

NACH- HALTIG- KEIT

zum Angreifen

TEXT: IRINA WEINGARTNER



Regionale Qualität direkt Ab-Hof

Saisonal, regional und biologisch – diese drei Kriterien werden für Konsumenten immer wichtiger. Das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Lebensmittel nimmt stetig zu. Viele Produzenten reagieren auf die wachsende Nachfrage, auch weil sie selbst Wert auf hohe Qualität legen und von der Bedeutung des verantwortungsvollen Umgangs mit Natur und Tieren überzeugt sind. Das GENUSS.Magazin hat dazu zwei interessante Betriebe aus Niederösterreich besucht, die sich auf Direktvermarktung spezialisiert haben.

Auf zum Dammererhof

Das erste Reiseziel führt uns nach Ybbs auf den Dammererhof, wo uns Nebenerwerbsbäuerin Silke Dammerer in ihrem Hofladen erwartet. Für das Gespräch setzen wir uns in den neu gestalteten Seminarraum mit Blick in den Kuhstall. Im Jahr 2007 übernahm sie mit ihrem Mann Josef den Hof von seinen Eltern. Die einstige Milchviehwirtschaft wollten sie nicht weiterführen, nach einigen Überlegungen entschieden sich die beiden für den Versuch, Fleisch Ab-Hof anzubieten. Im Herbst 2016 verkauften sie die erste Kalbin in einem ausgeborgten Kühlanhänger. Aufgrund der steigenden Nachfrage nach Fleisch wie auch nach anderen bäuerlichen Produkten entstanden in weiterer Folge eine Verarbeitungsküche, ein moderner Hofladen und zuletzt ein Seminarraum, in dem man die herumtollenden Kälber im Stall beobachten kann. Mittlerweile halten die Dammerers rund 70 Kalbinnen in Freilaufboxen, die mit hofeigenem Futter gentechnikfrei gefüttert werden. Das Fleisch wird Ab-Hof verkauft und für das Qualitätsprogramm

„Rindfleisch à la carte“ über die niederösterreichische Rinderbörse vermarktet. Als Gebietsbäuerin und seit vorigem Herbst als Bezirksbäuerin für Melk lernt Silke viele Betriebe und Produzenten persönlich kennen, deren Erzeugnisse sie oft auch in ihr Sortiment aufnimmt. Dieses umfasst mittlerweile rund 250 Produkte von 42 Produzenten. 60 Prozent davon kommen direkt aus dem Bezirk Melk, 30 Prozent aus Amstetten und Scheibbs und zehn Prozent aus dem restlichen Niederösterreich und dem Mühlviertel. Seit Kurzem gibt es verschiedene Getreidesorten, Müslis, Reis sowie Essig und Öl verpackungsfrei. Silke freut sich, dass diese Angebote von einer breiten Kundschaft geschätzt werden. Immerhin entscheidet der Kunde mit jedem Griff ins Regal, wo und was produziert wird. Silke Dammerer wünscht sich, dass Konsumenten beginnen, viel mehr zu hinterfragen, wo und wie die Lebensmittel erzeugt werden. Durch den Ab-Hof-Verkauf bekommen die Menschen Einblicke in die Produktion, können durch den direkten Kontakt mit den Erzeugern auch Fra-

gen stellen, um die Arbeit dahinter zu sehen und so manche Hintergründe zu verstehen. Daher bietet Silke im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ auch spezielle Programme für Schulklassen an. Für Jugendliche hat sie etwa den Kurs „Meinem Burger auf der Spur“ entwickelt. Hier erfahren die Schüler, was täglich und im Jahreskreislauf auf einem Bauernhof passiert und erleben einen nahen Bezug zum Tier, ehe es zu Fleisch verarbeitet wird. Zum Abschluss des Kurses wartet die Zubereitung eines Burgers mit hofeigenen Produkten, um den Kindern damit die Lust am Kochen zu vermitteln. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und eine nachhaltige Produktions-



weise haben für Silke und ihre Familie oberste Priorität. Dies ihren Kunden im Hofladen, aber auch den Schülern zu vermitteln, ist ihnen ein wichtiges Anliegen.



Tradition pur: Seit Jahrhunderten wird auf dem Dammererhof Viehwirtschaft betrieben. Josef jun. und Silke übernahmen den Hof im Jahr 2007 von Josefs Eltern.

Dammererhof

Reiteringerstraße 47
3370 Ybbs/Donau
www.amdammererhof.at



Dafür steht „von uns dahoam“: regionale Produkte, ein vielfältiges Angebot und der direkte Kontakt zum Erzeuger.

Produzent entscheidet, mit neuen Produkten zu experimentieren. Rund um den lokalen Kirtag im Sommer oder in den Wochen vor Weihnachten finden Produktverkostungen statt, bei denen die Kunden die Gelegenheit haben, alle Produzenten des Regionalladens vor Ort zu treffen. Auch während des Befüllens der Regale oder bei zufälligen Treffen suchen die Kunden gerne das Gespräch, um zu zeigen, dass sie das Angebot des Regionalladens annehmen. Eine Feedbackbox sorgt dafür, dass der Austausch zwischen Produzenten und Konsumenten auch ohne Verkaufspersonal aufrecht bleibt. Einige der Anregungen wurden bereits umgesetzt, wie etwa weniger Kunststoff bei der Verpackung. Gläser und Kartonverpackungen werden ohne Pfand retourniert, das Bewusstsein und die Bereitschaft der Kunden für einen nachhaltigen Lebensstil ist vorhanden. Die Bezahlung vor Ort in die Kassen funktioniert, Vertrauen und Respekt sind auf beiden Seiten vorhanden. Und ja, erste Nachahmer des Regionalladens in anderen Ortschaften der Umgebung wurden bereits gefunden!

Bei uns – von uns

Unser zweites Ziel führt uns zum Regionalladen „von uns dahoam“ in Hafnerbach westlich von St. Pölten. Dort treffen wir drei von insgesamt 16 Produzenten, die hier ihre Produkte verkaufen. Entstanden ist diese Idee, als im Ort der einzige Lebensmittelladen zusperrte. Im April 2018 wurde von der Gemeinde ein Raum in der Volksschule zur Verfügung gestellt, seither ist die Nahversorgung wieder gesichert. Jeder Produzent hat sein eigenes Regal und seine eigene Kassa, das ermöglicht eine unabhängige Belieferung und eine selbstständige Abrechnung. Geöffnet hat der Regionalladen 24 Stunden, das Sortiment umfasst Obst und Gemüse, Teigwaren, Fleisch, Brot, Honig, Säfte und Eingelegtes sowie kreative Erzeugnisse aus dem Ort. Da sich viele Betriebe auf ein Produkt spezialisiert haben, zahlte

sich für diese ein eigener Ab-Hof-Laden nicht aus. Dieser Zusammenschluss ermöglicht ihnen, ihre Waren zu verkaufen. Die Kunden wiederum haben die Möglichkeit, Lebensmittel direkt im Ort zu kaufen. Das fördert nicht nur die lokale Wertschöpfung, sondern stärkt auch den Zusammenhalt und das Verständnis für die Arbeit der Bauern, denn die Herkunft ist garantiert und nachvollziehbar. Die Präsentation und der gebündelte Verkauf der heimischen Produkte können zudem auch als Aufklärungsarbeit gesehen werden. Hatten manche Kunden früher oft Scheu, direkt auf dem Hof nach Produkten zu fragen, hat man mit der zentralen Einkaufsstelle Abhilfe geschaffen. Auch der Einkauf der Produzenten untereinander hat stark zugenommen. Zusätzlich bietet der Regionalladen eine gute Abnehmermöglichkeit, wenn ein

Regionalladen „von uns dahoam“

Steiner Straße 4, 3386 Hafnerbach
www.vonunsdahoam.at

Fotos: © Dammererhof (Doris Schwarz-König, Michael Permoser), „von uns dahoam“ (LK NÖ / Gerald Lechner)