

BIO-Gemüse vom Bauern ums Eck

Das Schustergut liegt in der Gemeinde St. Georgen bei Salzburg. Fährt man mit dem Auto zum Hof, sieht man als erstes das große Gemüsefeld mit dem dahinter stehenden Gewächshaus und gleich daneben den Bauernhof.



Von Karl Traintinger

Inge und Johann Spitzauer haben im Jahre 1991 den Hof übernommen und ihn zuerst im Nebenerwerb bewirtschaftet. Damals standen noch 5 Kühe im Stall und das war auch schon zu dieser Zeit viel zu wenig, um davon leben zu können. Johann Spitzauer arbeitete daher als Postbeamter, der im Postwagen von ÖBB Zügen die Briefe sortierte. Nachdem dieser Job wegrationalisiert wurde, überlegten die Schusterbauernleut', wie es mit dem 6 ha großen Hof weitergehen könnte.

Sie entschieden sich für den Gemüsebau in Bioqualität, und es war gut so. Die letzten Kühe verließen 2001 den Betrieb. Heute wird der Hof im Vollerwerb geführt, Sohn Anton wird den Hof zukünftig weiterführen. Zur Zeit wird auf etwa 2 ha Gemüse angebaut, es leben auch an die 80 Legehühner am Hof.



Die Produkte werden im [Aglassinger Biobauernmarkt](#) verkauft, die Familie Spitzauer ist dort einer der beiden Gesellschafter. Da dieser Markt gerade eine 14-tägige Urlaubspause hatte, das Gemüse aber auch in dieser Zeit reifte, wurde kurzerhand ein Ab-Hof-Verkauf organisiert.



Mutter Inge und Tochter Martina am Aglassimnger Bauernmarkt

Ich nutzte die Gelegenheit zum Einkauf und es machte ungemein Spaß, wie Johann Spitzauer seine Kunden voller Stolz durch den Betrieb führte. Er erläuterte geduldig, wie beispielsweise die unterschiedliche Bewässerung von Tomaten und Paprika im Gewächshaus funktioniert oder wie man unter dem Mulch die Bodenfeuchtigkeit messen kann. Wie es aussieht, können sie heuer wahrscheinlich bis in den Dezember hinein heimische Tomaten anbieten, meinte er. Am Feld erklärte er uns auch, wie Mangold wächst und geschnitten wird.



Aglassinger Biobauernmarkt

Es macht sehr viel Freude zu beobachten, mit wieviel Liebe und Handwerkskönnen bei uns im Salzburger Flachgau hochwertiges Gemüse angebaut und geerntet wird. Man kann zuschauen, was aktuell gerade wächst und demnächst zum Verkauf anstehen wird und das alles ohne lange Transportwege und ohne [Plastikverpackung](#).

ngg_shortcode_0_placeholder

Weitere info:

[Roggenes Hausbrot vom Esserbauern >](#)

[Der Laufener Landweizen, ein Projekt mit Zukunft >](#)