina Plattner die sogenannten Z-Bäume, die für den weiteren Bestand des Waldes wichtig sind.

Foto: Sophie Kronberger

tische Erfahrung mit und ist in der Region verwurzelt“, betont ihr Chef, Forstleiter Hubertus Kimmel.

Weit in die Zukunft denken

Die nachhaltige Bewirtschaftung des Waldes hat einen hohen Stellenwert – so wird nicht mehr Holz entnommen als nachwächst. „Es geht darum, den Lebensraum und die Ressource Wald gut an die nächste Generation zu

übergeben, das motiviert mich in meiner täglichen Arbeit“, so die 26-Jährige. Sichtbar wird dieser Gedanke beispielsweise an den sogenannten Z-Bäumen. Mit einem weißen Ring werden die besonders vitalen Zukunftsbäume markiert, die für die weitere Entwicklung des Bestandes besonders wichtig sind. Jeder Handgriff, sagt Plattner, habe eine Wirkung auf das, was da einmal wachsen wird.

Wenn der Wald brennt

Nicht alles lässt sich jedoch vorausplanen. „Die größte Herausforderung in meinem Job ist, mit Extrem-Wetterereignissen umgehen zu können und trotzdem eine Biodiversität auf der Fläche zu schaffen“, sagt Plattner. Die Waldbrandgefahr ist ein präsentes Thema bei ihrer Arbeit. Gemeinsam mit Feuerwehren und Behörden arbeitet das Stift Klosterneuburg, dessen Forstbetrieb 9.500 Hektar umfasst, derzeit an einem Masterplan. In den Revieren Klosterneuburg, Weidling und Höflein werden Hochrisikobereiche erfasst, ebenso Wasserentnahmestellen für Löschhubschrauber. „Im Ernstfall zählt jede Minute“, weiß Plattner. Mindestens genauso wichtig sei die Sensibilisierung der Waldbesucherinnen und Waldbesucher selbst. Denn neben Blitzschlägen ist der Mensch nach wie vor die häufigste Brandursache, sei es durch Zigaretten, Lagerfeuer oder achtlos weggeworfenen Müll.

Männerdomäne? Kein Thema

Dass die Forstwirtschaft nach wie vor stark männlich geprägt ist, spielt in der täglichen Arbeit für Katharina Plattner keine Rolle. Geschlechterbedingte Vorurteile bemerkt sie in ihrem Berufsalltag kaum. Mit externen Dienstleistern, mit denen sie oft zusammenarbeitet, macht Plattner eine ganz andere Erfahrung: So sind sie stets offen und freundlich, wenn man ihnen selbst so begegnet.

Ihr Rat an junge Menschen, die sich für den Beruf interessieren: Sich Unterstützung holen, netzwerken, in Verbindung mit anderen Försterinnen und Förstern bleiben. „Und sich selbst treu bleiben und sich nicht verstellen, das ist das Wichtigste“, lautet ihr Tipp. Noch näher an ihren Arbeitsplatz rückt Plattner im kommenden Jahr. Dann zieht sie in ein Forsthaus und der Wald beginnt dann praktisch vor der Haustür.

www.stift-klosterneuburg.at



Selbst im Laubwald aufgewachsen, ist Katharina Plattners Lieblingsbaum die Eiche, da sie schwieriger zu bewirtschaften und beim Holzverkauf wertvoller ist.

Foto: Sophie Kronberger

Zwischen Weingarten und Familienleben

Gemeinsam mit ihrem Mann Thomas führt die Weinbau- und Kellermeisterin Nadine Seidl den Familienbetrieb in Alberndorf in die Zukunft. Auf 30 Hektar Rebfläche setzt die junge Winzerfamilie auf Qualität, Direktvermarktung und persönliche Beziehungen zu ihren Kundinnen und Kunden.



Nadine und Thomas Seidl führen den Weinbaubetrieb gemeinsam in fünfter Generation. Fotos: Johannes Vogl, Christiane Buchecker (rechts)



Von Christiane Buchecker

Die Winzergene lassen sich offensichtlich nicht verleugnen: David ist erst 14 Monate alt, doch seinen grünen Spielzeugtraktor trägt er beinahe überallhin mit. Dabei beobachtet er interessiert, was im Keller, im Weingarten oder rund um die Maschinen passiert. Während seine Mutter Nadine zwischen Rebstöcken, Büroarbeit und Kundenanfragen jongliert, ist er mittendrin statt nur dabei im abwechslungsreichen Alltag seiner Eltern Nadine und Thomas Seidl. Gemeinsam führen die beiden den Familienbetrieb in fünfter Generation und

leben jeden Tag aufs Neue ihre Leidenschaft für Wein.

Nadine hat schon in jungen Jahren im Weinbaubetrieb ihrer Mutter in Haugsdorf mitgearbeitet und erste Weingartenluft geschnuppert. Und so wie ihre Mutter, die noch immer ihren kleinen, feinen Betrieb führt und einen Heurigen betreibt, ist sie heute Weinbau- und Kellermeisterin.

Rund 30 Hektar Rebfläche bewirtschaften Nadine und Thomas mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern. Die Palette der vielfach prämierten Weine im Seidl-Weingut ist groß und reicht von Grünem Veltliner über Riesling, Chardonnay, Rivaner und Muska-

teller (den es auch als Frizzante gibt, ebenso wie den Frizzante Rosé) bis hin zu Zweigelt, Portugieser und Merlot. Die wichtigste Sorte des Betriebs ist, wie könnte es anders sein im Weinviertel, der Grüne Veltliner.

Weine werden meist persönlich geliefert

Besonders stolz ist die Familie auf die enge Beziehung zu ihren Kundinnen und Kunden. Statt auf den Handel setzt der Betrieb nämlich seit jeher auf Direktvermarktung. Woche für Woche sind die Seidls auf Liefertour und bringen ihre Weine persönlich zu Kundinnen und Kunden in ganz Öster-

reich und Bayern. Nur in Ausnahmefällen verlassen die Weinkartons den Betrieb per Paketdienst, etwa wenn es besonders schnell gehen muss oder die Kundschaft abseits der gewohnten Route wohnt. „Wenn möglich, liefern wir alles persönlich aus. Das ist viel Arbeit, aber genau dadurch entsteht die enge, manchmal auch schon freundschaftliche Beziehung zu unseren Kundinnen und Kunden.“ Auch auf Nachhaltigkeit wird im Betrieb gesetzt: So werden die leeren Flaschen zurückgenommen, gereinigt und erneut verwendet.

Eine strikte Arbeitsteilung im Betrieb gibt es nicht, dort, wo es nötig



Qualität, die bestätigt wird: Zahlreiche Auszeichnungen unterstreichen die Arbeit und das Know-how der Winzerfamilie Seidl.



Familie und Beruf gehen für Nadine Hand in Hand. Sohn David ist oft mit dabei, wenn im Weinkeller die Weichen für den nächsten Jahrgang gestellt werden. Fotos: Christiane Buchecker

ist, packt man an. Trotzdem haben sich gewisse Schwerpunkte entwickelt. Während Thomas vor allem im Keller und in der Weinbereitung tätig ist, kümmert sich Nadine um Büroorganisation, Buchhaltung, Etiketten, Social Media und den Kontakt zu den Kundinnen und Kunden.

Viele Aufgaben, ein gemeinsames Ziel

Mit der Geburt von Sohn David ist eine weitere wichtige Aufgabe dazugekommen. Der Familienzuwachs ist meist mitten im Geschehen dabei. „Ich finde, er muss lernen, dass die Arbeit dazugehört, und so sieht er auch, wie unser Wein entsteht.“ Darüber hinaus engagiert sich die junge Winzerin über den eigenen Betrieb hinaus für den Berufsstand. Als Obmann-Stellvertreterin des Landesverbandes der ARGE Meister vertritt sie die Interessen der Meisterinnen und Meister im ländlichen Raum und bringt ihre Erfahrungen aus der Praxis in die Verbandsarbeit mit ein.

Weine, die Freude machen

Zurück in die Kellergasse in Albern Dorf. Wenn die Winzerin über die Seidl-Weine spricht, wird schnell deutlich, worauf es ihr ankommt: Trinkfreude! Statt auf hohe Alkoholwerte wird auf Frische, Frucht und Ausgewogenheit gesetzt. „Die Leute wollen heute keine schweren 14-Prozent-Weine mehr. Zwölf Volumenprozent sind für viele genau richtig.“



Vom Weingarten bis ins Glas: Die Qualität der Weine beginnt mit gesunden Trauben und sorgfältiger Arbeit im Weingarten.

Foto: Johannes Vogl

Und welche Sorte landet bei ihr persönlich am häufigsten im Glas? „Ich trinke sehr gern Rivaner. Der hat schöne Muskatellernoten, ist aber nicht so laut. Der Grüne Veltliner geht natürlich auch immer.“

Wenn der Regen ausbleibt

Neben all den schönen Seiten des Berufs gibt es auch immer wieder Herausforderungen zu stemmen – besonders der Klimawandel beschäftigt die Familie zunehmend. Während ältere Rebstöcke durch ihre tiefen Wurzeln Trockenperioden oft noch gut

überstehen, geraten junge Anlagen immer stärker unter Druck. „Der Rebstock ist ein Tiefwurzler und holt sich sein Wasser. Die jungen Reben leiden aber enorm“, erklärt Nadine. Der heiße Sommer hat gezeigt, wie schwierig die Situation werden kann. „Um die 35 Grad über mehrere Wochen waren wirklich extrem. Anders als mit Bewässerung geht es teilweise gar nicht mehr.“ Welche Rebsorten künftig besser mit den veränderten Bedingungen zurechtkommen werden, wird eine der zentralen Fragen für den Weinbau sein. „Ich bin gespannt, wie sich der Weinbau entwickeln wird. Viel-

leicht werden andere Sorten oder neue Züchtungen eine größere Rolle spielen“, blickt die Winzerin in die Zukunft.

Mehr Verständnis für die Landwirtschaft

Ein besonderes Anliegen ist der jungen Winzerin auch die Wertschätzung regionaler Lebensmittel. Über Social Media versucht sie, Einblicke in ihren Arbeitsalltag zu geben und Verständnis für die Landwirtschaft zu schaffen. „Die Leute sollen sehen, wo ihr Essen und Trinken herkommen und wie Lebensmittel produziert werden. Das ist enorm wichtig.“ Kritisch sieht sie dabei die oft vereinfachten Diskussionen über Pflanzenschutz und landwirtschaftliche Produktionsweisen. „Wir machen so viel wie notwendig und so wenig wie möglich“, beschreibt sie ihre Arbeitsweise im Betrieb, der konventionell geführt wird.

Mit Zuversicht nach vorne

Trotz Trockenheit, steigender Anforderungen und vieler zusätzlicher Aufgaben blickt die junge Familie positiv nach vorne. Die Freude an der Arbeit ist dabei ungebrochen. Oder wie die Winzerin selbst sagt: „Wir wollen zeigen, dass Weinbau modern ist, Freude macht und Zukunft hat.“ Ein Satz, der ihre Haltung und die Philosophie des Familienbetriebs treffend auf den Punkt bringt.

<https://seidl-weingut.at>

MEHR ALS MITHILFE. SIE FÜHRT. SIE ENTSCHEIDET. SIE GESTALTET.

Wenn früh am Morgen das Licht über den Feldern aufgeht, sind sie längst am Werk. Mit Verantwortung, Weitblick, Fachkompetenz und Herz. Rund 10.000 bäuerliche Familienbetriebe in Niederösterreich werden von Frauen geführt. Das heißt: Chefin sein, entscheiden, organisieren, investieren, neue Ideen umsetzen und vorne mitspielen statt nur dabei sein. Und es werden immer mehr.

Unsere Bäuerinnen und Jungübernehmerinnen sind Macherinnen. Und sie wissen: Landwirtschaft ist ein Zukunftsprojekt – und sie wird von starken Frauen mitgestaltet.

NIEDERÖSTERREICHS LANDWIRTSCHAFT HAT STARKE FRAUEN.

Bäuerinnen und junge Hofnachfolgerinnen übernehmen täglich Verantwortung – für ihre Betriebe, für ihre Familien, für unsere Zukunft.

NIEDERÖSTERREICHS BÄUERINNEN & BAUERN.
EINE KAMMER.

Verlass di drauf!

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich