



Ackerbau und Brot

von Franz FARTEK, Ackerbauer, Steiermark

Im regionalen Kreislauf vom Acker bis zum Brot

Das Steirische Vulkanland hat sich der Vision „Zukunftsfähigkeit – menschlich, ökologisch, wirtschaftlich“ verschrieben. Es geht darum, die drei Bereiche Lebenskultur, Lebensraum und Regionalwirtschaft so zu gestalten, dass sie auch in Zukunft eine stabile Grundlage für eine hohe Lebensqualität in der Region bilden.

Ein zentraler Ansatz zur Verwirklichung der Vision ist die Regionalisierung von Wirtschaftskreisläufen, d.h., die regionalen Ressourcen sollen möglichst in der Region weiterverarbeitet und veredelt werden, um die Wertschöpfung in der Region zu halten. Und das funktioniert

gerade angesichts der kleinen Betriebsgrößen – sowohl gewerblich als auch in der Landwirtschaft – am Besten im Rahmen von Kooperationen.

Starke Partner

Ein gutes Projekt bedarf starker und verlässlicher Partner mit Handschlagqualität. Für den Vulkanlandweizen sind das:

- Die Farina Mühle – ein verlässlicher Abnehmer, der auch mit großen Mengen umgehen kann.
- Die Agrarunion Südost, die Niederl-Mühle und Reinhold Voller als dezentrale Übernahmestellen.
- 5 Bäcker, die ausschließlich mit Vulkanlandmehl backen.

- Zahlreiche Handelsmärkte, die Agrarunion Südost sowie Direktvermarkter und Bauernläden bringen das Mehl in die Haushalte.
- Die Landwirtschaftskammer unterstützt die Bauern mit Beratung.

Regionaler Kreislauf

Genau diesen Ansatz verfolgt das Projekt Vulkanlandweizen: Inspiriert durch die starke regionale Positionierung der Region haben Verantwortungsträger des Steirischen Vulkanlandes die Initiative ergriffen und das Gespräch gesucht. Schon bald darauf war ein kleines Projektteam mit Vertretern der Region, der Farina Mühle, des Lagerhauses sowie Bauern gegründet, in dem die Eckpunkte ausverhandelt wurden. Ich, selbst Vulkanlandweizenbauer, übernahm die Funktion als Sprecher der Gruppe Vulkanlandweizenbauern. Durch die unkomplizierte Zusammenarbeit der





Akteure konnte ein gutes und einfaches System zur Lieferung und Abrechnung ohne Zwischenhändler aufgebaut werden.

Warum Vulkanlandweizen?

- regionale Eigenversorgung mit Weizen und Mehl sichern – wir wissen, woher unser Brot kommt!
- Wissen um den Anbau von Qualitätsweizen sichern und verbessern;
- voneinander lernen;
- landschaftliche Vielfalt durch mehr Fruchtfolge;
- bessere Bodenfruchtbarkeit;
- Erosionsschutz;
- regionale Landwirtschaft erhalten – stabiles Einkommen und Lebensqualität sichern, Geld bleibt in der Region;
- geringes Risiko und keine Spekulation durch gute, tragfähige Partnerschaften, Bauern und Müller kennen sich persönlich.

Die Gemeinschaft Vulkanlandweizen

Die Gemeinschaft Vulkanlandweizen umfasst rund 70 Bauern aus dem Vulkanland, die jährlich rund 2.800 Tonnen

2013	2014	2015	2016
Mitglieder			
51	70	141	117
Bauern (die Weizen geliefert haben)			
37	52	82	68
Weizenmenge (t)			
760	1.334	2.450	2.148

Weizen liefern, was rund 30 % des regionalen Weizenbedarfs deckt. Übernommen wird die Ware von regionalen Partnern (Lagerhaus, Niederl-Mühle, Farina-Mühle), wo auch die Qualität bestimmt wird.

Die Farina Mühle verarbeitet den Weizen zu Vulkanland-Weizenmehl, das einerseits im regionalen Handel verfügbar ist und andererseits von fünf regionalen Bäckereien verarbeitet wird, wodurch auch ein fairer Preis für alle ermöglicht wird. Drei Bäckereien haben sich als „Vulkanlandbäcker“ zusammengeschlossen und gemeinsam ein eigenes Vulkanlandbrot kreiert. Somit ist der Kreislauf vom Acker bis zum Brot geschlossen – und Kunden können mit dem Kauf des konsequent regionalen Produktes die Regionalwirt-

schaft stützen sowie auch selbst zu mehr Vielfalt auf den Äckern im Vulkanland beitragen. Im Herbst 2017 wurden in gemeinsamen Visionsworkshops die nächsten Schritte hin zu einer weiteren Schärfung des gemeinsamen Produktes erarbeitet, unter anderem Maßnahmen zur Bodenverbesserung und zur Stärkung der Identifikation mit dem Vulkanlandweizenmehl.

So wurde innerhalb von 5 Jahren eine Region „in der höchstens Futterweizen gedeiht“ zu einem erfolgreichen Weizenanbaugbiet. Auf fruchtbaren Böden gewachsen, schonend gepflegt und verarbeitet und schließlich von regionalen Bäckern veredelt ist Vulkanlandweizen ein echtes LEBENSmittel der kulinarischen Region Vulkanland. ■

