

Familie Tappauf holt sich den Titel „Bauernhof des Jahres 2022“;

Echt scharf: Den Titel "Bauernhof des Jahres" holten sich heuer steirische Kren- und Knoblauch-Pioniere. "Noch haben wir es nicht ganz realisiert. Zwar haben wir mit einem Sieg geliebäugelt, doch jetzt ist unser Traum Wirklichkeit geworden", sind Ursula und Franz Tappauf voller Freude über diese große Auszeichnung der Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark.



14. Jänner und 14. Februar 2022 fand die Wahl zum "Bauernhof des Jahres" 2022 statt. Ursula und Franz Tappauf holten sich mit 39.462 Stimmen den Sieg.

Von 23 Kandidaten quer durch die Steiermark haben sich die Kren- und Knoblauch-Pioniere quasi in letzter Sekunde überraschend an die Spitze katapultiert, denn lange Zeit führten bei dieser Wahl die begeisterten Acker- und Schweinebauern **Elisa** und **Johannes Neubauer** aus St. Peter am Ottersbach. Den dritten Platz erzielte der Weixelbaumer Teichwirt **Josef Schlein**, für den es für seine exzellenten Fischspezialitäten laufend Auszeichnungen regnet.

LK Steiermark-Präsident **Franz Titschenbacher**, Vizepräsidentin **Maria Pein** und Kammerdirektor **Werner Brugner** gratulieren den Siegern und allen 23 Kandidaten, die sich dieser spannenden Wahl mit mehrfach wechselnder Führung stellten: "Sie sind überzeugende Botschafterinnen und Botschafter für die heimische Landwirtschaft und für regionale Lebensmittel."

Platz eins: Mit geballter Leidenschaft und familiärer Kraft

Steirischer Kren und Knoblauch sind untrennbar mit dem Familienbetrieb Tappauf aus dem südoststeirischen Eichkögl verbunden: "Die Leidenschaft für steirischen Kren habe ich von meinem Vater, der schon in den 1970er-Jahren mit dem Krenanbau begonnen hat", betont Franz Tappauf. Mittlerweile hat sich die ganze Familie dieser scharf-würzigen, gesunden Krenwurzel verschrieben, die im Vorjahr als Heilpflanze anerkannt wurde und im Volksmund als das "Penicillin des Gartens" genannt wird.

Auch auf Sohn Sebastian (21), der an der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft in Wieselburg maturierte, ist bereits der Funke übergesprungen: "Ich arbeite sehr gerne mit meinem Papa zusammen. Kren ist eine sehr interessante Spezialkultur, die höchste Aufmerksamkeit sowie bis zu 1.000 Arbeitsstunden pro Hektar erfordert, aber vom Krensetzen im Frühjahr über das Krenheben im Sommer bis hin zur aufwendigen Ernte sehr viel Abwechslung bei der Arbeit bietet."

In scharfer Gesellschaft: Vom Kren über Ingwer bis zum Knoblauch

Geht es um die Weiterentwicklung des Bauernhofes, bringt die gesamte Familie - auch die Töchter Verena (23) und Elisa (16) - ihre geballte Kreativität, Leidenschaft und Kraft ein. Seit vier Jahren setzt Franz Tappauf sogar auf klima- und bodenbedingt in

der Steiermark schwer kultivierbaren Knoblauch, der nicht nur im eigenen Hofladen erhältlich ist, sondern auch saisonal österreichweit in den Uni-Märkten.

Unter dem Familienmotto "Wir werden es schaffen" und mit viel Experimentierfreude mit verschiedenen Sorten wurde die Knoblauchfläche sogar mehr als verdoppelt. Dazu kommt seit Kurzem auch aromatischer Ingwer, der ansonsten fast nur aus fernen Ländern importiert wird. Auch Ökostrom ist ein großes Thema: die 800 m² große, auf den Dächern des Wirtschaftsgebäudes angebrachte Photovoltaikanlage liefert den Löwenanteil an Strom für die Trocknung und Kühlung von Knoblauch und Kren.

Im Vorjahr hat Familie Tappauf den in der Region bereits sehr beliebten Hofladen mit einer großen Vielfalt an bäuerlichen Spezialitäten eröffnet, der rund um die Uhr offen hat und auch mit handgemachten Spezialitäten von Ursula Tappauf wie Apfelkren-Chutneys oder Apfelkren mit Preiselbeeren bestückt ist - ein Nahversorgungs-Eldorado für Erholungssuchende, liegt er doch direkt am Ausgangspunkt des Eichkögler Besinnungsweges. Und Sohn Sebastian hat vor einem Jahr zusätzlich mit der Kernölproduktion begonnen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at