

Unser Betrieb

Pupping,
Bezirk Eferding

1986 wurde der damals noch konventionelle Gemüsebetrieb von Ilse und Günter Achleitner übernommen.

Achleitner

Biobauern aus Leidenschaft

Biohof Achleitner: Gesunder Boden liefert gesunde Pflanzen.

DI Gregor Lehner

Schon kurz nach der Übernahme des Betriebs im Jahr 1986 stand der Entschluss fest, auf biologische Wirtschaftsweise umzustellen und den Boden zu sanieren, damit die Kulturen gesünder gedeihen konnten. Überjährige Zwischenfrucht-mischungen bilden vor nährstoffzehrenden Gemüsekulturen die Basis der Fruchtfolge.

Es wurde eine Kompostanlage errichtet, die bereits nach dem ersten Jahr Wirkung zeigte: „Nach der ersten Kompostausbringung war durch weniger Pilzkrankheitsbefall und Ausfälle mehr Salat aus dem Folientunnel zu ernten“, so Günter Achleitner. Dieser Erfolg bestärkte das junge Team, wodurch der Weg in Richtung Direktvermarktung mit eigenem Hofladen und Gemüse-

lieferungen an regionale Bioläden weiterführte. Was damals bei vielen heimischen Landwirten an Akzeptanz fehlte, wurde durch die positive Rückmeldung der Kundschaften im Hofladen kompensiert. Im Sommer 2002 wurde der Biohof durch ein extremes Hochwasserereignis hart getroffen und überflutet, wodurch der Vermarktungsbetrieb verlegt wurde.

2005 eröffnete das „Kulinarium“, das heute den Biohof Achleitner nach außen präsentiert. Vor allem die „Biokiste“ ist der Vermarktungsschlager des Gemüsebetriebs, die wöchentlich ca. 15.000 Mal befüllt und an Bio-Liebhaber, Firmen, Kindergärten sowie Schulen ausgeliefert wird. Die individuell online zusammen-

gestellte Biokiste wird kostenlos zugestellt und wöchentlich abgeholt bzw. neu aufgefüllt. „Ein Lieferservice, bei dem die Produkte vor die Tür gestellt werden, das ist es“, ist das Betriebspaar überzeugt.

Das „Kulinarium“ bietet aber noch mehr, denn vom Frühstück bis hin zum frisch gekochten Mittagmenü kann täglich gewählt werden. Dahinter steht Tochter Birgit Achleitner, die die Köchin unter den fünf Geschwistern ist.

Vor allem der Biomarkt bietet eine weitreichende Palette an Lebensmitteln für den täglichen Bedarf. Obst und Gemüse, aber auch Fisch, Fleisch, Brot sowie Milchprodukte werden in Bioqualität angeboten. Den Gemüsegroßhandel leitet die jüngste Tochter Eva Achleitner.

In der Hochsaison arbeiten am Gemüsebetrieb zu den drei fixen Hofmitarbeitern zusätzlich 30 Saisonarbeitskräfte. Die Betriebsleiter Martin und Patrick Achleitner bilden einen wichtigen Grundstein in der Maschinen-, Transport- und Arbeitskraftdisponierung. Sohn Andreas Achleitner wird den Biogemüsebaubetrieb weiterführen und hat das Ziel, nicht mehr von „Bio“ sprechen zu müssen, denn es sollte Normalität sein: „Nicht nur Österreich, sondern auch Zentraleuropa soll ‚Bio‘ als Ganzes sehen und revolutionieren“, so Andreas Achleitner.

Betriebsspiegel

- ▶ 95 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 80 Hektar Pachtfläche
- ▶ 60 Hektar Gemüse
- ▶ 35 Hektar Ackerkulturen (Triticale, Wintergerste, Ackerbohne und Mais)
- ▶ Gemüsekulturen Freiland: Salat, Karotten, Radicchio etc.
- ▶ Gemüsekulturen Folientunnel: Schlangengurken, Paprika, Salate etc.



Eindrücke des Betriebes (v.l.): 2002 wurde der Betriebssitz in Pupping vom Hochwasser überflutet; Die vier 1.200 Quadratmeter großen Folientunnel liefern das ganze Jahr über Gemüse; Reifer Kompost bildet einen wichtigen Baustein für gesunde Böden und Pflanzen.

Achleitner