

Landpartien mit Mehrwert

Die Initiative »AfterWork am Bauernhof« bringt interessierte Konsumenten und Verbraucherinnen zurück zu den Anfängen der Nahrungskette

Text: Nini Tschavoll



Foto: Nini Tschavoll

Auf den Feldern vor der Stadt erklärt der Oberlaaer Biobauer Markus Sandbichler den Weg vom Korn zum Brot.

Woher kommt das Gemüse in meinem Kühlschrank?

Die Idee kam Kornelia Zipper bei einer gemeinsamen Jause im Büro. In geselliger Runde stellte man sich Fragen nach der Herkunft der dargebotenen Kostlichkeiten. Daraus entspann sich eine Diskussion darüber, wie weit sich der urbane Mensch vom Ursprung seines Essens entfernt hatte. Für die Agrar- und Pflanzenzucht-Ingenieurin tat sich

an diesem Nachmittag eine Art Mission auf: Wie wäre es, den Menschen wieder den Zugang zu den Wurzeln der Nahrung zu vermitteln? 2017 wurde das Konzept bei der zuständigen Förderstelle eingereicht, schon im Jahr darauf fand die erste Exkursion zu einem Betrieb statt. Das Projekt »AfterWork am Bauernhof« war geboren.

Kornelia Zipper selbst wuchs in einem bäuerlichen Betrieb auf. Nach ihrem Studium an der Universität für Bodenkultur in Wien beschloss die gebürtige Oberösterreicherin, in die Beratungs- und Vermittlerrolle zu gehen. Nach rund sechzig erfolgreichen AfterWork-Landpartien mit Zielen in und um Wien ist sie sicher, dass sich die Mühen bis zur Verwirklichung ihrer Idee gelohnt haben. Die Covid-19-Pandemie verpasste der Initiative noch einmal einen Anstich: „Es war ganz klar spürbar, dass sich die Konsumenten in dieser Zeit intensiver als sonst mit der Herkunft und der Erzeugung der Nahrung beschäftigten. Das Interesse, bäuerliche Betriebe und Weiterverarbeitungsstätten zu besuchen, war enorm.“

Die Agrar- und Umweltpädagogin hält es für essenziell, die Landwirtschaft mit der Gesellschaft in Dialog zu bringen. „Nur wenn die Menschen wissen, was es heißt, heute Bauer oder Bäuerin zu sein, was dahintersteckt, können sie die notwendige Wertschätzung für die landwirtschaftliche Arbeit aufbringen.“

Zu sehen, dass eine Weidegans ein artgerechtes Leben haben kann und nicht gewaltsam gestopft werden muss, ist für viele eine Einsicht, die sie vor dem Tiefkühlregal im Supermarkt nicht haben. Durch die Besuche auf den Biobauernhöfen entsteht Verständnis dafür, dass sich der Preis von dem aus nicht artgerechter Massentierhaltung unterscheidet. Die Tausenden gefrorenen Gänse aus dem Ausland, die rund um Martini unseren Markt fluten, mögen billiger sein. Damit ist aber Tierqual verbunden, das sollte die mündige Konsumentin und der Martinigansl-Freund wissen“, erklärt Kornelia Zipper anhand des Gänse-Beispiels einen Aspekt ihrer landwirtschaftlichen Bildungsarbeit.

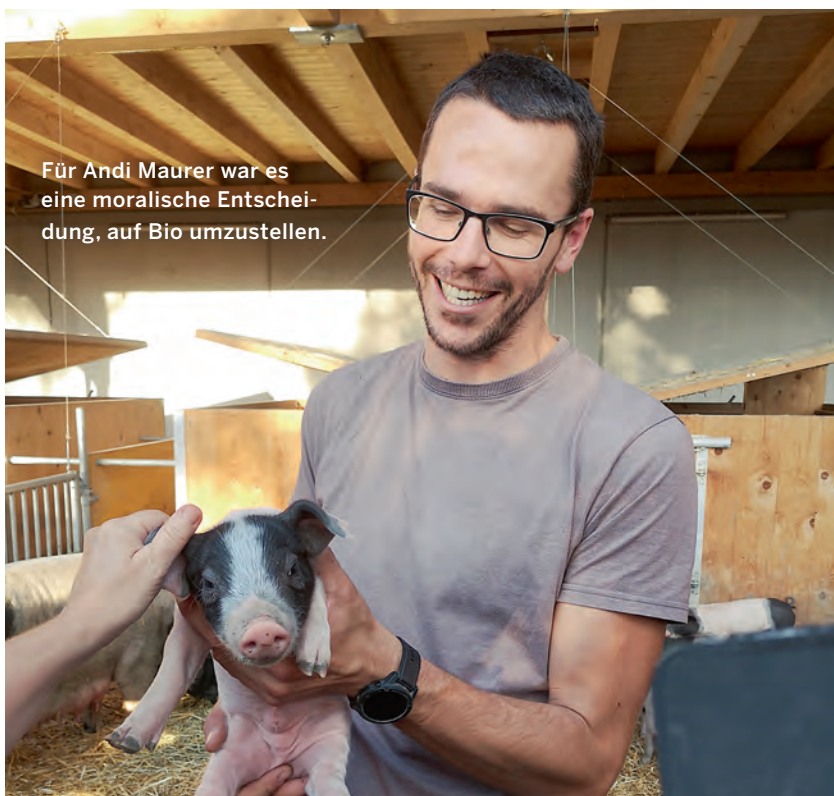
AfterWork-Landpartien führen nicht ausschließlich zu traumhaften Bio-Vorzeigebauernhöfen, wie sie in romantischen Werbespots von Lebensmittelkonzernen gezeigt werden. Kornelia Zipper gestaltet das Programm im Auftrag des Österreichische Kuratoriums für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL). Ziel ist es, dass sich die

Menschen eine eigene Meinung bilden können, wenn sie Betriebe besuchen und Einblicke gewinnen. „Wir bitten die Bäuerinnen und Bauern einfach zu zeigen, wie sie wirtschaften. Es werden sowohl biologisch als auch konventionell bewirtschaftete Betriebe als Teil der Wertschöpfungskette besucht.“ Das Publikum bei „AfterWork am Bauernhof“ ist interessiert und divers. „Ich weise bei jeder Fahrt darauf hin, dass wir die Betriebe nicht wertend herzeigen. Gerade bei konventionell geführten Betrieben gibt es gelegentlich auch kritische Fragen. Doch wenn die Bauern und Bäuerinnen ihre Stalltüren für uns öffnen, haben sie einen fairen und respektvollen Umgang verdient.“ Eine Beobachtung ist für sie, dass im direkten Gespräch mit den Erzeugern oft Missverständnisse ausgeräumt werden und so Verständnis entstehen kann.

Stadtlandwirtschaft

In Österreich wird bereits rund ein Viertel der Flächen biologisch bewirtschaftet, ein Drittel der Landwirte ist im Haupt-, zwei Drittel sind im Nebenerwerb tätig. Ein engagierter Vollerwerbsbiobauer ist seit 2015 Andi Maurer. Als sich die AfterWork-Gruppe dem Hof in der Leopoldau im 21. Bezirk nähert, wird sie von ihm und seinen Eltern freundlich am Tor empfangen. Am Hof wurde in den letzten Jahren ein großzügiger Außenklimastall für Zucht- und Mastschweine gebaut, um den Tieren ein artgerechtes Leben zu ermöglichen. Auch der Innenhof zeigt sich als einzige Schweine-Wellnessoase mit Suhle und Schattenbaum, die den Tieren das ganze Jahr über zur Verfügung steht. Im Stall mustert Meister Eber, ein ungefähr 225 Kilogramm schwerer Pietrain-Eber, neugierig die Gäste. Gleich nebenan dösen etwas abseits die in Schwäbisch-Hällischen Schweinedamen Resi, Gundi, Sissi und Camilla.

Foto: AfterWork am Bauernhof



Für Andi Maurer war es eine moralische Entscheidung, auf Bio umzustellen.



Spargelstechen muss gelernt sein. Anton (l.) und sein Kollege Alosman sind darin Vollprofis.

Natascha und Gerd (u.) nehmen immer wieder gerne an den Landpartien teil. Hier bei den Bio-Kräuterseitlingen in Raasdorf in Niederösterreich



Spargel und Edelpilze

Auch Familie Edlinger-Theuringer in Raasdorf, 15 Minuten von der Wiener Stadtgrenze entfernt, öffnet ihre Scheunentore für die „AfterWork am Bauernhof“-Landpartie. Auf etwa einer Fläche von 300 Hektar produziert die Familie Spargel, Erdbeeren und Gemüse. Während die Erntezeit für den Spargel nur kurz ist, kann in der überdachten Stellagen-Erdbeerzucht sechs Monate lang geerntet werden. Spargel wird von Mitte April bis Mitte Juni geerntet. Die Ernte von weißem Spargel erfolgt klassisch von Hand mit Stechmesser, Kelle und Spargelkiste. Grüner und violetter Spargel wird geschnitten. „Für das Spargelstechen braucht es viel Fertigkeit, um die Pflanze zu erhalten und um möglichst wenig Bruch zu produzieren“, erklärt Hannes Edlinger, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Christiana Edlinger-Theuringer leitet. Spargel sind mehrjährige Pflanzen mit einem Wurzelstock. Aus diesem wachsen Stangen nach oben. „Beim Spargel werden die austreibenden Stangen in einem frühen Stadium geerntet. Findet dieser Stängelaufwuchs im Dunkeln statt, ergibt sich der weiße Spargel, findet er oberirdisch statt, bildet sich Grünspargel“, erklärt Edlinger. „Wichtig ist, dass nach der Ernte noch Stängel auswachsen, um Energie für die Pflanze für das nächste Jahr zu speichern.“

Während Andi Maurer eine ausführliche Einführung in die Muttersauenhaltung gibt, beschnuppern etwa zwei Dutzend Ferkel die Besucherinnen und Besucher. Sie sind so niedlich, dass es schwierig ist, den Ausführungen des Bauern zu folgen. „Nach der Befruchtung dauert es exakt drei Monate, drei Wochen und drei Tage bis zur Geburt der Ferkel“, erklärt Maurer. Sie wohnen dann acht Wochen zusammen mit ihrer Mutter in einer Bucht, bevor sie abgesetzt werden. Nach weiteren vier Wochen mit einem speziellen Futterplan verlassen sie den Hof Richtung Mastbetrieb, wo es nach eineinhalb Jahren zur Schlachtung kommt. In der konventionellen Landwirtschaft wird dieser Prozess innerhalb von sechs Monaten durchlaufen.

„Wir glauben, dass gerade beim Konsum von Fleisch und Fleischprodukten die Wertschätzung von Lebewesen erstrebenswert ist. Deshalb steht bei uns an oberster Stelle, unseren Tieren ein stressfreies und glückliches Leben zu ermöglichen“, erklärt Andi Maurer seine Philosophie. „Außerdem sind wir davon überzeugt, dass wir neben dem Produzieren von Lebensmitteln noch eine weitere wichtige Rolle für unsere Gesellschaft spielen. Wir wollen ein Bewusstsein für die artgerechte Haltung von Tieren und den achtsamen Umgang mit der Natur schaffen.“ Interessierte Erwachsene und Kinder aus Wien und Umgebung haben die Möglichkeit, Einblicke in den Biobauernhof-Alltag zu bekommen. Am Schluss wartet meist eine Jause, um die Kreisläufe zu „verinnerlichen“.

Vom Korn zum Brot

Und noch ein Nischenprodukt wird auf dem Hof produziert. Nach einer Japanreise begann Hannes Edlinger im Jahr 2006 mit der Flaschenzucht von Bio-Kräuterseitlingen. Heute werden die Pilze nach der asiatischen Methode von Geschäftsführer Sung-Kyung Lee aus Korea gezüchtet. Auf 4000 m² Betriebsfläche werden in der größten Bio-Produktion in Europa wöchentlich sieben Tonnen Kräuterseitlinge hergestellt. Mitarbeiterin Iris Abraham führt die AfterWork-Gruppe durch die einzelnen Stationen in den Produktionshallen. Sie erklärt, wie die Flaschen mit einer Mischung aus Holzspänen, Weizenkleie, anderem nährstoffreichen Substrat und Wasser gefüllt und dann mit Wasserdampf sterilisiert werden.

Im Reinraum wird das flüssige Pilzmyzel in 13 824 Flaschen pro Tag eingesprüht. Die Bebrütung dauert 35 Tage, dann zeigen sich die ersten Fruchtkörper. Die Kultivierung findet bei 90 Prozent Luftfeuchte statt und dauert wiederum 16 Tage. Ein ganzer Zyklus dauert sieben bis acht Wochen. In den einzelnen Reinraumhallen wird vier- bis sechsmal pro Tag geerntet und direkt für die führenden Supermarktketten abgepackt.

Ein junger Biobetrieb, diesmal am südöstlichen Rand der Stadt, produziert vorwiegend Getreide, Kürbis und Hülsenfrüchte. Markus Sandbichler führt den Hof in sechster Generation gemeinsam mit seiner Frau Katharina. Vor dem Hof steht ein moderner kleiner Hofladen, in dem rund um die Uhr Produkte zum Verkauf stehen. Auf der Wiese scharren und gackern rund 700 „Vorstadthühner. Der engagierte Ackerbauer hat eine Erzeugergemeinschaft ins Leben gerufen, deren Ziel die Herstellung des „Oberlaaer Bauernbrotes“ ist, dementsprechend lautet der Titel der Landpartie „Vom Korn zum Brot“.

Das Programm an diesem Nachmittag ist dicht, denn nach dem Besuch auf dem Prentlhof steht noch die Bäckerei Schrott mitten in Wien am Plan. Sie verarbeitet das Mehl zum Oberlaaer Bauernbrot. Bäckermeister Jeremiah Schrott gibt bei der Führung durch 300 m² Betriebsfläche Einblicke in den Alltag einer Bäckerei. Er beantwortet Fragen zu Sauerteig, Backzeiten und Arbeitszeiten. Bei der Antwort auf letztere geht ein Raunen durch die Teilnehmer: Stehen der junge Bäcker und sein Team doch schon ab 22 Uhr in der Backstube, damit Brot und Gebäck zum Frühstück fertig gebacken auf dem Teller landen.

Weiterführende Links

afterwork-am-bauernhof.at
marchfelder-bio-edelpilze.at
baeckerei-schrott.at
biohof-maurer.at
prentlhof.at, edlingers.at

Bauer Markus Sandbichler und Kornelia Zipper erklären Bodenbeschaffenheit und Fruchtfolge auf den Äckern von Oberlaa.



Foto: Nini Tschavoll

IMPRESSUM

SCHAUPLATZ ÖSTERREICH

VERLAG Gruner + Jahr VerlagsgesmbH,
1020 Wien, Walcherstr. 11/7. OG/Top 71, Tel. 01/512 56 47-0

REDAKTION Nini Tschavoll,
redaktion@madamewien.at, Rotenmühlg. 61, 1120 Wien

ANZEIGEN Michaela Fischer-Backhausen,
Tel. 01/512 56 47-26, michaela.fischerbackhausen@rtl.com

ABO-BESTELLUNG
GEO-Kundenservice, Tel. +49 40/55 55 89 90