Innovationspreis “Vifzack” der Landwirtschaft: Kreative Ideen für die Zukunft der steirischen Höfe

Der Innovationspreis "Vifzack 2024" präsentiert sechs herausragende Projekte steirischer Bäuerinnen und Bauern, die mit Mut und Elan zukunftsweisende Ideen umsetzen. Von Farmfluencern bis zu innovativem Grillholz zeigt die Vielfalt der Projekte, wie Landwirte die Zukunft ihrer Höfe gestalten. Die Sieger-Gala am 7. März würdigt diese Leuchtturmprojekte und ihren Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft.

Innovationspreis "Vifzack" der Landwirtschaft: Geniale Initiativen und frischer Wind (©Pixabay)

"Diese Leuchtturmprojekte haben Signalwirkung und machen den Berufskolleg:innen Mut, Trends aufzugreifen und spornen sie an, Neues im Einklang mit der gesellschaftlichen Entwicklung

und der Wirtschaftlichkeit zu schaffen", betont Titschenbacher. Die Sieger-Gala, bei der die Stockerlplätze vergeben werden, findet am 7. März um 18 Uhr im Steiermarkhof statt.

Die Initiative Vifzack 2024 wird von der Steiermärkischen Sparkasse unterstützt.

Innovation erfolgt direkt auf den Höfen. "Die Landwirtschaft ist ein Hort der Innovationen, diese passieren direkt auf den Höfen und haben für den Fortschritt in der Landwirtschaft eine entscheidende Bedeutung. Durch Innovationen machen sich die landwirtschaftlichen Betriebe zukunftsfit", unterstreicht Vizepräsidentin Maria Pein. Und ergänzt: "Den Erfolg, den die Betriebe durch ihren Ideenreichtum, Tatendrang und ihre Umsetzungsstärke einfahren, ist schwer erarbeitet."

Kammer berät Betriebe von der Idee bis zur Umsetzung. "Erfolgreiche Innovationen fallen nicht vom Himmel, sie müssen zielgerichtet entwickelt werden. Dazu braucht es neben guten Ideen, Mut und Risikobereitschaft auch Durchhaltevermögen. Daher bietet die Landwirtschaftskammer den Bäuerinnen und Bauern als besonderes Service auch eine profunde Innovationsberatung an", sagt Kammerdirektor Werner Brugner. Zahlreiche Vorzeigeprojekte, die von den Landwirtschaftskammern österreichweit unterstützt wurden, finden sich auch auf der Homepage "Mein Hof - mein Weg". Brugner: "Sie sollen erste Inspirationsquellen sein, wenn neue Wege eingeschlagen werden."

Kreative Landwirtschaftsinitiativen in der Steiermark

Steiermärkische Sparkasse unterstützt Innovationen in der Landwirtschaft. "Die Geistesblitze unserer landwirtschaftlichen Betriebe, ob Superfood-, Grillholz-, Fisch- und Geflügelproduzent:innen bis hin zu Influencer:innen - sie alle beweisen Innovationstalent und zukunftsweisendes Denken. Die

Steiermärkische Sparkasse sieht es als ihre Aufgabe, das Engagement und die innovativen Konzepte unserer Landwirt:innen zu unterstützen. Es gilt, auch in dieser Branche die Chancen des gesellschaftlichen Wandels zu nutzen und seinen Betrieb zukunftsfit und nachhaltig auszurichten", so Dr. Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied Steiermärkische Sparkasse.

Die sechs Bestplatzierten in alphabethischer Reihenfolge

Melanie Haas und Markus Vorraber lassen die WWW-Welt an ihrem Hofleben teilhaben. Abwechslung ist ihr Alltag, die Landwirtschaft ihre Leidenschaft und das Vermitteln ihr Auftrag: 45 Almo-Ochsen, 25 Jura-Schafe, Hühner, ein Hektar voller Christbäume und neuerdings auch Esel "Aron von Wooly" tummeln sich am Gschua Hof in Passail, den die Boku-Absolventen Melanie Haas und Markus Vorraber mit Markus` Eltern bewirtschaften. Im Schulalltag (Melanie lehrte in Hafendorf und ist nun Beraterin für Bäuerinnen und Konsumenteninformation; Markus unterrichtet an der Forstschule Bruck) "haben wir gesehen, wie sehr Social Media den Alltag der Jugendlichen beeinflusst", erzählt die 30-Jährige.

Farmfluencer: Einblick in das Hofleben in der virtuellen Welt

Darum hat sie sich entschlossen, als so genannte "Farmfluencerin" als Vermittlerin zwischen der bäuerlichen und den Menschen in der virtuellen Welt tätig zu werden. Unter "gschuahof" lassen die beiden auf Instagram die Welt unterhaltsam, lebendig und informativ an den Höhen und Tiefen ihrer Arbeit am Almenland-Hof teilhaben (und haben dafür im Herbst auch einen Agrar-Influencer-Preis erhalten). Die beiden Jäger sehen überdies in der Jagdpädagogik ein "essentielles Element, um Wissen über die Natur zu vermitteln", und wollen künftig auch Schule am Bauernhof anbieten.

"Und ich will zeigen, wie modern, cool und vielseitig auch das Leben als Bäuerin sein kann", sagt Melanie Haas. Denn ihrer Meinung nach bewege sich ein Gutteil ihrer Branche "zu sehr nur innerhalb der Landwirtschaftsblase". Gemeinsames Ziel des Paares ist es, auch andere zu animieren, ihre Stalltüren zu öffnen.

"Viele haben Angst vor Negativem. Aber ich finde es wichtig, die Realität zu zeigen, auch wenn rundherum einmal alles Gatsch ist." Das kommt auch auf Instagram an, wo der Gschua Hof täglich mehr und mehr Follower gewinnt. Doch das bedeutet auch Arbeit: "Ein bis zwei Stunden pro Tag" verbringt Melanie täglich mit ihrer Arbeit als Vermittlerin auf Instagram, ganz nach dem Motto des Paares: Am Weg ins Morgen das Beste von gestern und heute verbinden.

Der erste mobile Geflügelmaststall in Europa: Freiheit für das Federvieh

Bei Familie Hütter lachen ja die Hühner - der europaweit erste mobile Geflügelmaststall. Ein Leben in Freiheit - auch fürs Federvieh: Die Familie von Waltraud und August Hütter in Krusdorf hat sich schon vor vielen Jahren mit Weidehaltung für Gänse, Enten, Puten und auch Mastgeflügel einen Namen gemacht.

Während es mobile Ställe für Legehennen aber bereits in vielfacher Ausführung zu kaufen gibt, sieht es bei Mastgeflügel anders aus. Also hat August Hütter vor einigen Jahren kurzerhand zwei alte LKW-Sattelanhänger erworben und sie mit viel Hirnschmalz und technischer Meisterleistung mit seinen Söhnen Patrick und Martin und einem befreundeten Schlosser umgebaut. Dabei wurden nicht nur Fenster, Silos, Heizung und Einrichtung auf bzw. in den Anhänger gebaut, Sohn Patrick hat auch die teilautomatisierte Fütterung selbst programmiert.

Im Herbst 2022 zog die erste Gruppe von 400 Masthühnern in ihre mobile Weide-WG ein. "Sie leben ab dem ersten Tag rund

14 Wochen hier", erzählt Martins Lebensgefährtin Julia Knittelfelder. Damit werden die Weidehühner, die nach drei Wochen groß genug für den ersten Weidegang sind, gut dreimal so alt wie gewöhnliche Masthühner. Sie werden mit 1,8 bis 4 Kilo auch deutlich schwerer.

"Das langsame Wachstum merkt man auch an der höheren Fleischqualität", ist die Familie überzeugt. Durch die Schlachtung am Hof gibt es praktisch keine Transporte während der gesamten Lebenszeit. Dafür eine wachsende Kundenanzahl, die dafür Kilopreise von 10,50 Euro (inkl. Knochen) zu zahlen bereit ist. Das Projekt ist daher noch weiter im Ausbau - der dritte Anhänger steht schon am Hof und wartet auf seinen Umbau.

Tofu aus regional angebautem Soja: Eine steirische Erfolgsgeschichte

Christoph und Christina Knittelfelder haben mit Tofu einen Trend "eingesteirert". Diese Innovation ist kein Käse: Christina und Christoph Knittelfelder haben in den letzten Jahren mit ihrem typischen kleinen südoststeirischen Mastbetrieb in Gnas eingetretene Pfade verlassen und sind mit Direktvermarktung von Fleisch, Gemüse und Kernöl, 24-h-Hofladen - und neuerdings auch immer stärker mit Catering - sogar von Nebenerwerb auf Vollerwerb umgestiegen.

"Vor allem beim Catering bemerkten wir, dass immer öfter auch vegetarische oder vegane Produkte gefragt sind", erzählt der gelernte Elektriker. Produkte auf Soja-Basis haben aber oft eine Reise um die Welt hinter sich.

Um auch bei pflanzlichen Lebensmitteln ein rein regionales Angebot bieten zu können, setzt man seit dem Vorjahr auf Tofu aus hauseigenem Soja-Anbau. "Die erste Ernte war mit 4.000 Kilogramm sehr zufriedenstellend, daraus können wir rund 4.000 Kilogramm Tofu herstellen", so der 33-jährige, der mit seiner Frau Christina in der hauseigenen Edelstahlküche nun ständig an

der Perfektionierung des als Superfood titulierten Tofu tüftelt.

Vertriebs-Zielgruppe sind neben den Hofladen- und Catering-Kunden auch Gasthäuser und Restaurants, aber ebenso Buschenschänken in der Region, die ihrerseits eine stärker werdende Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen orten. "Beilagen", die Familie Knittelfelder quasi frei Haus mitliefern, sind kurze Anfahrtswege, minimale CO2-Belastung und ein Trendprodukt aus reiner Bauernhand.

Innovatives Grill- und Backofenholz aus dem Vulkanland

Richard Krenn ist Feuer und Flamme für maßgeschneidertes Grill- und Backofenholz. Richard Krenn liefert den Wald ins Wohnzimmer. Bei Lebensmitteln ist es längst ein Megatrend, dass Produkte so weit aufbereitet werden, damit die Konsumenten möglichst wenig (Koch-)Arbeit damit haben. Diesen "Convenience"-Trend übersetzt der Hatzendorfer Nebenerwerbslandwirt in den Brennholz-Bereich - obwohl seine Waldfläche mit vier Hektar (davon ein Großteil alte Buchen) eher klein ist.

2019 begann er damit, unter der Marke "Vulkanland Hulz" Kaminholz in handlichen Pappkartons im Set mit Anzündholz und selbst gemachten Anzündern anzubieten. Die hohe Nachfrage gab ihm Recht - und hat - "vielfach auf Kundenwunsch" - mittlerweile zu einem breiten Angebot geführt: von aufbereitetem Grillholz (rauchfrei für Ofyr-Griller) und rindenfreiem Backofenholz bis hin zu Räucherchunks für Smoker oder Räuchermehl und Räucherchips, damit auch das Grillgut auf Gasgrillern die besonderen Aromen von Holzkohlegrillern erhält.

Vermarktet wird in Kaufhäusern, Baumärkten, via Online-Shop und vor allem ab Hof. "Es gibt viele Gäste aus Wien, die auf der Heimfahrt nicht nur Kernöl oder Wein mitnehmen, sondern auch Vulkanland Hulz", so der berufliche Haustechniker, der mit

seiner Familie auch Schweinehaltung, Streuobstwiesen und eine Imkerei betreibt. Jedes Stück "Hulz" haben die Krenns mehrmals in der Hand, von der Ernte über das exakte Zuschneiden "ist da wirklich sehr viel händische Arbeit dabei, die mit keiner Automatisierung so schön hinzubekommen ist", sagt Richard Krenn.

"Denn das Auge kauft auch beim Holz mit. Viele nutzen es als Dekoration." Und dafür sind dann andere Preise zu erzielen wie für gewöhnliche Brennholz. Auch diese höhere Wertschöpfung durch höhere Verarbeitung - genauso wie die ganzheitliche Verwertung eines Baumes ("beim Schwein gibt es auch nicht nur Karree") hat sich Krenn erfolgreich vom Lebensmittelbereich abgeschaut. Und sein Unternehmen wächst somit genauso wie die vielen übrigen Bäume im Wald.

Bunte Vielfalt: Individuelle Eier von Huhn und Wachteln

Bunte Eier von Huhn und Wachteln: bei Susanne Rauch und Anton Uller gleicht ganz bewusst kein Ei dem anderen. Vielfalt macht das Leben bunt - und die Eier vom Sepplhof auch. Freilandhühner rennen auf dem kleinen Pferdehof bei Gnas mit acht Hektar Grünland schon seit je her herum.

"Aber vor zwei Jahren begannen wir bewusst mit der Züchtung und Kreuzung verschiedenster Hühnerrassen", erzählt Susanne Rauch, die den Sepplhof mit Anton Uller im Nebenerwerb bewirtschaftet (sie arbeitet im Handel, er im Fahrzeugbau). Ziel der beiden: eine große Auswahl an natürlich bunten Eiern durch Eigenzüchtungen zu erhalten. Diese werden in 1-Kilo-Boxen ab Hof und in regionalen Kaufhäusern vermarktet.

"Das kommt auch bei den Kunden an, viele erzählen uns, dass sie und bei jeder Packung neugierig nachschauen, was für Eier diesmal drin sind", sagt Susanne Rauch. Mit steigender Nachfrage wollen die beiden sukzessive von 100 auf 300 eigengezüchtete Legehennen aufstocken, die allesamt spezielle

Charaktereigenschaften aufweisen. So legen Vertreterinnen der Rasse "Cream Legbar" schöne blaue Eier, "sie gelten aber auch als sehr eigensinnig", lacht Rauch.

"Früher waren die Pferde unser Hauptaugenmerk, nun rücken die Hühner in den Vordergrund." Pferde und Federvieh teilen sich am Sepplhof zusammen die Weide - eine tierische Freilauf-WG.

"Wir merken, dass beide voneinander profitieren, etwa, dass sich die Hühner viel weiter hinaus trauen, wenn sie den Pferden folgen." Am Sepplhof leben auch rund 30 Wachteln, für die kürzlich ein speziell auf ihre Bedürfnisse zugeschnittener Stall gebaut wurde. Das erleichtert die Arbeit - legen Wachteln doch ihre Eier nicht in ein Nest, sondern täglich woanders ab. So gibt es jeden Tag Ostereiersuche.

Aquafarm und Gemüse: Die Wiederbelebung eines stillgelegten Elternhofs

Martin Temmel hat mit Aquafarm und Gemüse den stillgelegten Elternhof wiederbelebt. Der Weg zurück zu den bäuerlichen Wurzeln verlief für den früheren Berufsmusiker Martin Temmel nicht wie eine gerade Linie, sondern wie ein verschlungener Pfad. Der Song-Contest-Teilnehmer (Global Kryner) haderte lange damit, dass am stillgelegten Bauernhof seiner Vorfahren im Ort Timmersdorf der alte Kuhstall ungenutzt leerstand.

Bis der heute 39-Jährige, der seit seiner Kindheit "von Aquarien, Fischen und Teichen fasziniert ist", auf das Aquaponik-Kreislaufsystem stieß. Kurz erklärt: In einem Becken schwimmen Fische, dasselbe Wasser nutzen (in einem getrennten Becken) Gemüsepflanzen und schlagen ihre Wurzeln ins Wasser statt in die Erde. Damit reinigen sie das Wasser und filtern Nährstoffe heraus.

Die Coronazeit nutzte der Musiklehrer, um den Hof ("zu 85 Prozent handwerklich in Eigenregie") in eine Aquafarm umzubauen und um seither den grätenfreien "Liesingtaler Edelwels" salonfähig zu machen. Im März 2021 wurden die ersten Fische eingesetzt.

"Sie kommen mit 10 Gramm zu uns und bleiben ein halbes bis Dreivierteljahr, bis sie 1,5 bis 2 Kilogramm haben", schildert Temmel. Alle zwei Wochen gibts für Privatkunden ab Hof bzw. für die gehobene Gastronomie Edelwelse frisch oder geräuchert. Die Reste der Fischverarbeitung werden künftig getrocknet und zu Hunde-Leckerlis verarbeitet. Das Gemüse (Salat, Tomaten, Gurken, Mangold…) ist ebenso ab Hof zu haben. Potenzial sieht Temmel reichlich: Einerseits, weil er die auf 15 bis 20 Tonnen Jahresfischproduktion ausgelegte Anlage noch nicht voll ausschöpft. Andererseits liegt der Eigenversorgungsgrad in Österreich mit Fisch noch immer im einstelligen Prozentbereich. Das große Plus, das der Aquafarmer ins Treffen führt: "Unsere Fische leben zu 100 Prozent frei von Mikroplastik und Antibiotika."

Aber er verhehlt auch nicht, dass "die Lernkurve noch immer steil ist, um die Wasserbiologie im Gleichgewicht zu halten".

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at