

DIREKT- VERMARKTUNGS- BETRIEBE IN NIEDER- ÖSTERREICH

GENUSS MIT HERZ UND SEELE

TEXT: IRINA WEINGARTNER

Für die vorliegende Ausgabe des GENUSS.Magazins hat unsere Reiseexpertin Irina Weingartner wieder vier spannende Betriebe in Niederösterreich besucht, die sich auf Direktvermarktung spezialisiert haben. Ob Rotwild, Most, Schafkäse, Säfte, Obst oder Gemüse – für alle vier familiengeführten Betriebe stehen Regionalität und nachhaltige Bewirtschaftung im Vordergrund. Sie arbeiten im Einklang mit der Natur, achten auf artgerechte Tierhaltung und sorgen für einen gesunden Boden. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Natur und liefern uns Konsumenten erstklassige Produkte mit einer sehr hohen Qualität. Durch den Einkauf direkt beim Produzenten hat man als Kunde nicht nur stets frische und köstliche Produkte, sondern kann sich auch von der Arbeitsweise überzeugen und einen persönlichen Kontakt aufbauen.



Mit viel Gespür für Tiere und Demut vor der Natur betreibt Familie Schrittwieser mit Herz und Seele ihre Landwirtschaft und die eigene Hirschzucht.

ADRESSE

Brunnhof Hirschspezialitäten
 Sonja & Franz Schrittwieser
 Hanau 3
 3232 Bischofstetten
www.brunnhof.com



LANDWIRT UND HIRSCHZÜCHTER

Das erste Ziel meiner Reise führt mich auf den Brunnhof der Familie Schrittwieser nach Bischofstetten in der Nähe von St. Pölten. Als ich in die Zufahrt zum Hof einbiege, erschließt sich mir ein wunderschöner Anblick: Eine Herde Hirsche ruht entspannt auf der Weide hinterm Hof und genießt die Sonne. Und genau um diese Hirsche geht es dann auch. Was vor 30 Jahren mehr als Hobby begann, als Franz die damals gemischte Landwirtschaft seiner Eltern übernommen hat, hat sich mittlerweile zu einem Vorzeigebetrieb entwickelt. Von Ehefrau Sonja und Tochter Christina bekomme ich einen ersten Einblick. Gemeinsam mit Sohn Georg, der bereits in den Startlöchern steht, bewirtschaftet die Familie Schrittwieser ihren Brunnhof. Für Franz gab es nie eine Alternative zur Landwirtschaft. Durch sein gutes Gespür für die Tiere und seine Demut vor der Natur ist er mit Herz und Seele Landwirt und

Hirschzüchter. Zu Beginn ließen sie das Fleisch bei einem befreundeten Fleischerhauer verarbeiten. Als dieser allerdings sein Geschäft schloss, übernahmen die Schrittwiesers seine Geräte und einen Teil seines Wissens und seither ist es Sonja, die das hochwertige Fleisch zu erstklassigen Produkten veredelt. Als leidenschaftliche Köchin ist es ihr auch ein Anliegen, den Kunden auf dem Markt gemeinsam mit erstklassigem Frischfleisch auch gleich den passenden Rezeptvorschlag mitzugeben. So gelingt es ihr, dass auch weniger geübte Köchinnen und Köche zu Wildliebhabern werden. Das Lob ihrer Kunden über die hohe Qualität des Fleisches ist nicht nur Ansporn, sondern zeigt, dass sie alles richtig macht. Seit Juli 2019 gibt es statt dem Ab-Hof-Verkauf das „Hirschkastl“. Hier können die Produkte täglich von 5 bis 23 Uhr in einem schmucken Minishop direkt an der Bundesstraße 29 in Hanau bei Bi-

schofstetten im Selbstbedienungsmodus gekauft werden. Der Zutritt funktioniert nur mit Bankomatkarte, genauso die Bezahlung. Zusätzlich zu den eigenen Produkten – angefangen von Frischfleisch, über Würste, Leberkäse, Pasteten und Hirschrohschinken – werden noch verschiedenste bäuerliche Lebensmittel angeboten, die von Sonja Schrittwieser sorgfältig ausgewählt werden und von den Produzenten stammen, die mit ihr gemeinsam jeden Donnerstag und Samstag auf dem traditionellen Wochenmarkt auf dem St. Pöltner Domplatz zu finden sind. (Als Treffpunkt für Feinschmecker wird der Markt gerne „Bauch von St. Pölten“ genannt.) Das Rotwild steht das ganze Jahr über in zwei riesigen Freigehegen, frei von Medikamenten, ohne Transportwege und völlig ohne Stress. Der komplette Kreislauf bleibt somit auf dem Hof und das macht sich in der Qualität des Fleisches nicht nur bemerkbar, sondern zeichnet es auch aus.

BIO – DAS NORMALSTE DER WELT



Bio bedeutet für Familie Maierhofer eine bewusste Ernährung in Richtung Nachhaltigkeit. Nicht der Profit soll im Fokus stehen, sondern die Qualität des Lebensmittels.



Das ist die Philosophie von Rudi Maierhofer aus Obermamau. Das zweite Ziel meiner GENUSS.Tour führt mich auf den Biohof der Familie Maierhofer bei Karlstetten, wo seit 2003 Bio-Obst und Bio-Gemüse produziert und verarbeitet werden. Wir treffen uns beim „Bio-Platzl“, dem 24-Stunden-Hofladen, wo man alle köstlichen Produkte der Maierhofers rund um die Uhr kaufen kann. Angefangen von Frischobst und Gemüse bis hin zu Säften, Mus, Mosten und allerhand verschiedenen Schmankerln wie getrocknete Zwiebel, Apfelringe, Eingelegtes und das hausgemachte Ketchup. Alle Produkte sind ohne chemische Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe und ohne chemische Stabilisatoren. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte nach der Übernahme des elterlichen Betriebs und der Umstellung von Schweinemast auf Obstbau. Durch zahlreiche Weiterbildungs-

ALLES VOM EIGENEN HOF

Weiter geht's ins östliche Mostviertel zum Seppelbauer nach Amstetten, der seinem Viertel alle Ehre macht. Trotz Ernte und Trubel auf dem Hof nimmt sich Bernhard Datzberger Zeit, um mir Einblicke in seine vielfältige Arbeit zu geben. Most gab es hier auf dem Seppelbauer-Hof immer schon, mit der Übernahme von Bernhard kamen statt der Kühe Schweine und verschiedenstes Frischobst dazu. Nach und nach wurde dem Most aber immer größerer Stellenwert eingeräumt, auch weil Bernhard selbst immer an dieses besondere und vor allem regionale Produkt geglaubt hatte. 2000 folgte der Bau eines eigenen Verkostungsraums, der Mostothek, die ebenso sehenswert ist wie auch der gut bestückte Keller. Mittlerweile bewirtschaftet die Familie 33 Hektar Landwirtschaft mit

Die Seppelbauer-Kunden schätzen es, direkt beim Produzenten einzukaufen, vor allem weil sie sich überzeugen können, dass alles selbstgemacht ist.

Mosterzeugung, einer eigenen Brennerei, einer Heidelbeerpflückanlage und 40 Schafen, aus deren Milch von März bis Oktober zweimal täglich frischer Schafmischkäse produziert wird. Bernhard ist gelernter Landwirtschaftsmeister, staatlich geprüfter Obstweinker, Most- und Edelbrandsommelier und natürlich Mostbaron. Sein wichtigstes Werkzeug ist der

Gaumen, der ihn dabei unterstützt, das Produkt nicht nur perfekt zu kennen, sondern auch zu schmecken. Bernhard liebt es, die Leute bei diversen Verkostungen mit seinen selbstgemachten Produkten zu begeistern. Die Leidenschaft für den Most und für seine Arbeit springt sofort über. Um die hervorragende Qualität der Erzeugnisse sicherzustellen, wird ausschließ-



kurse hat sich Rudis Einstellung ganz automatisch in Richtung Bio geändert, sodass es irgendwann völlig normal war. 2009 wurde der landwirtschaftliche Ackerbaubetrieb von konventioneller auf biologische Bewirtschaftung umgestellt, und zwar aus Überzeugung. Heute bewirtschaften die Maierhofers im Familienbetrieb 35.000 Obstbäume und bauen 30 verschiedene Gemüsesorten an. Das selbstständige Arbeiten in der freien Natur, mit allen Vor- und Nachteilen und allen Launen der Natur, liebt Rudi am meisten. Im Zusammenspiel zwischen Nützlingen, Schädlingen und der Natur die eigenen Entscheidungen treffen zu können und das Bewusstsein zu haben, gute Lebensmittel zu produzieren. Seiner Meinung nach sollte es normal sein, das Land biologisch zu bewirtschaften, auch wenn die Arbeit, die dahintersteckt, enorm ist. „Denn nur mit biologischem Landbau leisten wir einen wichtigen Beitrag für die Artenvielfalt in der Natur, den Schutz des Grundwassers und für die Erhaltung eines gesunden Bodens,“ ist Rudi Maierhofer überzeugt.

ADRESSE

Maierhofer Bio-Platzl

Sabine & Rudolf Maierhofer
Obermamau 14, 3121 Karlstetten
www.bioplatzl.at

lich handgeklautbes Obst verarbeitet. Die Mosterzeugung wurde mit dem Einsatz von temperaturgesteuerten Tanks zur Lagerung und Vergärung auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Im flüssigen Produktsortiment finden sich acht verschiedene Direktsäfte und 13 Varianten Most. Seit 2019 produziert Bernhard auch einen Qualitätsmost mit staatlicher Prüfnummer. In der Schnapsbrennerei hat seit geraumer Zeit Bernhards Sohn Jürgen das Sagen und ist ebenso innovativ wie sein Vater, denn inzwischen werden an die 50 Edelbrände erzeugt. Dazu noch Gin, Likör, Rum, Schnaps, Whisky und Wodka. Für Familie Datzberger ist es eben sehr wichtig, alles vom eigenen Hof zu haben und daraus das Beste zu machen.



ADRESSE

Seppelbauer

Brigitte & Bernhard Datzberger
Pittersberg 12, 3300 Amstetten
www.seppelbauer.at

Müller Glas & Co

Ihr Partner für Glas und so

glasklar!

die Nr. 1 in Sachen Glas,
Verpackung & Zubehör



muellerglas.at

Online-Shop 0-24 Uhr



Christina Radl jun. fordert Konsumenten auf, sich mehr Gedanken über das tägliche Essen zu machen und mehr regionale Produkte einzukaufen.



ADRESSE

Radls Genussparadies
 Christian Radl jun.
 Weißen Stephans-Platz 7
 2301 Probstdorf
www.radls.at

DAS GUTE LIEGT TATSÄCHLICH SEHR NAHE

Für das letzte Interview meiner GENUSS.Reise fahre ich ins Marchfeld zu Junglandwirt Christian Radl. Gemeinsam mit seinen Eltern führt er in Probstdorf das „Radls Genussparadies“, baut Obst und Gemüse an und verkauft dieses mit ein paar weiteren Produkten von befreundeten Produzenten im eigenen Ab-Hof-Laden sowie in den „Genussboxen“. Begonnen hatten die Radls 1999 mit einer Blumenpflückanlage und einer Selbstbedienungshütte mit Erdäpfeln und Gemüse, was den Beginn der Direktvermarktung des Betriebes ausmachte. Da es manche Kunden jedoch mit der Zahlungsmoral nicht ganz ernst nahmen, wurde 2013 ein Hofladen eröffnet. Einige Zeit später entstand die Idee zu den Genussboxen, erzählt mir Christian. Voriges Jahr hat die Aufstellung der ersten beiden Automaten endlich funktioniert. Die Kühlung ermöglicht den Verkauf

von frischem Obst und Gemüse sowie Milchprodukten und verschiedensten veredelten Köstlichkeiten. Das System gleicht dem eines Getränkeautomaten, wodurch die Kunden die Möglichkeit haben, rund um die Uhr einzukaufen und somit an keine Öffnungszeiten gebunden sind.

Landwirt zu sein bedeutet für Christian etwas sehr Schönes. Es macht ihm Freude, Pflanzen auszusäen und diese im Laufe des Jahres zu pflegen und zu begleiten und sie dann zum richtigen Zeitpunkt zu ernten. „Es ist immer wieder faszinierend, dass aus so einem kleinen Korn schließlich so tolle Lebensmittel werden“, schwärmt der Junglandwirt. Gleichzeitig schildert er aber auch, dass er bei der Arbeit in und mit der Natur die direkten Auswirkungen des Klimawandels wie Hitze, Dürre und Unwetter extrem zu spüren bekommt. Da würde er sich mehr Rückhalt von Gesellschaft und

Politik wünschen, um der Landwirtschaft den entsprechenden Stellenwert zu geben, den sie verdient. Der Preisdruck der Gesellschaft habe dazu geführt, dass die Maschinen immer größer und die Landwirtschaft immer schnelllebig geworden sind, so Christian Radl. Natürlich gibt es immer mehr Konsumenten, die auf regionale, nachhaltig produzierte Lebensmittel großen Wert legen, doch leider, so findet er, entscheidet der Großteil über den billigeren Preis, auch wenn diese Produkte weit gereist und für das Klima schlecht sind. „Ich würde es schön finden, wenn sich die Konsumenten mehr Gedanken über ihr Essen machen und mehr regionale Produkte einkaufen.“ Weiters wünscht er sich, dass die Gesellschaft die hohe Qualität der in Österreich produzierten Lebensmittel wertschätzt, noch dazu, weil diese meist mit kurzen Transportwegen zum Konsumenten kommen.