

Unser täglich Brot - 1. Bio-Schaumühle im Bezirk Weiz

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN | INNOVATION
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | LEADER |
NAHVERSORGUNG | LANDWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN | KURZE
VERSORGUNGSKETTEN | WERTSCHÖPFUNG |
LEBENSMITTELVERARBEITUNG | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | KULINARIK | INNOVATION
PROJEKTREGION | STEIERMARK
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 08/18-07/19
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 46.023,88
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 8.409,55
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | BIOBERGBAUERNHOF HEINZ GESBR

KURZBESCHREIBUNG

Mit dem vorliegenden Projekt wurde am Biobergbauernhof Heinz (vulgo Hausleitner) in der Gemeinde Thannhausen die 1. Mühle mit Backstube im gesamten Bezirk Weiz eröffnet. Sie ermöglicht nicht nur eine biologische Produktion von Getreideprodukten, sondern macht die Getreide- und Brotproduktion nach außen hin „gläsern“ und somit sichtbar. Hierzu bietet die "offene" Mühle den regionalen Direktvermarktern eine biologische Verarbeitung ihres Getreides innerhalb ihrer Region. Zusätzlich stärken Erlebnisführungen für die regionale Bevölkerung den Bezug zur biologischen Landwirtschaft sowie das Bewusstsein für regionale und biologische Getreideprodukte.

AUSGANGSSITUATION

Wir, Hildegard und Gottfried Heinz vom Biobergbauernhof Heinz (vulgo Hausleitner) in Thannhausen, beschäftigen uns seit 1995 mit der Direktvermarktung von verschiedenen landwirtschaftlichen Produkten, wie Obst, Getreide, Gemüse, Kürbiskernöl und Fleisch. Neben dem Rindfleisch „Styria Beef“ wird hauptsächlich biologisches Speisegetreide und -produkte vermarktet.

Da es sich bei diesen Produkten um sehr hochwertige und sensible Lebensmittel handelt, ist eine entsprechende Lagerung und Verarbeitung von großer Bedeutung. Eine Mühle, die unter Einhaltung der biologischen Anforderungen bedarfsorientiert das Getreide vermahlt, ein Kühllager mit für das Korn geeigneten klimatischen Bedingungen und kurze Wege zu den KundInnen sind hierbei essentielle Voraussetzungen.

Diese Voraussetzungen sind am Biobergbauernhof Heinz aktuell nur bedingt gegeben. Ein entsprechendes Kühllager und auch die kurzen Wegen nach der Lagerung zu den KundInnen sind zwar vorhanden, jedoch besitzt der Bauernhof keine eigene Mühle. Aus diesem Grund muss das Speisegetreide zum Mahlen in die Mühle der Landwirtschaftlichen Fachschule Grottenhof-Hardt im rd. 50 km entfernten Thal transportiert werden. Da diese Getreidemühle für Externe zugänglich ist, muss mit besonderer Sorgfalt auf die Einhaltung der Auflagen für das „Bio-Austria“-Zertifikat geachtet werden. Im Anschluss an die Vermahlung müssen die Mehle und Schrote zum Biobergbauernhof in Thannhausen rücktransportiert werden. In Summe beträgt die reine Fahrtzeit somit pro Lieferung zwei Stunden: eine regionale Getreideproduktion mit kurzen Wegen sieht anders aus!

Aus diesem Grund soll mit dem vorliegenden Projekt die Errichtung einer Bio-Getreidemühle mit Backstube realisiert werden. Im Fokus steht hierbei der Innovationsgedanke, weshalb keine „gewöhnliche“ Mühle, sondern eine Mühle mit „Erlebnischarakter“ errichtet wird, um den Bezug zur biologischen Landwirtschaft sowie das Bewusstsein für regionale und biologische Getreideprodukte zu stärken.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Mit dem vorliegenden Projekt soll im Bezirk Weiz die 1. Mühle mit Backstube eröffnet werden, die eine biologische Produktion von Getreideprodukten ermöglicht und diese durch Erlebnisführungen auch nach Außen hin „gläsern“ und somit den Produktionsprozess vom Getreidekorn bis zum fertigen Brot sichtbar macht.

Neben der Nutzung der Mühle für die eigenen Bio-Produkte des Biobergbauernhofs Heinz, wird diese auch für andere regionale Direktvermarkter geöffnet sein, um diesen ein Vermahlen des eigenen Getreides zu ermöglichen. Weiters wird den Direktvermarktern die Möglichkeit geboten, im Hofladen ihre Produkte mitanzubieten.

Die Führungen sind grundsätzlich für all jene Menschen(gruppen) geeignet, die einen Einblick in den Verarbeitungsprozess von Getreideprodukten bekommen, den richtigen Umgang mit diesen Lebensmitteln erfahren und hochqualitative Mühlenprodukte verkosten möchten. Insbesondere geeignet sich ein Besuch der 1. Bio-Schaumühle mit Backstube im Bezirk Weiz aber auch für Kindergarten- und Schulklassen.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Zur Errichtung und Inbetriebnahme der 1. Bio-Schaumühle im Bezirk Weiz wurden folgende Maßnahmen umgesetzt:

- 1. Bau einer Mühle mit Backstube zur Verarbeitung von Getreide zu Bio-Produkten**
Im Rahmen des Projekts wurde die Mühle angeschafft, mit der das Getreide zu Mehl, Grieß, Dunst und Schrot weiterverarbeitet wird. Weiters wurde die Backstube mit dem nötigen Back-Equipment ausgestattet, um die gemahlten Produkte zu Brot, Nudeln, Kekse und anderen Produkten weiterverarbeiten zu können. Abschließend wurde der Schauraum mit entsprechendem Equipment ausgestattet, um vor Ort die fertigen Produkte den Gästen ansprechend präsentieren zu können.
- 2. LEADER-konforme Bewerbung der eröffneten Mühle**
Die Bewerbung der 1. Bio-Schaumühle erfolgte einerseits durch eine Webseite, die im Zuge von Arbeitspaket Nr. 4 erstellt wurde. Weiters wurden Tafeln und Bilder produziert, um in und um die Schaumühle die Verarbeitung von Getreide zu Bio-Produkten auch bildlich zu verdeutlichen.

Auch wurde eine Imagebroschüre erstellt, die - da bereits die geplanten Kosten für dieses Arbeitspaket überschritten wurden - durch den Projektträger abseits des LEADER-Projekts selbst finanziert wurde.

Weiters fand am 15. September 2019 ein Hoffest statt, bei welchem die 1. Bio-Schaumühle im Bezirk Weiz feierlich präsentiert wurde. Rd. 1.000 Gäste folgten der Einladung und nahmen am Fest teil. Und auch das mediale Interesse war groß (siehe beiliegendes Resümee).

Weiters wurden durch den Projektträger folgende weitere bauliche Investitionen außerhalb von LEADER umgesetzt und so das LEADER-Projekt weiter aufgewertet:

- Errichtung eines ca. 60 m² großen Kühllagers mit Vorraum zur Lagerung von Getreide (ca. 25 t), Kürbiskernen (ca. 2 t), Käferbohnen (ca. 1 t) und daraus verarbeiteten Produkten, wie Mehl, Gries, Reis, Öl etc.
- Umbau der bestehenden Garage zu einem ca. 30 m² großen Schau- und Verkaufsraum inkl. Sanitärbereich



Energiergion Weiz-Gleisdorf



Energiergion Weiz-Gleisdorf



Biobergbauernhof Heinz

LINKS

[Homepage \(https://biobergbauernhof-heinz.at/\)](https://biobergbauernhof-heinz.at/)