

Mit Tradition und Handwerk gegen Fast Food

Slow Food. Der KURIER besuchte Betriebe, die auf Urproduktion und die traditionelle Herstellung von Lebensmitteln setzen.

K Reportage

Von **Marlene Liebhart**

Inmitten der hügeligen Landschaft des Mühlviertels liegen die Felder von Magdalena und Michael Hofer. Sie bauen hier in Arnreit Bio-Soja an, das sie nach der Ernte in Handarbeit zu Tofu verarbeiten.

25 Kilogramm Tofu stellen die beiden wöchentlich her. Dafür werden die Sojabohnen erst eingeweicht und mithilfe von Mahlsteinen entsaftet. Die gewonnene Sojamilch wird erhitzt, gerührt und dann das feste Eiweiß abgeschöpft, um es in Metallformen zu pressen. „Die Herstellung von Tofu ist fast schon meditativ“, sagt Magdalena Hofer. Was die Landwirtin in dem kleinen Verarbeitungsraum händisch macht, wird in der großen Industrie maschinell erledigt.

Gegen Industrialisierung

Genau das ist das Konzept hinter Hofers Arbeit. Mit ihrem Betrieb ist sie Teil der Slow-Food-Bewegung, die sich als Gegenteil zur Industrialisierung von Lebensmitteln und Fast Food sieht. Sie setzt sich für die Erhaltung regionaler Küchen und die Produktion heimischer Nahrungsmittel ein. Dazu gehören regionale Bio-Zutaten, Handarbeit und eine hohe Qualität der Lebensmittel. Die Betriebe organisieren sich im ehrenamtlichen Verein Slow Food Österreich.

Zu diesem gehören auch Oliver Raferzeder und Stefan Faschinger mit ihrem Bäckereibetrieb Brotsüchtig. Die Quereinsteiger haben ihr Unternehmen 2016 gegründet mit dem Ziel „Brot so zu machen wie früher“, sagt Raferzeder. Um ein Uhr nachts geht es los in der Schaubackstube am Standort in Steyregg, von der aus auch die anderen drei Filialen beliefert werden. Hier backen acht ausgebildete Bäcker ganz ohne Zusatzstoffe und nur mit Bio-Zutaten. Statt Hefe verwenden sie Sauerteig, statt Weizen ursprüngliche Sorten wie Dinkel oder Roggen.

„Einheitsbrei“

„Weizen ist bei uns in der Region nicht heimisch. Außerdem backen alle anderen mit Weizen, da wollten wir uns abheben“, sagt Faschinger. Den Unternehmern sei allgemein wichtig, sich vom „Einheitsbrei“ der industriell produzierten Lebensmittel abzuheben. „Die Branche entwickelt sich hin zu immer schnellerer und effizienterer Produktion. Wir sehen uns da als Gegenteil, der für echtes Handwerk steht“, sagt Faschinger.

Die Brote, die Brotsüchtig verkauft, tragen Vornamen.



Auf dem Feld, im Stall und in der Backstube stehen Bio und Handwerk im Vordergrund.



Von der Sojapflanze bis zum fertigen Tofublock: Magdalena Hofer und ihr Mann führen alle Produktionsschritte selbst am eigenen Hof in Arnreit durch.

Der Bestseller – ein klassisches Krustenbrot – heißt Krustav. Preislich liegt er bei rund 8,50 Euro pro Kilogramm und damit deutlich über dem Bio-Krustenbrot aus dem Supermarkt, das bereits für rund sechs Euro zu haben ist.

Auch Johannes Steinmayr setzt auf ursprüngliche Landwirtschaft. Er hat 2014 zusammen mit seiner Ehefrau Anneliese den Hof in Niederwaldkirchen übernommen. Neben einigen Puten leben dort rund 120 Schweine und 25 Ochsen, die auch vor Ort geschlachtet werden. „Urproduktion“, nennt Steinmayr das. Anstatt nur Frischfleisch zu produzieren, verschrieb sich der Landwirt vor mehre-

ren Jahren dem Handwerk rund um die Fleischverarbeitung. „Mühschitto“ heißt seine neue Kreation – quasi die Mühlviertler Version des italienischen Prosciuttos. Zweieinhalb Jahre reift der Rohschinken. Seit März 2025 in einem eigenen „Reiferaum“, den Steinmayr in einer ehemaligen Garage am Hof eingerichtet hat. 100 Schlögel werden so jedes Jahr zu Schinken verarbeitet.

Daneben verkauft der Landwirt im eigenen Hofladen Pulled Pork, Speck oder Bratwürste aus Bio-Fleisch vom eigenen Hof. Der Betrieb ist nicht nur Teil von Slow Food Österreich, sondern auch von Bio-Austria zertifiziert.

Das bedeutet, dass er strengere Standards erfüllt als gesetzlich vorgeschrieben.

Frisch gepresstes Leinöl

Dasselbe gilt auch für Sonja und Anton Steyrl, die in Rohrbach das für Oberösterreich typische Leinöl herstellen. Alle zwei Wochen pressen sie frisches Öl aus den gedroschenen und getrockneten Samen. „Damit wir immer frisches Öl anbieten können“, sagt Sonja Steyrl.

Rund 1.000 Liter Leinöl produziert der Betrieb jährlich – und das ausschließlich aus dem Lein der eigenen Felder. Hier wächst auch etwa Dinkel, Hanf oder Buchweizen. Zwischen den Nutzpflan-

zen lässt Anton Steyrl das Unkraut – in der Biolandwirtschaft als Beikräuter bezeichnet – stehen, um die Biodiversität zu fördern und den Boden zu schützen. Die Erde auf den Feldern riecht nach Pilzen. „So muss das sein“, erklärt der Landwirt, „auf einem konventionell bewirtschafteten Feld würde der Boden viel schärfer riechen, fast schon wie Lösungsmittel.“

Mit insgesamt 15 Hektar an Fläche sei sein Hof ein „Minibetrieb“, wie er sagt. Trotzdem ist Steyrl mit der Größe zufrieden. „Wären wir größer, könnten wir wahrscheinlich nicht überleben, ohne an den Großhandel oder Supermärkte zu liefern“, sagt Anton Ste-

yrl. Stattdessen gibt es das Leinöl aktuell nur im eigenen Hofladen und in kleinen Geschäften in der umliegenden Region zu kaufen. So kann das Paar von der Landwirtschaft leben. Dazu trägt auch der hohe Preis für das Leinöl bei, der mit 36 Euro pro Liter ein Vielfaches davon beträgt, wie viel andere Bio-Öle im Handel kosten.

Günstiger wollen die Landwirte ihr Leinöl wegen des hohen Arbeitsaufwands nicht anbieten. Das müssten sie aber auch nicht. Kunden, die Wert auf Regionalität und Bio-Landwirtschaft legen, seien bereit, für qualitativ hochwertige Produkte mehr zu bezahlen.

Organisationen

Slow Food

Die Slow-Food-Bewegung stammt ursprünglich aus Italien und wurde dort 1986 als Reaktion auf uniforme und globalisierte Fast-Food-Ketten gegründet. Gründer Carlo Petrini legte Maßstäbe fest, die Slow Food ausmachen sollen: Die Nahrungsmittel sollen geschmacklich gut und in ihrer Herstellung „sauber“ sein und gleichzeitig unter fairen Bedingungen produziert werden. In Österreich ist Slow Food seit mehr als 30 Jahren aktiv, 2020 wurde der nationale Dachverband gegründet.

Bio Austria

„Sauber“ ist die Herstellung eines Slow-Food-Lebensmittels nur dann, wenn es aus biologischer Landwirtschaft stammt. Aus diesem Grund arbeitet Slow Food Österreich mit Bio Austria, dem europaweit größten Verband für biologische Landwirtschaft, zusammen. Dieser bietet das einzige österreichische Biosiegel und fordert dafür strengere Standards als der Gesetzgeber. So muss etwa auch das Futter für die Tiere aus heimischer Bio-Produktion stammen. Österreichweit hat Bio Austria rund 12.500 Mitglieder. In Oberösterreich sind es 2.400.