



Getrocknet werden nicht nur Nudeln, sondern auch Obst und Kräuter.



Präsentieren ihre Lebkuchen- und Nudelkreationen: Barbara (l.) und Johann Strasser (3.v.l.). Hier mit BBK-Sekretär Johannes Brandstetter (2. v. l.), BBK-Obmann Johannes Gruber (2.v.r.) und Beraterin Marianne Tichy (r.).



Frisches Vollkornmehl aus der Wirbelmühle.

Alles rund um's Getreide

Auf die Verarbeitung von Getreide hat sich der Biohof Grabner in Niederneukirchen, Bezirk Linz Land spezialisiert. Vom Anbau bis zur Verwendung in der Küche werden alle Arbeitsschritte umgesetzt.

MARIANNE TICHY

Die Betriebsführer Johann und Barbara Strasser bauen seit vier Jahren viele, vor allem alte Getreidesorten an. „Wir entschlossen uns dazu, alle Arbeitsschritte bei der Getreideverarbeitung bei uns am Hof umzusetzen, deshalb haben wir im Vorjahr ein Getreidelager gebaut“, so Johann Strasser. In diesem 240 m³ großen Lager werden Emmer, Einkorn, Dinkel, Weizen, Roggen, Hafer und Ackerbohne eingelagert. Sofort nach dem Dreschen wird die Ernte auf unter 13 Grad gekühlt, dadurch

kann eine qualitätssichernde Lagerung garantiert werden. Nach der Reinigung in einer eigenen Anlage wird das Getreide entspelzt, zu Flocken gequetscht oder in der Wirbelmühle zu feinem Vollkornmehl gemahlen. In einer Nudelmaschine wird ein Teil des Mehls zu Nudeln verarbeitet, die im Trockenschrank getrocknet werden. Dieser wird auch für Zwetschken, Birnen, Äpfel und Kräuter verwendet. Auch Weihnachtsbäckerei und Lebkuchen werden von den Strassers selbst gebacken und ab Hof oder auf Bauernmärkten verkauft. „Das Entspelzen,

quetschen und mahlen bieten wir auch im Lohnverfahren an“, erläutert Johann Strasser. Informationen dazu gibt es unter www.biograbnerhof.at.

Innovative Ideen gesucht

Landwirtschaftsmeister Johann Strasser übernahm den Betrieb 1985, 2003 heiratete er die ausgebildete Kindergärtnerin und landwirtschaftliche Facharbeiterin Barbara. „Gemeinsam waren wir auf der Suche nach innovativen Ideen, um die Landwirtschaft zeitgemäß weiterzuentwickeln. 2007 stellten wir auf Bio um und suchten nach Möglichkeiten zur Direktvermarktung, damit ich zuhause arbeiten und meine Kinder betreuen kann“, erläutert Barbara. 2003 bzw. 2005 kamen die Töchter Johanna und Magdalena zur Welt. Ein Internetversand für österreichische bäuerliche Spezialitäten wurde auf der Homepage www.naturkosthaus.at aufgebaut. Feldbearbeitung mit bodenschonenden Geräten – wie Schälplflug, Federzinkenege, Drillaggregat, Striegel mit Sämaschine – ist Johann ein An-

liegen. Bewirtschaftet wird mit gut durchdachter Fruchtfolge (Klee gras und Ackerbohnen). „Ein gesunder Boden mit vielen Mikroorganismen ist mir wichtig“, so Johann Strasser. Wert wird auch auf den Erhalt alter Tierrassen wie Sulmtaler Hühner und Cröllwitzer-Puten gelegt.

Der Betrieb ist ein Exkursionsbauernhof. Dabei können die Getreidebe- und -verarbeitungsmaschinen besichtigt werden.

Betriebspiegel

- > 64 ha Acker
- > 4 ha Wald
- > 0,5 ha Streuobstwiese



Johann Strasser erklärt BBK-Obmann Ing. Johannes Gruber (l.) und BBK-Sekretär Ing. Johannes Brandstetter (r.) die Getreidelagerung.