

DIREKT- VERMARKTUNG

SINNVOLLE ALTERNATIVE FÜR PRODUZENT UND KONSUMENT

TEXT: IRINA WEINGARTNER

Auf der Suche nach spannenden Entwicklungen und Ideen in der heimischen Landwirtschaft war unsere GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner wieder im schönen Niederösterreich unterwegs. Sie hat vier unterschiedliche Betriebe besucht, die sich auf Direktvermarktung spezialisiert haben. Neben vielen spannenden Einblicken in die Arbeitsweisen zeigte sich, dass durch die Direktvermarktung allen voran nicht nur die Wertschöpfung auf dem Hof bleibt, sondern die Konsumenten sich von Herkunft und Erzeugung der Produkte selbst überzeugen können. Dies sorgt für Transparenz, Vertrauen und natürlich eine langfristige Kundenbindung. Die Nachahmung wird dringend empfohlen!



Heidemarie, Marcel und Robert Rabl bei der Ernte ihrer Aroniabeeren. Daraus entstehen Fruchtsäfte, Sirupe und Liköre sowie Aroniabeeren getrocknet oder in Schokolade.

ADRESSE

Rabl's Genuss

Robert Rabl

Diemschlag 12, 3814 Aigen

www.alles-aronia.at

ALLES ARONIA



Die erste Station meiner Reise führt mich ins nördliche Waldviertel in einen kleinen Ort namens Diemschlag. Knapp zehn Kilometer südlich von Raabs an der Thaya erwartet mich Landwirt Robert Rabl. Gleich zu Beginn bekomme ich einen ersten Überblick über die spannende Produktpalette. Aronia, rote Walnuss und roter Apfel in den unterschiedlichsten Variationen. Aber alles der Reihe nach, denn was heute ein erfolgreicher Betrieb mit Nischenprodukten ist, hat eine lange und abwechslungsreiche Geschichte. Wir starten im Jahr 1991, als Robert Rabl den Betrieb nach dem Tod seiner Eltern fünfzehnjährig übernimmt, beziehungsweise übernehmen wollte. Nur mithilfe eines Vormunds und nach einer Lehre bis zur Volljährigkeit kann er schließlich 1995 als Bauer im Nebenerwerb durchstarten. Gleich zu Beginn stellt er auf biologische Bewirtschaftungsweise um und hält Bio-Mastschweine. Nach einigen erfolg-

reichen Jahren verkauft der Landwirt die Bio-Schweinemast aufgrund der sinkenden Schweinepreise. 2003 entscheidet er sich für reinen Ackerbau und baut Mohn, Kümmel, Lein und Raps an. Der Verkauf im kleinen Stil beginnt ihm großen Spaß zu machen. Auf einer seiner hauptberuflichen Touren durch andere Betriebe stößt er in der Steiermark auf die Aroniabeere und erfährt, dass diese ohne jeglichen Pflanzenschutz und Dünger auskommt. Die Entscheidung ist schnell getroffen und die ersten Stauden ausgepflanzt. Der ursprüngliche Plan, die Beeren an eine Beerenobstgemeinschaft abzuliefern, scheitert, weil diese befürchtete, keine Abnehmer zu finden. Da der Landwirt über genügend Experimentierfreude und Innovationsgeist verfügte, nahm er das Projekt selbst in die Hand und setzte 2013 weitere Aroniapflanzen. Die Novität verbreitete sich wie ein Lauffeuer und noch ehe er die ersten Beeren ernten konnte, strömten die Leute zu Robert

Rabl auf den Hof. Zwei Jahre später entdeckte Rabl erneut bei einer beruflichen Kontrolle im Burgenland die rote Walnuss und durch Recherchen über Veredlungsmöglichkeiten mit der Aroniabeere den roten Apfel. Die Aroniabeeren werden zu Saft, Sirup, Fruchtaufstrich und getrocknet als Nascherei für zwischendurch verarbeitet und schmecken säuerlich-herb und enthalten viele Vitamine, Folsäure und Mineralstoffe, vor allem Kalium, Zink und Eisen.

Verkauft werden die Produkte im eigenen Ab-Hof-Laden, in Bauernläden, in Regionalregalen im Einzelhandel und über den Onlineshop. Seit 2019 führt Robert Rabl den Hof als Haupterwerbsbetrieb und blickt stolz auf die Entwicklung zurück. Seine Philosophie, immer nur das zu nehmen, was die Natur einem gibt, ohne Muss, hat ihm nach 30 Jahren nicht nur Erfolg eingebracht sondern auch die Wertschätzung zahlreicher zufriedener Kunden.



Sabine und Andreas Schmidt mit Tochter und Hofnachfolgerin Sabine kultivieren rund 30 verschiedene Kulturen und Früchte – alles organisch-biologisch.



GANZHEITLICHE ARBEITS- UND LEBENSWEISE

Mein nächstes Ziel führt mich zum Biohof Schmidt nach Neudorf bei Staats im nördlichen Weinviertel. Maria Schmidt empfängt mich auf ihrem Aussiedlerhof auf einem Hügel am Ortsrand und ich bin sofort überwältigt von der unbeschreiblichen Energie, die sie umgibt und natürlich auch ausstrahlt. Seit über 30 Jahren bewirtschaftet sie gemeinsam mit ihrem Mann Andreas 58 Hektar Landwirtschaft nach organisch-biologischen Richtlinien. Kultiviert wird eine so große Vielfalt an Kulturen, dass ich sie gar nicht alle hier aufzählen kann. Das spannende Sortiment erstreckt sich über Feldfrüchte, Getreidesorten und Gewürze, die im eigenen

Ab-Hof-Laden und über Bauernläden verkauft werden. Ein Teil des Getreides wird teilweise selbst zu wertvollen Produkten weiterverarbeitet. Einmal im Monat wird an FoodCoops geliefert, eine Lebensmittelkooperative aus Personen und Haushalten, die selbstorganisiert biologische Produkte beziehen. Zusätzlich wird noch Saatgutvermehrung für die Arche Noah und Firma ReinSaat betrieben, die Druschgewürze werden seit 30 Jahren an Sonnentor weiterverkauft. An erster Stelle steht für Familie Schmidt ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur. Das heißt einerseits mit der Natur zu leben, die Böden fruchtbar zu halten und nicht mehr zu verlangen, als die Natur verkraften kann. Die veränderten Bedingungen aufgrund der extremen Wetterverhältnisse sind bereits deutlich spürbar, erzählt mir Maria. Daher lassen sie ihre ganzheitliche Betrachtungs- und Lebensweise, positive Gedanken, ausreichend Segen und Dankbarkeit in die Arbeit einfließen. Zur Unterstützung sind immer wieder Woofers am Hof, auch um ihnen die Möglichkeit zu geben, durch Praxis einen Einblick in die wertvolle Arbeit

eines Bauern zu bekommen. Für Maria Schmidt ist es wichtig, den Menschen vorzuleben, was hinter der Arbeit steckt und zu zeigen, wo die Lebensmittel herkommen. Die Wertigkeit der Produkte aber auch der Arbeit weiterzugeben, um zu begreifen, wie faszinierend es ist, die Entwicklung vom Samen bis zur fertigen Pflanze zu verfolgen und durch die eigene Arbeit etwas dazu beizutragen. So überrascht es nicht, dass Familie Schmidt eines der ersten Mitglieder von Bio Austria war. Während des Gesprächs zeigt mir Maria Bilder, auf denen im Zeitraffer die vergangenen 30 Jahre zu sehen sind. Die unterschiedlichen Arbeitsschritte, die verschiedenen Betätigungsfelder, aber auch die zahlreichen Erfolge. Mittlerweile hat sich eines der fünf Kinder entschieden, den Hof später einmal weiterzuführen. Im Anschluss verlassen wir die kühlen Räume des mit Stroh gedämmten und innen wie außen mit Lehm verputzten Holzriegelhauses – mit eigenen Materialien selbstgebaut – und machen noch einen Abstecher in den Ab-Hof-Laden. So kann Landwirtschaft auch funktionieren!

ADRESSE

Biohof Schmidt

Maria, Andreas & Sabine Schmidt
2135 Neudorf im Weinviertel 501
bio.schmidt@aon.at

FRISCHER WIND AM MAMAUERHOF



ADRESSE

Mamauerhof

Johannes Kaufmann
Obermamau 10, 3121 Karlstetten

www.mamauerhof.at

Kürbisse, Spargel und Melonen wurden aufgrund der Initiative von Junglandwirt Johannes Kaufmann angebaut und werden nun mit Erfolg via Direktvermarktung verkauft.

Meine Reise führt mich weiter zu Johannes Kaufmann nach Obermamau bei St. Pölten.

Trotz seiner 21 Jahre wirkt der sympathische Junglandwirt auf mich nicht nur bereits sehr erfahren, sondern auch äußerst besonnen. Seit fast 180 Jahren wird hier Landwirtschaft betrieben, generationsübergreifend, was für eine gelungene Mischung aus Tradition und Innovation sorgt. Insgesamt werden 20 Hektar Ackerland und 25 Hektar Wald bewirtschaftet, dazu kommen Schweinemast und 100 Legehennen. Die Eier werden seit jeher ab Hof verkauft, was Johannes schon immer besonders gefiel. Der direkte Kontakt mit den Kunden war mit ein Grund, dass er sich für die Arbeit auf dem Hof entschied. Nach der Matura im Jahr 2017 im Francisco Josephinum in Wieselburg stieg Johannes im elterlichen Betrieb mit ein und brachte mit seinen Ideen frischen Wind an den Mamauerhof. Gestartet hatte er im gleichen Jahr mit Kürbissen. Zu Beginn gab es 20 verschiedene Sorten Speise-, Schnitz- und Zierkürbisse, heute werden 50 Sorten verkauft. Kurz darauf folgte die nächste Idee: Spargel. Nach einiger Zeit Recherche erfuhr Johannes, dass Spargel zwar für diese Region untypisch, der Boden dafür aber optimal sei, weil aufgrund seiner Schwere der Spargel mehr an Geschmack und Nährstoffen bekommt. Trotz konventioneller Betriebsführung werden kaum Spritzmittel verwendet und der Boden auf eine

möglichst umweltschonende und ressourcensparende Weise bewirtschaftet. So wird die Fruchtbarkeit der Böden erhalten und der Lebensraum von Insekten und Nützlingen gefördert. Für Johannes ein Versuch, den sogenannten goldenen Mittelweg zu finden. Die Arbeit mit der Natur ist für den jungen Landwirt extrem spannend, weil man es überhaupt nicht beeinflussen kann. Man muss sich an die gegebenen Bedingung anpassen und lernen, sich nicht immer gleich zu ärgern, wenn etwas nicht so geschieht, wie man selbst gerne möchte, schildert mir Johannes weise, ohne altklug zu wirken.

Um die saisonale Erntefolge zu vervollständigen und ein weiteres Nischenprodukt auf dem Hof zu etablieren, fiel Johannes' Auswahl auf Melonen. Wasser- und Zuckermelonen sind nicht nur im St. Pöltner Raum eine Rarität, sondern auch in ganz Österreich. Als die ersten Melonenpflänzchen angebaut waren, begann das große Rätselraten in der Umgebung. Die Familie bewahrte Stillschweigen und sobald die ersten Melonen auf den Feldern lagen, konnte es wiederum keiner glauben. Für den experimentierfreudigen Junglandwirt schön zu beobachten, erst recht, wenn der Lohn für die Arbeit durch die Wertschätzung der Kunden erfolgt. Verkauft werden die Produkte über Kooperationsläden, Verkaufsstände und natürlich auf dem eigenen Hof. Auch hier sind die Kaufmanns die Ausnahme beziehungsweise Vorreiter in der Region!





Ulrike und Martin Puchegger züchten auf ihrem Biohof Puten. Die artgerechte Haltung der Tiere mit genügend Platz, Auslauf und Ruhe ist vorbildhaft.



ADRESSE

Biohof Puchegger
Bauernhöfe 6
2802 Hochwolkersdorf
www.bioputen.at

EIN VORZEIGEBETRIEB

Das letzte Ziel meiner Reise führt mich in die Bucklige Welt nach Hochwolkersdorf auf den Biohof Puchegger, wo Ulrike und Martin Puchegger seit zwei Jahren Puten züchten. Die exponierte Lage des Hofes und die Aussicht sind atemberaubend. Ulrike Puchegger zeigt mir gleich zu Beginn den Stall. Erst letzte Woche sind wieder 400 junge Puten auf den Hof gekommen. Auf 200 Quadratmetern wuseln sie durch die Halle und beäugen uns neugierig. Ich könnte ihnen stundenlang zusehen und frage mich, warum nicht alle Tiere artgerecht gehalten werden. Zum Stall gehören noch ein Wintergarten, um die Jungtiere an die Natur zu gewöhnen, und eine riesige Weide mit Wald, der ihnen als Auslauf dient. Gerade der Wald ist den Puten von Natur aus als Lebensraum gegeben und dort fühlen sie sich auch richtig wohl. Bio war für die Pucheggerts die einzige mögliche Haltungsform. Die Tiere sollen gut gehalten

werden, bevor sie eine gute Qualität liefern. Das war auch das Ziel beim Bau des Stalles, dass dieser für Besucher offen ist, erzählt mir Ulrike, auch aufgrund der Direktvermarktung. 2012, als sich Ulrikes Eltern entschlossen, den Betrieb zu übergeben, war für Ulrike und ihren Mann klar, den Hof weiterzuführen. Sie wollten ihn nicht nur erhalten, sondern mittels Direktvermarktung lebensfähig machen. Die Flächen wurden aus der Pacht geholt und nach einiger Zeit der Recherche fiel ihre Wahl auf die Haltung von Puten, da es in Österreich kaum Bio-Puten gab und schon gar nicht im Bereich der Direktvermarktung. Beim Bau des Stalles wurden ausschließlich Lieferanten und Baufirmen aus der Region beauftragt und möglichst viele nachhaltige Baustoffe verwendet. Der Stall ist technisch mit allen modernen Möglichkeiten ausgestattet, was die Arbeit am Hof etwas erleichtert, da die beiden neben dem Hof noch berufstätig sind und Martin als Bauern-

bundobmann in der Region tätig ist. Besonders ist die Infrarotheizung im Stall, eine Art Wellnessheizung für die Tiere, die die Temperatur optimal steuert, gespeist aus einer Photovoltaikanlage auf dem Dach. Dreimal pro Jahr bekommen die Pucheggerts 400 fünf Wochen alte Jungtiere, die sie zwischen elf und fünfzehn Wochen aufziehen. Gefüttert wird eine eigene Biofuttermischung, gemischt mit dem Getreide vom eigenen Hof. Nach der Schlachtung wird das Fleisch auf dem Hof zerteilt und verpackt. Die Produktpalette wird laufend erweitert. Für die Pucheggerts ist es wichtig, das ganze Tier zu verwerten, so gibt es neben den Edelteilen verschiedene Wurstprodukte, die von einem regionalen Fleischer erzeugt werden. Verkauft wird ausnahmslos auf dem Hof, neben drei bis vier Terminen für Frischfleischverkauf sorgen die Tiefkühlprodukte und die österreichweite Versandmöglichkeit für eine jahresdurchgängige Verfügbarkeit.