

Barbara van Melle



Laib mit Seele

Rezepte, Handwerk & Geheimnisse
unserer besten Bäcker*innen

Brandstätter 

Getreide

Gutshof Alt-Prerau

WILDENDÜRNBACH / NIEDERÖSTERREICH

Robert Harmer gehört zu den Pionieren der Biolandwirtschaft in Österreich. Zu jenen Menschen, die schon lange bevor Bioprodukte in jedem Supermarkt erhältlich waren, die Vision einer Landwirtschaft entwickelten, die wahrhaft nachhaltig ist. Und damit von verantwortungsvollem Denken geprägt und von dem Bewusstsein, dass heutiges Handeln immer die Zukunft der nächsten Generationen beeinflusst. Diese Menschen wurden noch vor nicht allzu langer Zeit in Österreich als Spinner bezeichnet – umso bewundernswerter, dass sie trotzdem unbeirrbar ihren Weg gingen.

Wir besuchen die Familie auf dem Gutshof Alt-Prerau, eine halbe Autostunde von der Bäckerei Öfferl im Weinviertel entfernt, und finden uns auf einem herrlichen herrschaftlichen Landsitz wieder. Der Gutshof liegt inmitten der südmährischen Tiefebene, im Osten erheben sich die Kleinen Karpaten, im Westen und Norden ist die Thaya der Grenzfluss. Das warme Klima macht diese Gegend zu einem hervorragenden Standort für viele Kulturen: Kartoffeln, Getreide, Karotten, Mais, Sonnenblumen und Erbsen gehören dazu. 1981 übernahm Robert Harmer den Gutshof von seinem Vater, im Lauf der Jahre wurde er ständig erweitert. Heute werden 1650 Hektar bewirtschaftet, der Großteil der Flächen liegt in Tschechien. Sie wurden 1990, nach dem Fall des „Eisernen Vorhangs“, erworben.

2006 wurde auf Demeter, den ältesten Verband für ökologische Landwirtschaft, umgestellt. Damit verpflichtete man sich zu wesentlich strengeren Standards, als andere Bioverbände sie ansetzen. Ein biologisch-dynamischer Betrieb versteht sich als geschlossener Kreislauf, in dem Natur, Tier und Mensch unter dem Einfluss des Kosmos in Harmonie leben. So wird zum Beispiel die nachhaltige Fruchtbarkeit der Böden nicht durch Düngemittel und chemischen Pflanzen-

schutz, sondern durch Fruchtfolgen und den Anbau von Feldfutterpflanzen erreicht. Im Gegensatz zum konventionellen Landbau geht es nicht darum, immer das Maximum aus dem Boden zu holen. Der Boden gilt hier als das höchste Gut, das es zu schützen gilt: „Unsere Böden erhalten sich aus sich selbst heraus. Wir führen nicht mehr als 8 Tonnen Mist alle 8 Jahre zu. Wir arbeiten im Demeter-Bereich immer mit Impulsen. Wir sehen die Landwirtschaft als Geben und Nehmen, man muss verzichten, um etwas zu bekommen, und deshalb lassen wir Böden zwischendurch auch ruhen“,

erzählt Robert Harmer. Unser Ausflug über die Ländereien führt uns an schwarzen, saftigen Ackerböden vorbei, vorbereitet für die Kartoffelaussaat, daneben die Felder, auf denen das Getreide für die Bäckerei Öfferl wächst. Die Bäckerei ist übrigens der erste Abnehmer des Demeter-Getreides in Österreich – bisher gingen alle Produkte des Gutshofs zur Gänze in den Export nach Deutschland und in die Schweiz. „Österreich zuerst, das haben unsere Bioverbände immer gesagt, nie bedenkend, dass wir den deutschen Markt brauchen werden, um unsere Überschüsse zu verkaufen. Ich habe das nicht mitgemacht, diese kleingeistige Engstirnigkeit, und deshalb von Anfang an exportiert“, so Robert Harmer. Die Lieferantenbeziehung mit Familie Öfferl wird als echte Bereicherung betrachtet: „Darauf habe ich lange gewartet, dass jemand diesen Schritt mit uns geht“, und man merkt Robert Harmer seine Freude an. Mit den Bäckern hat er einen Fünfjahresvertrag geschlossen, zu beiderseitiger Zufriedenheit, und die Zukunft des Gutshofs ist auch gesichert: „Meine Tochter Maria wird den Hof übernehmen. Ich bin glücklich, dass ich eine Tochter habe, die die Landwirtschaft liebt, und einen Schwiegersohn, der sie auch liebt. Das ist ein Geschenk des Himmels.“

