

Guten Appetit mit Produkten aus der Region!

Der Schwoicherbauer – Bioprodukte direkt aus Wörgl

„Mit meiner täglichen Kaufentscheidung beeinflusse ich ein wenig die Welt“. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten leben diesen Grundsatz, indem sie regionale und Bioprodukte kaufen. Eine sehr gute Möglichkeit, Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft zu erwerben, ist, sie direkt von einem Biobauernhof der Region zu beziehen.

Einer dieser Betriebe, die nach den strengen Kriterien des Biozeichens wirtschaften, ist der Schwoicherbauer in Wörgl Mühlstatt. „Wir haben eigentlich schon immer sehr naturnah und ohne Kunstdünger gearbeitet. Mit der Errichtung der Hofkäserei im Jahr 1995 haben wir dann aber auch offiziell auf einen zertifizierten Biobetrieb umgestellt“, schildert Elisabeth Resch, die den Erbhof im Mai 2008 von ihren Eltern Hilda und Andrä Lettenbichler übernommen hat und seither gemeinsam mit ihrem Mann Thomas bewirtschaftet. „Unser



Betrieb umfasst rund 16 Hektar Grünland und ca. 2,6 Hektar Wald sowie derzeit 18 Milchkühe und 17 Stück Jungvieh“, erläutert Thomas Resch die Grunddaten des Bauernhofs, der hauptsächlich auf die Milchwirtschaft ausgerichtet ist. Den Großteil der produzierten Milch verarbeitet die Familie in der eigenen Hofkäserei zu Weichkäse. Diese in der speziellen Form gestalteten (Spitz) und mit Kräutern

und anderen Zutaten verfeinerten Spezialitäten sind unter Käseliebhabern heute sehr geschätzt. Das zeigen nicht zuletzt auch mehrere Gold- und Silbermedaillen, die der Schwoicherbauer für seine Biokäsesorten bereits erhalten hat. „Die Anfangsjahre waren aber alles andere als einfach“, schildert Elisabeth den Beginn der Käseproduktion. „Zunächst belieferten wir nur ein paar regionale Lebensmittelgeschäfte und konnten dort auch jeweils nur wenige Stücke der Käse



verkaufen. Mit der Zeit steigerte sich aber die Nachfrage – und damit auch unsere Produktion. Seit der Kooperation mit einer tirolweiten Lebensmittelkette, der wir heute den Großteil unserer Bio-Weichkäse nach Innsbruck liefern, ist auch der Vertrieb gesichert“.

Dass Nachhaltigkeit beim Schwoicherbauer nicht „nur“ die Produktion nach den Bio-Kriterien bedeutet, sondern tatsächlich ganzheitlich gelebt wird, zeigt neben dem tierfreundlichen Rundlaufstall und der vorwiegend auf Homöopathie beruhenden medizinischen Betreuung der Tiere auch die

Energieversorgung des Betriebes. „Unsere Hackschnitzelanlage verarbeitet nur in der Region gewachsenes Holz und versorgt neben unseren eigenen Gebäuden auch mehrere Häuser in der Nachbarschaft“, berichtet Thomas Resch. Auch hinsichtlich der elektrischen Energie arbeitet der Schwoicherbauer daran, Selbstversorger zu werden. Sichtlich stolz weißt Thomas auf die Solar- und Photovoltaikanlagen auf den Stallgebäuden hin und schildert detailreich den weiteren Ausbauplan im heurigen Jahr.



Eine ganz besondere Spezialität bietet der Schwoicherbauer seit zwei Jahren an: Bio-Weidegänse, aufgewachsen am Bio-Betrieb und stressfrei geschlachtet am Hof. "Die Gänse sind bereits ab der 4. Lebenswoche tagsüber draußen auf der Weide und ernähren sich rein pflanzlich, vorwiegend vom frischen Gras und von den Kräutern unserer Wiesen", erzählt Elisabeth. Diese biologische Haltung und die damit verbundene Fleischqualität haben sich mittlerweile herumgesprochen, wodurch die meisten der Weidegänse auch bereits verkauft bzw. reserviert sind. „Wer sich für die verbliebenen Gänse interessiert oder auch für unsere anderen Bio-Produkte, kann sich gerne bei uns melden“, verweist die Bäuerin auf das Faltblatt, in dem neben einer detaillierten Produktinformation auch die Kontakte enthalten sind, über die der Schwoicherbauer zu erreichen ist: Tel. 0664-8461940 oder 05332-73561; Email: info@schwoicherbauer.at.

Ein Bericht von Richard Götz (Obmann GR-Ausschuss „Umwelt & Energie“, Wörgl) und Peter Warbanoff (Agenda 21 Wörgl) im Rahmen des Schwerpunkts „Faire Gemeinde Wörgl“.

Fotorechte: Schwoicherbauer, Fam. Resch