



Margareta und Anton Österreichischer aus der Eisgarter Katastralgemeinde Wielings mit jenen „Arbeiterinnen“, die für die preisgekrönten Bio-Produkte mitverantwortlich sind. Fotos: Christine Deutsch



Florian, Anton und Margareta Österreichischer mit ihren Produkten und den Auszeichnungen.

Bio-Pioniere mit Qualität

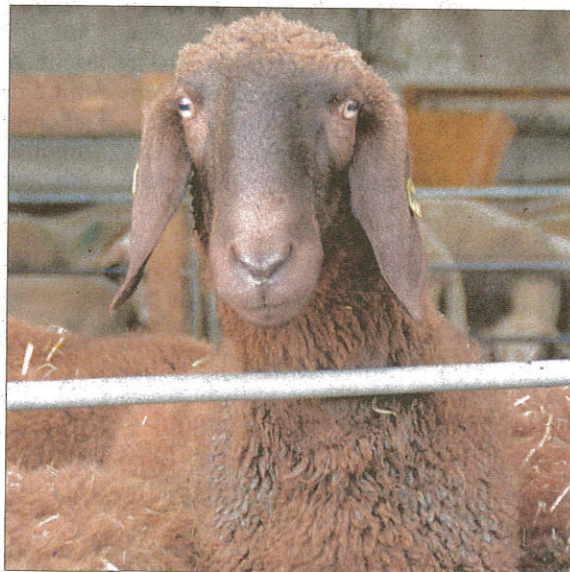
Nun vergoldet | Seit 230 Jahren steht Hof der Österreichers im Familienbesitz. Nun räumten die Wielings, die 1994 auf „bio“ umsattelten, Preise für Schafmilchjoghurt und Schafmilch ab.

Von Christine Deutsch

WIELINGS | Inmitten der landwirtschaftlich geprägten Eisgarter Katastralgemeinde Wielings sticht ein Betrieb besonders hervor: Die überzeugten Biobauern Anton und Margareta Österreichischer, die eine seit 1787 im Familienbesitz stehende Landwirtschaft betreiben, holten beim renommierten Käsewettbewerb „Kasermädl in Gold“ als bisher erste Bewerber aus dem Bezirk Gmünd Gold.

„Auf den Ursprung besinnen, nachhaltig, biologisch, ökonomisch wirtschaften und leben“ – das ist die Devise der Österreichers, die ihren Betrieb bereits im Jahr 1994 auf Bio-Landwirtschaft umstellten: „Lebensqualität, Natur, Landschaft und

Ruhe stehen für uns an vorderster Spitze.“ Seit 2012 produzieren sie auch Topfen, Milch und Joghurt von Schafen – und verkaufen diese Produkte im eigenen Hofladen und bei regionalen Abnehmern.



Auch seltene Bergschafe sind am Bio-Bauernhof der Familie Österreichischer zu finden. Foto: Christine Deutsch

Am Hof leben unter anderem auch seltene Bergschafe, die zur Fleischproduktion von Familie Österreichischer selbst schonend und stressfrei für die Tiere zu einem Bio-Schlachthof transportiert werden. Bei guter Haltung, mit Fürsorge und Pflege, jeder Menge Platz und Auslauf, erfreuen sich die Tiere der Begeisterung der Familie. „Geht’s den Tieren gut, geht’s uns auch gut“, schmunzeln die Österreichers, die neben Waldviertler Blondvieh und Pferden auch Hunden und Katzen am Bio-Bauernhof – in dem es übrigens auch eine Ferienwohnung gibt – ein Zuhause geben. Mit dem „Kasermädl in Gold“ wurden ihre Bemühungen unter 433 verkosteten und bewerteten Käse- und Milchprodukten auch

gewürdigt: In der Kategorie „Sauermilchprodukte – Schaf-, Ziegen- und Mischmilch“ erreichte Familie Österreichischer mit ihrem Schafmilchjoghurt beim ersten Versuch die höchstmögliche Kategorie, das Kasermädl in Gold. Auch mit ihrer Schafmilch räumten sie Gold ab – mit 100 von 100 Punkten!

Nach Gold: Käserei soll größer werden

„Durch unsere Kunden haben wir gewusst, dass unsere Produkte gut sind – und dafür wollen wir uns herzlich bedanken, denn ohne unsere Kunden würde es uns nicht geben“, sagen Anton und Margareta Österreichischer. Sie wollen es beim aktuell Erreichten nicht belassen: „Unser Ziel ist es, die Käserei größer zu machen, auf die Zukunft aufzubauen und einen ‚Wegbereiter‘ für die nächste Generation zu stellen.“ Details und Zeitpunkt für die Erweiterung müssen aber erst erarbeitet werden.