



Bio statt Büro

Der Weg war gewissermaßen vorherbestimmt: Nach dem Studium der Agrarwissenschaften übernahm Anton Baldauf die elterliche Landwirtschaft in Kirchdorf in Tirol. Aber unbedingt mit dem gewissen Etwas! Carmen Hafner hat ihn und seine Familie besucht, um einen kleinen Eindruck vom Alltag auf seinem Biobauernhof zu erhaschen.

Bio-Jungpflanzen kann man beim Hüttschader direkt ab Hof kaufen: von April bis August, (Di + Sa, 8–12 Uhr), Litzlfelder Str. 61, 6382 Kirchdorf

Es ist Montagmorgen, kurz vor 9.00 Uhr, als ich das Ortsschild des kleinen Dorfs in den Kitzbühler Alpen passiere. Der vorhergesagte Regen lässt sich hier noch nicht blicken. Von den unerwarteten wärmenden Sonnenstrahlen fühle ich mich äußerst wohlwollend empfangen. Ein paar Kilometer nachdem die schroffen Berge nach Lofer und dem kleinen deutschen Eck wieder etwas weiter auseinanderrücken, biege ich mit dem Auto über eine kleine schmale Brücke, um direkt vor Hüttschaders Biogemüse-Hof anzukommen. Um ein Haar hätte ich die Zufahrt nicht als solche erkannt. Ich parke und sehe mich ein wenig um. Noch weiß ich nicht, dass ich mit Toni nach einen unverkennbaren Charakter Ausschau halte, der seinesgleichen sucht.

INTERNATIONALER EINFLUSS TRIFFT AUF TRADITION, Nina, die junge Bäuerin und Tonis Freundin, begrüßt mich herzlich und führt mich gleich zu einer gemütlichen Sitzgelegenheit vorm Haus. Und da kommt er auch schon, der Toni. Er tritt ganz und gar nicht in Erscheinung, wie man sich einen traditionellen Tiroler Landwirt vorstellt: Er ist ein legerer Typ Mann, wie alt mag er wohl sein, Anfang Dreißig, mit langen Dreadlocks und einem gewinnendem Lächeln.

Bei einem Glas Saft führen mich die beiden ein wenig in die Historie ein: Tonis Eltern – Ferdinand und Burgi – hätten den Hof früher betrieben, arbeiten aber auch heute immer noch mit, wo sie können. Vor sechs Jahren haben sie die Landwirtschaft übergeben. Bevor es allerdings so weit kam, zog es Toni zum Studium nach Wien. Auch nach Indien habe der Weg eine Zeit lang geführt, erzählt Nina. Das war allerdings vor den Kindern; Tochter Anna ist mittlerweile fünf und die kleine Rosmarie zwei Jahre alt. Die Weltoffenheit erkennt man auf Hüttschaders Biohof nicht nur an der Haarpracht des Hausherrn oder der englischen Arbeitssprache mit ihrem Angestellten. Eine Slackline ist gleich vor dem Haus gespannt. Dort vorbei führt der Weg zum Garten, den Gewächshäusern und den Gemüsebeeten, die sich auf 1,1 Hektar Ackerfläche auf der Ebene zwischen den Tiroler Bergen erstrecken. Hier offenbart sich die wahre Vielfalt: Pak Choi wächst neben den Karotten, Karfiol und Artischocken treffen auf Sortenraritäten. So z.B. die „Hosbohne“, eine alte Tiroler Bohnensorte, die traditionell mit Kartoffeln, Butter, Käse und einem Glas Milch gereicht wird und der Toni bereits seine Abschlussarbeit an der Uni gewidmet hat. Dann gibt es dieses Jahr ganz neu sogar Erdmandeln und italienischer Hirschhornwegerich wartet auf seinen salzig schmeckenden Einsatz in Smoothie oder Salat.



Nina und Toni
beim Plausch auf
der Hausbank



WERTSCHÄTZUNG DER NATUR. Gemüsebauern gibt es eigentlich nicht so viele in der alpinen Bergwelt. Dafür gedeihen unter Tonis grünem Daumen und liebevoller Aufzucht die Pflanzen scheinbar umso besser. „Unser Angebot ist natürlich immer auf die jeweilige Saison beschränkt. Unsere Auswahl möchten wir aber gerne überschaubar halten“, erklärt der Biobauer. „Wir experimentieren zwar immer wieder mit neuen und alten Sorten, aber das soll uns alles nicht über den Kopf wachsen. Das, was wir haben, soll von guter Qualität sein und unseren Kundenstock glücklich machen. Recht viel mehr geht allerdings nicht.“ ➤

„Da schau’n wir drauf“ Kampagne für Lebensmittel-Qualität

Die Wertschätzung regionaler Lebensmittel und der Leistungen der Bäuerinnen und Bauern sollen stärker im Bewusstsein der Bevölkerung verankert werden.

Der Niederösterreichische Bauernbund fördert diese Wertschätzung mit seiner landesweiten Kampagne unter dem Motto „Da schau’n wir drauf!“. Die Werbe- und Sympathieaktion läuft auf Hochtouren. Tausende Bäuerinnen und Bauern machen gerade in ganz Niederösterreich auf die Leistungen der Landwirtschaft für die Gesellschaft aufmerksam.

„Mit mehr als 4.000 Feldaufstellern, 5.000 Hoftafeln und vielen Aktionen wollen wir bei den Konsumentinnen und Konsumenten das Bewusstsein und das Bekenntnis zu gesunden, regionalen und nachhaltig produzierten Lebensmitteln wecken – denn Qualität ist für uns mehr als nur ein Wort“, so Bauernbunddirektorin Klaudia Tanner: „Deswegen investieren die 40.100 bäuerlichen Betriebe in Niederösterreich viel Arbeit, Erfahrung und Herzblut in ihre Lebensmittel und Produkte.“ Denn was von Niederösterreichs Bauern auf unseren Tischen landet, sind garantiert beste Lebensmittel: Unsere Milch ohne Gentechnik, unser Fleisch ohne Wachstumshormone – und alles ohne künstliche Inhaltsstoffe. „Niederösterreichs Bauern geben uns Sicherheit und Unabhängigkeit von Billigimporten aus dem Ausland. Weil es nicht egal ist, wo Produkte herkommen. Weil man sich darauf verlassen können muss, dass das was drauf steht auch drinnen ist. Darum appellieren wir an die Kunden bei ihrem Einkauf und bei jeder Mahlzeit auf österreichische und regionale Qualität zu schau’n“, erklärt Tanner gemeinsam mit NÖ Bauernbundobmann Hermann Schultes.

Herkunft sichtbar machen

„Konsumenten und Gäste haben ein Bild unserer Landwirtschaft, das auf gut verankerten Werthaltungen aufbaut. Tierwohl, Naturschutz, Schutz des Lebensraums, nachhaltiges Wirtschaften sind allgemeine Anliegen, die unsere Bäuerinnen und Bauern täglich leben und die auch der Gesetzgeber verlangt. Diese hohen Standards verursachen aber Kosten, die von den Preisen getragen werden müssen. Die Konsumenten sind aber nur dann bereit, diese Preise zu bezahlen, wenn sie sich auch auf die österreichische Herkunft wirklich verlassen können. Deshalb wollen wir in der Gemeinschaftsverpflegung diese Herkunft erkennbar machen“, erklärt dazu Obmann Hermann Schultes. Er verlangt in Bezug auf Großküchen und Kantinen, etwa in Schulen, Krankenhäusern, Kasernen und Heimen, eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern. Restaurants und Gasthäuser können, wie bisher, freiwillig daran teilnehmen. So nehmen schon über 1.300 Restaurants und Gasthäuser im Rahmen des AMA-Gastrosiegels an dieser freiwilligen Kennzeichnung teil. Infos unter: www.niederoesterreichs-bauern.at



Die Kampagne mit Präsident Hermann Schultes (rechts) und Dir. Klaudia Tanner läuft auf Hochtouren

FOTO: NÖ Bauernbund/Gabriele Moser

Einer dieser exklusiven Abnehmer ist übrigens kein geringerer als Stefan Lenz – Koch des Jahres 2015 und mit zwei Gault Millau Hauben gekrönt. Er kocht im nahegelegenen Kitzbühler 5-Sterne-Hotel Tennerhof und holt sich regelmäßig frischen Nachschub vom Hüttschader. „Ich weiß, dass es hier nur gewisse Sachen in gewissen Mengen gibt – aber was ich beim Toni bekomme, ist immer erste Klasse“, zeigt sich Lenz begeistert.

Auch für die junge Familie selbst, ist es einer der größten Pluspunkte ihrer oft harten Arbeit, eigene Produkte direkt vor der Haustüre zu haben. „Und der Freiraum für unsere Kids“, ist Toni überzeugt. Er betrachtet es als unglaublich wichtig, dass wir die Natur rund um uns wertschätzen und das auch weitertransportieren. Das knackige Gemüse und zahlreiche Tipps vom Biobauern aus Leidenschaft bekommt man jeden Freitag am Wochenmarkt in St. Johann/Tirol. Toni's Tipp für bewusstes Einkaufen: „Regional und biologisch ist immer die beste Wahl. Aber gebt bitte auch Acht, wen ihr mit jedem Cent, den ihr ausgeben, unterstützt!“ ■

„Gemüse-Curry vom frischen Hüttschader-Bio-Gemüse“ Ein Rezept-Tipp von Haubenkoch Stefan Lenz

Das Gemüse darf natürlich auch aus anderer Quelle stammen. Besonders lecker schmeckt das Curry mit einer Mischung aus saisonalen Schmankerln wie Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Mangold, Karfiol, Kohlrabi, Karotten, Radieschen und Fenchel.

ZUTATEN: frisches, saisonales Gemüse, 1 EL rote Curry-Paste, 2 EL Ingwerpulver (wahlweise frischer Ingwer), 1 EL Sesam-Öl, 1 Stange Zitronengras, 1 TL Knoblauchpaste (wahlweise frischer Knoblauch), 1 Dose Kokosmilch, 1 Prise Salz, Gemüsefond

ZUBEREITUNG: Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, je nach Garzeit in Öl anschwitzen. Zitronengras und Gewürze dazu, mit Kokosmilch und etwas Gemüsefond ablöschen und kurz kochen. Das Gemüse darf beim Servieren gerne noch knackig und bissfest sein.



APPLE

Österreichischen Äpfeln auf der Spur: Hohe Sozialstandards, internationale Sorten und ein großer Bio-Anteil

Es sind harte Zeiten für Österreichs Obstsorte Nummer Eins: Wetterextreme Ende April haben große Teile der Ernte vernichtet, die Situation der Bauern und der Branche war schon davor nicht einfach. Auf die Spur des Österreichischen Apfels begab sich ein Jahr lang der Verein Land schafft Leben und zeigt den Weg des Apfels transparent und ohne zu werten. Das Filmteam besuchte neben Apfelbauern auch eine Baumschule, eine Forschungseinrichtung, einen Sortier- und Lagerbetrieb sowie eine Organisation, die sich für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt einsetzt. Österreichische Äpfel stammen wie im professionellen Anbau weltweit üblich von internationalen Züchtern. Nur auf Kronprinz Rudolf als eine der zwölf beliebtesten Sorten aus heimischem Anbau trifft das nicht zu. Für die restlichen Sorten bezieht die Baumschule den für die Sorte entscheidenden Teil der Pflanze aus dem EU-Ausland, etwa aus den Niederlanden. Dann wird die Pflanze veredelt, also zu einem für den professionellen Anbau geeigneten Baum zusammengefügt. Die Apfelbauern müssen gut überlegen, in welche Sorte sie investieren. Anlagen, also Flächen mit Apfelbaumreihen, sollen auch über mehrere Jahre Bestand haben. Nach der Ernte werden die Äpfel in einem Verarbeitungsbetrieb sortiert und je nach Bedarf eingelagert. Die Lagerdauer beträgt bis zu einem Jahr.



Themenbereiche im Überblick

- Leben am Land
- Kräutermarkt
- Gemüse & Obst
- Erlebnisswelt Acker & Wiese
- Tiere am Bauernhof
- Fischerei
- Revier & Jagd
- Hopfen & Bier
- Erholungswelt Wald

