



BÄUERINNEN AUS NIEDERÖSTERREICH

TEXT: IRINA WEINGARTNER

Die Landwirtschaft und alles, was damit zu tun hat, ist nach wie vor eine sehr männerdominierte Welt. Umso mehr freut es uns, Ihnen anlässlich des vergangenen Weltfrauentages am 8. März 2019 hier Frauen aus den unterschiedlichsten Bereichen der Landwirtschaft vorzustellen – ganz nach dem Motto: Landwirtschaftliche Vielfalt ist weiblich, engagiert, innovativ und weltoffen.

Wir können nicht oft genug auf die Bedeutung der Landwirtschaft in Österreich hinweisen und die Leistungen der Bäuerinnen entsprechend wertschätzen. Gerade in den vergangenen zwei Jahrzehnten haben sich nicht nur die Rolle der Frau, sondern auch die Aufgaben der Frauen in der Landwirtschaft verändert. Zusätzlich zu der Arbeit am Hof, der Betreuung der Familie und der Erziehung der Kinder sind viele Frauen auch ehrenamtlich engagiert. Dazu kommt, dass die Herausforderungen immer vielfältiger werden. Die Führung des Hofladens, Vermarktung und Kundenbindung, Internet, Social Media und diverse bürokratische Pflichten machen die Bäuerin zur Allrounderin. Meist sind es auch die Frauen, die sich in zahlreichen Weiterbildungen innovative Ideen holen und

gerne auch mit ihren Produkten und deren Veredelung experimentieren. Zudem werden nicht alle Höfe als Vollerwerbsbetriebe geführt, viele Bäuerinnen haben nebenher noch einen sogenannten Brotberuf, um finanziell überleben zu können. Deshalb ist es so wichtig, die Leistungen in der Landwirtschaft entsprechend wertzuschätzen, regional einzukaufen und als Konsumentin und als Konsument auch bereit zu sein, einen entsprechenden Preis für Lebensmittel zu bezahlen. GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner hat sich auf den Weg gemacht, um drei Beispiele an innovativen Betrieben und Gemeinschaften aus Niederösterreich zu besuchen, wo Frauen an vorderster Front stehen und mit ihrem Einsatz beweisen, wie weiblich landwirtschaftliche Vielfalt in Österreich sein kann.



Petra Lechner züchtet aufgrund des Insektensterbens auf ihrem Obsthof Jahr für Jahr Wildbienen, die im Frühjahr für die Bestäubung der Obstbäume und somit für deren Blüte verantwortlich sind.

ADRESSE

Petra Lechner - Lechnergenuss
Knetzersdorf 6
3384 Groß Sierning
www.lechnergenuss.at

OBSTBÄUERIN MIT VIEL GESPÜR

Die Obstgärten entlang der Straße weisen mir den Weg zum Hof der Familie Lechner in Groß Siernings in der Nähe von Loosdorf, wo mich Petra Lechner erwartet. Im Verkostungsraum duftet es bereits herrlich nach Apfelkuchen – frisch zubereitet und natürlich mit eigenen Äpfeln. Während wir von dem köstlichen Kuchen naschen, erfahre ich, dass auf dem Hof der Familie Lechner seit Generationen landwirtschaftliche Produkte erzeugt werden. Als die Übernahme durch die nächste Generation spruchreif wurde, betrieben Thomas Lechners Eltern eine gemischte Landwirtschaft mit Ackerbau und Schweinezucht, Sohn und Schwiegertochter waren noch berufstätig. Beide wussten aber bereits damals, dass sie im Falle der Übernahme die Investitionen, die zur Fortführung der Schweinezucht notwendig wären, nicht tätigen und neue Wege gehen wollten. Als 2003 in St. Pölten ein Bio-Birnen Projekt ins Leben gerufen wurde, war für Petra und Thomas der Zeitpunkt gekommen, mit dem Obst-

bau zu starten. Doch bald mussten sie erkennen, dass die Birnen auf ihren Böden nicht optimal gedeihen konnten, womit sie auf den Apfel kamen. Mit der Übernahme 2008 wurde der Grundstein für den Biohof gelegt. 2018 erweiterten sie den Bestand auf Marillen und Zwetschken, heute bewirtschaften sie fünfeinhalb Hektar Obstgärten. Vertrieben wird über den Großhandel, über Bio- und Bauernläden und im eigenen Hofladen. Besonders am Herzen liegt Petra die Auslieferung ihrer Früchte als Schulobst, sodass die Kinder in umliegenden 20 Schulen stets frisches und gesundes Obst aus biologischem Anbau genießen können. Dass die Bewirtschaftung der Böden nach biologischen Richtlinien erfolgt, war für beide immer Voraussetzung. Die Umstellung dauerte zwar und die biologische Bearbeitung ist viel arbeitsintensiver, aber letztendlich wollen die Lechners selbst gesundes Obst produzieren. Petra genießt es mittlerweile, Biobäuerin zu sein: „Nirgends kann man die Jahreszeiten so inten-

siv miterleben wie bei der Arbeit in der Natur“, schwärmt sie. „Was ich tue, soll für meine Familie eine gute Basis sein. Landwirtschaft ist immer eine geliebte Arbeit auf Zeit, daher ist es so wichtig, die Böden den Kindern gesund zu hinterlassen.“ Petra ist Mitglied beim Niederösterreichischen Bauernbund, vereinsmäßig im Pfarrgemeinderat tätig und Obfrau der katholischen Frauenbewegung in Haindorf. Das Wichtigste für Petra ist, dass die Leute regional einkaufen und dass sie sich bewusst machen, dass man Gutes tut, wenn man ehrliche Lebensmittel konsumiert.





GETREIDEBÄUERIN MIT VIEL ESPRIT



Bio ist für Maria Haumer selbstverständlich, Regionalität und Vielfalt keine Widersprüche. Ganz im Gegenteil!

ADRESSE

Maria Haumer - Urkorn Biohof
Zehenthöf 35
3961 Waldenstein im Waldviertel
www.urnkorn-biohof.at

Als nächstes besuche ich Maria Haumer, Bio-Getreidebäuerin und Betriebsführerin vom Urkorn Biohof in Waldenstein im nördlichen Waldviertel. Ihr beruflicher Werdegang beeindruckt mich genauso wie ihre Lebenslust. Aufs Korn gekommen ist sie nämlich erst über Umwege. Auf den Hof ins Waldviertel verschlug es sie der Liebe wegen Mitte der 1980er-Jahre. Trotz Fulltimejob als gelernte Industriekauffrau arbeitete sie von Beginn an in der gemischten Landwirtschaft mit, ehe sie den Hof Mitte der 1990er-Jahre gemeinsam mit ihrem Mann übernahm. Im Jahr 1999 wurde der Betrieb auf Bio umgestellt und die ersten Versuche mit verschiedenen Getreidesorten starteten. Erst wurde vor allem mit alten Sorten wie Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstaudekorn oder Amaranth experimentiert, bis sie sich schließlich 2004 für Dinkel entschied. Nachdem eine Mühle angeschafft worden war, nahm Maria ihre Produkte und ließ sie von ihren Kunden, ihrer Familie und Freunden verkosten. Alle waren begeistert. Ende 2005 übernahm schließlich das Schicksal die Regie und Maria wurde in ihrem alten Job gekündigt. 2006 kaufte sie eine Nudelmaschine und entschied sich, zu Hause am Hof richtig durchzustarten. Ein Jahr lang dauerten die Versuche, bis sie

vollkommen zufrieden mit ihren Produkten war. Die Räumlichkeiten wurden entsprechend adaptiert, ehe sie auf 140 Nudelhorden (stapelbare Kisten aus Trockengitter für die Nudeltrocknung) an die 60 Kilogramm getrocknete Nudeln produzierte. Dazu kamen noch Grieß und drei verschiedene Sorten Mehl. Zeitgleich startete Maria mit der Vermarktung und war viele Jahre auf Messen und Märkten unterwegs, um sich ein eigenes Vertriebsnetz aufzubauen. Heute bewirtschaftet sie 14 Hektar, und trotz ihrer vielen unterschiedlichen Aufgaben genießt es Maria, sich die Zeit selbst einteilen zu können. Einzig nach den Naturgegebenheiten muss sie sich richten, und gerade das hat für sie den größten Wert. Ihre Produkte vertreibt Maria über den Hofladen und im Einzelhandel. Ausgeliefert wird natürlich persönlich, so bleibt sie mit ihren Kunden in direktem Kontakt und die gegenseitige Wertschätzung wird gestärkt. So selbstverständlich wie Bio ist für Maria Haumer, dass es ihre Produkte nicht im großen Handel gibt, sie will ihren Betrieb bewusst klein halten. Wobei sieben Tonnen Dinkel pro Jahr nicht so wenig sind, wenn man bedenkt, dass sie keine Mitarbeiter hat und alles so gut wie allein macht. Wer weiß, vielleicht steckt doch mehr Kraft im Urkorn, als wir wissen!

4 WINZERINNEN MIT VIEL LEIDENSCHAFT



4 Jungwinzerinnen, 4 Weinbaugebiete, 1 gemeinsamer Genuss – so lautet das Motto der vier Winzerinnen, die unter der Marke Frauenzimmer ihre gemeinsamen Weine erzeugen und vermarkten.

ADRESSEN

Michaela Riedmüller
Weingut Riedmüller, Carnuntum
(www.weinbau-riedmueller.at)

Viktoria Preiß
Weinkultur Preiß, Traisental
(www.kulturpreiss.at)

Victoria Kugler
Weingut Kugler Vinum Saxum,
Neusiedlersee-Hügelland
(www.kuglerwein.at)

Sabrina Veigel
Weingut Veigel, Wachau
www.frauenzimmerwein.at

Zum Abschluss meiner Reise treffe ich mich gleich mit vier Frauen aus dem Weinbau. Zusammen haben sie die Marke „Frauenzimmer“ gegründet, unter der sie gemeinsam zwei Weine produzieren und vermarkten.

Michaela Riedmüller stammt aus einem traditionellen Weinbaubetrieb in Hainburg an der Donau, seit 2015 ist sie für die Weinproduktion hauptverantwortlich und zudem Mitglied im Verein Rubin Carnuntum. Zusätzlich führt sie seit 2018 eine eigene Weinlinie, bei der sie ihre eigene Philosophie und ihre Erfahrung aus zahlreichen Auslandsreisen einfließen lässt, „weil der Blick über den Flaschenhals, sprich Tellerrand, wichtig ist“, so die sympathische Winzerin. Viktoria Preiß leitet seit 2014 das Familienweingut Preiß in Theyern im Traisental. Sie ist in Personalunion Kellermeisterin sowie Büroleiterin und verantwortlich für alle Präsentationen, ohne dabei auch noch ihre zwölf Hektar Weingärten zu vernachlässigen. In St. Margarethen im Nordburgenland ist Viktoria Kugler täglich im Einsatz. Stillstand ist ein Fremdwort für die engagierte Jungwinzerin, ob im Weingarten, im Keller, bei Präsentationen oder Verkostungen. Sie liebt es vor allem, ihre Weine ausführlich zu beschreiben.

Die vierte Dame im Bunde, Sabrina Veigel, arbeitet hauptberuflich in einem namhaften Weingut im Kamptal und bewirtschaftet nebenberuflich gemeinsam mit ihren Eltern in Mitterarnsdorf in der Wachau einen Hektar Weinfläche. Eine spannende Reise zwischen zwei Weinwelten, wo genügend Raum bleibt, um dem Traum des eigenen Weins nachzugehen.

Kennengelernt haben sich die vier 2013 während des Masterstudiums im Internationalen Weinmarketing. Aus einer Seminararbeit, in der sie die Strategie für ein wirtschaftlich unrentables Weingut entwickelten, entstand das Konzept zum Frauenweingut. Die Idee hatte sie so überzeugt, dass sie das Projekt umsetzten. Entstanden ist daraus eine Verbindung von vier Winzerinnen aus vier Weinbaugebieten. Unter der Marke Frauenzimmer bringen sie dazu zwei Weine heraus, die in Österreich einzigartig sind und das Ziel verfolgen, die vier Weinbaugebiete zu vereinen: Klima, Böden, Lesezeit und Reifeparameter der Regionen bilden eine Symbiose, die ergänzt wird durch die unterschiedli-

chen Arbeitsweisen. Sie produzieren die weiße Cuvée „Frauenzimmer Weiß“ aus der Wachau und dem Traisental sowie eine rote Cuvée „Frauenzimmer Rot“ aus dem Burgenland und Carnuntum. Weiters sind die vier Damen für den Landeshauptstadtwein „Die ST. PÖLTNERIN“ im Jahr 2019 verantwortlich, der seit 15 Jahren das erste Mal ausschließlich von Winzerinnen produziert wird – anlässlich des Jubiläumsjahres „100 Jahre Frauenwahlrecht in Österreich“.

LENZ MOSER
ist Österreichs
Wein

Genuss hat bei uns Tradition. Schon seit 1849 keltert unsere Kellermeister aus besten österreichischen Trauben feinste Weine für höchste Trinkfreude.

Da sind sich Weinkenner einig: „Lenz Moser ist Österreichs Wein!“



Weinkellerei
LENZ MOSER
seit 1849