



Vier Generationen leben auf dem Mühlviertler Kleinauerhof

**Biohof Steinmayr und Jausenstation am Hansberg**

Anneliese und Johannes Maringer sind am Biohof Steinmayr zuhause und verkaufen dort auch ab Hof:  
 Allersdorf 8, 4174 Niederwaldkirchen  
 Unweit davon, etwa 5 km entfernt, bewirtschaften sie die Jausenstation Hansberg: Schlag 15, 4172 Sankt Johann am Wimberg  
 Für Öffnungszeiten, Aktuelles vom Kleinauerhof, Bestellungen und Reservierungen: [www.bio-bauernhof.at](http://www.bio-bauernhof.at)



FOTOS: Biohof Steinmayr

# Von Generation zu Generation

**Eine Landwirtschaft ist kein Kurzzeit-Abenteuer. Den ganzen Kleinauerhof samt einer Jausenstation schupfen, in vier Generationen zusammenleben? Carmen Hafner hat sich für uns angesehen, wie souverän sich die Maringers ihrer nachhaltigen Lebensaufgabe annehmen.**

**D**ie Entscheidung fürs Leben trafen Anneliese und Johannes Maringer bereits sehr früh. Noch während ihrer Studien an der BOKU in Wien beschlossen die beiden jungen Mühlviertler, die Biolandwirtschaft von Johannes Eltern sowie eine nahegelegene Gastwirtschaft, die Jausenstation am Hansberg, zu übernehmen. Gemeinsam mit ihrem kleinen Sohn Josef, den Senior-Bauern Rosemarie und Heinrich sowie dessen Mutter Rosina und Tante Nandl, leben und werken sie nun am Kleinauerhof im oberösterreichischen Zentralraum.

*Ihr stammt beide aus landwirtschaftlich verwurzelten Familien. Habt ihr davon geträumt, selbst später einen Betrieb zu führen?*

**Anneliese:** Ja, in meiner Kindheit war Bäuerin mein Traumberuf. Viele Frauen in meinem Umfeld, die diesen Beruf ausübten, waren sehr zufrieden und glücklich. Das gefiel mir.

**Johannes:** Für mich war eigentlich immer klar, dass ich den Hof übernehmen werde. Ich war – und bin – in unserer Familie sicher der landwirtschaftlich Interessierteste und Motivierteste; in meiner Jugend sogar motivierter als meine Eltern. In dieser Zeit haben meine Eltern in den Betrieb investiert, um ihn in eine Richtung zu bringen, wie ich sie mir vorgestellt habe. Dabei hatte ich niemals eine romantische Vorstellung vom Leben als Bauer. Aber ich bin mir der Vorteile sehr bewusst und versuche, durch vorausschauendes Management die Nachteile gering zu halten.

*Trugen eure Eltern maßgeblich zu dieser Entscheidung bei?*

**Anneliese:** Eigentlich nicht. Ich hatte schon immer einen sehr starken eigenen Willen und weiß diesen auch durchzusetzen. Meine Eltern haben aber meine Entscheidung, wieder zurück ins Mühlviertel zu kommen und mit Johannes gemeinsam den Hof seiner Eltern zu bewirtschaften, auf alle Fälle begrüßt.



**Johannes:** Natürlich freuen sich meine Eltern heute sehr, dass der Betrieb weitergeht und wir ihn gut im Griff haben. Vor allem genießen sie, dass so viel Leben am Hof ist. Sie hätten nämlich durchaus auch verstanden, wenn wir den Betrieb aufgegeben hätten; meine Eltern haben ihn damals im Nebenerwerb geführt und kennen durch die hohe Arbeitsbelastung sehr harte Zeiten.

### **Den Kleinauerhof übergaben euch Johannes' Eltern. Wie kam es zur Jausenstation am beliebten Ausflugsort Hansberg?**

**Anneliese:** Ich besuchte die HBLA und fand in der Arbeit am Hansberg den idealen Ferienjob. Als ich dann in meinem dritten Studiensommer einen Job suchte, spielten viele Zufälle zusammen – fünf sehr anstrengende Monate später eröffneten wir dann schon unsere Jausenstation.

Das Sortiment der Speisen blieb im Grunde gleich. Nur die Ausgangsprodukte haben sich maßgeblich geändert. Für fast jedes Produkt haben wir nun regionale, biologische Produzenten zur Seite oder selber überlegt, wie wir es herstellen können. Dadurch veränderte sich natürlich das Gästepublikum ein wenig. Das Echo ist jedoch durchwegs sehr positiv, wodurch uns die Arbeit am Berg noch mehr Spaß macht.

Johannes hatte übrigens bis dahin mit Gastronomie absolut nichts am Hut. Jede weitere Saison zeigt ihm aber, welch guter Wirt er ist und wie sehr ihm die Arbeit gefällt. Er ist derjenige, der die Gäste zum Lachen bringt und mit ihnen quatscht. Mir ist das positive Klima am Hansberg ein sehr wichtiges Anliegen. Seit meiner Schwangerschaft 2015 haben wir am Hansberg eine fixe Küchenchefin angestellt. Zusätzlich arbeiten bei uns 15 geringfügig Beschäftigte. Ich freue mich, wenn ich merke, die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind mit Herz dabei und die Arbeit macht ihnen Spaß. Das merke nicht nur ich, sondern auch unsere Gäste.

### **Inwiefern kann euch die Familie bei der Arbeit auf den beiden Betrieben unterstützen?**

**Anneliese:** Die doppelten Arbeitsstätten bringen schon auch große Herausforderungen mit sich. Vor allem das Frühjahr hat extreme Arbeitsspitzen. Da müssen wir gut organisieren und planen, damit wir alles zeitlich hinkriegen und auch noch ausreichend Zeit für unseren kleinen Sohnmann bleibt. ➤



Hier lässt es sich aushalten....

**Riedenburger**  
BIO-BIERSPEZIALITÄTEN  
*handwerklich gebraut*

**Emmer**  
historisches  
naturtrüb **Bier**

Emmer wurde zusammen mit Einkorn und Dinkel bis ins hohe Mittelalter im europäischen Kulturkreis angebaut und diente den Menschen als Grundlage für Bier und Brot. Wir verwenden wieder diese wertvollen, ungekreuzten Sorten für Ihren unverfälschten Biergenuss: mit einer Fülle von hochwertigem Eiweiß, gesunden Vitaminen und Mineralstoffen. Rohstoffe aus ökologischem Landbau **Bioland**.

gebraut im Riedenburger Brauhaus,  
Michael Krieger, 93339 Riedenburg,  
[www.emmerbier.de](http://www.emmerbier.de)

BIO

# Landwirtschaft



Ein Fast-Fertig-Fleisch-Paket zum Mitnehmen

Am Hof ist die Mithilfe von Rosemarie und Heinrich, Johannes' Eltern, extrem wichtig. Gerade in arbeitsintensiven Zeiten können wir uns darauf verlassen, dass sie uns zur Hand gehen, wenn wir sie brauchen.

### **Bei euch leben außerdem noch Oma Rosina und ihre Schwester Anna, die Großtante. Was sind die Herausforderungen und Vorteile in einem so großen Familienverbund?**

**Anneliese:** Ja, mittlerweile leben vier Generationen unter dem Dach vom Kleinauerhof. Er ist das Elternhaus von Johannes' Oma. Sie lebt schon ihr gesamtes Leben, 89 Jahre lang, hier am Hof, in den selben Räumlichkeiten. Natürlich ist ihr Wissen über die Gegend und den Hof enorm. Sie weiß zum Beispiel, wie lange in etwa welcher Baum steht, welche Arbeiten sie früher wie und wann gemacht haben und sie fiebert nach wie vor mit „Habt ihr schon siliert?“, „Ist das Heu schon zuhause? Regen zieht auf!“ oder „Wann kommen denn die Erdäpfel aus dem Acker?“ sind typische Sätze aus ihrem Mund. Ihre Schwester Nandl strickt währenddessen den ganzen Tag Socken und versorgt Hühner und Katzen. Ich finde diese täglichen Begegnungen mit unterschiedlichen Menschen unterschiedlichen Alters nicht nur, aber auch für unseren kleinen Josef so schön und wertvoll. Im Gegenzug dazu erstrahlt auch jedes Mal das Herz der beiden Urlis und natürlich von Oma und Opa.

### **Führt es manchmal zu Unstimmigkeiten, wenn Alt und Jung gemeinsam leben und arbeiten?**

**Anneliese:** Selbstverständlich gibt es Herausforderungen zu meistern. Eine gute Diskussionskultur und eine freundschaftliche Basis sind enorm wichtig, um miteinander gut leben zu können. Alles gehört ordentlich besprochen. Allzu großes Besitzdenken und starre Denkmuster sind hingegen gar nicht förderlich.

### **Die biologische Bewirtschaftung habt ihr bereits von den junggebliebenen Altbauern Rosemarie und Heinrich übernommen. Was waren eure grundlegenden Neuerungen?**

**Johannes:** Wir haben bestimmt einen noch intensiveren Zugang zur Landwirtschaft als meine Eltern, da wir noch mehr auf dieses Einkommen angewiesen sind. Wir sind dabei, wie gesagt, keine Romantiker. Es geht uns in unserem Betrieb darum, nachhaltig ein Familieneinkommen zu erwirtschaften. Deshalb ist die biologische Wirtschaftsweise genau die richtige Antwort. Durch Acht-



Eine feine Brettljause zum gleich Essen

samkeit, Vorsorgeprinzip und ein umfangreiches Verständnis über die natürlichen Kreisläufe schaffen wir es, wirtschaftlich gut auszukommen.

### **Ihr bringt frischen Wind und neue Einfälle mit. Wie seid ihr auf die Idee der Fast-Fertig-Fleisch-Pakete gekommen?**

**Anneliese:** Dieses Paket ist noch eine sehr junge Idee. Wir merken, dass viele Menschen mit den Knochen, der Haut und den anderen „Fleischnebenprodukten“ nicht mehr viel anzufangen wissen. Beim Fast-Fertig-Paket gibt es kaum noch Arbeitsschritte für zuhause. Nur essen müssen alle noch selber!

### **Bei euch gibt es nicht nur Bio-Rind, sondern auch die seltene Art „Glückliche Bio-Pute“. Wollen eure Kunden genau darüber Bescheid wissen, wie ihr eure Tiere haltet?**

**Anneliese:** Ja. Die Haltungsform unserer Puten ist den Kunden außerordentlich wichtig. Oft gehe ich am Verkaufstag mit ihnen zum Stall, wo sie sich selbst ein Bild davon machen können, wie die Puten bei uns leben. Wir berichten über die Fütterung, die Aufzucht und auch über die Schlachtung sowie die weitere Verarbeitung. Dieser persönliche Kontakt schafft großes Vertrauen zu uns und unserer Wirtschaftsweise.



## Burger-Donnerstag

Was für eine Jausenstation eigentlich ungewöhnlich anmutet, ist am Hansberg Standard: Jeden Donnerstag kredenzt man dort hausgemachte, teils recht außergewöhnliche Bio-Burger.

Wie es dazu gekommen ist? Während einer Radreise vom Mühlviertel ans Schwarze Meer lernten Anneliese und Johannes unterschiedlichste, schmackhafte Burger-Variationen zu schätzen. Was nach einem anstrengenden Tag am Drahtesel in Rumänien, Serbien oder Ungarn funktioniert, schmeckt auch am Hansberg – seither serviert man Burger dort regelmäßig. Und zwar so erfolgreich, dass ohne Reservierung kein Tisch garantiert werden kann. Unbedingt vorher reservieren!