

Paradiesische Zustand' im Kräuterland

Die Biobauern Erna und Franz Pöllabauer leben in Gasen, irgendwo zwischen Himmel und Erde. Dort zaubern sie himmlische Kräutermischungen ins Glas.



ULLA PATZ

Der kalte Wind bläst einem ordentlich um die Ohren, hier in 1100 Meter Seehöhe. Das Plätschern des Brunnens mischt sich unter das Tuscheln der Stauden, sonst hört man nichts. Absolut nichts. „Manchmal fahren schon Autos vorbei, aber jetzt zählen wir sie nicht mehr“, sagt Franz Pöllabauer. Er ist auf dem Hoheggerhof in Gasen aufgewachsen. Und weil ihm und seiner Frau Erna so oft gesagt wird, wie schön ihr Hof liege, glaubt er es schon selber. „Dann schauen wir uns manchmal bewusster um, weil – für uns ist das ja ganz normal“, sagt er.

Schaut man sich um, liegt einem die Welt zu Füßen. Sicher, ein paar Almenlandgipfel schneiden in den Himmel, aber hier ist Platz genug. Platz genug für die zotteligen Hochlandrinder, Platz genug für die unzähligen Blüten und Blätter, die das Paar in Bioqualität zu unzähligen Mischungen verarbeitet.

Für die Arbeit mit diesen Kräutern wurden die Pöllabauer mit dem steirischen Bio-Award der Bioernte Steiermark ausgezeichnet. „Es war so span-

„Manchmal fahren schon Autos vorbei, aber jetzt zählen wir sie nicht mehr.“

Franz Pöllabauer, Biobauer in Gasen, über die „Verkehrslage“ bei seinem Hof

nend, das war ein Kopf-an-Kopf-Rennen“, sagt Franz Pöllabauer. Rund zehn Prozent mehr Stimmen bekam die Familie im Publikumsvoting als die beiden Mitbewerber, die Familien Renate und Herbert Baumann aus Weißenbach an der Enns und Anna und Georg Thünauer aus St. Johann im Saggautal.

Umstellung

Auf biologische Landwirtschaft haben die Gasener schon 1994 umgestellt. „Wir waren im zweiten Schwung dabei, fünf Jahre vorher hat man die Ersten noch ein bisschen schief angeschaut“, sagt Franz Pöllabauer und unterstreicht seine Worte mit einer Scheibenwischergeste vor der Stirn. Im Zuge dessen



Hoch über Gasen arbeiten die Biobauern Pöllabauer mit Kräutern und Hochlandrindern

ALMENLAND/BERGMANN



BIOBERGBAUERNHOF HOHEGGER/PÖLLABAUER

Mehr als 30 Tee- und Gewürzkräuter gedeihen auf dem Biobauernhof der Familie Pöllabauer in Gasen. Die Kräuter werden von Hand verlesen, getrocknet eingefroren und verpackt.

Weiters vermarktet der Betrieb Biorindfleisch vom Hochlandrind ab Hof.

Vermarktet werden auch die Kräuter ab Hof und in ausgewählten

Geschäften, Gastronomiebetrieben und der Hotellerie der Region. Die Familie Pöllabauer ist Gründungsmitglied des Vereines Almenland-Kräuterbauern.

Der Hoheggerhof, so der Vulgoname, ist ein Exkursionsbetrieb, Führungen ab 15 Personen.

Infos: www.biohof-hohegger.at,
Tel. (0 31 71) 212 oder
Tel. 0 664/25 71 336.

stellten sie von Mutterkuh- auf Hochlandrindhaltung um. „Das war das Einfachste“, sagt der Landwirt, „da braucht man kein Kraftfutter zukaufen.“

Mit der Zeit kamen auch die Kräuter dazu. „Auf einem Eckerl von 150 Quadratmetern haben wir's einmal probiert, mit Thymian und Ringelblumen“, sagt Erna Pöllabauer. Der Großteil ging an die Apotheke in St. Margarethen/Raab. Der Bedarf der Kunden, die am Hof kaufen wollten, wuchs und so wuchs auch die Anbaufläche. 1000 Quadratmeter stehen heute nur für die Kräuter bereit.

Damit hat das Landwirte-Ehepaar alle Hände voll zu tun. Auch Sohn Christoph, der später einmal den Hof übernehmen will, hilft mit. Denn die Kräuter wol-

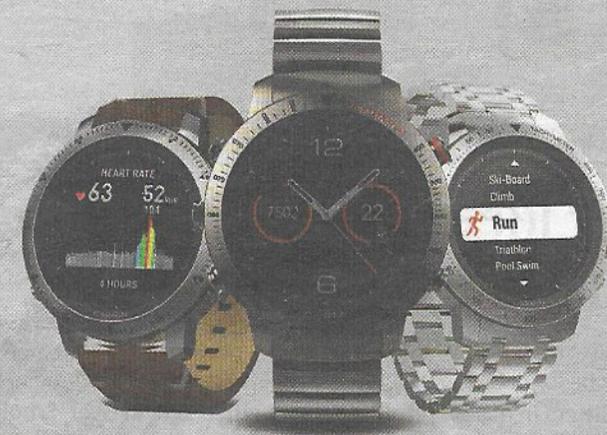
len gerettet werden, getrocknet, eingefroren, „um sie von den winzigen Lebewesen zu befreien“, und dann verpackt. Vermarktet werden die Kräuter ab Hof oder in der Gemeinschaft der Almenland-Kräuterbauern. „Da haben wir 35 Rezepturen im Programm, die in Geschäften verkauft werden“, so Franz Pöllabauer. Heute liefern die Kräuter mehr Ertrag als die Rinder.

Deren Fleisch wird auch selbst vermarktet. Wer etwas will, muss sich ganz hinten anstellen, die Reservierungsliste ist lange. Also mehr Rinder? „Das wollen wir nicht“, sagen die beiden. Das, was der Hof hergibt, reicht ihnen. Wunder ist das keines: Wer wäre nicht zufrieden, lebte er an diesem paradiesischen Ort?

ANZEIGE

GARMIN
FENIX CHRONOS

ONE LIFE. NO LIMITS.



JUWELIER • UHREN
WEIKHARD
HAUPTPLATZ 13 • 8010 GRAZ
www.weikhard.at