

Biobetrieb Erkenger

Mit Gemeinsamer Kraft zur energetischen Unabhängigkeit und kulinarischen Vielfalt

Vor 10 Jahren begannen wir den Hobbybetrieb in eine für uns vorgegebene und vertretbare Vision umzusetzen. Unsere Vision war Unabhängigkeit und naturverbunden/naturnahe Bewirtschaftung unserer Flächen und Erzeugung von Produkten, mit dem Ziel die Grenzen nicht zu überschreiten und den Profitgedanken nicht hervorzuheben. Daraus hat sich bis dato eine Biohobbybetrieb entwickelt wo die Qualität und nicht die Quantität im Vordergrund steht.

Mit dem Einsatz von Handarbeit sämtlicher im Familienbetrieb vorhandenen Kräften erzeugen wir folgenden zertifizierte Bioprodukte (Bio Ernte Austria Zertifiziert seit 2004) welche wir auch zur Vermarktung anbieten:

Wein, Schnäpse, Apfelsaft, Käferbohnen, Kürbiskernöl, sowie Putenfleisch und Rindfleisch über eine Vulkanlandfleischerei.

Daneben wissen wir es aber auch sehr zu schätzen, daß wir unser eigenes Rind-und Putenfleisch , sämtliches Gemüse und Obst aus unserem Gärten, sowie hauseigenen Essig genießen können

Neben unserer naturgerechten Produkte werden auch unsere Betriebsflächen mit naturverbundenen Maßnahmen bearbeitet. Wie z.B. die Weideflächen unserer Galloways (Mutterkuhhaltung) welche auf anerkannten und geförderten Naturschutzflächen weiden und nach der Geburt auf der Weide erst nach dem 2. Jahr Weidhaltung ihr Leben ohne Stress beenden.

Die Nahrung erfolgt ausschließlich durch Wasser und Gras sowie im Winter durch Heu. Neben der nahezu vollständigen Selbstversorgung haben wir auch in den letzten Jahren den Gedanken der Alternativenergie nicht nachrangig gesehen.

Bei der Haussanierung vor 10 Jahren habe wir eine 30m² große Sonnenkollektorfläche installiert und somit den ersten Schritt zur Alternativenergie gesetzt.

Ein weiterer Schritt folgte vor 3 Jahren mit einer Hackschnitzelheizung für 3 Haushalte (60KW) welche durch den hauseigenen Wald bestückt wird. Der eigene Traktor und Holzkranswagen waren ebenfalls eine Investition um die Unabhängigkeit zu unterstreichen.

Das Pünktchen auf dem I war die im Vorjahr errichtete Photovoltaikanlage (5kwp) welche den Gesamtenergieverbrauch unseres Betriebes abdeckt.

Neben den in den letzten 10 Jahren mitlaufenden Umbauarbeiten im Hof, Stallgebäude und Weingarten, haben wir ein herzliches und angenehmes Ambiente für das eigene Wohlempfinden und eventuelle Präsentation und Verkostung unserer Produkte geschaffen. Unser Herzstück ist jedoch der Bioweingarten wo wir folgende Sorten zur Verkostung anbieten: Welschriesling, Weißburgunder, E`Lisabella, Elisabetha-Frizzante, Riesling Sekt, Spätlese, Zweigelt. Schnäpse: Lärcherl, Zirbe, Nuss, E`Lisabella Grappa, Rotweilikör. Mit unserer eigenen kreierte Homepage www.bio-weinbau.at haben wir nun auch die Möglichkeit unser Kellerstöckel auch professionell zu vermarkten.

Unser Weingarten ist der Beginn und Grundstein des Betriebs. Nach der Rodung des gesamten Altbestands vor 10 Jahren (Jahr 2000) und einer Neuauspflanzung von ca. 0,5 ha. Rebfläche, haben wir vor 2 Jahren den ersten Biosekt und Frizzante im steirischen Vulkanland zur Vermarktung angeboten.

Ebenfalls haben wir das bestehende Kellerstöckel in eine sehenswerte und gemütliche Repräsentationsstätte aus und umgebaut. Im unserem 70 m² großen Sandsteinkeller können wir kurzfristig Weinverkostungen mit hauseigenem Carpaccio für Genießer anbieten. Erwähnen möchte ich noch die Pflanzenbehandlung gegen Pilzkrankheiten im Weingarten. Nach längerem Eigenstudium und Besuchen von Vorträgen haben wir uns für eine mikroorganische Pflanzenschutzbehandlung entschlossen wo die Erfolge derzeit schon ersichtlich sind.

Ziele

Da es sich um einen Hobbybetrieb handelt, (meine Frau als Physiotherapeutin mit eigener Praxis und ich als OMV Angestellter tätig sind) ist die zeitlichen Komponente ein sicherlich großer administrativer Faktor. Aus diesem Grunde haben wir es zu unserem Ziel gesetzt der ehrlichen und naturverbundenen Bewirtschaftung unserer Produkte treu zu bleiben. Somit können wir auch unseren Stammkunden in Zukunft qualitative Produkte anbieten.

Vorrangig für unsere Zukunft ist jedoch auch unsere gemeinsame Familie mit Lara 11, Marlen 9, und Paul 7, welche auch unsere Aufmerksamkeit und Liebe benötigen. Auch dieser Einsatz ist ein wichtiger Bestandteil für die Weiterentwicklung unseres Betriebs.

Wir gehen davon aus, daß wir den Grundstein für einen zukunftsorientierten Betriebszweig geschaffen haben und dieser sicherlich, aufgrund der noch zur Verfügung stehenden Flächen, ausbaufähig wäre.

Unserer Vision in der nächsten Zeit wäre noch eine Erweiterung der Photovoltaikanlage um eine Mobilität auf elektrischer Basis zu ermöglichen.

Qualität statt Quantität

Umsatz oder Mengensteigerung sind bei unserer derzeitigen Betriebskonstellation nicht vorrangig. Vielmehr haben wir bewiesen, dass eine effiziente und naturverbundene Wertschöpfung auch als Hobbyvariante in ansehnlicher Masse möglich ist.

Somit wage ich mir zu sagen, dass unser Betrieb mit dem Herzstück Bioweingarten sicherlich ein keines wertvolles Stück im Sinne des Vulkanlandgedanken darstellt.

Die Vermarktung unserer im Betrieb erzeugten Produkte, erfolgt bei Wein über die 5 regionalen Biokostläden, Kernöl, Dinkel, Apfelsaft, Schnäpse über Verkaufsläden wie z.B.

Riegersburger Hexenläden und unser Rindfleisch, nach einer Schlachtung über eine Vulkanlandfleischerei.