



Ehemalige Schüler auf Vereinsreise

## Vereinsreise nach Österreich

**Mitte Juni reiste eine Gruppe ehemaliger Schüler und Schülerinnen St.Galler Landwirtschaftsschulen (VESTG) nach Österreich, genauer gesagt in die Region Wachau in Niederösterreich. Das Wetter war wunderbar, und das Land zeigte sich von seiner besten Seite.**

Text und Bild: Ueli Frehner, Mels

Nach der Sammeltour mit dem Bus von Sepp Holenstein durch den Kanton ging die Reise über das Zollamt Diepoldsau und über den Arlbergpass bis nach Maria Taferl an der Donau, wo wir für die nächsten Tage im Hotel Schachner logierten. Vom Hotelzimmer genossen wir einen wunderbaren Ausblick auf Donau und Umgebung.

### Kloster Stift Melk

Am nächsten Tag besuchten wir als Erstes das Benediktinerstift in Melk. Unsere persönliche Führe-

rin Sophie erzählte uns vieles über die Geschichte des Klosters, welches eng mit den Adelsgeschlechtern von Babenberg und Habsburg verknüpft ist. Markgraf Leopold II. errichtete auf der Anhöhe über der Ortschaft ein Benediktinerstift. Im Jahr 1089 war das Kloster bezugsbereit, brannte aber 1297 vollständig nieder und wurde unter schwierigen Verhältnissen wieder aufgebaut. 1702 wurde mit dem Neubau begonnen, welcher fast 40 Jahre dauerte. Das Stift Melk ist Österreichs grösste barocke Klosteranlage mit einer Gesamtlänge von rund 320 Metern sehr imposant und von weit her sichtbar auf einem Hügel nahe der Donau gebaut.

Danach wechselten wir das Transportmittel und bestiegen ein Donaukursschiff, das uns bis nach Dürnstein brachte. Es war eine wunderbare Fahrt auf der Donau durch die Rebberge der Wachau. In Dürnstein angekom-

men wanderten wir durch das schmucke kleine Weinbauerdorf zur Weinkellerei der freien Weingärtner. Nach einer Degustation von Weissweinen stiegen wir in die angenehm kühlen Gänge des Weinkellers. In diesen 300 Jahre alten Kellergewölben, 16 Meter unter der Erdoberfläche, lagern in 74 Tanks und Fässern bis zu 60 000

Hektoliter Wein. Zurzeit sind dieser Genossenschaft 250 Betriebe angeschlossen. Meistens auf Terrassen wird in der Wachau, einem der kleinsten, aber bekanntesten Weinbaugebiet Österreichs, hauptsächlich Weisswein (93 Prozent) angebaut. Geerntet werden die Trauben der Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Weissburgunder und andere Spezialitäten von Mitte Oktober bis Ende November.

Zum Abschluss des Kellerrundgangs ging es wieder ans Tageslicht ins Kellerschlüssel, einem



schmucken Barockbau mitten in den Weinbergen. Danach fuhren wir mit dem Bus bis nach Spitz, wo wir einen richtigen Heurigen-Znacht auf einem Weinbauernhof geniessen konnten.

### Birnsaft aus Mostviertel

Niederösterreich ist das flächenmässig grösste Bundesland in Österreich. Es ist in ein Wein-, Wald-, Most-, und Industrieviertel aufgeteilt. Mitten im Mostviertel liegt der landwirtschaftliche Bildungshof Giesshübl. An diesem Bildungszentrum werden die jungen Bauern während drei Jahren ausgebildet. Für die Ausbildung an der Hauswirtschaftlichen Fachschule haben sich für das Schuljahr 2009 45 junge Frauen eingeschrieben. Zur Schule gehört ein Landwirtschaftsbetrieb mit der Spezialfachrichtung Schweinezucht. Wir durften den Zuchtstall mit 600 Mutterschweinen, der von drei Landwirten in einer Arbeitsgemeinschaft betrieben wird, besichtigen und hörten von Herrn Wach Interessantes über die Schweinezucht hier im Land.



Weizenzucht am Edelhof.



Kellerschlüssel der Freien Weingärnter von Dürnstein.

Eine weitere Spezialfachrichtung ist der Obstbau, eine regionale Spezialität sind reine Birnenobstsäfte.

### Aber sie werden gesund...

Am Nachmittag wurden wir auf dem Achleitner Biohof von der Chefin persönlich erwartet. Sie zeigte uns ihren Lager- und Verkaufsbetrieb. Wer jetzt einen kleinen Hofladen erwartete, lag falsch. Hier arbeiten 130 Personen für den Handel und Verkauf

von Bioprodukten aus aller Welt. Angefangen hat die Familie 1990 mit der Umstellung ihres Landwirtschaftsbetriebes auf die biologische Produktion. Dieser Betrieb umfasst heute 70 Hektaren Gemüsebau und viele Folienhäuser. Den Direktverkauf startete die Familie mit dem Verkauf und der Direktlieferung von Bio-Kisten. Danach ist dieser Bereich aufgrund der riesigen Nachfrage rasant gewachsen.

Im Jahr 2000, nachdem der alte Verkaufsbetrieb überschwemmt wurde, reifte der Entschluss, eine neue Vermarktungshalle zu bauen. Beim Neubau wurden nur biologische Materialien wie Stroh für die Isolation, viel Holz und Lehm verwendet. Geheizt wird mittels einer Wärmepumpe und ein grosser Teil des Stroms wird selbst mit den eigenen Kollektoren erzeugt. Das ganze Jahr über werden ungefähr 2500 Artikel umgesetzt. Sehr ansprechend, einem Supermarkt ähnlich, sah der Verkaufsladen aus. Frau Achleitner sagte, viele ihrer

Kunden seien nicht gesund, aber sie werden gesund, darum suchen sie nach biologischen Nahrungsmitteln.

### Wien und Umgebung

Am nächsten Tag fuhren wir, wie immer bei schönstem Wetter, mit dem Bus nach Klosterneuburg in die höhere Bundeslehranstalt für Wein und Obstbau. Dort führte uns Herr Brandes durch den Forschungs- und Schulbetrieb. Hier bleiben die Schüler fünf Jahre und schliessen mit der Matura ab. Pro Jahrgang wird jeweils eine Klasse mit maximal 36 Schülern geführt. Fragestellungen im Forschungsbetrieb können zum Beispiel heissen: Welches ist die ideale Temperatur zur Sterilisation von Birnensaft? Oder, wie viel vom Vor- oder Nachlauf darf für den zweiten Brand von Destillaten verwendet werden?

Nach dem Mittagessen im Stiftsrestaurant des Klosters ging es weiter zum Schloss Schönbrunn. Hier erwartete uns Herr Zillinger. Nach der Schlossführung regne-



*Strudelbäckerei im Schloss Schönbrunn.*



*Lustig war's im Wiener Prater.*

te es in Strömen und wir beschlossen, uns bei Kaffee und Apfelstrudel zu stärken. Während dem Kaffee zeigte uns eine Strudelbäckerin wie die Wiener Apfelstrudel gemacht werden. Ob es wohl zu Hause auch gelingt? Danach ging die Reise zurück nach Maria Taferl ins Hotel.

Am nächsten Tag besichtigten wir Wien, die Hauptstadt Österreichs, mit ungefähr 1,6 Millionen Einwohnern. Unser Reiseleiter führte uns durch seine Stadt zum Hundertwasserhaus, vorbei am Stephansdom, durch die Euro Fanmeile und schliesslich zum Restaurant Zwölf Apostelkeller, wo wir unser Mittagessen einnahmen. Den Nachmittag genossen wir zur freien Verfügung. Einige stiegen auf den Nordturm des Stephansdoms, andere suchten den Donauturm, um einen Überblick über die Stadt zu geniessen und wieder andere fuhren mit der Kutsche durch die Stadt. Schliesslich mussten wir das Wiener Riesenrad gesehen haben. Danach suchten wir das Restaurant Schweizerhaus im

Prater auf, wo wir ein richtiges Wienerschnitzel assen. Auf der Heimreise erlebten wir einen richtigen Sturm, sodass wir froh waren im Bus zu sitzen.

### Getreide-Saatzucht

Am nächsten Morgen schien die Sonne wieder und wir machten uns auf den Weg zum Saatzuchtbetrieb Edelfhof. Hier wurden wir von Elisabeth Zechner durch den Saatzucht- und Schulbetrieb geführt. Die Hälfte der Betriebsfläche von 128 Hektaren wird für die Saatzucht konventionell, die andere Hälfte nach den Richtlinien der Bio-Produktion bewirtschaftet. Im Saatzuchtbetrieb werden jedes Jahr 180 Kreuzungen von Weizen, Gerste, Roggen und Hafer angebaut. Um die Zeit der Zucht bis zum Einsatz zu verkürzen, wird das Getreide in Südafrika angebaut. So wird der Zuchtzyklus um ein bis zwei Jahre verkürzt.

### Weininszenierung

Nach einem interessanten Film über die Saatzucht verliessen wir

den Hof in Richtung Langenlois, wo wir das Loisium besuchten und sahen, wie Wein auf ganz moderne Art verkauft wird. Der Rundgang durch die Keller und den Betrieb wurde uns mit einer Geschichte nähergebracht. Beim Einstieg in den Lift durften wir erfahren, wie wir als Weinbeeren in der Presse gepresst wurden. Danach ging es in den Gärtank, darin wurde uns ein Wasserspiel mit Musik vorgeführt. Nachdem die Gärung fortgeschritten war, entstieg der Weingott Bachus dem Wasser. Weiter ging die Führung durch den Weinbauernhof von

Anton Loiskandl, wo wir uns ins Jahr 1924 zurückversetzen liessen. Familie Steininger, die den Hof mit 30 Hektaren Reben heute bewirtschaftet, liess diese Kellertour von Schweizer Museums-gestalter Otto Steiner aus Sarnen gestalten.

Nach diesem letzten Höhepunkt fuhren wir am nächsten Tag über München in die Schweiz nach Hause zurück. Wohlbehalten kehrten alle zurück, stiegen an den drei Halteorten mit ein wenig Wehmut aus dem Bus, und die Ehemaligenreise 2008 gehörte der Vergangenheit an.

## Resultate einer Umfrage zur Gerstenernte Kleine Gerstenernte erwartet

**Bei der diesjährigen Gerstenernte sind die Hektolitergewichte tiefer als im Vorjahr. Es bestehen grosse Unterschiede zwischen den Parzellen und den Produktionsmethoden.**

Dies zeigt eine aktuelle Umfrage der Branchenorganisation für Getreide, Ölsaaten und Eiweisspflanzen, Swiss Granum. Die Extensio-Gerste weise häufig ein tieferes Hektolitergewicht auf als die ÖLN-Produktion, schreibt Swiss Granum in einer Medienmitteilung vom Mittwoch, 9. Juli 2008.

Die Werte würden bei der Mehrheit der befragten Sammelstellen durchschnittlich zwischen 60 und 65 Kilogramm pro Hektoliter liegen. Die höchsten Hektolitergewichte sind in der Ostschweiz und in den späten Zonen der an-

deren Regionen gemessen worden.

Beim Flächenertrag seien grosse Abweichungen festzustellen, sowohl zwischen den Regionen als auch zwischen den einzelnen Parzellen. In den frühen Zonen seien die Unterschiede zwischen Extensio- und ÖLN-Produktion besonders ausgeprägt. Die durchschnittlichen Erträge dürften laut Swiss Granum in den meisten Fällen kleiner ausfallen als 2007.

Bei der Umfrage sind 34 Sammelstellen befragt worden. Bis am 8. Juli sind in den frühen Zonen der West- und Ostschweiz und des Basler Rheintals 80 bis 90 Prozent der Gerstenernte übernommen worden. In den anderen Regionen schwankte der Anteil der übernommenen Ware je nach Höhe über Meer zwischen 10 und 50 Prozent. *lid.*

### TELEX

#### **Milchindustrie kritisiert**

**Milchbauernbefragung.** Die Vereinigung der Schweizerischen Milchindustrie kritisiert die Basisbefragung der Schweizer Milchproduzenten (SMP) zu den künftigen Rahmenbedingungen im Milchmarkt. Durch die Fragestellung und den einseitig abgefassten Begleittext werde die Umfrage vorgespurt. So werde suggeriert, ohne eine privatrechtliche Weiterführung der Kontingentierung würde Wertschöpfung und damit Einkommen der Milchproduzenten vernichtet. So sei absehbar, dass die Ergebnisse die Position der SMP «erd-rutschartig» bestätigen würden. *lid.*

#### **Berggebiete.ch zeichnet Projekt in Urnäsch aus.**

Die zweite Projektauszeichnung von «berggebiete.ch» hatte «Gemeinschaftliche Regionalentwicklungsprojekte» zum Schwerpunkt. Das nun ausgezeichnete «Projekt zur regionalen Entwicklung in Urnäsch» entspricht gleichermaßen der Stossrichtung der Neuen Regionalpolitik des Bundes wie auch der Ausrichtung der Schweizer Berghilfe. Das eng mit dem neuen Rekadorf Urnäsch gekoppelte Regionalentwicklungsprojekt soll die Wertschöpfung in der Region erhöhen, neue Arbeitsplätze schaffen und den Absatz für regionale Produkte sichern. *pd.*