

Wettbewerbsstudie der Arge Zukunftswert

Mag. Harald Friedl und Dr. Josef Pöschl

Endbericht vom August 2022

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Projektidee und Projektauftrag | 3 |
| Unsere Auswahlkriterien für die Unternehmen | 4 |
| Auswahlmethode | |
| Wie kamen wir auf die Unternehmen/Initiativen dieser Studie? | 5 |
| Untersuchungsmethode | |
| Wie kamen wir zu unseren detaillierten Informationen? | 6 |
| Ergebnisse | 7 |
| Cluster 1 – Weinbau | 8 |
| Cluster 2 – Landwirtschaft PLUS | 10 |
| Cluster 3 – Bauen und Energie | 13 |
| Cluster 4 – Technik, High-Tech, IT | 16 |
| Cluster 5 – Kunst und Kultur | 18 |
| Cluster 6 – Tourismus, Beherbergung, Bewirtung | 20 |
| Die ausgewählten Unternehmen in Einzeldarstellungen | 22 |
| Gesamtliste | 61 |
| Schluss | 62 |

Projektidee und Projektauftrag

Unser Anliegen als „Arbeitsgemeinschaft Zukunftswert“ war und ist es, Unternehmen und Initiativen zu identifizieren und vorzustellen, die wir in unserer Region im Lichte der sich immer dringender abzeichnenden Erfordernisse als beispielhaft für eine gute Weiterentwicklung in wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Hinsicht ansehen.

Einige dieser Unternehmen bieten innovative Produkte/Dienstleistungen an. Andere sind vorbildlich hinsichtlich Naturschutz oder Arbeitsbedingungen, engagieren sich für ein soziales Miteinander. Manche sind durch Nähe zu den Kund*innen erfolgreich in direkter Vermarktung. Manche nutzen neue Energiekonzepte und legen Wert auf nachhaltige Wertschöpfungsketten. Und es gibt Unternehmen, die selbständig bleiben wollen und gleichzeitig Zusammenarbeit intensiv nutzen. Vieles davon schlägt sich unmittelbar positiv in den Bilanzen nieder, anderes im Image und in immateriellen Werten. Wir skizzieren Motivationen, Potenziale und Stärken dieser regionalen Akteur*innen, die mit einer hohen Expertise auf ihren Gebieten mutig eigene Wege gehen. Wir erfragten, woran sie arbeiten, welche Veränderungen sie anstreben, welche Hindernisse sie blockieren. Wir analysieren, was sie brauchen würden, um die Arbeit zu professionalisieren und ihren Erfolg zu vergrößern.

Die Studie ist gleichzeitig eine gute Basis für weitere Schritte: Sie soll es Pionierunternehmen und -initiativen erleichtern, sich gegenseitig zu ermutigen, zu inspirieren und sich der Öffentlichkeit darzustellen, sodass das Vertrauen in die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der Region zunimmt.

Unsere Aufgabe lautete, mindestens 20 Unternehmen und Initiativen mit Pioniercharakter in einer Studie darzustellen. Wir sind quantitativ weit darüber hinausgegangen und beziehen uns in diesem Bericht auf 38 von rund 70 in Betracht gezogenen Unternehmen und Initiativen. Qualitativ belassen wir es nicht bei Einzelbeschreibungen, sondern skizzieren auch Qualitätsfelder bzw. Cluster und Ansätze zur Bildung von Clustern.

Besonderen Dank wollen wir Frau Renate Mihle aussprechen, die unsere Idee von Anfang an gut fand und uns ermutigte, einen detaillierten Vorschlag zu entwickeln, sowie Herrn Johann Gartner, dem Obmann des LEADER-Vereines Westliches Weinviertel/Manhartsberg. Er war, als wir unser Vorhaben präsentierten, sofort bemüht, dessen Realisierung aufs Tatkräftigste zu unterstützen.

Unsere Auswahlkriterien für die Unternehmen

Landschaftsverbrauch, Verlust an Biodiversität, Anfälligkeit globaler Lieferketten, Emissionen von CO₂, Methan und Lachgas und der dadurch forcierte Klimawandel setzen unseren gewohnten Systemen Grenzen.

Wie bereits im Leader-Workshop vom 29. Jänner 2022 festgestellt wurde, ist die Ökologisierung der Wirtschaft zum Mainstream geworden. In Medien und öffentlichen Veranstaltungen ist viel die Rede von öko-sozialer Marktwirtschaft, von Energiewende, European Green Deal, der Pestizidverordnung der EU-Kommission (minus 50 % bis 2030), den Nachhaltigkeitszielen der UNO in der Agenda 2030, von CO₂-Bepreisung, der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU sowie auch der Klage Österreichs gegen die von der EU-Kommission vorgeschlagene Taxonomie. Die COVID-19-Pandemie hat ein neues Problembewusstsein für die Bedingungen der Globalisierung geschaffen. Gerade noch war Gas aus Russland „wettbewerbsfähig“, schon ist es das nicht mehr.

Die Wirtschaft muss ökologischer, nachhaltiger und auch regionaler werden. Wir haben daher Unternehmen ausgewählt, die Antworten auf die aktuell wachsenden Herausforderungen suchen und leben; Unternehmen und Initiativen, die auch deshalb erfolgreich sind, weil sie attraktive, zukunftsfähige Arbeitsplätze, Produkte und Dienstleistungen bieten.

Alle dieser Unternehmen und Initiativen weisen eines oder mehrere der folgenden Merkmale auf:

- Kreativität und persönliches Wagnis der Betreiber*innen sowie ständige Wissens- und Horizonterweiterung
- technologische Innovation
- ökologische Arbeitsweisen und Produkte
- Nachhaltigkeit bei der Erhaltung und Weiterentwicklung des natürlichen und kulturellen Erbes
- regionale Wertschöpfung und regionale Lieferketten
- Bemühen um wirtschaftlichen Erfolg durch die Achtung der Bedürfnisse und Würde der Menschen im Betrieb und dessen Umfeld
- kooperatives Denken statt Konkurrenzdenken

Auswahlmethode

Wie kamen wir auf die Unternehmen/Initiativen dieser Studie?

Der erste Schritt bestand in ausführlicher Beratung durch/mit Frau Mag.a Renate Mihle. Sie empfahl uns Kontakt aufzunehmen mit Mag. Julius Gelles und Mag. Gerhard Gschwandtner von der WKO Hollabrunn, DI Gerald Patschka und Harald Naderer von der Bauernkammer Hollabrunn, mit Herrn Gerhard Supper vom RIZ Hollabrunn und dem Hardegger Bürgermeister Friedrich Schechtner. Die Unterstützung seitens all dieser Personen war großartig und motivierend. Aus den Gesprächen mit den Genannten ergab sich eine erste Liste von Unternehmen mit etwa 40 Einträgen. Hinweise aus dem Verein »Zukunftswert« sowie persönliches Knowhow führten zu einer Ausweitung der Liste, eigene gemeindespezifische Recherchen erweiterten die Liste zusätzlich.

Um zu vermeiden, dass der Umfang unübersichtlich wird, mussten wir uns Einschränkungen auferlegen: Wir nahmen keine Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe auf – da gibt es zur Genüge Bewertungen und „Hauben“; auch Weingüter, die nach biologischen Prinzipien arbeiten, gibt es inzwischen so viele, dass wir nur einige jener aufnahmen, die über bio hinaus noch andere Besonderheiten aufweisen. Auch die in der Region lebenden innovativen Künstlerinnen und Künstler konnten wegen ihrer großen Zahl keine Berücksichtigung finden. Allein das Retzer Land hat vermutlich größte Dichte an Künstlerinnen und Künstlern außerhalb Wien.

Aus einer Liste von mehr 60 Unternehmen und Initiativen selektierten wir rund 40 als „erste Wahl“ und baten diese, uns für ein Interview zur Verfügung zu stehen. Die Bereitschaft dazu erwies sich als enorm groß. Diese Bereitschaft ist umso bemerkenswerter, als angesichts der Pandemie Vorsicht geboten war. In größeren Unternehmen waren stets Personen aus dem Top-Management unsere Gesprächspartner*innen.

Zwei Unternehmen (PNC Glaubendorf, SBI Ziersdorf) lehnten jedes Gespräch ab. 38 Unternehmen der „ersten Wahl“, mit denen es ein Interview gab, sind in Kapitel 6 beschrieben. Andere, darunter das Präparationsatelier Schwarz in Großwetzdorf, wurden kontaktiert, fanden sich selbst jedoch nicht als in den Untersuchungsfokus passend.

Untersuchungsmethode

Wie kamen wir zu unseren detaillierten Informationen?

Folgende Schritte dienten der Informationssammlung:

- Internet-basierte Studien (Webseiten der Gemeinden, Kammern, Unternehmen, Initiativen etc.), Telefonate, E-Mails, Druckwerke
- zumindest ein Besuch in (fast) jedem Betrieb, manchmal auch zwei; ausführliche, zwischen 40 Minuten und zweieinhalb Stunden dauernde Gespräche mit Eigentümer*innen, Repräsentant*innen bzw. teils mehreren Führungskräften gleichzeitig – meist begleitet von ausführlichen Betriebsbesichtigungen. Mit einigen wenigen Unternehmensvertreter*innen waren pandemie- oder überlastungsbedingt nur Online-Gespräche und/oder Telefonate möglich.
- Gesprächsmitschriften als Basis für das Verfassen von Memos, Analyse besonders beeindruckender Qualitäten, Suche nach Parallelen und Querverbindungen, Diskussion und Evaluierung der Interview-Ergebnisse, Erstellen von Analysen und Definition von Clustern, die wir in Kapitel 5 ausführen
- wiederholtes Nachfragen bei den Unternehmen zur Abklärung von Details

Wir haben diese Prozesse im Projektverlauf nicht mit einem Stichtag beendet, sondern bis zur Abfassung dieses Berichts immer wieder aufgegriffen und weitergeführt.

Ergebnisse

Die Humanwissenschaften sind sich darin einig, dass für den Wohlstand einer Gesellschaft zwar die Produktionsfaktoren Boden (Agrarland, Bauland, Bodenschätze), Arbeit und Sachkapital (Produktionsanlagen, Maschinen, Transportmittel) eine wichtige Rolle spielen, der wichtigste jedoch das Humankapital ist – vorhandenes Wissen und dessen Erweiterung. Erwiesen hat sich auch, dass es für Wissensaustausch, Wissensverbreitung und die Wissenserweiterung günstig ist, wenn mehrere oder viele Unternehmen auf engem Raum angesiedelt sind. Unternehmen derselben Sparte konkurrieren dann nicht nur miteinander, sondern sie tauschen sich über ihre Probleme aus und lernen voneinander. Es siedeln sich in ihrer Umgebung allmählich auch Unternehmen an, die Vorleistungen liefern – Güter und Dienstleistungen – sowie Menschen, die in dieser Sparte als Fachkräfte arbeiten wollen. Der Impuls zur Wissenserweiterung kann auch aus der räumlichen Nähe von Unternehmen kommen, die in unterschiedlichen Sparten aktiv sind.

Bei einer räumlichen Bündelung von Unternehmen, die wie beschrieben interagieren, spricht man vom Cluster. Wir haben uns die Frage gestellt, ob es in der Region Westliches Weinviertel/Manhartsberg Cluster gibt oder welche entstehen könnten.

Tatsächlich sind wir fündig geworden.

Cluster 1 – Weinbau

Cluster 2 – Landwirtschaft PLUS

Cluster 3 – Bauen und Energie

Cluster 4 – Technik, High-Tech, IT

Cluster 5 – Kunst und Kultur

Cluster 6 – Tourismus, Beherbergung, Bewirtung

Cluster 1 – Weinbau

Der Weinbau der Region besteht überwiegend aus kleinen Betrieben, was ein Nachteil beim Marketing sein kann (ein Winzer mit Weingärten im Ausmaß von wenigen Hektar erzählte, er sei einmal in einer englischsprachigen Zeitschrift erwähnt worden, worauf eine Anfrage des norwegischen Alkoholmonopols „Vinmonopolet“ einlangte, ob er 60.000 Flaschen liefern könne, was seine Möglichkeiten weit überstieg).

Alle Winzer*innen der Region stehen vor der Frage, wie sie mit der Trockenheit und dem zu warmen Klima umgehen sollen. Viele möchten biologisch arbeiten, aber das ist nicht einfach unter den Bedingungen einer Monokultur. Viele von ihnen versuchen, ihre ganz eigenen Problemlösungen zu finden, suchen nach neuen Methoden, den Boden zu bearbeiten und die Gesundheit der Rebstöcke zu sichern. Manche Winzer*innen experimentieren mit [pilzwiderständigen Rebsorten](#) um ihr Möglichstes für die Erhaltung gesunder Böden zu tun, obwohl sie es mit diesen PIWI-Weinen am Markt schwerer als mit den klassischen Sorten.

Günstig für diesen Cluster ist, dass die institutionelle Struktur hoch entwickelt ist. Das meiste, was es braucht, ist bei Anbieter*innen in der Region zu finden. Die Ausbildungsstätten haben hohes Niveau, Qualität wird kontrolliert und positiv sanktioniert. Die Vermarktung beruht zwar auf Eigeninitiative, wird aber durch Organisationen unterstützt. Es entwickeln sich neue Formen von Zusammenarbeit, neue Vermarktungsformen. Eine wichtige Institution ist die [Retzer Weinwoche](#). Manche Winzer*innen kritisieren, dass sich dort keine hohen Umsätze erzielen lassen, übersehen aber dabei, dass sie dort viel voneinander erfahren und einen Überblick erhalten. Wichtig ist, ob das Weinmarketing es schafft, potentiellen Konsument*innen zu verdeutlichen, welche Vorteile die spezielle österreichische Situation bietet. In Österreich kann man noch mit Weinproduzent*innen sprechen und sogar Freundschaft schließen, anstatt bloß mit der Marketingabteilung eines Betriebes Kontakt aufnehmen zu können.

Es gibt viele gut ausgebildete Winzer*innen, die ihr Wissen ständig erweitern. Die Jüngeren haben auch häufig Auslandserfahrung. Von der Qualität ihres Angebotes her sind daher so viele Winzer*innen als zukunftsfähig einzustufen, dass wir aus dem gesamten Pool einige auswählten, die abgesehen von der Weinqualität ein weiteres spezielles Merkmal aufweisen.

Unsere Auswahl:

- Biohof Riemel, Retz: Kleine Demeter-Landwirtschaft mit zahlreichen Eigenprodukten, Bio-Catering und Stellplätzen für Camper.
- Junge Wilde Winzer (Weinviertel und andere Weingegenden Österreich) und Nordwein: Kooperationen von Winzer*innen mit Fokus auf Vermarktung, gemeinsames Lernen (auch von internationalen „Flying Winemakers“) und Informationsaustausch. Ähnliche Ambitionen hat auch die kleine Gemeinschaft der „Garagenwinzer“ Stefan Birkel, Peter Klien und Erich Landsteiner in Retzbach, die ihre Anlagen gemeinsam nutzen, ihre Produktion vereinfachen und ihre ohnehin schon außergewöhnliche Qualität weiter erhöhen wollen.
- Weinhof Brandl, Ziersdorf: Familiäre Winzerei, die in einem eigenen Verfahren alkoholfreien Schaumwein produziert – mit so niedrigem Restalkoholgehalt, wie möglich ist.
- Schmid, Unterthern/Heldenberg: Familiäres Traditionsweingut mit der eigenen Marke „Drivewein“, einem entalkoholisierten Grünen Veltliner.
- Edenhof, Hadres: Produktion von Terra Preta Erde (portugiesisch für „schwarze Erde“), die die Feuchtigkeit besonders gut speichert.
- Biohof Widerna, Dietmannsdorf: Experimente mit Bokashi Erde mit Mikroorganismen.
- Rent-a-Rebstock, Schrattenthal: Bewusstseinsbildung für den Weinbau mit touristischem Nebeneffekt

Cluster 2 – Landwirtschaft PLUS
Produktion, Vermarktung und Direktvermarktung von Getreide,
Gemüse, Tierprodukten u.v.a.

Immer mehr Bäuerinnen und Bauern steigen um auf biologischen oder zumindest naturnahen Landbau. Manche verkaufen ihre Produkte über verschiedene Absatzwege, andere verarbeiten ihre Ernte zu Halbfertigprodukten oder Endprodukten, beliefern damit Geschäfte oder verkaufen sie an Endverbraucher. Größere Betriebe verkaufen einen Großteil ihrer Produktion als Rohprodukte, während sie einen kleinen Teil weiterverarbeiten und vielfach schließlich als Direktvermarkter verkaufen.

Das Problem beim Verkauf an Konsument*innen ist, dass die Zahl der Kleinsthaushalte immer größer wird und diese kaufen und lagern immer bloß geringe Mengen. Teilweise Abhilfe schaffen folgende Wege:

- Plus-1: Verkauf auf Straßenmärkten, Lieferung von Paketen auf Basis von Langzeitverträgen, Hofläden und Radlerrasten – häufig mit Selbstbedienung und Bezahlung auf Vertrauensbasis.
- Plus-2: Nischenprodukte (z.B. Weinbergschnecken, Trüffeln), verarbeiteten Produkten und Fertigprodukten.
- Plus-3: Kombination von Landwirtschaft und Dienstleistungen: Urlaub am Bauernhof, therapeutischen oder pädagogischen Dienstleistungen.
-

Produkte, die sie nicht selbst weiterverarbeiten wollen, verkaufen die befragten Landwirt*innen hauptsächlich an das Lagerhaus, seit es eine Bioproduktlinie eingerichtet hat. Von unseren Gesprächspartner*innen belieferte niemand Handelsketten, die Bedingungen seien unattraktiv. Ausnahme: Eurospar in Retz und Eggenburg, den Herr Urban als selbständiger Unternehmer leitet. Regionale Produkte im Sortiment zu haben ist eine Leidenschaft von ihm, und das reicht von Fisch über Obst und Gemüse über Bier regionaler Mikrobrauereien und der Znaimer Brauerei bis zu Wein von vielen Winzer*innen der Region, wobei dieser zu Ab-Hof-Preisen angeboten wird.

Unsere Auswahl:

- Alternativproduzentengemeinschaft (Wullersdorf), Bio a la Karth (Pulkau), Biohöfe Riemel (Retz), Scharinger (Platt), Widerna (Dietmannsdorf), Biohof zum Grünen Baum (Porrau), Edenhof (Hadres), Familie

- Kraus (Maria Roggendorf), Retzer Delikatessen: Direktvermarktung, Hofläden und Radlerrasten mit eigenen Fertigprodukten und Produkten anderer Betriebe, Selbstbedienung und Bezahlung auf Vertrauensbasis; Marktstände in NÖ und/oder Wien.
- Biohof Riemel, Retz: Bio-Catering.
 - Bio a la Karth, Pulkau: Lieferung von „Gemüsekisteln“ auf Basis von Langzeitverträgen.
 - Biohof Blaich (Eggendorf am Walde), Biohof Scharinger (Platt), Familie Kraus (Maria Roggendorf), Retzer Delikatessen, Schloss Schrattenthal und Weinviertler Weinbergschnecken (Obritz): Nischenprodukte wie Öle, regional kultiviertes Soja, Eier aus mobiler Legehennen-Haltung, qualitativ hochwertige Einlegeprodukte, Trüffel und Weinbergschnecken.
 - Naturgilde Erlebnishof, Kleinstelzendorf: Von Tieren (Pferde, Ziegen, Hühner, Bienen, Tauben, Hund) gestützte Therapien für teilweise psychisch schwer belastete Kinder und Jugendliche, Abenteuercamps, Kindergeburtstage und landwirtschaftliche Produkte.
 - Biohof Scharinger, Platt: pädagogisches Angebot mit Schule-am-Bauernhof, Seminarbäuerin in Kindergärten und Schulen, Durchführung von Veranstaltungen
 - Alle genannten Biohöfe sowie Gut Hardegg und Großgemeinde Hardegg: Landschaftsschutz und Förderung der Biodiversität. In der Großgemeinde wird ein beachtlicher Teil des Gemeindegebietes nach den EU-definierten Richtlinien von [Natura 2000](#) bewirtschaftet. Gut Hardegg hat 11 km der Pulkau und andere Landschaftsteile mit Expert*innenwissen renaturiert. Auch die genannten kleineren Betriebe sind um eine ständige Vertiefung ihres Naturverständnisses bemüht.
 - Agro Lavendel, Retzbach: Lavendel ist eine resolute Pflanze, die wenig Wasser braucht. Agro Lavendel bietet ein unkonventionelles Produktions- und Beteiligungsmodell mit guten Hektarerträgen.
 - Obstbau Bucher, Sitzendorf: Vielfach prämierter Familienbetrieb zur Produktion von Frischobst (verschiedene Apfelsorten, Birnen, Marillen),

hochwertigen Fruchtsäften, Cider, Likören und Destillaten aus eigener, mit Photovoltaik gespeister Brennerei. Landschaft- und Klimaschutz ist den Buchers ein besonderes Anliegen.

- Daneben gibt es noch vor- und nachgelagerte Unternehmen wie die Alternativproduzentengemeinschaft Wullersdorf und das Lohnunternehmen Gnauer, die die Agrardienstleistungen der Maschinenringe und des Lagerhauses ergänzen. Gnauer bietet außerdem „[Precision Farming](#)“ an (GPS-basierte Düngung). Der Verein Alternative Produzenten ermöglicht es Landwirt*innen, Produkte anzubauen und zu ernten, die in der Region früher kaum bekannt waren. Gnauer bietet u. a. den Einsatz von Maschinen an, die den Kompost aus Biogasanlagen auf landwirtschaftliche Flächen verteilen, sodass nur wenig oder gar kein Einsatz von Handelsdünger erforderlich ist.
- Eurospar Verderber, Retz: reichhaltiger Warenangebot aus dem Wein- und Waldviertel.

Cluster 3 – Bauen und Energie

Bis vor einigen Jahrzehnten waren gebrannte und ungebrannte Lehmziegel und Holz die wichtigsten Baumaterialien dieser Region. Hinzu kamen Steine, Sande, Kalk. Danach wurde Beton zum wichtigsten Baustoff. Er hat viele gute Eigenschaften, wird aber mit hohem Energieaufwand erzeugt, steigende CO₂-Bepreisung verteuert ihn. Elektrischer Strom soll primäre Energiequelle im Wohnen und Verkehr werden. Der zunehmende Bedarf soll mit Windrädern, Photovoltaik und Biogasanlagen gedeckt werden. Gemindert werden soll die Bedarfserhöhung durch bessere Wärmedämmung bestehender und neuer Gebäude sowie durch Gemeinschafts- und Fernheizwerke auf Basis von Hackschnitzelverbrennung. Massive Umbaumaßnahmen stehen bevor.

In der Region nimmt die Bereitschaft für Investitionen in die Photovoltaik rapide zu – sowohl bei Privaten als auch in der öffentlichen Verwaltung. In der Leader-Region Westliches Weinviertel bestehen mit dem [KEM Schmidatal](#) und [Unser Klima Retzer Land](#) zwei Klima- und Energiemodellregionen zur Gestaltung der Energiewende: weniger Abhängigkeit von fossilen Energieträgern, regionale Wertschöpfung durch die Nutzung verfügbarer Rohstoffe, höhere Energieeffizienz, mehr erneuerbare Energieträger. Pulkau, Zellerndorf, Retzbach und Hardegg errichten 2020 zwölf neue Photovoltaik-Anlagen auf ihren Schulen, Kläranlagen, Pumpwerken, Kindergärten, Feuerwehrhallen oder Gemeindeämtern – teilweise gemeinschaftlich durch Bürgerinnen und Bürger finanziert mit einer Rendite von 1,5 Prozent. Die Gemeinde Hardegg hat in einen Zaun investiert, der elektrischen Strom für E-Autos generiert – wie er sich bewährt, wird sich weisen. Die Firma eFriends in Nappersdorf hat eine neue Form des Handels mit elektrischer Energie entwickelt, um Investitionen in Photovoltaik zu fördern.

Ungebrannter Lehm war früher das Baumaterial armer Leute, das als problematisch galt, weil eine Überschwemmung oder wiederholte Regennässe die Wände ruinieren konnten. Inzwischen haben Forschungen überall auf der Welt ergeben, dass ungebrannter Lehm als Baumaterial extrem gute Eigenschaften hat, speziell wenn man ihn mit verschiedenen pflanzlichen oder tierischen Substanzen vermischt und mit Massivholz kombiniert. Die Kombination aus Lehm, Holz und gut isolierten Glasflächen ist ideal für den Bau von Niedrigenergiegebäuden, die auch mehrstöckig sein können. Wenn solche Gebäude eines Tages geschliffen werden, entsteht kein problematischer Bauschutt. Die Renovierung alter Häuser, die

aus ungebranntem Lehm errichtet sind, liefert sehr gute klimatechnische Ergebnisse.

In der Region besteht ein krasser Kontrast zwischen den absehbaren künftigen Erfordernissen im Bauwesen und den bestehenden Kapazitäten in diesem Bereich – besonders in Gestalt von Wissen und Erfahrung. Ausbildungsmöglichkeiten auf der Ebene der Höheren und Mittleren Lehranstalten fehlen in der Region. Hinderlich für die Entwicklung von möglichem Unternehmertum sind darüber hinaus fehlende Ö-Normen für regionspezifische Materialien.

Wir haben im Bereich des Hochbaus in unserer Region Unternehmen ausfindig gemacht, die auf ökologisch nachhaltiges Bauen spezialisiert sind und mit der Weiterentwicklung traditioneller Bauweisen experimentieren: Andi Breuss in Mitterretzbach, das [Austrian Strawbale Network \(ASBN\)](#) und [StrohNatur](#), beide von Herbert Gruber in Ravelsbach. In diesem Zusammenhang sei auch auf den [Bau.Energie.Umwelt.Cluster Niederösterreich](#) von EcoPlus verwiesen.

Im Bereich des Tiefbaus fanden wir in der Region ein Unternehmen, das sich um Renaturierung und Baustoffrecycling verdient macht, die Hengl Gruppe.

Unsere Auswahl:

- Andi Breuss, Retzbach: technisches Büro für die Renovierung alter Lehmhäuser und Neubau mehrgeschossige Holz-Lehmbauten nach einem eigenen patentierten Verfahren, eigene Forschungs- und Entwicklungstätigkeit. Übergeordnetes Ziel ist, synthetische durch natürliche Baustoffe zu ersetzen, um chemie- und emissionsfrei zu bauen.
- Austrian Strawbale Network (ASBN), Ravelsbach: Planung und Bau von Häusern aus gepresstem Stroh, Wärmedämmung von Altbauten. Wie der Name schon sagt, ist das ASBN zum Austausch von Knowhow und zur Veranstaltung von Workshops international bestens vernetzt. Workshops. Beide, Breuss und Gruber, sind Mitglieder im [Netzwerk Lehm](#).
- eFriends, Nappersdorf: Förderung von Ökostrom durch Bildung von Nutzergemeinschaften, die über eine App untereinander Strom tauschen oder verkaufen können. Ein ständiger Einblick in den laufenden Eigenverbrauch soll zum Stromsparen bzw. zu einer besseren Einteilung des Verbrauchs animieren.

- Großgemeinde Hardegg: großflächige Installation von Solarpanelen; Kauf und Test eines hoffentlich rentablen Zaunes, der Strom für E-Autos generiert.
- Schloss Mühlbach: ausgedehnte Photovoltaikanlagen auf Scheunen- und Hausdächern zur Volleinspeisung für die OeMAG und mit Überschusseinspeisung. Eigener Stromspeicher. Verpachtung von Land mit einer Photovoltaik an die Wien Energie.
- Hengl Gruppe, Limberg: Experimente mit Recycling von Baustoffen bis hin zur Patentreife, ökologischer Maschinenpark, soziale Nutzung der Anlagen; Dekarbonisierungsprojekte, Renaturierung, Förderung der Biodiversität, Kooperation mit mehreren Universitäten, Greenpeace und dem World Wildlife Fund beim Landschaftsschutz.
- Ploberger Solutions, Retz: Förderung ökologischer Mobilität durch ein Bonussystem, betriebliche Förderung für den Ankauf von E-Bikes. Eigenes Infoblatt namens „Mobility Map – gesund und umweltfreundlich auf dem Weg zur Arbeit“, in dem genau gezeigt wird, wie lange man für bestimmte Wege mit den unterschiedlichen Verkehrsmitteln braucht und wie groß der jeweilige ökologische Fußabdruck ist. Flache Hierarchie. Mitglied in der weltweit größten und wichtigsten Initiative für verantwortungsvolle Unternehmensführung, dem [United Nations Global Compact](#).

Cluster 4 – Technik, High-Tech, IT

Einige Unternehmen der Region nutzen das Internet sehr geschickt zur Entwicklung von Produkten, die sie europa- oder auch weltweit anbieten und verkaufen. Zwischen diesen Unternehmen gibt es keinen Wettbewerb bei den Produkten. Wissen und dessen Erweiterung ist hier der wichtigste Produktionsfaktor und die meisten dieser Unternehmen gewinnen Personal aus dem Kreis der Absolvent*innen der [HTL Hollabrunn](#). Viele von ihnen stammen aus der Region, manche studierten an der TU Wien und kehrten später in die Region zurück.

Unsere Auswahl:

- Aerotec Europa, Hollabrunn: individuell gefertigte Lüftungssysteme für mittelständische und industrielle Betriebe mit hoher Wärmebelastung; Entrauchungsanlagen für die Fahrzeugindustrie und die Pharmazie; hohe Energieeffizienz durch eigene Lamellen, durch die ein optimaler Nutzen aus den thermodynamischen und aerodynamischen Naturgesetzen gezogen werden kann.
- BeverageScouts, Hollabrunn: Entwicklung und Produktion von Private Label Getränken (Energy Drinks, Sun-Shots zur besseren Bräunung, vitaminreiche, aphrodisierende oder Bio-Wellness Drinks, Sport & Fitness – auch halal und kosher) und flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln von der Rezeptur bis zur Gebindegestaltung und der Herstellung von Handelsmengen, Marketing über das Internet.
- eFriends, Nappersdorf: Entwicklung einer eigenen App, die es ermöglicht, die Stromgewinnung laufend zu überprüfen und Überschussstrom nach Belieben zu verkaufen.
- ESTEC Edelstahltechnik, Sitzendorf an der Schmida: Technische Sonderanfertigungen aus 100 % Edelstahl, Bau von Prototypen und hydraulischer Hubladesysteme, Komponenten für Schwimmbäder und das Forschungszentrum Seibersdorf, Präzisionsarbeiten für die Aufzüge der Wiener U-Bahnen und Übernahme von Aufträgen für das energieintensive Laserscheiden. Das Unternehmen ist durch seine großflächigen Photovoltaikanlagen am Dach der Halle energieautark.

- Eigl Bikes, Hollabrunn: Fahrräder maßgeschneidert für den Bedarf und die Körpermaße der künftigen Nutzerin/des künftigen Nutzers, Marketing über Internet.
- Hengl Gruppe, Limberg: Abbau und Erzeugung mineralischer Rohstoffe, von Split, Schotter und Wurfsteinen, Forschung und Entwicklung beim Recycling, Koops mit Boku, TU, Donauuni Krems und TU Graz.
- Ploberger Solutions, Retz: intelligente Systeme für den Werkzeughandel. Den Unternehmen werden zur Lagerung von Produktionsmitteln Schränke angeboten, die bei Unterschreiten eines Bestandslimits eine Nachbestellung auslösen.
- Redl GmbH, Hollabrunn: Planung und Produktion smarterer Schankanlagen, Bezahlssysteme, Gebäude- und Multimedia-Technik, Installation & Service von Solaranlagen u.v.a. Gemeinsam mit „[PourMyBeer](#)“ ist Redl Markführer bei Selbstzapfanlagen in den USA.
- SBI Mechatronik, Hollabrunn: Herstellung von Präzisionsgeräten zur Messung der Dicke von Plastikfolien für Kunststoffgebinde in der Verpackungsindustrie.
- Wavegarden, Retzbach: technisch erstklassig ausgerüstetes Tonstudio, akustische Gestaltung durch den ortsansässigen Akustik-Experten Wilensdorfer, der mit seiner Firma [Tonarchitektur](#) Studios des ORF, in München und in Kalifornien gebaut und beim Umbau des Schüttkastens beraten hat.

Cluster 5 – Kunst und Kultur

Wirtschaftlich erfolgreiche Regionen sind, wie Studien belegen, auch reich hinsichtlich kultureller Aktivitäten. Letztere machen Regionen für innovative Wirtschaftstreibende attraktiv – Kreativität ist ansteckend. Es gibt viele Personen mit Haupt- oder Zweitwohnsitz in der Region Westliches Weinviertel/Manhartsberg, die sich in Bereichen wie Musik, Literatur, Malerei, Graphik, Bildhauerei, Architektur, Theater, Film, Kunstvermittlung sowie kunsthandwerklichen Aktivitäten oder auf verschiedenen Gebieten der Wissenschaft einen Namen gemacht haben.

Bemerkenswert fanden wir, was Bürgermeister Schechtner in Hardegg uns sagte: In der Gemeinde absolviert bzw. absolvierte ein beträchtlicher Teil der Bevölkerung eine Musikausbildung. Das gemeinsame Spielen hat manche veranlasst, ihren Wohnsitz in der Gemeinde beizubehalten bzw. weiter zu nutzen, nachdem sie im Großraum Wien zu arbeiten begonnen hatten. Die Bevölkerungszahl sinke nicht mehr, sondern sei leicht gestiegen.

Der bauliche Rahmen für Kulturaktivitäten und Bildung ist in unserer Region bestens entwickelt. Man denke etwa an den [Bildungscampus Zellerndorf](#), den [Brandlhof](#) in Radlbrunn im Schmidatal, der sich für Literaturlesungen genau gut eignet wie für Produktfestivals, an das [Atelier 73](#) in Unterretzbach, das [Kulturhaus Schüttkasten](#) in Retz mit seinen vorzüglichen akustischen Eigenschaften, die Musikschulen in Retz und Hollabrunn, an Veranstaltungsorte in Sitzendorf an der Schmida, den [Stadtsaal Hollabrunn](#), an das [Konzerthaus Weinviertel](#) in Ziersdorf – manche von ihnen eignen sich nicht nur als Veranstaltungsorte für hochkarätige Künstler*innen(gruppen), sondern auch für Live-Musikaufnahmen und alle Arten von Festen.

Vieles, was an diesen Orten an kulturellen und Bildungsveranstaltungen geschieht, findet nur in der näheren Umgebung Beachtung. Viele künstlerisch erfolgreicher Mitbürger*innen bleiben über ihr soziales Biotop hinaus in der Region unbekannt oder werden primär als „Zugereiste“ wahrgenommen, die keine besondere Aufmerksamkeit verdienen.

Ließen sich Austausch und Interesse intensivieren, hätte die Region einen starken Kultur-Cluster, der die Region attraktiver und wettbewerbsfähiger macht. Denn die wirtschaftliche Bedeutung von Kunst und Kultur ist unbestritten. Und sie mündet mitunter auch in Aktivitäten, deren wirtschaftliche Funktion der künstlerischen Bedeutung ebenbürtig ist (beispielsweise das [Atelier Illuminare](#) der Malerin Christine Weiser in Ziersdorf, die zu-

sammen mit dem Glaser Erich Schröter bemerkenswerte Glaskunstobjekte für Schaugärten schafft).

Unsere Auswahl:

- Großgemeinde Hardegg: zwei Musikkapellen, eine mit 65 Mitgliedern, die viel probt, und eine mit 35 Mitgliedern, die es „ein wenig leichter nimmt“.
- Musikschule Retzer Land (plus Eggenburg & Hollabrunn): hochprofessionelles Ausbildungsprogramm von elementarer Musikerziehung für Kleinkinder bis hin zur Professionalität (bspw. Startenor Martin Mairinger); zahlreiche Preis für Ensembles der Schule; enge Zusammenarbeit mit der Musikschule Znaim und gute Kooperation mit anderen Musikveranstaltern der Region;
- Schloss Schrattenthal: exklusiver Veranstaltungsort für Lesungen, Konzerte und Set für Filmaufnahmen.
- Wavegarden, Retzbach: Tonstudio für Musik- und Sprachaufnahmen, Soundmischung, CD Produktion, Live-Mitschnitte unterschiedlichster Musikstile, Videoproduktion in einem erstklassig ausgestattetes Tonstudio auf internationalem Niveau.

Cluster 6 – Tourismus, Beherbergung, Bewirtung

Die Gebiete entlang des Manhartsberges und in Thaya-Nähe haben lange Tourismustradition. Es gibt jedoch wenig Nächtigungsangebot für gehobene Ansprüche (Ausnahme z.B. [Althof Retz](#)), da die kalte Jahreszeit eher tote Saison ist. Privatzimmer anzubieten wurde und wird vielen Anbieter*innen zu mühsam.

Die Situation könnte sich ändern mit schonender Umwidmung geeigneter Kellergassengebäude. Sie könnte kombiniert werden mit der Übernahme des „Albergo diffuso“-Konzepts: Eine Zentrale nimmt den Vermieter*innen von Privatzimmern alle Arbeit ab – von der Internetpräsenz über den Empfang und die Verabschiedung der Gäst*innen, über die Reinigung der Räumlichkeiten und das Waschen der Bettwäsche bis zum Finanzieren. Wie die Erfahrung gezeigt hat, wird es auf diese Weise für Hauseigentümer*innen attraktiv, in leerstehende Räumlichkeiten zu investieren: Ortskerne und Kellergasse beleben sich wieder, es stimuliert gastronomische und kulturelle Aktivität.

Winzer*innen decken mit den Heurigen einen beträchtlichen Teil der Bewirtung ab. In diesem gesamten Bereich haben wir im Rahmen unserer Studie allerdings nicht nach zukunftsfähigen Pionierunternehmen gesucht. In unserer Region liegen außergewöhnlich attraktive, stimmungsvolle Gebäude und Gartenanlagen, die sich für große Hochzeiten und Firmen-events, aber auch für kulturelle Aktivitäten anbieten. Erwähnt seien hier die [Schmiede am Ravelsbach](#) mit ihrem 1,2 ha großen Naturgarten und dem mediterran gestalteten Innenhof, der beim Austrian Wedding Award zwei Mal den ersten Platz als „Beste Trauungsort“ gewann; der bestens gebuchte [Schlosspark Mühlbach am Manhartsberg](#), ein 15 ha großer Barockgarten und Landschaftspark, der auch für kulturelle Aktivitäten offen steht, und nicht zuletzt [Schloss Schrattenthal](#). Den beiden letztgenannten Orten haben wir in Kapitel 6 ausführlichere Einzeldarstellung gewidmet – Schloss Schrattenthal wegen der Experimentierfreude seiner Besitzerin und ihrer Eltern, Schloss Mühlbach wegen des besonderen Engagements des Eigentümers für die Gewinnung von Solarenergie.

Unsere Auswahl:

- Biohof Riemel, Retz: Bio-Catering, Stellplätze für Wohnwägen.
- Biohof zum Grünen Baum, Göllersdorf: Urlaub am Bauernhof im ehemaligen Presshaus.

- Edenhof, Hadres: Radlerrast am Schwimmteich und mietbarem „Mobile Home“.
- Perlmuttermanufaktur, Felling: Ausstellungen und Führungen; bewirbt auf seiner Homepage die Ausflugsziele der gesamten Region.
- Rent-a-Rebstock und Schloss Schrattenthal: Vermietung von Rebstöcken und Kirschbäumen;
- Schloss Schrattenthal: Urlaub am Schloss, Hochzeitlocation

Die ausgewählten Unternehmen in Einzeldarstellungen
(alphabetisch)

Aerotec Europa

<https://aerotec-europa.at/>

Planung, Beratung, Konstruktion, Fertigung, Lieferung, Montage und Wartung individuell gefertigter Lüftungssysteme für mittelständische und industrielle Betriebe mit hoher Wärmebelastung; Entrauchungsanlagen für die Fahrzeugindustrie und die Pharmazie.

Kaplanstraße 12, 2020 Hollabrunn

Gesprächspartner: Hälfteigentümer und Geschäftsführer Thomas Gruhn

Aerotec Europa ist ein 20-Personen Unternehmen mit Sitz in Hollabrunn und einer Tochterfirma in Nordrhein-Westfalen. Zu den Kund*innen gehören Betriebe mit hohen Wärmebelastungen für Mensch und Maschine: Stahlwerke wie z.B. die Voest-Alpine oder Böhler Kapfenberg, Glaschmelzen in Österreich, Deutschland und Italien, Montanwerke, Fernheizwerke, Abfallverwertungsanlagen, Kraftwerke.

Die besondere Qualität der Aerotec-Produkte liegt in ihrer Bauweise: Sie zieht optimalen Nutzen aus den thermodynamischen Naturgesetzen und erschafft in vielen Fällen komplett CO₂-neutrale Systeme. Wo dies nicht möglich ist, wie etwa bei großen Fabrikhallen, kommt Aerotec mit einem Bruchteil an Entlüftungsmaschinen zur Erzeugung eines permanenten Luftstroms aus. Die Bauweise der Wetterschutzlamellen sorgt für die Strömungseffizienz, die Lüftungsklappen können bei jeder Wetterlage offen bleiben.

Eine weitere Stärke des Unternehmens ist der Schallschutz, was in Betriebsanlagen, die in Wohnbezirken stehen, von großer Bedeutung sein kann. Beispielsweise gelang es dem Unternehmen, den Schallpegel aus dem Generatorraum von 57 auf 35 Dezibel zu drücken. Aerotec ist selbstbewusst genug, sich bei den Leistungsangaben nicht auf Eigenmessungen zu beziehen, sondern es lässt die Anlagen von externen Akustikbüros evaluieren.

In der Akquisition von Neukund*innen geht das Unternehmen gleichermaßen selbstbewusst wie kundenfreundlich vor: Aerotec Europa bietet an, für einen geringen Deckungsbeitrag zwei Techniker zu entsenden, die die Luftströme messen und zeigen, wie eine deutliche Verbesserung in der Temperatursituation erzielt werden könnte.

Die angebotenen Lösung werden maßgeschneidert für die jeweiligen baulichen und technischen Bedingungen, „nichts kommt von der Stange“. Einen besonderen Standortvorteil sieht GF Gruhn in der hiesigen HTL, deren Schulabgänger*innen er gerne einstellt.

Agro Lavendel

<http://www.lavendel-oesterreich.at/>

Herstellung und Vermarktung von biologischem Lavendelöl und Nebenprodukten, Aufbau einer Anbaugemeinschaft, Beratung beim Anbau.

Zur Waldschenke 2, 2070 Mitterretzbach; Wildgrubgasse 12, 1190 Wien

Gesprächspartner: Dr. Felix Rudolph

Lavendel braucht wenig Wasser, gedeiht auf kargen Böden, ist nicht anfällig für Schädlinge und Krankheiten und erzielt höhere Preis als andere Ackerpflanzen. Die mehrjährige Reihenkultur bietet Winderosionsschutz und braucht weder Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz noch Dünger. Gemeinhin verbindet man Lavendel mit der Provence, doch liegen Europas größte Anbauflächen in Bulgarien und Rumänien. Das meiste Lavendelöl kommt aus Ost-Asien. Agro Lavendel arbeitet mit Sorten aus der Region Timisoara, die auf den sandigen Böden des Weinviertels gut gedeihen – sogar auf zugeschütteten Schottergruben.

Gründer Felix Rudolph war Geschäftsführer beim Agrarkonzerns »Pioneer Austria« und fand in der kommerziellen Landwirtschaft vieles völlig überzogen. Weil er Allergiker ist, wollte er weg von der Agro-Chemie, um neue, natürliche Produkte herzustellen und ein neues Beteiligungsmodell zu versuchen. Agro Lavendel verkauft die Pflanzen, die zwölf Jahre Ertrag bringen, um € 3.300,- pro ha. Das Unternehmen erntet und destilliert mit einer mobilen Anlage den Lavendel am Feld, das Stroh wird ausgebracht. Endabnehmer für das Öl sind Friseur*innen, Apotheken, Biohandel, Anbieter*innen von Aromatherapien, der Esoterik-Bereich sowie die Industrie. Auch das Hydrolat soll verwertet werden.

Agro Lavendel will die Bauern nicht so billig wie möglich abzuspeisen, sondern geht vom Preis der Endprodukte (industriell € 80,-; über € 500,- in Fläschchen) aus und beteiligt die Bauern am Umsatz mit 23 % und einer in Summe höheren Rendite von € 1400,- bis 3.500,- pro ha. Es gibt Abnahmeverträge über zwölf Jahre. Aktuell hat Rudolph 20 Zulieferbetriebe mit 40 Feldern (insgesamt 110 Ha) unter Vertrag. Das Modell soll wachsen und innovative Bäuerinnen und Bauern ansprechen, die an einer mehrjährigen Dauerkultur interessiert sind.

Rudolph lobt die guten Förderungen in NÖ – auch im Bereich der Digitalförderung (einschließlich Internet-Vermarktung) und die kooperative Finanzierungskultur der Raika Retz. Geplant ist eine spätere Ausweitung des Systems auf Melisse, Thymian, Basilikum.

Alternativproduzentengemeinschaft (APG)

<http://www.alternativproduzenten.at/>

Verein zur Förderung des Anbaus von Alternativkulturen

Ing. Hans Brabenetz-Straße 2, Wullersdorf

Gesprächspartnerin: Herta Niedermayer

Die APG forciert den Anbau von Nutzpflanzen, die kaum kultiviert werden, und unterstützt die Biodiversität. Die wichtigsten Produktionsfaktoren für die verschiedenen Kulturen sind Wissen und Sachkapital in Form von Maschinen und Gerätschaft (zur Bodenbearbeitung, Ernte und Verarbeitung), über die die etwa 100 Mitglieder der Gemeinschaft verfügen. 1987 wurde an der Fachschule Hollabrunn erstmals der Anbau von Alternativkulturen thematisiert und die Schule erwarb eine kleine Reinigungsmaschine für Alternativsaaten. Der involvierte (heute pensionierte) Lehrer Ing. Friedrich wurde später Geschäftsführer des Vereins. Ein Beteiligungsmodell für Kürbisproduzent*innen wurde entwickelt. Um eine Halle zu errichten, war ein Kredit erforderlich, für den fünf Landwirte bürgten.

Die Anlagen und mobilen Geräte stehen nicht nur den Vereinsmitgliedern, sondern auch konventionell wie biologisch produzierenden Nicht-Mitgliedern aus der Umgebung zur Verfügung. Herta Niedermayer ist die einzige ständig Beschäftigte, je nach Bedarf helfen auch kurzfristig Beschäftigte den Landwirt*innen, die Geräte sachgerecht zu bedienen. Für jede Anlage gibt es eine/n Hauptverantwortliche/n. Die Hauptarbeit leisten die landwirtschaftlichen Mitgliedsbetriebe, sie sind Eigentümer der Böden.

Seit Bestehen des Vereins wird mit Pflanzen experimentiert, von zahlreichen Gewürzen und Kräutern über Leguminosen bis zu Ölsaaten aller Art. Rückschläge gab es, etwa wenn Trockenheit die Ernte vernichtete. Seit Jahren steigt die Nachfrage nach Kürbiskernen, ihr Anbau verspricht am ehesten Erfolg. Die Anbaufläche ist auf über 1000 ha gestiegen. Der Verein überlegt daher, eine dritte Erntemaschine anzuschaffen, müsste dafür aber etwas über € 200.000,- aufbringen. Die meisten Nutzer*innen der Anlagen produzieren und verkaufen Rohstoffe. Das muss rasch geschehen, weil der Verein noch keine adäquaten Lagermöglichkeiten hat. Eine Option könnte sein, dass der Verein einen Teil der Kürbiskernernte kauft und die dafür nötigen Lagermöglichkeiten errichtet. Eine weitere Option wäre, dass er auch Verarbeitungsmöglichkeiten schafft oder sogar Eigenprodukte vermarktet. Zu all dem wäre mehr Kapital erforderlich – physisches Kapital und Humankapital.

ANDIBREUSS

<https://www.andibreuss.at/>

Technisches Planungsbüro für Holz-, Lehm- und Innenarchitektur.

Europastraße 9, 2070 Mitterretzbach und Künstlergasse 11, 1150 Wien

Gesprächspartner: Andi Breuss

Breuss studierte Holzbauarchitektur, Psychologie und Soziologie und knüpft an Vorarlberger Architekturtendenzen zu naturnahen Baumaterialien an. 2008 etablierte er das Architekturbüro ANDIBREUSS in Wien. Seit 2010 ist er Lehrbeauftragter an der New Design University in St. Pölten (Fach Baukonstruktion und Materialkunde in der Innenarchitektur) und hält themenspezifische Workshops zu Lehm- und Holzbau an der TU Wien. Das Interesse der Studierenden ist enorm, die Kurse sind innerhalb kürzester Zeit ausgebucht. Er ist Gewinner mehrerer Architekturpreise.

Ein von ihm renoviertes „Musterhaus“ in Mitterretzbach hat ihm den Anstoß für Weiterentwicklungen historischer Bauweisen und neue Experimente gegeben, die er im ehemaligen Gasthaus Exel in Mitterretzbach durchführt. Seine Arbeiten reichen von geförderten Forschungsprojekten für ein neuartiges, von ihm patentiertes Holz-Lehm-System bis zu Anwendungen im Flach- und Geschossbau. Das Prinzip: Das Holz trägt bis zu drei Etagen, der Lehm schafft das optimale Raumklima und hat die beste Dämmwirkung. Breuss berät bei der Neugestaltung alter Lehmhäuser und renoviert von Grund auf. Beispiele seiner Neubauten sind u.a. auf der Plattform [NÖ GESTALTE\(N\)](#) zu finden. Übergeordnetes Ziel ist, synthetische durch natürliche Baustoffe zu ersetzen, um chemie- und emissionsfrei zu bauen.

Lehm hat die beste CO₂-Bilanz, er ermöglicht eine Niedrigenergiebauweise, ist zirkular recyclebar und lässt sich problemlos entsorgen. Er ist „kein Baustoff der Armen“, sondern ein im Überfluss vorhandenes, billiges und zukunftsweisendes Material für anspruchsvolles, gesundes Wohnen. Dennoch wird der Lehm nach Aushubarbeiten verschwendet, statt ihn in die Bauwirtschaft einzubringen. Es bräuchte eine „Lehmbörse“ und breiteres Knowhow bei den Architekten. Damit die Holz-Lehmbauweise in öffentlichen Ausschreibungen vorgegeben werden kann, bräuchte es anwendbare Ö-Normen, die jedoch fehlen (bspw. für Brandschutz, obwohl jeder weiß, dass Lehm nicht brennbar ist). Das „[Netzwerk Lehm](#)“ mit Sitz in Radlbrunn ist bemüht gegenzusteuern, Bewusstsein zu schaffen, den Markt zu vergrößern, Zertifizierungen, Datenbanken, Anwendungsbeispiele zu schaffen.

Austrian Strawbale Network (ASBN)

<https://baubiologie.at/strohballenbau/>

Planung und Bau von Häusern aus gepresstem Stroh, Wärmedämmung von Altbauten, Ausbildungen & Workshops

Baiersdorf 6, 3720 Ravelsbach

Gesprächspartner: Vereinsobmann Herbert Gruber

2006 wurde in Ravelsbach eine Scheune zum Strohballen-Büro des ASBN ausgebaut und eine „virtuelle Baustelle“ geschaffen, auf der verschiedenste Bautechniken vorgeführt werden und das „Innenleben“ der Wände durch Öffnungen einsehbar ist. In Kooperation mit europäischen Netzwerken in Deutschland, der Slowakei, Frankreich und Spanien wurden Erasmus+ Projekte und Lehrgänge verwirklicht, zu denen Interessierte aus ganz Europa und den USA kommen.

40 Gebäude zwischen Istrien und dem Waldviertel hat Herbert Gruber, Obmann des österreichischen (und des europäischen) Netzwerkes, Youtuber und Buchautor, bisher realisiert. Er hat für eine europäische Zertifizierung seiner Verfahren gesorgt, die nun als „open source“ in jedem Land angewendet werden können.

Die Vorzüge der Bauweise liegen auf der Hand: Stroh ist billig und lässt sich so hart pressen, dass es als Baustoff, als Putzträger und als Dämmstoff funktioniert. Als Untergrund reichen ein Fundament, als Feuchtigkeitsbarrieren Bitumen und Holzstaffeln. Auf den Staffeln lassen sich Holzsteher errichten und dazwischen Strohballen einfügen, die alternativ zur Holzkonstruktion mit Lastwagengurten fixiert werden können. 2.500,- Euro betragen die Baukosten pro m². Strohballenhäuser kommen somit vergleichsweise günstig. Und sie sind langlebig. Das älteste Europas steht seit 101 Jahren in [Montargis](#), Frankreich.

Wichtig für das *Strawbale Network* sind diverse Kooperationsformen mit Seminarteilnehmer*innen (rund 700 bisher aus Europa und den USA), die die Techniken erlernen, mit anderen Netzwerken und Firmen sowie die Partnerschaft mit der TU Wien, im Zuge derer in Wien Donaustadt ein mehrstöckiges Strohballenhaus gebaut wurde: das [Vivi-Haus](#) der Gebietsbetreuung (unter Beteiligung der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft). Auch der bekannte heimische Ökobauexperte [Roland Meingast](#) ist ein verlässlicher Kooperationspartner.

Aktuell boomt das Interesse, wie sich an der Auftragslage Grubers sowie dem [Interreg Projekt „Up Straw“](#) zeigt, für das die Teams mehrerer Länder bei mehrstöckigen öffentlichen Strohgebäuden kooperieren.

BeverageScouts

<https://www.beveragescouts.com/>

Entwicklung und Produktion von Private Label Getränken und flüssigen Nahrungsergänzungsmitteln.

Kaplanstraße 16, 2020 Hollabrunn

Gesprächspartner: Michael Heinzl

Kund*innen treten hauptsächlich über die Webseite mit BeverageScouts in Kontakt und präsentieren Ihre Produktidee. Das Team der Produktentwicklung (ausgebildete Lebensmitteltechniker) sorgt für die technische Umsetzung und entwickelt die Rezeptur für das Produkt, das meist aus zahlreichen funktionellen Zutaten besteht. Bei Bedarf übernimmt BeverageScouts sogar die Gestaltung der Verpackung für den Kunden. Wenn die Entwicklung einer Rezeptur für einen Kunden abgeschlossen ist, geht es an die Abfüllung.

Hier gibt es je nach Produkt mehrere Möglichkeiten, auch Kleinserien auf einer speziellen Micro-Abfüllanlage sind möglich. Die Abfüllung erfolgt bei den BeverageScouts in Hollabrunn sowie bei Lohnabfüllern in Österreich.

BeverageScouts ist ein „all-in“ Dienstleister und übernimmt für seine Kunden alle Aufgaben einschließlich Beschaffung der Rohstoffe, Verpackungsmaterialien und natürlich die Abfüllung. Der Kunde bekommt das fertige Produkt und hat während des ganzen Prozesses nur einen Ansprechpartner.

„Made in Austria“ stellt einen Wettbewerbsvorteil dar. Ein wichtiger Produktionsfaktor ist daher das Know-how, wie man über das Internet Klientel aus der ganzen Welt ansprechen kann. Diese kommt aus Österreich, darüber hinaus aber aus dem gesamten EU-Raum sowie Drittländern (U.S.A, Afrika und Südamerika)

Getränke und Nahrungsergänzungsmittel sind ein boomender Markt. Die eigenen Kompetenzen werden durch Marktrecherchen und Messebesuche ständig erweitert und gemeinsam mit Lieferanten für Rohstoffe ist man immer auf der Suche nach Innovationen. Hollabrunn liegt aufgrund der Bahn- und Straßenanbindung für den Versand der Produkte günstig.

Elf Beschäftigte erzielen einen Umsatz von € 8 Millionen. Finanziell besteht kein Risiko, es kommen mehr Aufträge herein, als das Unternehmen bewältigen kann.

Das Unternehmen ist IFS, BIO und HALAL zertifiziert.

Bio à la Karth

<https://www.facebook.com/bioalakarth/>

Bio-Landwirtschaft mit Schwerpunkt Gemüseanbau und Direktvermarktung, intensive Befassung mit alternativen Anbaukonzepten.

Pulkautal 4, 3741 Pulkau

Gesprächspartner*in: Mabel und Torsten Karth

Bio à la Karth nützt die günstigen kleinklimatischen Bedingungen einer sonnigen Lichtung, wo sich das Pulkautal kurz vor Pulkau weit öffnet. Ein ehemaliges Mühlengebäude dient dem Ehepaar Karth und ihren zwei schulpflichtigen Töchtern seit 2014 als Wohnung und Arbeitsstätte. Die Fläche ist von Nebenarmen der Pulkau durchzogen.

Mabel und Torsten sind ständig bemüht, dazuzulernen und ihre Methoden zu verbessern. Höchstmögliche Bodenqualität ist ein Thema, Pflanzenschutz ein zweites – was tun z.B. gegen massives Auftreten von Erdflöhen? Welche Pflanzen sind mehr, welche weniger anfällig?

Mabel stammt von einem Weinviertler Bauernhof, der Vater lebte in den USA, bis er diesen Hof erbte. Torsten stammt aus Südafrika. Beide haben somit eine Nähe zur angelsächsischen Welt und beziehen per Internet Informationen von dort. Sie verfolgen Diskussionen um biologischen Gemüseanbau mithilfe der [Hydroponics und Aquaponics](#) (Pflanzenbau in Wasser unter Beifügung von Dünger oder in Symbiose mit Fischen). Inspiration beziehen sie auch aus der japanischen Version der Permakultur, bekannt unter [do-nothing farming](#). Beeindruckt sind sie auch von Tristan Toé, der am Wachtberg bei Gars für den Gemüsebau afrikanisches Wissen verwendet, und von der ebenfalls dort angesiedelten Initiative „Kunst und Natur“.

Eine wichtige Einkommensquelle sind die „Gemüsekestl“, die von Haushalten und Gastronomiebetrieben abonniert sind und regelmäßig geliefert werden. Angestrebt wird eine Zahl von 80–100 „Kistln“ à € 25,- an 42 Wochen im Jahr. Sie verkaufen ihre Produkte auch auf Märkten wie dem Retzer Samstagsmarkt, und sie wollen der Nachfrage der Floristen nach biologisch kultivierten Blumen vermehrt entgegenkommen.

Biohof Blaich

<https://www.bio-austria.at/biobauer/biohof-blaich/>

Bio-Landwirtschaft für Öl-Kerne, Bio-Ölpresserei und Verkauf von Ölen
Eggendorf am Walde 46, 3712 Maissau
Gesprächspartner: Herbert Blaich

Die Familie Blaich produziert hochwertige Öle, die nicht erhitzt werden dürfen (Distelöl, Gewürzöl, Hanföl, Kürbiskernöl, Leinöl, Mohnöl, Nussöl) sowie Öle, die erhitzt werden können (Rapsöl und Sonnenblumenöl). Zwei Drittel der dafür verwendeten Saaten stammen aus eigenem Anbau, der Rest kommt auf Basis langfristiger Verträge von Bio-Bauern der Region. Abnehmer der Öle sind Gastronomiebetriebe (z.B. das [Steirereck](#) im Wiener Stadtpark, das jeweils gleich 30 bis 40 Liter bestellt, die [Weinbeißerei Hermann Hager](#) in Mollands), Wiener und niederösterreichische Bio-Läden und Apotheken sowie deutsche und Schweizer Stammkunden aus der Zeit, als Herbert Blaichs Vater die Öle noch am Wiener Naschmarkt anbot. Seit dem Ausbruch der Corona-Pandemie hat der Postversand zugenommen und macht nun 15-20 % des Umsatzes aus. In Lebensmittelgeschäften von Handelsketten sind Blaich-Öle nicht zu finden, da die dort gebotenen Preise nicht kostendeckend sind. Und es besteht die Gefahr, Kompensation für Umsatzentgang leisten zu müssen, falls die vereinbarte Menge nicht lieferbar ist.

Die beiden Pressen sind im hinteren Abteil des Verkaufsraums aufgestellt und man kann zusehen, wie aus Kernen Öl und festes Pressgut entstehen. Im Verkaufsraum werden Öle aus eigener Produktion sowie unterschiedliche Produkte anderer Biobauern der Umgebung verkauft. Ebenfalls im Angebot ist Nachtkerzenöl zur äußeren Anwendung gegen Hautreizungen.

Der Erfolg des Betriebes beruht auf der Akkumulation von Wissen über ökologischen Pflanzenbau, gewissenhafter Verarbeitung und langjährigen Beziehungen zu Kund*innen.

Herbert Blaich hat die Hotelfachschule in Krems absolviert, dann 20 Jahre als Kellner gearbeitet und daneben an der Universität für Bodenkultur Nutzpflanzenwissenschaften studiert. Er arbeitet Vollzeit im Betrieb, seine Frau ist in Wien teilzeitbeschäftigt. Sie haben zwei Kinder. Die Eltern von Herbert Blaich tragen zur Bewältigung des täglichen Arbeitspensums bei.

Biohof Riemel

<https://www.biohof-riemel.at/>

Kleine Demeter-Landwirtschaft mit zahlreichen Eigenprodukten, Bio-Catering und Stellplätzen für Camper.

Fenthgasse 6, 2070 Retz

Gesprächspartner: Martin Riemel

Martin Riemel ist gelernter Tischler. Mitte der 1990er besuchte er die Weinbaufachschule, machte die Gastgewerbekonzession und bewirtschaftet seine Rieden biologisch-organisch. Seit 2010 hat er einen Demeter-Betrieb (den einzigen in der Region). Sein Bouquet umfasst Schnapsbrennerei, Imkerei, Selcherei, Catering für Hochzeiten und Empfänge mit Schwerpunkt auf Selbstgemachtes (Geselchtes, Käse, Bio-Honig, Bio-Schweinefleisch und Wurst, Traubensaft, saisonales Gemüse, Erdäpfeln, Speck und Schinken). Wichtiges Standbein beim Verkauf ist sein Marktstand in Floridsdorf, wo er auch [Joseph-Brot](#) und andere Lebensmittel verkauft. Als Stand dient ihm ein E-getriebener VW Kedi. Riemel ist von E-Mobility überzeugt, ist Mitglied bei den eFriends und hat sich der steirischen App [schauaufsland.at](#), die Stellplätze für Camper bei landwirtschaftlichen Betrieben vermittelt, angeschlossen. Das Prinzip: Er bietet einen Stellplatz für autarke Wohnmobile/Wohnwägen, dafür kaufen die Camper natürlichen Wein und Lebensmittel bei ihm ein.

Martin Riemel steht zur Philosophie und zu den Zielen von [Demeter](#). Leider ist der heimische Markt dafür sehr klein. Sein Ziel daher: Aufbau von Marktchancen für Demeter-Produkte in der Region und in Österreich.

Vor einigen Jahren war Riemel Kandidat für den Export von Demeterweinen nach Norwegen. Die wollten 300.000 Flaschen haben, er hätte jedoch nur 4000 liefern können. Andere Demeter Winzer haben 60–70 ha und können in dieser internationalen Liga mitspielen (z.B. das Weingut „Meinklang“ der Familie Michlits im Seewinkel, die zwei ungarische Kolchosen gekauft hat, um dort für einen Demeter-Betrieb ihrer Größe nötige Zahl an Rindern grasen zu lassen).

Bisher hat Riemel € 800.000,- investiert und stellt für Catering und im Weinbau auch Langzeitarbeitslose ein. Als nächstes will er in einem historischen Gebäude an der Stadtmauer von Retz einen Heurigen einrichten.

Biohof Scharinger

<https://www.facebook.com/platt47/>

Bio-Bauern im Vollerwerb, Kleinproduzenten (Brot, Obst, Gemüse, Chutneys, Krustini), Selbstvermarkter, Netzwerker, Bildungsarbeit, Exkursionsbetrieb.

2051 Platt 47

Gesprächspartner*in: Ewald und Christina Scharinger

Der Hof besteht seit 300 Jahren. Ewald war im Außenhandelsbereich der AMA tätig und übernahm 1999 den Hof. Er führte den Betrieb konventionell, vertrat aber die Pflanzenschutzmittel nicht. 2002 stellte er auf Bio um – mit dem Nebeneffekt besserer Ab-Hof-Preise. Nun bewirtschaften Ewald und Christina 60 ha (davon 8 ha Wein, den sie selbst abfüllen) und empfinden die damit verbundene Arbeit trotz wachsender Produktpalette und Selbstvermarktung verglichen mit konventioneller Produktion als entspannt. Die Scharingers arbeiten eng mit gleichgesinnten Landwirt*innen zusammen. Initialzündung dafür war der Hofmarkt in der Gemeinde 2016, zu dem viele Höfe Beiträge leisten. „Wir hätten sonst nicht mit dem Brotbacken und der Produktverfeinerung begonnen.“ Eine besonders enge Kooperation besteht mit dem Biohof Widerna. Geplant ist, zusammen mit vielen anderen jährlich einen Regionalmarkt abzuhalten.

Christina Scharinger leistet Bildungsarbeit. Sie ist Schule-am-Bauernhof Aktivistin und Seminarbäuerin in Kindergärten und Schulen. Sie leitet die Bücherei im [Bildungscampus Zellerndorf](#) und initiiert Veranstaltungen – teils im Rahmen des Projekts „[Gesunde Gemeinde](#)“. Manchmal arbeitet sie an Informationsständen vor Supermärkten, damit die Leute „ein realistisches Bild von bäuerlicher Arbeit bekommen“.

Im Ackerbau verzichten sie auf Pflanzenschutzmittel. Der sorgsame Umgang mit dem Boden ist dem Ehepaar wichtig. Sie lockern ihn mit Leguminosen, säen Blühwiesen und richten Insektenhotels ein. Weil es in Platt schon vor 100 Jahren einen Sojabauern gab, der Sorten für die Region züchtete, rekultivieren sie eine alte lokale Sorte, von der in der Saatenbank noch Körner gefunden wurden. Dass Biobauern wie sie ständig positive Rückmeldungen bekommen, freut sie.

Ihre Kinder leben und arbeiten gern am elterlichen Hof, der jüngste Sohn will ihn übernehmen. Sie lernen laufend auf den Kursen des [Ländlichen Fortbildungsinstituts \(LFI\)](#) dazu und wollen in Zukunft noch mehr mit „ideenreichen Bauern“ kooperieren.

Biohof Widerna

<https://www.widerna.com/>

Biobauern im Vollerwerb, Getreidevielfalt, Eigenprodukte (Kräuter und Gewürze, Essig, Öl, Fruchtsäfte, Honig, PIWI-Weine), Direktvermarktung, regionales Engagement für mehr Förderung nachhaltiger Landwirtschaft.

2051 Dietmannsdorf 56

Gesprächspartner*in: Alexander & Elisabeth Widerna

Zum Hof gehören 200 ha Ackerflächen, 70 ha Weingärten. Die Widernas halten Flächen gemäß Natura 2000, Steinkauzflächen und Streuobstwiesen für die Artenvielfalt. Die Bodenfeuchtigkeit und Fruchtbarkeit sichern sie mit Gründüngung und schonender Oberflächenbearbeitung. Auf ihren Feldern gibt es sogar Gottesanbeterinnen. Die Böden haben einen Humusgehalt von 3 % in der Krume gegenüber 1,5 % in der Umgebung. Durch Striegeln und Hacken halten sie die Böden ziemlich unkrautfrei und haben auch in trockenen Jahren gute Ernten. Außerdem experimentieren die Widernas mit Bokashi Erde mit Mikroorganismen. Teichanlagen tragen zu einem besseren Mikroklima mit genügend Feuchtigkeit bei.

Alle drei Söhne wollen am Hof bleiben und absolvieren die passenden Ausbildungen: Lorenz die Weinbauschule, Florian die HTL Hollabrunn und Johannes dem Ackerbau. Sieben Frauen und Männer aus Tschechien arbeiten das ganze Jahr über im Betrieb.

Elisabeth Widerna hat bäuerliche Vorfahren in Starrein, Alexanders Eltern stammen von einer steirischen Arbeiterfamilie. Mit 16 pachtete er die Landwirtschaft, absolvierte die Weinbauschule und begann 1990 mit biologischer Bewirtschaftung, obwohl das damals belächelt wurde. Laufend vergrößerte er den Betrieb. Inspirationen kamen und kommen von Gerald Dunst ([Sonnenerde](#), Kulturerden GmbH, dem Mitbegründer der [Öko-Region Kaindorf](#) in der Steiermark). Ihre Produkte setzen die Widernas über die verschiedensten Kanäle ab – von Saatbau Linz bis zum eigenen Hofladen „Mundwerk“. Zwischen den Biobetrieben und Hofläden der Region besteht ein reger Austausch von Erfahrungen und Produkten. Sie haben nicht das Gefühl, mit anderen Betrieben in Konkurrenz zu stehen.

Problematisch ist die Abdrift konventioneller Betriebe, die ihre biologisch bewirtschafteten Böden beeinträchtigen. Von manchen Bauern würden sie sich mehr Gespür wünschen. Der Vorschlag, Begrünungsstreifen für zwei Ernteperioden stehen zu lassen, damit sich die Natur erholen kann, wurde von großen konventionellen Betrieben erfolgreich bekämpft.

Biohof zum Grünen Baum

<http://biohofzumgruenenbaum.at/>

Biologisch zertifizierte Landwirtschaft mit zahlreichen Eigenprodukten, hauseigenem Hofmarkt und Marktstand in Wien.

Porrau 49, 2013 Göllersdorf

Gesprächspartnerin: Marion Aigner-Filz

Mario Aigner-Filz war 16, als sie 1994 den elterlichen Betrieb pachtete und zur ersten Biobäuerin des Bezirks Hollabrunn wurde. Sie bereiste Australien, Indien und Äthiopien, um die landwirtschaftlichen Produktionsweisen zu studieren. Nun produzieren „fast ausschließlich weibliche Hände“ mit minimalem Maschineneinsatz auf 3 ha Land 42 Sorten Gemüse, 7 teils seltene Sorten Körnerfrüchte, 9 Arten von Kräutern, 11 Sorten Obst, Blumen, Eier und Hausgemachtes (5 Sorten Brot, Teigwaren, eingelegtes Gemüse, Suppenwürze und Vollwert-Mehlspeisen). Zur Vermarktung dienen der eigene Hofladen, der Verkaufsstand in Wien am Kutschkermarkt (Samstags von 7–13 Uhr mit Verkostung und Mittagstisch) und der jährliche Jungpflanzenmarkt im Mai (mit Raritäten, Biogemüse- und Biokräuterjungpflanzen vom Lerchenhof in Elsnarn). Der hauseigene Hofladen führt auch Produkte anderer Betriebe, darunter Öle der Produzenten [Biohof Figl](#) (Puch, Gemeinde Breitenwaida), [Bio Schäffer](#) (Watzelsdorf, Gemeinde Zellerndorf) und [Biohof Böhm](#) (Marburg-Bauerbach, Deutschland), verschiedene Arten von „Körndln“ der Biohöfe Figl und [Mann](#) (Dappach, Brunn an der Wild) sowie Eier und Fleisch von „glücklichen Hühnern“.

2018 ließ die Bio-Bäuerin eine Photovoltaik-Anlage errichten, an deren Investitionskosten sich zwischen 15 und 20 Personen mit je € 1.500,- beteiligten und dafür 10 Jahre lang jährlich Gutscheine in Höhe von € 150,- erhalten. Überschüssigen Strom erhalten sie gratis, quasi als „Zinsen“.

Marion Aigner-Filz ist eine hoch effiziente Netzwerkerin, die mit Mut, Unternehmergeist und zahlreichen Kooperationen einen Betrieb geschaffen hat, der seinesgleichen sucht und Vorbild sein kann für biologisches Wirtschaften und für Biodiversität.

Das Presshaus bietet Quartier für „Urlaub am Bauernhof“. Ökonomisch bringt der Stand am Kutschkermarkt in Wien am meisten, doch auch der Hofladen in Porrau läuft besser als erwartet.

Edenhof

<http://www.weingut-edenhof.at/>

Bio-Winzer mit ökologischer Pflege der Böden durch speziellen Humusaufbau, Anbau teilweise in Permakultur.

2061 Hadres 353

Gesprächspartner: Franz North

Franz North war Geschäftsführer bei einem Transportunternehmen und mit der Nebenerwerbslandwirtschaft vollkommen überarbeitet. Nach einer schweren psychischen Krise richtete er sich in seinem Garten ein kleines Paradies ein, das vorbeikommenden Radfahrer*innen und Wanderer*innen gefiel. Franz North ließ sie auf seinem Grund zelten. Damit begann ein neues Arbeitsleben mit seinem „Garten Eden“ und einem Mobile Home mit Wohlfühloase, der „Radlerrast“ am Schwimmteich. Für die Bodenpflege setzt Franz North im Oktober und November Humus an, der über die Wintermonate zu [Terra Preta Erde](#) wird (portugiesisch für „schwarze Erde“).

Den Biokompost dafür bezieht er von einem Entsorgungsbetrieb (Kostenpunkt € 10.000,-), mischt Stroh, Trester, Blätter, Holzkohle, Urgesteinsmehl, Brennesseljauche (Stickstoff) und Mikroorganismen dazu. Nach vier Tagen geht das Dampfen los und es bekommt im Inneren des Haufens bis zu 64 Grad Wärme. Später werden noch zusätzlich Würmer eingemengt. In sechs bis neun Wochen entsteht schließlich ein schwarze Erde, die bis März liegen bleibt und dann ausgebracht wird. Sie ist besonders mineralienreich, ein exzellenter Dünger und versorgt die Pflanzen sogar über Dürreperioden mit Wasser.

Die nötigen 50 Tonnen Holzkohle stellt Franz North selber her. Er brennt in einem Kon-Tiki genannten [Pyrolyse-Ofen](#) Pflanzenkohle. Die Holzkohle ist für die Terra Petra Erde von zentraler Bedeutung, weil sie das Vier- bis Fünffache des eigenen Gewichts an Wasser speichern kann. Die Versorgung mit Stickstoff erfolgt über angesetzte Brennesseljauche und durch Begrünung mit Leguminosen, die zusätzlich die Bodenerosion im Weingarten verhindert. Durch Humusaufbau trägt eine solche Landwirtschaft zum Klimaschutz bei. Ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist Franz North Herzensthema.

eFriends

<https://www.efriends.at/>

Direktvermarktungsplattform und Sharing-Technologie für regional erzeugtem Ökostrom aus Photovoltaik, Wind- und Wasserkraft.

2023 Nappersdorf 51

Gesprächspartnerin: Klara Dimmel

Die eFriends wollen dazu motivieren, Stromerzeuger- und -nutzergemeinschaften zu bilden und Ökostrom in Echtzeit unter Freund*innen zu teilen. Außerdem bietet das System gegen eine geringe monatliche Grundgebühr einen genauen Einblick in den laufenden Eigenverbrauch, was zum Stromsparen bzw. zu einer besseren Einteilung des Verbrauchs animieren soll.

Um Strom teilen zu können, braucht die Community der eFriends die APP des Unternehmens, die eine Landkarte der momentanen Anbieter*innen und Nutzer*innen, ihr Angebot und ihren Verbrauch anzeigt. Innerhalb eines Stromnetzwerks von bis zu sechs Teilnehmenden können alle Solarstrom kaufen, verkaufen oder verschenken – alle springen nach Belieben herum. Man kann sich dafür entscheiden, die eigene Anlage auf Inselbetrieb einzustellen oder überschüssigen Strom durch einen Trading Algorithmus abzugeben. Den Algorithmus fürs Handy haben die eFriends selbst entwickelt. Damit der Bedarf zu jeder Zeit voll abgedeckt ist, stellt die eFriends Energy GmbH den Restbedarf als Stromanbieter „aus 100 % Ökostrom aus erneuerbaren Energiequellen“ bereit.

Hauptkund*innen sind Familien, Kleinbetriebe (Winzer*innen, Landwirt*innen) und Gemeinschaften (Kommunen, Vereine). In Fällen von Crowdfunding (auch für Kleinwasserkraftwerke) werden Investitionen refundiert. Anstelle von Zinsen gibt es jahrelang Ökostrom gratis.

Die eFriends bieten auch die Vermittlung von Partnerbetrieben an, die die Installationen vornehmen. Im Zählerkasten wird ein eigener „Smart Meter“ der eFriends eingebaut, der in Graz entwickelt wurde.

Strategischer Investor der eFriends ist die RWA (Raiffeisen Ware Austria).

Eigl Bikes

<https://www.eigl-bikes.com/>

Handwerkliche Einzelanfertigung von Rennrädern, Querfeldeinrädern, Gravelbikes, Fitnessbikes, Tourenrädern, Mountainbikes und E-Bikes, Lastenrädern und Fahrzeugen für Menschen mit besonderen Bedürfnissen, die für die Körpermaße der Kund*innen individuell konfiguriert sind.

Anton-Ehrenfried Straße 20, 2020 Hollabrunn

Gesprächspartner: Michael Eigl

Michael Eigl ist Elektrotechniker. 20 Jahre arbeitete er international im Industrieanlagenbau (Raffineriewasseraufbereitung im Iran, Papierfabrik in Ägypten, Studien für Seewasser in Hanoi, Druckereiwasseraufbereitung in Finnland). Weil er ständig reisen musste, „Ich bin 20 Jahre in die Arbeit geflogen“, und wegen der wachsenden Diskrepanz zwischen Verantwortung und eigenem Entscheidungsspielraum, kündigte er. Er machte eine Ausbildung in Elektrotechnik und Rahmenbau an der Handwerkskammer in Frankfurt und legte die Meisterprüfung an der HTL in Hollabrunn ab. Nun studiert er in St. Pölten auch noch Produktdesign.

In seinem neuen Beruf hat er zwar ein geringeres Einkommen, aber dafür großen Gestaltungsspielraum. Seine Bikes passen „wie ein Maßanzug“. Auf einem „Online Konfigurator“ können Interessent*innen ihre Ausführungsideen hochladen, auf deren Basis Eigl seine Designskizze erstellt. Zur physischen „Anprobe“ dient schließlich ein „Fitting Bike“, bei dem alle Rahmenmaße und Winkel verstellbar sind. Ständige Kooperationspartner*innen seines Ein-Mann-Unternehmens sind ein Physiotherapeut für ergonomische Lösungen und eine Websitegestalterin. Abgesehen von den Stahlrohren, die er aus Italien bezieht, arbeitet Eigl ausschließlich mit lokalen Partner*innen. Eigl verwendet kein Carbon, weil das giftig ist und weil man das Rad wegwerfen kann, wenn ein Rohr bricht. Titanrahmen sind die bessere Option.

Jedes Rad ist ein Unikat mit einem Preis ab € 2.500,-. Eigl hat ein Laufrad entwickelt, das mit dem Kind mitwächst und ganz einfach zum Tretrad umgestaltet werden kann. Gern hätte er einen Investor, um das Laufrad in größerer Stückzahl auf den Markt zu bringen. Er tritt oft auf Messen auf, wo er seine „gut situierten Radenthusiasten“ als Kund*innen hauptsächlich aus Österreich und Frankreich gewinnt. Gelegentlich baut er klassische Fahrräder zu E-Bikes um.

ESTEC Edelstahltechnik

<http://es-tec.at/>

Sonderanfertigungen aus 100 % Edelstahl: Einrichtungen für Weinbauern und Lebensmittel-Produzenten, Terminals für berührungslose Sicherheitssysteme, Abwassersysteme, Gastronomie-Einrichtungen, Designelemente u.v.m.

Am Tabor 34, 3714 Sitzendorf an der Schmida

Gesprächspartner: Robert Freytag

Im Gespräch mit dem gelernten Metalltechniker Robert Freytag stellt sich sofort heraus, dass die Webseite des Unternehmens überholt ist. Freitreppen, Balkone, Geländer, Loggias, Terrassenumrandungen, Türen und individuelle Verzierungen kann das Unternehmen kaum noch machen, weil der Auftragsmotor bei viel anspruchsvolleren Produkten brummt. ESTEC muss um keine Aufträge werben, die Kund*innen kommen von selbst.

Freytag ist stolz auf seine „kleine Firma am Land“. Er baut Prototypen für die unterschiedlichsten Unternehmen (beispielsweise neuartige hydraulische Hubladesysteme für das Unternehmen [Anylift](#) aus Frauendorf an der Schmida), Schankanlagen für die Redl GmbH in Hollabrunn, Sonderanfertigungen für das Autohaus Scheibelhofer in Horn, Komponenten für Schwimmbäder und das Forschungszentrum Seibersdorf, Präzisionsarbeiten für die Aufzüge der Wiener U-Bahnen und er nimmt Aufträge für das energieintensive Laserscheiden entgegen. Dafür ist das Unternehmen durch seine großflächigen Photovoltaikanlagen (170 Kw) am Dach der Halle energieautark.

Die rasante Entwicklung, die erst in den letzten Jahren stattfand, führt Robert Freytag auf eine breite Palette von Ausbildungen zurück, die er im In- und Ausland absolvierte. Am Wifi besuchte er Programmier- und Managementkurse, so dass er heute vom Praktischen in der Werkstadt bis zum Kaufmännischen alles in sich vereint, um immer spezialisiertere Produkte und Dienstleistungen anzubieten, die sich zu guten Preisen verkaufen lassen. „Ich könnte einen Clone von mir brauchen“, sagt er gefragt danach, ob er das Personal bekommt, das er für die Firma benötigt. Freytag bildet Lehrlinge aus und sorgt auch für die laufende Weiterbildung seiner acht Mitarbeiter bis hin zu Meisterprüfungen. Und weil er es kann, hat er nebenher eine eigene Bierbrauerei gebaut, die nur noch darauf wartet, in Betrieb genommen zu werden.

Eurospar Verderber

<https://www.eurospar-verderber.at/>

Markt der Lebensmittelkette, in dem neben den üblichen Produkten der Eurospar-Kette auch Waren von 100 bis 200 regionalen Kleinunternehmen, zumeist Familienbetrieben, verkauft werden.

Höfleinerstraße 15, 2070 Retz

Gesprächspartner: Geschäftsführer Georg Urban

Die Familie des Geschäftsführers ist seit Generationen im Lebensmittelhandel der Region aktiv. Georg Urban kann vertragsgemäß selbständig agieren und bereichert mit enormem persönlichem Engagement das Warenangebot nach seinem Belieben um Produkte aus dem Wein- und Waldviertel. Die beiden Filialen Retz und Eggenburg beschäftigen heute 90 Personen.

Eine Landkarte an der Wand neben dem Geschäftseingang lokalisiert und benennt die zahlreichen regionalen Weinanbieter und eine zweite Karte die vielen Herkunftsorte sonstiger Produkte. Damit stellt das Unternehmen nicht nur seine Verbundenheit mit der Region zur Schau, sondern regt gleichzeitig zum Kauf dieser Produkte an. Ganz im Sinne des europäischen Gedankens wird auf den Karten der Landkreis Znojmo der Region zugerechnet.

Die Zusammenarbeit mit vielen Anbieter*innen und die daraus resultierende hohe Zahl regionaler Produkte erfordern unternehmerisches Geschick und einen besonderen Arbeitsaufwand. Für Weine und andere Produkte gelten ab-Hof Preise, trotzdem ist die Präsenz im Supermarkt für die Hersteller*innen lukrativ. In langfristigen Kooperationen entwickeln die Zulieferer eine Nahebeziehung zu Eurospar. Insgesamt mag der zusätzliche Umsatz mit diesen Produkten zwar nicht beträchtlich sein, doch trägt es wesentlich zur Kund*innenbindung bei. Auch aus regionalpolitischer Sicht ist das Programm begrüßenswert, da die Menschen im Supermarkt wahrnehmen können, was ihre Region zu bieten hat.

Je nach Angebot und Verfügbarkeit ist Georg Urban offen für seine laufende Vergrößerung des regionalen Angebots, das immer breitere Wertschätzung erfährt. Das fördert auch das unternehmerische Selbstbewusstsein in der Region.

Familie KRAUS

<https://www.kraus-mariaroggendorf.at/>

Mobile Legehennen, Erzeugung von Eiern, Erdäpfeln, Kürbissen, Kernöl, Getreide.

Maria Roggendorf 20, 2041 Wullersdorf

Gesprächspartnerin: Ingrid Kraus

Johannes Kraus ist Absolvent der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft, Landtechnik und Lebensmitteltechnologie in Wieselburg. Bevor er den Hof übernahm, arbeitete er in der Bezirksbauernkammer und bei der AMA. Das Gros der Nutzflächen des Hofes dient der Erzeugung von Produkten (Getreide, Rüben, Kürbisse und Mais), die über konventionelle Absatzwege vermarktet werden. Zusätzliche Einkommen – aus viel weniger Fläche – generiert „das Plus“ des Hofes, die mobile Hühnerhaltung, deren Produkte (Eier, Suppenhühner, Masthühner) direkt vermarktet werden. Die mobile Legehennen-Haltung umfasst 300 Legehennen in zwei getrennten Sets. Das Öffnen und Schließen der Ställe ist automatisiert (sensorgesteuert). Der Auslauf ist durch einen Elektrozaun von der Umgebung abgetrennt, auch als Abwehr von Raubwild (Fuchs, Marder). Die Ställe hat Johannes Kraus selbst gebaut. Auf die Dächer sind Photovoltaik-Anlagen installiert, die Böden sind mit Dinkelpellets und nicht mit Stroh eingestreut. Weitere Produkte sind Kernöl und Teigwaren, die aus eigenem Anbau im Lohnverfahren produziert werden sowie Produkte anderer Bauern, die das Angebot ergänzen. Zu den Abnehmer*innen zählen die [Genusswirtschaft Mailberg](#), die [Bäckerei Gerstenbauer](#), [Wagners Wirtshaus](#) in Hollabrunn und die Betreiber verschiedener Selbstbedienungshütten. Absatzprobleme gibt es keine. Ausgelöst von Erfahrungen mit der Landwirtschaft in Australien will der Vollerwerbsbauer beginnen, Schweine zu züchten, die im Freien leben und Auslauf haben.

Ingrid Kraus ist Krankenschwester in Hollabrunn und am Hof zuständig für die Direktvermarktung. Sie ist Mitbegründerin des Vereins zur Förderung regionaler Einkaufskultur sowie des Schmankerlmarktes Wullersdorf, der jeden zweiten Samstag im Monat stattfindet. Ingrid Kraus zählt auch zu den Initiator*innen des Vereins [Gesunde Gemeinde Wullersdorf](#). Im Jahr 2019, vor Corona, organisierte der Verein 36 Veranstaltungen. Das Paar hat zwei schulpflichtige Kinder und erlebt die Kombination aus konventioneller Landwirtschaft, Direktvermarktung und verschiedenen Gemeinschaftsinitiativen als Quell hoher Lebensqualität.

Großgemeinde Hardegg

<http://www.hardegg.gv.at/>

2083 Pleissing 2

Gesprächspartner: Bürgermeister Friedrich Schechtner

Seit 1975 gibt es die Großgemeinde Hardegg mit neun Katastralgemeinden: Felling, Hardegg, Heufurth, Mallersbach, Merkersdorf, Niederfladnitz, Pleißing, Riegersburg und Waschbach. Auf dem Gemeindegebiet liegen zehn Teiche und 120 ha Wiesenflächen. Wirtschaftlich ist der Weizenanbau am wichtigsten, zwölf Betriebe haben außerdem Milchkühe. Schweinezucht gibt es kaum noch. Kürbisse der Sorte „Butternuss“ werden kultiviert und beim Spar in Retz verkauft, die meisten Kerne gehen in die Steiermark. Für den Sommertourismus (Radfahrer*innen) gibt es immer mehr Selbstversorgerautomaten.

Natura 2000 Flächen als Puffer zum Nationalpark sind Teil einer österreichischen Initiative zur Förderung der Biodiversität, über die Naturschutzabteilung des Landes gibt es € 450,- bis 500,- pro ha für die Stilllegung. Ihr Gürtel solcher „wertvollen Flächen“ zieht sich von Retzbach bis Felling. Biologen des Landes beraten die Bauern/Bäuerinnen dabei. Ziel ist, möglichst große zusammenhängende Flächen zu haben. Im Herbst darf Gras geschnitten werden, damit das Land nicht „verbuscht“ und um Heu verfüttern zu können.

Bis vor wenigen Jahren hat Hardegg pro Jahrzehnt und Volkszählung ungefähr 10 % an Bevölkerung eingebüßt. Dieser Trend scheint sich jetzt umzukehren. Es musste sogar ein neuer Kindergarten gebaut werden. Wesentlich für das Gemeinschaftsgefühl sind die zwei Musikkapellen, eine mit 65 Mitgliedern, die viel probt, und eine mit 35 Mitgliedern, die es „ein wenig leichter nimmt“.

Wegen der vielen Dachflächen haben sich zahlreiche Bewohner*innen zusammengetan und produzieren auf ihren Dächern unter anderem den Strom für die Kläranlage. Die Gemeinde hat außerdem ein Zaunelement erworben, das mittels Photovoltaik Strom erzeugt – eine Neuentwicklung der Firma [Leitinger Photovoltaik](#) aus Leogang im Salzburger Pinzgau. Die Anlage dient als Ladegerät für Elektroautos.

Gut Hardegg

<http://www.guthardegg.at/>

Sehr großer landwirtschaftlicher Betrieb (Getreide, Gemüse, Bio-Wein, Schweinezucht) mit Augenmerk auf Landschaftspflege und Artenvielfalt.

2062 Seefeld-Kadolz 1

Gesprächspartner: DI Maximilian Hardegg

Das Barockschloss wurde Anfang des 18. Jahrhunderts auf den Grundfesten einer mittelalterlichen Wasserburg errichtet. Der heutige Besitzer, Maximilian Hardegg, stammt von sehr altem steirischem Adel ab. Mit 40 Beschäftigten erhält er das Anwesen nach historischen Plänen und will seine Landwirtschaft „nicht auf Kosten der Natur“ betreiben. Landschaftspflege (beispielsweise die EU-geförderte Renaturierung „seiner“ 11 km der Pulkau) und die Förderung von Biodiversität und Artenvielfalt sind kein Beiwerk, sondern Basis einer gesunden Landwirtschaft – und auch einem „jagdlichen Naturverständnis“ geschuldet.

8 % der Flächen von Gut Hardegg sind reine Naturflächen. Wie die jährliche Singvogelzählung beweist, wirken Maßnahmen wie das Anlegen von Biotopen, Wassergräben, Wildbrücken, Hecken oder Blüh- und Windschutzstreifen über das Gut Hardegg weit hinaus. 2.200 ha Land werden nach den Kriterien integrierten Pflanzenbaues bewirtschaftet. Eine hochwertige Fruchtfolge fördert mit dem betriebseigenen organischen Dünger die Fruchtbarkeit und den Humusgehalt der Böden. Um schonend mit der Ressource Wasser umzugehen, hat das Gut ein System der Wasserspeicherung in Gräben und Altarmen der Pulkau etabliert. Reserven werden aufgebaut, das Mikroklima wird verbessert.

Das Gut Hardegg hat einen Musterstall zur tiergerechten Gruppenhaltung von Muttersauen errichtet. Die Schweine (10 % Marktanteil in Österreich) leben von den betriebseigenen Futtermitteln, der Dung wird teils direkt auf die Felder ausgebracht, teils zusammen mit der Stroheinstreu kompostiert. Der Kompost wird primär in den Bio-Weingärten eingesetzt.

Maximilian Hardegg arbeitet mit wildbiologischen Instituten in Deutschland und England zusammen und beschäftigt zwei Wildbiologen. Als Orientierungshilfen auf dem Weg zu mehr Biodiversität hat Hardegg eine „Vision gelebter Artenvielfalt“ und ein Umsetzungsprogramm für das Ministerium verfasst. „Die Community ist klein, aber sie wächst. Wir wollen weiter die Vorreiterrolle einnehmen.“ Es gibt Treffen Gleichgesinnter, die ihre besten Ideen teilen: „Die Frage, wie wir mit der Natur umgehen, steckt immer mehr Menschen an.“

Hengl-Gruppe (Hengl Bau, Hengl Mineral, Hengl Romania)

<https://www.hengl.at/>

Abbau und Erzeugung mineralischer Rohstoffe (Splitter, Schotter, Wurfsteine, Recycling, Deponie, Steinkörbe, Pflastersteine, Kalkdünger), Recycling von Baurestmassen, Wegebau, Erdbau, Asphaltierungen u.a.

Hauptstraße 39, 3721 Limberg

Gesprächspartner: GF Ing. Florian Hengl; Assistent Vincent Rey; Geologe Nikolaus Schmid

Das Unternehmen (gegründet 1918) mit Standorten in Limberg, Pulkau, Eibenstein, Atzelsdorf, Weinpolz und Stammersdorf und 120 Beschäftigten macht einen Umsatz von € 20 Mio (über Beteiligungen bis zu € 30 Mio). Der betriebliche Umweltschutz spielt eine große Rolle. Man ist bemüht, den Abbau ressourcenschonend, sicher und verträglich zu gestalten durch massive Entstaubungsmaßnahmen, vorbildlichen Schallschutz, Sprengungen mit minimierten Erschütterungen, Aufforstungsprojekten sowie zentraler Sammlung und Klärung des Oberflächenwassers. Viele Fahrzeuge haben E-Antriebe, die Bagger sind Hybride, 10–20 % der Produktmengen werden auf Gleise transportiert. Ziel ist, energieautark und Strom-Produzent zu werden (Flächen und Expertise sind vorhanden). Hengl ist in einer Energiegemeinschaft mit der Stadt Maissau beteiligt (weitere Infos dazu im Abschnitt über Schloss Mühlbach).

Ökologische Nachhaltigkeit ist seit den 1990ern ein Thema. Asphalt („Bald wird recycelter Asphalt einen Preis haben“) und Beton werden zu 100 % recycelt, Bauschutt größtenteils. Leider werden die Bemühungen um Recycling von der öffentlichen Hand nicht belohnt. Laufende Forschungsprogramme: neue Produkte aus Recyclingmaterial (mit der TU Wien); Entwicklung von Baumaterialien auf Ziegelbasis aus Recyclingmaterial (mit der Boku Wien); Dekarbonisierungsprojekte und neue Verfahren bei Sprengungen (mit verschiedenen Instituten).

Auch im Landschaftsschutz ist Hengl sehr aktiv (Kooperationen mit Greenpeace und WWF). Bergabbaugebiete werden renaturiert, es gibt Grundstücke und Anlagen, die nur einmal im Jahr befahren werden. Nach Vorgaben des WWF wurde ein Libellenteich angelegt. Das Unternehmen ist auch offen für soziale Aktivitäten. Es fördert eine Hunderettungsstaffel, bietet Platz für Fahrschulen und für Tontaubenschießen auf seinem Gelände.

Florian Hengl engagiert sich in der Wirtschaftskammer für Anliegen seiner Branche.

Junge Wilde Winzer

<https://www.jungewildewinzer.at/>

Zusammenschluss von zwölf Winzerinnen und Winzern aus mehreren Weinregionen Österreichs zum Gedanken- und Erfahrungsaustausch, zur gemeinsamen Weiterbildung und gemeinsamer Vermarktung ihrer Bio- & Naturweine.

Herrngasse 1, 2074 Unterretzbach

Gesprächspartnerin: Obfrau Elisabeth Rücker

Martin Obenaus (Glaubendorf), Julius Klein (Pernersdorf), Elisabeth Rücker (Retzbach), Leo Uibl (Ziersdorf) leben in unserer Region (die anderen Mitglieder in der Wachau, am Wagram, im Kremstal, Wien, dem Burgenland und der Steiermark). Über die gemeinsame Webseite vermarkten sie eine Auswahl gemischter Weinpakete, in denen jeder Betrieb mit einer Flasche vertreten ist. Übergeordnetes Ziel ist, das Prestige ihrer Weine zu verbessern.

Sie veranstalten gemeinsame Präsentationen in den Schigebieten, bei denen ein Mitglied alle anderen vertritt, und besuchen zusammen Vorträge internationaler „[Flying Winemakers](#)“. Der Anteil von Naturweinen (ohne zugesetzte Enzyme), die mehr Arbeit machen und viel Gefühl erfordern, liegt im Verein bei rund 80 %. Die Mitglieder berichten einander von gelungenen und gescheiterten Experimenten und beraten sich in allen wirtschaftlichen Belangen. Nur zu gerne würden sie Ähnliches schaffen, was Südtirol, die Südsteiermark oder Burgund erreicht haben: dass das Weinviertel zu einer wertgeschätzten Region mit angemessenen Weinpreisen wird.

Die Jungen Wilden sind experimentierfreudig. Rücker zum Beispiel pflanzt als Bodenöffner Lavendel zwischen die Rebstöcke und setzt die Blüten einigen Weinen in „experimentellen Mengen“ zu. Veltliner und Lavendel vertragen sich besonders gut. Gerne hätten die Jungen Wilden Winzer öfter und für längere Zeiträume „Flying Wine Makers“ aus Frankreich in der Region zu Gast, um sich in den verschiedensten Belangen beraten zu lassen.

Lohnunternehmen Gnauer

<http://www.lohnunternehmen-gnauer.at/>

Großer landwirtschaftlicher Betrieb, dessen Maschinen für den biologischen Landbau gemietet oder per Lohnarbeit eingesetzt werden können.

Falltorstraße 16, 3711 Ebersbrunn

Gesprächspartner: Christoph Gnauer

Christoph Gnauer absolvierte die landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn. 2016 übernahm er die elterliche Landwirtschaft, baute seinen Maschinenpark seither laufend aus und verfügt über eine „Nachhaltig Austria“ Zertifizierung.

Da die Ausbringung organischer Dünger mit herkömmlichen Mineraldünger-Streuern nicht bewerkstelligt werden kann, bietet das Lohnunternehmen Gnauer einen eigenen Maschinenpark, um den Umstieg auf Kompost, Mist, Pflanzenschnitt oder Carbokalk zu erleichtern. Außerdem vermietet Gnauer Maschinen zur Rodung und zur GPS-basierten Neuauspflanzung von Weinstöcken – auch Hochstammreben inklusive optionaler Wasserzugabe. Jede Mischform von reiner Vermietung bis zur Volldienstleistung wird angeboten – also auf Wunsch auch sämtliche Maschinen plus für die Arbeiten nötiges Personal. Gnauer punktet durch unkomplizierte Administration und die Fähigkeit, technische und organisatorische Probleme schnell zu beheben.

Ein in Wieselburg ausgebildeter Mitarbeiter beherrscht „[Precision farming](#)“ an (GPS-basierte Düngung)., GPS-basierte Düngung: Aus Satellitenaufnahmen wird der Düngerbedarf pro 100 m² genau ermittelt und in die Steuerung der Düngegeräte eingespeist. Außerdem arbeitet Gnauer mit dem „Spaten“ eines deutschen Startup-Unternehmens, der den Stickstoffgehalt sofort misst.

Gnauer tritt für seichte Ackerung und Schneideschneisen ein. Als problematisch empfindet er die Mentalität Vieler, die rücksichtslos düngen, den Boden viel zu tief pflügen und gruppieren. Leute mit guten Ideen fänden hingegen wenig Gehör. Christoph Gnauer würde sich ein Fördersystem wünschen, das nicht die Investition in Maschinen unterstützt, sondern deren Nutzung. Gerne hätte er die Möglichkeit, laufend Expert*innen, die es in der Region gibt, für die Pflege der Böden und für pflanzenbauliche Themen in den Arbeitsalltag einzubeziehen.

Ein weiteres Problem sieht Gnauer in der vermehrten Spekulation mit Agrarflächen und befürchtet, dass „englische Verhältnisse“ auf uns zukommen.

Musikschule Retzer Land, Haus der Musik

<https://www.musikschuleretz.com>

Rupert Rockenbauer Platz 3, 2070 Retz

Gesprächspartner: Direktor Gerhard Forman

Die Regionalmusikschule Retzer Land betreut die 5 Gemeinden Retz, Hardegg, Retzbach, Schrattenthal und Weitersfeld. Sie hat etwa 750 Schüler*innen in den drei Hauptbereichen Instrument (ca. 500), Tanz (ca. 125) und elementare Musikerziehung (ca. 125, Altersgruppe bis zu sieben Jahren), wobei manche Eltern bereits ihr ungeborenes Baby anmelden, um sicher zu stellen, dass es am ‚Elementaren Musizieren für Kinder von null bis drei Jahren‘ teilnehmen kann (mit Begleitperson). An die 40 Absolvent*innen der Musikschule, unter ihnen Startenor [Martin Mairinger](#), machten die Musik zu ihrem Beruf.

Die etwa 35 Lehrer*innen unterrichten zwischen einem und vier Tagen pro Woche und sind als Vertragsbedienstete angestellt bei der Gemeinde. Die Hälfte von ihnen wohnt in der Region, die andere Hälfte im Großraum Wien. Manche sind Ersatzmitglied großer Orchesters (etwa der Wiener Symphoniker). Die Musikschule Retz betreibt eine enge Zusammenarbeit mit der [Musikschule in Znaim](#) (bei mehreren festlichen Auftritten waren die Orchester gemischt besetzt). Sie hat eine gut gestaltete Website, in der aktuelle und frühere Erfolge der Schüler*innen dokumentiert sind. Das Ensemble kreativ gewann bei Prima la Musica 2022 den 2. Preis und das Schlagwerkensemble ConTakt den 1. Preis – es wird am Bundeswettbewerb im Mai 2022 teilnehmen. Großen Informationswert haben auch die Ankündigungen auf der Website, wie etwa jene der Musikwerkstatt für alle Altersgruppen, mit Sparten wie Ensemble, Instrumentalunterricht, Rhythmusspiele u. a. sowie des MusikCamps 2022.

Der Retzer Musiksommer findet weit über die Grenzen des Bezirks hinaus Beachtung und ist mit dem Tonstudio [Wavegarden](#) und den Veranstaltungen der [Insel Retz](#) in eine hoch entwickelte Infrastruktur eingebettet.

Der Gemeindeverband der [Musikschule Eggenburg](#) umfasst zwölf Großgemeinden, unter ihnen Heldenberg, Maissau und Sitzendorf. Die [Musikschule Hollabrunn](#) hat die größte Zahl an Schüler- und Lehrer*innen. Sie hat sieben „Exposituren“: Breitenwaida, Göllersdorf, Eggendorf im Thale, Guntersdorf, Nappersdorf-Kammersdorf, Ravelsbach und Wullersdorf.

Naturgilde Erlebnishof Kleinstelzendorf

<https://naturgilde.com/>

Von Tieren (Pferde, Ziegen, Hühner, Bienen, Tauben, Hund) gestützte Therapien für teilweise psychisch schwer belastete Kinder und Jugendliche, Abenteuer camps, Kindergeburtstage und landwirtschaftliche Produkte.

Frauendorfer Str. 20, 2020 Kleinstelzendorf

Gesprächspartnerin: Alexandra Slavik

Alexandra Slavik ist vielfältig ausgebildet. Sie hat einen Master of Science der Sozialen Arbeit, Bachelor of Arts der Bildungswissenschaft, ist Diplomierete Legasthenie-Trainerin, hat Fortbildungen in Traumapädagogik, heilpädagogischer Förderung mit dem Pferd, Tier- und Naturgestützte Intervention, Deeskalationstraining und vielen anderen Fächern absolviert. 15 Stunden pro Woche arbeitet sie als Schulsozialarbeiterin an vier Hollabrunner Schulen und betreibt ihren Erlebnishof mit einem Programm, das Entwicklungsdefizite bei Kindern und Jugendlichen behebt, seelische Wunden heilt und Selbstvertrauen fördert. Die Angebote sind, was Zugänglichkeit und Kosten betrifft, niederschwellig. Nebenprodukte der kleinen Bio-Landwirtschaft: Honig und Oxymel, die auf Märkten angeboten werden.

Über die Seite „[Mamis aus dem Bezirk Hollabrunn](#)“ erreicht die Therapeutin 10.000 Menschen. Ein Posting genügt und die Kurse sind ausgebucht. Im Umgang mit Tieren können Kinder ab vier Jahren mit Ängsten umgehen lernen, Ruhe und Vertrauen finden, Führungskompetenz entwickeln, Zuneigung zeigen, sich in Geduld üben. In den Camps können sie Abenteuer erleben, Schätze suchen, im Wald lagern oder einfach in einer Hängematte liegen und dem Gesang der Vögel lauschen. Es gibt Lagerfeuer und Brieftauben, mit denen die Kinder ihre Wünsche versenden. Therapeutische Einzelsettings beinhalten naturgestützte Intervention nach sexuellem Missbrauch, Motorikstörungen, Legasthenie, Allergien oder einem Suizidversuch. Dem auf das Kind zugeschnittene Therapieprogramm geht eine gründliche Anamnese voraus.

Für ihre kleine Landwirtschaft würde sich die Therapeutin öfter eine professionelle Beratung wünschen, wie sich das Land ökologisch besser entwickeln, Pferde- und Ziegenmist besser verwerten oder der neuer Acker für größere Artenvielfalt aufschließen ließen.

Nordwein

<https://www.nordwein.at/>

Lose Marketing-Gemeinschaft der elf Winzer*innen Bauer (Jetzelsdorf), Gruber + Pollerhof (Röschitz), Hebenstreit (Kleinriedental), Hindler + Studeny (Schrattenthal), Prechtl (Zellerndorf), Rücker (Unterretzbach), Pröglhof (Obernalb), Seher (Platt) und Uibl (Ziersdorf) zur Hebung des Images der Produkte der Region.

Gesprächspartner: Christoph Bauer, Jetzelsdorf

Einige der Genannten kooperierten schon im Verband Matthias Corvinus, im Feenhaube-Verein, beim Projekt Weinstraße, dem Retzer Land Winzerverein und bei der Etablierung der Retzer Weintage und haben sich mit dem Ziel der gemeinsamen Vermarktung und Weiterbildung zu Nordwein zusammengeschlossen. Der Name steht für leichte „cool-climate Weine“. Alle vertretenen Winzer*innen verzichten auf Herbizide. Sie verwenden nur organische Dünger und begrünen Rieden zur Förderung der Artenvielfalt. Die Hälfte der Betriebe ist bio-zertifiziert. Sie lernen voneinander und unternehmen gemeinsam Erkundungsreisen in andere Weingüter mit ähnlicher Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen. Zwei Mal pro Jahr konsultieren sie einen externen Berater, der sich die Rieden ansieht und Wein verkostet.

Für das gemeinsame Marketing beschäftigt Nordwein eine eigene Mitarbeiterin, die für Präsenz in Social Media sorgt. Die Klimaerwärmung begünstigt nördlichere Lagen bei Rebsorten wie Grüner Veltliner. Der Export über internationale Händler läuft gut, viele gewohnte Vermarktungsplattformen wie Messen sind jedoch ausgereizt. Angeboten werden auch gemischte Nordwein-Pakete. Wegen Corona konnten moderierte Blindverkostungen mit Journalisten zuletzt allerdings nur online stattfinden.

Da der Wein der Region zu billig ist, wollen sie gemeinsam auf höhere Preise hinarbeiten, was wegen der pandemiebedingt schwachen Gastronomie und der vollen Lagerbestände derzeit wenig erfolgversprechend ist.

Obstbau Bucher

<https://www.obstbaubucher.at/>

Vielfach prämierter Familienbetrieb zur Produktion von Frischobst (Äpfeln, Birnen, Marillen), hochwertigen Fruchtsäften, Likören, Destillaten und Cider.

3714 Braunsdorf 75, 3714 Sitzendorf an der Schmida

Gesprächspartner: Manuel Bucher

Die Fähigkeit, langfristig zu denken und zu planen, ist eine Grundvoraussetzung für den Erfolg des Unternehmens. Vater und Mutter bauten den Betrieb seit Mitte der 1980er-Jahre auf. Für ihre Dauerkulturen, die 20–30 Jahre bewirtschaftet werden, war Toleranz gegenüber Spätfrost immer wichtig, ebenso Pilzwiderständigkeit, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gering zu halten – ein gleichermaßen ökologisches wie ökonomisches Anliegen.

Auch Sohn Wolfgang, Absolvent der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, und seine Schwester arbeiten im Unternehmen. Obstbau Bucher bieten ausschließlich zum Reifezeitpunkt handgepflücktes Obst. Die Fruchtsäfte sind, im Unterschied zu den Konzentraten der großen Konkurrenten, zu 100 % Direktsäfte ohne Aromen und Zucker. Trotz des riesigen Qualitätsunterschiedes und trotz der zahlreichen Preise und Auszeichnungen, die die Buchers jedes Jahr gewinnen (zuletzt »Landessieger Mischsäfte« beim „Goldene Birne 2021“ Wettbewerb und bei der »Ab HOF 2021« 5 Mal Gold, 1 Mal Silber und 3 Mal Bronze), bleibt die Gewinnspanne beim Fruchtsaft gering.

Die Schnapsbrennerei wird rein mit Sonnenstrom betrieben. An Destillaten bieten sie die üblichen Sorten plus Gin (Marke „InGin“) sowie verschiedenste Liköre. Seit einigen Jahren stellen die Buchers einen leichten alkoholischen Cider her und sie veredeln die rotfleischigen Apfelsorte Baya Marisa zu Apfelchips. Kunden für ihre Produkte sind die Niederlassungen des Lagerhauses, Fleischereien, Nahversorger des Lebensmittelhandels, der Eurospar in Retz und Eggenburg, Spezereien Läden in Absdorf, Großnondorf, Hollabrunn, Krems, Pressbaum, Raabs an der Thaya, Wien und Zisserdorf sowie zahlreiche Gastronomiebetriebe in der Region sowie Mödling und Wien. Auch die Hofläden laufen gut.

„Es ist nicht leicht, die Landwirtschaft der Zukunft aufzubauen“, sagt Wolfgang Bucher Junior. Er ist ein „Fan der Kreislaufwirtschaft“ und arbeitet viel mit organischen Düngern. Kaputtes Obst kommt in die Biogasanlage, Pressrückstände raus auf die Felder. Er legt großen Wert auf Wiesen mit breiter Artenvielfalt und auf dauerbegrünte Felder, die das ganze Jahr über CO₂ speichern. Um sich zu informieren, liest er Studien und Fachbücher aus den USA (zuletzt „Dirt to Soil“ von Gabe Brown) und bedauert die Veränderungsresistenz sehr vieler Bauern. So bald wie möglich will er einen Fuhrpark mit E-Fahrzeugen bestücken.

Weil Arbeitszeiten, Bezahlung und Betriebsklima stimmen, hat Obstbau Bucher keine Personalprobleme: „Arbeitszufriedenheit ist der Schlüssel!“

Perlmuttmanufaktur

<https://www.perlmutt.at/>

Handwerklich hergestellte Perlmutterknöpfe aus Muscheln und Schnecken, Schmuck, Geschenkartikel, Verzierung von Möbeln, Holzschachteln und hochwertigen Musikinstrumenten. Gegründet 1911.

2092 Felling, Nr. 37

Gesprächspartner: Rainer Mattejka

In den 1960er-Jahren gab es 98 Betriebe dieser Art in Österreich. Wegen Materialknappheit in den Meeren (die heimischen Bestände an Thaya- und March-Muscheln waren seit 1953 erschöpft) wurden die Produkte immer teurer, Plastikknöpfe wurden üblich. Nach und nach musste die Manufaktur von 45 Beschäftigten zu einem Ein-Mann-Betrieb geschrumpft werden.

Mitte der 1990er begann Rainer Mattejka gemeinsam mit seiner Frau das Wiederaufbauwerk. Muscheln und Schnecken kommen nun aus Zuchtbetrieben in Australien, Neuseeland und Indonesien. Die Produktion stieg in den letzten zehn Jahren kontinuierlich auf 8 Millionen Knöpfe (2019) an, sechs Beschäftigte erwirtschafteten vor der Pandemie einen Umsatz von € 1 Mio.

Mattejka sieht es als Teil eines ökologischer werdenden Marktes, der Wert von Naturprodukten steigt wieder (heute gibt es in der in EU drei solche Unternehmen). Ab 300 Stück werden auch Individuelle Knopfanfertigungen angeboten. Abnehmer der Produkte sind Großhändler in Deutschland, die die bekanntesten Labels weltweit beliefern. Die Fellingner Manufaktur schließt sechsjährige Kooperationsverträge und unterliegt keinem Preisdruck. Das Rohmaterial wird zu 100 % verwertet, winzigste Reste werden in Dünger eingebracht. Die Manufaktur bietet Betriebsbesichtigungen und Handwerkskurse, im 150 m² großen Shop werden den Gästen exklusiver Silberschmuck, Geschenkartikel und Knöpfe angeboten.

Mattejka ist „total motiviert“, das Unternehmen gut weiterzuentwickeln. Er ist im Tourismus engagiert und bewirbt auf seiner Webseite Ausflugsziele im gesamten Wald- und Weinviertel. Bedauerlich findet er das mangelhafte Angebot an öffentlichem Verkehr, Lokalen und Gästezimmern. Auch würde er sich wünschen, dass die vielen tollen Ideen der Beschäftigten im Nationalpark breitere Bekanntheit und Anwendung fänden. Sturheit und Neid Vieler blockieren in seinen Augen jedoch häufig die positiven Entwicklungspotenziale der Region.

Ploberger Solutions

<https://www.ploberger.net/>

Internationales Handelsunternehmen mit einem innovativen Nachhaltigkeitsprogramm. Eigenständiges Mitglied der [Haberkorn Gruppe](#). 164 Mitarbeiter*innen, Umsatz 26 Millionen, hohes Investitionsvolumen.

Im Stadtfeld 4, 2070 Retz

Gesprächspartner: Geschäftsführer Günther Macht

Ploberger Solutions bietet Werkzeug für die Industrie und Bauwirtschaft in einer Palette von etwa 60.000 Artikeln mit einer Eigenmarke im Bereich Arbeitskleidung an. Ploberger stellt den Unternehmen zur Lagerung von Produktionsmitteln Schränke zur Verfügung, die bei Unterschreiten eines Bestandlimits eine Nachbestellung auslösen. So kann die Klientel prompt und präzise bedient werden.

Bemerkenswert ist auch die Förderung eines arbeitnehmer*innen- und umweltfreundlichen Betriebsklimas. Die Beschäftigten erhalten Boni, wenn sie den Weg zwischen Wohnung und Betrieb per Fahrrad zurücklegen – bei Schlechtwetter werden die Punkte doppelt gezählt – oder Fahrradgemeinschaften eingehen. Dafür gibt es Gutscheine für den Einkauf im Weltladen, Bauernladen, Retzer Genussmarkt, Frau Hofer. Es gibt ein Programm der betrieblichen Gesundheitsförderung – auch in Gestalt des „gesunden Mittagstisches“. Eine „Mobility Map“ informiert, wie lange man für bestimmte Wege mit den unterschiedlichen Verkehrsmitteln braucht und wie groß der jeweilige ökologische Fußabdruck ist. Photovoltaik ist an allen Betriebsstandorten installiert. Es wird ausschließlich Ökostrom bezogen. Die Umrüstung auf E-Fahrzeuge erfolgte 2021, auch betriebliche Förderung für den Ankauf von E-Bikes gibt es.

Günther Macht war es wichtig, Beschaffung, Logistik, IT, Marketing und Geschäftsführung in Retz zu behalten. Vertriebsbüros mit kleinen Lagern gibt es in Deutschland, Tschechien und der Slowakei. Ein Ziel ist, den Umsatz in Tschechien und der Slowakei zu verdoppeln. Trotz der „leergefegten Arbeitsmarkts“ dort bekommt Ploberger wegen seiner bekannt guten Unternehmenskultur stets genügend Leute. Diese Kultur von Haberkorn zu übernehmen, war für Macht gewöhnungsbedürftig, da er an eine komplett andere gewöhnt war. Doch Haberkorn denkt strategisch: Lieber ein paar Tage evaluieren, alle Mitarbeiter*innen ins Boot holen und nachhaltig vorgehen. Kürzlich ist die Firmengruppe der weltweit größten und wichtigsten Initiative für verantwortungsvolle Unternehmensführung beigetreten, dem [United Nations Global Compact](#).

Redl GmbH

<https://www.redl.net/>

Planung und Produktion smarter Schankanlagen, Bezahlssysteme, Gebäude- und Multimedia-Technik, Installation & Service von Solaranlagen u.v.a.

Aumühlgasse 10, 2020 Hollabrunn

Gesprächspartnerin: Martina Gabler-Redl

Die Redl GmbH wurde 1966 als klassisches Elektronunternehmen gegründet. Im Lauf der Jahrzehnte erfolgte eine zunehmende Fokussierung auf die Produktion von Ausschank- und Abrechnungssystemen für die Gastronomie. Heute umfasst das Unternehmen vier Bereiche: Redl Gastrosystems (Fokus Schankanlagen und Kassensysteme), Redl Technologies (entwickelt und baut Geräte unter der Eigenmarke SILEXA), Redl Servicepartner (rund um Wiesheu Ladenbacköfen und Maxwater Wasserspender) sowie die Redl Elektroanlagen (Elektroinstallationen u.a. im Bereich Multimedia und Photovoltaik). Mit einem Jahresumsatz von € 17 Mio. ist Redl gemeinsam mit „[PourMyBeer](#)“ der Marktführer im Bereich Selbstzapfanlagen in den USA.

Die Redl GmbH ist ein Familienbetrieb in dritter Generation mit einer engen Bindung an den Firmenstandort Hollabrunn. Viele Beschäftigte sind Abgänger*innen der HTL Hollabrunn, Lehrlinge werden im Betrieb ausgebildet. Es herrscht ein gutes Arbeitsklima (knapp 100 Beschäftigte) und geringe Fluktuation. Alle Produkte werden im Haus von Softwareentwicklern und Konstrukteuren entwickelt (auch mithilfe eines 3D-Druckers für die Prototypen). Sonderlösungen sind der Standard.

Technologische und soziale Innovationen der letzten Jahre (kleine Auswahl): automatische Reinigungsreinigungssysteme für Bierzapfanlagen; patentierte Cocktailmaschine mit Hygiene-Spüladapter (alles kommt gleichzeitig ins Glas); Selbstzapfsysteme (pay-what-you-pour) für Kreuzfahrtschiffe, Hotels, Events und Stadien; Bierflaschenabfüllanlagen für Craftbier-Brauereien; Touchless-Pour für Kreuzfahrtschiffe (berührungslose Zapfanlagen); Gesundheitsförderungsprogramm für Mitarbeiter*innen (Ernährungsvorträge, Rückengymnastik, Yoga); Kantine; Spenden für bedürftige Familien in der Region statt Weihnachtsgeschenke für Kund*innen.

Redl will Trendsetter bleiben, sein reichhaltiges Produktportfolio technologisch weiter optimieren und um neue Entwicklungen erweitern. Das Unternehmen baut eine neue Firmenzentrale in Hollabrunn, um Platz für die Umsetzung von Innovationen zu schaffen.

Rent a Rebstock

<https://www.retzer-land.at/rent-a-rebstock>

Vermietung von Rebstöcken zur Vermittlung der Weinbaukultur

Obermarkersdorf 36, 2073 Schrattenthal

Gesprächspartnerin: Silvia Köhrer

Sieben Winzer der Gemeinde Schrattenthal (Diem, Grolly, Hindler, Mühlberger, Pointner, Studeny, Wurst) vermieten seit 2009 für ein Jahr je 40 Rebstöcke, damit Interessierte mithilfe der Winzer an fünf Samstagen Erfahrung im Weinbau gewinnen können: Rebschnitt im März; Laubarbeit im Juni; Weinlese im September; Weinsegnung und Weintaufe im November; Etikettieren nach der Flaschenfüllung (März des Folgejahres). Jedes Jahr stellt einer der Winzer einen Weingarten zur Verfügung, aber beim Märztermin helfen alle mit, damit beim Rebschnitt keine Fehler passieren. Der Arbeit folgt jeweils ein Betriebsbesuch mit Weinverkostung. Am Ende nehmen die Teilnehmenden je 40 Flaschen Wein mit nach Hause. Bis zu 35 Menschen können teilnehmen, die Zahl der Bewerbungen lag in den letzten Jahren darüber. Interessierte erfahren vom Programm durch Mundpropaganda und über Medienberichte. Das Programm wird auch auf Tourismusmessen präsentiert und spricht eher einkommensstärkere Personen an. Bewerbungen kommen Vorwiegend aus Oberösterreich und Bayern.

Die Idee stammt von Werner Grolly, Bürgermeister bis 2008. Ihre Realisierung hat zur Steigerung des Weinabsatzes und der Nächtigungszahlen geführt sowie zu einer Bereicherung des kommunalen Lebens. Der wichtigste Faktor ist neben Fachwissen der faire Umgang mit Menschen, soziales Geschick und das kommunale Umfeld. Silvia Köhrer administriert im Auftrag der Retzer Land Regionalvermarktung das Programm, das sich positiv auf den Absatz der beteiligten Weingüter auswirkt. Auch die lokalen Beherbergungsbetriebe profitieren davon, dass die meisten Teilnehmer*innen pro Termin zumindest eine Nächtigung buchen. Jene, die von weit her anreisen, buchen oft zwei oder mehr Nächtigungen.

Langfristig wird es sich positiv auswirken, dass immer mehr Personen zu Schrattenthal eine emotionale Beziehung entwickelt haben und über solides Wissen über Weinbau und -qualität verfügen. Rent a Rebstock wird vielerorts angeboten, das Zusammenwirken mehrerer Weingüter in Schrattenthal ist ein Wettbewerbsvorteil. Dadurch erreicht das Angebot eine spezielle Qualität, zumal diese Weingüter jedes für sich einen guten Ruf haben.

Retzer Delikatessen

<https://retzer-delikatessen.business.site/>

Produktion und Verkauf regionaler Einlegegemüse.

Josef Missonsiedlung 1, 2070 Retz

Gesprächspartner: Franz Neubauer

Znaimer Gurke war die erste Weltmarke der Monarchie und wurde mit der NW-Bahn in alle Welt exportiert. Doch eine Znaimer Produktion gibt es nicht mehr, dafür seit 1963 den Familienbetrieb Retzer Delikatessen.

Franz Neubauer jun. übernahm den Betrieb 1997. Mittlerweile umfasst das Sortiment über 100 Produkte: Essiggurken, Servierfertige Salate, marinierte Gemüsespezialitäten (gefüllte Paprika, Maiskölbchen, marinierter Feldzwiebel), Kompotte (Marillen, Sauerkirchen, Preiselbeeren, Zwetschen), Sauerkraut, Fertiggerichte servierfertig, Tafelessig, Premium Delikatessen und vieles mehr. Qualitativ zeichnen sich die Produkte durch besonderen Geschmack aus, der von einem speziellen Essig bzw. von Zucker oder Birnensaft sowie der überwiegend händischen Verarbeitung kommt. Alles wird traditionell im Wasserbad hergestellt. Das überreiche Sortiment wird von elf Mitarbeiter*innen (einige Teilzeit) erzeugt, teilweise auch in Lohnverarbeitung mit unterschiedlichen Partner*innen für Meinl am Graben, Dalmayer oder Mostland (Birnenessig). Der Vertrieb erfolgt über Mail, Fax, Telefon und im Hofladen Montag–Freitag. Erhältlich sind die Produkte auch bei der Fleischerei Hofmann in Hollabrunn, Stockerau und Korneuburg, im Weinquartier Retz, in der Vinothek im Althof Retz, bei Interspar in Hollabrunn und Mistelbach sowie in Regionalregalen von Nah & Frisch und Billa. Die Rohprodukte kommen von rund 70 Lieferanten. Neubauer ist Partner von Slow Food Village und Mitglied der eFriends. Somit bezieht und produziert er zu 100 % aus Ökostrom. Er ist exklusiver Vertriebspartner der Marke „Weinviadla Kas“, einer Tausch-Kooperation zwischen Weinstraße Weinviertel und Käsestrasse Bregenzerwald.

Der Aufwand für all das ist enorm. Die Verantwortung für alles gerade zu stehen, die stete Verfügbarkeit aller Produkte rauben dem Unternehmer häufig den Schlaf. Obwohl der Lebensmittelhandel mit Kleinproduzenten wie ihm die höchsten Margen erzielt, wird ihnen wenig Wertschätzung entgegengebracht. Traditionsbetriebe wie Retzer Delikatessen „sollten wie Kulturgüter unter Denkmalschutz stehen“. Nur bei gebotener Wertschätzung gegenüber regional und mit Hand erzeugter Lebensmittel würde er seinen Kindern empfehlen, die Firma zu übernehmen..

SBI Mechatronik

<https://www.sbi-mechatronik.com/>

Herstellung von Präzisionsgeräten zur Messung der Dicke von Plastikfolien für Kunststoffgebinde in der Verpackungsindustrie.

Kaplanstraße 12, 2020 Hollabrunn

Gesprächspartner: DI Roman Geist, Mag. Paul Wette

Ab Mitte der Nullerjahre baute das Unternehmen Dickenmessgeräte für Folien. Das Produkt wurde weiterentwickelt und die Leistungspalette auf den Bereich Schweißen erweitert (Plasmaschweißen und Dickenmessgeräte). 2019 folgte die Insolvenz, weil SBI stark expandiert hatte und ein norwegischer Partner eine mündliche Liefervereinbarung platzen ließ. Der Bereich Schweißen wurde verkauft, der Plastikbereich ging an den indischen Unternehmer Siddhart Lohia, der in Indien mehrere Fabriken für Big Bags, gewebte Kunststoffsäcke bspw. für Reis, besitzt. Nun wird fast jede Woche ein Messgerät (Preis bis zu € 50.000,-), das auf Mikrometer genau misst, hergestellt. 95 % davon gehen in den Export. Die Abnehmer bauen die Geräte in ihre Anlage ein, auf denen hauchdünne, höchst belastbare Folien gepresst werden.

Die Extrusionsfolien werden z.B. für Jogurtbecher der NÖM, für Ramabecher oder Petflaschen benutzt. Das Unternehmen macht auch Messgeräte für „Sperrschichten“ in Kaffee-Tabs, die das Aroma des Kaffees halten (z.B. für Nescafé). Aktuell arbeitet SBI daran, weitere Parameter in die Messung einzubauen. Es gab bereits Versuche, die Kunststoffe aus Maisstärke biologisch herzustellen, doch gerieten diese Produkte zu dick und zu teuer. Ob und wie diese Entwicklung weitergeht, hängt vom Handel ab.

Die meisten der 14 Beschäftigten sind Absolventen der HTL in Hollabrunn, manche haben technische Hochschulen absolviert. Fast alle leben in 15 Autominuten Entfernung, die Fluktuation ist gering. Die Mitarbeit wird gut bezahlt, es gab einen Coronabonus, keine Kurzarbeit und flexible Homeoffice-Lösungen.

SBI ist eng vernetzt mit den größten Extrusionsanlagenherstellern Europas und hätte das Produktpotenzial zu expandieren. Dafür bräuchte es jedoch mehr Software-Entwickler und mehr Risikokapital, da jede technologische Neuerung Jahre dauert.

Schloss Mühlbach

<https://schlossmuehlbach.at/>

Land- und Forstwirtschaft mit ausgedehnten Photovoltaikanlagen und reichhaltigem Veranstaltungsangebot.

Schlossstraße 1, 3473 Mühlbach am Manhartsberg

Gesprächspartner: Martin Gudenus

Zum Schloss Mühlbach gehören 180 ha Wald und 100 ha Land. Noch kommt 1/3 der Einnahmen aus der Forstwirtschaft. Doch in wenigen Jahren schon kann nur noch aufgeforstet werden, da der Wald wegen Trockenheit und Käferbefalls „leider todgeweiht“ ist, so Eigentümer (und Bürgermeister von Hohenwarth-Mühlbach) Martin Gudenus.

Ein zweites Drittel des Einkommens stammt aus der verpachteten Landwirtschaft (einschließlich der Bezüge durch Photovoltaik), das dritte Drittel aus Vermietungen von Teilen des Anwesens für besondere Events wie die jährliche Gartenausstellung (Mai/Juni) sowie die laufende Vermietung der Orangerie und des Englischen Gartens für Hochzeiten. Alle Sommerwochenenden der kommenden zwei Jahre sind dafür bereits ausgebucht.

In den leerstehenden Gebäuden von Schloss Mühlbach läge großes Entwicklungspotenzial, doch fehlen die finanziellen Mittel zu ihrer Vitalisierung. Der Schüttkasten würde sich als Hotel eignen, doch wäre wegen der kurzen Saison die nötige Auslastung kaum zu erzielen, obwohl es einen Mangel an Beherbergungsbetrieben gibt. Potenzial bestünde auch in den alten Kelleranlagen, die sich zur Zucht von Pilzen eignen könnten.

Seit 15 Jahren schon setzt Gudenus auf Photovoltaik. Heute betreibt er vier Anlagen auf seinen Scheunen- und Hausdächern, zwei zur Volleinspeisung für die [OeMAG](#) und zwei mit Überschusseinspeisung. Seit einem halben Jahr hat Gudenus einen Stromspeicher in Betrieb. Zusätzlich hat er ein Stück Land mit Photovoltaik an Wien Energie verpachtet. In Summe werden mit Photovoltaik auf Schloss Mühlbach 15–20 % des Einkommens lukriert. Dieser Anteil soll noch steigen.

Der Bürgermeister engagiert sich in seiner Gemeinde stark für die Bildung von Energiegemeinschaften. Die Stadt Maissau und die in dieser Studie ebenfalls vertretene Hengl Gruppe haben die „Kommunal Energie Bündnis Wein-Waldviertel GmbH (KEB)“ gegründet, die die Bildung von Photovoltaik-Gemeinschaften organisiert und mittels einer eigenen Abrechnungssoftware administriert. 20 Gemeinden, darunter Schloss Mühlbach, schließen sich der EEG (erneuerbaren Energiegemeinschaft) an.

Anmerkung am Rande: In Dornbirn werden die Anteilsscheine der dortigen Energiegemeinschaft „[Sonnenscheine](#)“ genannt.

Schloss Schrattenthal

<https://schloss-schrattenthal.at/>

Vielfältiger, konventioneller landwirtschaftlicher Betrieb, Denkmalpflege, Besichtigungstouren, Eventlocation, Mietobjekte, Kirschbaumpartnerschaften, Lavendel- und Trüffelbau

2073 Schrattenthal 1

Gesprächspartner*in: Andrea Schubert & Matthäus Haider

Schloss Schrattenthal verfügt über 145 ha Felder und 20 ha Wälder. Die 4,5 ha große Schlossanlage wurde auf einem Wasserschloss aus dem Jahr 1435 errichtet und über die Jahrhunderte immer großzügiger ausgebaut. Die historischen Burgmauern, die gotische Kirche, das barocke Schloss stilgerecht zu erhalten erfordert viel Aufmerksamkeit und große Investitionen. Das Anwesen steht für Interessierte stets offen, auf Voranmeldung bieten Schlossherrin und Schlossherr persönliche Führungen. Einige der baulichen Objekte sind dauerhaft als Wohnräume vermietet, es gibt eine 170 m² große, günstige Ferienwohnung (Wohnen im Schloss) sowie historische Festsäle für exklusive Geburtstage, Kulinarik, Firmenfeiern, Produktpräsentationen, Hochzeiten, Literaturlesungen und klassische Konzerte. Es besteht die Möglichkeit, alle Bereiche als Filmset (von Hollywood bis Bollywood) zu mieten.

Ein Umstieg auf bio ist zur Zeit kein Thema, da er mehr Handarbeit erfordern würde, als die Familie mit dem wenigen Personal leisten kann. Sie streben eher danach, den Aufwand für die konventionelle Landwirtschaft so gering wie möglich zu halten und sich interessanten Sonderprojekten zu widmen. Beispielsweise „Kirsch me“, Baumpartnerschaften für 100 der 1700 Kirschbäume des Schlosses und der eben begonnene Anbau von Lavendel in Kooperation mit dem Unternehmen Agro Lavendel. In diesem Jahr starten sie ein neues Projekt, der Trüffelbau.

Der Mangel an geeignetem Personal ist der Hauptgrund, wieso gute Projekte im Entwicklungsstadium steckenbleiben. Die extrem teuren Renovierungen werden kaum gefördert, weil die Wahrnehmung, dass mit dem Erhalt der Anlagen ein Dienst am Gemeinwohl erbracht wird, fehlt.

Wavegarden

<https://www.wavegarden.at/>

Tonstudio für Musik- und Sprachaufnahmen, Soundmischung, CD Produktion, Live-Mitschnitte unterschiedlichster Musikstile, Videoproduktion in einem erstklassig ausgestattetes Tonstudio auf internationalem Niveau.

Rittweg 6, 2070 – Mitterretzbach

Gesprächspartner: Franz Schaden

Franz Schaden war Kontrabassist beim Tonkünstler Orchester Niederösterreich und machte sich selbständig, um ein urbanes Angebot in dörflicher Umgebung zu schaffen. Das Studio entstand unter Konsultation des im selben Ort lebenden Akustikdesigners Peter Willensdorfer (Firma [Tonarchitektur](#)), der u. a. die Radiostudios und den großen Sendesaal des ORF, die Wiener Stadthalle, die Volksoper sowie Studios in Deutschland und Kalifornien plante und einrichtete und auch an der akustischen Gestaltung des Retzer Schüttkastens beteiligt war.

Die wichtigsten Erfolgsfaktoren von Wavegarden sind die besondere Lage und die Dimensionen des Studios, die technische Ausstattung und die Musikalität von Franz Schaden. Die drei Aufnahmeräume verfügen über einen Steinway Konzertflügel, teuerste Mikrophone und optimale Schalldämmung. Im Unterschied zu den typischen Wiener Kellerstudios empfinden die Musiker*innen „ein Tonstudio mit Tageslicht wie eine Wellness-oase“. Die Lage im Grünen hilft ihnen, fokussiert zu sein. Viele kehren auf Urlaub ins Retzer Land zurück.

Franz Schaden nimmt 50 % Kammermusik, 50 % Jazz & Singer Songwriter auf. Ist Konzertsaal-Akustik erwünscht, kann Franz Schaden das „[Atelier 73](#)“ des Fotografen Matthias Karasek in Unterretzbach nutzen. Dieser Saal ist „rein natürlich akustisch gut“, hat 140 m² Fläche und ist 11 Meter hoch. Die Giebelkonstruktion ist mit Heraklit ausgestaltet und die nackten, unverputzten Wände sind nicht ganz parallel, was ein akustischer Vorteil ist. Durch vielfältige regionale Kooperationen sind Wavegarden keine aufnahmetechnischen Grenzen gesetzt.

Die Auslastung ergibt sich rein aus Mundpropaganda, eine Bewerbung ist unnötig. Die Lage am Land erweist sich als immer größerer Wettbewerbsvorteil. Alldings kann das geringe Angebote an Übernachtungsmöglichkeiten mitunter zum Problem werden. Denn die Kund*innen würden lieber in der Gegend bleiben, statt nach Wien zu pendeln.

Weinhof Brandl

<https://www.weinhof-brandl.at/>

Familiäre Winzerei mit dem gängigen Sortiment an in konventionellem Anbau erzeugten Weiß- und Rotweinen, Säften und Schnaps - plus alkoholfreiem Schaumwein und dem Angebot individuell gestalteter Etiketten.

Radlbrunn 40a, 3710 Ziersdorf

Gesprächspartner: Christoph Brandl

Auch wenn die wirtschaftliche Bedeutung des alkoholfreien Frizzantes im Gesamtangebot des Weinhofs Brandl gering ist, verdient doch die Geschichte seiner versuchten großen Vermarktung Aufmerksamkeit.

Christoph Brandl gewann mit seinem „Vienna Sparkling“, einem alkoholfreien Frizzante, einen hochkarätigen Wettbewerb gegen berühmte Konkurrenz wie Henkel und Kupferberg. Darauf folgte eine Einladung zu einem Histo-Cup Rennen für alte Spezialtourenwagen. Dort wurden Personen aus dem Formel 1 Umfeld auf das Produkt aufmerksam und es folgte die Einladung, am Yas Marina Circuit beim Großen Preis von Abu Dhabi und den Vereinigten Arabischen Emiraten „Vienna Sparkling“ auszuschenken. Der Auftritt dort war ein voller Erfolg. Eine Bestellung für 100.000 Flaschen ging ein, doch sollte diese Menge auf Kommission geliefert werden. So ein hohes Risiko wollte Christoph Brandl jedoch nicht eingehen und verlangte zumindest 50 % Vorauszahlung. Dazu waren allerdings die Besteller nicht bereit und das Geschäft kam nicht zustande, obwohl der „Vienna Sparkling“ den niedrigsten Rest-Alkoholwert hat, der möglich ist (Brandls Produkt erzielt mit seinem eigenen Verfahren lediglich 0,01 Promille, die Konkurrenz liegt hingegen bei 0,125 Promille).

Die eigens für das Auslandsgeschäft gegründete Firma liegt derzeit brach.

Aktuell sind die Kund*innen vor allem heimische Gastronomiebetriebe und Handelsgesellschaften. Das Geschäft mit der Gastro geht gut, vor allem von Kindern und Schwangeren wird das Produkt geschätzt, auch und gerade in der Fastenzeit von Männern, die eine Alkoholpause einlegen wollen.

Für das Sortiment von Christoph Brandl gilt, dass er es auch mit besonderen Etiketten für Veranstaltungen und Firmen (Jubiläen, Mitarbeiter*innengeschenke, Weihnachtsfeiern) anbietet.

Weinviertler Weinbergsschnecken

<https://www.weinviertler-weinbergsschnecke.at/>

Weinbergsschnecken in verschiedenen Verarbeitungsformen.

Breitenfurterstraße 21/27, 1120 Wien und Waidthal, 2061 Obritz

Gesprächspartnerin: Jessica Wyschka

Der landwirtschaftliche Betrieb startete vor drei Jahren. Auf dem Gelände von etwa 1/4 ha an der Obritzer Kleinen Kellerdrift im Waidthal werden die Schnecken auf der Schneckenwiese nach ökologischen Prinzipien kultiviert. In einem ehemaligen Presshaus erfolgt die Schlachtung und Verarbeitung zu einer Palette von Delikatessen: Weinbergsschnecke im Veltlinerfond, Schneckenragout, Schnecken zum Gratinieren im Porzellanpfännchen, Weinbergsschnecke im Backteig, Schneckenleberkäse, Weinbergsschnecken-Leber in nativem Bio-Olivenöl mit Kornblüten und Meersalz sowie Schneckenkaviar. Dass Jessica Wyschka Erfahrung als Eventmanagerin im Gastronomiebereich hat, brachte wichtige Kontakte und ist gut für den Absatz. Die Produkte werden in niederösterreichischen und Wiener Feinkostläden sowie in Dorfläden der Umgebung angeboten. Die erhoffte Einbindung in das Dorfleben ist gelungen, eine erste Veranstaltung vor Ort, in Kooperation mit einem Winzer, mit Führungen, Verkostung und live-Musik, lockte im Juni 2021 viele Menschen an – sowohl aus Obritz wie auch aus der näheren und weiteren Umgebung.

Wyschka und ihr Partner, der IT-Manager Armin Massihi, absolvierten Seminare am „[Istituto Internazionale di Elicicoltura](#)“ in Cherasco nahe Turin, ehe sie den Betrieb starteten. Einen Teil der Schneckenbrut beziehen von dem italienischen Institut. Weinbergsschnecken sind wenig krankheitsanfällig, Pestizide einzusetzen ist nicht erforderlich. Die Schnecken fressen sich durch ein Gestrüpp verschiedener Pflanzen, darunter Scherkohl, Mangold, Raps und Erbsen, Maismehl wird zugefüttert. Ausgewachsene Schnecken überwintern in einer Kellerröhre, der weniger kälteanfällige Nachwuchs gräbt sich in die Erdoberfläche ein und wird mit einem Fließ zugedeckt.

Das Habitat für die aktuell 250.000 Schnecken muss feucht gehalten werden. Für das Schlachten, Verarbeiten und Verpacken sind außerhalb der kalten Jahreszeit mehrerer Personen in Teilzeitarbeit nötig. EU-Gelder aus dem LEADER-Programm ermöglichten es, ein [Schule-am-Bauernhof](#) Angebot zu entwickeln, das Kindern Wissen über und Erfahrung mit Schnecken vermittelt und Spaß macht.

Gesamtliste

Aerotec Europa
Agro Lavendel
Alternativproduzentengemeinschaft
AndiBreuss
Austrian Strawbale Network
Beverage Scouts
Bio a la Karth
Biohof Blaich
Biohof Riemel
Biohof Scharinger
Biohof Widerna
Biohof zum Grünen Baum
Edenhof
eFriends
Eigl Bikes
ESTEC Edelstahltechnik
Eurospar Verderber
Familie Kraus
Großgemeinde Hardegg
Gut Hardegg
Hengl Gruppe
Junge Wilde Winzer
Lohnunternehmen Gnauer
Musikschule Retz
Naturgilde Erlebnishof Kleinstelzendorf
Nordwein
Obstbau Bucher
Perlmuttermanufaktur Felling
Ploberger Solutions
Redl GmbH
Rent-a-Rebstock
Retzer Delikatessen
Schloss Mühlbach
Schloss Schrattenthal
SBI Mechatronik
Tonstudio Wavegarden
Weinhof Brandl
Weinviertler Weinbergschnecken

Schlussworte

Die hier vorgestellte Studie soll Anregungen für weitere Schritte bieten. In einem Folgeprojekt könnten in mehreren **Veranstaltungen** Vertreter*innen der einzelnen Cluster – oder Noch-nicht-Cluster – sich der Öffentlichkeit präsentieren und gleichzeitig auch ihren Erfahrungsaustausch intensivieren. In einem übernächsten Schritt sollte die Interaktion zwischen ähnlich agierenden Unternehmen über die Grenzen der Region und Österreichs hinaus Raum gewinnen. Die gegenseitige Wahrnehmung kann Lernprozesse anstoßen, Innovation anregen und weitere Menschen ermutigen, selbst initiativ zu werden bzw. die Bevölkerung anregen, die Angebote der Initiativen vor Ort zu nutzen.

Wünschenswert fänden wir auch die Etablierung einer **Musterregion für Lehmarchitektur**. Lehm und Holz als Baustoffe haben Zukunft und können die Region vor „Gesichtsverlust“ bewahren. Noch sind Problembewusstsein und Know-how bei Bauherren und Firmen dünn gesät, fehlen Bestimmungen, Datenblätter, Ö-Normen. Doch was noch nicht ist, kann ja noch werden.

Es gibt andernorts reiche Erfahrungen mit **kulinarischen Großveranstaltungen**, die für eine bestimmte Region oder ein bestimmte Kultur (ähnlich „Kruste & Krume“) werben. Auch das Weinviertel könnte sich national und international in Städten oder Regionen (Salzburg, München, Mainz...) präsentieren, an denen bereits ein noch ausbaubares Interesse an Weinkultur besteht. Die Zugkraft eines solchen Events kann durch Kooperationen mit Gastronomiebetrieben oder Biobäckereien vor Ort verstärkt werden.

Um dem zu geringen Angebot von Unterkünften in unserer Region und gleichzeitig den Leerständen in den Ortszentren entgegenzuwirken, bräuchte es eine Struktur für die Gründung und Betreibung von **Albergo diffuso** zur schonender Umwidmung geeigneter Kellergassengebäude. Eine Zentrale nimmt den Vermieter*innen von Privatzimmern alle Arbeit ab – von der Internetpräsenz über den Empfang und die Verabschiedung der Gäst*innen, über die Reinigung der Räumlichkeiten und das Waschen der Bettwäsche bis zum Finanziellen. Ortskerne und Kellergassen beleben sich wieder, es stimuliert gastronomische und kulturelle Aktivität.

Mitte März 2022 wurde die **Kulturstrategie Niederösterreich** im Landtag beschlossen. Um das kulturelle Leben in der Region zu intensivieren, bieten sich im Strategiepapier wertvolle Ansätze, auf die sich unter den hiesigen Bedingungen und vorhandenen Strukturen weiter aufbauen lässt.