

Wenn Aktien echte *Früchte tragen*



FAMILIE SOMMER

Beim Bio-Jungrind „Jauerlinger Beef Natur“ des Familienbetriebes in Maria Laach wird auf das Tierwohl als Basis für eine gesunde Rinderwirtschaft geachtet. Am Acker Dinkel, Roggen, Weizen und Kartoffeln angebaut. Das Hauptaugenmerk liegt im Direktvertrieb von Dinkelmehl und Kartoffeln Ab-Hof, über Bioläden (EVI Krems, St.Pölten) und an die Bäckereien.

Alfred Schwendinger, Biobauer am Jauerling, gründete im vorigen Sommer die Regionalwert Niederösterreich-Wien AG als eine neue Form des Miteinanders vom bäuerlichen Produzenten bis zum Konsumenten. Dabei nehmen Bürger die Zukunft ihrer Lebensmittelversorgung vor Ort selbst in die Hand - und erhalten damit den Bauern ihre Würde und der Region ihren Wert.

Text: Angelica Pral-Haidbauer, Doris Raßhofer

Die Pandemie wie auch der Krieg in der Ukraine zeigen drastisch auf, wie instabil unsere globalen Lieferketten sind und wie abhängig wir uns letztlich gemacht haben: Dinkel wird knapp. Weizen wird knapp. Gemüse kreuzt Europa. Industrieller Einheitsbrei verdrängt Vielfalt und Geschmack. Und Bienen verhungern in der Blüte von ertragreichen Hybridsorten... Lebensmittel sind zu einem lukrativen Geschäft geworden. Allerdings nur für ein paar wenige, Tendenz fallend. Umwelt, Böden, Tiere und Kleinbauern zählen auf jeden Fall nicht zu den Nutznießern. Doch es gibt auch andere

Marktplätze, wo andere Werte gelten, wie - als erste ihrer Art - die Regionalwert Niederösterreich-Wien AG, die gerade beginnt sich auszubreiten. Die Idee dahinter ist einfach, das Potenzial zukunftsgestaltend: Konsumenten, denen landwirtschaftliche Bioprodukte vor der eigenen Haustür am Herzen liegen, werden Aktionäre, um die Ernährungssouveränität zu sichern. „Eine Regionalwert-Aktie ist etwas für Menschen und Betriebe, die nicht jammern, sondern Verantwortung übernehmen - für die Region, in der sie leben, und von der sie auch in Zukunft leben wollen“, erklärt der innovative Biobauer - und noch einiges mehr...



©KH/Festl

DER GRÜNDER
Biobauer Alfred Schwendinger

NIEDERÖSTERREICHERIN: Herr Schwendinger, was hat Sie bewegt, eine Bürgeraktiengesellschaft für regionale Bio-Lebensmittel ins Leben zu rufen?

Alfred Schwendinger: Ich war 37 Jahre Biobauer am Jauerling - aus Überzeugung. Und ich weiß um die strukturellen und gesellschaftlichen Probleme unserer Landwirtschaft. Deshalb engagiere ich mich bereits seit 1984 bei der Erzeuger-Verbraucher-Initiative EVI und betreibe seit 2006 den EVI-Bio-Laden in Krems mit regionalen Produkten zu fairen Preisen im bäuerlichen Direktvertrieb. Nachhaltige Kleinbetriebe leisten unglaublich wertvolle Arbeit für unsere Gesundheit, die Umwelt und unsere Zukunft. Das ist ein ökologischer Mehrwert, der aber nicht durch entsprechende Preise wertgeschätzt wird. Hier braucht es ein Gegengewicht.

Sie meinen das Bauernsterben?

Richtig. Unsere gesamte Struktur ist auf Vergrößerung ausgerichtet. Der Handel will Masse, gleichförmig, optisch perfekt, eng kalkulierbar - das ist nur mit industrieller Landwirtschaft auf großen Flächen zu machen. Und je mehr Fläche, je mehr Förderungen gibt es wiederum. Das drückt den Preis, da können kleinere Bio-Betriebe nicht mit.

Bye-bye Vielfalt...

Ja, das Ergebnis ist industrieller geschmackloser Einheitsbrei auf unseren

Tellern, der quer durch Europa gekarrt wurde, statt vollmundige Vielfalt, die nachhaltig und sozial vor der eigenen Haustür produziert wird.

Wo setzt das Konzept der Regionalwert AG an?

Die Bürgeraktiengesellschaft beruht auf dem Konzept der partizipativen Regionalökonomie, eine Idee, die sich in Deutschland schon fast flächendeckend ausgebreitet hat. Mithilfe von Bürgeraktien wird in ein Netzwerk von kleinstrukturierten Bio-Betrieben entlang der gesamten Wertschöpfungskette - von Landwirten, Verarbeitern, Handel und Gastronomie - investiert, damit qualitative Lebensmittel auch in Zukunft in der Region produziert werden können und den Konsumenten in Stadt und Land in hoher Qualität auf kurzen Wegen zur Verfügung stehen.

Ist die Regionalwert AG eine mögliche Antwort auf instabile Lieferketten?

Ja, denn eines wird immer wichtiger: das Wissen, wo unsere Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden - und ein möglichst direkter Zugang dazu. Das kann mittelfristig ein Garant für eine stabile Versorgung sein, wenn internationale Spekulanten weiter Engpässe produzieren. Deshalb müssen wir

die regionalen Wertschöpfungsketten für Nahrungsmittel stärken. Wenn wir zuschauen, wie die kleinen Betriebe sterben, weil wir verlernt haben, dass Preis ein Zeichen von Wert ist, gehört die Welt endgültig den Großen. Und wir ihnen.

Was verstehen Sie unter einem „Wertschöpfungsverbund“?

Das Herzstück des Regionalwert-Verbundes sind die Partnerbetriebe. 21 sind bis heute dabei, und wöchentlich werden es mehr. Dazu kommen 50 Gründer-Pioniere von Reinsaat über GEA bis gugler. Unser Ziel wären 200 Betriebe aus Niederösterreich und Wien, die sich untereinander intensiv vernetzen und voneinander profitieren.

Ein Beispiel?

Der EVI-Bioladen in Krems kauft Brot von der Bäckerei Aubrunner, die das Mehl vom Biohof Sommer am Jauerling bezieht - 25 km von der Produktion bis auf den Teller! Oder die Dirndl vom Feld und der Lerchenhof komplettieren sich gegenseitig ihre Marktstände mit ihren Gemüseraritäten. Bei Bedarf investiert die Regionalwert Niederösterreich-Wien AG auch in die Betriebe oder beteiligt sich. Das ist eine neue Form des Miteinanders vom bäuerlichen Produzenten bis zum Konsu-

umenten. Gemeinsam weben wir einen Teppich, der letztlich alle trägt.

Wie hoch ist die Rendite?

Höher als jedes Sparbuch abwerfen kann. Nämlich zukunftsfähige Bauern, eine gesunde Umwelt und biologische Lebensmittel auf dem Teller. Bei uns trägt das Geld wohlschmeckende Früchte (lacht).

Ein Blick in die Zukunft?

Im Herbst 2022 wird es die nächste Aktienemission geben, für die man sich jetzt schon vormerken lassen kann.

DIE VERANSTALTUNGSREIHE:

Market Gardening am Mittwoch, 11. Mai, 19.00 bis 21.00 Uhr online via zoom. Mit dabei: Alfred Grand, Biobauer, Regenwurmspezialist und Gründer von „VERMIGRAND Naturprodukte“ (www.vermigrand.com), sowie die „Dirndl am Feld“ Sarah Schmolmüller und Angelika Bianca Rabel aus Kirchberg am Wagram. Info & Anmeldung: sabine.haslinger@verein-ebi.at. Alle weiteren Events finden Sie auf www.regionalwert-ag.at.



BIOHOF STEIDL

Kerstin und Christian Steidls kleine Bio-Landwirtschaft liegt am Rande des Dunkelsteinerwaldes zwischen St. Pölten und Krems. Auf ihren Ackerböden bauen sie seit jeher Weizen, Roggen und die Ur-Dinkelsorte „Ebners Rotkorn“ an. Auch die große Vielfalt an Bio-Gemüse erfreut sich im „Landersdorfer BioKistl“ einer großen Beliebtheit. Ihre Mehle, Eier von 230 Legehennen, Dinkelnudeln und saisonales Gemüse gibt es rund um die Uhr im „Landersdorfer BioHittl“. Infos: www.biohof-steidl.at

→

NEMETZ **Fleisch** MARKT 9 x in Österreich

- XL Sortiment

Rind / Kalb / Schwein / Geflügel / Wild / Fisch / Lamm ..uvm..

- TOP Preis-Leistung

- Tradition seit 1876

Schauen Sie rein,
ein Besuch
lohnt sich!

1170 Wien, Hernalser Hptstr. 195
1210 Wien, Brünnerstr. 330
1220 Wien, Rautenweg/Dassanovskyweg2
2331 Vösendorf, Marktstr. 19
2700 Wr. Neustadt, Wiener Str. 111

3500 Krems, Bertschingerstr. 4
3300 Amstetten, Waidhofnerstr. 44
7400 Oberwart, Steinamangererstr. 177
3071 Böheimkirchen, Betriebsstr. 10
www.nemetz-markt.at

Telefon
02743 -255 250



ALLRAMDAHAM

Martin Allram ist im Waldviertel Bauer mit Leib und Seele. Das schmeckt man in allen Lebensmitteln, die er als Demeter-Landwirt streng nach biologisch-dynamischen Grundsätzen anbaut, erntet und weiterverarbeitet. Dinkel, Emmer, Einkorn und Waldstaude, saisonale Gemüseeritäten, und Suppenwürze – das Produktsortiment von Martin Allram spiegelt sein Engagement zum Erhalt alter Kulturpflanzen wider. Mit der Kultivierung wertvoller Urkorn-Getreide will er zur Steigerung der genetischen Vielfalt und der Biodiversität beitragen. Infos: www.allramdaham.at

DIE WEINBEISSEREI

Hermann Hager hat sich ganz dem regionalen Ursprung verschrieben und bringt somit alte Getreidesorten und Käse aus dem nahe gelegenen Waldviertel genauso auf den Teller wie Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten, sowie Fleisch von den hauseigenen biologisch gehaltenen Turopolje-Freilandschweinen, dem Waldviertler Blondvieh und Kamptaler Wild, dazu gibt es selbstgemachtes Eingerextes. Ein Betrieb, der viel mehr ist, als ein klassischer Heuriger im Kamptal. Infos: www.weinbeisserei-hager.com



ENKELTAUGLICH

Neben der biologischen landwirtschaftlichen Produktion verschiedener Kulturen sowie von Kompost-Erdmischungen darf sich der 3er-Hof der Familie Hieret zu einem der ersten 2015 zertifizierten Green Care Bauernhöfe zählen, die in Österreich entwickelt wurden. Gemeinsam mit dem Sozialträger „Jugend am Werk“ finden hier Menschen mit Lernschwierigkeiten und Beeinträchtigung einen Arbeitsplatz. Sie stellen täglich frisches Brot und Gebäck und süße Backwaren her. Mit der tiergestützten Intervention werden Ängste und andere Lebenshindernisse wieder in Lebensmut und Freude umgewandelt. Familie Hieret möchte allen Kindern eine noch lebenswerte und intakte Erde hinterlassen. Daher forschen und arbeiten alle intensiv an einer humusaufbauenden, enkeltauglichen Landwirtschaft. Infos: www.naturhelden-dreierhof.com



Schritt für Schritt zum Gartenglück

Endlich ist der Frühling da ... und ganz bestimmt haben auch Sie jetzt wieder so richtig Lust auf Neu- oder Umgestaltung der eigenen grünen Oase! Sie wünschen sich Unterstützung? Dann sind Sie richtig beim Maschinenring.

Ob Natursteinmauer, Schwimmteich oder neue Pflanzenbeete: Mit viel Wissen und Liebe zum Detail erfüllt der Maschinenring Ihre Träume und Wünsche. Und das Beste dabei: Den Maschinenring gibt es gleich 15 Mal in Niederösterreich – also garantiert auch in Ihrer Nähe!

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommen direkt aus der Region und kennen dadurch die örtlichen Begebenheiten. Anfahrtswege werden so kurz wie möglich gehalten, Rohmaterialien vorwiegend bei ortsansässigen Betrieben besorgt.

Der Kreativität sind bei einem Maschinenring-Garten außerdem keine Grenzen gesetzt: naturnahe Gärten, geometrische Formen oder dezente Farbgebung – durch das Spiel mit Wasser und Licht können frische und ungewöhnliche Akzente gesetzt werden. Ein traditioneller Bauerngarten mit Blumenrabatten und Gartenelementen wie Stufen, Mauern und Zäunen ist ebenso möglich wie ein großer Schwimmteich, der keine Wünsche offenlässt.

Und ein schöner Garten will anschließend auch gepflegt werden: Hecken schneiden, Obstbaumschnitt, Unkrautmanagement, Vertikutieren ... die Liste der notwendigen Arbeiten ist lang und oft nur mit Hilfe bewältigbar. Sie haben beim Maschinenring nur eine einzige Ansprechpartnerin bzw. einen einzigen Ansprechpartner, die bzw. der alles für Sie organisiert. Rundum sorglos und alles aus einer Hand!

Der Maschinenring ist Natur im Garten-Partnerbetrieb und achtet auf eine ökolo-

gische und naturnahe Gestaltung sowie Pflege ohne Pestizide, Torf und synthetische Dünger.

Fast 25 Jahre Erfahrung sprechen für sich – ebenso wie Hunderte zufriedene Kundinnen und Kunden von Litschlag bis Kirchschlag, von Seitenstetten bis Bernhardsthal.

KONTAKT

MASCHINENRING SERVICE

NÖ-Wien eGen
Zentrale in Mold 72, 3580 Horn
Tel.: 05/90 60-300

E-Mail: service.no@maschinenring.at
www.maschinenring.at



15 regionale Geschäftsstellen
in ganz Niederösterreich



ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG © Maschinenring

25 Jahre Bühl Center

Große Fashion Week
zum Jubiläum

Ein Wochenende voller Fashion-Highlights

Das Bühl Center feiert 25 Jahre und Du bist eingeladen! Bei der Fashion Week am 8. und 9. April können sich Besucher auf ein großartiges Showprogramm mit Mode, Trends und Lifestyle Shows mit Profimodels freuen. Fashionistas holen sich ihre Inspiration der aktuellen Frühjahrs- & Sommertrends bei der spektakulären Catwalk-Show der Agentur GALA shows & models. Am Freitag heißt es außerdem „Laufsteg frei“ für die jungen Talente der Modeschule HLM HLW Krems, die ihre Kreationen gekonnt in Szene setzen werden. Star-Besuch, musikalische Live-Performance und top Fashion-Angebote der Markenshops inklusive. Eine trendige Jubiläums-Shoppingtasche mit Goodies warten auf dich und deine Begleitung.

Bühl Center Fashion Week

Freu dich auf ein Wochenende voller Highlights und ein großartiges Showprogramm. Am Freitag performt Sänger PLUS live auf der großen Showbühne! Plus a.k.a. Marco Prinner, der junge Musiker, ist uns bestens bekannt aus Starmania 21. Rock auch du bei den mitreißenden Songs mit!

Hautnah erleben kannst du Stargast und Model Zoe Saip am Samstag, ab 14 Uhr! Zoe, geboren und aufgewachsen in Baden bei Wien, machte sich in „Germany's Next Topmodel“ einen Namen und modelt nach wie vor. Ihren Alltag zeigt sie ihren rund 100.000 Followern auf Instagram.

www.buehlcenter.at

ENTGELTLICHE EINSCHALTUNG

DIRNDLN AM FELD

Die Dirndl Bianca und Sarah verbinden in der ersten Markt gärtnerei in Kirchberg am Wagram altbewährte Methoden mit innovativen Ideen. Mit ihrem kleinstrukturierten Bio-Anbau schaffen sie eine immer weiter wachsende Vielfalt das ganze Jahr über. Infos: dirndlnamfeld.bio



© Mija Kobal/Greenpeace

LERCHENHOF

Die Leidenschaft von Reinhard Seitner und Franziska Lerch ist, große Vielfalt auf kleinem Raum zu bieten. Der Schwerpunkt liegt in der Produktion von Bio-Jungpflanzen und Bio-Gemüsevielfalt. Aber auch eine kleine Herde mit Waldschafen für den Fleischverzehr, eine Imkerei mit 25 Völkern und die Saatgutvermehrung und Züchtung von Sorten für den Bio-Gemüseanbau gehören zu den Betriebsfeldern - ebenso wie eine Schule am Bauernhof. Infos: www.lerchen-hof.at



DAS GRÜNDERTEAM

Alle teilnehmenden Betriebe finden Sie auf www.regionalwert-ag.at.

bühl center

www.buehlcenter.at  

#FASHIONWEEK

Komm
UND SEI
DABEI

8. & 9. 4.

FASHION WEEK

MODE, TRENDS & LIFESTYLE SHOW

25 Jahre
Bühl Center