



Der „Hoina“ hat halt ein Händchen für seine Tiere

FOTOS: Carmen Hafner

Man muss kein Aussteiger sein

Nein, im Gegenteil. Jakob Kranawetter hat immer schon gewusst, dass er die elterliche Landwirtschaft übernehmen will. Warum also gegen Traditionen auflehnen, wenn selbstbestimmtes Leben so gut sein kann? Das und mehr erzählt er Carmen Hafner im Interview.



Das muss jetzt einfach sein: „Her mit meine Henna, der Gockala is da!“

Er ist 27 Jahre jung, der Biobauer vom Oberhollner im oberösterreichischen Garsten. Dynamisch, offen, ein bisschen ein Sunnyboy. Seine frisch angetraute Frau Michi hat er in der Landjugend kennengelernt. Jakob ist der „Hoina“, so nennen ihn – und seinen Vater – umgangssprachlich Freunde und Bekannte. Und davon gibt es genügend: Am Land rückt man irgendwie sowieso näher zusammen, und die Kranawetters sind gesellige Leute. Nachbarschaftlich hilft man sich gegenseitig, jedem steht die Tür offen. Wir haben die Chance genutzt und Jakob gefragt, was ihn an so einem traditionellen Beruf wie seinem reizt.

Wann hast du beschlossen, dass du Bauer werden möchtest?

Jakob (lacht): Vor ungefähr 25 Jahren! Das war schon als Kind mein Ziel, wenn auch nicht bewusst. Die ersten ernsthaften Gespräche darüber führten meine Eltern und ich aber wohl, als ich 15 war, nach der Hauptschule. Im Anschluss besuchte ich die Höhere land- und forstwirtschaftliche Schule in Sankt Florian und übernahm im August 2012 den Betrieb, mit gerade mal 23.

Für deine Geschwister war die Landwirtschaft keine Option?

Jakob: Früher war irgendwie keiner recht scharf darauf, daheim zu bleiben. Meine zwei Schwestern und auch der Bruder haben sich beruflich anders entwickelt. Dann war sozusagen ich als der Jüngste noch übrig – bei mir war's dann klar!

Welchen Beruf hättest du sonst noch ergreifen wollen?

Jakob: Puh, das ist schwierig. Auf jeden Fall würde ich unbedingt selbstständig arbeiten wollen. Landschaftsgärtner interessierte mich mal, aber auch Mechaniker, die Baubranche, irgendetwas Technisches... ich wäre wohl am ehesten professioneller Bastler geworden.

Das muss man ja als Landwirt auch sein.

Jakob: Stimmt, das ist hilfreich. Wahnsinnig toll finde ich es, wenn genügend Zeit im Alltag bleibt, um Dinge selbst zu reparieren. Es ist natürlich wünschenswert, wenn der Betrieb so gut läuft, dass der Tag im Nu vorüber ist, weil so viele Dinge zu erledigen sind – aber ich genieße es schon sehr, ohne Eile selbst werken und tüfteln zu können. Früher hab ich sogar mal selber eine Maschine zum Anbau für die Wiese entwickelt, die es so auf dem Markt noch nicht gab.

Was siehst du als den größten Vorzug deines Berufs?

Jakob: Man kann sich die ganze Arbeit selbst einteilen. Das ist in gewisser Weise aber gleichzeitig der stärkste Nachteil. Jedenfalls ist der Alltag extrem vielseitig. Die Feld- und Wiesenarbeit taugt mir irrsinnig: Du siehst einfach gleich, ob das, was du machst, gut ist – oder ein Blödsinn und es wächst nichts. Die Tiere auf der Weide zu haben macht ebenso große Freude. Das ist gleichermaßen unkompliziert und schön. Du gehst sie drei Mal in der Woche besuchen und merkst, dass es ihnen an nichts fehlt. ➤

INTENSIV. NUSSIG. KÖSTLICHES ORIGINAL.

BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR BESTES ÖL.



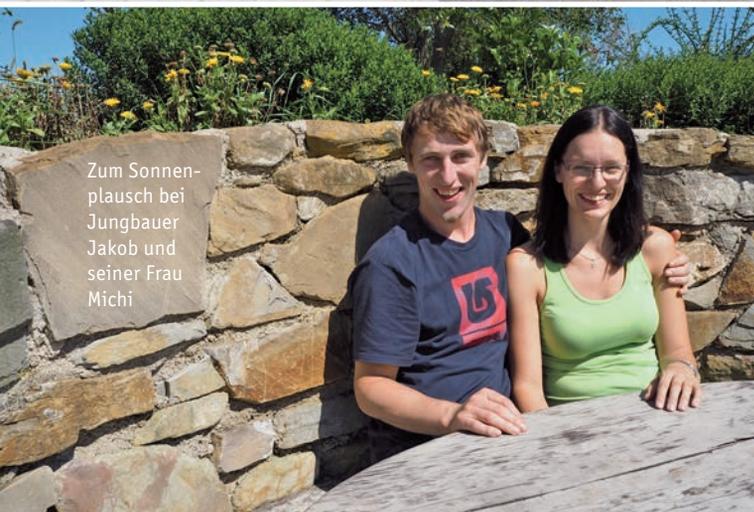
Das bekommen Sie nur bei Byodo: tiefgrünes Kürbiskernöl aus 1. Pressung mit dem unnachahmlich kräftig-nussigen Geschmack. Gepresst werden die feinen Kerne aus Bio-Austria zertifiziertem Anbau direkt nach der sorgsamsten Röstung und geben dem Öl seinen unverwechselbaren köstlichen Geschmack. Erfahren Sie noch mehr über beste Bio-Qualität: unter www.byodo.de 

byodo

BIO VOM FEINSTEN.



Ab-Hof-Verkauf von
Bioprodukten: Eier, Milch
und Speisegetreide
Biohof Kranawetter,
Weinbergstraße 11
4451 Garsten
[www.bio-austria.at/
biobauer/biohof-oberhollner/](http://www.bio-austria.at/biobauer/biohof-oberhollner/)



Zum Sonnen-
plausch bei
Jungbauer
Jakob und
seiner Frau
Michi

Der Biohof Kranawetter, vulgo Oberhollner („Hoina“)

Rund 16 ha Grünland, 14 ha Ackerfläche und 3 ha Land sind zu bewirtschaften. Insgesamt wollen 1.600 Legehennen, 16 Milchkühe samt Jungvieh – aktuell 16 Kälber – sowie zwei Hausschweine umsorgt werden. Eine Herausforderung! Mit wem der Jungbauer tauschen würde, wenn er könnte? Mit absolut niemandem.

FOTOS: Carmen Haifner

stützung, sitzt man sich schon mal für mich einen Tag auf den Traktor – und natürlich umgekehrt. Wir haben auch gewisse Maschinen gemeinsam mit anderen Betrieben. Alleine geht's einfach nicht so gut wie gemeinsam.

Arbeit und Freizeit sind auf dem Hof wohl schwer zu trennen?

Jakob: Meine Frau und ich bemühen uns sehr, im arbeitsreichen Alltag Zeit für uns zu finden. Die Familie akzeptiert das und unterstützt sich dabei gegenseitig: Mein Vater und ich wechseln uns im Stalldienst ab. Er hatte allerdings gerade einen Bandscheibenvorfall, wodurch wir wieder stark auf Hilfe und den Zusammenhalt angewiesen waren. Erst durch solche Situationen merkt man so richtig, wie viel man aufeinander zählen kann. Mittlerweile geht es ihm zum Glück wieder besser. Ich freue mich schon auf Zeiten, in denen ich wieder nachmittags spontan Klettern oder im Winter Snowboarden gehen kann.

Deine Eltern werken in der Landwirtschaft immer noch tatkräftig mit. Führten sie schon früher einen Bio-Betrieb?

Jakob: Ja! Das waren harte Zeiten damals. Bereits 1987 haben sie mit der Umstellung begonnen, zwei Jahre später wurde unser Hof einer von nur rund 100 anerkannten Biobetrieben, die es damals in ganz Österreich gab. Der Markt war aber noch nicht wirklich bereit. Für die Direktvermarktung brachte es natürlich keinen Nachteil, aber für größere Mengen Biomilch fanden

Gibt es Arbeiten, die du nicht gerne erledigst?

Jakob: Natürlich, die kommen wohl in jedem Beruf vor. Seien wir ehrlich: Den Hühnerstall drei Tage lang zu räumen macht wohl niemandem großen Spaß. Oder Steine klauben am Feld... oder wenn Tiere krank sind. Das kann sich ziehen und ist ein wenig zermürend, auch wenn es oft nur Kleinigkeiten sind. Am meisten hadere ich allerdings damit, dass ich 90 Prozent meiner Arbeit wirklich gerne mache und es mir schwer fällt, zuzugeben, wenn es zu viel wird und ich mir Unterstützung holen muss.

Aber auf einem großen Betrieb wie dem deinen, da wird doch zusammengeholfen, oder?

Jakob: Genau. Das funktioniert zum Glück ganz unkompliziert. Meine Geschwister sind mit ihren Kindern oft bei uns auf dem Hof. Den Kleinen gefällt das Eier sortieren, was gibt es Besseres! Beim Silieren helfen auch viele Hände mit. Etwas Besonderes ist die Nachbarschaftshilfe bei uns am Land. Benötige ich Unter-

In Bayern wächst der Bio-Senf



FOTO: byodo.de

meine Eltern noch keine Abnehmer. Sie waren eben schlichtweg Idealisten. Der deutliche Mehraufwand erwirkte auch keinen finanziellen Nutzen. Erst kurz bevor wir vor elf Jahren mit der Hühnerhaltung begannen, keimte das Interesse an biologischen Nahrungsmitteln langsam. Bis heute ist es stetig gewachsen. Der regelrechte Boom, den wir im Moment haben, startete erst vor rund fünf Jahren.

Heute ist es ein Trend, sich über die Herkunft seiner Nahrung Gedanken zu machen. Viele wünschen sich auch ein „kleines Sacherl“, um sogar selbst anzubauen. Wie siehst du das?

Jakob: Natürlich verstehe ich diesen Wunsch. Ich befürchte nur, dass Flächen in der gewünschten Größenordnung schwer zu bekommen sind. Wir haben selbst zwei Drittel unserer bewirtschafteten Fläche gepachtet, weil jemand anderes seinen Betrieb nicht fortführen wollte oder konnte. Was frei wird, bestellt oft ein größerer Bauer aus der Gegend mit, der Einfachheit halber. Womit wir wieder beim Thema wären – vielleicht sollten sich besser Leute zusammenschließen! Darum, liebe Kinder der Landwirtschaft: Gebt nicht leichtfertig die Profession eurer Eltern auf. Überlegt euch gut, ob ihr nicht lieber mithelft, regionale Landwirtschaften am Leben zu erhalten. Es wird immer wichtiger, zu wissen, woher unser Essen kommt.

Fünf Landwirte der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel bauen dort die Senfsaat in Bio-Qualität für das Mühldorfer Naturkostunternehmen Byodo an.

Bereits seit 2015 wird für den Bio-Pionier in der Region Gelbsenf angebaut. Ziel ist es, die Saat für die 13 Senfsorten des Unternehmens so regional wie möglich zu beziehen und den heimischen Bio-Landbau zu fördern. Trotz eines Schädling wie dem Rapsglanzkäfer, der sich gern an der Blüte des botanisch verwandten Senfs labt, hoffen alle Beteiligten auf eine gute Ernte. Auch der Anbau im Gemenge, das heißt gemeinsam mit anderen Feldfrüchten wie Ackerbohnen und Erbsen, erweist sich dabei als richtiger Schritt. Die Ernte im Vorjahr konnte bereits im mittelscharfen Senf des Unternehmens verarbeitet werden. Um die besondere Produktqualität von Byodo für Verbraucher sichtbar zu machen, trägt der mittelscharfe Senf aktuell das Prädikat „Besondere Qualität dank regionaler Saat.“ Infos: www.byodo.de

Das ist unser Manifest für eine zukunftsfähige

Voelkel
Die Naturkostafterei

Landwirtschaft: Nur eine ökologische Landwirt-

naturlich gute Säfte aus zukunftsfähiger Landwirtschaft. Vor 80 Jahren, Heute und in Zukunft.



DIREKT VOM ACKER IN DIE FLASCHE

In unserer hauseigenen Saftmanufaktur pressen wir fast alle Obst- und Gemüsesorten selber. Nur so können wir unsere Gemüsesäfte auch wirklich in feldfrischer Qualität anbieten. In enger Absprache mit unseren Anbaupartnern werden Möhren, Rote Bete und Sellerie zum optimalen Zeitpunkt geerntet, bei uns angeliefert und dann innerhalb weniger Stunden verarbeitet und in Flaschen abgefüllt. Ohne Zwischenlagerung im Tank. Direkt vom Acker in die Flasche. So macht man Saft.

MIT LEIDENSCHAFT FÜR DIE VIELFALT SEIT 80 JAHREN

www.voelkeljuice.de



schaft ist eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Ihre Grundlage sind gesunder Boden, sauberes Wasser,

Vielfalt, gesunde Pflanzen & Tiere und gesunde Bauernhöfe. Seit mehr als 80 Jahren verfolgen wir dieses Prinzip. Von Baum und Feld bis in die Flasche ... für