

Besuch bei Salzburgs besten Biobauern

Lenzenbauer Hannes Golser aus Hallwang und Dominik Gumpold aus Hallein holten in ihren Bezirken den Bio-Austria-Award.

BARBARA HAIMERL
KARIN PORTENKIRCHNER

SALZBURG. Das gibt es in Salzburg sonst nirgendwo: 200 schneeweiße Hühner tummeln sich in Hallwang am Biohof von Lenzenbauer Hannes Golser auf der Streuobstplantage und sausen nach Lust und Laune zwischen 3000 Apfel-, Birnen und Zwetschkenbäumen umher. Am Rand der ein Hektar großen Plantage parkt der fahrbare, energieautarke Hühnerstall samt einer kleinen Photovoltaikanlage, die den Strom für Licht und Lüftung liefert. „Den Stall habe ich aus einem alten Kühlwagen gebaut“, erzählt Golser mit einem Schmunzeln. Auch das Kühlhaus für das Obst ist mit einer PV-Anlage ausgestattet.

Eine Fachjury hat den 33-Jährigen jetzt zum besten Flachgauer Biobauern gekürt. „Damit haben wir nicht gerechnet, wir freuen uns sehr“, sagt der Landwirt, der den Hof mit Gattin Elfriede bewirtschaftet. Alle zwei Jahre vergibt Bio Austria den Bio-Award. Heuer wurden in allen Bezirken vor allem jene Biobauern gewürdigt, die besonders klimafreundlich produzieren.

Auf der Plantage, vor der Haustür, vor dem Hofladen und überall sonst am Hof hängen von Altbauer und Biopionier Hans Golser gebaute Insektenhotels, in denen sich auch Wildbienen wohlfühlen. „Sie sind für die Bestäubung der Obstbäume wichtig“, erklärt Hannes Golser, der den Biohof in der vierten Generation führt. Bereits seit 1995 wird dort biologisch gewirtschaftet. Mit dem Erwerbsobstbau haben die Bauersleute 2015 begonnen. Sie sind die Einzigen im Bundesland, die eine Plantage dieser Größe betreiben und zugleich Milchbauern sind. Am Hof stehen außer-

dem 17 alte Obstbäume und zwei prächtige Mostbirnbäume. Gedüngt wird abwechselnd mit Mist und mit Kompost. Das Gras zwischen den Baumreihen lässt Golser wachsen. „Wir haben dadurch viel mehr Nützlinge, vor allem Marienkäfer sind stark vertreten.“

Außerdem hält Golser einige Schweine und 15 Milchkühe, die Tag und Nacht ins Freie dürfen. Sie fressen nur Gras und Heu, Kraftfutter kommt nur als Lockmittel zum Einsatz. Die Futterwiesen werden nur drei Mal gemäht. Mit der Bioheumilch beliefert der Bauer die Gebrüder Woerle. Außerdem vermietet



„Wir schlachten selbst, damit die Kälber nicht so leiden müssen.“

Anni Gumpold, Bauernbräuhof

Golser zwei kleine Ferienhäuser und auf Anfrage auch eine Mostschank. Vor dem Haus hat Golser ein Biotop angelegt.

Großer Beliebtheit erfreut sich der Hofladen mit Selbstbedienung. Außer dem Speiseobst und den Eiern finden sich dort Obstsaften, Essig, von Elfriede Golser eingekochte Marmeladen und neuerdings auch der erste selbst erzeugte Cider. Derzeit produzieren die beiden auch Heumilch-Frischkäse. Seit Corona ist der Andrang noch größer als sonst.

Das kann auch Familie Gumpold im Halleiner Stadtteil Burgfried bestätigen, die Tennengauer Bezirkssiegerin. „Die Leute kommen drei Mal und fragen nach frischen Eiern, und wenn sie leer ausgehen, kommen sie auch ein viertes Mal“, sagt Anni Gumpold (60). Deshalb erhalten die 60 Legehennen bald Verstär-

kung von 200 Kolleginnen. „Es ist so unangenehm, wenn man die Leute wegschicken muss“, sagt die Austragbäuerin.

Ihr ist es zu verdanken, dass der Bauernbräuhof seit 1991 ein Biohof ist. „Ich bin zufällig draufgekommen, dass meine Kälber bis nach Holland, Italien und Spanien transportiert werden, und bin weinend heimgefahren. Seither schlachten wir selbst.“ Das spart CO₂ und den Tieren viel Leid. Ihr Mann Josef (63) ergänzt: „Wir haben als Bauern eine Schöpfungsverantwortung und die endet nicht an der Stalltür.“

Das sehen auch Dominik „Niki“ (33) und seine Frau Magdalena (29) so, die den Hof vor drei Jahren übernommen haben und ihn nun in siebter Generation führen. Hackschnitzelheizung und Photovoltaikanlage sind für sie selbstverständlich. „Wir machen das alles nicht für das Biogütesiegel: Wir essen ja selbst auch das Fleisch und die Eier und trinken die Milch“, erklärt Magdalena Gumpold, während sie über den Hof führt. Schwanzwedelnd wird sie dabei von Hündin Laura beschattet, auch die Kühe im Laufstall betrachten die Besucher interessiert. Dem zwei Monate alten Stierkalb Tommi ist die Kamera zuerst gar nicht geheuer, doch dann siegt die Neugierde.

Das Angebot am Bauernbräuhof wächst heuer weiter: Der Hofladen wird ausgebaut und bald sollen zwei neue Ferienwohnungen vermietet werden. Familie Gumpold sieht sich aber auch als Bildungsnahversorger: Neben Kursen über das Brotbacken oder Kräuterpädagogik sind regelmäßig Schulklassen zu Gast. Sie erleben hautnah, dass Eier nicht aus dem Geschäft, sondern dem Hühnerstall kommen und wie köstlich ein Butterbrot mit frischen Kräutern schmecken kann.



Jungbäuerin Magdalena Gumpold



Hannes und Elfriede Golser.



Ein Hotel für Insekten.