



KOMMENTAR

Nina Lettner
Redaktion Wels & Weis-
Land | n.lettner@bezirksrundschau.com

Bio ist (noch nicht) in aller Munde

Frisch, unbehandelt und dabei möglichst aus regionalem Anbau – Bio-Lebensmittel erfreuen sich in Österreich nach wie vor wachsender Beliebtheit. Grund für den Kauf ist vor allem der Wunsch nach einer gesünderen Ernährung. Da möchte man doch meinen, den eigenen Hof auf Bio umzurüsten, wäre eine rentable Chance für Bauern. Im Schweizersektor ist das Angebot allerdings derzeit gering. In der Region haben sich bisher noch keine zehn Biofleischbetriebe mit einem Ab-Hof-Verkauf angesiedelt. Die Angst, kein oder zu wenig Biofleisch absetzen zu können, scheint bei den meisten Landwirten doch noch zu groß zu sein. Wer den Schritt wagt, hat zwar ein gewisses Risiko zu tragen, aber auch die Chance, mit dem Bioangebot andere Käuferschichten anzusprechen und eine Marktlücke zu füllen.

FÜR SIE DA

BezirksRundschau Wels
Fühlheimstraße 15
4600 Wels & Weis-Land
• Geschäftsstellenleiter:
Susanne Traxler
Tel.: 0664 806667839
E-Mail: wels@bezirksrundschau.com
• Redaktionsleiter:
Philip Herzog
Tel.: 0664 806667669
E-Mail: wels.red@bezirksrundschau.com
Auf meinbezirk.at/wels finden Sie viele weitere Berichte und Fotos aus Ihrer Region, aus Oberösterreich und ganz Österreich.

'Bio spricht andere Zielgruppe an'

Trotz Risiko wollen zwei junge Landwirte aus der Region Bioschweinemastbetriebe führen.

BEZIRK (nl). Von der gesamt Österreichischen Schweineproduktion in Oberösterreich kommt etwa ein Viertel aus Wels und Weis-Land. Eher gering ist der Anteil an Bio-Schweinemastbetrieben in der Region. Laut Landwirtschaftskammer Oberösterreich werden in Wels und Weis-Land noch keine zehn Bio-Schweinemastbetriebe (Stand 2016) geführt. Zwei Biobetriebe kommen in diesem Jahr allerdings dazu. Der Günskirchner Andreas Mittermayr hat sich dafür entschieden, den Schweinemastbetrieb auf Bio umzurüsten. Grund dafür sei nicht nur die instabile Preislage am kon-

ventionellen Schweinemarkt. „Ich suchte nach einem Weg, um die regionale Wertschöpfung zu verbessern.“ Letztes Jahr hat der 36-Jährige den



ANDREAS MITTERMAYR

Foto: privat

Hof, der sich in der Ortschaft Siffling befindet, vom Vater übernommen. 360.000 Euro kostet ihn der Zubau für die Bioschweinehaltung. Bis Ende März soll dieser fertiggestellt werden. 350 Schweine will Mittermayr künftig in dem Stall mit befestigtem Auslauf halten. Das sich direkt neben ihm einer der größten konventionellen Schweinemastbetriebe der Region befindet,

macht ihm keine Sorgen: „Für mich gibt es kein Konkurrenzdenken, auch wenn ich in der weitesten Sinne teilweise die selben Kunden wie mein Nachbar bedienen werde.“

Die Bioschweinehaltung und die konventionelle Schweinehaltung seien zwei verschiedene Märkte angesprochen werden. „Bio ist hochpreisiger und spricht eine andere Zielgruppe an“, erklärt er. Einen Ab-Hof-Verkauf will der Günskirchner ab Herbst starten. Neben dem Schweinefleisch sollen dem Kunden dann auch Eier, Erdäpfel und eventuell Dinkelgetreide angeboten werden.

Jung und für bio
Ebenso für die biologische Schweinehaltung hat sich der Sipbachzeller Gregor Striegl entschieden. Der erst 26-jährige errichtet einen Außenk-

mastall mit einem befestigten Auslauf und etwa 400 Mastplätzen. Ende März soll es mit dem Bau losgehen, bis Ende Juni soll der Neubau in Leombach stehen. Auch Striegl will sein Biofleisch zum Teil direkt



GREGOR STRIEGL

Foto: ÖPFB/akt

vermarkten. Dass er biologisch arbeiten und damit eine nachhaltige Landwirtschaft betreiben möchte, war dem jungen Landwirt immer klar. Später will er den Hof von seinem Vater, Bezirksbauernkammerobmann und Sipbachzells Bürgermeister, Heinrich Striegl, übernehmen und ebenfalls komplett umrüsten.



Bis Ende März soll der Zubau von Landwirt Andreas Mittermayr aus Günskirchen fertiggestellt werden. Foto: privat

WEITERE INFOS

Direktvermarkter in Ihrer Region, ob Bio-Anbieter oder nicht, finden Sie unter www.gutesvorbauernhof.at/oberoesterreich. Außerdem hilft die **Schmankerl-Navi-App** bei der Suche nach regionalen Anbietern.

Auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Oberösterreich finden Interessierte alles Wissenswerte über den Einstieg in die Direktvermarktung unter oeo.lko.at

Außerdem sind unter www.lfa.at auch alle wichtigen Informationen über die verschiedenen Weiterbildungsmöglichkeiten im Bereich biologischer Landbau zu finden.

Weiterführendes zum Thema biologische Landwirtschaft für Interessierte gibt es auch auf der Homepage des Verbandes Bio Austria unter www.bio-austria.at

Die neue Sonderausstellung

Experiment MENSCH

Teste deinen Körper!

SEMESTERFERIEN im einzigartigen **MITTACH-MUSEUM**

SEMESTERFERIENPROGRAMM 2017

- So, 18.2.2017 - Virtual Reality (Ein- und Ausstieg durch einen Körper)
- So, 18.2.2017 - Virtual Reality (Zusammenbau eines Skeletts)
- Mo, 20.2. & Di, 21.2.2017 - Forschung begreifen - Experimentierlabelladen
- Mo, 22.2.2017 - Body-Mech (Der menschliche Körper als Uhrwerk)
- Do, 23.2.2017 - Aktuelle Science Show (Experimentierlabelladen über Geräusche, Töne und Musik)
- Fr, 24.2., Sa, 25.2., So, 26.2.2017 (Rechtshilfen und Medizintechnik aus der Medizintechnik Selbst Hand anlegen und ausprobieren)

Veranstaltungstermin: 15.2.2017 von 10:00 - 18:00

„An Saustoi mochn kau I. Waun mir mei Frau oiso mehr Auslauf gewohnmigt, bin i dann a Bioschweinderl?“

ZITAT DER WOCHE

„Der Intendanz gelingt es jedes Jahr wieder aufs Neue, das Publikum zu überraschen.“

Johann Reindl-Schwalghofer,
Kultur- und Theaterreferent,
Kulturamt, Markt 1, 4600 Wels,
Tel.: 0664 806667839

Mehr auf Seite 30. Foto: Stadt Wels

Infos und Uhrzeiten unter: www.welios.at

welios **oeww** **f. fb.com/welios**

WELIOS WELS

RUNDSCHAUER

„An Saustoi mochn kau I. Waun mir mei Frau oiso mehr Auslauf gewohnmigt, bin i dann a Bioschweinderl?“



ZITAT DER WOCHE

„Der Intendanz gelingt es jedes Jahr wieder aufs Neue, das Publikum zu überraschen.“



Johann Reindl-Schwalghofer,
Kultur- und Theaterreferent,
Kulturamt, Markt 1, 4600 Wels,
Tel.: 0664 806667839

Mehr auf Seite 30. Foto: Stadt Wels

Baumgartner

Bäckerei

Die nach altem Familienrezept zubereiteten **Beigerl** erfreuen sich seit Jänner großer Beliebtheit.

Nur noch bis Ostern erhältlich!

Am Süßenberg 1 | 4652 Steinerkirchen a.d. Tr.
Tel. 07241 22 28 | office@baumgartner-baekerei.at
www.baumgartner-baekerei.at

Demnächst im WIFI Wels

Netzwerk Administrator (37212)
Sie werden Profi im Bereich Client und Server Betriebssysteme sowie bei Internetverbindungen.
Wels: 3.3.2017, Fr 15 bis 21:15 Uhr

Diplomlehrgang Online Marketing (17362)
Verschaffen Sie sich einen Einblick in wichtige Strategien und Konzepte des Online Marketings.
Wels: 3.3.2017, Fr 18 bis 21:30 Uhr

Italienisch leicht gemacht A1 (12312)
Hier stehen Spaß und Freude an der italienischen Sprache im Vordergrund.
Wels: 8.3.2017, Mi 16:30 bis 18 Uhr

Wir informieren Sie gerne!
T 05-7000-5911
E wels@wifi-ooe.at www.wifi.at/ooe www.wifi.at/ooe

JETZT anmelden!