

# Bio-Landwirtschaft aus Leidenschaft

In dem kleinen Ort Mollram im südlichen Niederösterreich liegt der BIOhof Schlager. Unter der Marke „LandKind“ werden die zahlreichen Produkte von Jutta und Richard Schlager im eigenen Hofladen verkauft.

TEXT: IRINA WEINGARTNER

**A**us einem kleinen Nebenerwerbsbetrieb der Eltern hat sich eine vielseitige Biolandwirtschaft entwickelt, bei der die Produkte vom Anbau bis zur Veredelung auf dem eigenen Hof hergestellt werden. Das ist heute nicht mehr selbstverständlich, für die Familie Schlager jedoch das wichtigste Qualitätsmerkmal. Heute umfasst der Betrieb rund 40 Hektar Ackerland und Wiesen, zehn Hektar Wald, eine kleine Mutterkuhherde und Freiland Schweine. Seit der Übernahme vor mittlerweile 20 Jahren wird dieser biologisch geführt. „Bio ist für uns keine Marketingstrategie, sondern eine Lebenseinstellung“, macht Jutta Schlager deutlich. „Wir sind überzeugt, dass sich ein respektvoller Umgang mit der Natur und unseren Tieren auch in der Qualität unserer Produkte widerspiegelt.“

## Prinzip der Kreislaufwirtschaft

Am BIOhof Schlager wird nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft gearbeitet. Das bedeutet, dass die Tiere nur mit Futter vom eigenen Betrieb versorgt werden und der Mist wiederum als Dünger auf die Felder ausgebracht wird. Nach der Haupternte im Sommer wird auf nahezu jeder Fläche eine Zwischenfrucht gepflanzt, die als Gründüngung vor dem Hauptanbau wieder in den Boden eingearbeitet wird. „Dank einer durchdachten Anbauplanung, Gründüngung und ef-



Der BIOhof Schlager erhielt die Green Care-Auszeichnung (v.li.): Ing. Robert Fitzthum, Obmann des Vereins Green Care Österreich, Jutta Schlager, Richard Schlager, Emilia und Jana Schlager, Andrea Wagner, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, und Abg.z.NR Irene Neumann-Hartberger, Vorsitzende der ARGE Österreichische Bäuerinnen

fektiver Bodenbearbeitung unterscheidet sich unser Ernteertrag nur gering von dem einer konventionellen Landwirtschaft“, schildert Richard Schlager. „Da wir auf eine ausgewählte Fruchtfolge achten, können wir auf chemische Dünge- und Pflanzenspritzmittel verzichten“, ist der Landwirt stolz.

uns wichtig, qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen“, erklärt Richard. Auch die Weiterverarbeitung und Veredelung der Produkte erfolgen direkt am Hof. Das Getreide wird mechanisch gereinigt und zu regionalen Bio-Produkten weiterverarbeitet. So wird etwa Mehl in der eigenen Steinmühle gemahlen, Nudeln hergestellt und hochwertige Öle gepresst.



Das Mehl wird beim BIOhof Schlager unter dem Markennamen „LandKind“ vermarktet.

## Alles auf dem Hof

Richard Schlager hat sich darauf ausgerichtet, jeden Arbeitsschritt – vom Anbau bis zur Ernte – mit den eigenen Maschinen durchzuführen. Damit kann er gewährleisten, dass die Ernte zum richtigen Zeitpunkt und nach seinen hohen Ansprüchen durchgeführt wird. „Diese Art der Arbeitsweise ist zwar mit höheren Kosten und einem intensiveren Arbeitseinsatz verbunden, jedoch ist es

## Recht auf gutes Leben

Neben dem Ackerbau haben sich die Schlagers auf erstklassiges Bio-Fleisch spezialisiert. So lebt auf dem Hof eine Mutterkuhherde mit einem Stier, die sich im Stall frei bewegen und jederzeit auf die Weide können. Die Jungrinder sind ein ganzes Jahr bei der Herde, ehe sie in einen eigenen Stall kommen, wo sie dann noch ein halbes bis ganzes Jahr gemeinsam leben. Die Schweine leben in einem Freiluftstall mit ausreichend Auslauf, Schlambad und Ruhezone. „Bei uns auf dem BIOhof haben die Tiere das Recht auf ein gutes Leben. Hier gelten die persönlichen Biohof-Schlager-Richtlinien, die weit über

**Auf dem BIOhof Schlager wird nach dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft gearbeitet. Das bedeutet, dass die Tiere nur mit Futter vom eigenen Betrieb versorgt werden und der Mist wiederum als Dünger auf die Felder ausgebracht wird.**

die Biostandards hinausgehen“, klärt Jutta auf. Frisches Rindfleisch gibt es zweimal im Jahr, das Fleisch der Freiluftschweine einmal.

### Kleine Auszeit

Heuer feiert der Hofladen mit dem klingenden Namen „Kleine Auszeit“ sein fünfjähriges Bestehen. Neben frisch gebackenem Brot, saisonalem Gemüse und allerhand anderen Köstlichkeiten werden natürlich auch die hofeigenen Produkte hier verkauft. Kennzeichnet sind diese mit der dafür ins Leben gerufenen Marke „LandKind“. „Da wir auch Erzeugnisse von anderen Biobauern in unserem Laden verkaufen, war es uns wichtig, ein klares Erkennungsmerkmal für unsere Produkte zu schaffen. So gewährleisten wir Transparenz für unsere Kunden“, so die Erklärung von Jutta Schlager. Der Hofladen ist jeden Donnerstag geöffnet und hat sich über die Jahre zu einem Ort des Zusammenkommens entwickelt, in dem auch immer wieder die unterschiedlichsten Veranstaltungen stattfinden.

### Auszeichnung zum Green Care-Betrieb

Im September dieses Jahres wurde der Biobauernhof Schlager mit der Green Care-Hof-tafel ausgezeichnet und bietet ab sofort gesundheitsfördernde Angebote als Green Care-Auszeithof an. „Unsere Leidenschaft gilt der Produktion und dem Verkauf hochwertiger Bio-Lebensmittel. Dieses Angebot



ergänzen wir nun mit neuen Workshops rund um einen gesundheitsfördernden Lebensstil und der Erholung in der Natur“, freut sich Jutta Schlager. Die Auszeithof-Angebote richten sich an Jugendliche und Erwachsene und umfassen Ernährungsworkshops, waldpädagogische Programme sowie Yoga-Übungen in der Natur. Dabei arbeitet die Familie Schlager mit Expertinnen und Experten zusammen, die sie mit ihrem Fachwissen bei der Umsetzung unterstützen.

### Mit Liebe und Hirn

Jutta und Richard Schlager haben in

der vierten Generation ihren Bio-Bauernhof auf eine breite Basis gestellt. Sie ergänzen sich perfekt sowohl in ihrem Wesen als auch in ihrem Tun. Für beide ist es wichtig, sich als Landwirte mit der Natur und den Tieren verbunden zu fühlen und stets mit Liebe und Hirn bei der Sache zu sein. ■



**Mehl wird auf dem BIOhof Schlager in der eigenen Steinmühle gemahlen.**

[www.bioverpackungen.at](http://www.bioverpackungen.at)



Unserer Umwelt zuliebe, verwenden wir bei dieser Veranstaltung ausschließlich kompostierbares Geschirr!



**Kompostierbare Verpackungen**



DANIELA PIERERFELLNER

4271 St. Oswald, Tel.: +43 664/44 46 059, E-Mail: office@bioverpackungen.at