

Oö. Agrarpreis



Ausgezeichnete Betriebe

Mutmacher und Erfolgsbeispiele
der Landwirtschaft in Oberösterreich



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIRleben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LAND
OBERÖSTERREICH



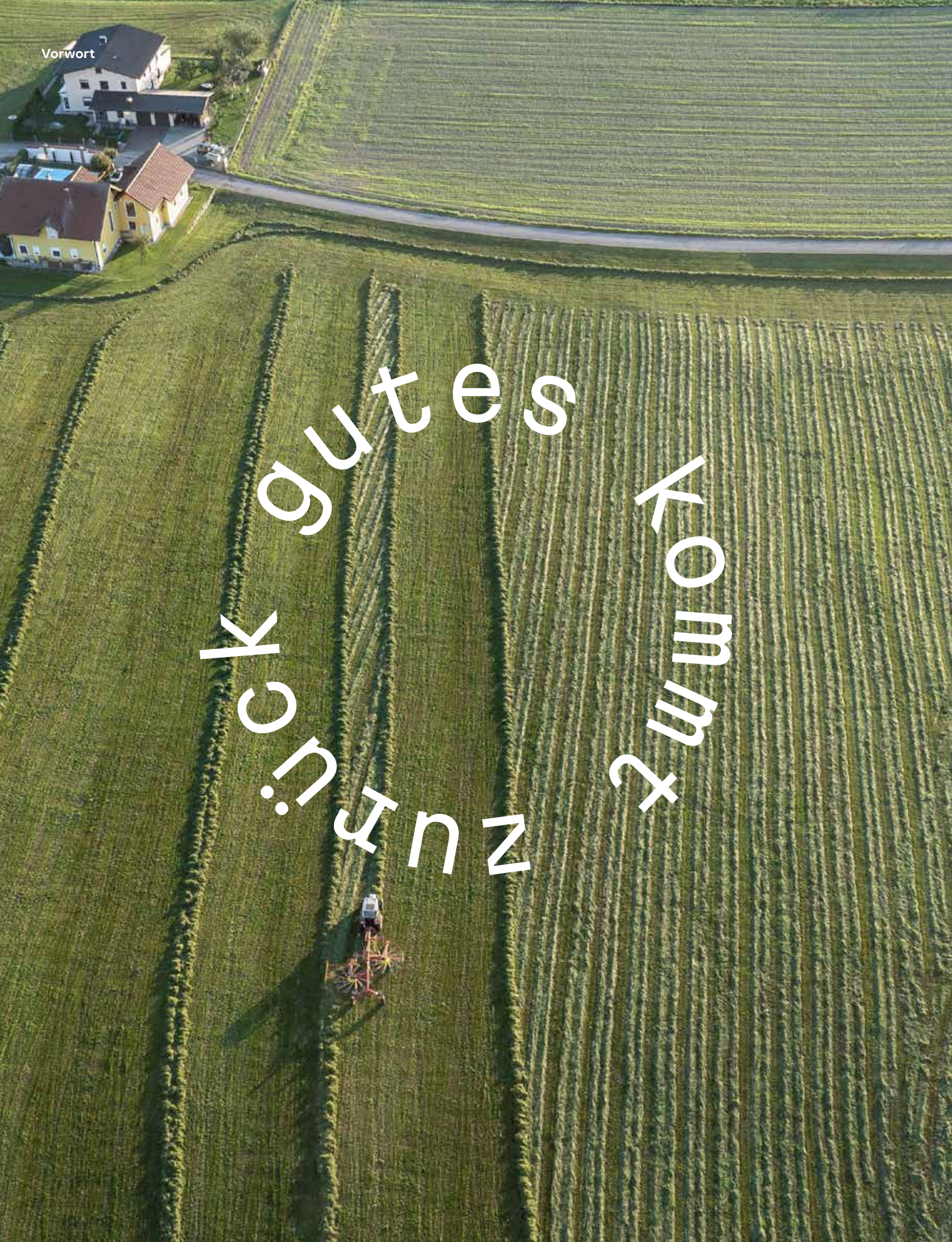
Kofinanziert von der
Europäischen Union



Ausgezeichnet mit dem Oö. Agrarpreis

Bäuerliche Betriebskonzepte, die Mut machen und als Beispiele gelten: Der Agrarpreis des Landes Oberösterreich bringt die vielschichtige, spannende, aber auch herausfordernde Arbeit der Bäuerinnen und Bauern in das Bewusstsein der Öffentlichkeit. Die Broschüre gibt einen Einblick in die ausgezeichneten Bauernhöfe und Projekte, die neue Perspektiven auf die Zukunft eröffnen.

Ein gutes kommen zu sein





Mag. Thomas Stelzer



Michaela Langer-Weninger, PMM

Mut zum Wandel – Mut zur Landwirtschaft

Mit dem Oö. Agrarpreis werden Projekte ausgezeichnet, die zeigen, wie mutig, nachhaltig und innovativ unsere Landwirtschaft heute schon ist. Die vorgestellten Siegerinnen und Sieger beweisen: Wenn Einsatz auf Ideenreichtum trifft, dann kommt Gutes nicht nur zurück – es wächst über sich hinaus.

Die Landwirtschaft befindet sich im Wandel – und dieser Wandel braucht Vorbilder. Der Oö. Agrarpreis würdigt Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher, die vorangehen; die sich nicht mit dem Status quo zufriedengeben, sondern täglich zeigen, dass Fortschritt und Tradition Hand in Hand gehen können; Menschen, die mit Hand- und Herzschlag für ihren Betrieb, Tierwohl und die Landwirtschaft arbeiten.

In dieser Broschüre finden Sie die Siegerprojekte des diesjährigen Agrarpreises und damit beeindruckende Beispiele für die Vielfalt und Innovationskraft der heimischen Landwirtschaft. Vom besonders tierfreundlichen Mastschweinestall in Buchkirchen über den erlebnisorientierten Biohof in Prambachkirchen bis zur Verbindung von Direktvermarktung und Besucherkommunikation im Toblerhof in Lambach: Diese Projekte stehen exemplarisch für eine Landwirtschaft, die nicht bloß Produzent, sondern Innovationstaktgeber ist.

Auch die weiteren prämierten Einreichungen sind bemerkenswert: Kreislaufwirtschaft, Tierwohl, Direktvermarktung,

Bewusstseinsbildung, klimafitte Konzepte und neue Kommunikationsformen zeigen, wie vielfältig landwirtschaftliches Unternehmertum geworden ist. Während Begriffe wie „Farmfluencer“ oder „Aquaponik“ vor einigen Jahren noch exotisch geklungen hätten, zeigen sie heute, dass sich die Branche in einem dynamischen Wandel befindet.

Was all diese Initiativen verbindet, ist ihr Beitrag zum Gemeinwohl. Sie schaffen Arbeitsplätze, erhalten Kulturlandschaften, stärken die regionale Wirtschaft, sichern die Versorgung und erhöhen die Lebensqualität für uns alle. Genau das ist der Kern von „Gutes kommt zurück“. Wer in Nachhaltigkeit investiert, schafft Perspektiven. Wer neue Wege geht, sichert Stabilität. Und wer mit Verantwortung wirtschaftet, gewinnt Vertrauen – heute und für kommende Generationen.

Wir danken allen, die ein Projekt eingereicht haben – und gratulieren den Preisträgerinnen und Preisträgern von Herzen. Sie sind Vorbilder und Wegweiser für eine Landwirtschaft mit Zukunft.

Mag. Thomas Stelzer
Landeshauptmann

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin

Inhalt

Vorwort	5
---------	---

01 Innovation

Elisabeth und Simon Humer, Biohof Thomabauer: hochWERTig – NATURnah – erLEBEN	8
Barbara und Markus Holzinger: TW 100, Kaltstall mit freier Abferkelung in Holzkisten	10
Theresa und Simon Hinterplattner: Obstbau Spitzlehner – Hofkauf/Betriebsgründung/Etablierung – Neue Wege	11

02 Produktivität

Melanie und Gerald Jungmair: Besonders tier- freundlicher Mastschweineestall mit Einstreurobter	12
Karin und Martin Baumann-Wetzlmaier, Holzbauerhof: 5-Sterne-KUHresort mit Gründach	14
Sonja und Peter Füreder, Biohof Kohlpärzer: Zukunfts- fähige Bio-Masthühnerhaltung: Energieoptimiert, regional vermarktet und digital vernetzt	15



14

5-Sterne-KUHresort
mit Gründach

03 Einkommen

Lisa und Stefan Niedermair-Auer, Toblerhof: Der Hof zeigt authentisch und transparent, was moderne Milchvieh- haltung in Österreich bedeutet	16
Magdalena und Michael Hofer: Leguminosen- Verarbeitung für die Humanernährung	18
Manuela und Josef Edlbauer: Presshaus-Most- verarbeitungsraum, Hofladen, Mostverkostungsraum und Seminarraum	19



Leguminosen-Verarbeitung für die Humanernährung	18
--	----

04 Anerkennung

Theresa Mayer und Lorenz Birgmayr-Lechner: Aquaponik am Buchmanngut	20
Alexandra und Erich Leonhardsberger: „Määäh statt Muuuh!“ – Umstellung auf Bio-Milchziegenhaltung	21
Kerstin und Michael Berger: Almer Hofladen – Gutes aus deiner Nähe	22

05 Öffentlichkeit

Jasmin und Bernhard Schwarz: Die Farmfluencerin gibt online Einblick in ihre Landwirtschaft	23
ARGE Wildbret: Wilder Genuss aus Oberösterreich	24
Landjugend Oberösterreich: Landwirtschaft goes Schule	25

Impressum	26
-----------	----



gutes
kommt
zurück
zum

Wo Ideen reifen wie der Prosciutto

Der Biohof Thomabauer in Prambachkirchen zeigt, wie Bio-Landwirtschaft, Handwerk und kulinarische Leidenschaft zusammenwirken – und dabei ehrliche Produkte in höchster Qualität entstehen.

Wenn ein gelernter Koch wie Simon Humer zum Landwirt wird, bringt er nicht nur Erfahrung mit – sondern auch ein feines Gespür dafür, worauf es bei Fleischqualität wirklich ankommt. Am Biohof Thomabauer in Prambachkirchen (Bezirk Eferding) setzt der 34-Jährige sein Wissen konsequent um. Er weiß genau, wie man ein Tier vom Rüssel bis zum Schwanz verarbeitet und ehrliche Lebensmittel mit Charakter produziert.

Vom Herd auf den Hof

2017 kehrte Simon Humer zum elterlichen Betrieb zurück, um ihn weiterzuentwickeln – mit einem klaren Fokus auf Direktvermarktung, Qualität und eine naturnahe Wirtschaftsweise. Die Grundlage dafür hatten seine Eltern gelegt, indem sie den Hof 2010 auf biologische Bewirtschaftung umstellten. „Das hat es für mich wieder spannend gemacht“, erzählt Humer. „Weiters dachte ich

mir: Die Arbeit mit Tieren, Natur und Menschen – das ist so vielfältig. Wenn man die Chance hat, so etwas zu Hause umzusetzen, sollte man sie nutzen.“

Bereits 2015 begann die konkrete Planung für einen eigenen Verarbeitungsbereich und einen Hofladen – ein wichtiger Meilenstein, der in den darauffolgenden Jahren schrittweise umgesetzt wurde. Auch seine Frau Elisabeth und die Eltern sind heute aktiv mit an Bord.

Handwerk mit Haltung

Der Biohof Thomabauer umfasst 58 Hektar Acker-, Grünland- und Waldfläche. 160 Mastplätze für Schweine und rund 50 Stück Geflügel bilden das Rückgrat des Betriebs. Das Futter wird komplett selbst erzeugt, wodurch ein geschlossener Kreislauf entsteht.

Auch die Verarbeitung findet direkt am Hof statt – vom Zerlegen bis zum fer-

„In unseren Produkten steckt immer 100 Prozent Österreich.“

Simon Humer



Auch die Verarbeitung findet direkt am Hof statt – vom Zerlegen bis zum fertigen Produkt.

Biohof Thomabauer – erLeben KG

- Ort: 4731 Prambachkirchen, Bezirk Eferding
- Betriebszweig: Bio-Schweinemast mit Direktvermarktung
- Größe: 58 Hektar, 160 Mastplätze für Schweine, rund 50 Stück Truthähne

Besonderheit:

- Premiumlinie „Naked Pig“, eigene Futtermittelerzeugung, Verarbeitung ohne Zusatzstoffe, italophile Produktlinie mit 100 Prozent Österreich-Inhalt, PV-Anlage und E-Mobilität

tigen Produkt. Dabei wird gänzlich auf Zusatzstoffe wie Nitritpökelsalz, Phosphate oder Geschmacksverstärker verzichtet: „Es kommt nichts in unsere Produkte, was wir nicht auch zu Hause verwenden würden“, betont der Landwirt. Genau diese Haltung macht für ihn Qualität und Authentizität seiner Produkte aus.

Italien trifft Österreich

Die Produktpalette am Thomabauerhof ist vielfältig: Von klassischen Fleischstücken über Wurstwaren und Aufstriche bis hin zu traditionellen Spezialitäten wie Leberknödel oder Leberbunkel reicht das Angebot. Besonders stolz ist Simon Humer auf seine Premiumlinie „Naked Pig“ mit Prosciutto, Guanciale oder 'Nduja – Spezialitäten mit einem Hauch Italien.

„Im Urlaub kommen oft die besten Ideen – vor allem Italien inspiriert mich“,

erzählt Humer. Orte wie Kalabrien wecken seine Kreativität. „Aber in unseren Produkten steckt immer 100 Prozent Österreich.“ Der Prosciutto etwa wird direkt bei ihm am Hof gereift – ein echtes Aushängeschild für Geschmack, Handwerk und Herkunft. Die Marke „Naked Pig“ steht für ihn für puren Fleischgenuss – ein Spiegel der Qualität, die am Hof gelebt wird.

Nachhaltigkeit und Zukunft

Auch das Thema Nachhaltigkeit wird bei Humer großgeschrieben: Eine Photovoltaikanlage liefert Strom, ausgeliefert wird per E-Auto. Darüber hinaus wird das Prinzip „from nose to tail“ in der Verarbeitung stets mitgedacht – ebenso wie der Anspruch, so ressourcenschonend wie möglich zu arbeiten.

Vermarktet wird über den Hofladen, Wiederverkäufer und die Spitzengastro-

nomie in ganz Österreich – darunter renommierte Betriebe wie die Waldschänke, der Mühlthof oder Mraz & Sohn.

Auf Märkten und Messen erlebt Humer jedoch auch, wie groß der Informationsbedarf vieler Konsumenten ist. „In den Hofladen kommen Menschen, die sich schon mit Landwirtschaft auseinandersetzen. Auf Märkten merke ich oft: Viele Missverständnisse über Tierhaltung und Lebensmittelproduktion sind noch da.“ Deshalb möchte der Landwirt künftig auch Social Media verstärkt nutzen – als Plattform für Transparenz, Einblicke und neue Ideen sowie zur Vermarktung seiner Produkte, in denen viel Arbeit steckt.

Inspiration für neue Produkte wird es weiterhin geben: Die nächste Italien-Reise ist bereits geplant. Denn wo der Prosciutto reift, dürfen auch Ideen nicht stillstehen.

2015

Bereits 2015 begann die konkrete Planung für einen eigenen Verarbeitungsbereich und einen Hofladen – ein wichtiger Meilenstein, der in den darauffolgenden Jahren schrittweise umgesetzt wurde.



Simon Humer mit einem Prosciutto aus Prambachkirchen

Mit Kaltstall über Maßstäbe hinaus

Mit einem durchdachten Kaltstall zeigen Barbara und Markus Holzinger, wie sich Ferkelaufzucht tiergerecht und zugleich arbeitswirtschaftlich sinnvoll gestalten lässt.

Familie Holzinger hat ihren Schweinezuchtbetrieb von Grund auf neu gedacht. Der alte Vierkanthof in Ungenach im Bezirk Vöcklabruck wurde vollständig abgetragen. An seiner Stelle errichtete das Ehepaar einen durchgängig tierwohlorientierten Kaltstall für 70 Zuchtsauen mit 300 Ferkelaufzuchtplätzen und 600 Mastplätzen. „Wir wollten nicht in einen Bestand investieren, der in ein paar Jahren wieder Kompromisse verlangt“, erklärt Markus Holzinger. Das Stallkonzept erfüllt nicht nur die Vorgaben des AMA-Tierwohl-100-Programms, sondern übertrifft sie in mehreren Bereichen.

Barbara und Markus Holzinger

- Ort: 4841 Ungenach – Bezirk Vöcklabruck
- Größe: 70 Zuchtsauen, 300 Ferkel, 600 Mastschweine
- Betriebszweig: Ferkelproduktion, Ferkelaufzucht und Mast

Besonderheiten:

- Kaltstall mit beheizten Liegekisten (Welser Bucht)
- AMA-TW-100-Tierwohllabel
- Langschwanzproduktion
- Kot-Harn-Trennung zur Ammoniakreduktion mit einem Unterflurschieber
- Trockenfütterung mit Spotmix-Multiphasenfütterung

Verlässliche Abläufe für Tier und Mensch

Für den Abferkelstall hat sich Familie Holzinger für die sogenannte Welser Bucht entschieden, um den ganzen Stall durchgängig als Kaltstall betreiben zu können. Ein System, das vom Bioinstitut von Raumberg-Gumpenstein in Thalheim entwickelt wurde. Die Holzliegekisten sind beheizt und bieten den Ferkeln Schutz und Rückzugsmöglichkeiten. Zusätzlich wird täglich mit entstaubtem, gehäckseltem Stroh eingestreut. Das schafft ein gesundes Mikroklima, senkt die Staubbelastung und liefert gleichzeitig Beschäftigungsmaterial. Die Liegekisten werden kaum verschmutzt und müssen meist nur am Ende des Mastdurchgangs gereinigt werden.

Der Stall ist klar strukturiert

Liege-, Fress- und Kotbereiche sind klar voneinander getrennt. Gefüttert wird über eine sensorgesteuerte Langtrog-Trockenfütterung, die das Futter bedarfsgerecht verteilt. Für weniger Geruch und Emissionen sowie Erleichterung beim Entmisten sorgt eine Kot-Harn-Trennung mit Unterflurschieber. „Unsere Ferkel lernen das System von Anfang an. Das zieht sich durch bis zur Mast“, so Holzinger. Für ihn und seine Frau stand von Anfang an fest: Wenn neu gebaut wird, dann konsequent und zukunftsorientiert. Das Ergebnis ist ein Haltungssystem, das nicht nur aktuelle Standards erfüllt, sondern diese bewusst weiterdenkt. „Ein tiergerechter Betrieb, den wir zu zweit im Vollerwerb führen können – das war unser Ziel.“

„Wir wollten nicht in einen Bestand investieren, der in ein paar Jahren wieder Kompromisse verlangt.“

Markus Holzinger



Markus und Barbara Holzinger

Mit Mut zur Nische

Auf seinem Hof in Mauthausen setzt Simon Hinterplattner auf seltene Obstarten und selbst entwickelte Technik.

Auf der Suche nach dem Schritt in die Landwirtschaft wurde Simon Hinterplattner fündig: Gemeinsam mit seiner Frau Theresa übernahm er einen jahrzehntelang verpachteten Hof in Mauthausen im Rahmen einer außerfamiliären Übergabe. Die Flächen waren frei, die Gebäude nutzbar und der Gestaltungsspielraum groß. Heute ist der Betrieb „Obstbau Spitzlehner“ auf besondere Kulturen spezialisiert: Mandeln, Maibeeren, Indianerbananen, Feigen und weitere seltene Obstarten wachsen auf rund neun Hektar.

„Uns war klar: Wenn wir auf nur neun Hektar bestehen wollen, mussten wir etwas finden, das es hier noch nicht gab“, sagt Simon Hinterplattner. Die Entscheidung für exotische Kulturen war bewusst, aber riskant. „Es gibt kaum Erfahrung, keine passende Technik und die Vermarktung ist bei unbekannten Sorten eine Herausforderung.“

Abseits etablierter Pfade

Die Antwort: Selbst entwickeln. Aus einem alten Universalernter baute Hinterplattner gemeinsam mit befreundeten Mechanikern eine Maschine für die Ernte, die heute flexibel einsetzbar ist – von Mandeln über Marillen bis zu Äpfeln. Zum Knacken der Mandeln wurde eine französische Anlage angeschafft. Für die Sortierung konstruierte er eine Edelstahlanlage, die Kerne und Schalen per Luftstrom trennt. „Solche speziellen Maschinen sind am Markt sehr teuer und in der Form nicht in Österreich erhältlich, also haben wir sie einfach gebaut“, erklärt Hinterplattner. Dünge-, Pflanzenschutz- und Schnittstrategie wurde selbst getestet und entwickelt. Der Betrieb wurde dadurch zu einer Anlaufstelle für Mandelbauern aus ganz Österreich. Viele lassen ihre Ernte bei den Hinterplattners verarbeiten. Die ge-



wonnene Expertise wird auch im Rahmen eines Projekts der Europäischen Innovationspartnerschaft (EIP) weiterentwickelt. Vermarktet wird über Regionalläden, den Hofverkauf sowie Partner wie Zotter und den Biohof Achleitner. So ist der Betrieb „Obstbau Spitzlehner“ heute nicht nur Nischenbetrieb, sondern auch Impulsgeber für neue Wege im heimischen Obstbau.



Mandeln, Maibeeren,
Indianerbananen,
Feigen und weitere
seltene Obstarten
wachsen auf rund
neun Hektar.

Theresa und Simon Hinterplattner mit den Kindern Helene und Theodor



Video
ansetzen

Simon Hinterplattner

- Ort: 4310 Mauthausen – Bezirk Perg
- Größe: circa 5 Hektar; zusätzlich 3,8 Hektar Mandelanlage in Lohnarbeit
- Betriebszweig: Obstbau

Besonderheiten:

- Anbau von Maibeeren, Felsenbirnen, Marillen, Feigen, Haselnüssen, Mandeln und Indianerbananen
- Eigens entwickelte Technik für Ernte und Verarbeitung
- Zusammenarbeit im Rahmen des EIP-Projekts „Mandelanbau in Österreich“
- Vorträge am Hof und Exkursionen

Tierwohl mit Effizienz

Gerald Jungmair aus Buchkirchen hat seinen Mastschweinestall grundlegend umgebaut. Mit Stroheinstreu, Auslauf und einem Einstreurobster setzt er neue Maßstäbe in Sachen Tierwohl und Effizienz.

„Wir wollten etwas schaffen, das für uns, für die Tiere und für die Konsumenten passt. Und die Schweine fühlen sich sawohl.“

Gerald Jungmair

In Buchkirchen im Bezirk Wels-Land führt Gerald Jungmair einen landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb mit Schweinemast und Ackerbau. Bis zum Jahr 2023 wurden auf dem Ackerbaubetrieb mit integrierter Schweinemast rund 1.000 Mastschweine konventionell auf Vollspaltenböden gehalten. Doch mit den gewachsenen Anforderungen an die Tierhaltung und Vermarktung wuchs auch der Wunsch nach Veränderung.

„Wir wollten in der Entwicklung nicht stehen bleiben“, sagt Jungmair. Während andere Betriebe aus der Schweinehaltung aussteigen, setzt er auf einen neuen Weg. Ausgangspunkt war die Überlegung, wie sich Tierwohl, Arbeitsaufwand und Wirtschaftlichkeit künftig unter einen Hut bringen lassen.

Schritt für Schritt zum neuen Stallkonzept

Nach sorgfältiger Planung entschloss sich Familie Jungmair zu einem umfassenden Umbau. Ziel war eine Haltungsform, die dem natürlichen Verhalten der Tiere mehr Raum gibt und gleichzeitig praktikabel bleibt. Der bestehende Stall wurde umfassend modernisiert und um einen eingestreuten, planbefestigten Auslauf erweitert.

Obwohl die Anzahl der Tiere gleich blieb, wurde der Platz pro Tier deutlich erhöht. Die Innenstruktur wurde so angepasst, dass die Schweine zwischen Ruhe- und Aktivitätszonen wählen können. Das Verhalten der Tiere hat sich seitdem sichtbar verändert: „Sie sind aktiver, vitaler und ro-



Gerald Jungmair

- Ort: 4611 Buchkirchen – Bezirk Wels-Land
- Betriebszweig: Ackerbaubetrieb mit Schweinemast
- Größe: 75 Hektar Ackerfläche, 1.000 Schweinemastplätze

Besonderheit:

- Tierfreundlicher Stall mit eingestreutem Auslauf
- Täglich frisches Stroh mithilfe des Einstreurobsters
- Humusaufbau durch die Rückführung des Mists auf die Felder

buster. Sie bewegen sich mehr und wühlen gerne im Stroh“, schildert der Betriebsführer.

Technik, die entlastet

Ein wichtiger Baustein des Konzepts ist die technische Unterstützung durch einen Einstreuroboter. Da es für die Schweinemast kein passendes System gab, griff Jungmair auf ein Gerät aus der Rinderhaltung zurück. „Der Roboter streut mehrmals täglich frisches Stroh, angepasst an das Alter und Gewicht der Tiere“, so Jungmair. Das verbessert die Hygiene, reduziert Gerüche und verlängert die Intervalle fürs Ausmisten. Neben dem Auslauf wurden auch ein neues Mistlager und eine Strohlagerhalle gebaut. Das Futter und das Stroh stammen vom eigenen Betrieb, der Mist wird auf den Ackerflächen ausgebracht. Die Kreislauf-

wirtschaft ist durchgängig. „Was wir vom Feld holen, bringen wir wieder zurück“, fasst Jungmair zusammen.

Produktivität neu gedacht

Dass ein Tierwohlstall arbeitsintensiver ist, war Jungmair bewusst. „Ein solcher Stall braucht einfach mehr Handarbeit – von der Strohlagerung bis zum Ausmisten.“ Umso wichtiger sei eine funktionierende Vermarktung, die die Mehrarbeit honoriert. „Nur wenn der Mehraufwand auch abgegolten wird, funktioniert das langfristig.“

Ein Stall, der sich sehen lassen kann

Ein weiterer Vorteil: Der neue Stall kommt bei Besuchern gut an. „Am Anfang war das

kein vorrangiger Beweggrund für den Umbau. Aber es freut uns sehr, dass wir den Stall heute herzeigen können.“ Seit der Inbetriebnahme im Oktober 2023 ist der neue Stall regelmäßig Ziel von Besuchen. Firmen, Berufskollegen und interessierte Konsumenten nutzen die Gelegenheit, sich vor Ort ein Bild zu machen. Die Rückmeldungen seien durchwegs positiv. Für ihn ein wichtiger Beitrag zur Versachlichung der Diskussion rund um Schweinehaltung. „Die Debatte ist oft emotional. Aber wir wollten etwas schaffen, das für uns, für die Tiere und für die Konsumenten passt. Und die Schweine fühlen sich sauwohl“, sagt Gerald Jungmair. Mit seinem Engagement und der Bereitschaft, neue Wege zu gehen, ist der Betrieb heute ein Vorzeigebispiel für eine zukunftsfähige Schweinemast.

1.000

Bis zum Jahr 2023 wurden auf dem Ackerbaubetrieb mit integrierter Schweinemast rund 1.000 Mastschweine konventionell auf Vollspaltenböden gehalten.



Gerald und Melanie Jungmair
mit Tochter Tina (Mitte)



Video
ansehen

Ein offener Stall mit begrüntem Dach

Mit durchdachter Technik, nachhaltigem Bau und Offenheit für Einblicke bringt der Holzbauerhof Transparenz und Kommunikation in die Öffentlichkeit, um den Wert der Landwirtschaft zu vermitteln.

„Wenn wir weiter auf Milchviehhaltung setzen, hören wir mit unseren Bürojobs auf.“ Mit diesem gemeinsamen Entschluss wagten Karin und Martin Baumann-Wetzlmaier vor etwa zehn Jahren bei der Hofübernahme einen neuen Schritt. Karin ist auf dem Holzbauerhof in Tarsdorf (Bezirk Braunau) aufgewachsen. Heute bewirtschaftet sie ihn gemeinsam mit ihrem Mann – mit einem modernen Außenklimastall (Baujahr 2022) für rund 55 Milchkühe, der Tierwohl, Nachhaltigkeit und Offenheit vereint.

Gründach als Klimaschutz

Der neue Stall ist mehrhäusig und offen gebaut, überwiegend mit Holz aus dem eigenen Wald errichtet. Die Bauweise sorgt für ein angenehmes Stallklima, das sich positiv auf die Gesundheit und das Verhalten der Tiere auswirkt. Ein besonderes nachhaltiges Element ist das 800 Quadratmeter große Gründach: Es schützt den Stall im Sommer vor Überhitzung und wirkt im Winter isolierend. Darüber hinaus trägt es zur Biodiversität bei und fügt sich harmonisch in die Landschaft ein. Technisch ist der Betrieb ebenso fortschrittlich aufgestellt: Ein Melkroboter übernimmt die tägliche Routinearbeit und sorgt für gleichbleibende Melkqualität. Eine leistungsfähige PV-Anlage mit Speicher liefert Strom. Warmwasser wird durch Wärmerückgewinnung und Wärmetauscher erzeugt. Zusätzlich tragen überhöhte Fressplätze sowie eine gezielte Harnsammelrinne zur Emissionsminderung bei.

Schule am Bauernhof

Weiters ist es den Betriebsführern ein großes Anliegen, den Wert der Landwirtschaft sichtbar und begreifbar zu machen. „Viele Menschen haben keine Vorstellung mehr davon, was Landwirtschaft heute bedeutet.



Wenn sie mit Vorurteilen zu uns kommen und am Ende völlig überzeugt wieder gehen, ist das ein unbeschreibliches Gefühl“, erzählt die Bäuerin. Mit „Schule am Bauernhof“, Waldpädagogik und einem aktiven Auftritt in den sozialen Medien gibt sie ehrliche Einblicke – ohne Schönfärberei: „Uns geht es nicht um Blümchenlandwirtschaft, sondern um gelebte Realität.“ Die positive Resonanz von Besuchern sowie Auszeichnungen wie der Agrarpreis bestärken sie in ihrem Tun: „Wir müssen rausgehen, zeigen, was wir leisten“, so Baumann-Wetzlmaier abschließend.

Holzbauerhof

- Ort: 5121 Tarsdorf, Bezirk Braunau
- Betriebszweig: Milchviehhaltung mit Außenklimastall
- Größe: rund 55 Milchkühe, bewirtschaftete Fläche ca. 40 Hektar

Besonderheit:

- Moderner, offener Stallbau mit 800 Quadratmeter großem Gründach
- Ausgeprägter Technisierungsgrad
- Starke Öffentlichkeitsarbeit und aktiver Social Media Auftritt

Mit klarer Haltung in die Zukunft

Der Biohof Kohlparzer setzt auf Hühnerhaltung, bei der Tierwohl und Effizienz kein Widerspruch sind – sondern sich gezielt ergänzen.

Zwischen den Hügeln des Mühlviertels, im Ort Auberg im Bezirk Rohrbach, liegt der Biohof Kohlparzer – ein Familienbetrieb, in dem alle ihre Fähigkeiten einbringen. Sonja (31) und Peter (34) Füreder bewirtschaften den Hof mit viel Engagement und Weitblick. 2015 übernahmen die beiden den seit 1995 biologisch geführten Betrieb von Sonjas Eltern.

„Nach langer Überlegung haben wir uns dann für eine Umstellung des Betriebszweigs von Mutterkuh- auf Masthühnerhaltung entschieden. Uns war es wichtig, einen zukunftsfähigen und planungssicheren Betriebszweig zu wählen“, erzählt Sonja Füreder. Mit dem Neubau des Wohnhauses und dem Abschluss der Ausbildung an der Bioschule Schlägl begann ein neuer Abschnitt.

Kooperationspartner sowie erneuerbare Energie durch Hackschnitzelheizung, Solaranlage und PV-Anlage mit Speicher runden das Konzept ab.

biohof_kohlparzer auf Insta

Die Vermarktung der Bio-Hendl erfolgt über Hubers Landhendl sowie direkt an Privatkunden, Gastronomie und Märkte. Ein aktiver Social-Media-Auftritt informiert über Verkaufstermine, gibt Einblicke ins Hofleben und inspiriert mit Rezepttipps. „Über Social Media wollen wir außerdem zeigen, wie echte Landwirtschaft aussieht – und Menschen motivieren, wieder mehr zu regionalen Lebensmitteln zu greifen. Dieses Umdenken beim Konsum wird in Zukunft immer wichtiger“, so Füreder abschließend.

Biohof Kohlparzer

- Ort: 4171 Auberg, Rohrbach
- Betriebszweig: zwei Masthühnerställe mit Wintergarten, jeweils 4.800 Bio-Masthühner, 4 Hektar Grünauslauf
- Größe: 11,3 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, 1,8 Hektar Wald

Besonderheit:

- Tierwohl und Sauberkeit im Stall stehen an oberster Stelle
- Kreislaufwirtschaft mit Kooperationspartnern und Einsatz erneuerbarer Energien (Hackschnitzel, PV, Solar)
- Direktvermarktung & Verkauf über Hubers Landhendl
- Social-Media-Auftritt mit Verkaufsinfos & Rezepten

Tierwohl an erster Stelle

Zwei Stallbereiche für je 4.800 Hühner mit Wintergarten und vier Hektar Auslauf – erbaut im Jahr 2019 – schaffen ideale Bedingungen. „Wir leben für das, was wir machen. Ein klarer Fokus liegt bei uns auf dem Thema Tierwohl – das ist uns ein ganz großes Anliegen“, betont die Biobäuerin.

Dabei spielt auch das Thema Hygiene im Stall eine zentrale Rolle: „Sauberkeit ist für mich der Schlüssel zur Tiergesundheit.“ Vom Waschen und Desinfizieren über die Anwendung effektiver Mikroorganismen bis hin zur regelmäßigen Darmstärkung der Küken werde nichts dem Zufall überlassen. Auch zwischen den Mastdurchgängen wird auf gezielte Hygienemaßnahmen gesetzt.

Großen Wert legt Füreder zudem auf den gepflegten und vielfältig bewachsenen Grünauslauf der Hühner: „Nach jeder Hendlpartie wird der Auslauf frisch nachgesät.“ Ein Futter-Dünger-Kreislauf mit einem



Christine Mitter, Paul und Peter Füreder, Johann Mitter, Sonja und Marlene Füreder



Video ansehen

Mit Milch und Mut zum Erfolg

Am Toblerhof von Lisa und Stefan Niedermair-Auer in Lambach – mitten im Schweinemastgebiet – wird authentisch und transparent gezeigt, was moderne Milchviehhaltung in Österreich bedeutet.

„Auf jeden Fall geben wir täglich unser Bestes und hoffen, dass alles weiterhin so gut funktioniert.“

Lisa Niedermair-Auer

Es war eine große Entscheidung, die Lisa und Stefan Niedermair-Auer vor einigen Jahren zu fällen hatten: Wie soll es weitergehen am Hof? „Eines war rasch klar: Wenn wir weitermachen, dann müssen wir auch ordentlich investieren“, sagt die heute 36-jährige Bäuerin und dreifache Mutter. Die Richtung sei bereits klar gewesen, denn die Schwiegereltern – Maria (70) und Ferdinand (71) – hatten schon vor 30 Jahren mit der Direktvermarktung begonnen und eine kleine Hofmolkerei gehabt, zudem waren sie als Schulmilchproduzenten aktiv. Die Tatsache, als Milchviehbetrieb in einem von der Schweinemast dominierten Bezirk ein Alleinstellungsmerkmal zu haben, habe man als Vorteil betrachtet. „Wir haben dann unseren ganzen Mut zusammengefasst und uns drübergetraut“, erzählt Niedermair-Auer.

Von 2018 bis 2021 wurde intensiv geplant, ehe Hofmolkerei, Hofladen und Tierwohl-Milchviehstall gebaut wurden.

Alles neu ab 2022

2022 war nicht nur das Jahr, in dem alles bezogen werden konnte, sondern auch der Start der Eisproduktion am Toblerhof: „Wir verwenden keine Fertigmischungen“, betont Niedermair-Auer. Angeboten wird die kalte Köstlichkeit nun jedes Jahr ab März in kleinen Bechern – und in 16 verschiedenen

Toblerhof

- Ort: 4650 Lambach, Bezirk Wels-Land
- Größe (inklusive Pachtflächen): 30 Hektar Grünland, 50 Hektar Ackerfläche
- Betriebszweig: Tierwohl-Milchviehstall mit ca. 60 Milchkühen plus Nachzucht, Schulmilchproduzent seit 27 Jahren, Hofladen und Hofmolkerei, Betriebsbesichtigungen für Busgruppen und Schulklassen

Besonderheit:

- Offene Stalltüren, auch die Produktion ist einsehbar
- Neuer Hofladen mit breitem Produktsortiment
- Jung und modern, als Familienbetrieb greifbar
- Direktvermarktung von Milchprodukten und Speiseeis
- Schulmilchproduzent



Sorten. Für Firmen gibt es die Option, eine ganze Truhe davon geliefert zu bekommen und den Mitarbeitern einen „Eis-Tag“ zu bescheren.

Der etwa 80 Quadratmeter große Hofladen ist bestückt mit einer breiten Palette von Produkten von etwa 40 regionalen Direktvermarktern. Freitags gibt es außerdem frisches Brot, das in der hauseigenen, kleinen Backstube gebacken wird, sowie frischen Fisch, frische Mehlspeisen und im 14-Tage-Rhythmus auch frisches Hühnerfleisch.

Dass der Toblerhof ein stimmiges und modernes Erscheinungsbild abgibt, kommt nicht von ungefähr: „Wir haben überall Profis ans Werk gelassen, und das war eine gute Entscheidung“, berichtet Niedermair-Auer. Von der ansprechenden Architektur am Betrieb über Website und Marketingauftritt bis hin zum designten Eisbecher sei gemeinsam mit Experten viel Herzblut und Hirnschmalz bis zum für alle passenden Ergebnis aufgewendet worden.

Haupt-Standbein am Betrieb sei jedoch

nach wie vor die Schulmilch-Produktion. 25 Schulen und Kindergärten mit etwa 1.500 Kindern werden vom Toblerhof beliefert, dazu 15 Großküchen. Als Schulmilchbauern begrüßen sie pro Jahr auch etwa 1.000 Kinder persönlich am Hof. Die Stalltüren werden aber nicht nur für Schulklassen geöffnet: Auch der Andrang von Busgruppen – für diese gibt es eine Führung durch die Produktion und den Stall samt Käseverkostung und Kuchen oder Eis – sei stärker als jemals erwartet, berichtet Lisa Niedermair-Auer.

Transparenz und offene Türen

Der Bauernfamilie, die mittlerweile auch acht Angestellte beschäftigt, ist es ein Anliegen, zu zeigen, was moderne Milchviehhaltung in Österreich bedeutet. Sie ist überzeugt davon, dass durch Transparenz und Authentizität auch das Image der Landwirtschaft ein positiveres werde. Der Toblerhof profitiere jedenfalls von seiner Nähe zum Konsumenten, das Angebot werde sehr gut angenom-

men und durch treue Kunden belohnt.

Die Kosten, die es laufend zu stemmen gilt, verursachen der 36-Jährigen hin und wieder ein mulmiges Gefühl. Gestiegene Zinsen, hohe Betriebskosten und ein Ukraine-Krieg, der auch in der heimischen Landwirtschaft zu spüren ist, hätten vieles verschärft. Andererseits habe man nicht erwartet, einmal zum Ausflugsziel für Familien zu werden. Wer auf den Hof kommt, darf auch in den Stall gehen und sich selbst ein Bild machen. Aber nicht nur das: „Wir erklären gerne jedem, wie Landwirtschaft funktioniert, wir beschönigen nichts. Schließlich sind wir kein Gut Aiderbichl, sondern ein Betrieb, der wirtschaftet“, bringt es die Bäuerin auf den Punkt.

„Auf jeden Fall geben wir täglich unser Bestes und hoffen, dass alles weiterhin so gut funktioniert“, meint die Oberösterreicherin abschließend. Gewappnet ist der Familienbetrieb dafür mit vielen helfenden Händen, die auch weiterhin zum Erfolg beitragen werden.

25

Haupt-Standbein am Betrieb ist nach wie vor die Schulmilch-Produktion. 25 Schulen und Kindergärten mit etwa 1.500 Kindern werden vom Toblerhof beliefert, dazu 15 Großküchen.



Lisa und Stefan Niedermair-Auer

Pflanzliches mit „speckiger Note“

Mit Leguminosen für die Humanernährung haben sich Magdalena und Michael Hofer aus Arnreit eine neue Einkommensquelle geschaffen. Dafür gab es den zweiten Platz beim Oö. Agrarpreis 2025.

Tofu, Tempeh, Aufstriche auf Lupinenbasis: Es ist nicht das typische Sortiment für einen Biobauernhof im Mühlviertel, das Magdalena und Michael Hofer aus Arnreit anbieten. Das junge Paar hat vor drei Jahren begonnen, mit Hülsenfrüchten zu experimentieren. Mittlerweile verarbeiten sie ihre eigenen Sojabohnen und Lupinenkerne im Wochentakt zu hochwertigen pflanzlichen Lebensmitteln, mit denen sie ganz am Puls der Zeit sind.

Produziert wird im ehemaligen Milchverarbeitungsraum. Zum Zubereiten von

Tofu braucht es zuerst Sojamilch, die aus getrockneten, in Wasser eingeweichten und zerkleinerten Sojabohnen gewonnen wird. Diese wird dann erhitzt, zum Stocken gebracht und in der Folge der Bruch – ähnlich wie bei der Käseproduktion – abgeschöpft und gepresst. Nicht umsonst wird Tofu auch gern als „Bohnenkäse“ bezeichnet.

Bio-Hofer bleibt Pionier

„Der geräucherte Tofu schmeckt auch dem Mühlviertler Gaumen“, betont Magdalena Hofer, das mache die „speckige Note“. Ebenso der herzhafte Tempeh – dieser wird durch Fermentation der gekochten Bohnen mit Schimmelpilzen hergestellt. „Auch den mögen Fleischesser“, schmunzelt Hofer. Die beiden Leguminosen-Fans aus dem Mühlviertel möchten ihre Produkte aber weder kategorisieren noch als Fleischersatz sehen. Den Stempel „vegan“ oder „vegetarisch“ sucht man beim „Bio-Hofer“ daher vergebens. „Unsere Produkte sollen keine Alternative zu Fleisch sein, sondern einfach Lebensmittel, die wertvoll in der Ernährung sind und regional produziert werden“, sagt Michael Hofer, dessen Eltern in der Region als Bio-Pioniere gelten und die schon früh mit der Direktvermarktung begonnen haben.

„Wir haben uns entschlossen, dass wir den Betrieb weiterführen und innovativ bleiben wollen“, so Hofer. Wichtig sei ihnen, die Vielfalt am Hof zu erhalten. So könne auch flexibel auf den Markt reagiert werden.

Für eine gelebte Kreislaufwirtschaft wird eine Mutterkuhherde gehalten und die Nachzucht am Hof geschlachtet und vermarktet. Der 1997 eingerichtete Schlachtraum wird auch überbetrieblich genutzt. „Und ich brauche den Fleischwolf jetzt für die Lupinenaufstriche“, sagt Magdalena Hofer.

Bio-Hofer

- Ort: 4122 Arnreit, Bezirk Rohrbach
- Größe (inklusive Pachtflächen): 8 Hektar Grünland, 8 Hektar Ackerfläche, 4 Hektar Wald und Streuobstwiese
- Betriebszweig: Direktvermarktung, 20 Rinder in Mutterkuhhaltung, hofeigener Schlachtraum, der auch überbetrieblich genutzt wird, Lohnpresse für überbetriebliche Süßmost-Produktion

Besonderheit:

- Verarbeitung von Leguminosen für die Humanernährung
- Traditionell in Asien hergestellte Produkte wurden an regionale Bedingungen angepasst
- Entwicklung neuer Produkte
- Kreislaufwirtschaft

„Der geräucherte Tofu schmeckt auch dem Mühlviertler Gaumen.“

Magdalena Hofer



Michael und Magdalena Hofer

Vielseitigkeit als Erfolgsrezept

In Pollham hat Familie Edlbauer ein baufälliges Nebengebäude zu neuem Leben erweckt. Heute verbindet der Betrieb Landwirtschaft, Direktvermarktung und Tourismus in einem stimmigen Gesamtkonzept.



David, Sepp und Manuela Edlbauer

Der landwirtschaftliche Betrieb von Josef und Manuela Edlbauer vereinte bereits vor dem Projekt mehrere Standbeine: Tierhaltung, Ackerbau, Mostschänke und Urlaub am Bauernhof. Mit viel Eigeninitiative hat die Familie das Angebot für ihre Gäste erweitert. „Uns ist aufgefallen, dass Räumlichkeiten gesucht werden für diverse Veranstaltungen. Nicht nur Seminare, sondern auch Geburtstagsfeiern und Hochzeiten“, schildert Manuela Edlbauer.

Mehrwert durch Synergien

Ausgangspunkt war das leer stehende alte Presshaus des Hofes. Neben den drei Ferienwohnungen und der Mostschänke sollte etwas geschaffen werden, das effizient und flexibel genutzt werden kann, ohne zusätzliche Arbeitskräfte zu benötigen. Im Erdgeschoss entstand daraufhin ein Hofladen samt Verkostungsraum. Neben den eigenen Säften, Mosten und Alpakaprodukten finden sich auch Erzeugnisse anderer Direktvermarkter in den Regalen. Eine Besonderheit ist der barrierefreie Seminarraum im Obergeschoss. Mit Blick auf einen alten Streu-

obstgarten bietet er Platz für Yoga-Kurse, Workshops oder private Feiern. „Es ist zwar ein neuer Bereich für uns, aber es passt gut in unseren Betrieb. Bis jetzt haben wir nur positive Erfahrungen gemacht“, beschreibt Edlbauer.

Durch die geschickte Kombination der Betriebszweige greifen die Angebote ineinander: Seminarteilnehmer können vor Ort übernachten, Urlaubsgäste im Hofladen einkaufen und Mostschänkebesucher das gesamte Sortiment kennenlernen. „Wenn man nur einen Seminarraum hätte, wäre es schwieriger. Das Zusammenspiel der Angebote macht es attraktiv“, so die Landwirtin. Der Hof hat sich so zu einem lebendigen Treffpunkt entwickelt, an dem regionale Produkte und ländliche Gastfreundschaft zusammenkommen.

Josef und Manuela Edlbauer

- Ort: 4710 Pollham, Bezirk Grieskirchen
- Größe: 30 Hektar Acker, 2 Hektar Streuobst
- Betriebszweig: Bio-Landwirtschaft, Urlaub am Bauernhof

Besonderheit:

- Mostheurer „Turmkeller“
- Eigener Verkostungsraum und Hofladen
- Seminarräume
- Tierhaltung mit Hühnern, Alpakas, Zwergponys, Schweinen

Mit Fisch und Gemüse zur wirtschaftlichen Perspektive

Am Buchmanngut trifft Begeisterung für Landwirtschaft auf Kreislaufwirtschaft. Mit einer Aquaponikanlage zeigt der junge Betriebsleiter, wie sich nachhaltige Fisch- und Pflanzenproduktion wirtschaftlich und ressourcenschonend vereinen lassen.

„Landwirtschaft muss nicht nur Freude machen – sie muss auch wirtschaftlich funktionieren.“ Für Lorenz Birgmayr-Lechner war das der entscheidende Gedanke, als er im November 2023 den elterlichen Hof in Diersbach (Bezirk Schärding) übernommen hat. Gemeinsam mit seiner Verlobten Theresa Mayer hat der heute 26-Jährige einen zukunftsweisenden Weg eingeschlagen: eine Aquaponikanlage, in der Fischzucht und Pflanzenproduktion Hand in Hand gehen – effizient, ressourcenschonend und wirtschaftlich tragfähig.

Von der Idee zur Anlage

„Wir wollten von Anfang an etwas aufbauen, das Bestand hat – und sich auch rechnet“, sagt Birgmayr-Lechner, der hauptberuflich

als staatlich geprüfter Förster tätig ist. Seine Leidenschaft für Fisch begleitet ihn schon seit Kindertagen. „Ich war schon als kleiner Bub mit meinem Vater oft beim Fischen – das hat mich geprägt.“ Ab 2019 begann er, sich intensiv mit Aquaponik zu beschäftigen – 2023 wurde der Traum Realität. Noch im Jahr der Hofübernahme startete der Umbau, bereits im Herbst zogen die ersten Fische ein.

Die moderne Anlage entstand auf vorhandener Infrastruktur: Die Fischbecken wurden in den früheren Schweinestall integriert, das Gewächshaus steht auf einer versiegelten Fläche. Die Kombination aus Aquakultur und Pflanzenanbau funktioniert in einem geschlossenen Kreislaufsystem – ganz ohne externe Düngemittel oder Pestizide. Die Wärme stammt aus der eigenen Hackgutheizung, betrieben mit Holz aus dem hofeigenen Wald.

Nachhaltig produzieren, smart vermarkten

Heute werden rund sechs Tonnen Afrikanischer Wels pro Jahr aufgezogen, dazu etwa 500 Salatköpfe und 20 Kilo Kräuter monatlich. „Unser Salat ist bei den Gastrosomen total beliebt – weil er so sauber ist. Das spart ihnen viel Zeit beim Waschen“, sagt Birgmayr-Lechner.

Bestellt wird über die Website des Hofes, ausgeliefert wird jeden zweiten Freitag. Über 230 Haushalte sowie Gastronomiebetriebe und Selbstbedienungsläden gehören mittlerweile zum Kundenstamm. Auch Social Media spielt eine wichtige Rolle in der Vermarktung. „Wir haben sogar einmal bezahlte Werbung probiert – unsere Produkte waren sofort

ausverkauft“, sagt Birgmayr-Lechner. Seither läuft alles organisch, die Nachfrage nach heimischem Fisch ist auch ohne Werbung groß.

Der Betrieb ist inzwischen auch Genussland-OÖ-Partner. Führungen am Hof – oft verbunden mit einem Essen im benachbarten Gasthaus, wo Fisch vom Buchmanngut serviert wird – ergänzen das Angebot.

Für die kommenden Jahre sind neue Produkte wie „Fisch im Glas“, Kräutersalz oder regionaler Knoblauch geplant. „Landwirtschaft begeistert mich“, sagt Birgmayr-Lechner. „Mit Offenheit und Innovation lässt sich damit auch wirtschaftlich erfolgreich arbeiten.“

Buchmanngut

- Ort: 4776 Diersbach, Bezirk Schärding
- Größe: circa 14,5 Hektar Betriebsfläche
- Betriebszweig: Fisch und Gemüse (Aquaponikanlage), Weidegänse

Besonderheit:

- Errichtung der Aquakultur sowie des Gewächshauses in bereits vorhandener Gebäudestruktur
- Wasser wird mit Hackgut aus eigenem Wald beheizt
- Effiziente Ressourcennutzung
- Onlinebestellsystem sowie aktiver Social-Media-Auftritt



Lorenz Birgmayr-Lechner und Theresa Mayer



Neustart mit Milchziegen

Statt den alten Milchviehstall zu erneuern, wagte Familie Leonhardsberger einen kompletten Neustart – mit Ziegen, Biostandard und viel Begeisterung für das neue Tier am Hof.



Alexandra und Erich Leonhardsberger

Alexandra und Erich Leonhardsberger

- Ort: 4391 Waldhausen im Strudengau, Bezirk Perg
- Größe: 200 Milchziegen, 16 Hektar Grünfläche
- Betriebszweig: Milchziegen

Besonderheit:

- Neubau für 200 Milchziegen (vorher Milchkuhbetrieb)
- Umstieg auf biologische Wirtschaftsweise
- Seit 2022 im Vollerwerb
- Arbeitserleichterung durch Futterförderband
- Eigene Kitzaufzucht

Mitten im hügeligen Mühlviertel, in der Gemeinde Waldhausen im Strudengau, haben Erich und Alexandra Leonhardsberger vor drei Jahren ihren Betrieb grundlegend umgebaut und neu ausgerichtet. Aus der ehemals konventionellen Milchviehhaltung mit 13 Kühen ist ein moderner Bio-Ziegenbetrieb entstanden.

Der alte Milchviehbetrieb war sanierungsbedürftig und nur im Nebenerwerb zu führen. Eine Aufstockung der Kuhhaltung war keine Option. „Die Pachtgründe sind bei uns in der Gegend rar. Wir haben nach einem Tier gesucht, das auf der Fläche, die wir haben, gut leben kann.“ Auch emotional war der Ausbau der Milchkuhhaltung keine Option: „Die Milchkuh war nie so richtig unser Tier. Aber bei den Ziegen – da haben

wir uns irgendwie verliebt“, erzählt Alexandra Leonhardsberger im Gespräch.

Mehr Tiere, bessere Abläufe

Zentrale Voraussetzung war ein sicherer Absatz. Im Sommer 2021 unterzeichneten sie einen Liefervertrag mit der Leeb Bio-milch GmbH in Wartberg an der Krems. Damit begannen Planung und Umbau. Ein neuer Stall für 200 Milchziegen wurde errichtet, inklusive Futterförderband, Kitzstall, Miststätte und Güllegrube. Der alte Kuhstall wurde zum Melkbereich umfunktioniert. „Wir haben mehr Platz, bessere Abläufe – das macht einen großen Unterschied“, sagt Leonhardsberger. Heute bewirtschaftet

die Familie rund 16 Hektar und hält derzeit 128 melkende Ziegen. Langfristig sollen es etwa 180 werden.

Neue Ausrichtung, neue Chancen

In der Region ist der Betrieb bis heute eine Ausnahme. „Am Anfang wurden wir auch ein bisschen belächelt“, erzählt die Landwirtin. Dass sich eine mutige Umstellung lohnen kann, zeigt der Erfolg. Alexandra und Erich Leonhardsberger führen heute einen modernen Biobetrieb und haben mit der Umstellung den Schritt in den Vollerwerb geschafft: „Wir machen saubere Arbeit und haben mit der Ziege das richtige Tier für unseren Hof gefunden.“

Einkaufen neu gedacht: Hofläden mit regionalem Konzept

Mitten in Geboltskirchen und Haag am Hausruck bieten Kerstin und Michael Berger alles für den täglichen Einkauf – regional, saisonal und nachhaltig. Ihre Hofläden sind Orte, an denen Genuss, Umweltbewusstsein und Wertschätzung für Landwirtschaft zusammenkommen.

„Almer ist ein alter Begriff aus dem 17. Jahrhundert und bezeichnet ursprünglich einen Vorratsschrank“, erklärt Kerstin Berger. Für sie und ihren Mann Michael war der Name daher, wie geschaffen, als sie gemeinsam die Idee eines Selbstbedienungsladens mit regionalen, saisonalen und nachhaltigen Produkten entwickelten. Heute betreiben die beiden gleich zwei solcher Hofläden – und zeigen damit, wie moderne Nahversorgung aussehen kann.

Alles begann mit dem Bau eines neuen Masthühnerstalls am 91 Hektar großen Betrieb der Familie Berger und dem Ab-Hof-Verkauf des Fleisches. „Mit der Zeit entwickelte sich aber immer mehr der Wunsch, auch weitere Produkte anbieten zu können, die bestenfalls täglich verfügbar sind“, so die 36-jährige Landwirtin, Unternehmerin und Mutter von drei Kindern. Aus diesem Gedanken entstand der Almer Hofladen, der seit 2022 in Geboltskirchen und Haag am Hausruck geöffnet ist – täglich von 6 bis 20 Uhr.

Einkauf mit Mehrwert

Das Sortiment umfasst alles, was für einen Wocheneinkauf nötig ist. Rund 150 Produzenten beliefern die beiden Standorte, 80 davon aus einem Umkreis von nur 40 Kilometern. Das schafft nicht nur kurze Wege, sondern stärkt auch die Wertschöpfung in der Region. „Die Leute schätzen unser Angebot. Sowohl in Geboltskirchen, wo es kein weiteres Lebensmittelgeschäft mehr gibt, als auch in Haag, wo der Shop direkt an einer Radstrecke gelegen ist“, erzählt Berger.

Großen Wert legt sie auf das Einkaufserlebnis. „Qualitative Produkte aus der Region sollten meiner Meinung nach auch an einem entsprechend schönen Ort verkauft werden. Die hochwertige Bauweise war mir also ein besonders wichtiges Anliegen“, betont die Hofladenbesitzerin. Die Hofläden wurden überwiegend aus eigenem Holz errichtet, Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen ein. Ergänzt wird das Angebot durch eine innovative Unverpackt-Station: Waagen erkennen automatisch das Gewicht der mitgebrachten Behälter und ermöglichen einen bequemen, nachhaltigen Einkauf.

Im Kreislauf wirtschaften

Doch die Bergers denken noch weiter. Eine Photovoltaikanlage mit Speicher versorgt die Hofläden mit eigenem Strom, die Standorte sind Teil einer Energiegemeinschaft. So fügt sich das Projekt in ein regionales Kreislaufmodell ein, das Umwelt- und Klimaschutz ebenso berücksichtigt wie die Bedürfnisse der Kunden.

In einer Zeit, in der viele landwirtschaftliche Betriebe unter mangelnder Wertschätzung leiden, setzten die Bergers ein klares

Zeichen: Einkaufen soll nicht nur praktisch und nachhaltig sein, sondern auch die Arbeit hinter den Lebensmitteln sichtbar machen. „Eines unserer zentralen Anliegen ist es, bei immer mehr Menschen das Bewusstsein für frische und gesunde Lebensmittel zu stärken und die Wertschätzung gegenüber der Landwirtschaft zu erhöhen“, so Berger abschließend.

Almer Hofladen

- Ort: 4682 Geboltskirchen, Bezirk Grieskirchen
- Größe: circa 91 Hektar Betriebsfläche
- Betriebszweig: Land- und Forstwirtschaft mit Stiermast und einem Tierwohl-Masthühnerstall, diverse Dienstleistungen, zwei Hofläden in Geboltskirchen und Haag

Besonderheit:

- Zwei Almer Hofläden in Geboltskirchen und Haag
- Tägliche Öffnungszeiten von 6 bis 20 Uhr
- Sortiment von 150 Lieferanten (davon 80 im Umkreis von 40 km)
- Innovative Unverpackt-Station
- Müllreduktion und aktive Lebensmittelrettung
- Versorgung der Standorte mit eigenem Strom durch Photovoltaikanlage und Energiegemeinschaft
- Aktiver Social-Media-Auftritt



Michael und Kerstin Berger

Farmfluencerin zeigt die Landwirtschaft ungeschminkt

Authentisch, nahbar und voller Energie: So präsentiert Jasmin Schwarz ihren Hofalltag. Die 37-jährige Bäuerin aus Hirschbach im Bezirk Freistadt führt gemeinsam mit ihrem Mann einen Vollerwerbsbetrieb mit Milchviehhaltung und Direktvermarktung. Seit einigen Jahren gewährt sie dabei auch über Social Media Einblicke in die Realität der Landwirtschaft – und das mit großem Erfolg.

Seit 2022 ist Jasmin Schwarz Teil der sogenannten Farmfluencer in Österreich. „Unsere Aufgabe und unser Ziel ist es, die Landwirtschaft authentisch und ohne Verschönerung zu zeigen. Wir jammern nicht, wir tun!“, betont sie. Schon seit vier Jahren teilt sie auf Instagram unter dem Account „jasi_farmlife“ Alltagsszenen aus Stall und Direktvermarktung mit ihrer Community – und begeistert damit mittlerweile knapp 40.000 Follower.

jasi_farmlife auf Insta

Besonders wichtig ist der Landwirtin, ein modernes Bild ihrer Berufsgruppe zu vermitteln. „Das Bild von einer Bäuerin, wie sie vor zig Jahrzehnten ausgesehen hat, stimmt nicht mehr. Ich bin eine etwas auffälligere Landwirtin mit vielen Tattoos und Piercings, aber genau das macht es für die Leute interessant“, sagt sie mit einem Lächeln.

Neben den Einblicken in die Direktvermarktung, die Schwarz 2019 gestartet hat, zeigt sie auch die vielen Arbeitsschritte, die hinter der Lebensmittelproduktion stehen.



„So bekommen die Konsumenten wieder mehr Einblicke, wie viele Arbeitsschritte eigentlich dahinterstecken, bis ein Lebensmittel entsteht“, erklärt sie. Das Interesse daran sei in den letzten Jahren spürbar gestiegen.

Auch in Sachen Innovation geht der Betrieb voran: Aktuell entsteht ein neuer Milchviehstall mit Melkroboter und künstlicher Intelligenz. Den gesamten Bau doku-

mentiert Schwarz ebenfalls auf Social Media. Für Jasmin Schwarz ist klar: Landwirtschaft braucht Offenheit, Transparenz und Menschen, die ihre Begeisterung zeigen. Oder, wie sie selbst sagt: „Wir Bäuerinnen und Bauern sind alle coole, authentische Menschen, die wertvolle Lebensmittel produzieren. Es ist umso wichtiger, dass den Konsumenten das hautnah gezeigt wird.“

Wilder Genuss aus Oberösterreich

Die ARGE Wildbret setzt neue Maßstäbe in Sachen Regionalität, Qualität und Genuss. Die Arbeitsgemeinschaft vereint Jagdgesellschaften, Eigenjagden, Gastronomen und Bildungseinrichtungen mit einem klaren Ziel: das Bewusstsein für Wildbret als hochwertiges Lebensmittel zu fördern.

„Die ARGE Wildbret ist eine Initiative von Jägerinnen und Jägern, Fleischereien, Gasthäusern, Bildungseinrichtungen und Menschen, die gerne kochen. Allen ist das hochwertige Lebensmittel Wildbret gemeinsam. Wir wollen das Bewusstsein dafür ausbauen und nachhaltig umsetzen“, erklärt Obmann Josef Nöbauer.

Mit AMA-Gütesiegel

Wildbret überzeugt nicht nur durch seinen aromatischen Geschmack, sondern auch durch gesundheitliche Vorteile und eine vorbildliche Klimabilanz. Die Tiere leben in der freien Natur, ernähren sich artgerecht und

liefern Fleisch, das höchsten Qualitätsstandards entspricht. Drei Jagdgesellschaften aus Oberösterreich tragen bereits das AMA-Gütesiegel, das für strenge Herkunfts- und Qualitätsrichtlinien steht.

Kochen und Kochmappe

„Die Menschen achten bei ihrem Ess- und Ernährungsverhalten immer mehr darauf, woher die Produkte auf ihren Tellern kommen. Regionalität, tiergerechte Haltung und naturnahe Produktion – all dies trifft auf Wildbret zu“, so Nöbauer. Mit Öffentlichkeitsarbeit, Kooperationen mit Genussland Oberösterreich und Bildungsinitiativen sorgt

die ARGE Wildbret dafür, dass das Lebensmittel seinen verdienten Platz in der österreichischen Esskultur behält.

Besonders beliebt sind die praktischen Kurse, bei denen Interessierte den fachgerechten Umgang mit Wild lernen und sich Inspiration für neue Rezepte holen können. Auf der Plattform wilder-genuss.at sowie in der „Wilden Genussmappe“ finden Konsumenten zudem vielfältige Anregungen, wie Wildfleisch einfach und modern zubereitet werden kann. Damit wird deutlich: Wild eignet sich nicht nur für festliche Gerichte, sondern ist ein zeitgemäßes Lebensmittel für jede Jahreszeit.



Landjugendliche als Wissensvermittler in Schulen

Mit dem Projekt „Landwirtschaft goes Schule“ bringt die Landjugend Oberösterreich Landwirtschaft direkt ins Klassenzimmer. Jugendliche vermitteln Wissen auf Augenhöhe, regen Diskussionen an und räumen gezielt mit Vorurteilen auf. So entsteht ein direkter Draht zwischen Landwirtschaft und der Jugend von morgen.

Junge Landjugend-Mitglieder besuchen Schulklassen und vermitteln praxisnah Wissen über heimische Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Nachhaltigkeit. „Wenn gleichaltrige Jugendliche mit den Schülern diskutieren, wird eine ganz andere Gesprächsbasis geschaffen und die Hemmschwelle für Fragen gesenkt“, erklärt Projektleiterin Barbara Hummer von der Landjugend Oberösterreich. Dabei geht es nicht nur um reine Faktenvermittlung: Die Schüler können aktiv mitarbeiten, Fragen stellen und ihre eigenen Erfahrungen einbringen.

Wissen aus erster Hand

Denn das Thema Landwirtschaft kommt im regulären Schulunterricht nur selten vor. Viele Jugendliche beziehen ihre Informationen fast ausschließlich über soziale Medien – und diese sind häufig einseitig

oder enthalten Halbwahrheiten. Genau hier setzt das Projekt an: In zwei interaktiven Workshop-Einheiten wird zunächst die Frage behandelt: „Was hat Landwirtschaft mit mir zu tun?“ Anschließend reflektieren die Jugendlichen ihr Konsumverhalten, räumen mit Mythen auf und diskutieren aktuelle Themen. In der zweiten Einheit wird das Wissen in verschiedenen Schwerpunkten vertieft, etwa Tierhaltung, Lebensmittelproduktion oder Wertschätzung heimischer Produkte. Ergänzend werden Besuche bei „Schule am Bauernhof“-Betrieben oder Workshops mit Seminarbäuerinnen empfohlen, um Landwirtschaft erlebbar zu machen.

Gut vorbereitet und geschult

Alle Workshopleiter verfügen über eine agrarische Ausbildung und erhalten zusätzlich Schulungen in Rhetorik und Kommunikation. So wird sichergestellt, dass die Inhalte fachlich fundiert und zugleich verständlich vermittelt werden. Bereits im ersten Projektjahr konnten mehr als 250 Schüler erreicht werden, das Feedback von Lehrkräften und Jugendlichen war durchwegs positiv.

„Gut informierte Jugendliche sind die reflektierenden Konsumenten von morgen – und tragen damit langfristig zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft bei“, betont Hummer abschließend. Die Workshops fördern die Reflexionsfähigkeit der Jugendlichen und machen sie mit einem realistischen Bild der Lebensmittelproduktion im Land vertraut.



Barbara Hummer



Landwirtschaft im Unterricht



Video
ansehen

Impressum

Medieninhaber:

Amt der Oö. Landesregierung,
Direktion für Landesplanung,
wirtschaftliche und ländliche Entwicklung,
Abteilung Land- und Forstwirtschaft,
Bahnhofplatz 1, 4021 Linz
E-Mail: bauernland@ooe.gv.at

Herausgeber:

Mag. Hubert Huber

Gesamtkoordination:

Ing. Walter Silber

Projektabwicklung, Satz und Layout:

Sery Brand Communications GmbH, 4060 Leonding

Fotoredaktion:

Ing. Hans-Peter Zwicklhuber, agrarfoto.com

Texte und Interviews:

Thomas Mursch-Edlmayr, Gabi Cacha,
Anna Schaumberger, Anna Sophie Stockinger;
alle: AGRO Werbung GmbH, 4010 Linz

Lektorat:

der/die/das Joghurt – Lektoratskollektiv, 8010 Graz

Druck:

Ferdinand Berger & Söhne GmbH, 3580 Horn

Hinweis:

Aus Gründen der leichten Lesbarkeit wurde zum Teil auf geschlechtergerechte Formulierungen verzichtet. Die gewählte Form gilt jedoch für Frauen und Männer gleichermaßen.

Fotonachweise:

S. 5: Max Mayrhofer, Land OÖ (Bild links)

S. 5: Hermann Wakolbinger (Bild rechts)

S. 25: Julia Sigl (Foto oben)

S. 25: Walter Silber, Land OÖ

S. 27: Margot Haag, Land OÖ

alle übrigen Bilder: Hans-Peter Zwicklhuber, agrarfoto.com



Mehr Infos
zu allen Preisträgern
und Projekten.

www.land-oberoesterreich.gv.at

Informationen zum Datenschutz finden Sie unter:
www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz

Ausgezeichnet mit dem Oö. Agrarpreis



15

bäuerliche Familien,
Betriebe und Initiativen
stellen mit dem Agrarpreis
ihre Arbeit der
Öffentlichkeit vor.

Gewidmet allen, die sich für
unsere Arbeit interessieren.

Ihre Bäuerinnen und Bauern
in Oberösterreich



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LAND
OBERÖSTERREICH



Kofinanziert von der
Europäischen Union