



© S. Krenn

Die Seminarbäuerin Christina Scharinger

Interview

Schule am Bauernhof

Christina und Ewald Scharinger betreiben einen Biobauernhof in Platt (Gemeinde Zellerndorf). Seit mehreren Jahren heißen sie Kinder auf ihrem Bauernhof willkommen und zeigen ihnen, wie unsere Lebensmittel produziert werden. Margit Gross hat der Seminarbäuerin Christina Scharinger einige Fragen gestellt.

Liebe Christina, „Durch Spiel und Spaß kann man viel lernen“ so lautet das Motto auf eurer Homepage. Was kann man denn bei euch so lernen?

Mein Hauptanliegen ist es, Kindern und Jugendlichen die Landwirtschaft näher zu bringen. Was müssen wir das ganze Jahr auf unseren Feldern und im Weingarten tun, um gute Lebensmittel zu produzieren? Deswegen gehen wir mit den Schulklassen auch aufs Feld und ernten im Herbst Kürbisse und Erdäpfel, und im Frühling schauen wir uns die Getreidefelder an. Durch gemeinsames Tun lernt man viel mehr, deswegen wird auch immer miteinander gekocht und gebacken.

Was hat dich dazu bewegt, bei „Schule am Bauernhof“ mitzumachen?

Immer weniger Kinder haben einen direkten Zugang zur Landwirtschaft auch bei uns am Land. Ich will ihnen die tolle Arbeit der Bäuerinnen und Bauern vorstellen und wie wichtig es ist, Lebensmittel aus Österreich zu kaufen, am besten direkt am Bauernhof.

Mit was sollen die Schulkinder denn nach Hause gehen?

An diesem Vormittag lernen sie den Weg der Lebensmittel kennen und im Herbst ernten wir dann auch etwas. Im Frühling wird auch unsere Getreidemühle gestartet, und sie können sich ihr selbst gemahltes Mehl mitnehmen. Sie sollen erfahren, wie schön es ist, gemeinsam zu kochen und wie einfach es ist, z.B. Chips selber zu machen. Viel günstiger und besser als Gekaufte. Kinder beim Ausgraben der Erdäpfel zu beobachten, macht auch mir immer wieder Freude. Die sind mit so einer Begeisterung dabei, und das merken sie sich dann auch.

Können wir mit unserem Konsum auf die landwirtschaftliche Produktion in unserem nahen Umfeld Einfluss nehmen?

Davon bin ich überzeugt, sonst würde ich das alles gar nicht machen. Ich finde es toll, dass es jetzt viele Direkt-

vermarkter mit tollen Produkten in unserer Gegend gibt. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten legen Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel und das wirkt sich auch sehr positiv auf die Landwirtschaft aus.

Wir Seminarbäuerinnen haben ganz tolle Themen dazu: „Einkaufen mit Köpfchen“ für die Volksschulen, „Mein Essen, meine Zukunft“ für die Unterstufe. Diese Themen machen uns allen bewusst, wie unser Konsumverhalten Einfluss auf die Umwelt nimmt. 900.000 Tonnen Lebensmittel werden in Österreich jährlich weggeworfen. 58 % davon im Haushalt. Da ist viel Handlungsbedarf.

Ein natur- und klimaverträglicher Konsum wird ja immer wichtiger. Die Landwirtschaft produziert unsere Nahrungsmittel und zugleich hat die Landwirtschaft einen großen Anteil an der Klimakrise und auch an der Biodiversitätskrise. Gleichzeitig muss gerade auch die Landwirtschaft sich auf die neuen Gegebenheiten bestmöglich einstellen. Wo siehst du euren Betrieb und dein Engagement als Seminarbäuerin in diesem Konflikt?

Natürlich stehen wir gerade in der Landwirtschaft vor vielen Problemen. Da ist enormer Handlungsbedarf. Doch dies betrifft nicht nur die Landwirtschaft, sondern uns

alle. Vom Klimawandel sind wir ja durch die Trockenheit direkt betroffen. Es darf nicht alles auf die Landwirtschaft abgewälzt werden. Konzerne und Gesetze machen uns die Arbeit nicht leichter.

Lebensmittelverschwendung beginnt ja schon auf unseren Feldern. Erdäpfel oder Gemüse, die nicht der Norm entsprechen, müssen von den Bauern wieder zurückgenommen werden. Das ist weder nachhaltig noch wirtschaftlich.

Wir haben in Österreich eine sehr klein strukturierte Landwirtschaft, das sehe ich als sehr großen Vorteil auch für die Zukunft. Mit über 20 % biologisch bewirtschafteter Fläche sind wir „Bioland Nummer 1 und können das hoffentlich auch noch ausbauen. Dafür brauchen wir allerdings auch Konsumentinnen und Konsumenten, die bereit sind, österreichische Produkte zu kaufen, auch wenn es billigere aus dem Ausland gibt. Darauf weise ich auch als Seminarbäuerin immer hin. Wir haben alle unseren Beitrag zu leisten.

Wir wollen unseren Betrieb so weiterentwickeln, dass wir vieles selber haben. Aus diesem Grund haben wir auch in eine Getreidemühle investiert und werden bald wieder Schweine für den Eigenbedarf einstellen.

Karoline Karpati

Green Belt Work Camp 2023 “Nördliches Weinviertel” 8. – 24. September 2023



Gleich 17 Tage wird das heurige Green Belt Camp im Nördlichen Weinviertel dauern. Zunächst stehen die Trockenrasen im Raum Hollabrunn im Zentrum – die Teilnehmer*innen werden im Zelt in der Hundsberg Keller-gasse in Hart-Aschendorf übernachten – dann wechseln sie wie jedes Jahr in den Raum Poysdorf, wo der Campingplatz seit vielen Jahren eine geeignete Unterkunft ermöglicht. Gleich in elf wertvollen Gebieten wird gemäht und entbuscht. Auch das Neophytenmanagement steht in einigen Gebieten an. An einem Tag werden kaputte Amphibien-

zäune in Hohenau an der March repariert. Die restlichen Tage dienen der wohl verdienten Erholung. Es werden rund 15 Teilnehmer*innen unter 30 Jahren aus Europa am Camp teilnehmen. Das grenzüberschreitende Work-Camp wird vom Naturschutzbund NÖ gemeinsam mit dem Service Civil International – SCI Österreich organisiert.

Vielleicht möchten Sie ja an dem einen oder anderen Tag vorbeischaun und uns bei der Pflege der Gebiete unterstützen? Unter <https://www.noe-naturschutzbund.at/termine.html> finden Sie alle Termine. Nähere Informationen: noe@naturschutzbund.at oder unter 0676 7606799

Das Workcamp im Raum Poysdorf findet im Rahmen des Projektes „Volunteers auf Weinviertler Trockenraseninseln am Grünen Band Europas“ statt, das aus Mitteln der Ländlichen Region von EU und Land Niederösterreich finanziert wird.

