

ganz klar sehen, dass es einen großen Unterschied macht, ob ein Großbetrieb unter spanischen Gewächshäusern mit Wasser aus Tiefbrunnen Tomaten zieht, die dann schön verpackt mit dem deutschen Bio-Siegel versehen im Discounter landen, oder ob die Tomaten von der Demeter-Gärtnerei nebenan im TAGWERK-Laden liegen.

Das ist nicht nur ein großer ökologischer Unterschied – Austrocknung der Böden durch Tiefbrunnen, Transportenergie – sondern auch ein sozialer. Über die Welt der Discounter haben wir hier schon ausführlich geschrieben. Nur zur Erinnerung: eine Kassenkraft hat mindestens 90 Kunden pro Stunde zu bedienen, 40 Scans pro Minute durchzuziehen, oft sieben Stunden ohne Pause. So entstehen billige Discountpreise und psychisch gestresste Menschen als Abfallprodukt. Und die Effizienz der Massenware hat ebenfalls ihren Preis: jeder Arbeitsplatz im Discounter vernichtet zwei andere Arbeitsplätze im traditionellen Handel.

Bewusst einkaufen heißt natürlich erst mal darauf zu achten, **was** man einkauft, aber genauso entscheidend ist, **wo** man sein Geld ausgibt.

Reinhard Gromotka



Die Richtlinien der Anbauverbände gehen deutlich über die EU-Mindestanforderungen hinaus: komplette Betriebsumstellung, strengere Tierhaltung, weniger zugekauftes Futter. Dahinter steht eine ganzheitliche ökologische Betriebsphilosophie

IMPRESSUM

Herausgeber:

Tagwerk Förderverein: Siemensstr. 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50, Fax 08081/9379-55

Redaktion:

Inge Asendorf, Hanna Ermann (verantw.), Reinhard Gromotka, Franz Leutner, Olaf Pamp, Michael Rittershofer

Anzahl: 7800

Grafik: LIMOGrafikLECHNER

Druck: Offset Dersch, Hörlkofen

Anzeigen:

TW-Förderverein, Siemensstr. 2, 84405 Dorfen, Tel. 08081/9379-50, Fax 08081/9379-55

Nächster Erscheinungstermin:

Dezember 2007

Anzeigenschluss: 31.10.2007

PORTRAIT

Der Hörl Ade

TAGWERK-Bauer aus Ay bei Gerzen



Sie wohnen auf dem Oamahof: Karin, Ade jr., Ade und Veronika Hörl mit Hündin Stella

Ja wo sind denn die Schweine? Da ist man auf dem Hof eines Schweinemästers zu Besuch und sieht nur gähnende Leere in den Boxen. „Die Sauen haben wir jetzt geschlachtet; sie haben ihr Gewicht erreicht, und das Futter ist aus“ erklärt der Hörl Ade. „Wenn das Triticale gedroschen wird, dann tun wir wieder Ferkel her.“

Das ist punktgenaue Planung. Wenn die hofeigenen Futtermittel in einem Bio-betrieb aufgebraucht sind, kauft man nicht etwa im nächstbesten Lagerhaus zu, sondern der Viehbestand wird eben entsprechend über's Jahr geführt.

Aber – es gibt ja noch andere Tiere hier in Ay, auf dem „Oamahof“: Rindviecher. „Aus der Not heraus“ hat der Ade vor zwei Jahren die ersten Rinder angeschafft, „ich hab nicht gewusst, wohin mit meinem Klee- und

gras, muss man wissen, ist in der Fruchtfolge eines Öko-Betriebs unverzichtbar, weil es dem Boden wichtige Nährstoffe zuführt und ihn auflockert. Aber die Schweine fressen einfach kein Klee- und Gras. Rinder dagegen ausgesprochen gern. Also hat der Ade ein paar Ochsen gekauft, und zwar Fleckvieh, die übliche Rasse in der Region. Doch dann hat er die Pinzgauer entdeckt. In Kössen in Tirol, wo die Familie Hörl öfter mal Urlaub macht. Dort sind die Pinzgauer, die früher auch in Bayern heimisch waren, heute noch verbreitet. „Da machens immer Grillfestl mit dem Pinzgauer Fleisch“ – der Ade gerät ins Schwärmen. Dieses marmorierte, feinfasrige Fleisch – ein Genuss! Drum dauerte es nicht lang, bis die Fleckviehherde in Ay Gesellschaft von einigen Pinzgauer Kollegen bekam.

Besondere Rasse – besonderes Futter

Die Pinzgauer schauen anders aus, sie sind kleiner und leichter als das Fleckvieh – was den Vorteil hat, dass sie die Weide nicht so strapazieren – und sie haben ein satt kastanienbraunes Fell mit einem breiten weißen Streifen an Rücken und Bauch. Und sie haben ein ganz anderes Wesen. Gutmütig sind sie, lassen sich gerne streicheln. Auch grasen sie ganz anders. „Sie holen auch noch Gräser, die das Fleckvieh nimmer nimmt“, erzählt Ade. Kurz gesagt: die Pinzgauer Rindviecher sind eine besondere Rasse. Doch damit nicht genug: sie werden auch noch besonders gefüttert. Denn der Hörl Ade, der „Oamer von da Oa“, ist einer, der nach Qualität strebt. Sein Fütterungsversuch war eher zufälliger Natur. Vom TAGWERK-Kollegen Sepp Braun kaufte er eines Tages eine Fuhrer Heu zu. Dieses Heu, das in einer Trocknungsanlage

