

**Franz Pöllabauer** bei seinen Hochlandrindern auf der Weide, wo er sich täglich um das Wohl der Tiere bemüht.

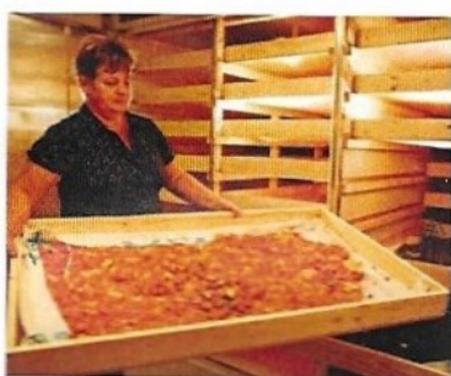
Bernhard Bergmann (2)

## Vom Kräuteraanbau bis zum Highlandbeef

Die Familie Pöllabauer bewirtschaftet seit 1993 den Bergbauernhof Hohegger mit 14,7 Hektar auf 1100 Metern Seehöhe im Naturpark Almenland in Gasen. Einige Jahre nach der Hofübernahme wurde das Milchkontingent verkauft, der Nebenerwerbsbetrieb stellte im Jahr 1988 auf Mutterkuhhaltung mit Fleckvieh um. Vier Jahre später wurde ihr Interesse für Hochlandrinder geweckt. Die Begeisterung war so groß, dass im Jahre 1994 die ersten Hochlandrinder angekauft wurden, gleichzeitig wurde der gesamte Betrieb auf Bio umgestellt.

Beste Qualität vom Bio-Premium-Hochlandrind entsteht dadurch, dass die Tiere ganzjährig im Freien gehalten und mit Gras und Heu – ohne Kraftfutter – gefüttert werden. Wasser und frische Luft müssen jederzeit zur Verfügung stehen und die Bewegung sollte selbstverständlich sein. Das Fleisch wird in Mischpaketen ab Hof verkauft.

2002 wurde mit dem Anbau von Tee- und Gewürzkräutern begonnen. Bei den Pionieren im Bereich Kräuteraanbau wuchs das Interesse an Kräutern als alternative, landwirtschaftliche Möglichkeit stetig weiter. Im Jahr 2013 wurde der Verein Almenlandkräuter gegründet, um die steigende Nachfrage nach Bio-Kräuterprodukten – gemeinschaftlich – abdecken zu können. Die Anbaufläche wurde auf 1000m<sup>2</sup> erweitert, eine Trocknungsanlage für Kräuter gebaut, ein Hofladen eingerichtet und der Hof zum Exkursionsbetrieb umgestaltet.



**Erna Pöllabauer** verarbeitet liebevoll Kräuter und Blüten.

Als Mitglied der steirischen Rinderwelt sieht der Betrieb seine Aufgabe in der Weitergabe von Wissen über die Haltung von Hochlandrindern und den Anbau von Heil-, Tee- und Gewürzkräutern. Zu diesem Zweck werden Hofführungen angeboten.

### Hofladen

Im liebevoll eingerichteten Hofladen reihen sich verschiedene Teemischungen, Gewürzkräutermischungen, Kräutersalze, Brennesselsamen, Marmeladen, Sirupe, Geschenkpackungen, Duftsackerl, Kräuterkissen und die „Almfée“ aneinander. Die Almfée ist ein Kräutereistee, der am Hof kreiert wurde.

Da vom Anbau über die Ernte bis zur Verpackung der Kräuter alles in Handarbeit erfolgt, nennen sie sich „Lebensmittelhandwerker“.

### KONTAKT

Sieger Bio Award 2016  
Erna und Franz Pöllabauer  
Amassegg 1  
8616 Gasen  
hohegger@almenland.at