

Eine würzige Idee: Brot mit Innviertler Geschmack

AUSGEZEICHNET - Irmgard Schneiderbauer freut sich über den Agrar-Innovationspreis 2009 für ihren vor sechs Jahren gegründeten Gewürzbetrieb.



Im eigenen Hofladen bringt Irmgard Schneiderbauer ihre Gewürzmischungen direkt an den Konsumenten.

FOTOS: BZ/CACHA

Die viel zitierte „Landluft“ umweht einen nicht bei einem Besuch am Betrieb von Irmgard und Franz Schneiderbauer in Lambrecht. Dafür liegt hier rund um Haus und Hof eine ganz spezielle, intensive Duftnote in der Luft. Kümmel, Fenchel, Koriander – schon ist klar: Hier werden (Brot-)Gewürze angebaut und verarbeitet.

Unter der Marke „Innviertler Gewürze“ werden Kümmel, Leinsamen, Blaumohn, Koriander und Fenchel erzeugt. „Alles, was bei uns wächst, sollte auch bei uns angebaut werden“, ist die Philosophie von Irmgard Schneiderbauer. Angestiftet hat sie die Tatsache, dass Brotgewürz zum Großteil importiert werden muss. „So entstand die Idee, in diesem Bereich etwas zu machen“, sagt die 47-Jährige.

Vom Nebenerwerb in den Vollerwerb

Es war 2003, als sie gemeinsam mit ihrem Gatten Franz die Weichen auf dem Hof in Richtung Zukunft stellen wollte. Seit 1985 führte das Ehepaar den Milchviehbetrieb im Nebenerwerb. Mit der Umstellung auf den Gewürzanbau gelang der Schritt in den Vollerwerb. „Unser Betrieb ruht seither auf zwei Säulen, denn unsere Kunden sind Großabnehmer auf der einen Seite und zum anderen die Endver-

braucher“, sagt die Bäuerin. Wichtig sei ihr stets gewesen, den Betrieb so zu führen, dass



Koriander-Blüten...

mehr beschäftigen mit den Pflanzen“, sagt Schneiderbauer. Koriander und Fenchel



...und Körner.



Im Hof wurde ein kleiner Schaugarten für Besucher angelegt.

er an die nachfolgende Generation übergeben werden kann und die Lebensqualität jedes Einzelnen am Hof gewährleistet ist. „Ich bin fest davon überzeugt, dass neben der Arbeit die Familie und die eigenen Bedürfnisse nicht hinten nach gestellt werden dürfen“, sagt die dreifache Mutter. „Der Gewürzanbau ist schon etwas schwieriger als der Getreideanbau, man muss sich

seien dabei am heikelsten und sie sind mittlerweile auch die einzigen in Oberösterreich, die dieses „Brotduo“ anbauen.

30 Hektar werden von der Familie Schneiderbauer bewirtschaftet. Die stetig steigende Nachfrage führte dazu, dass mittlerweile elf Landwirte mit einer Fläche von 54 Hektar als Vertragsbauern für die „Innviertler Gewürze“ produzieren. Der Ge-

würzertrag je Hektar liegt bei 1000 bis 1500 Kilogramm.

70 verschiedene Produkte im Hofladen

Von den 80 bis 100 Tonnen, die pro Jahr vermarktet werden, gehen 80 Prozent an Bäckereien und Backmittelhersteller. Großabnehmer sind Resch und Frisch, die Pfahnl-Mühle und die Troadbäcker, dazu einige kleinere Bäckereien, die sich zu regionalen Produkten bekennen. Über Hofläden werden die Gewürze direkt an den Endkunden gebracht. „Das sind mittlerweile 70 verschiedene Produkte“, sagt Irmgard Schneiderbauer, die selbst einen schmucken und großzügigen Hofladen ihr Eigen nennen kann. 2008 wurde in eine vollautomatische Mahl- und Mischanlage für Brotgewürz investiert, aktuell entstehen noch 200 Quadratmeter Lagerraum. G.C.



Die neue Mühle sorgt für energetisches Vermahlen.



Das Anwesen der Familie Schneiderbauer in Lambrecht.

INFOS ZUM BETRIEB

- Der Betrieb von Irmgard und Franz Schneiderbauer wurde kürzlich mit dem „Leopold-Hofinger-Preis“ 2009 ausgezeichnet. Unter dem Titel „Brotgewürz aus dem sonnigen Innviertel“ hat sich die 47-jährige leidenschaftliche Bäuerin für den Agrar-Innovationspreis beworben.
- Am Vollerwerbsbetrieb Schneiderbauer werden 30 Hektar Nutzfläche bewirtschaftet, seit dem

Vorjahr produzieren noch weitere Vertragslandwirte mit insgesamt 54 Hektar für die „Innviertler Gewürze“.

80 Prozent der Gewürze gehen an Bäckereien, Backmittelhersteller und den Kräuter Großhandel, der Rest über Hofläden an den Endkunden.

- Der Betrieb kann nach Anmeldung (Tel. 0 676/95 38 132) jederzeit besichtigt werden.