



Die Besten Beispiele 2007 - SiegerInnen des Agrar.Projekt.Preises 2007

Einzelprojekte

1. Platz – DAS BESTE BEISPIEL 2007

Biologischer Heilkräuteranbau

Das BESTE BEISPIEL 2007 wuchs auf der Kräuterfarm Bauer im Waldviertel heran. Auf einer Anbaufläche von 9 ha gedeihen die Kräuter in einer gesunden Umgebung frei von Kunstdünger, Spritzmittel und gentechnischer Veränderung. Von der Jungpflanzenaufzucht im Folientunnel bis zur Verpackung und Etikettierung werden sämtliche Arbeitsschritte am Hof vollzogen. Hergestellt werden Tees, Kräuterkissen, Alkoholauszüge sowie kosmetische Kräuteröle. Betrieben wird der Kräuteranbau seit 1983. Angefangen hat alles mit dem kleinblütigen Weidenröschen, das bis dahin als unkultivierbar galt. Mittlerweile erwirtschaften die Kräuter 90% des Einkommens. Durch arbeitswirtschaftliche Pionierarbeit konnte der Arbeitseinsatz von anfänglich 800 auf 70 Arbeitsstunden pro ha und Jahr reduziert werden. Die Vermarktung erfolgt ab Hof, in diversen Bauern- und Bioläden, auf Märkten sowie über einen Zwischenhändler. Angebaut wird von der Anisminze bis zur Zitronenmelisse alles was das Kräuterherz begehrt.

2. Platz: Einzelprojekte

Hanfwelt Riegler-Nurscher

Aus einem gemischten 40 ha Betrieb entwickelte sich der führende Bio Hanf-Produzent Österreichs. 1996 entdeckte die Familie Riegler-Nurscher die Marktnische rund um den Hanf. Die Produktpalette welche der Bio- und Fachhandel von der Hanfwelt bezieht wird jährlich Breiter. Hanfkosmetik, Hanföl, Hanfnudeln und Hanfteeblätter sind nur ein Auszug aus der langen Liste. Die Stängel werden als Dämmwolle, Tiereinstreu und Mulchmaterial verwendet. In den letzten 3 Jahren konnte die Hanfanbaufläche um 120% gesteigert werden. 20 Vertragsbauern bauen 170ha Hanf an. Der Hof wird jährlich von 50 Bussen besucht. Zahlreiche Messeauftritte, das Hanf-Fest und das Kinderbuch „Alle lieben Trallala“ tragen zur Steigerung des Bekanntheits- und Beliebtheitsgrades der Hanfprodukte bei.

3. Platz: Einzelprojekte

Almerlebnis Grilleralm

Seit dem Sommer 2005 werden auf der Grilleralm die Almerlebnistage angeboten. Kinder sollen die Alm sehen, riechen, hören, schmecken und fühlen lernen. Ausgebildete Almführer bieten ein abwechslungsreiches, dem Alter entsprechendes Programm. Frau Leitner, die Sennerin verbringt den Sommer mitsamt den Milch- und Mutterkühen, Schweinen, Ziegen und Hasen auf der Grilleralm. Die Besucher der Grilleralm können beobachten wie Milch, Butter, Käse und Topfen hergestellt werden und anschließend bei einer ordentlichen Almjause verkosten. Die Beherbergung erfolgt in einer der 2 geräumigen Selbstversorgerhütten. Die Hütten bieten Platz für 12 Personen. Im angrenzenden Fischteich können Forellen fürs Abendessen gefangen werden. Die urige Stub'n lädt zum gemütlichen Tagesausklang vor dem Kachelofen ein. Den erfolgreichen Almerlebnistagen folgen vielleicht schon bald Almerlebnistage für Senioren.

Gemeinschaftsprojekte

1. Platz – DAS BESTE BEISPIEL 2007

Österreichische Weidegans

Frische österreichische Weidegänse sollen bundesweit für Endverbraucher und die Gastronomie erhältlich sein. Waren einst auf nahezu jedem Bauernhof Gänse anzutreffen, zählten bis vor wenigen Jahren Gänse nur noch vereinzelt zu den Stallbewohnern. Mittlerweile halten 147 Bäuerinnen und Bauern 18.500 Gänse. Damit werden 16% des Gänsefleischbedarfs abgedeckt. Über den Zusammenschluss werden Gössel und Futter gemeinsam eingekauft. Das Federkleid wird zu Bettmaterial weiterverarbeitet und bietet himmlische Träume.

2. Platz: Gemeinschaftsprojekte

Holler Vulkan

Sieben Obstbauern aus der Region um St. Anna/Aigen sehen im Holler mehr als einen Farbstoff und sagen mit dem Getränk Holler Vulkan freien Radikalen den Kampf an. Die Erfinder ziehen den Hut vorm Holler da für sie ein Strauch Holler einer Apotheke gleich kommt. Die Kombination aus Hollersaft mit Äpfeln, Johannisbeeren und Aronia wirkt gesundheits- und leistungsfördernd und ist Genuss vom ersten bis zum letzten Schluck. Der besonders hohe Gehalt an Inhaltsstoffen wird dem süd-oststeirischen Vulkanboden zugeschrieben. Ziel der Landwirte ist es, als Druiden aus dem Vulkanland mit ihrem Zaubertrank, die Welt zu erobern.

3. Platz: Gemeinschaftsprojekte

Mühlviertler Alm Biofleisch

Auf der Mühlviertler Alm arbeiten 25% der Bauern Bio, das ist der höchste Bio-Anteil in Österreich. Im Jahr 2004 gründeten Wolfgang Fürst und Manfred Huber die Mühlviertler Alm Biofleisch GmbH und führen nun seit 3 Jahren einen EU-zertifizierten Schlacht- und Zerlegbetrieb, 100% Bio natürlich. Wobei die GmbH den Leitbetrieb für die zukünftige Bio-Region Mühlviertler Alm darstellt. Gefunden werden Fleisch und Wurstprodukte von der Mühlviertler Alm unter dem Namen Sonnberg österreichweit sowie in Deutschland, Südtirol und Moskau. Manfred Huber ist seit 2003 mit dem Verein „Bio in die Stadt“ für die Verbreitung des Biogedankens tätig.

(Anschläge: 4208)