



GEMEINWOHL-BERICHT

Berichtszeitraum 1.1. bis 31. 12. 2013

**Pionierunternehmen
der Gemeinwohl-Ökonomie
mit Gemeinwohl-Bilanz**



fairleben.at

Biohof Fairleben – Bio-Gemüse-Vielfalt
Margit und Josef Mayr-Lamm • Lindach 1 • 4511 Allhaming
kontakt@fairleben.at • +43 (0)7227 7150 • www.fairleben.at



Möge mehr Vielfalt,
Farbe und Frohsinn
in unser Wirtschaften
kommen...
...zum Wohle aller!

UNSERE BIO-LANDWIRTSCHAFT

Wir, Margit und Josef Mayr-Lamm kultivieren Bio-Gemüse in besonderer Qualität – eine bunte Vielfalt an Raritäten in samenfesten Sorten (keine Hybride!) mit dem Schwerpunkt auf Blattgemüse im Frühling und Fruchtgemüse im Sommer. Weiters ziehen wir eine Vielfalt an Jungpflanzen im Frühling für den Verkauf. Wir vermarkten alles direkt auf Märkten in Linz und Steyr und immer mehr auch Ab Hof.

Wir freuen uns, dass unser Tun von unseren KundInnen geschätzt wird. Uns erfüllt die sinnerfüllte Arbeit und wir genießen besonders unsere selbst bestimmte, freie Zeit- und Arbeitseinteilung und das Leben mit den Jahreszeiten. Das bedeutet für uns Luxus!

Bewusstseinsbildung am Bio Hof

Uns ist es ein Anliegen, die KonsumentInnen näher mit unser aller Lebensgrundlagen, mit der Landwirtschaft in Verbindung zu bringen. Um den Wert der Bio-Landwirtschaft in ökologischer, sozialer und politischer Hinsicht erlebbar zu machen, bieten wir Führungen und Gemeinsames Kochen, Faire Feste und im Sommer einen Bio-Buschenschank-Betrieb in einem baubiologisch renovierten Veranstaltungsraum mit offener Küche bei uns am Hof an.

fairleben und Gemeinwohl

Mit fairleben meinen wir, unsere Arbeit und unser Leben so zu gestalten, dass es zum Wohle aller dient, und damit eine sinnerfüllte Tätigkeit für uns und die Gemeinschaft zu leisten. Die biologische Landwirtschaft ist „Ernährerin“ und damit Basis einer zukunftsfähigen Gesellschaft. Faire Produktionsbedingungen, sowie ein fairer, verantwortungsvoller Konsum leisten einen wichtigen Beitrag für eine gerechtere Welt.

Für die KonsumentInnen-Seite ist es uns wichtig, den vielfältigen Wert einer biologischen, regionalen, kleinstrukturierten Landwirtschaft aufzuzeigen und vorzuleben – in der Praxis auf unserem kleinen Hof! Auch auf der ProduzentInnen-Seite engagieren wir uns aktiv, andere Bauern-Kollegen für die Bio-Landwirtschaft und die Bio-Gemüse-Vielfalt zu begeistern und im Sinne des Gemeinwohls aktiv zusammen zu arbeiten. Miteinander macht's viel mehr Spaß!

TESTAT : PEER EVALUIERUNG

**GEMEINWOHL-
BILANZ** 2013

für Fairleben

BegleiterIn Otto Raich



WERT BERÜHRUNGSGRUPPE	Menschenwürde	Solidarität	Ökologische Nachhaltigkeit	Soziale Gerechtigkeit	Demokratische Mitbestimmung & Transparenz
A) LieferantInnen	A1: Ethisches Beschaffungsmanagement				70 %
B) GeldgeberInnen	B1: Ethisches Finanzmanagement				30 %
C) MitarbeiterInnen inklusive EigentümerInnen	C1: Arbeitsplatzqualität und Gleichstellung <input type="text" value="50 %"/>	C2: Gerechte Verteilung der Erwerbsarbeit <input type="text" value="50 %"/>	C3: Förderung ökologischen Verhaltens der MitarbeiterInnen <input type="text" value="50 %"/>	C4: Gerechte Verteilung des Einkommens <input type="text" value="- %"/>	C5: Innerbetriebliche Demokratie und Transparenz <input type="text" value="- %"/>
D) KundInnen / Produkte / Dienstleistungen / Mitunternehmen	D1: Ethische Kundenbeziehung <input type="text" value="60 %"/>	D2: Solidarität mit Mitunternehmen <input type="text" value="80 %"/>	D3: Ökologische Gestaltung der Produkte und Dienstleistungen <input type="text" value="90 %"/>	D4: Soziale Gestaltung der Produkte und Dienstleistungen <input type="text" value="40 %"/>	D5: Erhöhung der sozialen und ökologischen Branchenstandards <input type="text" value="70 %"/>
E) Gesellschaftliches Umfeld: Region, Souverän, zukünftige Generationen, Zivilgesellschaft, Mitmenschen und Natur	E1: Sinn und gesellschaftliche Wirkung der Produkte / DL <input type="text" value="100 %"/>	E2: Beitrag zum Gemeinwesen <input type="text" value="30 %"/>	E3: Reduktion ökologischer Auswirkungen <input type="text" value="60 %"/>	E4: Gemeinwohlorientierte Gewinnverteilung <input type="text" value="- %"/>	E5: Gesellschaftliche Transparenz und Mitbestimmung <input type="text" value="10 %"/>
Negativ-Kriterien	Verletzung der ILO-Arbeitsnormen/ Menschenrechte <input type="text" value="0"/> Menschenunwürdige Produkte, z.B. Tretminen, Atomstrom, GMO <input type="text" value="0"/> Beschaffung bei / Kooperation mit Unternehmen, welche die Menschenwürde verletzen <input type="text" value="0"/>	Feindliche Übernahme Sperrpatente Dumpingpreise <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Illegitime Umweltbelastungen Verstöße gegen Umweltauflagen Geplante Obsoleszenz (kurze Lebensdauer der Produkte) <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Arbeitsrechtliches Fehlverhalten seitens des Unternehmens Arbeitsplatzabbau oder Standortverlagerung bei Gewinn Umgehung der Steuerpflicht Unangemessene Verzinsung für nicht mitarbeitenden Gesellschafter <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	Nichtoffenlegung aller Beteiligungen und Töchter Verhinderung eines Betriebsrats Nichtoffenlegung aller Finanzflüsse an Lobbies / Eintragung in das EU-Lobbyregister Exzessive Einkommensspreizung <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>

Mit diesem Testat wird die Peer-Evaluierung des Gemeinwohl-Berichtes bestätigt. Das Testat bezieht sich auf die Gemeinwohl-Matrix 4.1. Nähere Informationen zur Matrix, den Indikatoren und dem Audit-System finden Sie auf www.gemeinwohl-oekonomie.org

Testat gültig bis 31.03.2016

BILANZSUMME 638

Natürliche Kräfte -
Erde, Wasser, Luft und
Sonne, bringen unsere
Lebensmittel sowie die
Jungpflanzen hervor -
unterstützt durch un-
sere pflegenden und
kultivierenden Hände...

Zukauf von Wurzelgemüse 5,2 %
Zukauf von Äpfel 4,2 %
Einkauf Töpfe (Jungpflanzen) 2,8 %
Einkauf Topferde (Jungpfl.) 2,8 %
Zukauf Jungpflanzen (Winter) 2,0 %



Reinsaat ist ein Pionier in Sachen biologischem und samenfestem Saatgut, wir haben den Betrieb persönlich besucht und kennen die Menschen, die das Unternehmen führen und sind sehr überzeugt von deren konsequenter Arbeit in Sachen unabhängiger, biologischer Saatguterzeugung.

ETHISCHES BESCHAFFUNGS- MANAGEMENT (A1)

Landwirtschaft

Im Vergleich zu dem, was durch unsere Hände Arbeit geschaffen wird und die Natur unsere Pflanzen und Früchte wachsen und reifen lässt, kaufen wir in der Landwirtschaft nur sehr wenig von außen zu. Die Wertschöpfung liegt also hauptsächlich in der eingesetzten Arbeit! Die fünf größten Ausgabenpositionen in Prozent vom Umsatz in der Landwirtschaft im Jahr 2013 listen wir nebenstehend auf. Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ein pauschalierter Betrieb sind und daher nicht buchhaltungspflichtig sind. Daher handelt es sich hier um ungefähre Prozentsätze. Extra anführen möchten wir die Investition in einen Mäher, die 7,7 % vom Umsatz betrug.

Saatgut

Für alle von uns gezogenen Pflanzen und Gemüse verwenden wir ausschließlich samenfeste Sorten. So können wir unser Saatgut selber vermehren, was wir für einen Großteil unseres Sortiments auch machen. Samenfeste Sorten bedeuten Unabhängigkeit, da die Vermehrung in den Händen der Bäuerinnen und Bauern bleibt. Zudem können wir die einzelnen Sorten weiterentwickeln, indem wir selektieren – d.h. wir nehmen Saatgut nur von den gesündesten, schönsten Pflanzen mit den besten Früchten.

Den Anteil des Saatguts, den wir zukaufen, kaufen wir zum größten Teil bei der Firma Reinsaat, die nicht nur der einzige biologische Saatgutbetrieb in Österreich ist, sondern auch der einzige Betrieb ist, der rein samenfeste Sorten anbietet. Samenfest bedeutet, dass jeder Gärtner das Saatgut selber vermehren kann und sich damit unabhängig macht von Hybridsaatgut, das nur in Züchtungsbetrieben von Saatgutkonzernen weitervermehrt werden kann und jedes Jahr wieder neu nachgekauft werden muss.

In einem einzigen Ausnahmefall kaufen wir Saatgut bei einem konventionellen Betrieb, der Firma Hild in Deutschland zu. Bei Hild beziehen wir 4 Sorten Asia-Salate, die für unser Sortiment sehr wichtig sind und nur dort erhältlich sind.

Jungpflanzen-Zukauf

Unser Bio-Jungpflanzen ziehen wir zum überwiegenden Großteil selber: Paradeiser, Paprika, Chilis, Kürbis, Gurken, Zucchini, Salate, Kräuter und alle Raritäten-Sorten. Nur einen kleinen Anteil kaufen wir von „Jungpflanzen Stefan“ zu. Nämlich die ersten beiden Sätze Häuptelsalate, die wir bereits Ende Jänner und Ende Februar pflanzen. In den kalten Wintermonaten wären die Energiekosten zum Beheizen der Jungpflanzen für uns als kleiner Betrieb zu hoch. Vogersalat – Pflanzler kaufen wir gänzlich und den ganzen Winter über zu, da wir die dafür notwendige Presstopf und Sämaschine nicht haben und dies betriebswirtschaftlich auch nicht sinnvoll wäre.



Betriebsmittel und Beratung

Fertigen Kompost kauften wir zu, in AAA+ Qualität, wie für den Biolandbau zugelassen, wiederum bei einem bäuerlichen Betrieb in unserer Nähe, „Hoeko Kompost in Hörsching“. 2013 haben wir bereits begonnen, uns mit der Kompostherstellung näher auseinanderzusetzen, um in Zukunft die Qualität und Zusammensetzung des Kompostes selber lenken zu können. Wir haben eine Kompostmiete aus Pferdemist aus einem benachbarten kleinen Pferdestall in St. Leonhard (Pucking) aufgesetzt, die im nächsten Jahr auf unsere Anbauflächen ausgebracht wird. Die Pferdestallbesitzerin schenkt uns den Mist, wir müssen nur für den Transport aufkommen! Für sie ein Abfallprodukt, für uns ein wertvoller Dünger!

Sogenannte Pflanzenstärkungsmittel kommen nur in einem verschwindend geringen Maß zum Einsatz. Hier möchten wir betonen, dass wir die meisten Mittel, die auch im Biolandbau offiziell erlaubt sind, nicht verwenden, da viele davon aus unserer Sicht den natürlichen Kreislauf stören würden. Vielmehr versuchen wir den Boden auf natürliche Weise aufzubauen und die Bodenlebewesen gut zu ernähren, sodass die Pflanzen so gestärkt sind, dass Schädlinge erst gar nicht an unsere Gemüsekulturen kommen. Das wird ein lebenslanger Lernprozess bleiben, denn das Ökosystem reagiert sehr komplex!

Hier kaufen wir auch Beratungsleistungen von Marcel Habesohn „Organic Power“ zu. Er ist der einzige selbstständige Berater für Bio-Gemüse-Bauern in Österreich. Wir freuen uns, fachlich fundiertes Wissen von ihm zu bekommen und mit unserem Beratungsauftrag einen jungen, frischen, kleinen Betrieb unterstützen zu dürfen.

Noch eine kleine Geschichte zu Marcells Beratung: Bei der Jungpflanzenanzucht im Frühling sind Blattläuse auf den Paprikakulturen immer ein großes Thema. Früher haben wir uns Nützlinge, die die Blattläuse fressen oder parasitieren laufend zugekauft.

Durch Marcells wertvolle Beratung haben wir es 2013 erstmals geschafft, eine eigene Nützlingszucht im Gewächshaus aufzubauen, die Blattläuse von unseren Pflanzen fernhält. Umfassendes Know How über das Verhalten der Nützlinge ist dabei Voraussetzung und erfordert eingehende Beschäftigung – da auch die Nützlingsvermehrung viel vom Wetter, der Temperatur und Sonneneinstrahlung etc. abhängt!



Eigene Jungpflanzenanzucht

Wie bereits erwähnt ziehen wir unsere Bio-Jungpflanzen zum überwiegenden Großteil selber. Paradeiser, Paprika, Chilis, Kürbis, Gurken, Zucchini, Salate, Kräuter und alle Raritäten-Sorten ziehen wir nicht nur für unsere eigene Verwendung, sondern einen großen Anteil verkaufen wir an HausgärtnerInnen, die sie in ihr eigenes Gemüsebeet pflanzen.



Für unsere Jungpflanzenanzucht kaufen wir Anzuchterde und Topferde zu. Firma Klassmann bietet biologisch zertifizierte Erden an, mit denen wir bisher gute Erfahrungen gemacht haben. Nachdem diese jedoch einen hohen Anteil an Torf beinhalten, werden wir die Topferde ab 2014 von der Firma Naturrein beziehen, die torffrei ist.

Unsere Jungpflanzentöpfe haben wir schon vor einigen Jahren von Plastiktöpfen auf kompostierbare Töpfe umgestellt, die Jiffy Pots!

Marktverkauf

Um ein breiteres Sortiment am Bauernmarkt in Steyr anbieten zu können, kaufen wir Bio-Gemüse von Kollegen aus der Region zu, dies sind: Biohof Mader in Dietach bei Steyr: Äpfel
Biohof Lamm (Margits Onkel) in St. Marien: Wurzelgemüse wie Karotten, Pastinaken, Sellerie, Rote Rüben, Zwiebel, etc.
Biohof Holzer in Eferding: Spargel, Erdbeeren, Kohlgemüse etc.

Buschenschank

Alle Lebensmittel, die in unserer Buschenschank verarbeitet werden, kommen aus biologischer Landwirtschaft, soweit möglich direkt von den Bauern der Region. Wir wollen kleinbäuerliche, handwerkliche Betriebe und regionale Wirtschaftskreisläufe fördern.

Bei uns gibt's keine klassische Speckjause, sondern sehr gemüse-dominierte Gerichte. Dementsprechend wird vorwiegend hofeigenes Gemüse auf die Teller gezaubert. Das Brot kommt vom Biohof Pevny, Käse von der Hofkäserei Rein, Schafmozzarella vom Biohof Zaunmaier, Rinderwurst von der Bio-Fleischerei Mitterhuber, etc. Lebensmittel, wie Oliven, Olivenöl, Balsamico Essig, Schokolade, teilweise auch Milchprodukte wie Butter, Schlagobers, Sauerrahm, Gewürze, etc. bestellen wir über den Bio-Großhandel.

Als Verpackungsmaterial beim Verkaufen unseres Gemüses verwenden wir Papiersackerl. Selbst Vogelsalat, der häufig in Plastik verpackt wird, geben wir in Papiersackerl. Kompostierbare Sackerl als Tragetaschen verkaufen wir zum Selbstkostenpreis. Davon benötigen wir verschwindend wenig, da inzwischen fast alle unsere Kunden mit Körben und eigenen Taschen auf den Markt einkaufen kommen.

Für die Apfelsaft- und Mostproduktion sind wir eine Partnerschaft mit einem Bio-Buschenschank- Betrieb eingegangen. Der Koglerhof nahe Linz besitzt eine professionell eingerichtete Bio-Mosterei, in der aus unseren Äpfeln und Birnen hochwertiger Apfelsaft und Most gepresst wird!

Seminare und Feste bei uns am Hof

Lebensmittelzukauf ist ident mit dem in der Buschenschank! Kerzen, Servietten sind Beschaffungsartikel, denen wir bisher nur sehr wenig Aufmerksamkeit geschenkt haben und einfach bei Ikea gekauft haben! Für unsere Dekoration verwenden wir ausschließlich natürliche Materialien. Die gedeckten Tafeln werden meist mit Blumen aus unserem eigenen Garten verschönert. Wunderbare, ausgefallene Arrangements beziehen wir von einer Blumengärtnerin, die ausschließlich saisonale und regionale Blumen von ihrem eigenen Acker verwendet!

Sonstiges

Büro – Alle unsere Drucksorten lassen wir in der kleinen, familiengeführten Druckerei Fattinger im Nebenort Neuhofen/Krems drucken. Wir achten auf chlorfrei gebleichtes Papier.

Diesel – Für unseren Marktbus und für alle Fahrten verwenden wir Diesel und bewusst keinen Bio-Sprit, da die Produktion von Bio Sprit in Konkurrenz mit der Nahrungsmittelproduktion steht, vor allem in den Ländern des Südens!

Strom – Wir beziehen 100 % Ökostrom von AAE. Eine Photovoltaikanlage, sowie Solarzellen zur Warmwasseraufbereitung sind langfristig geplant, nur im Moment aufgrund sehr hoher Investitionen der letzten Jahre im Moment aus finanzieller Sicht nicht sinnvoll (mit Geld einer „konventionellen“ Bank).

Heizung – Wir heizen mit Holzpellets über eine Zentralheizung und Holzscheiter in einem offenen Kaminofen.

Kläranlage – Nicht nur die Beschaffung ist wichtig, sondern auch die „Wegschaffung“! Wir haben uns für den Bau einer hofeigenen Kläranlage entschieden, die unsere Abwässer rein biologisch reinigt und einem natürlichen Kreislauf rückführt.



Mit Klaus und Lisi, den Koglerhof-Bauern sind wir befreundet und kennen und schätzen ihre Arbeit auf ihrem Hof sehr! Sie vermarkten ihre hofeigene landwirtschaftliche Produktion ausschließlich über ihr hofeigenes Restaurant!

Ein zukunftsweisender landwirtschaftlicher Betrieb – ein Ausflugs-tipp für alle, die den koglerhof.at noch nicht kennen!



Alle Investitionen am Hof wurden nach baubiologischen Kriterien umgesetzt. So wurde unser Wirtschaftsgebäude in Holzbauweise ausgeführt und der Veranstaltungsraum mit Kalkestrich, Lehmputz, Hanfisolierung und Kastenstockfenster saniert. Konsequente Baubiologie war uns ein besonders Anliegen.

Investitionen am Biohof

Alle Investitionen am Hof wurden nach baubiologischen Kriterien umgesetzt. So wurde unser Wirtschaftsgebäude in Holzbauweise ausgeführt und der Veranstaltungsraum mit Kalkestrich, Lehmputz, Hanfisolierung und Kastenstockfenster saniert. Konsequente Baubiologie war uns ein besonders Anliegen.

ETHISCHES FINANZMANAGEMENT (B1)

Veranlagung von Geld war bei uns kein Thema, da wir den Betrieb neu aufbauten und dafür große Investitionen tätigten. Die Auswahl der Bank für die Finanzierung unseres Vorhabens war uns sehr wichtig. Jahre bevor wir unsere Bauvorhaben umsetzten, hielten wir Ausschau nach einer Ökobank und wurden diesbezüglich in Deutschland fündig. Wir waren über einige Jahre mit der GLS Bank in Deutschland in Verbindung, die damals eine Expansion nach Österreich überlegte, sich zu guter Letzt jedoch dann anders entschied und sich doch rein auf den deutschen Markt konzentrierte.

So nahmen wir mit österreichischen Initiativen Kontakt auf, von denen wir wussten, dass sie nach ökologischen und sozialen Kriterien arbeiten, wie z.B. das anthroposophische Projekt „Hermes“ in Salzburg oder einer regionalen Initiative in Schlierbach: „Mehrwertgeld“. Doch alle diese Initiativen, wie auch die „Demokratische Bank“ befanden sich zum Zeitpunkt unserer Investitionen am Hof noch in der Gründungsphase. Die Abwicklung eines Kredites war also noch nicht möglich.

So starteten wir 2012 eigenhändig ein Gutscheinsystem, das wir bei unseren Kunden bewarben: € 1000,- werden innerhalb von 10 Jahren mittels Warengutscheinen von jährlich € 120,- zurückbezahlt. Die positiven Rückmeldungen unserer Kunden, diesen Schritt zu tun waren sehr groß, doch die reale Teilnahme lag unter unseren Erwartungen. Wir haben 15 KundInnen, die an unserem Gutscheinsystem teilnehmen. Den weitaus größten Betrag unserer Investitionen finanzierten wir schlussendlich mangels anderer Alternativen über die ganz „konventionelle“ VKB Bank. An der VKB Bank ist positiv zu bewerten, dass sie die größte Eigenkapitalquote aller österreichischen Banken aufweist und auch laut eigenen Angaben in keinen Spekulationsgeschäften steckt!

ARBEITSPLATZQUALITÄT UND GLEICHSTELLUNG (C1)

Die Hauptakteure in unserer Landwirtschaft sind Josef und ich. Nachdem wir vor unserer landwirtschaftlichen Tätigkeit beide Ganztagesjobs in einer Firma hatten, die nur sehr unflexible Arbeitszeiten erlaubte, wissen wir es beide jeden Tag aufs Neue zu schätzen, wie frei wir uns jetzt in unserem eigenen Betrieb fühlen. Jeden Tag organisieren wir uns neu, beginnen manchmal früher, manchmal später, machen eine längere Mittagspause und arbeiten länger in den Abend hinein, ganz wie es der Fluss des Lebens bringt, vieles ergibt sich erst im Tun. Wenn unerwarteter Besuch am Hof kommt, gibt es eine Pause, bei brütender Sommerhitze legen wir manchmal spontan einen Badetag ein. Fixpunkte sind nur unsere Vermarktungstage und die Erntearbeiten dafür. Zu den Hauptsaisonen im Frühling und Sommer arbeiten wir eher viel, dafür ist's im Winter entspannter und ruhiger.

Wir genießen es, mit den Jahreszeiten leben und arbeiten zu dürfen. Und die strikte Trennung zwischen Erwerbsarbeit und Privat verschmilzt. Wir schätzen es als Privileg, jeden Tag in der Natur arbeiten zu dürfen, in der das Leben und das Arbeiten tatsächlich einen fließenden Übergang haben.

Unbeschreibbar große Unterstützung auf unserem Betrieb bekommen wir von meinen Eltern. Meine Mutter ist leidenschaftliche Gemüsegärtnerin, liebt die Arbeit im Garten und unterstützt uns sehr tatkräftig. Außerdem gibt sie uns sehr wertvolles Wissen über den Anbau von Gemüse weiter. Mein Vater hat bei den großen Umbauarbeiten am Hof unglaublich viel geleistet, sowohl durch sein bauliches Wissen, als auch durch kräftiges Mitpacken! Unendlich großen Dank euch beiden!

Schließlich bleibt noch zu erwähnen, dass wir immer wieder einige junge Menschen haben, die erste Erfahrungen mit der Arbeit in der Landwirtschaft sammeln möchten und so punktuell auf unserem Hof mithelfen, manche für ein paar Stunden, manche für ein paar Tage. Bei Anfragen versuchen wir immer gemeinsam den richtigen Tag für so ein Hineinschnuppern in unseren Betrieb zu finden.

Insgesamt versuchen wir die Menschen immer gemäß ihres Interesses und Könnens einzusetzen. Bei einer „Wwooflerin“ (willing workers on organic farms) hat sich herausgestellt, dass sie weniger Interesse am gärtnerischen Arbeiten, als am Verkochen und



Unbeschreibbar große Unterstützung auf unserem Betrieb bekommen wir von meinen Eltern. Meine Mutter ist leidenschaftliche Gemüsegärtnerin und unterstützt uns sehr tatkräftig.

Mein Vater hat bei den großen Umbauarbeiten am Hof unglaublich viel geleistet, sowohl durch sein bauliches Wissen, als auch durch kräftiges Mitpacken! Unendlich großen Dank euch beiden!

Im Bezug auf die Work-Life-Balance haben wir schon viel gelernt im Vergleich zu den Anfangsjahren, die anstrengende Aufbaujahre waren.



Verarbeiten des Gemüses hatte. So verbrachte sie mehr Zeit in der Küche und kochte Leckeres aus unseren Überschüssen ein. Zudem bekamen wir viele neue Kochideen durch ihr kreatives Arbeiten in der Küche, das uns ebenfalls bereicherte!

Unser Betrieb ist so klein, dass es auch kein Problem darstellt, wenn mal eine Person, die sich eigentlich angemeldet hat (über „Wwoof“), dann doch nicht kommt. Hier sind wir sehr flexibel. Außerdem haben wir das tiefe Vertrauen, dass alles sowieso richtig kommt, wie's kommt.

Wir sind zufrieden mit dem, was wir für unsere eingesetzte Arbeit bekommen. Wir können die Preise unserer Produkte selber bestimmen und danken unseren Kunden, dass sie mit ihrem Einkauf bei uns ihre Zustimmung ausdrücken.

Zum Thema Arbeitsschutz ist zu sagen, dass alleine dadurch dass wir unseren Hof biologisch bewirtschaften, der Einsatz von giftigen Pestiziden wegfällt. Auch durch die ausschließlich baubiologischen Baumaterialien an unserem Haus fallen bei Ausbesserungsarbeiten giftige Ausdämpfungen von Baumaterialien weg!

Weiters achten wir dort, wo es möglich ist, auf eine ergonomisch angepasste Arbeitshöhe – z.B. bei den Jungpflanzentischen. Viele Arbeiten wie das Pflanzen, das Schneiden der Asia-Salate und Feldsalate etc. findet am Boden statt, das bei längerer Erntezeit immer wieder Rückenschmerzen verursacht. Dem versuchen wir mit regelmäßigen Übungen und Akupunkt-Massagen etwas entgegen zu wirken.

In Bezug auf die Work – Life Balance haben wir schon viel gelernt im Vergleich zu den Anfangsjahren, die ja auch anstrengende Aufbaujahre waren.

Wir bauen inzwischen ganz bewusst nur so viel Gemüse an, das wir zu zweit (mit zeitweiligen freiwilligen Helfern) schaffen können. D.h. wir beschränken uns auf eine gewisse Anzahl von Kulturen und haben uns marktfreie Zeiten eingeplant. Dadurch sind wir unabhängig und fühlen uns frei! Um dies zu ermöglichen, sind wir enge Kooperationen mit anderen kleinstrukturierten Betrieben eingegangen, die ihrerseits dankbar sind, Einkommensstandbeine aufzubauen! (siehe C2) – Dies ermöglicht zudem beiden Urlaubszeiten – welch ein Genuss!

GERECHTE VERTEILUNG DER ERWERBSARBEIT (C2)

Um auf die wachsende Nachfrage nach Bio-Gemüse reagieren zu können, haben wir in unserer Landwirtschaft nicht den Weg gewählt, MitarbeiterInnen einzustellen. Vielmehr sind wir Kooperation mit anderen Bäuerinnen und Bauern eingegangen, die dadurch Einkommensstandbeine für ihren Betrieb aufbauen konnten. Wir teilen Erwerbsarbeit auf, indem wir Gemüsekulturen für den Anbau an einen anderen Betrieb abgeben und auch die Vermarktung gemeinschaftlich übernehmen: Edith und Manfred Zeitlhofer führen einen Ackerbaubetrieb mit Schweinemast. Sie wollten mit einem weiteren Betriebszweig, Bio-Gemüse, den Vollerwerb am Hof sichern. Wir arbeiten im Anbau, wie in der Vermarktung zusammen. Von Jänner bis Mai beschicken Josef und ich den Steyrer Bauernmarkt mit Bio-Gemüse, von Juni bis Dezember hingegen fahren die Zeitlhofers mit Ihrem Gemüse auf den Bauernmarkt!

Auch die Zusammenarbeit im Anbau wird jährlich neu abgesprochen und neuen Wünschen und Bedürfnissen angepasst: z.B. Blattspinat und Frühlingszwiebel, die die Zeitlhofers im Frühling anbauen, verkaufen wir auf unserem Marktstand am Steyrer Bauernmarkt mit, während sie für uns z. B. Erdäpfel, Kürbisse und Vogersalat im Herbst mitverkaufen. Wie vereinbart bekommt jeder den vollen Verkaufspreis für sein Gemüse!

Die Freude an unserer Arbeit ist ein klares Erkennungsmerkmal, ob das Pensum an Arbeit im Rahmen bleibt oder ob es zu viel wird. Wenn die Freude z.B. am Pflanzlerl setzen oder Jäten verloren geht, aufgrund zu großer Flächen und Mengen, dann ist das ein Zeichen, dass es einfach zu viel ist. In der nächsten Anbausaison reagieren wir darauf und geben z.B. eine Kultur im Anbau an einen Kollegen ab!

Unsere Normalarbeitszeit ist schwer einzuschätzen, nicht nur weil wir sie nicht mitschreiben. In der Landwirtschaft vermischt sich Erwerbsarbeit mit Haushaltsarbeiten und Arbeiten auf immer wieder anfallenden Bauprojekten rund ums Haus! Sicher ist, dass wir in unseren Hauptsaisonen Frühling und Sommer mehr Arbeitsstunden haben, die sich über einen ruhigeren Winter wieder ausgleichen. Im Vergleich zu anderen Gemüsebauern schätze ich, dass wir durch erwähnte Kooperationen unter dem Branchendurchschnitt liegen. Bzgl. unserer freiwilligen Helfer bestimmen diese selbstverantwortlich wann und wie lange sie bei uns arbeiten und lernen möchten.



Wir achten darauf, nur soviel Kulturen anzubauen, dass die Freude an der Arbeit erhalten bleibt. Die Freude ist unser bester Ratgeber.

FÖRDERUNG ÖKOLOGISCHEN VERHALTENS DER MITARBEITERINNEN (C3)

Uns ist es wichtig, die Bio-Lebensmittel direkt von den Bauern zu kaufen und damit kleinbäuerliche, handwerkliche Landwirtschaft zu stärken.

Am Betrieb kochen wir sowieso täglich für uns zu Mittag – ein frisches, meist vegetarisches Essen aus kontrolliert biologischen Lebensmitteln. Fleisch steht nur alle 1–2 Wochen am Speiseplan und wird ebenfalls nur von uns persönlich bekannten Bio-Bauern aus der Region bezogen. Uns ist es diesbezüglich auch wichtig, die Bio-Lebensmittel direkt von den Bauern zu kaufen und damit die kleinbäuerliche, handwerkliche Landwirtschaft (also unsere Kollegen) zu stärken. Denn so fördern wir die regionalen Wirtschaftskreisläufe, im Lebensmitteleinzelhandel kaufen wir nur in Ausnahmefällen ein!

Meine Eltern, die viel bei uns mitarbeiten, sowie freiwillige Helfer, die gerade am Betrieb verweilen sind immer zum Essen eingeladen!

Mit der Mobilität zum Arbeitsplatz ist es schon etwas komplizierter, da unser Hof nur schwer mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar ist. Doch unser Wwoofer Jakob, der 2013 einige Zeit auf unserem Hof verbrachte, reiste mit dem Zug an, nahm sein Fahrrad mit, und konnte damit alle seine Wege zurücklegen!

Wir selber fahren die meisten Wege mit unserem Marktbus, da wir bei den meisten Fahrten Transporte zu erledigen haben. Für die Pflegearbeiten auf einer gepachteten Fläche ca. 1,5 km von uns entfernt, bin ich bei Schönwetter (!) sehr gerne mit dem Fahrrad unterwegs! Welch ein Genuss mit dem Rad in der freien Natur zu den Pflanzen zu fahren!

Wir bleiben stetig dran, neben der Ernährung und der baubiologischen Ausbauten am Hof weitere Verbesserungen in Richtung ökologischer Nachhaltigkeit vorzunehmen. So sind z.B. Anschlüsse für eine Solaranlage sowie einer Photovoltaikanlage am Dach bereits vorgesehen. Aufgrund hoher Investitionen in den letzten Jahren dürfen diese Vorhaben noch etwas auf die Umsetzung warten! Im Hinblick auf die Sensibilisierung unserer freiwilligen Helfer leben wir gerade was den Punkt Ernährung betrifft ein ökologisches Verhalten vor. Auch in puncto Baubiologie schaffen wir durch unsere baubiologischen Ausbauten Bewusstsein nicht nur für Mithelfer, sondern auch für KundInnen.

Gerechte Einkommensverteilung (C4) – trifft für EPU nicht zu!
Innerbetriebliche Demokratie und Transparenz (C5) ... detto!



ETHISCHE KUNDENBEZIEHUNG (D1)

Bevor wir an den Bio-Gemüse-Anbau dachten, ja, bevor wir daran dachten, „etwas“ an KundInnen zu verkaufen, hatten wir im Geist eine ganz andere Motivation:

Uns war es ein Anliegen, in der Gesellschaft das Bewusstsein für den unwiderbringlichen Wert einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft zu stärken. Einer Landwirtschaft, die regionale, saisonale und biologische, faire Lebensmittel hervorbringt, die handwerklich erzeugt werden und die die Ernährungssouveränität fördert (und uns unabhängig macht von industrieller Produktion und Supermarktketten). Ein Rückbesinnen, dass eine nachhaltige Landwirtschaft die Basis einer freien Gesellschaft ist, ohne Lebensmittel, kein Mittel zum Leben!

Um dieses Bewusstsein zu schaffen, haben wir entschieden, das vorleben zu wollen, wie wir einen gangbaren Weg für die Landwirtschaft in Zukunft sehen und das zu kommunizieren. Dass dies über den Anbau von Bio-Gemüse konkretisiert wurde, war uns nicht klar, bis die Nachfrage der Kunden am Steyrer Bauernmarkt unseren Gemüse-Betrieb überhaupt ins Leben rief!

Als die Geschäftsführerin dieses Bauernmarktes auf uns zukam und uns förmlich darum bat, Bio-Gemüse anzubauen und dort auf dem wöchentlichen Markt zu verkaufen, folgten wir ihrem Ruf! Seit Jahren suchte sie dort einen Bauern/Bäuerin für Bio-Gemüse! Für uns war schnell klar, dass dies eine sinnvolle und erfüllende Arbeit für uns sein würde.

Und so wie wir starteten, läuft es bis heute: unser Betrieb entwickelt sich ständig mit der Nachfrage der Kunden weiter. Saison für Saison ändern wir unsere Anbaupläne danach ab, was mehr oder weniger nachgefragt wird.

Ein Beispiel möchte ich herausheben: wir ziehen unsere Raritäten-Jungpflanzen für unseren eigenen Anbau schon immer selber. Durch den Wunsch mehrerer Kunden, nicht nur das „fertige“ Gemüse im Sommer kaufen zu können, sondern auch Pflanzlerl für den eigenen Hausgarten, zogen wir mehr Jungpflanzlerl. Daraus entwickelte sich über die Jahre ein eigenes Standbein für unseren Betrieb: die Jungpflanzlaufzucht im Frühling, die inzwischen sehr viele begeisterte Kunden auf unseren Hof zieht!

Durch unseren direkten Kontakt zum Kunden am Verkaufsstand am Markt oder Ab Hof können wir die Kundenbedürfnisse besonders gut aufspüren und darauf eingehen!



Uns war es ein Anliegen, in der Gesellschaft das Bewusstsein für den unwiderbringlichen Wert einer kleinbäuerlichen Landwirtschaft zu stärken. Einer Landwirtschaft, die regionale, saisonale und biologische, faire Lebensmittel hervorbringt.

Unser nächstes Projekt, das wir vorbereiten, wird ein Bio-Mitgliederladen mit einem Gesamt-Frische-Sortiment bei uns am Hof. Das wünschen sich die Bio-Kunden rund um Allhaming schon länger.



Unser nächstes Projekt, das wir gerade vorbereiten, wird ein Bio-Mitgliederladen mit einem Gesamt-Frische-Sortiment bei uns am Hof. Das wünschen sich die Bio-Kunden rund um Allhaming schon länger. Hier sind wir dabei, einen Schritt weiter auf die Kunden zuzugehen und sie mit einzubinden in die Entscheidungen, wie dieser gemeinsame Laden geführt werden soll. Es soll die Bedürfnisse der Bauern, die den Laden beschicken, wie auch gleichermaßen die Bedürfnisse der KundInnen erfüllen! Ein spannender Prozess!

Ein wichtiges Prinzip ist uns, neue Projekte immer klein zu beginnen und mit dem Bedarf der KundInnen wachsen zu lassen – also ein gesundes organisches Wachstum! Es bereitet uns eine große Freude, durch die Nachfrage der Kunden nach unserem Angebot, die Bestätigung für unser Arbeiten und Tun immer wieder aufs Neue erfahren zu dürfen. Das macht für uns Sinn und motiviert uns für die weiteren Schritte! Danke an all unsere KundInnen!

Ich habe das Gefühl, dass manche unserer KundInnen ein Stück weit unseren Geist einer Rückbesinnung auf kleinbäuerliche Landwirtschaft, sich mit dem Genuss unserer Lebensmittel einverleiben! Und so ein neues Bewusstsein inhalieren – Menschen die offen sind dafür und sich von dem, was wir machen, angezogen fühlen!

So könnten wir unsere Sicht der Kundenbeziehung kurz umschreiben: wir bieten an, was wir für richtig, notwendig und sinnvoll halten und freuen uns über das Feedback der Menschen, die sich davon angezogen fühlen und ihren Weg mit unserem teilen wollen!

Zur Produkttransparenz ist zu sagen, dass wir durch verschiedene Angebote immer wieder auf unseren Hof laden: z. B. Ab Hof-Verkauf, Jungpflanzenfest, Bio-Buschenschank, Hofführungen für Gruppen und Gemeinsames Kochen. Gerade bei den Führungen geben wir Informationen über die Arbeit in unserer Landwirtschaft weiter, wobei immer speziell auf die Interessen der jeweiligen Gruppen eingegangen wird!

Immer wieder finden sich auch KundInnen, die gerne durch eine Mitarbeit am Hof eine nahe Bekanntschaft mit dem Gemüseanbau machen möchten. All diesen Wünschen kommen wir immer gerne nach, da es uns – wie bereits erwähnt - ein großes Anliegen ist, die Arbeit in der Landwirtschaft mehr ins Bewusstsein der Gesellschaft zu bringen!

Ein fairer Preis bedeutet für uns, dass wir unsere Arbeitsstunden, die beim Anbau von Bio-Gemüse saisonweise sehr viele sind, in den Lebensmittelpreisen sich wieder finden. Denn vielfach

werden gerade in der Landwirtschaft die Arbeitsstunden massiv unterbewertet! Auf der anderen Seite achten wir darauf, dass unser Bio-Gemüse auch leistungsfähig bleibt. Gemüse, das nicht ganz schön für den Verkauf ist, geben wir auch preisgünstiger ab.

Am Marktstand können wir nicht zwischen ethischen und unethischen Kunden unterscheiden. Unsere Haltung ist davon geprägt, dass jeder durch den Kauf von unserem Bio-Gemüse, und durch die Überzeugung durch den besseren Geschmack auch vielleicht eine kleine Bewusstseinsänderung zur Folge hat.

Unsere Kunden versuchen wir auch bei der Verarbeitung von Gemüse (z. B. Paradeisersoße für den Winter) zu beraten und Tipps zum Einkochen zu geben, auch Rezeptvorschläge zu seltenen Gemüsesorten werden weitergegeben. Auf Reklamationen wird sehr großzügig eingegangen, indem wir aus der Situation heraus uns Ideen einfallen lassen, wie wir aus einer enttäuschenden Erfahrung ein freudebringendes Geschenk machen können.

SOLIDARITÄT MIT MITUNTERNEHMEN (D2)

Wie im vorhergehenden Kapitel beschrieben, ist uns die Stärkung des Bewusstseins für eine kleinbäuerliche Landwirtschaft ein ganz besonderes Anliegen – nicht nur im Kreise der Konsumenten, sondern auch im Kreise der Bauern!

Gerade in unserer Gegend ist eine intensiv betriebene konventionelle Landwirtschaft vorherrschend, die wenig auf direkten Verkauf an die Konsumenten aus der Region setzt. Aus unserer Erfahrung ist die Nachfrage der Konsumenten jedoch stark gegeben. Daher fördern und werben wir geradezu bei jeder Gelegenheit andere offene Bauern-Kollegen auf die biologische Landwirtschaft umzustellen und in die Direktvermarktung einzusteigen!

Es freut uns sehr, dass 2013 ein junger Bauer direkt aus unserem Ort tatsächlich auf Bio umstellt und in Kooperation mit uns Bio-Gemüse anbaut. Wir haben uns abgesprochen, wer welche Kulturen anbaut, wie wir uns die Vermarktung aufteilen, auch wie wir uns in Arbeitsspitzen gegenseitig aushelfen – also ein Gewinn und Freude für beide Seiten!



Unsere Kunden versuchen wir bei der Verarbeitung von Gemüse zu beraten und Tipps zum Einkochen zu geben, auch Rezeptvorschläge zu seltenen Gemüsesorten werden weitergegeben.

Die Weitergabe von Know How (vom Gewächshauskauf bis zur Kultivierung verschiedener Sorten) und Erfahrungen ist selbstverständlich! Aus einem Fehler können mehrere Betriebe lernen!



Eine weitere Kooperation mit einem Betrieb aus der Nähe von Steyr läuft schon seit 2010. Mit Edith und Manfred Zeitlhofer teilen wir den Anbau der Kulturen und die Beschickung des Steyrer Bauernmarktes auf. Josef und ich sind von Jänner bis Mai am Markt, Edith und Manfred von Juni bis Dezember. Beide verkaufen wir jeweils Gemüse vom jeweiligen anderen Betrieb mit – zum vollen Verkaufspreis (also ohne Abschläge) und vertreten uns gegenseitig bei Urlauben, etc.! Auch gibt es einen Austausch an Equipment, wie z. B. die Einkaufskörbe für die Kunden, die Winterausrüstung für den Marktstand, Etikettendrucker für die Jungpflanzen, etc.! Die Weitergabe von Know How (vom Gewächshauskauf bis zur Kultivierung von verschiedenen Sorten) und von Erfahrungen ist selbstverständlich! Aus einem Fehler können zwei (oder mehrere) Betriebe lernen! Dazu tauschen wir unsere Bezugsquellen aus, ja wir kaufen teilweise gemeinsam ein, z. B. Töpfe und Anzucherde für die Jungpflanzen oder nehmen bei der Abholung die Bestellung der Kollegen mit! Jedenfalls kann ich aus unserer Erfahrung nicht nur von einer deutlichen Win-Win Situation sprechen, wenn alle zusammenhelfen, sondern vor allem macht das Arbeiten in dieser Weise viel mehr Freude!

Constanze Hoyer möchte ich hier auch noch kurz erwähnen – sie hat durch ein Praktikum bei uns erkannt, dass Ihr das Einkochen von frischen, regionalen, bäuerlichen Bio-Lebensmitteln so viel Freude bereitet, dass Sie inzwischen in diesem Bereich ein selbstständiges Unternehmen gegründet hat. Wir haben sie motiviert, ihr Möglichkeiten aufgezeigt und unser Know How auch bzgl. Vermarktung weitergegeben! Schön, junge Menschen auf der Suche nach ihrem Weg unterstützen zu dürfen!

ÖKOLOGISCHE GESTALTUNG DER PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN (D3)

Inzwischen gibt es bei biologischen Lebensmitteln eine sehr große Bandbreite an Qualitäten. Einerseits gibt's Bio-Produkte in den Supermärkten, die meist in sehr großen landwirtschaftlichen Betrieben erzeugt und meist dann industriell verarbeitet werden – oft noch mit langen Transportwegen dazwischen. Andererseits gibt's Bio-Lebensmittel, die auf einem Hof erzeugt werden, dort direkt verarbeitet und in der Region verkauft werden. Wir zählen zu den kleinbäuerlichen Betrieben mit Direktvermarktung. Auch innerhalb dieser Sparte versuchen wir einen für uns konsequenten, ökologischen Weg zu gehen.

So bauen wir selber ausschließlich samenfeste Sorten an, die über die Jahre in ihren Sorteneigenschaften selektiert und verbessert werden. Diese können unabhängig von jedem weitervermehrt werden. (Im Gegensatz zu Hybridsorten, die auf hohem Ertrag im ersten Jahr gezüchtet sind und im nächsten Jahr wieder zugekauft werden müssen.) Wir bauen alte, erhaltenswürdige Raritätensorten an, die wir auch weitervermehren und durch Selektion Sorten weiterentwickeln. In der „Arbeitsgruppe Bauernparadeiser“ der Arche Noah teilen wir hierfür Wissen und Saatgut.

Gute Pflanzengesundheit versuchen wir in erster Linie über einen gesunden, lebendigen Boden zu erreichen. Wir arbeiten mit Nützlingen und zum Schutz der Pflanzen manchmal mit ätherischen Ölen. Viele der Mittel, die auch für uns von der rechtlichen Seite erlaubt wären, verwenden wir nicht, weil es uns wichtig ist, einen konsequenten ökologischen Weg zu gehen!

In der Kommunikation heben wir verstärkt den Anbau von Raritäten heraus, die auch in unserem Gemüsesortiment nicht zu übersehen sind. Besonders weisen wir jedoch in unseren Führungen am Hof darauf hin, dass wir die oben genannten Aspekte umsetzen. Uns ist es wichtig, ein wachsendes Bewusstsein für die unterschiedlichen Bio-Qualitäten zu schaffen. Auch die Verantwortung des Konsumenten thematisieren wir zunehmend. Es macht einen eklatanten Unterschied, ob ich Bio im Supermarkt oder beim Bauern um's Eck bzw. regionalen Hofladen kaufe!

Nun bauen wir in unserem Betrieb nicht nur Bio-Gemüse an, sondern wir bieten auch Führungen am Hof, Gemeinsames Kochen und die Vermietung unseres Veranstaltungsraumes an. Außerdem betreiben wir im Sommer einen Bio-Buschenschank-Betrieb mit der Spezialisierung auf Gemüse. Das ergab sich daraus, dass rund um unseren Hof sehr wenig geeigneter Grund und Boden zum Kultivieren von Gemüse vorhanden ist. Hingegen stand am Hof ein ehemaliger Kuhstall leer, der wieder genutzt werden wollte. So bauten wir diesen leer stehenden Stall auf einen Veranstaltungsraum mit offener Küche um, den wir für alle unsere Aktivitäten verwenden.

Um die Auslastung dieses Raumes zu verbessern, sind wir 2013 eine Kooperation mit einer leidenschaftlichen Köchin Margit Ömer-Puckmayr (www.gemeinsam-kochen.at) eingegangen, die gemeinsam mit Gruppen, wie Firmen, Freunden, etc. unsere Bio-Lebensmittel vom Hof verkocht. Auf Wunsch kombinieren wir das mit einer Hof-Führung, in der wir über unsere Arbeit und Hintergründe erzählen.

Wir bauen selber ausschließlich samenfeste Sorten an, die über die Jahre in ihren Sorteneigenschaften selektiert und verbessert werden. Diese können unabhängig von jedem weitervermehrt werden.





SOZIALE GESTALTUNG DER PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN (D4)

Bis dato gibt es in unserem Betrieb keine festgeschriebene Regelung oder Struktur bzgl. der sozialen Gestaltung unserer Produkte und Dienstleistungen. Vielmehr wird in diesem Bereich bei Anfragen spontan gehandelt:

Für die Aktion „Kochtopf statt Mistkübel“ von Slow Food, Bio Austria und Rudi Anschober wurden gratis Kürbisse zur Verfügung gestellt, die für die Einlagerung nicht geeignet waren. Überschüsse werden nur selten kompostiert, sondern meist an Freunde, Bekannte, freiwillige Helfer verschenkt.

Eine Behindertentoilette befindet sich gerade noch im Bau, ist jedoch von Anfang an eingeplant gewesen. Auch der Zugang zu unserem Hof ist großteils barrierefrei möglich.

Als kleiner Gemüsebaubetrieb haben wir nicht die Absicht und das Ziel, Großkunden zu beliefern, denen wir bessere Konditionen zugestehen könnten. Aus kalkulatorischer Sicht wäre dies auch nicht möglich und sinnvoll.

Marktkunden, die einen großen Haushalt führen bzw. große Mengen an Gemüse bei uns einkaufen, geben wir meist spontan Gemüse als Dankeschön dazu.

Bei Kunden, die größere Mengen als haushaltsüblich einkaufen, z. B. zum Einkochen, für Kindergärten, für Fastengruppen oder auch für kleine Restaurants geben wir günstigere Preise.

Bei Kunden, die größere Mengen als haushaltsüblich einkaufen, z.B. zum Einkochen, für Kindergärten, für Fastengruppen oder auch für kleine Restaurants geben wir günstigere Preise.

ERHÖHUNG DES SOZIALEN & ÖKOLOGISCHEN BRANCHENSTANDARDS (D5)

Von Anfang unserer landwirtschaftlichen Tätigkeit an, war es uns wichtig, mit Kollegen unserer Branche zu kooperieren, da dies vieles erleichtert. Dabei gingen wir ganz offen auf Bio-Gemüsebaukollegen zu und bekamen sehr sehr viel Know How, das wir unsererseits wiederum Neueinsteigern weitergeben – (siehe Solidarität mit Mitunternehmen)!

Über diese „privaten“ Kooperationsgespräche hinaus, engagieren wir uns in folgenden Organisationen zu folgenden Themen:

Arche Noah

Initiiert von der Arche Noah wurde eine Arbeitsgruppe Bauernparadeiser gegründet, in der wir seit 2011 mitarbeiten. Wir sind eine Gruppe von Bio-Bauern, die wir uns alle auf Raritäten-Sorten spezialisiert haben, um diese alten Sorten gemeinsam weiterzuentwickeln. Fachlich unterstützt werden wir von der Arche Noah, Bio-Austria, der Universität für Bodenkultur und mehreren Bundes-Versuchsanstalten. Das Besondere an dieser Arbeitsgruppe ist nicht nur, die alten Sorten gemeinsam in der Pflanzengesundheit, im Geschmack, etc. weiterzuentwickeln, sondern diese Selektions- und Züchtungsarbeit direkt auf unseren Höfen zu belassen – statt die Kompetenz in große Saatgutkonzerne abzugeben. Wir entwickeln also gemeinsam unser Know How bzgl. „on the farm breeding“ weiter, tauschen unsere Erfahrungen aus und über die Arche Noah wird auch starke politische Arbeit geleistet!

Slow Food

Wir sind im Vorstand von Slow Food und unterstützen dort die Bewusstseinsarbeit zwischen Bauern und KonsumentInnen. Zahlreiche Veranstaltungen auf Bio-Höfen geben den KonsumentInnen Einblick in den Wert einer kleinbäuerlichen, handwerklichen Landwirtschaft.

CSA Vernetzungsgruppe in Österreich

Alle österreichischen CSA – (Community Supported Agriculture = gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft) Betriebe haben sich 2013 zu einer Vernetzungsgruppe zusammengeschlossen, einerseits zum Erfahrungsaustausch, andererseits um CSA in Österreich zu fördern und Neueinsteiger zu unterstützen. CSA ist eine sehr zukunftsfähige Form der Landwirtschaft, in der Konsumenten mit Bauern gemeinsam Verantwortung über die Produktion von Bio-Lebensmitteln übernehmen. Also eine Form, in der es über den ökologischen Aspekt auch sehr stark um ein soziales Miteinander von KonsumentInnen geht – ein sehr zukunftsfähiges Konzept, wie wir meinen!

Wir arbeiten in dieser Vernetzungsgruppe mit, da wir ab 2014 den Ab Hof Verkauf erweitern möchten und eine Mischform aus Food Coop und CSA gründen werden.



CSA ist eine sehr zukunftsfähige Form der Landwirtschaft, in der Konsumenten mit Bauern gemeinsam Verantwortung über die Produktion von Bio-Lebensmitteln übernehmen.



Bio Austria

Um den Austausch der Bio-Gemüse Bauern in OÖ nicht nur auf informeller Ebene zu fördern, haben wir in Kooperation mit der zuständigen Beraterin der Bio Austria mitgewirkt, eine Arbeitsgruppe BioGemüsebau in OÖ zu installieren, die jetzt regelmäßige Fachgruppentreffen abhält, die über die Kanäle des Bio-Verbandes an alle Interessierten ausgeschrieben werden.

Gemeinwohlbank

Die Gemeinwohlbank ist uns ein Anliegen, doch ein aktives Engagement ist uns zeitlich nicht möglich. So tragen wir die Idee der neuen Bank durch unsere Mitgliedschaft und Mitbewerbung bei unseren KundInnen mit. Ein kleiner Beitrag ist auch die kostenlose zur Verfügung Stellung eines Infostandes bei unserem Jungpflanzenfest!

Gemeinwohlökonomie

Mit dem Verfassen der Gemeinwohlbilanz samt des Gemeinwohlberichtes möchten wir Vorbild für andere Bio-Bauern-Kollegen sein!

SINN UND GESELLSCHAFTLICHE WIRKUNG DER PRODUKTE UND DIENSTLEISTUNGEN (E1)

Welch ein Gefühl, mit voller Überzeugung und Freude berichten zu können, dass wir unser Bio-Gemüse als sinnhaft zur Deckung der Grundbedürfnisse bewerten möchten – ohne großen Erklärungsbedarf! Lebensmittel sind die Grundlage jeden Lebens! Die biologische Wirtschaftsweise fördert zudem die Bodenfruchtbarkeit, was die Lebensgrundlagen auch für spätere Generationen erhält. Durch die Kooperation und Zusammenarbeit mit kleinstrukturierten Bauern fördern wir regionale Netzwerke, die vielfältig und damit auch langfristig sozial tragfähig sind.

Unsere Führungen und Kochveranstaltungen am Hof dienen der Bewusstseinsbildung für den besonderen Wert von samenfesten, alten Sorten, für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten



von Gemüse in der Küche und einen bewussteren Einkauf. Es hat einen besonderen sozialen Wert, Bio-Lebensmittel direkt beim Bauern, in Hofläden, auf Bauernmärkten etc. einzukaufen, da die Wertschöpfung in der Region, beim Bauern direkt bleibt. (Bio im Supermarkt bedient große Strukturen und bewirkt große Machtkonzentrationen und hat damit sozial ganz andere Auswirkungen als ein kleinstrukturierter, regionaler BioVerkauf).

In unserer Buschenschank (bzw. bei unseren Buffets) leben wir vor, dass eine Buschenschank nicht unbedingt nur eine Fleischjause führen muss, wir zeigen, welch breites und köstliches Angebot es auch mit Gemüse- und Getreidegerichten gibt. Gerade bei Buffets für Gruppen nehmen sich die Gäste oft Anregungen für einfachste Gemüsegerichte mit nach Hause.

Das zeigt uns, dass wir mit unserem Reden und Tun ausstrahlen in die Gesellschaft, was unser ureigenstes Ziel von Anfang an war. Das erfüllt uns mit großer Freude. Danke!

BEITRAG ZUM GEMEINWESEN (E2)

Auch hier möchten wir nochmals erwähnen, dass uns die Bewusstseinsbildung in der Gesellschaft in Hinblick auf eine unabhängige Lebensmittelversorgung weit über unsere unmittelbare berufliche und wirtschaftliche Tätigkeit hinaus ein großes Anliegen ist. Daher geben wir viel von unserer Zeit und Engagement in die Wissensweitergabe an KundInnen und interessierte Gruppen. Zum Beispiel zu folgenden Themen:

Bewusstseinsbildung für ...

Wert kleinbäuerlicher Landwirtschaft für die Gesellschaft
Wert samenfester Sorten für Ernährungssouveränität
Bedeutung der Vielfalt für den Erhalt unserer Lebensgrundlagen
Wert einer unabhängigen, regionalen Lebensmittelversorgung

Wissensweitergabe über ...

Anbau von Gemüse im eigenen Hausgarten
Saatgutvermehrung für den Eigenbedarf
Organisationsformen für gem., regionalen, biologischen Einkauf, z.B. Einkaufsgemeinschaften, CSA=Community Supported Agriculture
Inhaltlich kooperieren wir mit einigen Non Profit Organisationen wie z. B. Slow Food, Arche Noah, Bio Austria, Verein für Gemeinwohlökonomie, etc., um immer am aktuellen Wissensstand zu sein!



Darüber hinaus unterstützen wir auch finanziell einige Organisationen regelmäßig durch Spenden:
Spende an das Rote Kreuz
Spende an die ortsansässigen Vereine wie Feuerwehr,
Förderung der Nachwuchssportler,
Musikverein Allhaming
Katastrophenhilfe wie z.B. für die Hochwasseropfer 2013
Unterstützende Mitgliedschaft des Vereins Gemeinwohlökonomie
Unterstützende Mitgliedschaft des Vereins Demokratische Bank



REDUKTION ÖKOLOGISCHER AUSWIRKUNGEN (E3)

Es liegt in der Natur der Sache, dass wir in der biologischen Landwirtschaft relativ wenig negative ökologische Auswirkungen haben. Im Gegenteil! Gerade was den Boden betrifft, vermehren wir durch unsere Arbeit die Bodenfruchtbarkeit und heben damit den ökologischen Wert der Flächen, auf denen wir wirtschaften!

Wir hacken unsere Beikräuter mechanisch und setzen in der Pflanzengesundheit auf den Aufbau eines lebendigen Bodens. Wir achten auf den Einsatz von leichten Maschinen, die den Boden schonen und nur zu einer geringen Verdichtung führen. Wir düngen nur mit Kompost und verzichten komplett auf Flüssigdünger oder dgl., wie sie auch im biologischen Gemüsebau in größeren Strukturen oft eingesetzt werden.

Auf aggressive Mittel zur Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten und Schädlingen, die offiziell für den Bio-Anbau auch erlaubt sind, verzichten wir aus Überzeugung. Wir setzen vielmehr auf einen gesunden Boden, aus dem robuste, widerstandsfähige Pflanzen wachsen können. Beim Auftreten von Blattläusen bei der Jungpflanzenanzucht setzen wir Nützlinge, die als Gegenspieler zu den Blattläusen wirken, ein.

Aufgrund unserer eigenen Überzeugung möchten wir feststellen, dass wir viel strenger wirtschaften, als uns durch die gesetzlichen Bio-Richtlinien vorgeschrieben wird.

Abgesehen von der landwirtschaftlichen Arbeit möchten wir noch den Bau unseres Wirtschaftsgebäudes und unseres Veranstaltungsraumes in Bezug auf die ökologische Auswirkung erwähnen. Beide wurden nach baubiologischen Kriterien ausgeführt (wie bereits erwähnt): Holzbauweise, Lehmputz, Hanfisolierung, Kastenstockfenster, Kalkestrich, etc.!

Im laufenden Betrieb bei Veranstaltungen, Festen, Buschenschank etc. verwenden wir selbstverständlich biologische Reinigungsmittel, betreiben eine hauseigene Kleinkläranlage, heizen mit Pellets und kochen und hören Musik mit Ökostrom (AAE)!
Welch eine Freude!

Gemeinwohlorientierte Gewinnverteilung (E4)
trifft auf uns nicht zu !



GESELLSCHAFTLICHE TRANSPARENZ UND MITBESTIMMUNG (E5)

Mit dem Verfassen des GWÖ-Berichtes freuen wir uns, unseren Betrieb auf allen Ebenen transparent für die Öffentlichkeit zu machen. Insgesamt ist es uns wichtig, mit unserem Umfeld in Kontakt zu sein und einen Informationsaustausch zu pflegen. Ein besonderes Anliegen ist es uns, eine Anlaufstelle für Menschen in der Region (Allhaming und die umliegenden Gemeinden Neuhofen/Krems, Weisskirchen/Traun, Pucking) zu sein, die sich für Bio-Lebensmittel, Bio-Versorgung, und Bewusstseinsbildung interessieren. So können sich Menschen aus der Region untereinander kennenlernen und Gemeinschaften bilden. Die Planung einer ProduzentInnen-KonsumtInnen-Plattform (Food Coop oder CSA) ist hier als Beispiel zu erwähnen.

In Allhaming haben wir uns beim Gesundheitstag der „Gesunden Gemeinde“ engagiert. Weiters besuchen wir bewusst örtliche Feste, um sich im Ort gegenseitig zu stärken und zu unterstützen. Auch wir haben einige Angebote im Jahr, in denen wir unseren Hof öffnen und jeder Interessierte unseren Hof besuchen kann: Jungpflanzenfest im Frühling, Bio-Buschenschank im Sommer. Durch den Neubau unseres Wirtschaftsgebäudes, einer Holzremise haben wir mit der Gemeinde viel Kontakt gehabt. Uns ist es wichtig, positive Beziehungen zu pflegen, doch bei den Baugenehmigungen haben wir sehr viel Widerstand gespürt und erleben müssen, wie Machtverhältnisse über gemeinsame Gesprächskultur gestellt wurden.

Auch mit unserem unmittelbaren Grundnachbarn gibt es eine Geschichte: Lange bevor wir uns aus unseren Berufen in der Stadt gelöst haben und unsere landwirtschaftliche Arbeit begonnen haben, haben wir mit unserem unmittelbaren Grundnachbarn einen guten Kontakt gepflegt. Wenn er seine Felder rund um unseren Grund bearbeitete, gab es immer wieder Gespräche und einen guten Kontakt. Einmal saß er nach der Getreideernte so gemütlich bei uns bei einem Bier, dass seine Familie bereits nach ihm suchte!!! Leider hat sich der Kontakt abrupt verschlechtert, als wir unsere biologische Landwirtschaft gründeten und durch die räumliche Enge auf unserem Betrieb, diesen Nachbarn baten, uns einige m² Grund abzutreten (Pacht oder Kauf). Es ging nicht um viel Grund, wir wollten ein weiteres Gewächshaus bei uns am Hof aufstellen. Leider ist es bis heute so, dass wir auf taube Ohren stoßen und Ablehnung erleben, obwohl wir uns einen guten Draht wünschen würden.



Durch die KundInnen, die von weit her zu uns auf den Hof strömen, bekommen wir auch mehr Aufmerksamkeit unseres näheren Umkreises. Jedenfalls freuen wir uns über ein ehrliches Wohlwollen mit uns und unserem Tun! Auf dass es ausstrahle in die Welt! Danke dem Universum!

„Sei Du selbst die
Veränderung, die Du
Dir wünschst für
diese Welt.“
Mahatma Gandhi

Ausblick

Wir sind daran, uns ständig in sozialer und ökologischer Sicht in allen Bereichen zu verbessern. Das ist unser Selbstverständnis. So werden wir das steigende Arbeitspensum mit geringfügig Angestellten abdecken und weitere, enge Kooperationen mit Betrieben eingehen.

Das größte Vorhaben in der nächsten Zeit ist jedoch die Gründung einer Mischform aus Einkaufsgemeinschaft (Food Coop) und Gemeinschaftsgetragener Landwirtschaft (CSA). Diesen Prozess wollen wir gemeinsam mit den Bio-KonsumentInnen in unserer Umgebung gehen! Eine besonders spannende Herausforderung!

Beschreibung des Prozesses der Erstellung der Gemeinwohl-Bilanz

Den GWÖ-Bericht wurde von Margit verfasst, und von Josef Korrektur gelesen. Das Schreiben des Berichtes erfolgte über die Wintermonate – von Oktober 2013 bis März 2014. Dabei setzten wir ca. 100 – 150 Arbeitsstunden ein! Die Bilanz wurde in einem Peer Audit Verfahren unter der Beratung von Hr. Otto Raich mit folgenden Firmen erstellt: Engineer M.E. – engineer-me.at
X-Net Services – x-net.at | Schachinger Logistik – schachinger.com
sattler energie consulting – energie-consulting.at

Fotos:

Tom Mesic | tommesic.com
Margit und Josef Mayr-Lamm

Layout:

Elmar Michael Elbs | elbs.com

Datum: 1. April 2014

GEMEINWOHL 
ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

www.gemeinwohl-oekonomie.org



fairleben.at

Biohof Fairleben – Bio-Gemüse-Vielfalt

Margit und Josef Mayr-Lamm • Lindach 1 • 4511 Allhaming

kontakt@fairleben.at • +43 (0) 7227 7150 • www.fairleben.at