LANDWIRTSCHAFTLICHE VIELFALT

Das intakte Ökosystem im Fokus

Preisträger sind der Martinshof in Buch, Leo's Permakulturhof Hittisau und der Yak Halden Hof Lochau.

Familie Martin, Martinshof Buch: „Gerade regional erzeugte Lebensmittel müssen ressourcenschonend und klimafreundlich hergestellt werden."

BUCH/HITTISAU/LOCHAU „Die Erde ist ein komplexes Ökosystem, das nachweislich durch den Menschen ins Wanken gerät. Die Tier- und Pflanzenwelt verändert sich. Die Landwirtschaft ist davon sehr stark betroffen und deshalb besonders gefordert. Für uns als Martinshof ist der Auftrag klar und unmissverständlich: gerade regional erzeugte Lebensmittel müssen ressourcenschonend und klimafreundlich hergestellt sein", betonen Claudia und Bertram Martin. „Daher vermeiden und reduzieren wir den Ausstoß von CO_2 durch eine Vielzahl an Maßnahmen: Seit über 15 Jahren erzeugen wir den gesamten thermischen Energiebedarf CO_2-neutral mittels Hackschnitzel. Den Rohstoff dafür liefern die Bauern aus unserer Gemeinde. Der gesamte elektrische Energiebedarf wird mit Ökostrom abgedeckt. Rechnerisch wird dieser in der betriebseigenen „120 KWp"-Photovoltaikanlage produziert. Alle Martinshof-Produkte werden ausschließlich in FSC-zertifizierte Verpackungen eingepackt. Martinshof-Teigwaren sind statt im Plastikbeutel in Zellulose verpackt."

Kooperationsprojekte

„Bei unseren Kooperationsprojekten legen wir größten Wert auf Nachhaltigkeit und Klimaschutz", sagt Familie Martin. „So kommen bei unseren 60 Partnerbauern im Getreideanbau keine Pestizide, Wachstumsregulatoren und auch kein Kunstdünger zum Einsatz. Auf sämtlichen Dächern unserer Partnerbauern im Eierbereich sind Photovoltaikanlagen installiert. Unsere Weiderinder stehen nicht in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Sie fressen Gras, Heu und werden gealpt – kein Soja, kein Mais, kein Getreide! Wir haben mit der Zertifizierungsfirma ‚nature office' den gesamten CO_2-Fußabdruck unseres Betriebes und auch all unserer Produkte vom Acker bis auf den Teller erhoben. Durch die gesetzten Maßnahmen haben wir in vielen Bereichen große Verbesserungen erzielt. Jenen CO_2-Ausstoß, den wir bisher noch nicht vermeiden können, etwa in der Logistik, haben wir durch hochwertige Zertifikate kompensiert. Daher ist der Martinshof zu 100% klimaneutral."

Prinzipien der Permakultur

„Wir Menschen können nie gesünder sein, als die Pflanzen und Tiere, von denen wir unsere Nahrung beziehen", sagt Biopionier Dr. Hans Peter Rusch, dessen Worte sich Permakulturist Leo Simma mit Familie zu Herzen genommen hat. Sonja, David und Leo betreiben seit 2007 ihren zwei Hektar großen Permakulturhof in Hittisau und gehen neue Wege. Es begann mit einem 150 Quadratmeter großen Gemüse- und Kräutergarten sowie 30 Obstbäumen. Nach Weiterbildungskursen beim Permakulturpionier Sepp Brunner wurde der Anbau erweitert. „Derzeit produzieren wir im 120 Quadratmeter großen Bauerngarten und einem 1200 Quadratmeter großen Projektgarten verschiedenste Gemüse- und Salatkulturen, auf dem 1500 Quadratmeter-Acker wachsen Knoblauch, Getreide, Kartoffeln, Kürbis u. v. a. Sechs Permanentgartenbeete runden das vielfältige Angebot ab", informiert Leo. David ist ausgebildeter Baumwärter und betreut die über 100 Obstbäume und eine große Anzahl von verschiedenen Beerensträuchern. Sonja ist Kräuterpädagogin und konzentriert sich auf den Anbau von Kräutern und deren Verarbeitung zu verschiedenen Teemischungen, Salben, Tinkturen, Kräutersalzen, Pestos usw. Jungpflanzen werden mit biologischem Saatgut, hofeigener Erde und eigenem Kompost gezogen. Geerntet, verarbeitet und veredelt, dienen die gesunden Lebensmittel der Selbstversorgung, der Bestückung des Hofladens und dem Verkauf auf lokalen Märkten. Organische Abfälle werden durch gelenkte Heißkompostierung zu hochwertigem Kompost.

„So erhöhen wir die Bodenfruchtbarkeit. Gesunder Boden = gesunde Pflanzen = gesunde Menschen", bringt es Leo auf den Punkt: „Wir wirtschaften nach den Grundprinzipien der Permakultur, entwickeln uns stetig weiter – gerne mit allen Interessierten gemeinsam in unserem Lern- und Schauraum. Unser gesammeltes Wissen geben wir in Form von Kursen, Vorträgen und Seminaren weiter. Besonderes Augenmerk legen wir auf Kinder und Jugendliche, indem wir Schulklassen einladen, um ihnen das Bewusstsein für die Natur und ihre Kreisläufe sowie die Entstehung regionaler Lebensmittel näherzubringen. Unser Bestreben: gesunde und unverfälschte Lebensmittelerzeugung, ohne Kilometer im Dorf fürs Dorf, mehr Selbstversorgung und Selbstbestimmung, Erhalt der Arten- und Sortenvielfalt, für Natur-, Umwelt- und Klimaschutz, ein gutes und freudvolles Leben, Freiheit, Lösungen für alle und Bewusstseinsbildung. Wir wollen Teil der Lösung sein: regional im globalen Kontext, siehe ‚Garten Eden'-Projekt."

Naturkreislaufwirtschaft, Tierwohl sowie Verwertung „from nose to tail" sind für Familie Hotz-Diem Selbstverständlichkeit. Jessica und Lukas mit ihren Tieren und unter Obstbäumen auf dem Yak Halden Hof in Lochau.

Leo Simma mit Sonja, David und Marc auf ihrem Permakulturhof Hittisau. Das Garten Eden-Projekt brachte die Permakultur-Prinzipien auch nach Äthiopien - Bischof Abraham Desta besuchte den Hof im Bregenzerwald.

Tierwohl ist Klimaschutz

In Naturkreislauf-Bewirtschaftung gibt es auf dem Lochauer Yak Halden Hof der Familie Hotz-Diem natürlich-gesunde tierische und pflanzliche Produkte für bewusste Konsumenten: „Auf unserem Hof halten wir Yaks, die wir vor allem zur Fleischproduktion nutzen. Aber auch Knochen, Innereien, Fell und Hörner werden – ganz im Sinne der Gesamtverwertung – verwendet. Hühner, Gänse und Strauße tragen zur Vielfalt des Hofes bei und liefern Eier. Eine artgerechte Haltung mit viel Auslauf im Freien liegt uns besonders am Herzen", informiert Jessica Hotz. „Obst wie Äpfel, Zwetschken, Trauben und Birnen verarbeiten wir zu Säften, Dörrobst, Marmelade und Musen. Tees, Kräutersalz und Gemüse runden das Sortiment ab. Unsere Produkte können direkt Ab-Hof erworben werden. Informationen zum aktuellen Sortiment erhaltet ihr über die Homepage, Facebook oder indem ihr unseren Newsletter abonniert. Außerdem organisieren wir immer wieder öffentliche Veranstaltungen am Hof wie Sommerfeste oder Adventmärkte. Auf Anfrage bieten wir gerne Hofführungen und Verkostungen an. Damit möchten wir zur Bewusstseinsbildung beitragen und den regionalen und saisonalen Lebensmittelkonsum fördern. Das fördert nicht nur die heimische Wirtschaft, sondern schützt durch kurze Transportwege auch die Umwelt. Außerdem hat der Kunde so die Möglichkeit, sich selbst ein Bild von den Produktionsbedingungen zu schaffen."

www.martins-hof.at,
www.yakhalden.at,
www.permakulturhof-hittisau.at

JURYBEGRÜNDUNG

Der Martinshof von Claudia und Bertram Martin steht für professionelle Kreislaufwirtschaft – vom kooperativen Dinkelanbau über vorbildliche Tierhaltung, gesunde Lebensmittelproduktion bis zur Vermarktung.

Obst, Gemüse und Fleisch aus Naturkreislaufbewirtschaftung vom Yak Halden Hof der Familie Hotz-Diem: Tierische Produkte gibt's „from nose to tail" ab Hof – für Interessierte auch Führungen, Sommerfeste und Adventmärkte.

Auf dem Permakulturhof Hittisau von Leo Simma wird Naturkreislauf gelebt: mulchen, kompostieren, Gewächshaus (alte Sorten), Obst, Gemüse, Kräuter, Beeren, Bienen, Hühner, Gänse, Führungen, Seminare, Hofladen etc.