

Bäuerin
sein

DIE
ARTIKEL-
SAMMLUNG

DER SALZBURGER
BÄUERINNEN

in Kooperation mit dem
Salzburger Verlagshaus

STARTINTERVIEW

Erschienen am 09.09.2021

16 AUS DER REGION

IM GESPRÄCH

„Wolf und Alm? Beides kann man nicht haben!“

Nirgends in Europa gibt es so viele Bio-Bauern wie in Salzburg. 52 Prozent der Höfe in unserem Land werden nach Bio-Richtlinien geführt.

HEINZ BAYER

Bio ist das aktuelle Zauberwort. Und „Nachhaltig“ die Formel der Zukunft. Wir sprachen darüber mit Landesbäuerin Claudia Entleitner. Vor allem unterhielten wir uns mit ihr über wachsende Aufgaben der Bäuerinnen – und über einen ungeliebten Besucher auf den Almen: den Wolf.

Redaktion: Die Zeiten sprechen für die regionale Landwirtschaft und ihre Produkte. Sehr gefragt: Bio und regionales Denken. Sind es bloß Schlagworte oder spiegeln sie die Realität wider?

Claudia Entleitner: Das Bekenntnis zur Regionalität ist feststellbar. Speziell bei den Direktvermarktern. Die haben wirklich gewonnen. Hier hat, so schlimm sie auch ist, die Pandemie eine erfreuliche Entwicklung gebracht.

Das heißt?

Die Qualität regionaler bäuerlicher Produkte hat in der Wahrnehmung an Wert gewonnen. Dazu kommt auch der Gedanke an den Klimaschutz. Dass eben solche Lebensmittel nicht zu weit transportiert werden müssen. Dass wir sie vor Ort haben und herstellen. Dazu kommt der Wille, die heimischen Bauern zu unterstützen. Verbunden mit dem Wissen: „Ich hab das Beste vor der Haustür.“

Bei einer Diskussion in Leogang klagten kürzlich einzelne, sie wüssten zu wenig über Bezugsquellen. Also, wo sie die Produkte kaufen können. Gibt es da

noch Informationslücken?

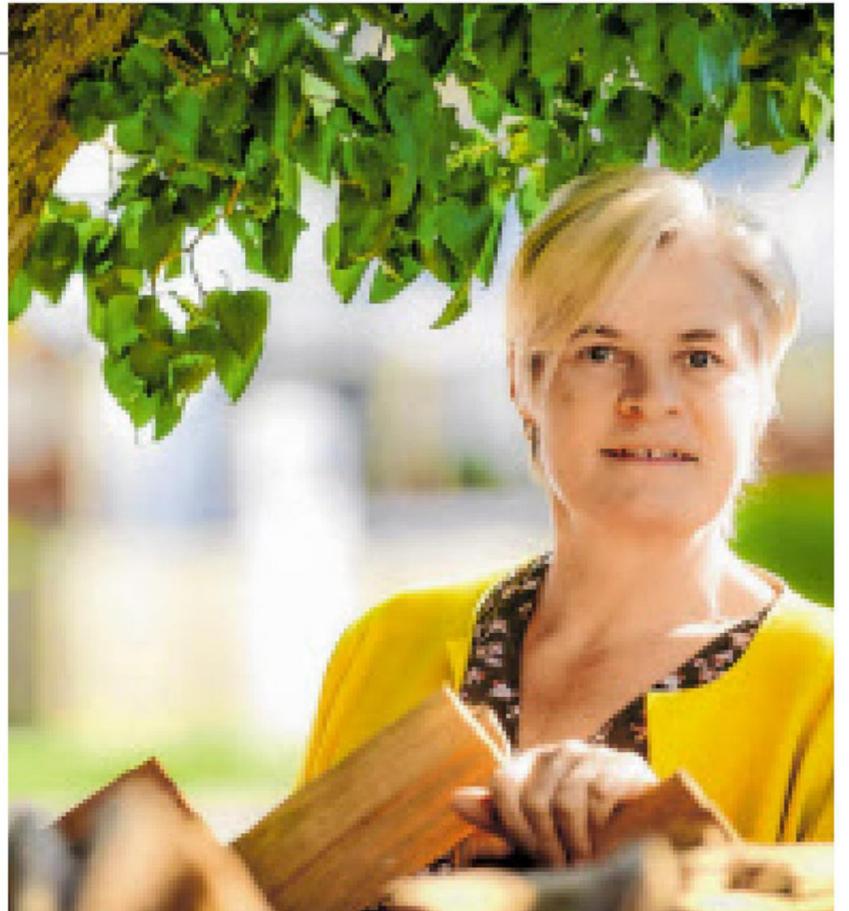
Wir verstärken jetzt landesweit, dass etwa Internetseiten der Gemeinden auf Anbieter und Produkte stärker hinweisen. Wir liefern Antworten, wo und von welchem Bauern Produkte zu bekommen sind. Es gibt viele Wege, um zusammenzukommen. Beim Bauernmarkt etwa. Wichtig und wesentlich ist immer das Gespräch. Das pflegen wir. Da strengen wir uns sehr an. Und entscheidend ist in diesem Zusammenhang schon auch das Bekenntnis der Kunden. Etwa zum regionalen Gemüse und nicht zum Bio-Gemüse von irgendwo.

Die Gastronomie zieht da mit?

Mit der Gastronomie ist es eher schwierig, zueinanderzufinden. Vielleicht gelingt es durch den Neubau von Transgourmet in Maishofen, mit regionalen Bio-Produkten gelistet zu werden. Wesentlich wäre, dass die Gastro durch solche Vertriebswege die regionale Schiene mit einkaufen kann – und nicht zu fünf Bauern fahren muss, um alles, was sie braucht, beieinander zu haben.

Mehr Hilfe der Politik und der Gemeinden wäre gut, um noch mehr Bauernläden in den Orten zu schaffen, oder?

Wir sind auf einem guten Weg. Einerseits mit Automaten, durch die Gutes aus den Regionen zu beziehen ist. Das ersetzt natürlich nicht persönliche Gespräche und Kontakte. Das zeigte auch eine Studie. Der Kontakt mit den Bäuerinnen und Bauern ist wesentlich. Auch und speziell mit Blick auf das Vertrauen.



Landesbäuerin Claudia Entleitner

BILD: HEINZ BAYER

Die EU fördert nach wie vor Fläche. Nicht die kleine Struktur. Dabei wäre die, was die Dörfer, ihr soziales Gefüge und den Anreiz für die Jungen, zu bleiben, betrifft, sehr wesentlich.

Leider ist das so. Andererseits unternehmen wir alle Anstrengungen, die kleinen, wichtigen Strukturen in Salzburg zu erhalten. Da kämpfen wir vehement dafür.

Die laute Stimme aus dem Tourismus, kleine bäuerliche Strukturen zu stärken und unser Land nicht weiterzuverschandeln, ist kaum zu vernehmen.

Landwirtschaft und Tourismus brauchen sich gegenseitig. Wichtig ist sicher, authentisch und als Region erkennbar zu bleiben. Aber auch zufrieden zu sein und eben bei sich selbst zu bleiben.

Welche Rolle kommt in unseren Zeiten den Bäuerinnen zu?

Sie produzieren Lebensmittel, sind zugleich deren Botschafterinnen. Sie sind Gastgeberinnen – Stichwort Urlaub am Bauernhof – sie gehen in Schulen, klären auf, wie Bio entsteht. Bäuerinnen sind Managerinnen auf vielen Ebenen. Dazu kommt noch das Ehrenamt. Er wird in vielen bäuerlichen Familien hochgehalten und bewusst gelebt. Viele Bäuerinnen sind zudem auch berufstätig, um ein weiteres Standbein

zu haben. Wir sind bemüht, ein modernes Bild der Bäuerin zu vermitteln. Nicht allein das der Brot-Backenden. Es geht ja auch darum, sich in den Bereichen von Förderungen, Internet und neuen digitalen Möglichkeiten auszukennen. In Stall und/oder der Küche zu sein ist wichtig, das allein reicht heute aber nicht mehr.

Ja, und ihn gibt's auch: den Wolf. Ein leidiges Thema: Ich bin selbst Almbäuerin. Es ist nicht machbar, dass wir den Wolf da haben und zugleich die Almwirtschaft so fortführen können wie wir sie kennen. Das geht definitiv nicht. Die Gesellschaft muss sich entscheiden. Wolf oder Alm. Beides wird man nicht haben können.

Neue Serie

Bäuerin sein

2274 der 7178 bäuerlichen Betriebe in Salzburg werden von Frauen geführt. Wie ist das, Bäuerin sein? Welche Aufgaben, welche Herausforderungen gibt es? Im Lungau fiel schon vor längerem der Startschuss – künftig berichten in allen unseren regionalen Ausgaben Bäuerinnen über ihr Leben, über Glücksmomente, aber auch über Mühen und spannende neue Aufgaben.

THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

ERNTEZEIT - UNSER TÄGLICHES BROT! VON STEFANIE REHRL, STADT SALZBURG

Jedes Jahr beginnt ein neues Erntejahr. Ein Jahr mit vorgegebenen Arbeiten, verbunden mit Ungewissheit und Abhängigkeit von Natur und Wetter. Für uns in der Landwirtschaft ist die „Ernteeinbringung“ einer der wichtigsten Arbeiten auf unseren Höfen. Wir verstehen unter Ernte nicht nur das Mähen von Wiesen und Feldern, das Dreschen des Getreides oder das Ernten der Früchte, sondern es gehört dazu viel mehr. Eine gute Ernte ist das Ergebnis von wertvoller Vorarbeit durch uns Bäuerinnen und Bauern.



Bei uns zu Hause beim Schlagerbauer in Maxglan leben derzeit 25 Milchkühe, zwei Kalbinnen, fünf Kälber und 300 Hühner. Bereits im März beginnen unsere ersten wichtigen Arbeiten. Im Garten werden die Obstbäume zurechtgeschnitten und die Felder werden mit Mist und Jauche gedüngt. Der Wirtschaftsdünger, bestehend aus Harn, Kot, Wasser und verrottetem Stallmist von unseren Tieren, versorgt unsere Böden mit wichtigen und natürlichen Nährstoffen. So können die Pflanzen auf den Wiesen wachsen und werden später hochwertiges Futter für unsere Tiere. Daher ist es gut zu wissen, dass unsere Felder keine Freizeitparks sind. Jegliche Verunreinigung durch Hundekot, -sackerl und Müll kann eine große Gefahr für die Gesundheit unserer Tiere darstellen.

Je nach Witterung kommen die Kühe auf unserem Biobauernhof von April bis November auf die Weide. Dafür stehen ihnen die Wiesen rund um unseren Hof zur Verfügung. Die anderen Flächen werden als Futtevvorrat für die Wintermonate angelegt. Die Felder werden von April bis Oktober ein bis viermal gemäht. Zu diesem Zeitpunkt sind wir auf schönes, sonniges Wetter angewiesen, damit das frische Gras konserviert werden kann. Geerntet wird Heu oder Gärfutter, auch Silage genannt. Der passende Schnitzeitpunkt und die Witterung spielen dabei eine wichtige Rolle für die Qualität des Futters. Je besser das Futter, desto besser schmeckt es unseren Tieren und desto hochwertiger werden unsere produzierten Lebensmittel.

Auf unserem Biobauernhof kann man die frisch erzeugte Biomilch von unseren Kühen täglich, 24 Stunden, beim Milchautomat beziehen. Der restliche Teil wird an die Molkerei geliefert. Dort wird die Milch zu verschiedensten Milchprodukten weiterverarbeitet.

In unserem Verkaufsraum bieten wir neben Milch, täglich frische Bioeier von unseren fleißigen Hühnern an. Auch gibt es zu bestimmten Zeiten auf Bestellung eigenes Biomilchkalbfleisch zu kaufen.

In Österreich produzieren wir Bäuerinnen und Bauern, unter strengsten gesetzlichen Bestimmungen, die hochwertigsten Lebensmittel weltweit. Nach meiner Erfahrung als Stadtbäuerin wird es den Konsumenten immer wichtiger, darauf zu achten, woher ihre gekauften Lebensmittel kommen. Die täglich positiven Rückmeldungen unserer Kunden nehmen wir dankend und motivierend an und sie bestärken uns Weg weiter fortzusetzen.

THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

DU ERTEST, WAS DU GESÄT VON MONIKA STÖLLBERGER, ST. GEORGEN

Wir, das sind Mein Mann Hans unser Sohn und Nachfolger Bernhard und ich, leben auf einem Heumilchbetrieb. Unser Hof bietet Platz für 55 Kühe und die gesamte weibliche Nachzucht, ein paar Hühner und Enten, unsere Katzen und unseren lieben Hofhund Kaia.

Eine der wichtigsten Arbeiten bei uns am Betrieb ist die Ernte. Erntezeit heißt in erster Linie heuen, obwohl eigentlich auch das Eingrasen dazugerechnet werden muss. Die Tiere bekommen während der Vegetationsperiode Gras und Getreide und im Winter das geerntete Heu und Getreide vom eigenen Feld. Das heißt, eine Ernte erwarte ich nur, wenn ich vorher säe, pflege, dünge und dann - ein ganz wichtiger Faktor – muss das Wetter auch noch mitspielen.

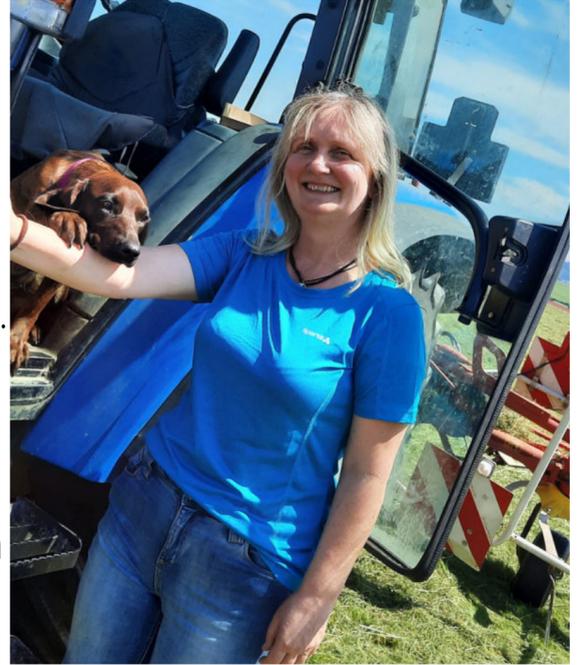
Jeder studiert einen anderen Wetterbericht, um auf Nummer Sicher zu gehen, und wenn alles passt, wird mit der Heuernte gestartet. Damit das frische Gras zu Heu trocknet, brauchen wir zwischen zwei und vier Tage Sonnenschein und mehrere Personen fürs Mähen, Greiseln, Schwaden und Einbringen.

Bei einem frühen Schnitzeitpunkt ist mehr Eiweiß im Gras, wir müssen daher wenig zukaufen, was wiederum unserer Umwelt zugutekommt. Generell ist es ein Kreislauf übers Jahr: pflegen, düngen, mähen, füttern, düngen, mähen und die Winterruhe. Ja, und manchmal stinkt's, denn unsere Pflanzen brauchen Nahrung. Hofeigener Stickstoff lässt sie wachsen. Mit guter Futterqualität halten wir unsere Tiere gesund und erzeugen beste Milch, daher darf das Futter nicht verschmutzt sein. Futtermittelverschmutzung bringt Krankheit, Qual und Tod! Hundekot kann eine Krankheit übertragen und zu Fehlgeburten führen. Fremdkörper und Müll wie Aludosen oder Glas werden vom Mähwerk in viele kleine Teile zerschnitten, von den Rindern gefressen und bohren sich in die Organe. Das führt bis zum Tod oder zur Notschlachtung der Rinder.

Neben der Heuernte wird bei uns auch verschiedenstes Getreide geerntet. Um das Getreide im Spätsommer einzubringen, muss bereits im Vorjahr im Herbst der Acker bereitet, gesät und gedüngt werden. Und wenn der Anbau passt und auch das Wetter mitspielt, das bedeutet nicht nur Sonnenschein, dann kann es geerntet werden. Das anfallende Stroh wird natürlich nicht weggeworfen, denn damit wird der Stall zweimal täglich eingestreut.

Ein „Ernteprojekt“ über Generationen hinweg ist unser Wald. Hier ernten wir, was Generationen vor uns gepflanzt haben, setzten jedes Jahr hundert neue Bäume, pflegen diese und unsere Nachkommen werden das Holz später ernten. Mir gefällt dieses Generationendenken, das brauchen wir auch im Hinblick auf unsere Erde.

Ernte ist auch mit Dankbarkeit verbunden. Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass alles gut klappt, auch Enttäuschung gehört dazu und viel Arbeit, 365 Tage im Jahr.



THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

ERNTE GUT - ALLES GUT! VON ANDREA HAGER, PUCH

Das Fest des Erntedanks naht, und der Sommer neigt sich langsam dem Ende zu. Es ist daher Zeit, einen Blick auf die heurige Ernte zu werfen. Normalerweise ist eine stabile Wetterlage von zumindest drei bis vier schönen Tagen das Um und Auf bei Heuernte. Heuer war jedoch alles anders, da sich beständiges Wetter seit dem Frühjahr nicht richtig einstellen wollte. Im Frühjahr beginnen bereits die Vorbereitungen zur Ernte. Wir Bauern machen die Felder sauber, befreien sie von Laubresten und eggen anschließend, damit das Gras gut wachsen kann. Damit



legen wir den Grundstein für die Heuernte im Sommer zu der auch Grassilagen gehören. Wichtig bei der Heuernte sind die Schnittzeitpunkte, um eine gute Grundfutterqualität zu erhalten. Je nach Witterung mähen wir die Felder drei bis vier Mal pro Jahr. Der Beginn des ersten Schnittes ist meist Ende Mai bzw. Anfang Juni – das daraus entstehende Heu ist gutes Trockenfutter für die Kühe und nicht nur aufgrund der Rohfasern wichtig für die Tiere. Es enthält außerdem alle benötigten Inhaltsstoffe, und so entsteht eine gute Milchqualität. Der erste Schnitt wird Heuernte genannt, die darauffolgenden Schnitte nennen wir „Krumet“ und „Woad“.

Die Silage hingegen muss unbedingt luftdicht verschlossen sein, damit das darin enthaltene Gras nicht zu schimmeln beginnt. Es hält dann bis zu einem Jahr und ist Energiefutter für die Kühe. Je gehaltvoller das Futter ist, umso besser ist die Tiergesundheit und umso besser sind auch die Qualität und Quantität der Milch.

Selbst in der heutigen von Maschinen dominierten Zeit ist allerdings bei der Ernte immer noch Handarbeit gefragt. Da braucht man den Zusammenhalt und die Hilfe der Familienmitglieder, um alles bewerkstelligen zu können.

Neben der Heuernte freuen wir uns noch über die Erträge aus unserem großen Obstgarten, in dem sich Apfel-, Zwetschken- und Birnenbäume befinden. Einen Teil der Äpfel und Birnen lagern wir über den Winter ein, den Rest der Früchte verarbeiten wir zu Säften und Schnäpsen.

Bevor dann der Winter kommt, wird im Herbst noch einmal mit Gülle gedüngt. In dieser Gülle sind die Ausscheidungen der Kuh enthalten, die wiederum den Boden mit Nährstoffen versorgen. So schließt sich der Kreislauf.

Ich wünsche mir, dass Radfahrer, Wanderer und Hundebesitzer Rücksicht auf unser Weidevieh und auch unsere Felder nehmen und die Arbeit der Landwirte wieder mehr geschätzt wird. Der Bevölkerung möge wieder bewusstgemacht werden, dass die Bauern nicht nur das Landschaftsbild prägen, sondern auch regionale Lebensmittel produzieren. Die Menschen profitieren davon, dass die Bauern die Natur erhalten und daher ist ein gegenseitiges Verständnis und ein gutes Miteinander unumgänglich.

Nicht nur das ist der Lohn für ein Jahr Arbeit als Bäuerin, sondern auch, wenn über den Sommer alles gut verlaufen ist und ich weiß, dass gutes Futter eingelagert ist. Denn: Geht es dem Vieh gut geht es der Bäuerin gut.

THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

"AUFGEBEN WAR NIEMALS EIN OPTION" VON BETTINA HUBER, GROSSARL

Ich bin Bettina Huber, Bergbäuerin aus dem Großarlal. Wer unseren Hof kennt, weiß, wie steil und arbeitsintensiv unser Erbhof ist. Seit Februar erfüllen wir uns den Traum vom neuen Stall, der Tier und Mensch gerecht wird. Lange waren wir unglücklich mit unserer Situation, ein alter Stall, wo es von der Decke tropft. Unser Heu verschimmelte allmählich über den Winter, nach und nach machte sich Frustration breit. Nach



langer Überlegungszeit und einigen Bauchschmerzen wagten wir unser Baustallprojekt.

So beschwerlich die Stallarbeit war, so war es auch bei der Heuernte. Ich kann mich noch gut an meine Kindheit erinnern, wir vier Mädels vom Prommegghof, vollgepackt mit den Heurechen heuten wir den ganzen Sommer lang. Stück für Stück. Aus Erzählungen von meinem Vater kam die Mechanisierung erst in den 80er Jahren. Davor wurde mit Pferd und mit der „Schloapf“ das Heu eingebracht. Für uns heute unvorstellbar, was damals die Generationen vor uns geleistet haben.

Es war schon allerhöchste Zeit in die Mechanisierung zu investieren, den die Menschen auf den Höfen wurden immer weniger. Heute sind die Bauersleut' oft allein zu Haus, und viele gehen zur Arbeit. Wir bewirtschaften im Sommer unsere Filzmoosalm, so bleibt mein Mann oft allein am Feld. Die letzten Jahre waren herausfordernd, unser Stall und unsere Heustadeln wurden von der Beschaffenheit immer schlechter. So fingen unsere Probleme an, ein verschimmeltes Heu will doch keine Kuh fressen. Die Fruchtbarkeit und Gesundheit der Kuh wird durch eine schlechte Futterqualität besonders beeinträchtigt. Ein Zukauf ist unbezahlbar und einfach nicht der Sinn und Zweck. Auch beim Futter wollen wir auf Regionalität setzen.

Was tun? Die Landwirtschaft aufgeben war für uns keine Option. Also begannen wir voller Optimismus mit dem Stallbau, für eine leichtere Zukunft. Nicht mehr alles händisch, nicht nur Stück für Stück heuen. Nicht mehr alles in den Heustadl unterbringen, wo sowieso alles verschimmelt. Mitte Juli war es dann endlich soweit, das erste Mal die Heuernte in den neuen Stall einbringen. Dieses Gefühl kann man nicht beschreiben, eine Last fällt von den Schultern.

Mit unserer neuen Heutrocknungsanlage ist es um vielfaches einfacher geworden, wir sind nicht mehr so stark vom Wetter abhängig und die Futterqualität ist um vielfaches besser. Der neue Heukran ist die größte körperliche Entlastung. Ich weiß wie unsere Kindheit war, ich weiß was die Generation vor uns geleistet hat. Ein neuer Stall für die körperliche Entlastung, für das Tierwohl und für die Wirtschaftlichkeit. Für uns.

THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

VON UND MIT DER NATUR LEBEN VON ANGELIKA HOFER, LOFER

Im Frühjahr packen wir fest an. Wir bereiten die Felder am Prentnerhof in Lofer vor. Zuerst reinigen wir sie von sämtlichem Unrat. Danach eggen wir die Felder gründlich, damit das gute Futter für unsere Tiere am Hof gut wachsen kann. Jetzt hoffen wir auf gutes „Wachswetter“. Ist das Gras dann „erntereif“ und das Wetter gut, beginnen wir mit der Heuernte. Diese Tage sind meist sehr anstrengend und belastend für die ganze Familie.

Die Gedanken und Gespräche kreisen stets um das Wetter und alle stellen sich die Frage, ob das schöne Wetter auch aushalten wird und auch diesmal alles gut geht. Nach dem Heuen sind wir froh und erleichtert, wenn das Winterfutter für die Tiere trocken in der Scheune ist. Unsere Felder werden zwei bis drei Mal gemäht und anschließend gedüngt. Wir leben von und mit der Natur und dazu gehört auch der natürliche Dünger unserer Kühe. Wenn es auch nicht der angenehmste Geruch ist, so ist es doch unabdingbar, denn damit erhalten die Pflanzen wieder Nährstoffe für das Wachstum und der Kreislauf schließt sich.

Die Zeit der Ernte geht aber über das Einbringen des Heus hinaus. Auch Honig kann geschleudert werden, wenn die Bienen im Sommer fleißig waren. Das Obst von unseren Bäumen wird zu Saft, Schnaps und Essig verarbeitet.

Und wenn die Ernte gut eingebracht wurde, ist es Zeit Danke zu sagen. Das tun wir mit dem Erntedankfest. Es ist nicht selbstverständlich eine gute Ernte zu haben, da wir in der Landwirtschaft sehr von der Natur abhängig sind. Auch wir bekommen die Wetterextreme und den Klimawandel sehr zu spüren, sei es Dürre, Trockenheit oder die starken Hochwasser. Um Siedlungsräume vor dem Hochwasser zu schützen, stellen die Bäuerinnen und Bauern ihre Felder zur Verfügung.

Mit unserer landwirtschaftlichen Arbeit leisten wir einen wertvollen Beitrag und pflegen die Kulturlandschaft. Würden wir die Felder und Almen nicht regelmäßig bewirtschaften, würden diese zuwachsen. Diesen Kulturraum schätzen die Einheimischen und auch Gäste. Damit wir dies so erhalten können, müssen wir nicht nur von und mit der Natur leben, sondern auch miteinander leben und Verständnis füreinander und unsere Arbeit zeigen.



THEMA: ERNTE

Erschienen am 23.09.2021

HERBSTZEIT IST ERNTEZEIT

VON BIRGIT GAPPMAYR & MAGDALENA PERTL, WEISSPRIACH

Es ist wieder Herbst geworden, sagt uns der Kalender. An den äußeren Bedingungen würden wir das gar nicht so leicht merken. Gerade vor ein paar Wochen hatte es an die 25 Grad und kurz darauf Minustemperaturen in der Früh. Die sogenannte Übergangszeit wird kürzer, das merken wir alle. Pflanzen, die noch einmal zu blühen beginnen, Tiere, wie zum Beispiel die Schwalben, die viel zu spät ihr Winterquartier aufsuchen, zeigen uns, dass etwas nicht normal ist. Was dennoch normal ist sind die Arbeiten die am Bauernhof im Herbst für uns Bäuerinnen und Bauern zu tun sind. Es ist die Zeit wo geerntet wird, was das ganze Jahr über gepflegt wurde. Obwohl im September der Herbst beginnt sprechen wir auch vom sogenannten Altweibersommer. Mit dem Altweibersommer meint man die Tage im September und Oktober die noch schön sonnig und noch recht warm sind. Außerdem werden im Herbst viele Feste gefeiert. Ein besonders Fest ist das Erntedankfest für uns Bäuerinnen und Bauern. Traditionell dankt man mit dieser Feier Gott am Ende der Erntezeit dafür, dass er die Früchte, das Gemüse, die Wiesen und das Getreide hat gedeihen lassen.

Kurze Gedanken dazu:

Jo liabe Leit es is soweit,

im Herbst do is de Erntezeit.

Kraut eischneiden, Eachtleng grobn,
und en Herrgott donkschea sogn.

Äpfe brockn, Zwetschkn klaubn,
zwischen drei no noch de Viecher schau.

De Kinder in de Schui wieder schickn,
auf da Komma durchn Herbstontrog klickn.

Sau obstechn, Fleisch varama
und des Keibe omödn nit vasama.

Maschiena woschn, Viecher fiagn,
zwischen drei de MÜch no ziagn.

Obstond hoitn ban Vasommleng gea,
Maskn trogn, nit banonda stea.

Do kunnt am jetzt no ewig weiter schreiben:

van Stoi ausmistn, Speck eireibn.

Kasn, Buttan, Brotwiascht mochn,

Viecher scherg und oi de Sochn.

Zaun oblegn, Marmelad eikochn,

jo des sen ois scheane Sochn.

Bienen fuatan, Wüd obschiaßn,

und des Gachtl zan letzten Moi giaßn.

Ob Soizburg MÜch, Lungau Rind,

Eachtleng van Lungauer Bauern oder insere Schof no gschwind.

Donkschea mecht ma sogn, weil es hobs de Wahl,

de meisten va enk kafn jo scho regional.

Wonns es unsa Zoig kafts des sog ma enk schoa,

hom mia Bäuerinnen und Bauern a Freid ban weitadoa.



THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

SCHULE DIREKT AM BAUERNHOF VON CARMEN GLÜCK, MAXGLAN

Mein Name ist Carmen Glück, ich bin Milchbäuerin in der Stadt Salzburg und biete unter anderem „Schule am Bauernhof“ an. Schule am Bauernhof ist lernen, erfahren und begreifen mit allen Sinnen direkt bei mir am Bauernhof. Bei diesen Workshops versuche ich den Kindern, Jugendlichen und auch Studierenden die Landwirtschaft, die Tierwelt und das Leben am Bauernhof näher zu bringen. Es ist schön zu sehen, dass es viele engagierte Lehrerinnen gibt, denen es sehr wichtig ist, den Kindern die Landwirtschaft, das Leben am Bauernhof und auch die Produktion der Lebensmittel direkt vor Ort zu zeigen.



Während der Schulzeit besucht mich fast täglich eine Schulklasse am Bauernhof, dem „Stoibergut“ in Maxglan. Vor allem Schulklassen aus der Stadt Salzburg, aber auch aus den umliegenden Gemeinden kommen zu mir.

Gemeinsam erarbeiten wir, woher das Mehl kommt, was der Unterschied zwischen Kuh und Stier ist, wieso eine Kuh Milch gibt, bauen gemeinsam Kartoffeln an und vieles mehr. Die Kinder lieben die Arbeit auf dem Feld, im Stall und auch in der Küche. Besonders vom Stall sind die Kinder sehr begeistert. Sie lieben es die Tiere zu streicheln, zu füttern und auszumisten. Für die meisten Stadtkinder ist das ein einmaliges Erlebnis.

Ein Großteil der Kinder und Jugendlichen wachsen fernab der Landwirtschaft auf. Ihnen fehlt der Bezug zu den Bauernhoftieren und somit auch zu den Produkten, die auf einem Bauernhof in der Umgebung wachsen. Tatsächlich wissen die Kinder immer weniger über das Leben am Bauernhof und generell über Lebensmittel. Es ist für alle selbstverständlich jedes Lebensmittel das gesamte Jahr über im Supermarkt zu bekommen – egal zu welcher Jahreszeit.

Deshalb ist es mir so wichtig mit den vorhandenen Ressourcen und heimischen Lebensmitteln köstliche und leicht nachkochbare Gerichte zuzubereiten. Wir backen gemeinsam Brot, stellen Marmelade her und kochen selbstgemachte Pommes, Chips, Burger und Pizzas. Und vor allem möchte ich nahebringen, dass Lebensmittel vom Bauern kommen und nicht vom Supermarkt.

Während dieser Workshops erkläre ich den Schülerinnen den Jahreskreislauf der Lebensmittel. So muss zum Beispiel das Wintergetreide im Herbst angebaut werden und kann erst im nächsten Jahr im Spätsommer geerntet werden. Danach wird es vom Müller zu Mehl vermahlt und erst dann kann Brot damit gebacken werden.

Und die Freude an der Arbeit mit und in der Natur zu arbeiten, darf natürlich nicht zu kurz kommen. Es ist ein tolles Erlebnis die Kinder bei ihren Erfolgen und den neuen Erfahrungen zu beobachten.

Ich liebe meine Arbeit und freue mich jeden Tag, wenn eine Schulklasse zu mir kommt. In der Hoffnung das klischeebeladene Bauernhofleben etwas aufzubrechen.

THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

WISSEN GEHT DURCH DEN MAGEN VON MARIA SCHLAGER-HASLAUER, KOPPL

"Was Hänschen nicht lernt, lernt Hans nimmermehr."

Getreu diesem alten Sprichwort, besuchen wir Bäuerinnen regelmäßig Volks- und Mittelschulen, sowie Gymnasien in Stadt und Land. Unser Ziel ist es, den Kindern direkt von unserem Alltag am Bauernhof zu erzählen, in Theorie und Praxis. Diesbezügliche Inhalte werden in Lehrbüchern manchmal unklar und veraltet dargestellt.

Ich kann mich noch gut an meinen ersten Einsatz in der Volksschule Koppl erinnern, wo ich gemeinsam mit drei anderen Bäuerinnen und der Beraterin aus der Bezirksbauern-

kammer den „Milchlehrpfad“ durchgeführt habe. Die Station mit den verschiedenen Haltungsformen, Tier-
rassen und den verschiedenen Futtermitteln, durfte ich übernehmen. Beim „Beschnüffeln“ vom Futtermittel Silo (Abkürzung für Grassilage) gab es so manche unangenehme Überraschung. Gleichzeitig kam ich mit den Kindern sofort ins Gespräch über die Siloballen. Warum sind die in Plastik eingewickelt und warum schimpft der Bauer, wenn man darauf herumturnt?

Die Fragen waren schnell beantwortet. Silo muss luftdicht gelagert werden, damit die richtige Gärung entsteht und das Futter bis in den nächsten Frühling haltbar ist. Springt man darauf herum, besteht die Gefahr, dass Löcher entstehen und damit Sauerstoff in die Silage kommt. Das wiederum führt dazu, dass das Futter schimmelt und ungenießbar wird. Abgesehen davon, besteht Verletzungsgefahr beim Herumtollen auf den Ballen. Besonders beliebt sind die Stationen Wettmelken mit Prämierung des Melkchampions und „Butter schütteln“. Hier stellen die Kinder mit ein bisschen Geduld aus Schlagobers Butter her.

Als ausgebildete Seminarbäuerin stehen meine Schulbesuche unter dem Motto: „Wenn wir nicht wissen was wir essen, müssen wir alles essen!“

Besonders aufregend sind die Versuche rund um das Ei. Da staunen die Kinder nicht schlecht, wenn wir testen, wie viele Schulbücher man auf leeren Eierschalen stapeln kann, ohne dass sie brechen! „Das Ei, eine runde Sache“ eben. Das gemeinsame Kochen und Verkosten ist immer ein fester Bestandteil der Schuleinsätze.

„Welches Lebensmittel kommt nicht vom Bauernhof?“, ist eine beliebte Frage von mir. Es ist immer wieder erstaunlich, welche Antworten die Kinder geben. Die Einflüsse von Elternhaus, Schulklasse und Lehrpersonen sind natürlich ausschlaggebend für ihr Wissen. Leider wird auf Verpackungen, sowie in Print- und TV-Werbungen so manche Verwirrung gestiftet.

Jeder Schulbesuch, egal ob zum Thema Ei, Schuljause, Milch oder Rindfleisch, ist für mich ein herzerwärmendes Erlebnis! Unscheinbare Kinder entpuppen sich als talentierte Köche und das Strahlen in den Gesichtern über das erste selbstgeformte Weckerl scheint nicht enden zu wollen!



THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

LANDWIRTSCHAFT IN DIE SCHULE BRINGEN VON MONIKA SCHWAIGHOFER, RUSSBACH

Es ist Herbst geworden und die Schule hat wieder begonnen. Für uns Bäuerinnen bedeutet dies, dass wir unser landwirtschaftliches Wissen wieder mit den Schülern teilen dürfen.

Eine große Aufgabe der Bäuerinnen, neben der Bewirtschaftung des Hofes, ist der Dialog mit den Konsumenten. Hier beginnen wir bereits bei den Kindern und Jugendlichen. Dazu gibt es speziell ausgebildete Seminarbäuerinnen, die vor allem in den Mittelschulen Workshops anbieten.



Die Freude am Kochen kann dadurch bei dem Einen oder Anderen geweckt werden.

Die Ortsbäuerinnen, und so auch ich, haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Volksschulen zu besuchen. Gerade bei dieser Altersgruppe kann man auf spielerische Art die heimische Landwirtschaft gut erklären.

Wir haben verschiedene Programme zu unterschiedlichen landwirtschaftlichen Themen. Wie viele Eier legt eigentlich ein Huhn am Tag, wann muss das Getreide für unser tägliches Brot angebaut und geerntet werden und wie viel Saft bekommt man aus einem Apfel? Diese Fragen und mehr beantworten wir beim Aktionstag rund um den Welternährungstag und Weltlandfrauentag im Oktober in den ersten Klassen.

Besonders beliebt ist unser Milchlehrpfad, den wir bereits seit zehn Jahren anbieten. In einem Stationenbetrieb erarbeiten wir hier gemeinsam mit den Kindern den Weg der Milch. Warum sieht unsere Kulturlandschaft so aus, wie sie sich in unserer Gegend präsentiert, was frisst die Kuh, wie werden Milchprodukte erzeugt? Mit großem Interesse, vielen Fragen und einer grenzenlosen Begeisterung sind die Schülerinnen und Schüler dabei. Sie dürfen dabei auch selbst in wenigen Minuten aus Süßrahm Butter schütteln und verkosten und können sich beim Wettmelken versuchen.

Ein wichtiger Punkt ist für uns auch immer die gemeinsame, selbstgemachte Jause. Die Kinder sollen sich Zeit nehmen und all ihre Sinne einsetzen. Damit wollen wir Bewusstsein und Wertschätzung gegenüber der Landwirtschaft und den Produkten schaffen.

Bei einem solchen Vormittag stellen wir immer wieder fest, dass die Landwirtschaft in der Gesellschaft stetig erklärt werden muss. Für uns oft selbstverständliche Dinge – wie zum Beispiel, weshalb die Kuh überhaupt Milch gibt (nach der Geburt eines Kälbchens) – ist vielen einfach nicht bekannt. Besonders wichtig ist es uns dabei, ein authentisches Bild der Landwirtschaft zu vermitteln. Deshalb ist uns auch der persönliche Kontakt zur Schule ein so großes Anliegen. Denn wer, wenn nicht wir Bäuerinnen, sind die besten Botschafter unserer Lebensmittel, Wiesen und Wälder?!

THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

"ICH KOMME IN DIE SCHULE" VON THERESIA WALCHHOFER, ALTENMARKT

Morgen komme ich in die Schule. Ich Bäuerin – man darf schon sagen im gesetzten Alter – darf mit meinen Berufskolleginnen einen Vormittag in der Schule zum Thema „Milch“ gestalten.

Aufgeregt wie ein Schulanfänger schlafe ich schlecht, gehe immer wieder die Unterrichtsmaterialien durch, kontrolliere die Listen und Lebensmittel. Wie ein Skifahrer seine Rennstrecke im Kopf durchgeht, plane auch ich den Ablauf und Zeitplan genau.

Die Bäuerinnen und ich betreten alle etwas aufgeregt die Schule. Wir bauen unseren Stationenbetrieb auf, verteilen die Materialien und warten gespannt auf die Schüler.

Ein fröhliches Treiben beginnt und unsere sechs Stationen

sind belebt. Die Kinder haben so viele Fragen, arbeiten fleißig mit und sagen uns, dass sich schon so lange auf unseren Besuch gefreut haben. Da geht uns das Herz auf und die Anspannung fällt ab.

Wir versuchen ihnen das Thema Landwirtschaft mit allen Facetten begreifbar zu machen. Es gibt bei den Stationen zu den Themen immer was fürs Herz, Hand und Hirn. Mit Gefühlen, durch selbstständiges Arbeiten und mit dem „Begreifbar machen“ können die Kinder besser die Zusammenhänge verstehen und lernen.

Durch ihre Fragen können wir auch sehen, wie viel Wissen die Kinder über unsere Lebensmittel und bäuerliche Arbeit schon haben und wo Defizite sind. Wir merken auch bei uns am Land, das Wissen über die zeitgemäße Landwirtschaft und über die Herkunft unseres Essens nicht mehr selbstverständlich ist.

Wir produzieren hochwertige saisonale Lebensmittel und bemühen uns, diese so naturnah wie möglich, mit unseren Ressourcen die uns unsere Produktionsbedingungen vorgeben, zu erzeugen. Zeitgemäße Landwirtschaft heißt aber auch das wir in der Technik nicht stehen bleiben und mit der Zeit gehen. Dies hat in den letzten Jahren viel an „menschenwohl“ geschaffen. Geht es uns gut, geht es auch den Tieren gut und umgekehrt. Wir leben nicht mehr wie in einem Heimatfilm.

Eine unserer größten Herausforderungen in der heutigen Zeit ist es, die Konsumenten über unsere realen Wirtschaftsweisen aufzuklären. Am besten funktioniert das, wenn wir schon die Möglichkeit bekommen mit Kindern zu arbeiten. Darum ist es für uns Bäuerinnen sehr wichtig diese Chancen der Schuleinsätze zu nutzen, den persönlichen Kontakt mit den Kindern in den Schulen zu suchen. Jede Bäuerin kann als Expertin in Sachen Landwirtschaft sprechen und so Wissen vermitteln. Denn wir wohnen hier im Ort, bewirtschaften hier unsere Höfe mit unseren Familien, beleben das Ortsgeschehen mit unseren Aktivitäten. Wir dürfen unser Wissen nicht als selbstverständlich ansehen, sondern müssen uns freuen, wenn wir die Chance bekommen es zu teilen.



THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

JEDEN TAG DEN WELTERNÄHRUNGSTAG FEIERN VON JOHANNA BÜRGLER, DIENTEN

Den Welternährungstag am 16. Oktober nehmen wir Bäuerinnen im ganzen Land zum Anlass mit den Volksschulkindern, Lehrpersonal und Eltern in Kontakt zu treten und ihnen Einblicke in die Themen Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und -verarbeitung zu bieten. Durch die gute Zusammenarbeit mit den Volksschulen können die Bäuerinnen meist einen Vormittag mit einfachen Darstellungen und Erklärungen den Kindern die Vielfalt der regionalen und saisonalen Produkte näherbringen. Worauf beim Lebensmitteleinkauf

geachtet werden soll, aber auch die Wertschätzung gegenüber Lebensmittel sind bei diesen Schulbesuchen Thema.



Dabei konnte ich feststellen, dass die Kinder in kleinen Landgemeinden über den Jahresablauf eines Landwirts gut Bescheid wissen. Meist treffen sie vor der Haustür noch auf die eine oder andere Kuh, Ziege oder auf ein Schaf auf der Weide und sehen, dass die Wiesen gemäht werden. Anders verhält sich das bei den Kindern in den Städten. Auch in unserem Bezirk. Sie können mit dem Thema Landwirtschaft und Produkten vom Bauern kaum noch etwas anfangen. Auch das Thema Regionalität wird eher weniger beachtet. Dies stimmt mich besonders nachdenklich, denn das heißt, wir Bäuerinnen und Bauern müssen vermehrt als Botschafter unserer eigenen Produkte unterwegs sein.

Für die Schülerinnen und Schüler ist es ein besonderes Highlight, die mitgebrachten Rohstoffe wie Obst und Gemüse selbst zu verarbeiten. So wird aus saisonalem Obst und Gemüse ein Obstsalat oder eine Gemüsesuppe, aus Rahm Butter geschüttelt und frisches Brot gebacken. Natürlich wird die Gesunde Jause dann gemeinsam verkostet. Die Herausforderung bei den Schuleinsätzen und der Gesunden Jause ist das Thema Lebensmittelunverträglichkeit, denn man muss sich im Vorfeld genau überlegen welche Gerichte man zubereitet. Doch wenn man sieht, wie genüsslich die Kinder, die zubereiteten Gerichte gemeinsam verspeisen und mit welcher Freude sie die positiven Eindrücke mit nach Hause nehmen, sind die mühevollen Vorbereitungen vergessen.

Ich persönlich durfte die Erfahrung machen, je früher die Kinder mit dem Thema Lebensmittelherstellung, -verarbeitung und -wertschätzung vertraut gemacht werden, umso mehr Respekt entsteht gegenüber den Produkten. Dasselbe gilt auch für regionale und saisonale Produkte.

Ist es wirklich notwendig, dass immer alle Produkte in einer großen Vielfalt zur Verfügung stehen? Brauchen wir Erdbeeren im Winter? Oder reicht es nicht doch, wenn wir sie im Frühsommer mit vollem Geschmack genießen? Dies wäre schon ein gemeinsamer Anfang dem Klimawandel etwas entgegenzusteuern.

THEMA: SCHULEINSÄTZE

Erschienen am 07.10.2021

SELBST GEMACHT SCHMECKT'S AM BESTEN VON ELISABETH BAUER, MARIAPFARR

Beim Stöbern durch die alten Fotos am Laptop tauchen so manche Erinnerungen auf. Darunter auch die Erinnerungen zu meinen ersten Schuleinsätzen als Bäuerin.

Das war genau vor elf Jahren. Ich war Ortsbäuerin Stellvertreterin in Mariapfarr. Mit vielen Unterrichtsmaterialien und einer riesen Portion Motivation besuchten wir die Volksschule und den Kindergarten. Butterschütteln, das Verkosten von Milchprodukten und Wettmelken sind Teile des Milchlehrpfades, mit dem wir den Kindern alles zum Thema Milch näherbringen wollen. Bei den Pädagoginnen werden solche



Vorhaben immer mit Begeisterung begrüßt und auch die Kinder sind stets mit Eifer und Neugierde dabei. Gespannt werden die Gläser mit Rahm so lange geschüttelt bis sich nach einiger Zeit ein Butterkügelchen darin befand.

Wir Bäuerinnen nutzen auch den Weltlandfrauen- und Welternährungstag im Oktober um die Schüler über die Landwirtschaft, unsere Bauernhöfe, Gütesiegel und über gesunde Ernährung zu informieren. Nach einem solchen Schuleinsatz kam die Mutter eines Schülers auf mich zu und bedankte sich. Ihr Sohn war über unseren Besuch so erfreut und beim Einkaufen bekam sie den Auftrag, genau auf die Herkunft der Produkte und das AMA-Gütesiegel zu achten.

Bei uns am Bramlhof stelle ich seit einigen Jahren das Sauerkraut für die Familie selbst her. Als unsere Tochter eines Tages vom Kochunterricht nach Hause kam und sie mir von diesem und dem gekochten Sauerkraut erzählte, war ich einerseits glücklich und andererseits enttäuscht. Glücklich, dass ihr das Sauerkraut von Mama besser schmeckt als das in der Schule, aber enttäuscht, da es sich um fertiges Sauerkraut aus dem Supermarkt handelte. Daraufhin habe ich den Schuldirektor und den Biosphärenparkmanager kontaktiert.

Im Herbst 2020 habe ich mit den Schülern der 3. und 4. Klassen der Mittelschulen Mariapfarr und Tamsweg Kraut, welches ich im Frühjahr bei uns am Feld angebaut habe, gehobelt und gestampft und erklärt, wie Sauerkraut entsteht. Fast 60 Schüler habe ich mit diesem Workshop erreicht.

Diese Schuleinsätze sind nicht nur für die Kinder eine wertvolle Erfahrung, sondern auch für mich. Selbstinitiative und Begeisterung sind Voraussetzung für die Weitergabe von Wissen an unsere Kinder und Jugendlichen. Als Mutter von drei schulpflichtigen Kindern ist es mir ein ganz besonderes Anliegen, dass die junge Generation erfährt, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie hergestellt werden. Besonders wir Eltern leben das vor was unsere Kinder für die Zukunft prägt und müssen ein Vorbild sein.

Wenn du etwas verändern willst, dann nimm es selbst in die Hand!

THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

IM WALD IST VIEL LOS VON MARIA ELSENHUBER, STADT SALZBURG

„Wald“ - das bedeutet für jeden etwas anderes. Der Wald ist mehr als nur Bäume. Er ist ein vielseitiger Naturraum, zahllose Tiere und Pflanzen leben hier. Angefangen von Mikroorganismen bis hin zu Insekten und größeren Säugetieren. 47,9 Prozent der Fläche Österreichs ist Wald. Einen kleinen Anteil davon darf glücklicherweise von mir und meiner Familie am Gaisberg bewirtschaftet und gepflegt werden.

Der Wald schützt uns vor Hochwasser und Lawinen. Er filtert Lärm und Staub, bindet CO₂, speichert Wasser, produziert Sauerstoff und dient als Lieferant des klimafreundlichen und nachwachsenden Rohstoffes Holz. Und natürlich hat der Wald auch eine Erholungsfunktion. Wir nutzen ihn zum Wandern, Mountainbiken, zum Spielen oder für den Freizeitsport.

Weil der Wald für uns schon so selbstverständlich ist, vergessen wir leider oft auf die Wildtiere und Pflanzen, die mit uns ihren Lebensraum teilen.

Damit der Wald aber auch alle diese Funktionen erfüllt, müssen viele Arbeiten erledigt werden. Schadholz oder Schäden durch Sturm und Wind werden aufgearbeitet, Holz wird nachhaltig geerntet und es werden natürlich auch neue Bäume gepflanzt. In erster Linie achten wir in unserem Wald darauf, die Vielfalt und Stabilität im Wald zu erhalten und im ökologischen Kreislauf zu wirtschaften. Das Schadholz wird zum Heizen verwendet und reife Bäume zur Weiterverarbeitung entnommen. Bei der Entnahme achten wir darauf, dass Jungbäume in diesem Bereich vorhanden sind oder nachgepflanzt werden. Dadurch verjüngt sich der Wald immer wieder von Neuem. Damit die Jungbäume Platz zum Wachsen haben müssen wir sie in den ersten Jahren ausschneiden und gegen Wildverbiss anstreichen. Gelbe Warntafeln oder das Geräusch von Motorsägen sollte man auf keinen Fall ignorieren, denn die Waldarbeit birgt nicht nur für uns Bäuerinnen und Bauern Gefahren, sondern auch für die Erholungssuchenden.

Leider stößt man in Wäldern, auch bei uns am Gaisberg, vermehrt auf Respektlosigkeit und Umweltverschmutzung. Es werden neue Pfade ausgetreten, Pflanzen mit den Wurzeln ausgerissen, Müll weggeworfen und nicht zuletzt mit den Mountainbikes quer durch den Wald gefahren.

Der Umwelt zu liebe, müssen alle Naturliebhaber Verantwortung übernehmen und ihren Abfall nicht in der Natur zurückzulassen. Alles, was nicht ordnungsgemäß entsorgt wird gelangt in den ökologischen Kreislauf und somit auch in unsere Nahrung. Ich möchte mich bei all jenen Gaisberg-Besuchern bedanken, die aufmerksam durch den Wald gehen und Absperrungen beachten, achtlos hinterlassenen Müll einsammeln und ordnungsgemäß entsorgen. Mit diesem Verhalten helfen Sie, dass der Wald besonders als Erholungs- und als unverzichtbarer Lebensraum erhalten bleibt. So können Sie die Umwelt genießen und gleichermaßen zu ihrem Schutz beitragen.



THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

ENE, MENE, MUH ... VON NIOLE LEITNER, ANIF

...und dran bist du! Schon klar, jeder kennt diesen Auszählreim aus Kindheitstagen, doch wandeln wir ihn noch ein bisschen ab. „Ene mene muh und Klimaschutz machst du!“. Jetzt passt er für mich, jetzt ist er stimmig. Klimaschutz ist wichtig, doch fließen für mich parallel auch die Themen wie Klimawandel, Ernährung, das Leben im Boden, Lebensmittelproduktion und Regionalität mit ein.

Wer bin ich also als Bäuerin? Betroffene des Klimawandels? Mitverursacher des Klimawandels? Klimaschützerin? Sehr komplex. Ich würde sagen, von allem ein bisschen.

Als Seminarbäuerin sind mir unsere Lebensmittel besonders wichtig. Wir kennen und erklären oft den Weg „Vom Acker bis zum Teller“, denn unsere Ernährung und unser Einkaufsverhalten beeinflussen das Klimageschehen.

Was passiert also am Acker und am Feld? Die Frage beginnt eigentlich schon früher: Was passiert im Boden? Nur in gesunden Böden kann Gesundes wachsen! In den Böden steckt Leben, und dieses gilt es deshalb gut und angepasst zu bewirtschaften. Gemeinsam mit meinem Mann achten wir beim Kastnerbauer in Anif zum Beispiel auf „Zeigerpflanzen“. Das sind Pflanzen, die uns zeigen, wie es dem Boden geht. Nicht jede Pflanze wächst auf jedem Boden, dementsprechend können wir uns mit der Bewirtschaftung und Düngung auf die unterschiedlichen Böden einstellen.

Auf unseren Feldern wachsen Früchte und auch wunderbares Futtermittel für unsere Tiere. Gleichzeitig pflegen wir unsere Landschaft, die jeder von uns, besonders jetzt an warmen Herbsttagen, genießt.

Landwirtschaftlich genutzte Böden sichern aber nicht nur die Ernährung, sie speichern große Mengen CO₂. Besonders hoch ist dieser in Wiesen und Weiden.

Es findet also ein wunderbarer Kreislauf statt, der Boden bindet das CO₂, welches zuvor ausgestoßen wurde und lässt wieder neues Futter und Nahrungsmittel wachsen. Wir produzieren großartige Lebensmittel in unserer heimischen Landwirtschaft – darauf bin ich stolz!



THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

GUT FÜR KLIMA UND GAUMEN VON CHRISTINE ASCHNER, SCHEFFAU

Wenn man an Klimawandel denkt, dann kommen einem unweigerlich die Bilder des vergangenen Sommers in den Sinn. Ja, dieses Jahr hat uns klar und deutlich gezeigt, den Klimawandel gibt es. Wir sind mitten drin und wirklich niemand ist davor gefeit.

Auch wir Bäuerinnen und Bauern sind in den letzten Jahren immer wieder damit konfrontiert worden. Speziell in unserem Wald in Scheffau sind wir damit beschäftigt die Schäden von Schneedruck, Sturm und Borkenkäfer zu beseitigen.

Dennoch bin ich überzeugt, dass wir nicht müde werden dürfen, dem Ganzen aktiv entgegen zu wirken. Wenn ich mich so umhöre, dann ist oft zu vernehmen: „Wenn nur ich mit dem Fahrrad fahre oder Plastik vermeide, dann wird uns das auch nicht mehr retten.“

Das sehe ich anders, denn wenn jeder auch nur einen kleinen Teil fürs Klima beiträgt, ergibt das auch ein großes Ganzes. Dies war mitunter ein Grund beim Tennengauer Wandermarkt mitzumachen. Hier findet jeden Samstag in einer Gemeinde im Tennengau ein Markt mit regionalen Produkten statt. Wir bieten von unserem Betrieb Produkte von heimischem Obst an.

Das Obst wächst auf unseren Streuobstwiesen und die Verarbeitung war bei uns seit meiner Kindheit schon ein fixer Bestandteil der Arbeit. Ich mache dies nun mit großer Freude weiter.

Allein schon im Frühjahr sind die blühenden Obstbäume eine willkommene Nahrungsquelle für die Bienen, welche uns hier ihren Dienst zur Verfügung stellen.

Die Produktpalette aus Äpfeln, Birnen, Quitten ist ja vielseitig. Begonnen haben wir mit Apfelsaft. Unser Angebot haben wir nun auf Schnaps, Likör und Essig ausgeweitet.

Wenn sich jetzt jemand fragt: „Was hat das mit Klimawandel zu tun?“ Ganz einfach:

Je regionaler und saisonaler man einkauft, desto besser ist es für unser Klima und die Gesundheit - sprich CO2 Emissionen und ökologischer Fußabdruck.

Der schöne Nebeneffekt dabei ist, dass all jene, die diesen Markt besuchen sehr positiv gestimmt sind und man merkt, wie die Menschen es schätzen ihre Produkte vor Ort kaufen zu können. Dass hier auf viel Verpackung und Plastik gänzlich verzichtet wird, versteht sich von selbst.

Ja, wir werden den Klimawandel nicht entgegenwirken können, wenn wir nicht alle bereit sind unseren Beitrag zu leisten. Einschränkungen bedeuten aber nicht gleichzeitig Verlust an Lebensqualität. Weniger ist manchmal MEHR, und dies sind wir den kommenden Generationen geschuldet.

Es darf jeder bei sich beginnen, heute und jetzt.



THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

LANDSCHAFTSPFLEGE IST KLIMASCHUTZ VON LIESBETH JETZBACHER, ST. VEIT

Bäuerin sein ist (m)ein Traumberuf. Ich erfreue mich jeden Tag im Kreislauf der Natur zu arbeiten und gemeinsam mit meiner Familie einen Beitrag für die Gesellschaft zu leisten.

Bei uns am Betrieb gibt es einige Besonderheiten, zum einen leben wir in einem Vier-Generationen-Haushalt und zum anderen bewirtschaften wir zwei Betriebe in St. Veit auf über 1.000 Meter Seehöhe.

Seit bereits 25 Jahren betreiben wir eine Bio-

Milchwirtschaft im Nebenerwerb. Und schon im kommenden Jahr dürfen wir unseren Betrieb in jüngere Hände legen.

Dieses Generationendenken und die Landschaftspflege sind für mich stark mit Klimaschutz verknüpft. Wir bewirtschaften unsere Flächen sorgfältig, um sie an nachfolgende Generationen weiterzugeben. Unser Grünland speichert große Mengen CO₂ und ohne die Verwertung durch Wiederkäuer wie Rinder würden die Flächen zuwachsen und die Kulturlandschaft zurückgedrängt werden.

Für diese Landschaftspflege sind wir täglich im Einsatz. Im Frühjahr düngen wir unsere Felder teils händisch, da ein Einsatz mit Maschinen aufgrund der Steilheit nicht möglich ist. Und da hilft sogar noch Urli Sepp mit seinen 91 Jahren. Wenn im Winter durch Sturm und Schnee Schäden angerichtet wurden, müssen die Flächen gesäubert werden. Auch das geschieht oft händisch und mit Heurechen. Später muss dann eingezäunt werden, denn nur wenn der Zaun steht, können wir die Kühe austreiben. Unsere Tiere verbringen den Sommer auf der „Kinderalm“. Alleine das Einzäunen nimmt drei Wochen Zeit in Anspruch.

Im Sommer machen wir uns an die Heuernte. Während die Kühe auf der Alm grasen, können wir Futter für den Winter einlagern. Bei 35 Grad in der Sonne mit dem Rechen in der Hand benötigt man dann auch keine Sauna mehr.

Im Herbst sind wir dann mit dem „Schwenden“ beschäftigt. Das bedeutet, dass wir Farnkraut, Erlen usw. entfernen. Diese Pflegemaßnahme ist notwendig, da ansonsten das Gras in kürzester Zeit verdrängt werden würde. Dadurch können wir alle uns an den Almen so wie wir sie kennen, erfreuen.

Im Herbst und Winter steht die Waldarbeit an. Bei uns am Hof ist das Männerarbeit. Die dürren Bäume, wir nennen sie „Durchen“, und das Schadholz müssen entfernt werden und wir ernten nachhaltiges Holz.

So leisten wir Bäuerinnen und Bauern und alle, die uns unterstützen, einen Teil zum Klimaschutz um unsere Welt an die nächste Generation weitergeben zu können.



THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

DAS WETTER UND WIR VON ANNA HERZOG, MARIA ALM

Eines der schönsten Dinge an meinem Beruf als Bäuerin ist die Arbeit mit und in der Natur! Das Wachsen und Gedeihen zu erleben, den Wechsel der Jahreszeiten unmittelbar zu spüren und in diesen Rhythmus eingebunden zu sein, macht dankbar und zufrieden.

Wenn alles grünt und blüht, könnte man sich der Illusion hingeben, Klimawandel passiert irgendwo weit weg, aber nicht bei uns. Inzwischen wissen wir es alle besser.

Wenn ich an meine Kindheit zurückdenke und das damalige Wettergeschehen mit dem heutigen vergleiche, finde ich die Veränderungen in dieser relativ kurzen Zeit erschreckend. Sogenannte Jahrhundertereignisse, übertreffen sich in ihrer Heftigkeit alle paar Jahre selbst. Lange Trockenperioden, die kaum noch Wachstum ermöglichen häufen sich. Sobald sich doch ein Gewitter zusammenbraut, schwingt die Angst mit, wie heftig es wird und ob es nicht wieder zu Hagel, Starkregen und Überflutungen kommt. Wenn die sich schwarze Gewitterwolken am Himmel auftürmen und in den Nachrichten längst Unwetterwarnungen ausgegeben wurden, bleibt oft nicht viel mehr als Bangen und Hoffen. Lässt sich noch schnell etwas in Sicherheit bringen, kann im Garten noch etwas abgedeckt, Blumen weggestellt werden?

Unsere Böden aber, die die Grundlage für unser wirtschaftliches Einkommen bilden, können wir nicht schützen. Ich bin tief traurig, wenn mein großer Garten von Hagel verwüstet wird, wenn von den Balkonblumen nur mehr Stängel übrig sind und viel Zeit und Arbeit umsonst war. Wirklich dramatisch ist es aber, wenn das Futter für unsere Tiere zerstört wird. Ein guter Boden ist die Voraussetzung für hochwertiges Futter, für die Gesundheit unserer Tiere und für die Lebensmittel die wir produzieren.

Nach Unwettern werden Schäden beseitigt, so gut es eben geht, und der Blick wird wieder nach vorn gerichtet. Zurück bleibt aber ein Gefühl der Hilflosigkeit, des Ausgeliefertseins. Wir leben davon, unsere Böden, die seit vielen Generationen weitergegeben werden, mit Sorgfalt zu bearbeiten, zu nutzen und für die nächste Generation zu verwalten. Ob wir mit unserer Bewirtschaftung erfolgreich sind, hängt meist nicht nur von Leistung und Können ab.

Kaum jemand ist so von ausgeglichenen Wetterverhältnissen abhängig, wie die Landwirte. Dennoch werden teilweise die Landwirtschaft und vor allem die Kühe als größte Klimasünder dargestellt.

In einem Grünlandgebiet, mit derart kleinstrukturierten Betrieben wie bei uns, sorgen schon die Gegebenheiten, für eine fast ausschließlich ökologische und klimaschonende Bewirtschaftung. Eine einzelne Berufsgruppe zu kritisieren, wird dem Klimaschutz nicht dienen, wir werden alle gemeinsam und in vielen Bereichen umdenken müssen!



THEMA: KLIMA

Erschienen am 04.11.2021

KLIMAWANDEL - ERNTEN WIR, WAS WIR SÄEN? VON ROSWITHA PRODINGER, TAMSWEG

Die Wetterphänomene der letzten Jahre, die starke Zunahme an Hitzetagen und damit verbundene Trockenperioden, Hochwasserereignisse, die ganze Landstriche verwüsten, schmelzende Gletscher, die Zunahme wärmeliebender Schädlinge, etc. schüren Zukunftsängste.

Zurufe an die Landwirtschaft von allen Seiten bringen uns ob ihrer Widersprüchlichkeit aber kaum weiter. „Möglichst viele Flächen auch in exponierten Lagen nutzen, um Biodiversität zu erhalten“, meinen die einen, „Flächen der Natur zurückgeben“, die anderen. „Kühe sollen sich von Gras und Heu ernähren“ versus „Kühe im Stall mit ergänzenden Kraftfuttergaben produzieren weniger

Methan“, „Wälder außer Nutzung stellen“ trifft auf „nachhaltig bewirtschaftete Wälder speichern mehr CO₂ als Urwälder“. Zielkonflikte dieser Art gibt es unzählige.

Wir Bauern und Bäuerinnen bemühen uns, betriebsindividuelle Antworten auf die Herausforderungen durch die Klimakrise zu finden. Wir sind die Profis in Sachen Landwirtschaft. Wir, die wir den größten Teil der landwirtschaftlichen Flächen bewirtschaften, haben uns schon immer der Enkeltauglichkeit verschrieben, weil wir unsere Höfe, unsere Wiesen und Wälder, an unsere Kinder weitergeben möchten. Oft werden sie seit Jahrhunderten in der Familie vererbt. Das ist gelebte Nachhaltigkeit!

Wir versuchen jeden Tag aufs Neue, den Spagat zwischen nachhaltiger Lebensmittelproduktion, Landschaftspflege und Einkommenssicherung für unsere Familien zu schaffen.

Eine flächendeckende, standortgerechte Landwirtschaft mit möglichst geringem Betriebsmittelaufwand hat pro ha Betriebsfläche eine günstigere Ökobilanz.

Geringere Erträge stehen dabei bei nahezu unveränderten Fixkosten gegenüber. Eine höhere Wertschätzung der nachhaltig produzierten Lebensmittel könnte diesen Weg absichern.

Die Zeichen dafür stehen gut. Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihr Essen kommt und wie es produziert wird. Dieser Trend macht Mut für die Zukunft!

Unsere land- und forstwirtschaftlichen Betriebe haben sehr vielfältiges Potential, zur Verbesserung des Klimas beizutragen. So kann zum Beispiel aus Gras, Hanf oder Mais hervorragendes Verpackungsmaterial hergestellt und damit viel Plastik eingespart werden. Das Holz aus unseren Wäldern ist wortwörtlich ein „Lebensmittel“. Es begleitet uns von der Wiege bis zur Bahre. Wir verwenden es zum Bauen, Heizen, für die Herstellung von Papier und auch für die Energiegewinnung. Holzgas und Holzdiesel sind nachhaltige Alternativen mit großem Potenzial. Der CO₂-Fußabdruck ist um 90 Prozent geringer als bei fossilem Erdgas oder Diesel.

Vor allem aber sind unsere Bauernhöfe wunderbare Orte, an denen man sehr Wertvolles studieren kann: Mit etwas Glück und Fleiß ernten wir, was wir säen. Beim Klima ist es andersrum. Hoffentlich ernten wir nicht, was wir gesät haben!



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

BRÄUCHE RUND UM UNSERE ADVENTZEIT VON ELISABETH SCHROFFNER, SALZBURG

Der Sommer hat sein Ende, und auch das grünste Blatt wird gelb. Die Tage werden wieder kürzer und draußen ist schon täglich der Frost zu spüren, jaja die schöne Adventszeit kehrt wieder ein. Gemeinsam Kekse backen, Weihnachtslieder singen, Geschichten vorlesen, Adventkranz binden und Barbarazweige abschneiden. Wir verwandeln Haus und Hof mit reichlich Dekoration in ein Weihnachtsdorf, schauen uns das Krippel an, zünden jeden Sonntag ein weiteres Lichtlein am Adventkranz an und nehmen uns an gemütlichen Abenden mit Glühwein & Co wieder für die Familie Zeit. All das sind Traditionen, die man in der Vorweihnachtszeit bei uns am Glaserhof pflegt.

Für mich als Milchviehbäuerin, mit kleiner Direktvermarktung spielt Tradition und Brauchtum übers ganze Jahr eine große Rolle.

Deshalb ist es mir besonders wichtig, die Bräuche und Traditionen von klein auf am meine drei Kinder weiterzugeben und sie miteinzubeziehen. Dazu zählen nicht nur die Bräuche rund um die Weihnachtszeit, sondern auch über das ganze Jahr verteilt - wie Palmbuschenbinden oder auch der Zusammenhalt bei der Heuernte.

Um alte Bräuche zu erhalten, bin ich kürzlich auch unserer ortsansässigen Bürgerhutgruppe beigetreten. Dieser Brauch ist mir deshalb so wichtig, da das aufwendig geschneiderte Gewand bereits meine Oma zu besonderen Anlässen getragen hat. Nun wird es auch von mir zu kirchlichen Feierlichkeiten im Jahr wieder ausgeführt. Das festliche Gewand besteht aus einer schwarzen Festtracht mit Spenser, Seidentuch und Seidenschürze, sowie dem prunkvollen Bürgerhut mit Goldstickereien. Die Mitglieder der Bürgerfrauen wollen bei den kirchlichen Ausrückungen am "Prangtag" (Fronleichnam) und zum Erntedankfest das alte gewachsene Brauchtum erhalten und örtliche Feste umrahmen. Ein nicht wegzudenkender Brauch zu Weihnachten ist bei uns das Räuchern. Damit werden die bösen Geister vertrieben. Mit einer Mischung aus Weihrauch und heißer Glut gehen wir an den Raunächten, also zu Weihnachten, Neujahr und Hl. Dreikönig, durchs ganze Haus und durch den Stall, während unsere Kleinen fleißig Weihwasser in den Räumen verteilen. Einen besonderen Glanzpunkt zu Heiligabend stellt bei uns am Hof das alljährlich traditionelle Würstlsuppenessen mit der gesamten Großfamilie dar. Auch das „Christkindlanschießen“ um genau 12 Uhr Mittag darf da nicht fehlen. Da staunen wir alle, wenn auch Opa mit seinem Prangerstutzen das Christkindl willkommen heißt. Nach der Silvesternacht beginnt ein neues, hoffentlich glückliches Jahr.



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

GLÜCK IM BRAUCHTUM FINDEN VON MONIKA SCHWAB, BERGHEIM

Was ist Brauchtum und Tradition? Wie steht Brauchtum und Tradition im Zusammenhang mit der modernen Landwirtschaft? Zuerst dachte ich, dass ist ganz klar zu beantworten. Advent, Weihnachten, Ostern und die Raunächte, also die liturgischen Feste. Das waren meine ersten Gedanken, aber beim genaueren Betrachten und auseinandersetzen mit diesem Thema wurde mir klar, da gibt es ja noch viel mehr.

Der Wandel der Zeit ist auch für mich als Bäuerin sehr stark zu spüren, somit verändert sich auch im Laufe der Zeit das Brauchtum und die Tradition. Bei so viel zusätzlichem Freizeitangebot ist es besonders wichtig, sich wieder auf das Wesentliche zu besinnen.

Der Wald spielt auf unserem Milchviehbetrieb in Bergheim, eher eine untergeordnete Rolle, ist aber trotzdem ein sehr wichtiger Bestandteil. Gemeinsam mit meiner Familie setzte ich im Wald jedes Jahr Waldpflanzen, wie zum Beispiel Lärche, Erle, Fichte, Tanne und Buche. Da die Bäume noch ganz klein sind brauchen sie die ersten Jahre viel Schutz. Sehr schnell passiert es, dass sie von Gräsern und Unkraut überwuchert werden. Dieses gilt es mehrmals im Jahr zurückzuschneiden, denn sonst bekommen die jungen Bäume kein Sonnenlicht und können nicht wachsen. Trotz all den Bemühen werden es einige nicht schaffen und dann setzt man an dieser Stelle wieder einen neuen Baum, so ist die Natur.

Wisst ihr, wie alt eine Tanne sein muss, um ein Christbaum zu werden? Sie wächst ca. 25 cm im Jahr in die Höhe und braucht bis zur Zimmerhöhe etwa sechs Jahre. Ein Weihnachtsbaum am Christkindlmarkt ist zwischen 80 und 100 Jahren alt. Da kann man dann schon sagen die Großeltern oder Urgroßeltern haben diesen Baum gepflanzt.

Tradition ist für mich, wenn sich der Kreislauf schließt. Wenn ich mit meinen eigenen Taxen einen Adventkranz selbst binden kann, diesen schmücken und ihn dann in der Kirche weihen lasse, Haus und Hof mit den restlichen Taxen schmücken kann. Das ist für mich nachhaltige Kreislaufwirtschaft! Nicht zu vergessen, wie schön es ist die Tiere des Waldes zu beobachten und die Stille genießen zu können.

Brauchtum heißt für mich, ein Teil einer funktionierenden Gemeinschaft zu sein – Brauchtum aktiv zu leben, aktiv in Vereinen mitzuarbeiten, oder diese zu unterstützen. Wertschätzend und verständnisvoll gegenüber unseren Mitmenschen, der Natur und der Schöpfung zu sein. Brauchtum heißt dankbar zu sein, uns an allen kleinen Dingen und Situationen im Leben zu erfreuen. Unser Glück liegt nicht allein in Menschenhand.



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

BRÄUCHE UND TRADITIONEN AM STOIBHOF VON JULINDE POSCH, ABTENAU

Die Tage werden kürzer und kälter und die Arbeit rund um den Hof draußen ist langsam erledigt. Die schönste und besinnlichste Zeit im Jahr, die Vorweihnachtszeit, beginnt.

Wir am Stoibhof sind eine große Familie und verbringen viel Zeit zusammen. Die Adventzeit bringt einige schöne Traditionen mit sich, die ich gerne an die Generationen weitergebe. Kinder werden häufig von Bräuchen im positivem Sinn geprägt bzw. erinnert man sich später gerne an schöne Momente oder Rituale mit der Familie zurück und führen diese in der eigenen Familie fort.

Einige Tage vor dem ersten Advent werden in weihnachtlicher Atmosphäre bei Glühwein, Lebkuchen und Weihrauch gemeinsam

mit meinen Töchtern die Adventkränze gebunden. Jede ist auf ihre Weise kreativ und wir ergänzen uns gegenseitig oder helfen uns mit Tipps und Ratschlägen aus. Aber auch die Männer helfen mit, denn für die benötigten Tannenzweige, ist mein Mann zuständig. Diese werden von ihm gemeinsam mit dem Christbaum drei Tage vor dem elften Vollmond aus unserem Wald geholt. Denn, wird zum richtigen Zeitpunkt geschlägert, verlieren die Zweige und der Baum die Nadeln nicht so schnell.

Viel Freude bereitet mir auch immer der bäuerliche Christkindlmarkt, wo ich einen Stand mit selbstgemachten bäuerlichen Produkten wie Kletzenbrot, Speck, Grammlschmalz, Bauernbrot, Würste, Holzsternen und noch mehr betreibe. Über die Jahre habe ich bereits viele Stammkunden gewonnen, die meine selbstgemachten Produkte sehr schätzen. Mein persönlicher Favorit ist das Kletzenbrot. Die Zubereitung des Mischbrottes mit Feigen, Pflaumen und Rosinen wurde von meiner Mutter an mich weitergegeben. So war es auch bei uns bereits Tradition, dass wir zu Nikolaus einen Strutzen Kletzenbrot bekommen haben.

So richtig in Weihnachtsstimmung komme ich bei der ersten Rorate. Die Messe beginnt um 6 Uhr morgens, wird mit stimmungsvoller Musik umrahmt und die Kirche wird nur mit Kerzen beleuchtet.

Auch der Heiligabend hat besondere Traditionen. Am Abend nach der Stallarbeit beten wir gemeinsam den Rosenkranz im Schein des Friedenslichts und räuchern anschließend Haus und Hof. Im Stall wird jedes einzelne Tier dabei mit Weihwasser besprengt. Wir danken für das vergangene Jahr und bitten für ein gesundes neues Jahr.

Vor dem geschmückten Christbaum musizieren wir gemeinsam, singen Lieder und sind dankbar für die Familie und die gemeinsame Zeit. Und natürlich darf das große Highlight, die leuchtenden Kinderaugen beim Geschenke auspacken, nicht fehlen.

Ich glaube, dass jede Familie, besonders zur Adventzeit, ihre eigenen Traditionen und Bräuche hat. Für mich ist es besonders schön zu beobachten, dass auch meine erwachsenen Kinder viele unserer Familienbräuche mit ihren Kindern weiterleben.



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

BRAUCH-TUN BLEBT BRAUCHTUM VON THERESIA WALCHHOFER, ALTENMARKT

Weihrauchduft zieht durch das Haus, süße Versuchungen werden in der Küche für das Weihnachtsfest vorbereitet und die angezündeten Kerzen am Adventkranz verströmen Ruhe und Besinnung.

Das Brauch-tun und Brauchtum ist für mich sehr wichtig, denn es gibt Halt, Struktur und Beständigkeit das gesamte Jahr über. Ein Rhythmus auf den man vertrauen kann.

In jeder Familie gibt es bestimmte Traditionen und Bräuche, und wer so wie wir Bäuerinnen und Bauern mit und von der Natur lebt, kommt um einige dieser Bräuche nicht herum. Manche dieser Bräuche nehmen wir vielleicht auch gar nicht (mehr) bewusst wahr

Bei uns am Hof wird das alte Jahr in der Raunacht mit dem Räuchern verabschiedet und das neue Jahr und die Vorsätze damit willkommen geheißen. Viele bäuerliche Bräuche sind auch eng mit der Kirche verknüpft, so auch Mariä Lichtmess. 40 Tage nach Heiligabend, also am 2. Februar, wird der Abschluss des weihnachtlichen Festes gefeiert. An diesem Tag begann auch die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern wieder und so wechselten an diesem Tag oft die Knechte und Mägde den Hof.

Ein Fixpunkt bei uns in Altenmarkt ist Gertraudi und auch dieser hat eine lange Tradition. Früher ein Viehmarkt und heute ein Markt mit Fastensuppe, Schaumrollen und einer Tieraussstellung.

Ein Brauch bei uns am Hof zu Ostern ist auch das „Antlaßoa“. Ein am Gründonnerstag gelegtes Ei wird im Feld vergraben, damit der Boden fruchtbar bleibt, auf den Dachboden gelegt um vor Blitzschlag zu schützen und in den Stall gehängt um uns vor bösen Hexen zu schützen.

Bei den vielen kirchlichen Bräuchen ist auch meine Tracht ein fixer Bestandteil. Die Tracht habe ich vor 30 Jahren zur Hochzeit bekommen. Der Hut zur Tracht ist ein 150 Jahre altes Erbstück. Der gehörte meiner Großmutter und als älteste Tochter bin ich in den Genuss gekommen, diesen zu tragen. Zu der Tracht gehört auch das von mir gestickte Tuch – mein ganzer Stolz.

Die Tracht trage ich zum Beispiel auch bei der Kräuterweihe am 15. August. Kräuter aus dem Hausgarten werden zu Kräutersträußen gebunden, in der Kirche geweiht und zum Trocknen aufgehängt. Diese Sträuße begleiten mich durch das ganze Jahr und gehören einfach dazu. Das beginnt im Frühjahr beim Pflanzen, im Sommer erfreuen sich mit ihren Blüten und im Winter beim Räuchern. Denn die getrockneten Kräuter geben wir dann im Advent in die Pfanne, wenn wir Haus und Hof in den Raunächten räuchern.

Und so schließt sich der Brauchtum-Kreislauf. Denn wie auch die Landwirtschaft ihren Kreislauf hat, so haben es auch unsere Bräuche. Brauchtum funktioniert aber nur mit dem „Tun“ und gemeinsam. So wünsche ich uns allen, dass wir Bräuche weiterhin gemeinsam feiern und uns an die wichtigen Dinge besinnen. In diesem Sinne eine besinnliche, schöne Adventzeit.



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

BRAUCHTUM AM JAHRESENDE VON ELISABETH RIEDER, BRAMBERG

Was wäre ein Jahr ohne Brauchtum? Es bringen alle Jahreszeiten schöne Bräuche mit sich, aber die Zeit vor Weihnachten ist für mich etwas ganz Besonderes. Die überlieferten Bräuche und Traditionen weiterzuführen ist für mich sehr wichtig, da es ein Teil unserer Geschichte ist und uns daran erinnert, was uns zu dem gemacht hat, was wir heute sind. Es verleiht allen ein Gefühl der Zugehörigkeit und Verbundenheit. Diese Verbundenheit spüre ich zum Beispiel an Allerheiligen und Allerseelen, wenn wir die Gräber schmücken und unserer Verstorbenen gedenken.

In der Zeit vor dem ersten Adventsonntag binden wir gemeinsam den Adventkranz bei stimmungsvoller Musik und Weihrauchduft.

Bevor die erste Kerze entzündet wird, lassen wir den Kranz noch in der Kirche weihen.

Während als Symbol für Glück und Segen ein Mistelstrauch oberhalb der Türe hängt, schneiden wir am 4. Dezember, der Heiligen Barbara, Zweige von unserem Kirschbaum ab. Wenn diese bis zum Heiligabend blühen, bedeutet das, eine Braut ist im Haus und die Hochzeitsglocken läuten.

Am Heiligabend wird bei uns bis Mittag gefastet, denn dann schmeckt das traditionelle Bachlkoch noch viel besser. Das ist ein Gericht aus Mehl, Milch und Salz, welches mit einer Butter-Honig-Mischung übergossen wird. Der Name kommt daher, weil es immer am Bachtag gegessen wird. Am Nachmittag wird noch die Bachlschneid gemacht. Das heißt, es werden alle Messer im Haus neu geschliffen, denn laut den Überlieferungen behalten die Messer dann länger die Schneid.

Auch unsere Tiere im Stall werden kulinarisch verwöhnt. Bereits am 15. August, an Mariä Himmelfahrt, werden Blumen- und Kräutersträuße getrocknet und geweiht. Die Kräuter werden am Heiligabend zerrieben und ins Futter gemischt um für die Gesundheit der Kühe zu sorgen.

Einer der schönsten und beliebtesten Bräuche bei uns am Hof ist das Räuchern. Der Duft des Weihrauchs erfüllt in den Raunächten, also Weihnachten, Silvester und am Dreikönigstag, Haus und Hof. Bereits unsere Kinder und mittlerweile auch die Enkelkinder sind gerne bei dieser Tradition dabei. Wenn wir dann gemeinsam im Stall Danke fürs vergangene Jahr sagen und um den Segen im neuen Jahr bitten hebt mein Mann Albert seinen Hut vom Kopf, über die Räucherpfanne und setzt ihn wieder auf und wiederholt das dreimal – alternativ zum Kreuzzeichen. Damit wird um die Gesundheit für das kommende Jahr gebeten.

Wir beten gemeinsam noch den Rosenkranz, singen Lieder und warten auf das Läuten der Glöckchen, die das Christkind ankündigen.

Beim Anblick der leuchtenden Kinderaugen während unserer ganzen Bräuche und Traditionen hoffe ich, dass viele Eltern und Großeltern den Kindern und Enkeln das Brauchtum weiterhin vorleben.



THEMA: BRAUCHTUM

Erschienen am 16.12.2021

RÄUCHERN MIT ALLEN SINNEN VON MARIA GRIESSNER, MUHR

Die Tage werden kürzer, die Nächte länger und in der Landwirtschaft kehrt langsam, aber sicher endlich Ruhe ein. Für mich als Bäuerin hat diese Zeit eine besondere Bedeutung: Feld und Wald sind tief verschneit und ich kann mich der Arbeit mit meinen Kräutern, die ich übers Jahr rund um Haus, Hof, und auf der Alm gesammelt und getrocknet habe, widmen.

Seit Jahrtausenden verbinden Menschen mit Kräutern Heilung, Reinigung und auch Dankbarkeit. Eine Tradition, die aus dieser Faszination heraus entstanden ist, ist das Räuchern. Dieser uralte Brauch wird von vielen aber nicht mehr praktiziert oder gar als Esoterik abgetan. Dabei begleitet er uns schon seit der Zeit der Kelten.

Für mich ist diese Tradition ein wichtiger Bestandteil meines Jahreskreises. Im Frühjahr, wenn die Kühe und Schafe das erste Mal auf die schneefreie Wiese dürfen und die Dunkelheit des Winters abschütteln, recken die ersten Gänseblümchen ihre Köpfe aus dem Boden. Die Wiesen sind vor der ersten Mahd voller kostbarer Blumen und Gräser, die natürlich auch für den Wintervorrat eingesammelt werden.

Bereits im Sommer ehren wird die Blumen und Kräuter. Mit den wunderschönen Prangstangen, die bei uns in Muhr zu Peter und Paul durch den Ort getragen werden, bitten wir von Naturkatastrophen verschont zu bleiben. Wenn dann schließlich der Almsommer beginnt, findet man auch in höheren Regionen würzige Kräuter. Und ist das frische Heu in den Stadl eingebracht, duftet es im ganzen Haus.

Mit der Adventzeit, wenn es auch bei uns am Hof wieder ruhiger wird, nimmt die Zeit des Räucherns ihren Höhepunkt. Die Raunächte sind eine Besonderheit des mitteleuropäischen Raums, die auch bei uns im Salzburger Land gefeiert werden. Die Heilige Nacht, die Silvesternacht und die Nacht vor den Heiligen Drei Königen sind dabei am wichtigsten. Das Verbrennen der Kräuter hat auf mich eine beruhigende und lösende Wirkung, ich erinnere mich dabei an das vergangene landwirtschaftliche Jahr. Das Räuchern soll Unheil fernhalten und von negativen Energien befreien – es hat mir selbst schon über so manche schwere Zeit hinweggeholfen.

In meinem (Traum-)Beruf als Bäuerin darf ich jeden Tag erfahren, wie wertvoll unser Lebensraum ist. Ich darf mit der Natur, mit den Pflanzen und Tieren arbeiten und diese wunderbaren Gaben auch wertschätzen. In den letzten Jahren, die von Klimawandel und Pandemie geprägt waren, ist mir das noch mehr bewusst geworden. Halten wir doch inne und freuen uns, dass wir in so einer wunderbaren Welt (noch) leben dürfen!

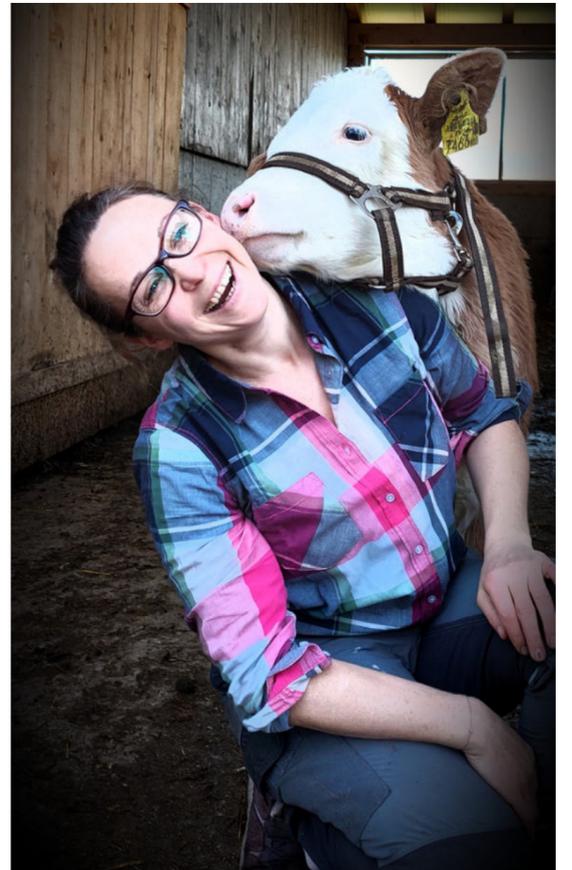


THEMA: TIERETHIK

Erschienen am 03.02.2022

MIT DER KUH AUF DU & DU VON ELISABETH HUBER, BERNDORF

„Guten Morgen Mädels, alle frisch und munter?“, rufe ich meinen Kälbern und Kühen zu, wenn ich morgens den Stall betrete. Wer glaubt, dass nur morgens und abends die Tiere zu versorgen sind, der irrt. Natürlich werden den ganzen Tag über die Tiere gefüttert und Kontrollgänge durchgeführt. Wir führen einen Bio-Heumilchbetrieb und halten unsere Kühe im Laufstall. Das bedeutet, dass sie sich den ganzen Tag über frei im Stall bewegen können. Im Winter bekommen sie Heu und im Frühling dürfen sie, sobald es die Witterung erlaubt, frisch gemähtes Gras und die Weide genießen. Wir haben ebenfalls ein automatisches Melksystem, umgangssprachlich „Roboter“ genannt. Dadurch gestaltet sich die Stallarbeit flexibel, vor allem zur Erntezeit im Sommer ist das eine große Erleichterung. Es gibt keine fixen Melkzeiten mehr, denn die Kühe können rund um



die Uhr gemolken werden. Zu welcher Zeit? Das ist darf die Kuh selbst entscheiden. Damit der Roboter die Kühe erkennt, tragen die Tiere an ihren Halsbändern einen Transponder mit einer Nummer.

Die Technik ersetzt aber trotzdem nicht den persönlichen Kontakt zu den Tieren, welchen wir bewusst suchen. Dadurch kennen wir unsere Kühe sehr gut, kennen ihre Charakterzüge und ihre Eigenheiten. Unsere Wuschl zum Beispiel genießt es gestreichelt zu werden, wohingegen Alexa lieber ihre Ruhe hat und auf Streicheleinheiten verzichtet.

Mir ist besonders wichtig, dass die Kuh Vertrauen zu uns hat. Dieses Aufzubauen beginnt bereits als kleines Kalb. Ist der Nachwuchs geboren, erhält das Kälbchen einen Namen welcher mit dem Anfangsbuchstaben des Namens der Mutter beginnt und für die Kennzeichnung auch Ohrmarken.

Für einen guten Start ins Leben bekommt das Kalb unmittelbar nach der Geburt die Biestmilch der Mutter. So wird das Kalb gleich mit wertvollen Nährstoffen versorgt. Denn wie auch beim Menschen, spielt die Ernährung bei Tieren eine wichtige Rolle. Wenn man hochwertiges Grundfutter hat, wird die Kuh optimal versorgt und dieses fördert wiederum die Tiergesundheit. Deshalb ist es auch besonders wichtig, dass in die Wiese kein Müll geworfen wird. Unsere Kühe brauchen unbedingt sauberes Futter, ansonsten werden sie krank.

Bei der täglichen Arbeit beobachten wir ihr Verhalten und anhand dessen merken wir, ob es ihnen gut geht oder nicht. Ein krankes Tier bedeutet für uns einen zusätzlichen Arbeitsaufwand und natürlich Leid. Und das wollen wir stets vermeiden. Darum liegen uns unsere Tiere an 365 Tagen im Jahr am Herzen. Denn geht es den Tieren gut, geht es auch der Bäuerin und dem Bauern gut.

THEMA: TIERETHIK

Erschienen am 03.02.2022

TIERWOHL - WEIL'S UNS ALLE ANGEHT! VON GERTRAUD ZILLER, KRISPL-GAISSAU

Ich kann mich nicht erinnern, wann mir der Begriff „Tierethik“ das erstmal untergekommen gekommen ist, aber ich bin mir sicher, dass er in meiner Kindheit nie beim gemeinsamen Gespräch am Küchentisch des kleinen Bauernhofes, auf dem ich aufgewachsen bin, gefallen ist.

Heute ist dieses Thema in aller Munde und wird gesamtgesellschaftlich oft heftig und emotional diskutiert. Mittlerweile bin ich selbst Bäuerin und gemeinsam mit meinem Mann bewirtschafte ich einen Bioheumilchbetrieb im Nebenerwerb. Tierethik und Tierwohl sind für unsere drei Kinder heute keine Fremdwörter mehr. Wenn wir es auch seit



Generationen als selbstverständlich empfinden, auf das Wohlergehen unserer Tiere bestmöglich zu achten, so erfordert nun der Wertewandel, dass dazu Erhebungen gemacht, Standards angepasst und Kontrollen durchgeführt werden und das ist auch gut so. Durch eine entsprechende Transparenz vertraue ich als Bäuerin darauf, dass die bäuerliche Arbeit in der Gesellschaft besser verstanden wird und in weiterer Folge breite Akzeptanz findet.

Unser Rinderbestand umfasst elf Milchkühe und drei Jungtiere, die in Kombinationshaltung gehalten werden. Darunter versteht man die Verknüpfung von Weidehaltung mit zeitlich begrenzter Anbindehaltung. Im Frühjahr, sobald es das Wetter und die Futtermenge zulassen, beginnt für unsere Tiere die tägliche Weide. Zu den Melkzeiten und nachts kommen die Kühe in den Stall. Trockensteher und Jungtiere machen den Sommer über Urlaub auf der Alm. Wenn dann ab Anfang November das Weidegras aufgebraucht ist und der erste Schnee fällt, werden unsere „Mitarbeiterinnen“ auch tagsüber in wärmeren Stallungen gehalten. Im extra angelegten Auslauf können sich Zenzi, Lisl & CO dann in den Wintermonaten mindestens zwei bis dreimal wöchentlich die Beine vertreten.

Als wesentlichen Vorteil der Kombinationshaltung sehe ich den täglich engen Kontakt mit unseren Kühen. Dadurch entsteht eine Vertrautheit, die es zulässt, dass unsere Tiere die Hörner behalten dürfen. Die nachhaltige und standortgerechte Bewirtschaftung unseres Hofes liegt uns sehr am Herzen, daher sind wir bemüht, dass unsere Rinder so lange als möglich am Betrieb verbleiben. Das sind oft bis zu 12 Jahre und mehr.

Als Bäuerin sehe ich es als meine Pflicht mich dem Diskurs rund um das Tierwohl zu stellen, weil die Bereitschaft zur Entwicklung ein betriebswirtschaftliches Überleben voraussetzt. Gleichzeitig lade ich alle anderen Spieler entlang der Wertschöpfungskette unserer Nahrungsmittelproduktion, bis hin zum Konsumenten ein, das Thema Tierethik mit Verantwortung mitzutragen, damit wir gemeinsam eine Durchgängigkeit erreichen und es unseren Tieren auch in Zukunft so gut geht.

THEMA: TIERETHIK

Erschienen am 03.02.2022

TIERWOHL KANN MAN KAUFEN VON BARBARA LAINER, GROSSARL

Der Verein Urlaub am Bauernhof hat uns Mitgliedsbetriebe während des Lockdowns um ein Kurzvideo gebeten. Es sollte eine Grußbotschaft aus unserem Bauernhofalltag an unsere Gäste sein. Mir gefiel die Idee sehr gut und ich stellte mich in meinem Stalloutfit auf den Futtertisch unseres Anbindestalls. Eine nette Grußbotschaft ist entstanden mit Heu fressenden Kühen im Hintergrund. Erstmals gab es viele „likes“. Ein paar Stunden später platzte allerdings meine rosarote Bio-Bäuerin-Bubble. Böse Kommentare standen unter meinem Post: „Kettenhaltung der Tiere!“, „Tierquälerei“, „Das soll Bio-sein?!“. Im ersten Moment war ich verblüfft, geschockt und überfordert. Schon befand ich mich inmitten einer Tierwohl-Debatte. Ich fragte mich plötzlich, ob ich meine Tiere schlecht behandle. Oder ob wir echt Tierquäler sind?!



Natürlich stellt die Kombinationshaltung nicht die idealste Haltungsform dar. Ein Neubau eines Laufstalles bedeutet aber einen großen finanziellen Aufwand und wir möchten unseren zukünftigen Hofnachfolger nicht vor vollendete Tatsachen und einen Schuldenberg stellen. Daher muss so ein großer Schritt gemeinsam beschlossen werden und gut überlegt sein.

Aber eine Kombinationshaltung bedeutet nicht, dass es unseren Tieren schlecht geht. Glück, Butter, Bliä und all die anderen Pinzgauer Rinder im Stall sind gesund, vital und leistungsbereit. Sie bekommen jeden Tag bestes Futter. Sie kommen im Winter zwei bis dreimal pro Woche in den Auslauf und erhalten jede Menge Streicheleinheiten. Den ganzen Sommer verbringen unsere Tiere auf der Alm in absoluter Freiheit. Quasi 120 Tage Sommerurlaub. Also NEIN, wir haben kein schlechtes Gewissen und sind keine Tierquäler. Ich sehe das Problem darin, dass viele Konsument/innen nicht wissen, wie die Produktion aussieht und wie wir Bauern die Lebensmittel herstellen. Das Marketing gaukelt eine heile Welt mit sprechenden Schweinen vor und Hühner und Gänse, die im Hof herumflattern. Diese Bilder sind fernab der Realität.

Laut Umfragen sind Regionalität und Tierwohl kaufentscheidend. Trotzdem findet man im Supermarkt Lebensmittel zu Aktionspreisen. Wir Bäuerinnen und Bauern produzieren täglich Lebensmittel mit sehr hoher Qualität und verglichen mit anderen EU-Ländern, oder sogar weltweit, mit sehr hohem Standard bezüglich Tierwohl. Das ist mit hohen Erzeugerkosten verbunden. Und alternative Haltungsformen kosten zusätzliches Geld.

Wenn wir Bäuerinnen und Bauern einen angemessenen Preis für unsere Lebensmittel bekommen, können wir auch entsprechend in unsere Betriebe investieren. Ich bin nämlich überzeugt davon, dass jede Bäuerin und jeder Bauer nur das Beste für seine Tiere will. Und: mit jedem Griff ins Regal entscheiden wir ALLE, wieviel uns Tierwohl wert ist.

THEMA: TIERETHIK

Erschienen am 03.02.2022

MIT VÜ GSESPÜR, VON MENSCH ZU TIER VON HELENE ZEHENTNER, ZELL AM SEE

Von Kindesbeinen an bin ich vertraut im Umgang mit Rindern, Pferden, Schweinen und Hühnern. Schon in jungen Jahren wurde mir viel Verantwortung übertragen. Mit Leib und Seele war ich dabei, wenn es um die Arbeit mit den Tieren ging. Denn nur wenn es den Tieren im Stall gut geht, sie versorgt und gesund sind, dann geht es auch der Bauernfamilie gut. Bereits seit 40 Jahren darf ich, gemeinsam mit meinem Mann, unseren Kindern und Enkelkindern, meine Berufung als Bäuerin leben.



Bis vor zehn Jahren führten wir einen Milchviehbetrieb in Kombinationshaltung. Das heißt, im Stall wurden die Tiere angebunden, hatten aber ihren Stammplatz, ein Strohbett, Futtervorgabe sowie Wassertränke. Unsere Kühe bekamen auch täglich ihren Auslauf und zusätzlich durften sie den Sommer auf unserer Alm verbringen. Der Weidegang auf Grünland und Almen bedeutet für die Tiere, artenreiches Grundfutter, Bewegungsfreiheit, Tiergesundheit und wir erhalten dafür ausgezeichnete Lebensmittel, Milch und Fleisch. Vor 10 Jahren haben wir unseren Stall erweitert, einen Laufstall gebaut und auf Mutterkuhhaltung umgestellt. Das bedeutet, dass die Kälber bei Ihren Müttern bleiben, die Milch trinken und dazu Heu und Gras fressen. Die Tiere haben freie Platzwahl, ob am Futterplatz oder auch in den Liegeboxen auf Stroh und sie haben ständig freien Auslauf - auch im Winter.

Egal ob Kombinationshaltung oder Laufstall, jedes Tier hat bei uns seinen Namen, wir kennen die Eigenheiten und den Charakter unserer Tiere und merken, wann es unseren Tieren gut geht oder nicht. Das Wohl unserer Nutztiere hat oberste Priorität. Wir Bäuerinnen und Bauern haben eine moralische Verpflichtung unseren Tieren ein gutes Leben zu ermöglichen, frei von Leid und tiergerecht. Die kleinstrukturierte Landwirtschaft in Salzburg lässt uns der artgerechten Haltung und dem Tierwohl überaus gerecht werden.

Unser Beruf LandwirtIn umfasst die Bewirtschaftung und die Kultivierung unserer Gründe und die Nutztierhaltung dient zur Erzeugung von gesundem Essen für den Menschen. Diese Lebensmittel müssen eine Wertschätzung erfahren und einen gerechten Preis erzielen. In unserer Wohlstandsgesellschaft mit Dumpingpreisen, Rabattaktionen und ständiger Verfügbarkeit nehmen wir oft den Wert unserer Lebensmittel nicht mehr wahr.

Unsere Region bietet viele Möglichkeiten Fleisch, Milchprodukte und vieles mehr direkt beim Bauern zu kaufen und sich von der Arbeitsweise zu überzeugen.

Eine nachhaltige Beweidung der Futterflächen und die Bewirtschaftung unserer Landwirtschaften ist auch von großer Bedeutung für unsere Kulturlandschaft. Wir beeinflussen damit das Klima, die Bodenfruchtbarkeit, die Artenvielfalt und so können Einheimische und Touristen die Kulturlandschaft als Erholungsraum nutzen und (er)leben.

THEMA: TIERETHIK

Erschienen am 03.02.2022

DAS BESTE FÜR DES BAUERS VIEH VON CHRISTINA LANKMAIR, LESSACH

Ich bin gerne Bäuerin und erfreue mich täglich an der Arbeit mit Tieren und in der Natur. Beruf und Familie lassen sich gut miteinander vereinbaren und ich kann unseren Kindern beim unbeschwertem Aufwachen zusehen.

Eine gewisse Freude sollte man aber ohnehin mitbringen, denn Bäuerin zu sein bringt auch Belastung und Ängste mit sich. Negative Nachrichten über den „Klimasünder Landwirtschaft“ machen genauso Schlagzeilen wie der Trend zu veganer Ernährung. Viele möchten aus ethischen

Gründen auf den Verzehr von tierischen Produkten verzichten und greifen lieber zu pflanzlichen, oft ausländisch produzierten Alternativen. Trotzdem übernehmen die meisten Jungbauern und -bäuerinnen gerne den Hof ihrer Vorgänger, die diesen über Generationen hinweg mühevoll und nach bestem Wissen und Gewissen bewirtschaftet haben.

Mein Mann und ich betreiben einen Bio-Bergbauernhof mit Milchwirtschaft, einer von vielen und prägend für unser Landschaftsbild. Unsere Rinder sind von Anfang Mai bis Ende Oktober auf der Weide und auf der Alm. Im Winter sind die Tiere unserem Stall in Kombinationshaltung. Wir gewährleisten einen regelmäßigen Winter-Auslauf für unsere Tiere und dies wird auch laufend kontrolliert. Dieser Auslauf kann ein herrlicher Anblick sein. Vor allem, wenn die Tiere beginnen, im Schnee zu toben und danach gerne wieder in den warmen Stall zurückkehren.

Auch wir hegen den Traum eines moderneren Laufstalles. Ein solches Bauvorhaben ist jedoch mit erheblichen Kosten verbunden. Der Konsument fordert das beste Tierwohl für unsere Nutztiere, leider möchte beim Einkauf aber nicht jeder tiefer ins Geldbörstel greifen. Zu groß ist die Verlockung, das billigere Produkt zu kaufen. Von einem Stall-Umbau werden wir noch ein bisschen träumen müssen, aber ich bin mir sicher, dass es auch unseren Rindern gut geht.

Für uns gehören sie praktisch zur Familie. Mitzuerleben, wie neues Leben auf dem eigenen Hof entsteht, als Geburtshelfer alles für einen guten Start ins Leben zu geben, ist etwas ganz Besonderes. Bereits während der Erstversorgung bekommt schließlich jedes neue Rind seinen eigenen Namen, immer beginnend mit dem Anfangsbuchstaben der Mutter. Dass jedes Vieh einen Namen hat, ist für uns eine Selbstverständlichkeit und in kleineren Familien-Betrieben weit verbreitet. Ich sehe es als eine Art Respekt gegenüber den Tieren. Denn obwohl wir alle ins Herz schließen, handelt es sich trotzdem nicht um Haustiere, sondern um Nutztiere, mit denen wir nun mal unseren Lebensunterhalt verdienen müssen.

Ich denke weiterhin positiv und glaube, dass die kleinstrukturierte, regionale Landwirtschaft und unser gelebtes Tierwohl auch in Zukunft eine große Rolle in der Ernährung spielen werden.



THEMA: DÜNGUNG

Erschienen am 03.03.2022

EIN BESONDERER DUFT LIEGT IN DER LUFT VON MONIKA SCHWAB, BERGHEIM

Den meisten ist es vielleicht schon aufgefallen: das Wohnzimmer- oder Autofenster wird geöffnet um endlich mal durchzulüften und plötzlich verteilt sich ein unangenehmer Duft im Raum. Was ist das? Ach ja, es ist wieder Düngzeit! Fast ein jeder macht's, zum Beispiel im privaten Hausgarten, nur in der Landwirtschaft fällt es unangenehm auf, denn der natürliche Mist oder die Gülle riecht.

Vermutlich werden zu Hause regelmäßig der Rasen, die Sträucher, der Gemüsegarten oder die Zimmerpflanzen gedüngt. Denn die Pflanzen wachsen dann besser und sind bei der richtigen Menge an Dünger optimal mit Nährstoffen versorgt. So ist es auch in der Landwirtschaft.

Ich wurde schon des Öfteren gefragt: „Darf ein Landwirt so viel Düngen wie er möchte?“ Nein, natürlich nicht! Regelmäßig nehmen wir an verschiedenen Schulungen und Weiterbildungen teil. Es wird berechnet, wieviel Dünger die Wiese oder der Acker braucht und durch Bodenproben wird der genaue Nährstoffgehalt im Boden ermittelt. Somit weiß ich, was mein Boden braucht, um optimal versorgt zu werden.

Die richtige Zufuhr von Nährstoffen über mineralische und organische Düngung ist die Grundvoraussetzung für ein hochwertiges Grundfutter für unsere Tiere. Durch die Nährstoffe ist der Gräserbestand vielfältiger, robuster und weniger anfällig für Krankheiten und Pilzbefall. Hochwertiges Grundfutter heißt für mich auch bessere Milchqualität und weniger Kraftfuttereinsatz bei meinen Rindern. Eine gesunde, sich im Wachstum befindliche Pflanze bindet viel mehr CO₂ als eine kranke Pflanze. Also auch gut fürs Klima.

Ein wichtiger Aspekt bei der Düngung ist der richtige Zeitpunkt und das ist gar nicht einfach. Die Düngung ist nur sinnvoll, wenn der Boden den Dünger aufnehmen und für die Ernährung der Bodenmikroorganismen und Pflanzen zwischenspeichern kann. Der Boden sollte feucht und nicht zu trocken sein. Am besten ist es, wenn es nach der Düngung leicht regnet. Gut geeignet ist auch der Morgen oder Abend, um an heißen Tagen direkte Sonneneinstrahlung zu vermeiden.

Die Wetterlage und -vorhersage ist oft schwierig, aber wir Landwirt/-innen sind sehr bemüht, optimal zu düngen. Denn kommen die Nährstoffe nicht bei den Pflanzen an, heißt das für uns Mehrkosten und weniger Ertrag. Bei einer geringen Preisspanne kann dies über die Wirtschaftlichkeit des Betriebs entscheiden. Ist die Grundfutterqualität nicht in Ordnung, sind die Tiere anfälliger für Krankheiten.

Mist oder Gülle werden dem Boden als ein wichtiger Bestandteil der Kreislaufwirtschaft wieder zugefügt und sind ein reines Naturprodukt. Zudem baut die enthaltene organische Substanz den Humusgehalt im Boden auf. Ich bin froh, wenn die Wiesen und Felder auch weiterhin gepflegt und bestellt werden und unsere gewohnte Kulturlandschaft erhalten bleibt.



THEMA: DÜNGUNG

Erschienen am 03.03.2022

DÜNGER ALS TEIL DER KREISLAUFWIRTSCHAFT VON KATHARINA SEYWALD, HALLEIN

Schön langsam zieht sich der Schnee wieder zurück und man kann den Frühling schon fast riechen. Das heißt für uns auch, der Jahreskreislauf auf den Wiesen startet von vorne. Schon mit Freude warten wir Bäuerinnen und Bauern bis wir unsere Felder wieder hegen und pflegen dürfen. Ein sehr wichtiger Schritt dabei ist die Düngung der Felder.

Meine Familie und ich bewirtschaften einen Biomilchviehbetrieb mit 16 Milchkühen, eigener Nachzucht, Pferden und ca.

50 Hühner. Dabei fällt auch einiges an Wirtschaftsdünger, also Mist und Gülle, an. Diesen Dünger lagern wir am Hof und

im Frühjahr können wir dann mit der Ausbringung starten. Dabei gibt es auch einiges zu beachten: z.B. darf von Ende November bis Mitte Februar nicht gedüngt werden, bei Bio-Betrieben darf kein Mineralstoffdünger, sprich industriell hergestellter Dünger, verwendet werden, aber auch die Witterungsverhältnisse spielen eine große Rolle. Natürlich versuchen wir nicht an Sonn- und Feiertagen zu düngen, doch manchmal lässt es die Witterung nicht anders zu. Denn bei zu nassem oder heißem Wetter ist es nicht möglich, den Wirtschaftsdünger auszubringen.

Wenn jetzt also bald die Temperaturen steigen und es langsam grün wird, werden wir beginnen den Mist mit einem Miststreuer auszubringen. Ein Teil vom Festmist, also Kot der Kühe mit Stroh gemischt, wird im Herbst und ein Teil im Frühjahr ausgebracht. Im Sommer wird, nachdem das Gras gemäht wurde, wieder gedüngt. Auf unserem Betrieb bringen wir dann nur Jauche mit dem Jauchefass aus.

Während der Zeit der Düngung kann es dann schon vorkommen, dass es auch oftmals etwas strenger riecht. Es ist aber keine Absicht, jemanden zu ärgern, sondern das ist ein Nebeneffekt der Ausbringung. Für uns Bäuerinnen und Bauern ist es aber sehr wichtig im Kreislauf zu wirtschaften. Wir geben durch die Düngung dem Boden wieder etwas zurück, was ihm vorher als Futter für die Tiere genommen wird. Der Boden braucht die Nährstoffe für ein aktives Bodenleben, zum Wachsen und damit das Gras viele Inhaltsstoffe hat und genau das ist für die Fütterung unserer Tiere am Hof wichtig. Je mehr Inhaltsstoffe das Grundfutter liefert, desto weniger Mineral- oder Kraftfutter muss unseren Tieren zugefüttert werden.

Zu vergleichen ist das Düngen auf unseren Feldern etwa auch mit einem Hausgarten. Ganz ohne Dünger wird auch das Gemüse nicht wachsen oder die Blumen nicht blühen. Auch im Garten verzichten wir gänzlich auf zugekaufte Dünger und verwenden für die Blumen- und Gemüsebeete den Mist unserer Tiere. Wer also eine reiche Ernte einfahren will, sollte auch im Hausgarten auf die Kreislaufwirtschaft achten.



THEMA: DÜNGUNG

Erschienen am 03.03.2022

EIN BESONDERER DUFT LIEGT IN DER LUFT VON ELISABETH NEUREITER, ST. JOHANN

Wenn der Schnee schmilzt und sich langsam das erste Grün auf den Wiesen zeigt, beginnt für uns Landwirte und Landwirtinnen wieder die Feldarbeit draußen. Einer der ersten Schritte im bäuerlichen Jahreskreis ist es, die Pflanzen auf den Wiesen, Feldern und Äckern mit Nahrung zu versorgen, damit diese gut und kräftig in den Frühling starten können.

Die Ausscheidungen unserer Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde, Hühner und Schweine sind dabei die zentralen Nährstofflieferanten für die Pflanzen und das Bodenleben. Mist ist also nicht Müll, sondern ein wertvoller Rohstoff. Und die



Düngung ist nicht Abfallentsorgung, sondern es ist Nahrung für die Pflanzen.

Wer selber einen Gemüsegarten oder ein Hochbeet besitzt, der weiß, dass Gemüse für ein gutes Wachstum einiges an Nährstoffen aus dem Boden braucht. Auch hier muss regelmäßig gedüngt werden, damit Salat, Gurke, Kraut und Co weiterhin gedeihen. Es ist dasselbe Prinzip wie auf unseren Wiesen, Feldern und Äckern: Nährstoffe die durch die Ernte entzogen werden, müssen über Düngung wieder rückgeführt werden.

Die Ausscheidungen unserer Nutztiere bezeichnet man in der Fachsprache als Wirtschaftsdünger. Er wird im Stall von den Tieren automatisch „produziert“. Im Gegensatz dazu wird Kunst- bzw. Mineraldünger durch Menschenhand in Fabriken hergestellt. Wirtschaftsdünger ist quasi ein „nachwachsender Rohstoff“ und damit unerlässlich für eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft in der tierhaltenden Landwirtschaft.

Unabhängig von der Tierart kann man drei Arten von Wirtschaftsdünger unterscheiden: Mist/Festmist ist Kot gemischt mit Einstreu (z.B. Stroh), unter Jauche versteht man Harn verdünnt mit Wasser und ein flüssiges Gemisch aus Kot, Harn, Wasser und Einstreumaterial nennt man Gülle.

Gerade Gülle ist für uns Landwirte sehr praktisch, denn sie enthält den vollen Cocktail an Pflanzennährstoffen. Da sie flüssig ist, kann sie von Frühling bis zum Herbst problemlos von den Pflanzen aufgenommen werden und es braucht nur eine Gerätschaft – ein Güllefass - zur Ausbringung. „Riechen“ tut man aber alle Arten von Wirtschaftsdünger. Egal ob Mist, Jauche oder Gülle – frisch ausgebracht liegt immer ein besonderer Duft in der Luft.

Mit einem guten Betriebsmanagement, dem richtigen Düngezeitpunkt und geeigneter Gerätschaft muss es aber nicht zwangsläufig bis zum Himmel stinken. Wir Landwirte und Landwirtinnen sind bestrebt, dass möglichst viele Nährstoffe an der Pflanzenwurzel ankommen und nicht in Form von Luftemissionen unsere Nasen belästigen – denn Gülle ist selbst für uns kein Parfum.

THEMA: DÜNGUNG

Erschienen am 03.03.2022

WARUM DÜNGEN NOTWENDIG IST VON MARTINA SCHEIBER, LEOGANG

Wenn der Schnee schmilzt und die ersten Pflanzen zu sprießen beginnen, ist es endlich wieder Zeit den Hausgarten zu bepflanzen. Aber wenn man es genau betrachtet, habe ich mit den Vorbereitungen des Gartens bereits im Herbst angefangen. Die Beete, in denen ich Starkzehrer wie z.B: Kartoffeln, Kohl, Kraut oder Kürbis anpflanze, dünge ich im Herbst mit Kuhmist. Dadurch wird der Boden



während des Winters mit Nährstoffen angereichert. Für das Wachstum essentiell ist Stickstoff. Dazu säe ich Klee auf die abgeernteten Beete und dieser wird dann im Frühling in den Boden eingearbeitet genauso wie Blätter und Rasenschnitt. Sehr gerne versorge ich meine Beete auch mit Hornspänen. Diese sind ein guter Stickstofflieferant der langsam an den Boden abgegeben wird. Wenn alles eingearbeitet ist, ist der Boden für die Bepflanzung bereit und es ist jedes Jahr eine Freude zu sehen wie alles wächst und gedeiht und die Ernte des schönen und guten Gemüses ein Genuss.

Diese Kreislaufwirtschaft wenden wir nicht nur im Garten, sondern auch auf unseren Feldern an. Wir bewirtschaften unseren Betrieb biologisch in Milchwirtschaft. Wir haben auf unserem Hof 20 Milchkühe mit Nachzucht, Schafe und Hühner.

Im Frühling, sobald das erste Gras auf unseren Feldern wächst, beginnen wir mit einem Teil unserer Grünflächen mit Kurzrasenweide, das heißt, sobald es grün wird und zu wachsen beginnt, kommen die Kühe auf das Feld und pflücken ihr Futter selber. Die anderen Felder werden im Laufe des Sommers drei bis vier Mal gemäht und nach jedem Schnitt gedüngt.

Also unsere Tiere fressen das Gras auf der Weide und im Winter das Heu und die Silage. So erhalten wir den Wirtschaftsdünger von unseren Tieren - wie Gülle, Mist und Jauche, welcher mit Nährstoffen aus Pflanzen, Gräsern und Kräutern versehen ist und genau diese Nährstoffe geben wir durch das Düngen wieder an den Boden zurück. Die wichtigsten Elemente bei der Düngung sind Stickstoff, Phosphor, Kalium und Calcium.

Eine weitere Möglichkeit der Düngung gibt es in Form von Mineraldüngern, die jedoch nur in der konventionellen Landwirtschaft zugelassen sind. Diese Dünger werden künstlich hergestellt und können nur unter bestimmten Richtlinien ausgebracht werden.

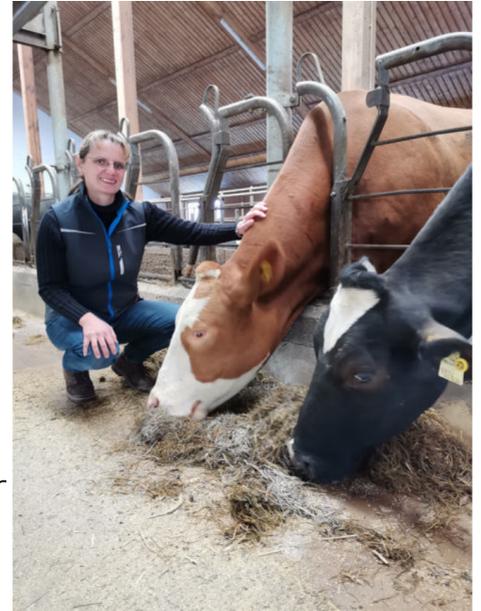
Dabei möchte ich Sie bitten auf die manchmal etwas stark riechende Landluft mit Verständnis zu reagieren. Nur dadurch können wir nachhaltig unsere Flächen im Sinne der Kreislaufwirtschaft bearbeiten und unsere wichtigste Ressource, den Boden, fruchtbar halten. Ebenfalls möchte ich an Landwirte appellieren, sich die Ausbringung von Wirtschaftsdüngern gut einzuteilen und somit von Sonn- und Feiertagen Abstand zu nehmen.

THEMA: DÜNGUNG

Erschienen am 03.03.2022

DÜNGUNG IST NAHRUNG FÜR DIE PFLANZEN VON BRIGITTE SEITLINGER, MARIAPFARR

Der Lungau ist noch in eine Schneedecke eingehüllt, doch es wird auch wieder Frühling und wir Bäuerinnen und Bauern, aber auch die Gärtner müssen dann an die Düngung denken. Auch wenn das oft nicht gern gesehen beziehungsweise gern gerochen wird, so ist die Düngung für unsere Felder und in weiterer Hinsicht für unsere Tiere und Produkte essentiell. Auf unserem Bio-Bauernhof leben Rinder in einem Laufstall, zwei Ziegen, Hühner, ein paar Hasen und Katzen. Die Rinder werden mit Gras, Heu, Silage und auch Getreide gefüttert. Der dadurch entstandene Mist und auch die Gülle werden durch sachgerechte Düngung wieder dem Boden und somit auch den Pflanzen zugeführt – ein Kreislauf also.



Mist und Gülle werden auch als Wirtschaftsdünger bezeichnet. Aber Dünger wird nicht nur in der Landwirtschaft verwendet, sondern auch bei den Gärtnern, im Hausgarten oder bei Zimmerpflanzen. Denn Pflanzen benötigen neben Wärme, Licht, Luft und Wasser auch Nährstoffe für das Wachstum. Diese liegen im Boden oftmals nicht in optimal verwertbarer Form und Menge vor. Sie werden durch Auswaschung im Boden verlagert oder durch die Ernte entzogen. Somit muss man dem Boden, egal ob es Ackerflächen, Grünland oder die Beete im Hausgarten sind, wieder Dünger zu führen. Die Pflanze wird gefördert, wächst besser, man hat einen höheren Ertrag, bessere Qualität und im weiteren Sinne auch hochwertige Lebensmittel und eine gute Tiergesundheit.

Um die beste Wirkung des Wirtschaftsdüngers zu erreichen, werden verschiedene Punkte, wie Bodenbeschaffenheit, Witterungsumstände und Zeitpunkt beachtet. Es gibt für uns Bäuerinnen und Bauern Ausbringungszeiträume. Das heißt, dass in den Wintermonaten kein Mist oder Jauche ausgebracht werden darf. Um genau zu wissen, welche Nährstoffe dem Boden fehlen, werden im Herbst Bodenuntersuchungen durchgeführt. Somit kann man im Frühjahr eine bedarfsgerechte Düngung vornehmen. Aber nicht nur im Frühjahr wird gedüngt, sondern auch nach jeder Mahd. Dabei achten wir stets auf die passenden Witterungsverhältnisse. Bei strahlendem Sonnenschein und keiner Aussicht auf Regen, ist die Gülleausbringung nicht ratsam.

Auch im Hausgarten ist eine Düngung notwendig. Meist wird gut verrotteter Mist und Kompost verwendet. Aber auch Kaffeesatz, Eierschalen, Brennesseljauche und vieles mehr finden ihren Einsatz. Will man sich an prächtigen Balkonblumen erfreuen, so wird es ohne Dünger auch nicht funktionieren. So hat jede Bäuerin ihre eigenen Tricks und Tipps für den Garten, die Blumen und die Felder.

THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

DIE BUNTE VIELFALT MACHT'S VON NICOLE LEITNER, ANIF

Wir Bäuerinnen und Bauern produzieren kostbare Lebensmittel und obwohl wir alle das gleiche Ziel vor Augen haben, sind wir alle so unterschiedlich. Unterschiedlich in unserem Tun, in unserer Umsetzung und in unserer Art, wie wir unsere Betriebe führen.

Als gelernte und früher auch praktizierende Kindergärtnerin war es für mich besonders wichtig, das Leben am Bauernhof mit meiner bisherigen Berufstätigkeit zu verbinden. Nach einem Brand stiegen wir von der Milchviehhaltung auf einen und einen neuen, völlig anderen Betriebszweig - die Mutterkuhhaltung - um. Und später starteten wir am Hof mit „Schule am Bauernhof“ und „reitpädagogischer Betreuung“. Die Landwirtschaft zu kommunizieren, den Menschen unsere tägliche Arbeit zu zeigen, Einblicke in den Produktionsablauf geben zu können, war und ist mir ein besonderes Anliegen. Mittlerweile gebe ich mein Wissen als Seminarbäuerin weiter und wir vermarkten nicht nur Fleisch, sondern auch die Eier von unseren Hühnern. Aus den Eiern werden wiederum von mir eigene Nudeln hergestellt, die wir in unserer HofgreisslerEi direktvermarkten.

Die meisten unserer Landwirtinnen und Landwirte setzen mittlerweile auf mehrere, oft ganz unterschiedliche Standbeine, die Erweiterung der Erwerbsfelder, neue Vermarktungswege oder zusätzliche Tätigkeiten - Diversifizierung ist der Fachbegriff dazu. Ein Schritt in eine neue, aber aufregende Welt, denn die Zeit hält nicht still. Wir Bäuerinnen und Bauern lieben unser Tun, wir lieben die Herausforderung und bilden uns ständig weiter.

Die Liste der Möglichkeiten ist umfangreich und zeigt, dass die unterschiedlichsten Themen Einzug in die Landwirtschaft gehalten haben und das Angebot zugenommen hat. Wichtig ist jedoch dabei, dass nicht für jeden Betrieb jede Erwerbskombination geeignet ist. Für den einen eignet sich die Haltung seltener Tierrassen, Urlaub am Bauernhof, therapeutische oder soziale Angebote am Bauernhof (Green Care), der Anbau von außergewöhnlichen Sorten oder aber die Direktvermarktung.

Auf mehreren Standbeinen zu stehen, hat den Vorteil, krisensicherer zu sein. Auf mehreren Beinen steht man besser!

Ich bin daher fest der Überzeugung, dass Diversifizierung einen nachhaltigen Beitrag zur langfristigen Sicherung und der Erhaltung der Existenz landwirtschaftlicher Betriebe leistet und sie trägt vor allem zu einer höheren Wertschöpfung bei.



THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

URLAUB AM BAUERNHOF - MEINE LEIDENSCHAFT VON KATHARINA MÖSENBICHLER, FUSCHL

Es ist Samstagnachmittag und ich gehe nochmals in die fertig geputzten Ferienwohnungen und kontrolliere, ob ich eh nichts vergessen habe. Ich schreibe noch die Willkommensschilder. Einmal für eine Familie, die zum ersten Mal Urlaub bei uns am Bambichlhof macht und einmal für eine Familie, die uns schon viele Jahre besucht. Das erste Auto fährt auf den Hof. Es ist die neue Familie.



Die Kinder steigen aus dem Auto aus und machen große Augen. Mitten im Grünen, keine Autos und rundherum Berge. Das Auto ist vollgepackt für eine Woche Urlaub auf dem Bauernhof. Ich zeige Ihnen Ihre Wohnung und erkläre Ihnen den Hof. Das nächste Auto fährt vor. Jetzt ist es die Familie, die schon seit vielen Jahren bei uns Urlaub macht. Die Autotür geht auf und die Kinder springen aus dem Auto. Sie laufen herum und jubeln: „Endlich wieder bei dir in Fuschl! Wir haben uns schon so sehr auf euch und euren Hof gefreut!“ Wir fallen uns freudig in die Arme. Mittlerweile sind die Stammgäste schon zu richtigen Freunden geworden.

Mein Mann und ich bewirtschaften im Nebenerwerb einen kleinen Bauernhof. Das bedeutet, dass mein Mann zusätzlich noch seiner Tätigkeit als Musiklehrer an drei Tagen in der Woche am Musikum nachgeht. Wir haben 12 Milchkühe, ein bis zwei Jungtiere, einen Stier, drei Schweine, zwei Geißen, zwei Esel, eine Katze, Hühner und Enten. Und dann gibt es auch noch die Forstwirtschaft.

Meine Schwiegereltern sind vor circa 30 Jahren dem Verein „Urlaub am Bauernhof“ beigetreten. Als wir den Betrieb übernommen haben, war es für uns klar, die Vermietung weiter zu betreiben. Uns ist es wichtig, bei unseren Einkünften mehrere Standbeine zu haben. So ist man breiter aufgestellt, wenn mal irgendwo was nicht so gut läuft und finanzielle Einbrüche hinzunehmen sind.

Mit Urlaub am Bauernhof haben wir einen sehr wichtigen Betriebszweig, der mir ermöglicht arbeitstechnisch zuhause zu bleiben. So bin ich immer für unsere Kinder greifbar und kann mich jederzeit in die Landwirtschaft und unseren Hof einbringen. Gerade wenn eines der Standbeine einbricht, ob Milchgeld oder die Einbußen beim Vermieten durch die letzten zwei Corona-Jahre, ist es eine große Erleichterung, wenn man weiß, dass man auf mehrere Einkunftsarten zurückgreifen kann.

Mein Mann und ich können uns nichts Schöneres vorstellen, als gemeinsam mit unseren Kindern und meinen Schwiegereltern hier am Bambichlhof, mitten im Grünen, in Fuschl am See zu leben und unsere Leidenschaft für die Landwirtschaft, die Tieren und die wunderschöne Region den Gästen näherzubringen.

THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

WIE VIELE (STAND-)BEINE HAST DU? VON MARGRET BERNHOFER, GOLLING

Schon was von Diversifizierung in der Landwirtschaft gehört? Was unter dem komplizierten Ausdruck Diversität in vielen Lebens- und Wirtschaftsbereichen bekannt ist, kennt auch die Bäuerin und der Bauer, aber eigentlich mehr unter dem Begriff „Standbeine“. Und hier gibt's viele „Beine“ zur Auswahl!

In unserem Fall führen ich, Margret - die Bäuerin und

mein Mann Karl - der Bauer eine kleine Landwirtschaft in Golling. Wir bewirtschaften unseren Hof im Nebenerwerb und nicht im Haupterwerb. Das heißt, mein Mann geht zusätzlich zur landwirtschaftlichen Tätigkeit einem Vollzeitjob nach. Meine Woche wird gefüllt durch die Arbeit am Bauernhof, durch meine Mama-Rolle und durch eine Teilzeitanstellung in einem Büro.

Eine bunte Mischung an Standbeinen macht unsere Landwirtschaft kostendeckend und im Idealfall dürfen wir uns am Ende des Jahres über ein Plus auf unserem Konto freuen. Doch welche Standbeine sorgen dafür? Da wären die 400 Beine unserer Hühner, welche uns und unsere Kunden mit frischen Bio-Eiern versorgen. Dann die 44 Beine unserer Milchkühe, welche die Bio-Heumilch produzieren, die zur Molkerei geliefert oder direkt an die Kunden verkauft wird. Und da wären noch die Kälber, die bei uns die Milch nicht aus dem Eimer, sondern direkt vom Euter der Mutter trinken. Diese werden als Vollmilchkälber vermarktet. Aus dieser Sammlung von Standbeinen hat sich die Idee eines Selbstbedienungsladens ergeben. Seit geraumer Zeit füllt sich nun die BioBox mit den Produkten unseres Hofes.

In der Landwirtschaft hat man die Wahl: was passt zum Betrieb, was passt zu mir, was passt zur Gegend und zum Klima und was bringt auch den wirtschaftlichen Erfolg? So ergeben sich ganz vielfältige Systeme auf den meist kleinstrukturierten Bauernhöfen in unserer Gegend. Von den geläufigen Betriebszweigen, wie Milchwirtschaft, Fleischproduktion, Urlaub am Bauernhof und Forstwirtschaft bis hin zu Schule am Bauernhof oder tiergestützte Therapie ist die Vielfalt für innovative Landwirte groß. Und genau diese Diversifizierungsmöglichkeiten in der Landwirtschaft, machen für mich die Arbeit so spannend und individuell.

Die Umsetzung der Ideen ist aber manchmal, aufgrund der umfassenden, teilweise begrenzenden Vorgaben vom Gesetzgeber nicht ganz leicht. Auch kann aus zu vielen Ideen und Standbeinen schnell ein viel zu großer Berg an Arbeit und Zeitaufwand werden. Daher steht für mich ein gesundes Verhältnis aus Job, Landwirtschaft und Familie an oberster Stelle. Genauso wie die Freude und Empathie zu den Bereichen, die wir für unseren Bauernhof als Standbeine gewählt haben.



THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

UNSERE VIELFÄLTIGEN, BUNTEN BAUERNHÖFE VON BARBARA LAINER, GROSSARL

Was heißt eigentlich dieser sperrige Begriff: Diversifizierung? Ganz einfach heruntergebrochen auf den landwirtschaftlichen Betrieb bedeutet es, dass man zwei oder mehrere verschiedene Standbeine hat. Man spezialisiert sich also nicht auf einen Betriebszweig allein, wie z.B. Milchwirtschaft oder Ackerbau. Durch Kombination der verschiedenen Möglichkeiten auf dem eigenen Hof entstehen oft vielfältige andere Betriebszweige. Damit werden neue Erwerbsmöglichkeiten aufgebaut, die es uns ermöglichen den Arbeitsplatz am Hof zu erhalten.

Unseren Biobauernhof AUBAUER haben wir auch auf einigen verschiedenen Standbeinen aufgebaut. In unserem Stall stehen 13 Milchkühe, deren Milch wir im Winter an die SalzburgMilch liefern. Im Sommer verarbeiten wir die Milch unserer Pinzgauer Kühe auf unserer eigenen Alm. Dort betreiben wir auch einen kleinen Ausschank mit selbstgemachten Produkten. Darüber hinaus kann man in unseren vier Ferienwohnungen auch Urlaub am Bauernhof machen und wir bewirtschaften unseren Bergwald.

Beim Aufzählen unserer Standbeine wird einem schon klar, dass wir breit aufgestellt sind. Der Vorteil der Diversifizierung ist, dass wir nicht von einem Standbein abhängig sind. Das war besonders während der letzten beiden Jahre wichtig. Die Einnahmen aus dem Tourismus sind total ausgefallen. Dafür hatten wir immerhin die Einnahmen aus der Land- und Forstwirtschaft, die uns während dieser Zeit über Wasser gehalten haben.

Diversifizierung heißt aber auch, dass man Wissen in vielen Bereichen benötigt. Jedes Standbein stellt uns vor andere Herausforderungen. Die laufende Aus- und Weiterbildung sind für uns unabdingbar, wenn wir die Betriebszweige erfolgreich führen wollen. Ständig am Ball bleiben und Innovationen in die verschiedenen Standbeine einfließen lassen.

Das bedeutet im Gegenzug auch einen enormen Arbeits- und Zeitaufwand. Gerade im Sommer entstehen Arbeitsspitzen, die ohne Fremdarbeitskräfte auf unserem Hof nicht zu bewältigen wären. Daher braucht es auch am Bauernhof ein durchdachtes Zeit- und Arbeitsmanagement.

Ich kenne keinen anderen Arbeitsplatz, der so viele Möglichkeiten der Selbstverwirklichung bietet, wie der Bauernhof. Egal aus welcher Berufssparte man kommt, es findet sich fast immer eine Möglichkeit, die beruflichen Kenntnisse und persönlichen Stärken einzubringen. Das stärkt nicht nur den eigenen Betrieb, sondern gibt den Bäuerinnen und Bauern auch ein gutes Selbstwertgefühl.

Und genau mit diesem Selbstbewusstsein treten wir gerne in Dialog mit den KonsumentInnen und erklären ihnen die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft.



THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

VIELFALT LANDWIRTSCHAFT VON ISABELLA DICK, MAISHOFEN

Den Begriff „Diversifizierung“ hört man in Verbindung mit den verschiedensten Themen. Doch was bedeutet die Diversifizierung in der Landwirtschaft?

Das ist im Grunde ganz einfach mit einem Wort zu erklären. Diversifizierung bedeutet nichts Anderes als „Vielfalt“. In wissenschaftlicher Ausdrucksweise geht es dabei um „eine Strategie, die über das klassische Geschäftsmodell der Land- und Forstwirtschaft hinausgeht und betriebliche Ressourcen aktiv mit dem Ziel nutzt, eine höhere Wertschöpfung für den Unternehmerhaushalt zu erzielen“.

Für viele Bäuerinnen und Bauern ist Diversifizierung kein Fremdwort mehr. Die Formen sind vielfältig: Ab-Hof Verkauf, Direktvermarktung, Schule am Bauernhof, Urlaub am Bauernhof, Tätigkeiten beim Maschinenring oder Green Care – darunter versteht man eine Mischung aus Landwirtschaft, Bildung, Gesundheit und Sozialem, zum Beispiel in Form von Pflege- oder Kinderbetreuungsangeboten auf Bauernhöfen.

Mit der Schaffung eines zweiten Standbeines gelingt es vielen LandwirtInnen, das betriebliche Einkommen zu verbessern. Aber nicht für jeden Bauernhof sind zusätzliche Erwerbskombinationen geeignet. Dabei spielen das Umfeld, der Standort und die betrieblichen Gegebenheiten eine große Rolle. Für ein gutes Gelingen sollte auch die gesamte Familie hinter dem geplanten Projekt stehen. Außerdem muss genügend freie Arbeitskapazität für den zusätzlichen Betriebszweig zur Verfügung stehen.

Als Bäuerin am „Stiegerhof“ in Maishofen bewirtschaften mein Mann und ich einen Bio-Milchviehbetrieb mit eigener Nachzucht. Den Großteil der Milch liefern wir an die regionale Molkerei. Unsere zusätzlichen Standbeine sind die Vermietung von Apartments und unser kleiner Selbstbedienungs-Hofladen. Darin findet man unsere Milch, selbstgemachtes Naturjoghurt und Eier von einem Bio-Bauernhof in Saalfelden. Zudem gibt es bei uns im Frühjahr und Herbst Biofleisch von Kalb und Rind. Wir führen unseren Betrieb auf Vollerwerbsbasis, das bedeutet, dass mein Mann und ich unseren Arbeitsplatz zu Hause haben.

Natürlich steigt bei diesen hinzukommenden Standbeinen der Arbeitsaufwand. Aber genau dieser lohnt sich, wenn ich das Gefühl vermittelt bekomme, dass er geschätzt wird. Und zwar, indem Sie, liebe Leserinnen und Leser, die vielfältigen Angebote, die wir Bäuerinnen und Bauern Ihnen bieten auch nutzen, indem Sie unsere selbsterzeugten, heimischen Produkte erwerben und stattdessen auf Billigprodukte aus dem Ausland verzichten.



THEMA: DIVERSIFIZIERUNG

Erschienen am 31.03.2022

(EINKOMMENS-)SICHERHEIT DURCH VIELFALT VON EVA WINKLER, RAMINGSTEIN

Auf unserem Biobetrieb haben wir seit unserer Übernahme mit der Mutterkuhhaltung, der Forstwirtschaft und der Nutzung unserer Eigenjagd bereits drei Betriebszweige. Um lange Transportwege zu vermeiden, haben wir uns mit der Direktvermarktung von Bio-Jungrindfleisch ein weiteres Standbein geschaffen. Durch diese diversen Standbeine können wir von unserem Betrieb ohne großes Risiko



leben. Wir führen also einen diversifizierten land- und forstwirtschaftlichen Betrieb.

Doch was bedeutet dieser Ausdruck überhaupt? Diversifizierung ist eine Möglichkeit, durch Erweiterung der Produktpalette, die Gewinnchancen zu verbessern und das wirtschaftliche Risiko zu streuen. Es gibt in der Landwirtschaft eine Vielzahl von unterschiedlichen Betrieben, die entweder auf einen bestimmten Betriebszweig spezialisiert sind oder mehrere verschiedene Standbeine haben. Bei vielen Bauernhöfen arbeitet wiederum ein Partner im Nebenerwerb, in einem erlernten Beruf, um ein zusätzliches Einkommen zu erwirtschaften.

So vielfältig wie die Betriebe sind, sind auch die Möglichkeiten sich am Betrieb ein zusätzliches Standbein zu schaffen. Nicht jeder Landwirt oder Landwirtin muss Milchwirtschaft betreiben. Von Urlaub am Bauernhof oder der Vermietung von Almhütten an Gäste, über die Forstwirtschaft bis hin zur Direktvermarktung. Aber auch die Haltung von Pferden, Schweinen, Schafen, Hühnern sowie der Anbau von Obst, Gemüse oder Getreide können je nach Gegebenheit und Vorliebe als zusätzliche Betriebszweige genützt werden.

Auch neue Innovationen wie Green Care Betriebe, die eine Tagesbetreuung für Kinder oder Pensionisten anbieten oder Auszeithöfe, die Erholungsurlaube für überlastete Mitmenschen gestalten, sind für einige Höfe ein passendes Standbein.

Es gibt viele innovative Ideen und Betriebszweige. Gerade junge Bäuerinnen, welche eine abgeschlossene Berufsausbildung außerhalb der Landwirtschaft mitbringen, haben oft tolle, kreative Ideen für neue Standbeine, die sie dann am Betrieb umsetzen. Natürlich spielen der Investitionsbedarf und die Arbeitsbelastung eine große Rolle bei der Auswahl der Betriebszweige. Jede Familie sollte für sich die passenden Standbeine finden, an denen sie Freude hat und sich verwirklichen kann. Denn das wichtigste ist die Leidenschaft. Die braucht es, um aus einer Idee etwas Großes entstehen zu lassen.

THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

HOHE FUTTERQUALITÄT IST FÜR UNS EIN MUSS VON MONIKA OBERHOLZER, LIEFERING

Auf unserem Milchviehbetrieb in Liefering leben derzeit 66 Milchkühe, 31 Kalbinnen, 15 Kälber und 36 Hühner.

Mein Mann, meine Schwiegereltern und ich versorgen und überwachen unsere Tiere rund um die Uhr. Auch unsere drei Kinder sind mit Leib und Seele bei den Tieren.

Damit wir unsere Tiere mit hochwertigem Futter versorgen können, starten wir bereits im Frühjahr mit der Vorbereitung. Maulwurfs- und Feldmaushügel werden angeebnet. Dies ist notwendig, um die Futtermverschmutzung gering zu halten. Die dadurch entstehenden Lücken müssen nachgesät werden.

Beim der Wahl des Saatgutes muss einiges beachtet werden, unter anderem auch die Veränderung des Klimas. Es werden daher Pflanzen ausgewählt, die auch eine längere Trockenphase standhalten können.

Grundlage für eine wirtschaftliche Milchproduktion ist eine hohe Futterqualität, Gesundheit und das Wohl der Tiere. Auch zur Reduktion des zusätzlichen Kraftfutters ist die Qualität entscheidend. Dafür ist es unerlässlich, schon bei der Ernte auf einige wichtige Punkte zu achten. Wird zu früh gemäht, ist das Futter strukturlos und die Quantität ist zu gering. Bei zu später Mahd hingegen ist der Rohfaseranteil zu hoch und der Nährstoffgehalt zu gering. Um den optimalen Schnittzeitpunkt zu erreichen braucht es Erfahrung und passendes Wetter. Beim Mähen wird auch auf die richtige Schnitthöhe des Grases geachtet, um Futtermverschmutzungen zu vermeiden.

Einige unserer Felder, die zur Grundfuttergewinnung verwendet werden, werden bis zu sechs Mal im Jahr gemäht und als Silage konserviert. Die restlichen Wiesen dienen der Heugewinnung und werden maximal ein- bis dreimal gemäht. Diese Flächen dienen auch der Erhaltung der Artenvielfalt und Biodiversität.

Durch das Abfahren bzw. Ernten des Futters, werden dem Boden Nährstoffe entzogen. Zum Ausgleich wird bei uns einmal jährlich Handelsdünger ausgebracht. Den restlichen Bedarf können wir durch hofeigene Gülle versorgen. Der Zustand des Bodens wird darüber hinaus alle drei Jahre durch Bodenuntersuchungen analysiert und gegebenenfalls ausgleichende Maßnahmen gesetzt. Die Silage wird vor der Fütterung ebenfalls analysiert und auf den Nährstoffgehalt, Verdaulichkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Verschmutzung untersucht. Mit dem Zusatz von Mineralstoffen und Kraftfutter wird so täglich das Futter für unsere Tiere in einem Futtermischwagen gerichtet und verfüttert.

Wir sind stolz darauf, dass wir so zur hochwertigen und regionalen Lebensmittelproduktion beitragen dürfen. Und so freuen wir uns im Spätherbst, wenn alles geerntet und eingelagert ist, auf eine etwas weniger arbeitsintensive Zeit im Winter.



THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

DER MÄHZEITPUNKT IST ENTSCHEIDEND VON KATRIN GREISBERGER, PLAINFELD

Grünland ist für die Ernährung von uns Menschen unbrauchbar. Wir würden von einem vollen Teller mit Knaulgras, Wiesenrispe und Rotklee verhungern. Doch unsere Wiederkäuer, allen voran die Kuh, schafft es mit ihren vier Mägen das Eiweiß und die Energie aus dem Grünfutter in hochwertige Produkte umzuwandeln.

Um das effizient machen zu können braucht es hochwertiges Grundfutter. Darüber hinaus hilft es hochpreisiges Kraftfutter einzusparen.

Für ein qualitativ hochwertiges Grundfutter beachten wir beim Seppenbauer unter anderem die Schnitthöhe und den Schnittzeitpunkt. Zu tief eingestellte Mähwerke mähen bei Unebenheiten in die Erde und würden das Futter verschmutzen. Eine Schnitthöhe von rund 7 cm trägt dazu bei, sauberes Futter mit einem niedrigen Rohaschegehalt zu ernten. Bei der Mahd sollten die Bestände auch abgetrocknet sein. Die Erde von Maulwurfhügeln bleibt dann nicht so stark am Futter kleben. An Tagen mit Morgentau kann man also ruhig noch einen zweiten Kaffee zum Frühstück genießen.

Wenn das Leitgras, wie z.B. das Knaulgras sich dann auch noch in dem Stadium befindet, in dem die Knäuel der Rispe zum Vorschein kommen, steht einer Ernte von gehaltreichem Futter für frischmelkende Kühe nicht viel entgegen. Selbstverständlich muss die Konservierung auch noch reibungslos verlaufen. Zur Kontrolle, ob das Heu oder die Silage den Anforderungen entsprechen, kann die Futtermitteluntersuchung in einem Labor aufschlussreich sein. Neben ansprechenden Eiweiß- und Energiegehalten, hilft der Rohfasergehalt bei der Einschätzung, ob das Futter rechtzeitig gemäht wurde.

Unsere Trockensteherinnen, also die Kühe, die kurz vor der Geburt ihres Kalbes stehen, bekommen Futter eines späteren Schnittzeitpunktes. Aus eigener Erfahrung benötigen auch Pferde unbedingt älteres Futter. Koliken oder andere Krankheiten, wie zum Beispiel Hufrehe, lassen sonst nicht lange auf sich warten. Spätere Schnittzeitpunkte tragen auch dazu bei, dass Pflanzen auf der Wiese zum Absamen kommen. Je mehr unterschiedliche (Blüten-)Pflanzen auf einer Fläche zu finden sind, desto mehr Tierarten kommen auch vor.

Mein Mann und ich achten bei unserer Wirtschaftsweise auf eine abgestufte Bewirtschaftung. Das bedeutet wir haben ein junggemähtes, gräserreiches Wirtschaftsgrünland, das für gute Leistungen im Stall sorgt und durch die Zwei-/Dreischnittwiese die notwendigen unterschiedlichen Qualitäten. Dies hilft auch die Artenvielfalt in unserer schönen, bäuerlich geprägten Kulturlandschaft zu erhalten.



THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

DIE HERAUSFORDERNDE ERSTE MAHD VON SUSANNE ESSL, KUCHL

Es wird Frühling hier bei uns in Kuchl. Die Wiesen werden langsam grün und man hat das Gefühl dem Gras beim Wachsen zusehen zu können. Die Kühe genießen auf der Weide die ersten saftigen Grasbüschel nach dem Winter und die Landwirte bereiten ihre Maschinen für die erste Mahd vor.

Zwischen Anfang Mai und Anfang Juni findet meistens der erste Schnitt statt. Dieser ist jedoch von verschiedenen Faktoren abhängig. Wie ist die geographische Lage und Beschaffenheit des Betriebes? Um welchen Betrieb handelt es sich, sprich welche

Tiere benötigen das Futter? Wozu wird das Mähgut verarbeitet (Heu oder Silo) und wie

verhält sich das Wetter?

Darüber hinaus ist der Schnittzeitpunkt entscheidet darüber wie viel Nährstoffe und Energie die geerntete Pflanze in sich trägt. Dieses ist wiederum sehr wichtig für die Gesundheit der Tiere. Im Pflanzenstadium des sogenannten Ähren- und Rispschiebens erhalten wir ein Optimum an Ertragsmenge, Verdaulichkeit, Energie, Rohfaser und Rohproteingehalt.

Es wird aufgrund der wechselhaften Wetterlage immer schwieriger den richtigen Erntezeitpunkt zu wählen. Deswegen wird meist die erste mögliche Schönwetterlage genutzt. Besonders bei der Silage soll der Schnittzeitpunkt auch nicht zu spät sein, weil grobfaseriges Mähgut sich schwer verdichten lässt und dadurch die Schimmelbildung erhöht wird.

Jeder Schnittzeitpunkt hat seine Vor- und Nachteile. Ein früher Schnittzeitpunkt bringt qualitativ hochwertiges Futter mit vielen Nährstoffen. Wird später gemäht, wenn die Pflanzen schon blühen, reduziert sich die Milchleistung jedoch. Ein Vorteil der späteren Mahd ist die natürliche Absamung. Denn so verteilen sich die Grassamen natürlich und Lücken müssen nicht kostspielig nachgesät werden.

Für unsere 37 Milchkühe, unseren Zuchtstier, die acht Kalbinnen und die Kälber auf unserem Bio-Betrieb mähen wir unsere Felder drei Mal im Jahr. Aus dem ersten Schnitt entsteht Silage, aus dem zweiten wird Heu gemacht und der dritte Schnitt wird wieder zu Silage konserviert. Danach können unsere Rinder immer noch das wachsende Gras auf den Weiden genießen – manchmal sogar bis November. Wir füttern auch kein Kraftfutter zu und unsere Tiere sind sehr widerstandsfähig. So kommt der Tierarzt nur sehr selten zu Besuch.

Durch unsere Wirtschaftsweise am Hof ist es möglich, dass die Felder zu unterschiedlichen Zeitpunkten geerntet werden. Dadurch können die Blumen und Gräser absamen, Insekten, Bienen und Vögel finden immer einen Lebensraum und Nahrung und wir haben bestes Futter für unsere Tiere.



THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

ES IST ZEIT ZUM MÄHEN VON HELGA KATSCH, BISCHOFSHOFEN

Als ich noch ein Kind war, wurde bei uns am Saidrein-
hof erst Mitte Juni das erstmal gemäht und wenn das
Wetter mitgespielt hat, waren wir im September mit
dem zweiten Schnitt fertig. Doch an einem herrlichen
Frühsommertag Anfang Mai fangen nun bereits einige
Bauern unserer Umgebung mit der Heuernte an. Wenn
das Gras auch noch nicht sehr hoch ist, hat es eine
sehr gute Futterqualität, denn im jungen Gras sind
am meisten Nährstoffe vorhanden. Dies wiederum wirkt sich positiv auf die Gesundheit
unserer Tiere und auf die Milchqualität aus. Das zeigen uns die Ergebnisse der Futter-
und Bodenuntersuchungen.



Da es bei uns im Frühjahr recht spät aper wird, beginnen wir gegen Ende Mai mit der
Ernte. Mit einem Teil vom ersten Schnitt produzieren wir Silage. Das bedeutet, das
gemähte Gras wird nicht vollständig getrocknet, sondern am gleichen Tag zu Ballen
gepresst. Diese müssen unbedingt luftdicht mit Folien verschlossen werden. Die Silage
ist im Winter ein schmackhaftes und gern gefressenes Futter. Denn zum richtigen
Zeitpunkt geerntet, hat es besonders viele natürliche Nährstoffe, die unseren Kühen
zur Milchproduktion sehr dienlich sind.

Heu, sprich trockenes Gras, für unsere Kühe, Kälber und Pferde ernten wir Anfang bis
Mitte Juni, sobald der Großteil der Gräser in der Blüte stehen, da stimmt die Qualität
aber auch die Quantität. Sobald es gemäht wurde, wird es mindestens zwei Mal
gewendet und von der Sonne getrocknet. Wenn das Heu raschelt, wird es mit dem
Schwader reihenförmig zusammengeschlagen, mit dem Ladewagen sauber
aufgenommen und abtransportiert.

Bei der Heuernte spielen der Zeitpunkt und das Wetter eine große Rolle. Wird das Heu
durch Regen nass, leidet die Futterqualität massiv und es bedeutet auch einen
Mehraufwand an Arbeit. Nach zirka sechs Wochen mähen wir den zweiten Schnitt - das
sogenannte „Groamat“. Nach weiteren sechs bis sieben Wochen mähen wir ein drittes
Mal. Wenn im September unsere Tiere von der Alm nach Hause kommen, haben sie
dann noch junges, frisches Gras auf der Weide.

Im steilen Gelände, wo mein Mann und unsere Söhne mit dem Traktor nicht arbeiten
können, komme ich mit dem Rechen zum Einsatz. Auch wenn einiges bei der Heuernte
noch per Handarbeit erledigt wird und meist auch die ganze Familie mithilft, hat auch
der technische Fortschritt in der Landwirtschaft Einzug gehalten. So unterstützen uns
mittlerweile auch ein Blaser und Heukran.

Es ist eine schweißtreibende Arbeit, die mir Spaß macht und die für das
Landschaftsbild und die Versorgung unserer Tiere wichtig ist.

THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

VORFREUDE UND NERVENKITZEL VON ELISABETH INNERHOFER, NEUKIRCHEN

Sobald der Winter vorbei ist und die ersten Arbeiten wieder auf dem Feld beginnen ist die Vorfreude auf eine gute Ernte groß. Es beginnt schon im April mit dem Fangen der Wühlmäuse. Mein Vater, begnadeter Fänger, nimmt sich dieser Aufgabe an. Denn die Erdhaufen würden zu Futtermittelschmutzungen führen.



Wie wird sich das Frühjahr weiterentwickeln? Regen wäre gut! Damit es bei der ersten Ernte nicht nur „Stingl“ zum Heimfahren gibt. Damit unsere Milchkühe und Jungvieh gesund und vital bleiben, sind wir bemüht die uns bestmögliche Qualität an Grundfutterqualität zu produzieren.

Die Qualität ist natürlich von vielen Faktoren abhängig, wobei der Boden, die Düngung und der Pflanzenbestand eine große Rolle spielen. Regelmäßig nehmen wir eine Bodenprobe um zu sehen, ob der Boden auch gut versorgt ist. Diese werden über ein Labor ausgewertet und so bekommen wir einen guten Überblick was der Boden braucht.

Da sich der Rohfaser-, Rohprotein- und der Energiegehalt mit zunehmendem Alter der Pflanze negativ verändern, ist der richtige Schnittzeitpunkt für beste Futterqualität besonders wichtig. Wenn möglich, schneiden wir das Futter, beim sogenannten Stadium des Ähren- und Rispschiebens. Wir beginnen mit der ersten Mahd um den 12. Mai - je nach Vegetationsfortschritt. So können wir vier Mal mähen und anschließend können die Kühe nach dem Almsommer noch bis in den Oktober auf den Wiesen grasen.

Für ein qualitativ hochwertiges Futter benötigen wir drei Tage. Drei Tage schönes Wetter und viele fleißige Hände. Um das Futter rasch einbringen zu können, beginnen wir meist schon zeitig in der Früh, denn bei rund 24 ha Grünland gibt es einiges zu tun. Bei zu später Mahd, Futtermittelschmutzungen oder Feuchtigkeit, kann es zu Fehlgärungen oder Schimmelbildung kommen. So ein Futter wollen wir unseren Tieren natürlich nicht vorsetzen.

Die größte Herausforderung für mich ist die Abhängigkeit vom Wetter. Dieses können wir nicht beeinflussen und es ist immer wieder schwierig die verschiedenen Wettervorhersagen abzuwägen und mit dem nötigen Gespür und etwas Risikobereitschaft die Entscheidung zu treffen. Da braucht es bei dem fehlenden Regen im Frühjahr und den Schönwetterperioden oder Hitzewellen eine gewisse Gelassenheit und Gottvertrauen, dass alles seine Zeit hat und es gut wird.

In diesem Sinn wünsche ich uns „an Reim“ mit dem Wetter und gute Nerven. Denn passt die Futterqualität, geht's unseren Damen im Stall gut - und dem Bauer und der Bäuerin natürlich auch.

THEMA: (FRÜHES) MÄHEN

Erschienen am 28.04.2022

DEN RICHTIGEN SCHNITTZEITPUNKT FINDEN VON JOHANNA BLIEM, ST. MICHAEL

Bei uns in der „Sunnseitn“ ist die Düngung Großteils fertig. Jetzt warten wir noch auf Regen und warmes Wachswetter, dann kann's mit dem „Mahn“ losgehen. Unser Betrieb liegt auf über 1.100 Meter Seehöhe und Teile unserer bewirtschafteten Fläche können nur mit dem Motormäher gemäht werden. Diese Flächen sind auch besonders für mich arbeitsintensiv, da nur mit viel Handarbeit das Futter geerntet werden kann.

Doch reden wir mehr über das Thema Schnittzeitpunkt da hier die Meinung oft stark auseinandergehen. Zuallererst hängt der Schnittzeitpunkt stark von der Betriebsart ab. Das bedeutet, es gibt einen großen Unterschied ob am Betrieb Milchkühe, Mutterkühe, Schafe oder Pferde gehalten werden, da jedes Tier verschiedene Ansprüche an das Futter hat.

Auf unserem Betrieb halten wir Milchkühe und die dazugehörigen Jungtiere. Deshalb versuchen wir mit dem ersten Schnitt so früh als möglich zu beginnen um einerseits den optimalen Schnittzeitpunkt zu erreichen und andererseits auch für die Folgeschnitte noch genug Zeit für Wachstum zu haben. Der optimale Schnittzeitpunkt bedeutet, dass sowohl Qualität als auch Menge im optimalen Verhältnis stehen. Denn nur jung gemähtes Gras erreicht den Energie- und Eiweißgehalt um unsere Tiere ausreichend zu versorgen. Bei älterem, dem sogenannten ausgewachsenen Gras, ist zwar die Menge deutlich höher, doch die Verluste an Energie und Eiweiß würden sich nur durch mehr Kraftfutter ausgleichen lassen. Kraftfutter wird nicht am eigenen Betrieb produziert und so muss es eine weitere Wegstrecke zurücklegen um zu unseren Kühen zu gelangen. Regional erzeugtes Futter für unsere Tiere ist daher nachhaltiger als zugekauftes.

Um genauen Überblick über die Qualität unseres Futters zu haben, führen wir jedes Jahr Futterproben durch und passen, wenn nötig, die Düngung oder die Zusammensetzung der Nachsaatmischung für unsere Felder an.

Auch die durch den Klimawandel veränderte Vegetation, sowie die immer mehr werdenden Wetterextreme, beeinflussen die Entscheidung. Für die verschiedensten Bedingungen gibt es unterschiedliche Gräser- und Kleesorten, die zum Beispiel auch bei längeren Trockenperioden wachsen.

Natürlich verfolgt jede Landwirtin und jeder Landwirt seine eigene Philosophie bei der Grünlandbewirtschaftung und das ist auch gut so, da sich so die Artenvielfalt vergrößert.

Wichtig ist nur, dass Wiesen auch in Zukunft gemäht und bewirtschaftet werden um eine gepflegte, nachhaltige und zukunftsfähige Kulturlandschaft für die nächsten Generationen zu sichern.



THEMA: ALMAUFTRIEB

Erschienen am 02.06.2022

WÄNN I AUF D'ÄLMA GEH,
LÄSS I MEI SORG´ DAHOAM!
VON ANNA EISL, STROBL

So und ähnlich lauten bei uns im Salzkammergut viele Lieder und Sprüche, die sich mit dem Almleben beschäftigen. Aber so eine Alm ist ja nicht nur eine Ruhe-Oase für uns Menschen, sondern vor allem ein wertvoller Lebensraum für zahlreiche seltene Pflanzen und Tiere, der nur durch Beweidung mit Nutztieren und schweißtreibender Weidepflege durch uns Bäuerinnen und Bauern erhalten bleibt.

Bevor ich meinen Mann und Almbauern kennenlernte, arbeitete ich auf einer Alm im Großarlal als Sennerin. Es gab dort nicht nur Kühe zum Melken, Almschweine und Hühner, auch die Wanderer wurden mit selbstgemachtem Käse und anderen Köstlichkeiten versorgt.

Hingegen geht es auf unserer Alm im Wolfgangseegebiet beschaulicher zu. Es wird nur weibliches Galtvieh aufgetrieben, während die Kühe weiter daheim gemolken werden. „Galt“ sind vereinfacht gesagt jene Rinder die (noch) keine Milch geben. Der Almauftrieb hat bei uns ausschließlich landwirtschaftliche Gründe, so können wir unsere Felder zuhause als Heu für den Winter konservieren. Es gibt weder Sennerin noch Hüttenausschank.

Im Vorfeld gibt es einiges zu tun. Die Zäune müssen instandgesetzt und die Wasserversorgung sichergestellt werden. Jedes Tier bekommt traditionellerweise ein Stück Brot mit geweihtem Salz – das sogenannte „Weihbrot“ zu fressen, dies soll für einen unfallfreien Almsommer sorgen. Ausgewählten Leitkühen (also den G'schaftigsten) wird eine Glocke umgehängt um die Herde auf der großen Weidefläche leichter zu finden. Meistens verstecken sie sich nämlich genau dort, wo man erst zum Schluss nach ihnen sucht.

Bei uns werden die Rinder aufgrund der vergleichsweise niedrigen Lage oft schon Anfang Mai mit dem Traktor und einem großen Viehanhänger auf die Alm gebracht. Wer schon einmal miterlebt hat, mit welcher großen Freudensprüngen selbst schon sehr schwerfällige Kuh-Damen alles erkunden, der weiß wie gut es ihnen hier geht.

Aber neben der Idylle gibt es auch viele Gefahren die nicht zu unterschätzen sind. Zu den häufigsten zählen Verletzungen, Parasiten, Giftpflanzen, Frühgeburten und wieder öfter große Beutegreifer. Als Landwirtin ist man durchaus gefordert rasch zu reagieren und so sehen wir mindestens 2x pro Woche nach dem Wohlbefinden unserer Ladies. Damit man sie gut beobachten kann und sie gerne zu ihren Bezugspersonen kommen, erhalten sie dabei jedes Mal etwas Salz.

Halten wir uns als Almbesucher an einfache Regeln, wie den eigenen Müll wieder mitnehmen und die Kühe nicht mit Streichtieren verwechseln, steht einem wunderschönen Almsommer 2022 für Mensch und Tier nichts mehr im Wege.



THEMA: ALMAUFTRIEB

Erschienen am 02.06.2022

AUF DIE ALM, FERTIG, LOS! VON BIANCA BRÜGGLER, ST. KOLOMAN

Kämpfen noch die letzten Schneefleckerl auf den Bergen ums Überleben gegen die warmen Strahlen der Frühlingssonne, so verspüren die Tiere im Stall den Drang nach draußen mit Vorfreude auf den ersten Bissen ins frische Gras. Die Gedanken der Landwirte im Tal hingegen, kreisen schon rund um die Organisation der Almbewirtschaftung, sofern vorhanden. So auch bei uns.

Mein Mann Josef und ich bewirtschaften seit 2002 den Erbhof „Unterhellweng“ in St. Koloman. Gemeinsam mit unseren drei Kindern führen wir den Bio-Milchviehbetrieb mit 26 Pinzgauer Milchkühen und ca. 25 Stück Jungvieh im Nebenerwerb.



Zusätzlich zur Land- und Forstwirtschaft betreiben wir auch eine Almwirtschaft ohne Ausschank auf 1.200 m Seehöhe. Das heißt, in unserer Alm in Tauglboden wird das ganze Jungvieh ab einem Alter von 6 Monaten, trächtige Jungkalbinnen und trockenstehende Kühe (Kühe, die acht Wochen vor der Geburt nicht mehr gemolken werden) den ganzen Sommer über gealpt. Alle „Kindergartenkälber“ müssen zuerst zu Hause Stacheldraht sowie Elektrozaun kennenlernen. Ebenso das selbstständige Fressen auf der Weide. Das erfordert viel Arbeit und Geduld!

Sobald der Schnee auf der Alm weg ist, beginnt die Arbeit mit Zäunen, Schwendarbeiten sowie der ganzen Planung, wie viele und welche Tiere in die Alm dürfen. Bei uns alpen nicht nur unsere Tiere, sondern auch von anderen Bauernhöfen. Jährlich sind das ca. 40 Rinder sowie sechs Pferde von ca. Mitte Mai bis Ende September. Wurden früher alle Tiere mühsam vom Bauernhof zu Fuß in die Alm getrieben, so geschieht das heute moderner mittels Traktor und Viehanhänger.

Nachdem das Gelände unserer Alm sehr steil ist, ist die Behirtung und Fürsorge der Tiere stets ein kleiner Fitnessakt. Gewissenhaft müssen nämlich immer alle Tiere abgezählt und nach ihrem Gesundheitszustand beobachtet werden. Manchmal legt man da schon einige Höhenmeter zurück.

Durch das Geben von Salz oder anderen Futterlockmitteln entsteht ständiger Kontakt mit den Tieren. Dies fördert das Vertrauen und ist vorteilhaft für Mensch und Tier! Zum Ausrasten lädt dann unsere Almhütte in ruhiger Lage ein, die derzeit neu gebaut wird. Sie ist Erholungsplatz, Kraftplatz, Arbeitsplatz und Lebensraum unserer Tiere.

Und warum betreibt man eine Almwirtschaft? Einfach, damit man das kleine Stück Land, das man über viele Generationen geerbt hat, nach bestem Wissen und Gewissen weiterführt, es hegt und pflegt. Im Sinne für uns, unseren Nachkommen, aber auch für unsere schöne Landschaft und den Tourismus. Wir sind Gäste auf unseren Almen. So sollten wir uns auch respektvoll benehmen.

THEMA: ALMAUFTRIEB

Erschienen am 02.06.2022

AN FRIED, AN REIM UND AN GSUND VON BETTINA HUBER, GROSSARL

In meinen Fingern kribbelt es, denn bald schon geht es wieder auf die Alm. Je nach Witterung, beginnt der Almauftrieb früher oder später. Ende Mai – es ist so weit und wir siedeln mit unseren zwei Mädels Magdalena (4) und Emilia (6 Monate) auf die Alm.

Suma, Zeder, Raim, Sieglinde, Stern, Segen und die Zirl, unsere sieben Pinzgauer Kühe stehen auch schon bereit.



Während Magdalena und Emilia mit dem Auto hochfahren können, gehen wir mit unseren Kühen vom Heimhof, dem Prommegghof, 10 km zu Fuß auf unsere Filzmoosalm auf 1.710 m. Es ist ein langer Weg, aber zu stoppen sind unsere Kühe nicht mehr und die älteren Kühe wissen den Weg ganz genau. Die Vorfreude ist nicht nur bei uns groß. Nach drei Stunden haben wir die Filzmoosalm erreicht. Das frische Gras, die Artenvielfalt und die Ruhe sind nicht nur für uns ein Genuss. Eine Woche später zieht dann das Jungvieh nach. Als Jungvieh gelten ca. 2-jährige Rinder, die noch nicht gekalbt haben und somit auch noch keine Milch geben.

Über den Sommer betreuen wir 60 Stück Jungvieh auf der Alm. Von diesen sind aber nur sieben unsere eigene Nachzucht. Die anderen sind unser Zinsvieh: Tiere von anderen Bauern, die so wie wir, zu wenig Futterfläche zu Hause haben. Darum weiden so viele Tiere auf den Almen. Nur durch diese Beweidung können wir die Almwirtschaft und unsere Kulturlandschaft, die wir alle so lieben aufrechterhalten. Heute ist es fast unmöglich alles allein zu „schwenden“, die Zeit und die Arbeitskräfte am Hof fehlen. Wir sind froh um unsere Tiere und dank der Almplatzbörse haben wir wieder genug Vieh auf der Alm. In den letzten Jahren wurden es immer weniger Tiere und so mussten wir zusehen, wie sich unsere Almwirtschaftsflächen veränderten, aber nicht zum Positiven. Es wachsen zunehmend Schadpflanzen und eine Vielzahl an Latschen.

Es ist viel Arbeit eine Alm zu bewirtschaften, dennoch weiß ich eine jede Sekunde ist es wert. Ich glaub daran, ich glaub wirklich daran, dass mein Produkt, hergestellt mit meinen Händen, wo Tierwohl drinnen steckt so viel mehr wert ist. Eine Alm ist viel mehr, als nur eine Gaststätte. Mit der Einkehr auf einer Alm und mit dem Konsumieren bäuerlicher Produkte kann ein jeder Tierwohl unterstützen. Nur so konnten wir letztes Jahr unseren Traum von einem Laufstall am Heimhof verwirklichen. Wir hoffen auf einen Sommer mit an Fried, an Reim und an Gsund. Nur wenn alle Tiere wieder gesund von der Alm kommen, werden wir an Ruperti (24.9) beim Almbtrieb mit dem Aufkranzen der Kühe und mit einem Schnur aus belohnt.

THEMA: ALMAUFTRIEB

Erschienen am 02.06.2022

GEN OIM GEHT'S VON KARIN PFEFFER, WALD IM PINZGAU

Bevor es für uns mit Sack und Pack, Kuh, Huhn und Katz' zum „Schlenkern“ wird, muss unsere Alm erst für alle sommer- tauglich und einzugsbereit gemacht werden. So idyllisch das Almleben für Viele aussehen mag und größtenteils auch ist, ist es natürlich mit vielen Arbeiten und Tätigkeiten verbunden, die erledigt werden müssen. Sei es das Zäunen im Frühjahr, das „Schwenden“ und „Grama“ oder auch das Instandhalten sämtlicher Gebäude. All diese Tätigkeiten und gutes Wetter sind wichtig, um einen angenehmen und reibungslosen Almsommer erleben zu können und dürfen.



Nachdem aufgrund der Modernisierung in der Landwirtschaft viele Almen für Traktoren, Milchtankwägen und Futtertransporter fahrtauglich gemacht wurden, bringen auch wir, sobald unsere Alm bezugsbereit ist, unsere acht Kühe, vier Jungrinder und fünf Kälber nach und nach mit dem Traktor hinauf auf die saftigen Wiesen und Weiden. Ein Transport mit dem Traktor ist auch aufgrund des regen Straßenverkehrs um Vieles einfacher und unkomplizierter. Der Auftrieb auf die Grund- und Hochalm erfolgt zur Freude der Rinder wie früher per Fußmarsch. Somit bleibt die Idylle und Ruhe auf den Bergweiden und -wiesen trotzdem erhalten.

Sind an manchen Tagen die anstehenden täglichen Arbeiten wie melken, nach den Tieren sehen, heuen usw. erledigt, verbringe ich meine Freizeit gerne im Wald und auf den Bergweiden um Pilze und Beeren zu sammeln um danach herrliche Gerichte und Kuchen daraus zu kredenzen und Vorräte für den Winter anzulegen. Wir bewirtschaften unsere Alm nur für den Eigengebrauch und bei uns gibt es keine Ausschank.

Es heißt: „Host koa Oim, host ah koa Gschea.“ Für uns ist unsere Alm jedoch eines unserer wichtigsten Standbeine und wie ein alter Leitspruch bereits besagt – der Kopf unseres Hofes! Uns dient unsere Alm auch als „Arbeitsplatz“ im Nebenerwerb. Während die Tiere auf der Alm grasen, können wir im Tal unsere Wiesen und Weiden für die Futtergewinnung nutzen und Heu und Silage für den Winter produzieren. So sind unsere Milchkühe auch im Winter mit bestem Futter versorgt.

Gerade in der heutigen Zeit suchen die Menschen abseits vom Alltag und täglichen Trubel die Ruhe und Erholung, um neue Kraft zu schöpfen. Wir haben das Glück, den ganzen Sommer lang, neben unserer Arbeit in der Natur Kraft und Energie zu tanken. Deshalb möchte ich appellieren, dem Almleben wieder mehr Beachtung zu schenken und es mit einem größeren Stellenwert zu versehen – nicht nur der Natur und Infrastruktur zuliebe, sondern auch für uns Menschen und unsere Zukunft!

THEMA: ALMAUFTRIEB

Erschienen am 02.06.2022

SOMMERFRISCHE FÜR DAS VIEH VON HEIDI SCHITTER, TAMSWEG

Mitte Mai merken wir bereits eine Art Aufbruchsstimmung bei uns am Hof. Unsere Mutterkühe, Jungvieh, Kälbchen und der Stier wissen genau, dass sie wieder auf die Alm dürfen. Meistens bekommt unsere älteste Kuh die Glocke umgehängt. Sie fungiert dann den Sommer über als Leitkuh auf der Alm. Der Almauftrieb erfolgt bei uns mittels Transporter auf unsere zwei Almen in den Nockbergen an der Grenze zu Kärnten. Damit die gesamte Almfläche bestoßen werden kann, haben wir auch zwei Bauern aus der Region die ihre Kühe bei uns auf die Alm treiben.



Die Bestoßung der Almen durch Vieh, egal ob Kühe, Schafe, Ziegen oder Pferde ist von großer Bedeutung. Zum einen gelten die Tiere als Landschaftspflege und sorgen durch die Weidung dafür, dass es jedes Jahr aufs Neue saftige, frische Almfutterflächen gibt und die Almen nicht verbuschen. Die Almnutzung erfordert aber auch einiges an Handarbeit, denn die Almen mit einer Gesamtgröße von 104 ha müssen auch händisch jedes Frühjahr eingezäunt werden und im Herbst wird dann der Stacheldrahtzaun wieder abgelegt.

Ein bis zweimal pro Woche besuchen wir die Tiere auf unserer Alm und halten Nachschau, ob alle wohlauf sind. Das beschert uns tolle Wanderungen in einer intakten Natur- und Bergwelt. Bei Schlechtwetter oder in Ausnahmefällen, kann es auch schon mal vorkommen, dass wir mit dem Auto auf die Alm fahren. Je nach Wetterlage finden wir unsere Kühe auch an anderen Plätzen. Bei Schönwetter sind sie ganz oben auf der Almhöhe oberhalb der Baumgrenze, bei Schlechtwetter halten sie sich rund um die Hütte auf und suchen Unterstand bei den Bäumen.

Für unseren Mutterkuhbetrieb sind unsere Almen sehr wertvoll. So haben sie ab dem Frühjahr bis Ende Oktober einen durchgehenden Auslauf. Die Stallarbeit am Hof ist in dieser Zeit auch ruhend gestellt und so bleibt mehr Zeit für die Heuarbeit und auch für unsere Urlaub-ab-Bauernhof-Gäste. Auch unsere Gäste können in den Genuss der Alm kommen, da wir die hofeigene Almhütte vermieten. Zudem können sie die Luft eines Hirten schnuppern, denn sie geben Acht auf die Tiere und informieren uns, sollte etwas nicht in Ordnung sein.

Ende September – je nach Witterung – treiben wir unser Vieh dann per 25 km Fußmarsch ca. sechs Stunden nach Hause auf die Felder unseres Hofes. Es ist schon etwas ganz Besonderes, denn oftmals werden die Tiere auch mit dem Transporter wieder von den Almen abgeholt. Für unsere Almbtreiberhelfer ist es dankenswerterweise selbstverständlich immer wieder die Tour mit den Kühen auf sich zu nehmen.

Wie jedes Jahr wünsche ich auch heuer unserem Vieh einen schönen Sommerurlaub auf der Alm und dass sie im Herbst gesund wieder auf unseren Tonibauerhof zurückkehren.

THEMA: LANDWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Erschienen am 07.07.2022

WISSEN WO'S HERKOMMT! VON ULRIKE GANGL, LAMPRECHTSHAUSEN

Letztes Wochenende war ich mit meiner Familie in ein Gasthaus eingeladen. Gute österreichische, bodenständige Küche. Geschmeckt hat alles sehr gut. Gefehlt hat mir, dass ich auf der Speisekarte erkennen konnte, woher das Essen kommt. Sind das Fleisch und die Eier überhaupt aus Österreich? Woher stammen das Gemüse und die Getränke? Als Gast erwarte ich eine gleichwertige oder höhere Qualität als die, die ich selbst zu Hause habe.

Wie wichtig dieses Thema ist, merken wir Bäuerinnen und Bauern gerade sehr stark. „Regional“ und „Bio“ sind die Schlagwörter der Stunde. Den Leuten ist es wichtig, was sie essen und viele sind auch bereit, dafür mehr Geld auszugeben. Auch bei uns am Hof ist die Nachfrage nach Produkten, die direkt vom Bauern stammen, groß. Neben den 35 Milchkühen haben wir auch noch Mutterschweine, Weidegänse, Wildmasthendl und Legehühner. Der direkte Kundenkontakt hilft, den Bezug zur Landwirtschaft wiederherzustellen. Da sind wir Bäuerinnen eindeutig Botschafterinnen für unsere bäuerlichen Betriebe und wir profitieren davon, wenn unsere hochwertigen Lebensmittel wertgeschätzt und auch in der Gastronomie gern gekauft werden.

Woher das Fleisch für den Schweinsbraten oder die Eier für die Eierspeise im Gasthaus kommen, kann ich als Gast derzeit meist nur erfragen. Die fehlende Transparenz legt den Verdacht nahe, dass Fleisch und andere tierische Produkte möglichst billig eingekauft werden. „Viel und billig“ wollen aber nur noch Wenige. Für jeden Wirt sollte es eigentlich Werbung sein, wenn er in seine Karte schreiben kann, woher er seine Lebensmittel bezieht. Gerade Fleisch mit regionalem Bezug wird vom Gast automatisch als wertvoller wahrgenommen. Eine Chance für jeden Gastronomen, sich von den anderen zu unterscheiden und abzuheben. Die Offenheit über die Herkunft schafft auch Vertrauen beim Gast.

Was kann man nun selber tun, um diesen Weg für unsere Wirte attraktiver zu machen? Nachfragen! Denn: der Gast bestimmt. Je mehr Leute nachfragen, umso wichtiger wird es auch für die Gastro werden, die Herkunft offenzulegen, um die Gäste zufriedenzustellen. Da die Kennzeichnungspflicht für die Gastronomie als freiwillige Maßnahme vereinbart wurde, kann und soll jeder einzelne von uns als Gast Druck erzeugen, um ein Umdenken zu erreichen.

Gute Beispiele gibt es genug. Viele Wirte setzen bereits auf Regionalität und schreiben die Herkunft in ihre Karte. Wirte mit der Zertifizierung durch „Salzburg schmeckt“ gibt es bereits einige. Wer es ganz genau und sicher kontrolliert haben will, dem steht auch der Weg zum zertifizierten Bio Gastronomen offen. Doch hierzulande gibt es sicher noch viel Nachholbedarf! Und eines sei noch gesagt: Was in Österreich gerade heiß diskutiert wird, ist in der Schweiz seit 25 Jahren bereits umgesetzt.



THEMA: LANDWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Erschienen am 07.07.2022

LANDWIRTSCHAFT TRIFFT GASTRONOMIE VON JOHANNA WALLINGER, ANNABERG UND ROMANA GRUBER, ABTENAU

Nicht nur das Bauernsterben, sondern auch das Aussterben der Wirte ist ein immer größer werdendes Problem, das die Gesellschaft vor Herausforderungen stellt. Bei diesem Kampf um das Bestehen und das Erhalten der Marktposition können sich die Landwirtschaft und Gastronomie die Hand reichen und gegenseitig unterstützen.



Betrachtet man den veränderten Wertewandel und die steigende Nachfrage nach Regionalität und Natürlichkeit, so kann eine Zusammenarbeit zwischen der Bauernschaft und den Wirten für beide zu Vorteilen führen. Die Herkunft der Lebensmittel wird nicht nur im Handel immer mehr nachgefragt, sondern auch in der Gastronomie wollen die Gäste wissen woher die Rohstoffe ihres Essens stammen. Der Treiber ist hier vor allem die Qualität. Für hochwertige Lebensmittel, Tierwohl und regionale Produkte nehmen die Gäste und Kunden gerne einen höheren Preis in Kauf. Als gelernte Köchinnen sowie Bäuerinnen kennen Johanna Wallinger und Romana Gruber beide Seiten. Romana bewirtschaftet mit ihrer Familie den Geiersbichel-Hof in Abtenau, einen Bio-Milchviehbetrieb mit eigener Nachzucht im Nebenerwerb. Mit viel Freude gibt sie ihr Wissen bei Kochworkshops als Seminarbäuerin an Schülerinnen und Schüler weiter.

Der Fischhof in Annaberg wird ebenfalls im Nebenerwerb geführt, dort produziert Johanna aus Bio-Ziegenmilch verschiedene Käseprodukte. Die Ziegenkitze werden am Hof geboren, wachsen, geschlachtet und professionell zerlegt. Das feine Kitzfleisch sowie der Käse finden in der Gastronomie immer größeren Anklang.

Wichtig dabei ist ein Qualitätsstandard, der stets gleichbleiben muss. Hat man dies als Landwirt erreicht, so kommt auch die Gastronomie auf einen zu. Unsere Wirte schätzen nicht nur das Produkt, sondern auch die Nähe zum Produzenten. Nicht selten werden die Bauernhöfe oder Landwirte in den Speisekarten namentlich genannt oder erhalten sogar einen Platz im Menü, um den Betrieb kurz zu präsentieren. Von dieser Art des Marketings profitieren natürlich beide Seiten. Der Wirt kann durch die Nähe zum heimischen Produzenten und der detaillierten Herkunftskennzeichnung beim Gast die Qualität der Lebensmittel beweisen. Im Gegensatz dazu ist die Nennung eine hervorragende Werbung für die Landwirte. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist somit nicht nur ein Vorteil für beide Seiten, sondern trifft auch den Puls der Zeit.

THEMA: LANDWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Erschienen am 07.07.2022

SYMBIOSE LANDWIRTSCHAFT UND TOURISMUS VON ELISABETH HÖLZL, EBEN

Erholung am Land, in den Bergen, saftige grüne Wiesen, urige Almen, gutes Essen, davon träumen unsere Urlauber und Freizeitnutzer. Es werden ja auch traumhaft schöne Bilder suggeriert. Wir Bäuerinnen und Bauern sind stolz darauf, dass wir diese Bilder verbunden mit großem Fleiß liefern können. Doch, was steht hinter den Bildern? Durch den Tourismus kommt es zu einer Vielzahl von Auswirkungen, die sich mehr oder weniger positiv auf die Landwirtschaft, die Umwelt, die soziale Gemeinschaft auswirken können.



Die Bedürfnisse der Touristen haben sich wesentlich geändert. Eine schöne Landschaft, ein entsprechendes Freizeitangebot wie Wandern, Radfahren, Mountainbiken, mit dem E-Bike auf die Alm, Abenteuer erleben und erfreulicherweise unser gutes Essen, sind ein wichtiger Grund für die Urlaubsplanung.

Doch, was haben wir Bäuerinnen und Bauern davon? Was sind unsere Bedürfnisse dem Urlauber dem Freizeitgast gegenüber?

Touristen schaffen Einkommen. Zum Beispiel durch Vermietung, Verpachtungen an Liftunternehmen, Almausschank und Direktvermarktung. Wir können dadurch Investitionen tätigen, schaffen Arbeitsplätze und so mancher kann durch den Tourismus den landwirtschaftlichen Betrieb erhalten. Wir können den Gästen mit einem guten, interessanten Gespräch gelebte Landwirtschaft näherbringen.

In letzter Zeit beschäftigen uns aber die Probleme der Freizeitnutzung, es werden stetig mehr. Wir fordern von den Touristikern mehr Information und Aufklärung über das Verhalten in Natur und Landschaft. Es braucht mehr Akzeptanz der Gebote und Verbote von unseren Freizeitsportlern.

Wir sind es, die die sogenannte Idylle schaffen, die sich der Gast wünscht. Es ist die Liebe zum Beruf, Fleiß, harte Arbeit um wenig Lohn, dass diese Idylle Bestand hat. Der Lohn könnte sich abrupt ändern, würde das Speisenangebot, das Einkaufsverhalten in der Gastronomie und Hotellerie, aber auch privat den regional erzeugten Produkten angepasst. Aus Erfahrung wissen wir, dass sich viele Gastronomen umgestellt haben und das großartige Angebot an regionalen Produkten unserer Bäuerinnen und Bauern nutzen. Mit Erfolg! Es soll nicht der Preisunterschied zum Billigprodukt entscheidend sein, sondern die Qualität. „Salzburg schmeckt“ ist unser Aushängeschild und wir sind stolz drauf als Produzenten hinter diesen Produkten und Lebensmitteln zu stehen.

Landwirtschaft und Tourismus - eine Symbiose, eine Gemeinschaft, ein Zusammenhalten, das würde ich mir wünschen. Alle sollen profitieren, der Gast, der Touristiker und die Landwirtschaft, unter den obigen Voraussetzungen.

THEMA: LANDWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Erschienen am 07.07.2022

REGIONALER GENUSS BRAUCHT KENNZEICHNUNG VON EVELINE BERGER, SAALBACH

„Ankommen und sich Wohlfühlen“, unter diesem Motto empfangen wir unsere Gäste am Grubhof.

Wenn ich zurückdenke war ich schon immer eng verbunden mit Landwirtschaft und dem Tourismus. Denn ich bin auf einem Lungauer Bauernhof aufgewachsen, der ein gern gesehener Urlaubsort für Gäste war. Meine Geschwister und ich mussten schon früh mitarbeiten, daher habe ich auch viele schöne Erinnerungen an besondere Bergtouren und Ausflüge mit den Gästen.



Landwirtschaft und Tourismus haben bis heute einen hohen Stellenwert für mich als Bäuerin. Denn bereits seit mehr als 30 Jahren darf ich, gemeinsam mit meinem Mann und unseren Kindern Bäuerin und Gastgeberin sein und das aus Überzeugung.

Wir bewirtschaften einen Bergbauernhof mit traditioneller Milchviehhaltung, Almwirtschaft und dazu ein Jugend- und Familiengästehaus in Saalbach. Diese Kombination ist geradezu perfekt für uns. Durch unser Tun und unsere Bewirtschaftung pflegen wir unsere Flächen, Weiden, Almen und Wiesen. Daran erfreuen sich unsere Gäste, sei es durch das Landschaftsbild oder die vielen Freizeitaktivitäten.

Auch kulinarisch verwöhnen wir die Gäste mit eigenem Fleisch vom Pinzgauer Rind und Kalb. Geschlachtet wird im Tal, ohne Stress, kurze Transportwege was sich wiederum an der Fleischqualität auszeichnet. Verwertet wird das Fleisch zum größten Teil auf unserem Betrieb und als Mischpakete ab Hof verkauft. Fehlen dürfen auch nicht die Lungauer Eachtling aus meiner Heimat.

Die Regionalität und hervorragende Qualität schätzen unsere Gäste sehr. Qualität hat auch ihren Preis und unsere Gäste sind bereit dafür zu bezahlen. Das bedeutet nicht nur eine gerechte Entlohnung, sondern auch Wertschätzung gegenüber uns Bäuerinnen und Bauern und unserer Arbeit.

Meine Gäste am Hof, wissen was sie bekommen. Anders ist es häufig in der Gastronomie. Wir Bäuerinnen und Bauern fordern daher eine Herkunftskennzeichnung auf der Speisekarte. Wir würden uns sehr wünschen, dass noch mehr Gastronomen auf Billigfleisch und Lebensmittel aus dem Ausland verzichten und vielmehr unseren regionalen Produkten anbieten würden.

Ich liebe die Arbeit am Hof, mit den Tieren, und schätze unseren Arbeitsplatz zu Hause. Wir öffnen gerne für unsere Gäste und Konsumenten die Stalltüren, damit sie die ehrliche Arbeit von uns sehen. Der größte Lohn für mich ist daher, wenn die Gäste sich verabschieden und gleich für das nächste Jahr buchen und ich ihnen Wissen rund um die Landwirtschaft vermitteln konnte.

THEMA: LANDWIRTSCHAFT UND GASTRONOMIE

Erschienen am 07.07.2022

PROST, MAHLZEIT! VON JULIA BOGENSPERGER, MARIAPFARR

Landwirtschaft bedeutet viel mehr als nur Bäuerin zu sein. Und Bäuerin zu sein bedeutet viel mehr als nur einen Beruf auszuüben. Jeden Tag der Woche dreht sich in meiner Familie alles um die Bedürfnisse der Tiere und der Felder, denn das ist der Grundstein für unsere qualitativ hochwertigen Erzeugnisse. Mit vereinten Kräften kümmern wir uns bewusst und verantwortungsvoll um Anbau, Pflege und Ernte, wir sprechen jede Kuh bei ihrem Namen an, stehen, wenn es denn sein muss, stundenlang am Feld um Kartoffelkäfer per Hand von den Pflanzen zu entfernen, weil wir aus Überzeugung auf Spritzmittel und Chemikalien verzichten. Ebenso verzichten wir oft auf Urlaube und Badetage um zu mähen oder zu ernten – das ist für uns selbstverständlich und geschieht ebenso aus Überzeugung.



Ich und mein Mann haben Zuhause in Mariapfarr den bäuerlichen Betrieb meiner Eltern mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft und Kartoffelanbau übernommen – nicht, weil wir mussten, sondern weil wir wollten. Wir wollten diese gelebte Überzeugung und dieses Gefühl der wertvollen Arbeit, die so wertvolle Erzeugnisse wie unsere Milch und unsere „Lungauer Eachtling“ hervorbringt, bewusst weiterleben.

Nach einem anstrengenden Tag am Feld und im Stall belohnen wir uns dafür manchmal mit einem Besuch im Gasthaus. Endlich mal nicht selbst kochen müssen und sich hungrig an den gedeckten Tisch setzen. Herrlich! Aber kann man das servierte Menü dann auch tatsächlich genießen?

Unser ganzer Tag dreht sich um Tierwohl und am Teller liegt dann womöglich ein fahles Rindfleisch aus Holland. Den ganzen Tag leben wir Regionalität und dann haben wir womöglich geschmacklose, ägyptische Frühkartoffeln am Teller liegen. Ganzjährig kümmern wir uns um Fruchtfolgen und Saisonalität – muss es dann sein, dass man im März bereits einen Erdbeerkuchen auf der Speisekarte findet?

Es ist Zeit für ein Umdenken: Es muss erlaubt sein zu Fragen wo mein Fleisch am Teller herkommt. Ich finde es muss erlaubt sein, dass es zum Gulasch Knödel gibt anstelle von Kartoffeln, wenn diese bei uns noch nicht verfügbar sind. Dafür dürfen im Herbst dann zuhauf Gerichte mit „Lungauer Eachtling“ auf der Speisekarte stehen die wir dann richtig genießen können. Ich finde es sollte erlaubt sein, dass herzförmige Kartoffeln und krumme Karotten verkauft und verkocht werden. Diese sind genauso gesund und wertvoll wie die symmetrisch gewachsenen. Und hier sind wir als Gäste gefordert – einfach mal zu fragen und zu hinterfragen, mehr Verständnis für unsere Landwirtschaft zu zeigen und manchmal auch etwas umzudenken. Der Wirt, unsere regionalen Bäuerinnen und Bauern und die gesamte Umwelt werden es uns danken!

THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

JEDE WIESE IST EINZIGARTIG VON MARIA ELSENUBER, STADT SALZBURG

Wiese ist nicht gleich Wiese. Es gibt eine Vielzahl von Wiesentypen, die sich von Nutzung, Standort und Klima unterscheiden. Wie zum Beispiel Hutweiden, Mähwiesen, Tierweiden oder Magerwiesen und viele mehr.

Auf einer intensiv genutzten Wiese wird mehrmals im Jahr gemäht. Auf diesen Wiesen wachsen meist weniger aber dafür ertragreichere Gräser- und Kräuterarten. Um wirtschaftlich zu arbeiten ist für die Landwirtschaft die Intensivierung aber überlebenswichtig. Trotzdem ist uns der Erhalt der Artenvielfalt sehr wichtig. Wir achten auf die Bodenbeschaffenheit der einzelnen Flächen und wählen so die Bewirtschaftungsform aus.



Unser Betrieb am Gaisberg hat sich auf die Kälberaufzucht spezialisiert. Im Sommer sind unsere Kälber auf der Weide und im Winter bekommen sie das eigens produzierte Heu. Die Kälber benötigen sauberes rohfaserreiches, strukturiertes Raufutter.

Wie bei den meisten Betrieben haben auch wir sogenannte Ausgleichsflächen geschaffen. Diese werden nur einmal im Jahr - Mitte August - gemäht und nicht gedüngt. Auf ihr wachsen Margeriten, Mohn, Schafgarbe, verschiedene Klee und Nelken-Arten, Flockenblumen, Witwenblumen, und vieles, vieles mehr. Würden wir diese Wiesen gänzlich der Natur überlassen, wäre dies ihr Ende. Denn ohne das Zutun des Menschen würden dieses Verbuschen und nach und nach wieder zu Wäldern.

Die Blumenwiese als ihr Zuhause nennen Rehkitze, wiesenbrütende Vögel, Insekten, Reptilien, Spinnen und vieles mehr. Damit die Vielfalt dieser Arten bewahrt bleibt sind unser extensiviertes Flächen zu erhalten. Nicht nur als Bäuerin, sondern auch als Imkerin ist mir die Artenvielfalt auf unseren Wiesen besonders wichtig. Unsere Wiesenvielfalt reicht von einmähdigen Wiesen bis Weide und Mähwiesen.

Auch in unseren Garten haben wir Wildblumen ausgesät. Dafür gibt es bunte Wildblumen-Saatmischungen, die sich auch für Blumentröge auf einem Balkon eignen. Eine Saatmischung aus mehrjährigen und einjährigen Pflanzen wäre ideal. Vielen Insekten geben diese Plätze an die nächsten Generationen weiter. Die Saatmischung sollte man auch auf die Lichtverhältnisse und Bodenbeschaffenheit abstimmen. Wenn die Pflanzen bis in den Spätherbst stehen gelassen werden können alle Pflanzen absamen und bieten bis zum Schluss des Vegetationsjahres für die Insekten Nahrung und Schutz. So kann jeder zum Erhalt der Artenvielfalt von Blumen und Insekten etwas beitragen.

THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

UNSERE VIELFALT AM BAUERNHOF VON PETRA PUTZ, HOF BEI SALZBURG

Als Bäuerinnen und Bauern werden wir oft mit Aussagen konfrontiert, die uns Artensterben im pflanzlichen und tierischen Bereich vorwerfen. Doch wir als Bäuerinnen und Bauern tragen sehr wohl zum Erhalt der Vielfalt bei und sind auch stets darum bemüht.

Unser Betrieb ist ein Milchviehbetrieb und wir produzieren Bio-Heumilch. Schon bei den unterschiedlichen Tierarten haben wir eine bunte Vielfalt. Zusätzlich zu den Kühen gibt es drei Pferde, zwei Schweine, Hühner und jede Menge Hasen. Diese bunte Vielfalt zeige ich auch gerne den



Kindern bei den „Schule am Bauernhof“ Lehrausgängen und auch unsere Urlaub-am-Bauernhof-Gäste schätzen diese Vielfalt sehr.

Durch unsere unterschiedlichen Tierarten ist dafür gesorgt, dass wir unsere Wiesen unterschiedlich nutzen und bewirtschaften. Dadurch können die verschiedensten Insekten und Bodenlebewesen immer passende Nahrung und einen Unterschlupf finden.

Sofern es die Witterung zulässt sind unsere Kühe immer auf der Weide, wo sie das frische Gras fressen und auch gleichzeitig ihren Kot hinterlassen, welcher für die Bodenlebewesen und diversen Käfer sehr nützlich ist. Um für unsere Milchkühe bestes eiweißreiches und energiereiches Heu zu erhalten, mähen wir bestimmte Wiesen früher und achten hier sehr auf den Bestand und auf den optimalen Schnittzeitpunkt. Für unsere Pferde jedoch verwenden wir ein etwas älteres ausgewachsenes Futter, so verwenden wir hierfür die Waldränder, Böschungen und kleinere Hänge damit wir keine Krankheiten wie Hufrehe bekommen.

Eine weitere Besonderheit bei uns am Hof ist die neu angelegte Obstwiese, wo auch unsere Hühner ihren Platz haben. Die Obstbäume bieten nicht nur uns im Herbst frisches Obst, sondern sind auch Futterlieferanten für Insekten und Bienen. Deshalb stehen am Wiesenrand auch einige Bienenstöcke, die unsere Familie, die Schulkinder bei ihren Bauernhofbesuchen und unsere Gäste mit bestem Honig versorgen. Natürlich gehört zu unserem Bauernhof auch ein Garten mit vielen Blumen, Sträuchern und Gemüsebeete. Beim Dekorieren achte ich ebenfalls auf natürliche Materialien. In den Tontöpfen, im verwendeten Totholz oder in den alten Gegenständen tummelt sich eine große bunte Vielfalt von den kleinen Tieren die sich hier wohlfühlen.

Bei uns am Hof sind also nicht nur Kühe, Pferde, Schweine, Hühner und Hasen zu Hause, sondern noch unzählige Tierchen. Diese heimlichen Mitbewohner und die verschiedensten Pflanzen sind das Besondere am Leben am Bauernhof. Es ist immer ein Geben und ein Nehmen, wie so oft in unserem Leben und es braucht ein gutes Zusammenspiel.

THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

DER VIELFALT EIN ZUHAUSE GEBE VON BARBARA BRUNAUER, HALLEIN

Um auf einem Bauernhof eine große Vielfalt zu haben, ist kein großer Aufwand von Nöten. Die Natur bietet reichlich Möglichkeiten und beschenkt uns mit einem bunten Blumenstrauß voller pflanzlicher und tierischer Lebewesen.

Bei uns am Brügglerhof, in Hallein/Gamp, sieht man das Artenreichtum schon am Morgen, wenn wir in den Stall gehen.



Wir arbeiten gemeinsam mit 20 Milchkühen verschiedenster Rassen, einem Stier, einigen Kalbinnen und Kälbern, sowie mit Hühnern, Schweinen, zwei Hasen und einem Hund am Betrieb.

Alleine die Anzahl der unterschiedlichen Tierarten bringt eine bunte Vielfalt mit sich. Außerdem befinden sich bei uns in den Ställen und Ausläufen viele Möglichkeiten, wo sich Kleinlebewesen, wie Fliegen, Würmer, Käfer, Bakterien aber auch Vögel niederlassen können.

Die Arbeit am Hof gestaltet sich ebenfalls sehr abwechslungsreich, da wir neben der täglichen Stallarbeit einen Teil unserer Bio Milch zu Käse verarbeiten und die Produkte direkt vermarkten. Auch das Brot und Kuchen backen ist eine große Leidenschaft von mir. So entgehe ich dem Alltagstrott, kann immer wieder neues ausprobieren und viele Ideen sammeln.

Um unsere Tiere füttern zu können, bewirtschaften wir ca. 22 ha Grünland. Glücklicherweise können wir die meiste Feldarbeit maschinell erledigen. Es gibt aber auch einiges händisch zu heuen. Diese Flächen werden im Normalfall zweimal gemäht. Das sind also kurzum unsere Blühflächen, hier fällt der erste Schnitt nicht vor dem 15.Juni. Dort sehen wir jedes Jahr viele Blumen blühen, Insekten fliegen und manchmal auch eine Ringelnatter umherziehen.

Die Zusammensetzung der Pflanzen- und Tierwelt ist aber auch auf den ebenen Mähflächen sehr bunt. Gutes Gras kann nur auf gesunden Boden wachsen und dafür benötigt man eine gute Humusschicht, viele Bodenlebewesen, wie zum Beispiel Würmer aber auch die richtige Mischung an Nährstoffen.

Zusätzlich befinden sich bei uns am Hof einige Obstbäume, ein paar Sträucher aber auch Gestrüpp, welches zwar nicht immer erwünscht ist, aber trotzdem für die eine oder andere Art Lebensräume schafft.

Die Aufzählung, wo auf einem Hof überall Leben herrscht, könnte nicht vielfältiger sein. Umso schöner ist es dabei helfen zu können die natürliche Vielfalt vor der eigenen Haustür zu erhalten und zu bewahren.

THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

WIE WIR BAUERNFAMILIEN DIE ARTENVIELFALT FÖRDERN VON ELISABETH HUBER, ST. VEIT

Unter Biodiversität versteht man die Vielfalt der Lebensräume, der Arten und der Gene.

Die Landwirtschaft beeinflusst die Biodiversität sowohl positiv wie negativ. Sie ist gleichzeitig aber auch eine Profiteurin: wir Bauernfamilien sind auf eine große Biodiversität angewiesen, damit wir gewappnet sind und auch in Zukunft Lebensmittel produzieren können.

Von der Alm- und Waldbewirtschaftung bis hin zu den Streuobstwiesen - uns Bäuerinnen und Bauern ist der Schutz der biologischen Vielfalt ein großes Anliegen und ist deshalb auch eine Selbstverständlichkeit für uns. Keine

Berufsgruppe ist mehr von der Natur und vom Wetter abhängig als wir Landwirtinnen und Landwirte. Unsere Existenz und unser ökonomischer Erfolg werden maßgeblich durch die biologische Vielfalt beeinflusst. Die Diversität in einem Ökosystem wirkt sich in vielen Faktoren positiv auf die Land- und Forstwirtschaft aus. Die Vielfalt an Pflanzen und Tieren und die Produktion von heimischen Lebensmitteln ist das Ergebnis eines sorgsamem Umganges der Bäuerinnen und Bauern mit dem Grund und Boden.

Der Verlust an Biodiversität ist ein großes Thema – schließlich sind wir alle auf die Vielfalt von z.B. Bestäubern angewiesen. Die Bewirtschaftung unserer Wälder und Wiesen wird oft fälschlicher Weise kritisch gesehen und in Verbindung mit der Verdrängung von Insekten, Tieren und Pflanzen gebracht. Mit der Intensivierung der Landwirtschaft litt natürlich die Biodiversität. Gefragt ist das Maximum mit den bestehenden Ressourcen herauszuholen. Sicherlich gibt es Flächen die intensiver genutzt werden, nur so können wir die Versorgungssicherheit durch heimische und regionale Lebensmittel gewährleisten. Demgegenüber gibt es aber auch wieder Flächen die als Blühstreifen oder besser bekannt als Bienenwiesen speziell angelegt bzw. stehen gelassen werden um für eine größere Artenvielfalt zu sorgen.

Die heimische Landwirtschaft ist bekannt für ihr nachhaltiges Denken und das Wirtschaften in Kreisläufen. Jede Bäuerin und jeder Bauer hat ein eigenes Interesse daran, seine Flächen fruchtbar zu erhalten. Dazu gehört auch ein aktives Bodenleben und verschiedenste Nützlinge.

Wichtig ist aber auf jeden Fall, dass Jede und Jeder einen Teil zur Artenvielfalt beitragen kann. Nur gemeinsam können wir es schaffen auch in Zukunft eine wunderbare Natur mit ihrer prachtvollen Artenvielfalt genießen zu können. Sät auf einem Teil eures Rasens eine Blumenwiese oder lasst Wildblumen auf euren Balkonen blühen, jeder Quadratmeter hilft.



THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

ARTENVIELFALT VON ISABELLA DICK, MAISHOFEN

Als Blumenwiese werden artenreiche Wiesen und Viehweiden bezeichnet, die viele blühende krautige Pflanzen und Gräser aufweisen. In der Landwirtschaft spricht man von Extensivgrünland. Die Vielfalt der heimischen Pflanzen- und Tierarten ist vom Pflegekonzept abhängig, da der Lebensraum Wiese in der Regel keine natürliche, sondern eine vom menschlichen Einfluss geprägte



Formation darstellt. Wiesen werden grundsätzlich durch Mahd genutzt - im Gegensatz zu Viehweiden, die beweidet werden.

Diese als Blumenwiese bezeichneten artenreichen Grünlandbiotope sind wegen der Stickstoffgaben und durch intensive landwirtschaftliche Nutzung selten geworden. Sie sind umso artenreicher, je weniger sie gedüngt werden. Vor Einführung der Stickstoffdüngung in der Landwirtschaft wurde eine Wiese ein bis zweimal im Jahr zur Heugewinnung gemäht. Solche ungedüngten Wiesenbestände führten zu einem relativ späten Schnitt-Termin, dem „Johannischnitt“ um den Johannistag am 23. Juni.

Wiesenbestände, die hohe Stickstoffdünger-Gaben erhalten, werden bis zu sechsmal im Jahr gemäht - an diese Nutzung sind nur wenige Pflanzenarten angepasst.

Auf unseren Wiesen und Weiden lastet ein hoher Erwartungsdruck: Auf der einen Seite ist es der Wunsch nach Biodiversität, also nach Vielfalt an Arten und Lebensräumen. Andererseits besteht die Notwendigkeit, die Wirtschaftlichkeit des Betriebes und damit auch das Einkommen der Bauernfamilie abzusichern.

Um Blumenwiesen und der damit einhergehenden Artenvielfalt und Bodengesundheit wieder eine Chance zu geben, haben wir uns am Stiegerhof dazu entschlossen, unsere Landwirtschaft in abgestufter Grünlandwirtschaft zu betreiben. Das heißt, bei uns werden 29 ha Grünland unterschiedlich genutzt: Unsere zweimähdigen Wiesen erhalten geringe Düngermengen und wir beginnen mit dem ersten Schnitt erst um den Johannistag, oder, wie wir zu sagen pflegen „um Sunnawendn ummadum“.

Dadurch ermöglichen wir konkurrenzschwächeren Pflanzen- und Tierarten ein Überleben - die Artenzahl im extensiven Grünland ist mit bis zu 50 Arten deutlich höher als im intensiven Grünland mit hoher Düngung, wo max. 10 Arten vorkommen.

Bei der Erhaltung unserer schönen Wiesen und ihrem Reichtum an Tieren und Pflanzen sind aber nicht nur wir Bäuerinnen und Bauern gefragt!

Denn jeder, der einen Garten hat, kann einen Streifen stehen lassen, und ihn dann erst mähen, wenn er verblüht ist. Somit schafft man für Tiere und Pflanzen einen neuen Lebensraum - es darf nicht immer alles „gestriegelt und geschniegelt“ sein, wenn wir unsere Natur schützen und erhalten wollen!

THEMA: BIODIVERSITÄT

Erschienen am 04.08.2022

VIELFALT RUND UM DEN BAUERNHOF VON KATHARINA ENGEL, RAMINGSTEIN

Vielfalt - das ist nicht nur ein Begriff, sondern unser Leitspruch! Egal in welchem Bereich, auf der Wiese oder am Teller. Deswegen haben wir uns zum Ziel gesetzt unseren Betrieb möglichst breit aufzustellen. Unser Hof ist ein altes Anwesen im Unterlungau. Wiesen, Waldweiden, ein Hochmoor und die Alm bilden die Futtergrundlage für unsere Tiere. Schafe der Rassen Lleyn und Scottish Black-face beweiden die Flächen. Diese robusten



Rassen können das Futter in unserer Höhenlage optimal nutzen und sind mit ihrem dichten Flies und den harten Klauen gut gerüstet. Sie haben außerdem hervorragende Mutterinstinkte, genug Milch um ein gutes Wachstum der Lämmer zu erreichen und kommen auch mit sehr kargen Flächen gut zurecht. Um die Wiesen nicht zu überweiden, teilen wir unsere Herde in Gruppen auf. Unser Border Collie Vol'jin hilft beim Umtreiben der Tiere von einer Weide auf die nächste, er ist sozusagen unser Herdenmanager.

Weiden sind Flächen mit einer sehr hohen Biodiversität, die spitzen Klauen der Tiere treten die Grasnarbe auf und sorgen für eine gute Bodendurchlüftung. In den offenen Trittlöchern sammeln sich Insekten und Samen, die wiederum Nahrung für Vögel sind. In der dichten Wolle der Schafe bleiben Samen von Gräsern und Kräutern hängen und werden auf der Weidefläche verteilt. Durch die Koppelung mit mobilen Weidezäunen entsteht ein Mosaik aus unterschiedlich intensiv genutzten Flächen. Die Pflanzen haben dadurch die Möglichkeit sich zu regenerieren und Insekten sowie Kleintiere genügend Rückzugsorte.

Unordnung bringt Vielfalt - zumindest bei Blumenwiesen. Wir mähen nicht jeden Rand und jede Böschung bei jedem Schnitt, sondern lassen Blühstreifen und Ränder stehen, das hilft nicht nur den vielen Insekten, sondern auch Kleintieren und Niederwild. Auch wenn dafür der Aufwand im Herbst etwas mehr ist, man wird belohnt mit artenreichen Blumenwiesen voller Leben. Eine unserer Flächen wurde 2021 sogar mit dem Preis für die artenreichste Futterwiese Salzburgs ausgezeichnet. Über 50 verschiedenen Pflanzen gedeihen dort unter anderem seltene Klee- und Grasarten. Auch am Hof gibt's keinen englischen Rasen - Einfahrten, Böschungen und die Auffahrt zur Tenne sind bei uns kunterbunt mit Blumen und Pflanzen bewachsen.

Auch unser Produktangebot ist vielfältig. Das hervorragende Fleisch unserer Lämmer, die Freiland Eier unserer Hühner, die Holunderblüten für unseren Sirup oder die Kirschen vom alten Baum vorm Bauernhaus, die ich als gelernte Konditorin in himmlische Donauwellen veredle - das alles findet Platz auf unserem Tisch und im eignen Hofladen.

THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

DER LIEBE WEGEN AM BAUERNHOF VON GABI RADAUER, STADT SALZBURG

Eigentlich konnte ich es mir nie richtig vorstellen auf einem Bauernhof zu leben, da ich einerseits „Null Ahnung“ hatte und so ziemlich auf alles allergisch war, was mit zum Leben am Bauernhof gehört. Doch dann lief mir mein Mann über den Weg und es war um mich geschehen und meine Vorstellungen wurden über den Haufen geschmissen. Damals war ich noch junge 19 Jahre und mitten in meiner Ausbildung. Mein Mann Peter war stets der Überzeugung, dass er eine Frau fürs Leben sucht und nicht „nur“ eine Bäuerin. So unterstützte er mich bei meiner Ausbildung zur Volksschullehrerin und auch in der Zeit als ich meinen Lehrberuf Anfangs im Pinzgau ausübte.



Seit der Hofübernahme versuchen wir sukzessive „unseren Weg“ am Betrieb zu verwirklichen. Mit ein paar Modernisierungen im Stall, unter anderem durch einen Melkroboter, haben wir uns etwas mehr Zeit und damit Lebensqualität geschaffen um diese mit unseren 4 Kindern zu verbringen. Wir versuchen auch jedes Jahr einen gemeinsamen Familienurlaub zu machen, wobei uns meine Schwiegereltern und ein Praktikant tatkräftig unterstützen.

Von großem Vorteil in der Landwirtschaft sehe ich für mich, dass ich als Mutter die Möglichkeit habe, zu Hause bei unseren Kindern zu bleiben. Ich genieße die Zeit mit unseren Kindern sehr und glaube, dass es gerade heutzutage wichtig ist, ihnen ein stabiles Umfeld zu geben, da die Zeit so schnelllebig ist. Das hat in meinen Augen einen unbezahlbaren Wert.

In den letzten Jahren habe ich mir einiges an Wissen über Kräuter und Pflanzen angeeignet. Auch Hanni, meine Schwiegermutter, die sich hervorragend mit Homöopathie auskennt, gibt mir immer wieder ihre Erfahrungen gerne weiter. Jetzt mache ich mit meinen Kindern gerne Kräutersalz, Tee, Räuchermischungen, Marmeladen, Apfelsaft, eigenes Brot usw. Mir ist es einfach wichtig, unseren Kindern Nachhaltigkeit, Naturverbundenheit und auch den guten Umgang mit Mensch und Tier mit auf den Weg zu geben.

Da ich es liebe mit Kindern zu arbeiten, ist es für mich immer schön, wenn uns der Kindergarten oder die Schulklassen meiner Kinder besuchen. Dann zeige ich ihnen gerne den Schulhof, unsere Landwirtschaft an der Hellbrunnerallee und versuche ihnen die Wichtigkeit dieser zu vermitteln. Die großen Augen der Stadtkinder, wenn sie dann einmal ein Kalb streicheln dürfen oder frische Milch kosten, aus Kräutern Aufstriche herstellen, oder einfach nur Himbeeren direkt vom Strauch naschen, ist für mich einfach großartig anzusehen.

Als ich diesen Winter die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter gemacht habe, hat es mir nochmals mehr die Augen geöffnet und gezeigt welche Möglichkeiten die Landwirtschaft bietet. Sie hat so viele Facetten, in der jeder die Chance hat sich selbst zu verwirklichen und seinen Platz zu finden.

THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

WO DIE LIEBE HINFÄLLT VON NADINE SCHÖNLEITNER, NIEDERALM

Das ich einmal Bäuerin werde hätte ich mir noch nicht mal im Traum gedacht.

Als ich jedoch vor acht Jahren meinen Mann Maximilian in Salzburg kennen und lieben gelernt habe, hat sich mein Leben plötzlich radikal verändert. Er betreibt gemeinsam mit seinen Eltern im Nebenerwerb eine Landwirtschaft mit 40 Milchkühen und ca. 30 Stück Jungvieh aus eigener Zucht. Da ich in Köln aufgewachsen bin, hatte ich bis dato eher weniger mit der Landwirtschaft zu tun. Vor 13 Jahren bin ich unter anderem aus beruflichen Gründen nach Salzburg gezogen und war bis zu diesem Zeitpunkt jahrelang in der Modebranche tätig.



Somit war ich auf dem Hof eine absolute Quereinsteigerin, die natürlich sehr viel lernen musste. Aber es hat auch den Vorteil, dass ich gewisse Abläufe etc. auf dem Hof hinterfragt habe, weil ich einfach einen anderen bzw. neutralen Blickwinkel mitgebracht habe.

Ich muss sagen, dass mich der Hof und die Arbeit aber von Anfang an sehr beeindruckt haben. Die Liebe und Verbundenheit mit den Tieren und die Arbeit mit diesen und in der Natur machen es zu einem sehr schönen Arbeitsplatz – auch wenn es natürlich sehr anstrengend sein kann und sehr viel Zeit in Anspruch nimmt.

Inzwischen bin ich sehr stolz darauf, dass ich meinen Mann sowie meine Schwiegereltern bei der täglichen Arbeit unterstützen kann. Am Abend gehe ich mit in den Stall, während meine Schwiegermutter auf unsere drei kleinen Söhne im Alter von sechs, vier und eineinhalb Jahren aufpasst. Somit habe ich Zeit mich um die Kälber zu kümmern und andere Tätigkeiten die anfallen.

Im Sommer 2023 übernehmen mein Mann und ich den Betrieb. Als zukünftige Bäuerin muss ich zwar noch viel lernen, aber ich bin der Meinung auch wenn man nicht aus der Branche kommt, kann man als Quereinsteigerin eine gute Landwirtin werden. Denn in erster Linie zählt die Grundeinstellung: Die Liebe und Leidenschaft mit Tieren und der Natur zu arbeiten.

Dadurch, dass man direkt am Hof wohnt, hat man quasi den Arbeitsplatz vor der Tür. Das führt unmittelbar dazu, dass das Privatleben und Arbeitsleben sehr stark miteinander verknüpft sind.

Für unsere Kinder ist es total schön im Familienbund, mit viel Platz sowie mit den Tieren (Kühe, Hunde, Katzen, Hühner und Hasen) aufzuwachsen.

Ich freue mich sehr darüber, dass ich als Neuling inzwischen nicht nur meinen Kindern, sondern auch deren Freunden und sogar der Kindergartengruppe viel über unsere Milchkühe und deren Produkte erklären kann.

Wer hätte das gedacht, dass mal eine Kölnerin in Salzburg Bäuerin wird und somit einen ganz anderen Beruf auslebt als eigentlich gedacht.

In Köln sagen wir „et kütt wie et kütt“

THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

EIN HOCH AUF DIE LIEBE VON BERNADETTE KLAPPACHER, OBERALM

„Niemand werde ich Bäuerin, auch wenn die Liebe noch so groß ist!“ Diesbezüglich wurde ich eines Besseren belehrt. Und so kam es, dass ich quasi mit Sack und Pack – und schwanger – mein „Häusler-Leben“ gegen das Leben als Bäuerin eingetauscht habe. Unverhofft kommt oft, habe ich mir sagen lassen.

Ich komme aus einem kleinen Dorf im Innviertel mit einigen bäuerlichen Betrieben, jedoch sind leben NEBEN einem Bauernhof und leben AUF einem Bauernhof zwei völlig verschiedene Paar Schuhe. Die Situation war nicht einfach:

neue Umgebung, neue Menschen, 60 Kilometer weg von zuhause, die eigene Mama nicht in Reichweite, ein Kind, neue Aufgaben, zwei Generationen in einem Haus und dann auch noch die Partnerschaft, die dadurch ganz schön auf die Probe gestellt wurde. Volles Programm also!

Zu diesem Zeitpunkt wurde der Betrieb noch zur Gänze von meinen Schwiegereltern geführt und wir wohnten gemeinsam unter einem Dach. Ich wurde in die tägliche Arbeit miteingebunden und „eingeschult“. Sehr Vieles von dem, was ich bis zum heutigen Tag kann und weiß, verdanke ich meiner Schwiegermutter. Um mir mehr Fachwissen anzueignen habe ich 2014 die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter absolviert. Voller Tatendrang, Motivation und als nachweislich geprüfte Bäuerin stieg mein Interesse für die Landwirtschaft stetig.

Seit 2016 führen mein Mann und ich, unseren Milchviehbetrieb mit Freilaufstall und Kombinationshaltung im Nebenerwerb.

Ich bin unglaublich dankbar, dass ich durch die Liebe zu meinem Mann diesen Weg einschlagen durfte. Ich habe die Möglichkeit, mir meine Arbeit größtenteils selber einzuteilen. Es ist zwar nicht jeden Tag lustig so „angebunden“ zu sein, aber ganz ehrlich – wenn morgens die Tiere versorgt sind und am Frühstückstisch frische Milch und frisch gekochte, eigene Eier mit selbstgebackenem Brot stehen, kann das enorme Glücksgefühle auslösen. Wenn meine Kinder krank sind brauche ich mir nicht Urlaub zu nehmen, außerdem kann ich ihnen und vielen Menschen in meinem Umfeld wichtige Werte vermitteln.

Der Liebe wegen bin ich also Bäuerin geworden und diese Liebe ist im Laufe der Jahre auf die Landwirtschaft und unsere Tiere übergeschwappt. Wichtig ist, dass man durch die zahlreichen Aufgaben die Partnerschaft nicht aus den Augen verliert. Man muss sich unbedingt seine Auszeiten nehmen und sich bewusstmachen, warum man diesen Partner ursprünglich gewählt hat. Die Arbeit kann ruhig einmal warten. Und Überraschung – das tut sie tatsächlich! Das Leben aber wartet nicht auf uns!

Einen Bauernhof zu übernehmen ist keine Selbstverständlichkeit, denn es fordert viel Verantwortung und Herzblut. In diesem Sinne: ein Hoch auf die Liebe!



THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

DAS GUTE LIEGT SO NAH VON ERIKA ANDEXER, MÜHLBACH

Als ich 2015 die Lehre zur Verwaltungsassistentin absolvierte, habe ich nicht damit gerechnet, dass ich zwei Jahre später der Liebe wegen auf dem Nachbarhof lande. Mein Partner und ich kennen uns schon seit unserer Kindheit und besuchten auch beide die Landwirtschaftsschule in Winklhof. Aber dass wir dann gemeinsam auch mal einen Betrieb leiten werden, haben wir nicht geahnt.

Als ich auf den Hof kam, legten uns meine Schwiegereltern nichts in den Weg und zogen auf den Nachbarhof, der auch Eigentum der Familie ist. Somit konnten wir uns unseren

Lebenstraum vom eigenen Bauernhof verwirklichen. Dadurch, dass ich selber von einem Bergbauernhof komme, waren mir alle Aufgabenbereiche bekannt und ich konnte mich gut in die Arbeit einbringen.

Meiner Meinung nach hat die Landwirtschaft in den letzten zwei Jahren wieder einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft gewonnen. Daher haben wir uns dazu entschlossen, Mischpakete vom Bio - Rind zu verkaufen, da uns die Nähe zum Kunden sehr am Herzen liegt. Seit 2020 haben wir auch Bio - Hühner am Hof, wo sich die Kinder und die Gäste die Eier für ihr Frühstück holen können. Eine weitere Leidenschaft von mir ist das Brotbacken, hauptsächlich das traditionelle Bauernbrot.

Ein wesentlicher Vorteil für mich ist die Verknüpfung von Privatleben und Arbeit. Meine Mutter war auch immer bei mir und meinen Geschwistern zu Hause und hat sich um uns und die Landwirtschaft gekümmert. Für mich als Kind gab es nichts Schöneres, nach Hause zu kommen und von meiner Mama mit einem warmen Essen begrüßt zu werden. Deshalb möchte ich es ihr gleichtun und meinen Kindern die gleiche schöne Kindheit bieten, die ich genossen habe.

Zurzeit sind wir beim Umbau von den bestehenden Gästezimmern zu Ferienwohnungen, dass ich meine Rolle als Mutter und meinen Beruf als Bäuerin vereinen kann. Für mich war immer schon klar, dass ich eine Bäuerin sein möchte. Es ist ein sehr vielseitiger und abwechslungsreicher Beruf, der viele Bereiche miteinander verbindet. Sei es die Natur, die Tiere oder die gemeinsame Zeit mit meiner Familie am Hof, um nur einige wichtige Faktoren für mich zu nennen.

Für mich persönlich gibt es nichts Schöneres als eine Bäuerin zu sein und alle Dinge die mir wichtig sind mit der Familie zu verbinden.



THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

JA! ICH BIN BÄUERIN AUS LEIDENSCHAFT! VON CILLI FOIDL, LEOGANG

Wollte ich immer schon Bäuerin werden? Ja und nein. Als Volksschülerin war es mein Traumberuf, jedoch als Teenager sah ich mich überall, nur nicht in der Landwirtschaft.

Aufgewachsen bin ich mit meinen drei Geschwistern in der Wildschönau auf dem Bergbauernhof meiner Eltern. Das Leben und die Arbeit waren mir von klein auf bekannt. Jedoch die Sichtweise und die Erkenntnis, welche wertvolle



Schätze solch ein Leben hat, sieht man erst mit dem Älterwerden. Heute lebe ich mit meinem Mann Stefan und den Kindern Stefanie, Michaela, Magdalena und Florian auf dem Angerlehen Gut in Leogang. Der Grund dafür, ist mein Mann Stefan, meine große Liebe!

Er übernahm den elterlichen Hof und ich stand nun mal an seiner Seite. Für mich war es nicht schwer, mich in seiner Familie wohl zu fühlen. Jeder hat auf seine Art dazu beigetragen, dass es mir gut ging. Ich fühlte mich vom ersten Tag an zu Hause. Stefan und ich wohnen mit den Kindern im Austraghaus und seine Eltern leben im Bauernhaus. Wir führen unseren Hof im Nebenerwerb. Stefan ist von Beruf Tischler. Ich habe Krankenschwester gelernt und arbeite nun auch wieder in Teilzeit bei uns im Ort.

Landwirtschaftliche Anschaffungen und Veränderungen wie Stallanbau, Traktorkauf... haben wir immer gemeinsam auch mit meinen Schwiegereltern besprochen und gemeinsame Entscheidungen getroffen. Meine Schwiegereltern helfen heute noch mit, wo es geht. Dafür sind wir sehr dankbar. Bäuerin bin ich gerne, es ist die vielseitige, wertvolle, nachhaltige Arbeit in und mit der Natur, mit den vier Jahreszeiten, mit den Tieren und das Miteinander in der Familie. Es wird zusammengeholfen wo es geht. Herausforderungen gibt es immer wieder. Schließlich kalbt ja selten eine Kuh an dem Tag an dem geplant wäre, die Natur geht ihre eigenen Wege. Meistens passiert immer dann etwas, wenn man es am wenigsten gebrauchen kann. Zum Glück bin ich ein sehr spontaner Mensch.

Unsere vier Kinder können an einem so schönen Platz aufwachsen und wissen es auch zu schätzen, wo ein großer Teil der Lebensmittel herkommt. Wir haben unser eigenes Rind- und Kalbfleisch, Schweinefleisch, Masthühner, Milch, Eier, im Sommer alles was uns der Garten schenkt und wohnen da, wo andere Urlaub machen!

Tradition und Brauchtum hat einen großen Stellenwert im bäuerlichen Leben. Sei es z.B. der Umgang am Festsonntag oder die Kräuterbuschen Weihe am hohen Frauentag, ... Es ist ein gutes Gefühl, wenn man dazu beitragen kann, diese wertvollen Güter weiter leben zu lassen. Auch der Zusammenhalt der Bäuerinnen und Bauern bereichern jeden einzelnen.

Ich bin jeden Tag dankbar, das mein Leben so ist wie es ist, denn ich könnte es mir nicht anders vorstellen.

THEMA: LIEBE ZUM BAUERN(HOF)

Erschienen am 01.09.2022

DER LIEBE WEGEN AM BAUERNHOF VON CHRISTINA BAUER, GÖRIACH

Seit mittlerweile 12 Jahren darf ich gemeinsam mit meinem Mann Johannes den Bramlhof in Göriach bewirtschaften. Als wir uns kennengelernt haben, war bereits klar, dass er den Hof von seinen Eltern übernehmen wird. So wurde ich – wie so viele andere auch – ungeplant und der Liebe wegen zur Bäuerin. Der Bramlhof ist ein Erbhof, der bereits seit 16 Generationen in Familienbesitz ist und der auf die Standbeine Milchviehzucht, Forstwirtschaft und Urlaub am Bauernhof setzt.

Ich hatte dabei das riesengroße Glück, dass mir von meinen Schwiegereltern von Beginn an sehr viel Verständnis entgegengebracht wurde. So konnte ich langsam in den Beruf als Bäuerin hineinwachsen, denn gerade als Quereinsteigerin ist vieles ein „Learning by Doing“. Egal ob das Melken der Kühe, die Heuarbeit oder die Betreuung der Urlaubsgäste unserer Ferienwohnungen – alles kann erlernt werden, denn wo ein Wille, da auch ein Weg. Der Beruf der Bäuerin ist so vielfältig wie kaum ein anderer.

Durch das Besuchen von Kursen kann man in unterschiedlichste Bereiche hineinblicken, lernt Gleichgesinnte kennen – und genau dieser Austausch ist immer wieder etwas Besonderes. So entschloss ich mich unter anderem dazu, die Meisterausbildung im Bereich Betriebs- und Haushaltsmanagement zu absolvieren, um umfassenden Einblick in verschiedenste Bereiche der Landwirtschaft zu erhalten. In dieser Zeit habe ich mich auch intensiv mit unserem Betrieb auseinandergesetzt – ich hatte die Möglichkeit, Bestehendes zu überdenken und Neues wachsen lassen.

In dieser Zeit entstand auch die Idee, meinen Urlaubsgästen frisches, selbst gebackenes Frühstücksgebäck anzubieten, womit die Reise „Backen mit Christina“ begann. Ich konnte so manches zuerst im Rahmen der Landwirtschaft ausprobieren, bevor ich schlussendlich mit meinen Backkursen den Schritt in die Selbstständigkeit wagte. Von meinen Schwiegereltern und meinem Mann wurde ich dabei von Anfang an unterstützt – denn so ein Projekt funktioniert nur, wenn alle an einem Strang ziehen und sich gegenseitig unter die Arme greifen. Jede Herausforderung ist da, um gemeinsam gemeistert zu werden, nur so kann man wachsen und sich weiterentwickeln. Es mag vielleicht wie eine Floskel klingen, aber für mich trifft das einfach zu.



THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

ZUM WEGWERFEN ZU SCHADE VON GERTRAUD KAMMERINGER, STADT SALZBURG

Gemeinsam mit meinem Mann und unserem Sohn bewirtschaften wir einen Milchviehbetrieb südlich der Stadt Salzburg. Neben unseren Tieren und der Lebensmittelproduktion bei uns am Hof, liegt mir mein Garten sehr am Herzen. Und auch hiermit ist die Lebensmittelproduktion verbunden.

Anders als im Supermarkt findet man im eigenen Obstgarten schon mal Äpfel mit Druckstellen, Fallobst, deformierte oder schrumpelige Äpfel. Doch verarbeitet werden sie alle zu köstlichen Apfelstrudel, Apfelmus, Apfelmarmelade oder Apfelchips. Auch Obstsorten wie Trauben, Marillen und Zwetschken kann man vor dem Verderb bewahren, indem man sie halbiert und einfriert bzw. trocknet. Was meine Großmutter und meine Mutter schon konnten, kann ich auch. Einkochen rettet Obst, Gemüse vor der Tonne. Die Ergebnisse sind köstlich und eignen sich auch noch gut als kleine Geschenke. Wie wäre es mit Erdbeermarmelade oder Kürbis-Chutney für den nächsten Besuch?

Wenn das Gekaufte sowieso für den gleichen oder kommenden Tag gedacht ist, bewusst auch zu den Produkten mit baldigem Mindesthaltbarkeitsdatum greifen. Sie sind schließlich immer noch einwandfrei! Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, bedeutet das nicht, dass das Produkt nicht mehr genießbar ist. Den abgelaufenen Joghurt öffnen und probieren, anstatt ihn ungeprüft in die Tonne zu werfen. In der Regel helfen Augen, Nase und Mund um zu erkennen, ob das Produkt noch gut ist. Vorsicht aber mit dem Verbrauchsdatum von Fleisch u Fisch – dies sollte in der Regel eingehalten werden!

Wer vorher überlegt, was auf den Tisch kommen soll, kann besser planen und passend einkaufen. Beim Einkauf am Bauernmarkt oder direkt bei den Bäuerinnen und Bauern sind im Gegensatz zu den meisten Supermärkten auch kleinere Mengen erhältlich. Klasse statt Masse!

Um der Lebensmittelverschwendung entgegen zu wirken gibt es zahlreiche Tipps: Bevor es in den Urlaub geht und der Kühlschrank noch voll ist, ruhig mal bei den Nachbarn klingeln. Altes Brot oder Gebäck eignet sich auch perfekt als Knödelbrot oder Semmelbrösel. Aus übriggebliebenen Brezen, kann man Brezensuppe daraus machen und aus der Schale vom Spargel wird eine Suppe zubereitet. Im Kühlschrank und in der Vorratskammer sind noch Kartoffeln, etwas Nudelsalat und drei Scheiben Käse übrig? Wieso also nicht mit ein paar Freunde aus alle mitgebrachten Resten ein kreatives Menü kreieren.

Jede und jeder von uns kann einen kleinen Beitrag leisten die Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln so gering wie möglich zu halten. Oft sind es nur Kleinigkeiten, die nicht einmal mehr Aufwand bedeuten, die aber effizient sind – und so ganz nebenbei auch das Geldbörserl schonen.



THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

WER HAT, DER HAT! VON ANNELIESE WINKLHOFER, SEEKIRCHEN

...und wir haben viel. Beim Einkauf haben wir die Qual der Wahl - Lebensmittel in Hülle und Fülle. Als Konsumenten erwarten wir zu jeder Tageszeit volle Regale. Egal ob kurz vor Ladenschluss oder nicht saisonale Produkte, alles muss vorrätig sein. Doch was passiert, nachdem der letzte Kunde das Geschäft verlassen hat mit den Lebensmitteln? Frische Ware wird nachgeliefert und durch dieses „Luxusproblem“ landen viele unserer Lebensmittel im Müll.

Als Bäuerin bin ich in der Lebensmittelbranche tätig und mache ich mir viele Gedanken zum Thema Lebensmittelverschwendung.

In die Erzeugung von unserer Bio-Heumilch stecken wir ganz viel Fleiß, Erfahrung, Zeit und nicht zuletzt Liebe, denn ich mache meinen Beruf wirklich gern. Wenn dann das Ergebnis unserer Arbeit auf dem Müll landet, tut das schon weh. Von den ethischen Aspekten mal ganz abgesehen. Ich fände es schön, wenn das Lebensmittel wieder seinem Namen gerecht wird: Es ist Mittel zum Leben, mit dem man wertschätzend umgehen sollte.

Der wertschätzende Umgang beginnt für mich schon beim bewussten Einkauf. Wir alle sind Vorbilder beim Einkaufen. Unsere Bekannten, Freunde und vor allem auch unsere Kinder schauen bewusst oder unbewusst in unseren Einkaufswagen und übernehmen so einen Teil von unserem Einkaufsverhalten. Zudem bedeutet jeder Griff ins Regal zu regionalen Lebensmitteln einen Auftrag zur Nachproduktion für uns Bäuerinnen und Bauern.

Oftmals werden wir dazu verleitet, mehr einzukaufen, als ursprünglich geplant. Angebote wie 1+1 gratis oder nimm 3 zahl 1 locken uns zuzugreifen. Zu Hause angekommen steht man häufig vor dem Problem die vermeintlichen Schnäppchen möglichst schnell aufzubrauchen. Das ist nämlich einer der häufigsten Gründe warum Lebensmittel im Müll landen: zu große Einkaufsmengen. In Österreich werden jährlich 229.000 Tonnen vermeidbarer Lebensmittelabfall - das sind 58 kg pro Haushalt - entsorgt. (Quelle: Auswertung der Restmüllzusammensetzung 2018/19)

Aber auch durch Einkochen oder durch simples Einfrieren können wir Lebensmittel gut haltbar machen und der Lebensmittelverschwendung entgegenwirken. Im Speiseplan sollte zudem immer etwas Platz für Resteverwertung sein. Mit etwas Kreativität lässt sich z.B. aus übriggebliebenen Erdäpfelpürre, Topfen oder Sauerrahm einer schneller Erdäpfelkäs machen.

Wer hat, der hat und wer kann, der kann. Wir haben die Möglichkeit durch den bewussten Einkauf und die Vorratshaltung einen Teil dazu beizutragen, dass künftig weniger Lebensmittel im Müll landen und die Arbeit und Erzeugnisse unserer Landwirtschaft wieder mehr Wertschätzung bekommen.

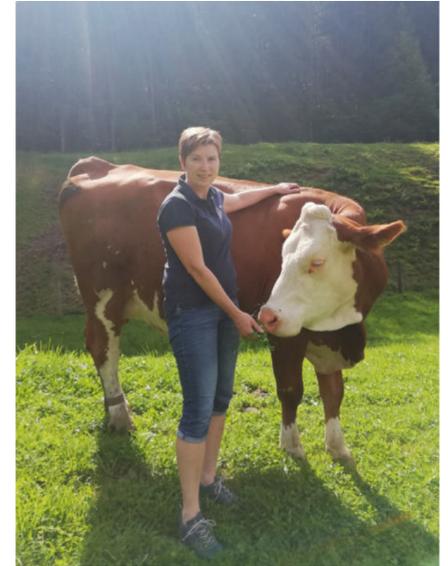


THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

LEBENSMITTEL SIND MITTEL ZUM LEBEN VON ERIKA BERNHOFER, SCHEFFAU

Der Ursprung jeden Lebensmittels liegt in der Landwirtschaft und landwirtschaftliche Produktion wird auf der ganzen Welt auf vielfältigste Art und Weise von uns Menschen betrieben. So auch von mir und meiner Familie. Wir führen eine Land- und Forstwirtschaft mit Kühen samt Jungvieh zur Biomilcherzeugung und zur Zucht. Außerdem halten wir einige Schafe, Schweine und Hühner. Auf unserem Familienbetrieb stellen wir hochwertige, biologische Lebensmittel wie Milch, Fleisch und Eier her. Der respektvolle Umgang mit unseren Tieren und die nachhaltige Nutzung unserer Felder und des Waldes sind uns besonders wichtig und wird seit Generationen auf unserem Betrieb gelebt.



Wenn unsere verantwortungsvoll hergestellten Lebensmittel – oder auch Mittel zum Leben – später im Müll landen, bin ich einfach nur fassungslos. Vom „Über-Lebensmittel“ zum achtlos entsorgtem Wegwerfprodukt?!

Wir Bäuerinnen und Bauern, aber auch verschiedensten Organisationen bemühen uns, seit vielen Jahren Lebensmittel vor der Tonne zu retten. Tipps für den richtigen Einkauf, Lagerung und Verwertung sollen Abfälle vermeiden. Ehrenamtliche Vereine holen überschüssige Lebensmittel beim Supermarkt ab und verteilen sie in Sozialmärkte um sie vor der Entsorgung zu bewahren. Erklärungen zum Mindesthaltbarkeitsdatum und Rezepte zur Resteverwertung – es gibt unzählige innovative Ideen um Lebensmittel nicht zu verschwenden.

Trotz all dieser umfangreichen Aufklärungsarbeit und all diesen wertvollen Bemühungen landen weltweit noch immer, Tag für Tag, ein Drittel aller produzierten Lebensmittel auf dem Müll! Die Hälfte aller vermeidbaren Lebensmittelabfälle fallen in Privathaushalten an. Damit werden nicht nur genießbare Lebensmittel um viele hunderte Euros verschwendet, sondern auch kostbare Ressourcen wie Wasser und Energie unnötig verbraucht. Müssen wir Lebensmittel billig produzieren um sie dann teuer zu entsorgen?

Mich persönlich als Bäuerin und Lebensmittelproduzentin bedrücken solche Zahlen, Fakten und Bilder. Entsetzt denke ich daran, dass vielleicht ein Drittel unserer Milch, ein Drittel unserer Tiere und ein Drittel unserer jahrelangen Arbeit einfach in der Müllverbrennungsanlage endet! In der kurzlebigen Konsum- und Wegwerfgesellschaft scheint es, dass der Respekt und die Wertschätzung gegenüber dem Menschen, den Tieren und der Natur oftmals schon verloren gegangen ist.

Ich wünsche mir für meine Familie, unsere Tiere und für die Lebensmittelproduktion mehr Achtung und Wertschätzung für den täglichen Einsatz. Wir alle tragen gemeinsam Verantwortung sorgsam mit unseren kostbaren LEBENSmitteln umzugehen. Beginnen wir damit gleich beim nächsten bewussten Einkauf!

THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS! VON ANNA STADLER, EBEN

Aufgewachsen bin ich in Filzmoos auf einem Bergbauernhof. Bei uns galt früher schon „Wos aufn Tisch kimmb, werd gessn“. Die Pfanne wurde immer im Nu ausgeleert und war stets zu klein, sobald die ganze Kinderschar am Tisch saß. In wenigen Jahren hat sich so viel getan - Lebensmittel waren früher um vieles teurer und man gab oft den Großteil des erarbeiteten Geldes dafür aus. Heute hat sich der Lebensstil der Menschen enorm gewandelt. Lebensmittel müssen für den Endverbraucher billig sein. Früher noch haben Landwirte viel mehr für ihre Produkte erhalten.



Als Bäuerin liegt es mir natürlich besonders am Herzen, unsere Lebensmittel nicht achtlos zu verschwenden. Das erkläre ich auch den Gästen die auf unserem Bio-Bauernhof Urlaub machen. Ihre Essensreste sollen vor der Abreise NICHT in der Restmülltonne entsorgt werden. Unsere Hühner und Schweine können sich an so manchen Resten noch erfreuen und so kann vermeintlicher Abfall weiter verwertet werden und dient unseren Tieren als Futter.

Beim Blick ins Regal wird sichtbar, dass die Ansprüche der Konsumenten gestiegen sind. Wo man früher mit regionalem und saisonalem Obst und Gemüse zufrieden war besteht heutzutage eine große Nachfrage nach Exoten wie Bananen, Kiwis und Avocados. In meinen Kindheitstagen gab es oft einfache Gerichte wie Polenta, a Muas, Krapfen und Kartoffeln in allen Variationen. Fleisch kam fast nur sonntags auf den Tisch.

Rabattaktionen wie Kauf 3 Zahl 1 verleiten dazu, zu viel mit nach Hause zu nehmen und dann wird es oft sowieso weggeworfen. Hilfreich ist in so einem Fall ein Einkaufszettel, so kaufen wir nur das, was wir wirklich brauchen. Meine Mama hat früher schon gesagt, mit einem vollen Kühlschrank zu kochen ist keine Kunst- mit einem fast leeren jedoch schon. Und noch ein Tipp von mir: Auf Qualität und Regionalität achten. Die Lebensmittel am Bauernmarkt oder direkt beim Bauern zu kaufen um weite Transportketten zu vermeiden!

Der Herbst eignet sich zudem hervorragend für das Einkochen und Haltbarmachen. Von eingelegtem Gemüse bis hin zu Kräutersalz, Marmeladen, Chutneys, Marillen und Pfirsichkompott. Regionale Rezepte gibt es zur Genüge, zum Beispiel auch von den Bäuerinnen auf www.regionale-rezepte.at.

Wir produzieren in Österreich so hervorragende Lebensmittel mit höchster Qualität, das muss wieder mehr geschätzt werden. Es ist nicht selbstverständlich, dass wir immer einen vollen Kühlschrank haben!

THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

REST(LOS) GENIESSEN VON EVA KRÖLL, MAISHOFEN

Mein Mann und ich bewirtschaften einen Milchviehbetrieb mit eigener Nachzucht im Nebenerwerb. Damit sind wir in der glücklichen Lage, dass wir uns mit vielen Lebensmitteln selbst versorgen können. Ich brauche mich nicht mit dem Kauf von Milch, Eiern und Fleisch herumzuschlagen. Zusätzlich versorgt uns im Sommer der Garten mit Obst, Gemüse und Kräutern. Natürlich komme ich auch nicht ohne den Einkauf im Supermarkt aus, versuche aber mich nicht von Aktionen zu sinnlosen Käufen verleiten zu lassen.



Mittlerweile bin ich am Hof für das leibliche Wohl von drei Generationen verantwortlich. Alle Ernährungsgewohnheiten unter einen Hut zu bringen, so dass am Ende der Mahlzeit jeder satt den Tisch verlässt und Topf und Teller leer sind, ist immer wieder eine Herausforderung. Nach einigen Tiefschlägen weiß ich mittlerweile welche Zutaten großen und welche weniger großen Anklang bei meiner Familie finden.

Schon im Frühjahr beim Garteln setze ich mehr auf Vielfalt als auf Masse. Um zu vermeiden, dass auf einmal kiloweise Karfiol verkocht werden muss und wir uns, wie man so schön sagt „einen Grausen essen“. Niemand isst gerne ein paar Mal hintereinander das Gleiche. Wenn Reste verkocht werden, gibt es viele einfache Methoden, um aus „Restl“ was Schmackhaftes zu zaubern. Ich kaufe und koche so, dass ich Lebensmittelverschwendung vermeide und versuche auf diese Weise ein Vorbild (nicht nur) für meine Kinder zu sein.

Mit den Maishofner Bäuerinnen sind wir auch jedes Jahr in der Volksschule und halten dort den Milchlehrpfad ab. Hier gibt es verschieden Stationen die das Thema Milch auf spielerische Art aufbereiten. Ich behandle das Thema „Verpackungskennzeichnung“. Auf jeder Verpackung ist unter anderem ein Mindesthaltbarkeitsdatum vermerkt. Dieses Wort bietet Handlungsspielraum! Mit sehen, riechen und schmecken kann ich schnell herausfinden, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist, unabhängig vom Verfallsdatum. Zusätzlich veranstalten wir im Sommer einen Brotbackworkshop, bei dem die Kinder Brot, Semmerl und Zimtschnecken backen. So erfahren sie, wieviel Aufwand hinter der Herstellung eines solchen Produkts steht und überlegen dann hoffentlich zweimal, ob sie etwas leichtfertig wegwerfen. So einfach können viele Lebensmittel vor dem Weg in den Müll bewahrt werden.

Kurz gesagt: Zum restlosen Genießer wird der, der den Spagat zwischen bedarfsorientiertem Einkauf, achtsamen Umgang mit Lebensmitteln und den Vorlieben der Familienmitglieder schafft.

Nicht immer leicht, aber es zahlt sich aus. Im wahrsten Sinne des Wortes!

THEMA: LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Erschienen am 29.09.2022

WERDE ZUM LEBENSMITTELRETTER VON IRENE KAISER, RAMINGSTEIN

Rund 1 Million vermeidbare Lebensmittelabfälle fallen in Österreich jährlich an. Mehr als die Hälfte davon stammt aus unseren Privathaushalten (Quelle: Land schafft Leben). Hart gewordenes Gebäck, Essensreste oder braune Bananen, aber auch angebrochene oder noch originalverpackte Lebensmittel landen in der Tonne.

Unsere Lebensmittel erleben einen enormen Wertverlust. Durch die Tätigkeit auf unserem Bergbauernhof weiß ich, wieviel Herzblut und Fleiß hinter unserer Arbeit steckt. Mir ist es daher ein Anliegen, dass Lebensmittel wieder mehr Wertschätzung finden. Ist es doch die tägliche Arbeit von uns Bäuerinnen und Bauern, die die Versorgung sichert.

Bis das Lebensmittel bei uns zu Hause ist, verbrauchen wir Ressourcen und Energie, was eine enorme Belastung für unsere Umwelt nach sich zieht. Sollten wir da nicht achtsamer damit umgehen? Achten wir mehr auf Qualität: es gibt in sehr vielen Supermärkten eine Ecke mit regionalen Produkten. Vor allem die heimischen Bauern und die Umwelt werden sich freuen. Aufgrund von strengen Vorgaben über Aussehen, Form und Größe, bleibt zum Beispiel Obst und Gemüse am Feld liegen und wird erst gar nicht geerntet. Auch hier ist ein Umdenken gefordert. Greifen wir auch mal zu vermeintlich deformierten Lebensmitteln. Unser Konsumverhalten setzt zudem ein Überangebot und eine Sortenvielfalt an Produkten voraus, die bis Ladenschluss verfügbar sein sollen. Mengenrabatte und Aktionen laden dazu ein mehr zu kaufen, als wir wirklich brauchen. Doch wer überlegt einkauft und die Lebensmittel richtig lagert, hat länger etwas davon und spart so auch Geld.

Und wenn dann doch einmal zu viel daheim ist? Viele Lebensmittel kann man gut einfrieren, vor allem Fleisch und Gebäck. Eine gute Möglichkeit Obst und Gemüse vor dem Verfall zu bewahren, ist das Haltbarmachen. Auch bei uns am Hof wird gerade jetzt im Herbst vieles eingekocht, eingelegt, kandiert oder gedörret. Wer seiner Kreativität freien Lauf lässt, kann mit der „Restverwertung“ noch schmackhafte, neue Gerichte zaubern.

Rufen wir uns auch immer ins Gedächtnis: „Mindestens haltbar bis ...“ bedeutet nicht „Ungenießbar ab ...“. Mithilfe unserer Sinnesorgane können wir immer prüfen, ob das Lebensmittel nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums noch genießbar ist. Viele Produkte halten sich bei richtiger Lagerung noch für mehrere Tage.

Lebensmittelverschwendung muss nicht sein! Jeder von uns kann seinen Teil dazu beitragen – das ist nicht nur gut für unsere Umwelt, sondern auch für unser Börserl. Werden wir gemeinsam zum Lebensmittelretter.



THEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Erschienen am 10.11.2022

WISSEN, WO'S HERKOMMT VON AGNES GERL, WALS

Wo kommen unsere Lebensmittel her? Wie sind sie gewachsen? Wer hat sie erzeugt? Im Supermarkt verliert man leicht den Überblick, wenn man wissen will, wo die Lebensmittel wirklich herkommen. Da ist es umso hilfreicher, wenn man sich auf Gütesiegel verlassen kann.

Neben dem Bio Austria Gütesiegel sind für mich persönlich das „Gutes vom Bauernhof“- Siegel und das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ die vertrauenswürdigsten und aussagekräftigsten Gütesiegel am Markt.

Wir, die Familie Gerl vom Dödererhof in Wals, haben unseren Betrieb aber nicht wegen eines Siegels mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und dem „Gutes vom Bauernhof“-Siegel zertifizieren lassen, sondern weil wir diese Einstellung leben!

Alles was auf unserem Betrieb (heran)wächst, wird von uns verarbeitet und direkt vermarktet.

Unser Walser Angusrind gibt es jetzt schon seit 12 Jahren monatlich zu kaufen, drei Mal im Jahr werden unsere Weideputen geschlachtet und zwei Mal im Jahr gibt es unser hochwertiges Strohschwein. Aber auch Beeren und Früchte wie Aronia, Äpfel und Ribisel werden zu Säften und Marmeladen verarbeitet und finden so den Weg in unseren Verkaufsraum. Alles zu seiner Zeit und wenn etwas nicht mehr vorhanden ist, dann ist es eben ausverkauft. Aus meiner Erfahrung heraus kann ich sagen, dass es für manche Kunden oft unverständlich ist, wenn es heißt: „Es tut mir leid, dieses Stück vom Fleisch habe ich erst wieder in einem Monat“. Aber umso mehr wird ein Produkt dann auch wieder geschätzt.

Mir ist es als Bäuerin wichtig, dass meine Kinder erkennen, wie wertvoll es ist, wenn man alles was am Betrieb wächst, verarbeiten und nutzen kann. Auch bei meinen Kursen als Seminarbäuerin ist es mir ein Anliegen das Wissen weiterzugeben, wie man Lebensmittel verarbeitet, lagert, verfeinert und so zu hochwertigen „Mitteln zum Leben“ macht.

Überall, wo das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat drauf ist, können sich die Konsumenten darauf verlassen, dass sie ein Produkt aus Salzburg in den Händen halten, in dem sehr viel Herzblut der zertifizierten Betriebe steckt. Und wenn man zu solchen zertifizierten Produkten greift, tut man nicht nur sich selbst etwas Gutes, man schafft Wertschätzung für die Betriebe vor Ort, spart bei den Transportwegen und tut so auch der Umwelt etwas Gutes.

Da zahlt es sich also drei Mal aus, wenn man genau schaut und weiß, wo´s herkommt!
– Für dich, für die Umwelt und für die kleinstrukturierte Salzburger Landwirtschaft!



THEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Erschienen am 10.11.2022

MEINE OCHSEN SIND KEINE WELTENBUMMLER VON SANDRA WEISS, KUCHL

Laut einer Statistik der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen wurden 2021 rund 32.200 lebende Kälber aus Österreich exportiert – nach Italien, Spanien, Polen und andere Länder. Im gleichen Zeitraum wiederum wurde das Fleisch von 78.400 im Ausland geschlachteten Kälbern importiert. Doch warum sollte sich dieser Kreislauf nicht auf einen viel kleineren, regionaleren Maßstab reduzieren lassen?



Mit dieser Frage im Hinterkopf und dem Anspruch, ein Produkt mit ausgezeichneter Qualität zu schaffen, richteten wir unseren Hof vor einigen Jahren völlig neu aus. Standen in unserem Stall und auf unseren Weideflächen zuvor Milchkühe, sind es nun Ochsen der Rasse Pinzgauer – auf Partnerbetrieben in unserer Region geboren, verbringen sie dann ihr weiteres Leben auf unserem Hof. Sämtliches Futter kommt von den hofeigenen Feldern und um die Wege auch im letzten Teil des Kreislaufes so kurz wie möglich zu halten, erfolgt die Schlachtung beim nahegelegenen Metzger und der Verkauf des Fleisches direkt bei uns am Hof.

So beschränkt sich der gesamte Weg, von der Geburt bis zur Schlachtung, auf das Land Salzburg, wodurch die Zertifizierung mit dem SalzburgerLand Herkunftskennzeichen für uns die logische Vervollständigung eines ganzen Katalogs an Kennzeichen war, von Bio Austria bis AMA GENUSSREGION.

Diese Strukturen aufzubauen und in weiterer Folge tagtäglich zu betreuen und weiterzuentwickeln erfordern hohe Zeitaufwände – höher, als wir anfangs vermutet hatten. Einen Gutteil meiner Zeit verbringe ich mit organisatorischen Aufgaben, außerdem bin ich telefonisch für diejenigen unserer Kunden erreichbar, die das persönliche Gespräch mit mir der Reservierung auf unserer Webseite bevorzugen. Dem zum Trotz ist ein gut durchdachter Internetauftritt für uns zentraler und unverzichtbarer Bestandteil unserer Vermarktungsstrategie und der beste Ort, um unsere eigenen Ansprüche an Regionalität und Qualität zu vermitteln. Glücklicherweise können wir hierbei inzwischen auf selbst angeeignetes Know-How innerhalb der Familie zurückgreifen.

Ein wertvolles Produkt – noch dazu tierischen Ursprungs - sollte meiner Meinung nach mit Respekt behandelt werden. Ein Umstand, den wir auch abseits der traditionellen bäuerlichen Aufgaben widerspiegeln und unseren Kunden näherbringen wollen. Dabei handelt es sich aber um keine Einbahnstraße, sondern um einen lebhaften Austausch von Anregungen, Ideen und Werten, mit der Notwendigkeit – aber auch Freiheit – sich laufend weiterzuentwickeln. Nur eines ist damit sicher – herumgebummelt wird bei uns am Pillhof nicht!

THEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Erschienen am 10.11.2022

GELEBTE REGIONALITÄT GLEICH UMS ECK VON ELISABETH HÖDLMOSE, BISCHOFSHOFEN

Mehrere Gründe haben meinen Mann und mich damals dazu bewogen den kleinen Bauernhof meiner Großeltern weiterzuführen. Zum einen wollte ich die „Hubmühle“, in der so viel Geschichte und Herzblut steckt, nicht einfach aufgeben und zum anderen wollte ich meinen Kindern ein gesundes Aufwachsen mit selbsterzeugten Lebensmitteln vom Bauernhof ermöglichen.



Deshalb halten wir auf unserem Hof jetzt Krainer Steinschafe und ich verarbeite die frische Milch unserer Schafdamen täglich in unserer kleinen Hofkäserei zu verschiedenen Milchprodukten wie Joghurt und Käse. Mittlerweile versorge ich mit unseren Produkten nicht nur meine eigene Familie, sondern auch unsere Kundinnen und Kunden im Hofladen und am Maximiliansmarkt in Bischofshofen.

Wer schon einmal bei mir in unserem Hofladen einkaufen war, weiß und erkennt, ich liebe meinen Beruf, ich bin mit Leib und Seele Bäuerin, vermittele Kindern sehr gerne das Leben am Bauernhof und ich freue mich jedes Mal, wenn meine Kundinnen und Kunden zu mir einkaufen kommen. Sie schenken mir ihr Vertrauen, sie wissen, dass unsere Produkte direkt vom Bauernhof sind, sie sehen und spüren, dass es den Tieren bei uns gut geht. Und weil sie mir auch noch so brav die leeren Pfandgläser zurückbringen, sparen wir Verpackungsmüll und tun etwas Gutes für die Umwelt. Darüber hinaus, alles gleich ums Eck, ohne lange Transportwege.

Obwohl unsere Kund/innen uns kennen und all das wissen, haben wir uns für das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ zertifizieren lassen, weil dieses Gütesiegel genau das verkörpert, wonach ich selbst beim Einkaufen suchen würde. Produkte mit diesem Siegel kommen zu 100% aus Salzburg, sind handwerklich von Bauern oder verschiedenen Betrieben wie Molkereien, Metzgereien, Bäckereien hergestellt worden und werden streng kontrolliert. Sogar in der Gastronomie findet man bereits mehrere Gerichte die mit dem „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ ausgezeichnet sind. Mittlerweile wurden bereits knapp 2.000 verschiedene Lebensmittel und Produkte zertifiziert, die Vielfalt ist enorm.

Für mich ist genau das gelebte Regionalität, das Echte. Genauso sollte es sein, dass man die Lebensmittel isst, die rund um einen wachsen und auch dort verarbeitet werden. Ich bin mir sicher, dass unser Körper auch genau das am besten verwerten kann. Wir können auch wirklich stolz sein, dass so viele hochwertige Lebensmittel in unserem Bundesland Salzburg tagtäglich mit viel Handarbeit und Leidenschaft gleich ums Eck produziert werden. Man muss oft nur bewusst die Augen dafür aufmachen.



THEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Erschienen am 10.11.2022

REGIONAL, NACHHALTIG, EHRlich ... VON BARBARA GEISLER, PIESENDORF

... das zeichnet die Produkte und Lebensmittel aus, die die Kriterien des SalzburgerLand Herkunft-Zertifikats erfüllen. Es gibt bereits 300 landwirtschaftliche Betriebe und Produzenten, knapp 2.000 Lebensmittel und Produkte und 145 Gastronomie Betriebe die dieses runde Salzburger Land Siegel tragen. So können die Konsumenten sicher sein, dass alle Produkte mit diesem Zeichen aus Salzburg stammen.

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in konventioneller Wirtschaftsweise und gentechnikfreier

Fütterung mit 35 Milchkühen der Rasse Hollstein mit Nachzucht. Tierwohl steht bei uns an höchster Stelle, deshalb halten wir unsere Rinder in einem Laufstall mit Weidehaltung. Die Sommermonate verbringen wir mit unseren Tieren auf der Alm. In den letzten 20 Jahren haben wir Direktvermarktung als zusätzliches Standbein aufgebaut. Nach und nach ist auch die Produktpalette gewachsen: vom Frischfleisch, geräuchertem Rindfleisch und Würste bis zum Schnitt- und Frischkäse.

Im Laufe der Zeit bekamen wir eine ganz andere Einstellung zum Selbsterzeugtem, vor allem, was Frische und Qualität betrifft. Unsere männlichen Kälber bleiben bei uns am Hof bis zum vierten Lebensmonat. Sie bekommen frische Vollmilch, hofeigenes Heu und täglich Einstreu. Die Rinder werden stressfrei und ohne lange Transportwege in einer nahegelegenen Metzgerei geschlachtet. Bei der Zerlegung, Verpackung und beim Verkauf vom Fleisch sind wir selber dabei, so hegen wir auch den persönlichen Kontakt zu unseren Kunden.

Gesammeltes Wissen, Erfahrung, Hygieneschulungen, Tiergesundheitsseminare, Etikettengestaltung, Verpackung und Vermarktungsmöglichkeiten, das alles hat uns zu richtigen Direktvermarkter gemacht. Aus Überzeugung haben wir uns vor drei Jahren dazu entschieden, uns für die AMA Genuss Region und das SalzburgerLand Herkunft-Zertifikat auszeichnen zu lassen.

Das bedeutet in unserem Fall, dass unsere Rinder in Österreich geboren werden und in Salzburg aufgezogen und geschlachtet werden. Für unsere Milchprodukte und Käse gilt ebenfalls, dass gemolken und verarbeitet in Salzburg wird. Die Kriterien erfüllen wir zu 100%. Die Beratungen, Betriebskontrollen und unser Einsatz zeigen Wirkung: Bei der ersten Produktprämierung wurde mein Frischkäse mit Silber ausgezeichnet, was mich besonders freut und motiviert.

Die Nachfrage nach regionalen Produkten wird immer größer. Unsere zertifizierten Schmankerln sind ab Hof und am Piesendorfer Dorfmarkt erhältlich. Wer regional einkauft, bekommt nicht nur wertvolle Lebensmittel, sondern unterstützt heimische Landwirtschaft und leistet Beitrag zum Klimaschutz.



THEMA: HERKUNFTSKENNZEICHNUNG

Erschienen am 10.11.2022

EIN PICKERL FÜR'S SALZBURGERLAND VON AGNES SCHITTER, MARIAPFARR

Wir haben heute wegen der Globalisierung mit dem weltweiten Versand von Waren ein überaus großes Angebot an Lebensmitteln. Aber der weite Transport belastet Umwelt und Klima enorm. Berichte über ökologische und soziale Probleme bei der industriellen Produktion von billigen Nahrungsmitteln haben dazu geführt, dass wieder ein Augenmerk auf qualitätsvolle Ware aus der Region gelegt wird. Speziell für die inneralpinen Gebiete ist das eine Chance um die Produktion von Lebensmitteln aufrecht zu erhalten. Aber wie und wo sind diese regionalen Produkte zu finden und wer garantiert für die Herkunft?



Dafür wurde 2019 vom Verein Salzburger Agrar Marketing das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat entwickelt. Mit dem SalzburgerLand-Siegel können Produkte ausgezeichnet werden, die nachweislich aus Salzburg stammen. Ob Gemüse, Obst, Milchprodukte oder Fleisch, für jede Produktgruppe gibt es strenge Kriterien, die erfüllt werden müssen, z.B. gewachsen, geerntet und verarbeitet in Salzburg. Die geforderten Aufzeichnungen werden jährlich von unabhängigen Kontrollfirmen überprüft.

Unsere Familie erzeugt am landwirtschaftlichen Betrieb Zehnerhof in Mariapfarr, Zankwarn, seit 2017 Bio-Aroniaprodukte aus eigenem Anbau zum Verkauf ab Hof, im Online Shop und im ausgewählten Einzelhandel im Bundesland Salzburg. Die für die Verarbeitung notwendige Energie liefern eine Photovoltaikanlage und die Hackschnitzelheizung. Wir haben unsere Erzeugnisse mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat auszeichnen lassen, damit der Konsument diese regionalen Produkte leichter erkennt und die Garantie hat, dass sie auch wirklich aus der Region stammen.

Von den Aroniakulturen ernten wir gesundheitlich wertvolle Beeren, aus denen in der hofeigenen Kelterei Direktsaft erzeugt wird. Damit erfüllen wir die Kriterien der Herkunftskennzeichnung ebenso wie fürs Aroniapulver, die getrockneten Aroniabeeren und den Aronia-Tee. Ein Teil der Beeren wird in der Essigmanufaktur Rathgeb in Goldegg zu hochqualitativem Essig vergoren und ist ebenso ein zertifiziertes SalzburgerLand Produkt. Das von uns erzeugte Speisegetreide, Dinkel, Roggen, Nackthafer und Emmer, erfüllt auch die Anforderungen und darf mit dem Siegel verkauft werden.

Die Zertifizierung hat den großen Vorteil, dass der Konsument erkennt, woher das Produkt stammt. Damit unterscheiden wir uns klar von auswertigen Erzeugern. Die mit dem Logo versehenen Lebensmittel werden von den Einheimischen gerne angenommen und von Gästen oft als Mitbringsel aus Salzburg geschätzt.



THEMA: BÄUERIN SEIN

Erschienen am 07.12.2022

MEIN WUNSCHZETTEL VON MONIKA STÖLLBERGER, ST. GEORGEN

Während die Kinder bereits ihre Wunschzettel ans Christkind schreiben, richten sich meine Wünsche als Bäuerin an unsere Gesellschaft.

Meine Familie und ich leben von der Heumilch, haben 55 Kühe und deren weibliche Jugend, ein paar Schweine, Hühner, Enten, Hund Kaja und unsere Haus- und Hofkatzen. Ich engagiere mich seit meinem 16. Lebensjahr im Ehrenamt. Die Liste reicht von Landjugend, Pfarrgemeinde, Gemeinde, Trachtenverein bis zur Bäuerinnenvertretung.



Die Bäuerinnen und die Bäuerinnenvertretung ist geprägt von einer enormen Vielfalt. Kein Betrieb ist vergleichbar. Egal ob Rinder, Schweine, Schafe, Hühner, Gemüse, Wald. Vollerwerb oder Nebenerwerb, konventionell oder biologisch wirtschaftend - jeder Betrieb steht für Landwirtschaft und ein Leben mit und von der Natur! Wir geben 365 Tage unser Bestes und produzieren hochwertige Lebensmittel.

Ich wünsche mir, dass wir unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft in Österreich so erhalten. Achten wir auf unser Klima und kaufen regionales Obst und Gemüse, Fleisch und Milchprodukte, anstatt sie quer durch die Welt zu transportieren und in großen Lagerhallen alt werden zu lassen.

Ich wünsche mir, dass unsere Tiere am Hof, genau so viel Wert haben wie andere Haustiere und vor Beutetieren geschützt werden. Durch einen angemessenen Schutz können unsere Almen weiter beweidet, bewirtschaftet und erhalten bleiben. So dienen sie auch in Zukunft als Lebensraum für Tiere und leisten einen erheblichen Wert zur Naherholung von uns Menschen.

Ich wünsche mir die Verwendung von nachhaltigen Ressourcen und Rohstoffen. Unsere Wälder werden fortwährend bewirtschaftet. Die Bäume, die wir setzen, ernten erst Generationen nach uns und die Waldfläche in Österreich nimmt jährlich zu. Verzichten wir auf die vermeintlich „grüne“ Atomkraft und setzen stattdessen auf die wirklich grünen Rohstoffe und Energieformen.

Ich wünsche mir ein positives Image für unsere Kühe. Sie und andere Wiederkäuer sind in der Lage unser Gras zu verwerten, die Wiesen und Weiden zu nutzen und unsere Kulturlandschaft zu erhalten. Dieses Faktum ist wesentlich für den Klimaschutz. Denn während zum Beispiel Flüge rund um die Welt, egal ob mit oder ohne Passagier, enorm viel CO₂ verursachen, bindet das Grünland und der darin enthaltene Humus den Kohlenstoff und trägt so positiv zum Klimaschutz bei.

Ich wünsche mir eine gute Gemeinschaft der Bäuerinnen und Bauern mit der Gesellschaft. Unsere hochwertig produzierten Lebensmittel werden in kleinen Strukturen und auf höchstem Niveau produziert. Und wie die Vergangenheit zeigt, versagen die Lieferketten direkt von Bäuerinnen und Bauern zu den Konsumenten nicht.

Und zu guter Letzt wünsche mir und euch, dass Liebe die Welt regiert.

THEMA: BÄUERIN SEIN

Erschienen am 07.12.2022

BÄUERIN SEIN - LEBENDIG UND VIELFÄLTIG VON JULINDE POSCH, ABTENAU

Rund ein Drittel der Landesfläche Österreichs wird für landwirtschaftliche Zwecke genutzt. Familiengeführt sind etwa 90 Prozent der über 162.000 Betriebe. Je nach Bundesland oder Bezirk sind Frauen in unterschiedlicher Anzahl Betriebsführerinnen und in ebenso unterschiedlicher Zahl gehen die Frauen einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nach. Aber jede Einzelne von uns ist Bäuerin. Wir wirken im Bauernhaus, gestalten unsere Umgebung, arbeiten im Jahreszyklus, mit Arbeitsspitzen je nach Wirtschaftsweise am landwirtschaftlichen Betrieb mit. Es hat für die Bäuerin von heute keine Bedeutung



ob ein Stall mit Tieren und den dazugehörigen Flächen bewirtschaftet wird, ob Wein, Obst oder Gemüse für das Einkommen sorgen. Genauso wie es eine große Vielfalt an Bäuerinnen gibt, gibt es auch eine große Palette an verschiedenen Betriebsformen. Viele Bäuerinnen kommen auch aus anderen Branchen in die bäuerliche Welt. Das sorgt für frischen Wind in unserer Berufsgruppe und für große Diversität in der Betriebsführung. Ich erlebe die Bäuerinnen immer innovativ und vielfältig, selbstbewusst, engagiert und naturverbunden. Jede Bäuerin ist eine Allrounderin.

Für mich als Bezirksbäuerin des Tennengaus hat das Leben als Bäuerin mit der Einheirat am Stoibhof in Abtenau begonnen. So viele Jahre und Erfahrungen später freue ich mich – trotz der vielen Arbeit – über meine Freiheit in der Gestaltung des Tages. So wie bei vielen anderen Bäuerinnen bringt das Leben in einer Großfamilie viel Abwechslung mit sich. Kinderbetreuung, Altenbetreuung oder Zuerwerbe am Hof machen das Leben als Bäuerin aus. Das spannende am Berufsbild der Bäuerin ist die Vielseitigkeit. Alle Arbeitsschritte hängen zusammen und jeder Schritt ist notwendig für den Betrieb, deswegen mache ich die Arbeit auch gerne. Es gilt nur, den Spagat zwischen Arbeit und Lebensqualität zu meistern.

Vor allem in meinem Einsatz in der Bäuerinnenorganisation habe ich viel Wertschätzung erfahren. Wenn ich mich als BÄUERIN in einer Runde vorstelle, weckt das sehr häufig großes Interesse an meiner Person. Die Nicht-Bäuerliche Bevölkerung möchte von uns Bäuerinnen wissen, wie das Leben am Bauernhof abläuft, wie Lebensmittel erzeugt werden und warum manchmal auch am Wochenende gemäht oder gedüngt werden muss. Dieses Interesse an meiner Arbeit freut mich, denn es zeigt mir, dass die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern auch in der nicht-agrarischen Bevölkerung wertgeschätzt wird und man sich der Relevanz unseres Berufsstandes durchaus bewusst ist. Die Landwirtschaft und das bäuerliche Leben entwickeln sich stetig weiter, doch im Mittelpunkt bleibt die Produktion hochwertiger Produkte und die Freude an der Arbeit.

THEMA: BÄUERIN SEIN

Erschienen am 07.12.2022

OMA, WENN ICH MAL GRPSS BIN WERDE ICH... VON THERESIA WALCHHOFER, ALTENMARKT

... Bäuerin so wie du! Weil dann kann ich immer mit Opa auf die Jagd gehen und du machst den Stall, sagt meine Enkeltochter, 4 Jahre alt, im Melkstand zu mir. Herzlich willkommen im Leben! Eine Momentaufnahme von einem Kind, frei heraus. Ist es das, was eine Bäuerin ausmacht?

Wenn ich als Beruf Landwirtin angebe, bekomme ich oft die Frage: „Was haben sie ursprünglich gelernt?“ Ich kann behaupten, ich bin Bäuerin aus Leidenschaft. Für mich ist es nicht nur Beruf, sondern auch Berufung. Meinen Lebensweg begleitet dieser Beruf schon ein ganzes Leben. Aufgewachsen auf einem Bergbauernhof, landwirtschaftliche Fachschule, Facharbeiter in Hauswirtschaft und Landwirtschaft, Meisterausbildung der ländlichen Hauswirtschaft. Im Sommer als Betriebshelferin auf den verschiedensten Bauernhöfen im ganzen Land unterwegs, im Winter im Gastgewerbe auf der elterlichen Schihütte. Ich habe Bäuerin gelernt.

Als Landjugendfunktionärin hatte ich schon früh Kontakt mit der Bäuerinnenorganisation. Die Ortsbäuerin/Bezirksbäuerin waren unsere Ehrengäste. Als ich als frisch Eingehiratete gefragt wurde, ob ich in unserem Ort mithelfen wollte, freute ich mich sehr. Wieder zu einer Gemeinschaft gehören. Als junge, neu zugezogene Frau fand ich gleich Anschluss an Gleichgesinnte. Noch heute treffe ich mich gerne mit den Bäuerinnen für einen Austausch, Fortbildungen oder einfach nur auf einen „Ratscha“. Eine Auszeit vom Betrieb mit Berufskolleginnen und unsere Berufsvertretung. Wer soll uns vertreten, wenn nicht wir selber. Reden wir über uns, über die Vielfalt an verschiedenen Bäuerinnen die wir haben, gehen wir gemeinsam als bunte Palette in der Bäuerinnenorganisation vorwärts, das stärkt unsere Berufsgruppe, uns Bäuerinnen

Bäuerin, sonst nichts? Ich bin stolz darauf diesen Beruf „erlernt“ zu haben. Es gibt nichts Spannenderes als in der Landwirtschaft zu arbeiten. Die herausfordernde Arbeit mit der Natur, den Tieren, den Menschen die uns begegnen, Lebensmittel die wir selber erzeugen dürfen und von denen wir leben. Der Lebensraum der uns zur Verfügung steht, die Freiheit sich die Arbeit selbst einteilen zu können, die Möglichkeit, wenn man will bei den Kindern zu Hause zu bleiben, im Generationenhaushalt lebenslang mitlernen, ... Ein abwechslungsreicher Alltag, manchmal herausfordernd, aber ausfüllend. So viele Facetten man übers Jahr selber am Hof hat, so viele verschiedene Ansätze gibt es, wenn ich an das Wort Bäuerin denke. Jeder und jede ist anders. Die Familie bewirtschaftet den bäuerlichen Betrieb wie es für sie am besten ist, egal wie und womit. Daher gibt es auch keine allgemeine Definition dafür, ab welchem Zeitpunkt man als Bäuerin bezeichnet wird. Es ist die eigene Einstellung die mir diesen „Titel“ verleiht.



THEMA: BÄUERIN SEIN

Erschienen am 07.12.2022

WAS ES HEISST BÄUERIN ZU SEIN VON JOHANNA BÜRGLER, DIENTEN

Seit 17 Jahren darf ich die Bäuerin vom Schöneggshof in Dienten sein und mein Mann und ich bewirtschaften unsern Bio-Milchviehbetrieb mit 20 Milchkühen sowie eigener Nachzucht und Almwirtschaft gemeinsam. Dass unsere drei Kinder (13, 14, 15) in die täglichen Arbeitsabläufe eingebunden sind, ist uns besonders wichtig. Vielseitig, bunt, lebendig, innovativ und doch auch traditionsbewusst sind für mich die Schlagworte zum Thema Bäuerin.

Ich sehe mich aber auch als Betriebsmanager. Der wichtigste Punkt ist für mich in erster Linie die Organisation und gute Planung des Tages und der Woche, dies erleichtert mir viel. Jedoch ist auch einiges an Flexibilität gefordert, denn es können sich immer unplanbare

Dinge ereignen, sei es bei Menschen, Tieren und sonstigen Angelegenheiten. Zu meinen Hauptaufgaben am Betrieb zählen in erster Linie der Haushalt, administrative Tätigkeiten und die Stallarbeit. Die Hauptaufgaben von meinem Mann sind die Betreuung des Viehes, Maschinenpflege, Heuernte, Schneeräumung und noch mehr. Das bedeutet aber nicht, dass in diesen Bereichen meine Mithilfe nicht gefragt ist und auch umgekehrt.

Durch den Stallneubau im Jahre 2012 konnten wir eine große Arbeitserleichterung und starke Zeitersparnis bei der Stallarbeit morgens sowie abends erreichen. Unser Ziel war es, dass die täglichen Arbeiten allein zu bewältigen sind, trotzdem sind wir bemüht, dass die Stallarbeit zu zweit erledigt wird. Hier finden wir oft die besten Ideen für die Weiterentwicklung unseres Betriebs, jedoch werden wir in unserer Arbeit fast täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert. Hierbei meine ich nicht nur sämtliche Vorschriften, die Kostensteigerung und Kontrollen in allen unseren Arbeitsbereichen, sondern auch die Akzeptanz der Gesellschaft. Wir müssen unsere Arbeit, sei es die Ernte oder das Düngen, zum richtigen Zeitpunkt erledigen. Auch die Wertschätzung unseres Eigentums führt immer wieder zu Konflikten mit der Bevölkerung. Auf den Wegen bleiben und Hundesackerl mitnehmen, wären nur einige Anregungen für ein gutes Miteinander.

Das spannende am Berufsbild der Bäuerin ist die Vielseitigkeit und Unterschiedlichkeit, dass kein Betrieb dem anderen gleich ist und durch den ständigen Austausch mit anderen, kann man sich immer wieder neue Anregungen und Verbesserungsvorschläge holen. Seit fast einem Jahr darf ich die Funktion der Bezirksbäuerin ausüben und bereits seit einigen Jahren bin ich Ortsbäuerin in Dienten. In der Bäuerinnenorganisation Pinzgau ist mir besonders wichtig, dass wir die Anliegen der Bäuerinnen diskutieren, unsere Interessen möglichst gut vertreten, das Weiterbildungsangebot nutzen und ständig im Austausch untereinander bleiben.



THEMA: BÄUERIN SEIN

Erschienen am 07.12.2022

DER RHYTHMUS, BEI DEM ICH IMMER MITMUSS VON ROSWITHA PRODINGER, TAMSWEG

Im Radio laufen mittlerweile viele Weihnachtslieder. Jedes Lied hat einen anderen Rhythmus, eine andere Melodie. So ist es auch auf unseren Bauernhöfen. Ist die heimische Landwirtschaft auch sehr vielfältig, so arbeiten wir doch alle in einem durch unsere Betriebszweige und die Jahreszeiten bestimmten Rhythmus. Jeder Hof ist speziell, jeder hat seine eigenen Melodien.

Der Grundschlag auf unserem Hof mit Milchvieh ist die tägliche Stallarbeit morgens und abends, die Versorgung der Tiere 365 Tage im Jahr.

Das Frühjahr beginnt meist in frischem Andante. Felder werden gedüngt, Äcker vorbereitet, es wird gesät, Zäune aufgestellt und die Maschinen gewartet. Die Klauen der Tiere werden gepflegt, damit sie fit sind für die Weide bzw. die Alm. Das Tempo steigert sich in ein flottes Allegro, die Pausen werden kürzer. Der Sommer naht. Noch immer schlägt die Stallarbeit den Grundtakt, doch dieser gerät fast ein wenig in den Hintergrund, so sehr drücken Heuarbeit, Mähen auf steilen Hängen, Gülle ausbringen, Almviehtransporte und dergleichen aufs Tempo. Zwischen den einzelnen Schnitten bei der Futterernte ergeben sich kurze wunderschöne Phasen eines schönen, getragenen Adagios. Wenn sich allerdings Ende August Kartoffelernte, -sortierung und Verkauf und der dritte Schnitt unserer Wiesen überlagern, wechseln wir in ein zackiges Presto, welches uns bis in den Oktober begleitet. Kälber werden geboren, die Almtiere wieder auf den Heimbetrieb gebracht und die Äcker neu bestellt. Baumaßnahmen oder Wegsanierungen und dergleichen verschärfen zusätzlich das Tempo. Nur langsam wird es ruhiger. Der Wintereinbruch hat etwas Erlösendes, das frühe Dunkelwerden bringt Ruhe mit sich. Die Stallarbeit tritt wieder in den Vordergrund, schlägt unbeirrt den Grundtakt, die hektischen Oberstimmen verlieren sich. Ein getragenes Adagio, immer im Fluss aber nicht mehr so drängend und fordernd. Neben Waldarbeit, dem Nacharbeiten von Buchhaltung und dergleichen nehmen wir jetzt gerne Fortbildungsangebote an. Die Entwicklung in der Landwirtschaft ist schon lange ziemlich „Presto“, um bei den musikalischen Tempi zu bleiben. Weiterbildung ist in allen Betriebszweigen unverzichtbar. Besonders schätze ich Veranstaltungen, wo ich mit Berufskolleginnen und -kollegen zusammenkomme. Bei aller Verschiedenheit haben wir denselben Grundrhythmus. So viele ähnliche Anliegen und Sorgen, Erfolge und Freuden.

Und unsere Work-Life-Balance? Die ist gar nicht mal so schlecht. Wir leben nämlich auch, wenn wir arbeiten, wenn wir es gerne tun!

