

WAHL DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER | SO GEHT ES UNSEREN BAUERN

Diese Menschen produzieren

■ Sechs bäuerliche Betriebe über die Herausforderung, heute Landwirt zu sein

■ Am Sonntag wählen die Landwirte in Oberösterreich ihre Vertretung

VON ELISABETH PRECHTL, ULRIKE RUBASCH UND ROLAND VIELHABER

LINZ. Viele Landwirte in Oberösterreich versuchen, trotz fordernder Zeiten hochwertige Lebensmittel herzustellen. Zupass kommt ihnen der Trend zur Regionalität und Direktvermarktung.

Da ist etwa Johann Winter (60) im Innviertler Pfaffstätt (Bez. Braunau). Er macht mit Sohn Johann jun. (23) aus seinen 500 Mastschweinen am „Michlhof“ Prosciutto. Die Mastferkel werden rund sechs Monate lang mit eigenem Getreide und gentechnikfreiem Soja gefüttert. Mit einem Schlachtgewicht von bis zu 150 Kilogramm bringen die Mastschweine wesentlich mehr auf die Waage als andere Schweine. Weil sie keinen Mais bekommen und das ganze Jahr ins Freie dürfen, wachsen sie jedoch langsamer. Anders wäre natürlich günstiger, ist für Johann Winter aber keine Option.



„Für reine Ackerbau-betriebe wird die Arbeit immer schwieriger, weil die Getreidepreise starken Schwankungen unterworfen sind.“

■ **Gregor Mittermayr**, macht am Ackerhof in Gallneukirchen „Mühlviertler Bohnenkas“ aus Bio-Soja

Um zu überleben und den Hof im Vollerwerb zu führen, mästen die Winters nicht nur, sondern schlachten die Tiere auf dem Hof und verarbeiten sie zu Prosciutto, Rohwürsten und Speck. Verkauft wird ab Hof, zudem beliefern die Winters mehrere Supermärkte in Oberösterreich sowie das Gros der Salzburger Lagerhäuser.



Gregor Mittermayr, Tofu-Bauer in Gallneukirchen (Almonem)



Johann Winter jun. und sen. aus Pfaffstätt (ÖÖN/Neumayr)



Georg und Monika Brandner, Milchbetrieb in Laussa (privat)



Gerhard und Roswitha Reingruber, A2-Milch (Wild)

Auf ein Produkt, das es so vorher in Österreich noch nicht gegeben hat, haben sich Gerhard Reingruber (40) und seine Frau Roswitha (36) spezialisiert: „A2-Milch“. 55 Milchkühe leben auf dem Hof der Reingrubers in Inzersdorf im Kremstal. Ihr spezielles Milcheiweiß soll auch für Allergiker geeignet sein. Geworben werden darf auf der Verpackung mit gesundheitlichen Vorteilen nicht, weil wissenschaftliche Beweise fehlen.

Die Milch wird direkt vermarktet: „Schon meine Eltern haben das so gemacht. Würden wir an eine Molkerei liefern, gäbe es unseren Hof im Vollerwerb wohl nicht mehr“, sagt Reingruber, der sieben Jahre in einer Bank gearbeitet und 2009 den elterlichen Hof übernommen hat. Ein Landwirt müsse 365 Tage im Jahr arbeiten. Man wolle daher auch einen Preis erzielen, der die Arbeit abgelte. A2-Milch ist bei Spar, Rewe und Uni-

markt erhältlich, ein Liter kostet 1,99 Euro, davon gehen rund 50 Cent an den Landwirt.

Gregor Mittermayr (35) aus Gallneukirchen hat sein Leben der Sojabohne verschrieben. Die Bohnen werden auf dem „Ackerhof“ in Gallneukirchen, einem Bio-Betrieb, angebaut und von Mittermayr zu Tofu, von ihm „Mühlviertler Bohnenkas“ genannt, verarbeitet. Mehrere Tonnen Bohnenkas produziert der 35-jährige Biobau-