

Landwirtschaft. Eine Premiere soll Beispiel für Nachhaltigkeit und Regionalität sein. Nikolaus Stiebitzhofer verzichtet auf den Einsatz von Insektiziden

VON GERHARD MARSCHALL

Das Getreidefeld in der Ortschaft Fernbach in St. Florian bei Linz schwingt sich elegant den Hügel hinauf und fällt durch eine Besonderheit auf. Durch den Weizen ziehen sich alle 60 Meter blühende Wiesenstreifen, die einen speziellen Zweck erfüllen. Allerlei Nützlinge – Marienkäfer, Flurfliegenlarven oder Raubwanzen – sollen sich hier ansiedeln und zur Bekämpfung von Schädlingen, etwa Blattläusen, Kurzflüglern oder Getreidehähnchen, ausrücken. Auf natürliche Weise soll sich der Einsatz von Insektiziden erübrigen.

Geringere Ernte

Der Landwirt **Nikolaus Stiebitzhofer** (36) hat sich zu diesem Feldversuch entschieden. Auf 1,2 Hektar werden vier Prozent der Fläche aus der Produktion genommen. Das bringt Einsparungen bei Pflanzenschutzmitteln, aber auch Ertragseinbußen. Bei der Premiere im Vorjahr habe er gegenüber herkömmli-

chem Anbau pro Hektar um rund 1.000 Kilo weniger Getreide geerntet. „Das muss über den Preis ausgeglichen werden.“ Das kann nicht im bauerlichen Alleingang, sondern nur in der Kooperative gelingen. Deshalb tat sich Stiebitzhofer mit dem Müller **Franz Forstner** und dem Bäcker **Patrick Reichl** aus der Nachbargemeinde St. Marien zusammen. Damit war die Verarbeitungskette bei kurzen Transportwegen geschlossen. Das Trio verbindet das Bekenntnis zu natürlicher Produktionsweise und wechselseitigem Vertrauen.

Kooperation

In einem zwei Jahre dauernden Prozess wurde getüftelt, wie alle Beteiligten bei höheren Kosten auf ihre Rechnung kommen können. Im Unimarkt wurde ein potenter Vermarkter gefunden. „Wir leben Regionalität“, betont Geschäftsführer und Eigentümer **Andreas Haider**. Die Marke „Blumenkorn“ spannt den Bogen vom Feld zum Produkt und fasst



Landwirt Nikolaus Stiebitzhofer: „Partnerschaft mit der Wirtschaft und mit der Natur“. Blühende Wiesenstreifen durchziehen das Weizenfeld

die Produktionskette – von der Blumenwiese über Korn und Mehl bis zum Brot – zusammen. „Jetzt hoffen wir auf Nachfrage speziell verpackten „Blumenkorn“-Produkten eine kleine Informationsbrochure bei.“

Region über Marktpreis zu bezahlen, weiß allerdings Unimarkt-Chef Haider. „Da brauchen wir noch viel Aufklärung.“ Deshalb liegt um die Hälfte reduziert werden soll. Dieses hochgesteckte Ziel könne mit Projekten wie diesem erreicht werden. Nachhaltigkeit ist laut Hiegelsberger zwar in aller Munde, doch laste auf den Landwirten

enormer Preisdruck. Werde der Verarbeitungskreis wie in diesem konkreten Fall geschlossen, steigere das die Wertschöpfung und die Lebensqualität in der Region. „Wir werden noch viele solcher Projekte brauchen“, ist Landwirtschaftskammer-Präsidentin **Michaela Langer-Weninger** überzeugt. Die Bauern müssten den Mehrwert erkennen. Ziel sei, trotz geringerem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln eine gute Ernte zu erzielen. Und die Konsumenten müssten akzeptieren, dass sich Rücksichtnahme auf Tierwohl, Natur- und Umweltschutz in den Endpreisen niederschlagen müsse.

Das Projekt stärke die Wirtschaftsleistung des Produktionsstandortes

Oberösterreich, begründet Landesrat **Markus Achleitner** die Projektförderung mit rund 70.000 Euro. Grundsätzlich gehe es darum, „Wertschöpfung umzuwandeln“. Dazu wünscht sich Achleitner vom Handel „keine Rabattschlachten, sondern ehrliche Preise“. Die seien momentan für gewisse Agrarprodukte nicht nachvollziehbar.

„Es geht nicht nur um Partnerschaft mit der Wirtschaft, sondern auch mit der Natur“, fasst Bauer Stiebitzhofer sein Verständnis von verantwortungsbewusster Agrarproduktion zusammen. Und: „Es geht in der Landwirtschaft nicht immer um Gewinnmaximierung, sondern darum, dass ich eine Familie erhalten muss.“

Sauerhonig ist altbewährtes Heil- und Stärkungsmittel

Mit dem neuen Honig Oxymel herstellen



V. li.: Essig, Fichtenwipfel, Honig, Spitzwegerich, im dunklen Glas der fertige Oxymel

Oxymel. Es ist ein uraltes Heilmittel aus der Volksmedizin, das die Auszugs- und Konservierungsqualitäten von Essig und Honig nutzt. Die mildere Art Omphacomele wird aus dem Saft unreifer Trauben und Honig zubereitet. Beide Extraktionsmittel wurden in früheren Zeiten auch von der Bevölkerung, die sich Arzneien nicht leisten konnte, zur Ausheilung und Linderung von Krankheiten genutzt.

Aufzeichnungen aus der Umbruchzeit des Mittelalters im 15. und 16. Jahrhundert belegen die Verwendung dieses Heiltrunkes. Die Bezeichnung Oxymel kommt zum Teil aus dem Altgriechischen oxy, das für Säure, sauer oder herb steht. Mel bedeutet in mehreren Sprachen Honig.

Getränk für Sportler

Die Basisrezeptur 3:1 für Oxymele und Omphacomele: Drei Teile Honig und ein Teil bester Apfelessig (oder Verjus) ansetzen. Bei sehr dickflüssigem Honig kann noch ein Teil Wasser

zugegeben werden. Schon diese Mischung gilt als immunstärkendes Tonikum und wirkt in Stresssituationen nervenberuhigend. Oxymele mit Mineralwasser aufgespritzt bieten sich auch als isotonisches Getränk für Sportler und als sommerlicher Erfrischungstrink oder Appetitanreger an.

Als Salatdressingzusatz kann Oxymel ebenfalls verwendet werden. Von einer Erhitung wird abgeraten, um keine wertvollen Inhaltsstoffe zu zerstören. Zusätzlich angereichert mit Wirkstoffen von volkshilfkundlichen Pflanzen finden Oxymele bei vielen Unpässlichkeiten ihre Verwendung, wie sie auch die Darmflora in ihrer Arbeit unterstützen.

Achtung! Tannen- und Fichtenwipfel immer nur von kleinen Seitenästen ernten, um den Baum nicht zu schädigen. Bitte die Förster und Grundeigentümer fragen, ob geerntet werden darf.

Ein Teil guter Apfelessig, drei Teile Waldhonig flüssig oder kristallisiert,

ein Teil zart geschnittene Fichten/Tannenspitzen.

Einen Teil von geschnittenem Spitzwegerich in einem sterilen Schraubglas mit dem Essig-Honiggemisch übergießen und für 28 Tage ausziehen lassen, abseihen und in einer sterilen dunklen Flasche lagern. Fichten- und Tannenoxy-mel beruhigt Hustenreiz und löst den Schleim. Kurmäßige Anwendungen sind volkshilfkundlich üblich. Die Einnahmeempfehlungen weichen aber auch voneinander ab.

Vorbeugen

Zur Immunsystemstärkung haben sich drei Esslöffel in ein Glas Wasser gerührt über 21 Tage als wirkungsvoll erwiesen. Nach sieben Tagen Einnahmepause wird die Einnahme fortgesetzt. Für Kinder wird die Hälfte dieser Dosierung angenommen.

Vorbeugen ist besser als Heilen, eine alte Weisheit, die mithilfe der Natur gut gelingen kann.

Ursula Asamer ist Kräuterpädagogin und Natur- und Landschaftspflegerin



Hiegelsberger und Langer-Weninger



Der Müller Franz Forstner und Markus Achleitner



Der Bäcker Patrick Reichl und Andreas Haider