

Zwei biologische

Das Poinseitgut hat sich spezialisiert auf Bio-Milchproduktion und auf Bio-Wildhendlfleisch-Verkauf.

MARIAPFARR. Das Poinseitgut liegt auf 1.230 m Seehöhe in Mariapfarr im Salzburger Lungau und ist ein landwirtschaftlicher Bio-Betrieb. Geführt wird er von der Familie Schröcker. Die Grün- und Weideflächen beim Hof werden in den warmen Monaten von in etwa 24 Milchkühen beweidet. Gemeinsam mit den Jungtieren umfasst das Poinseitgut einen Bestand von 30 bis 35 Rindern.

Spezialisiert auf Bio-Milch

Jungbauer Markus Schröcker ist – wie schon seine Eltern, von denen er den Hof übernommen hat – auf Bio-Milchproduktion spezialisiert. „Ein kleiner Teil der Milch wird direkt bei uns am Hof zu Joghurt,



Im Sommer 2017 waren wir schon einmal zu Besuch am Poinseitgut, bei Markus Schröcker, in Mariapfarr-Fern.

Fotos: Bezirksblätter Salzburg

Frischkäse, Butter und Topfen für den Eigenbedarf veredelt“, erzählt der 26-Jährige. „Der Rest wandert zuerst in die Molkerei und dann in die österreichischen Supermarkt-Regale.“

Zweites Standbein: Wildhendl

Der junge Landwirt aus Mariapfarr hat sich neben der Milchkuhhaltung auch noch ein zweites

Standbein aufgebaut: denn seit knapp fünf Jahren wuseln etwa 225 Wildhendl durch ihre Stallungen am Poinseitgut. Markus Schröcker zieht nämlich acht Mal im Jahr Wildhendl groß, die er dann später Ab-Hof verkauft. „Ich kaufe die Bioküken gleich nach der Geburt an und ziehe sie bei mir am Hof auf. Wenn sie Federn haben, dürfen sie ins Freigehege. Dort

Standbeine



Jungbauer Markus Schröcker mit einem seiner Wildhendl-Küken.

steht ihnen genügend Auslauf auf der Wiese zur Verfügung. Wenn sie ausgewachsen sind, das ist nach neun bis zehn Wochen, werden sie direkt am Hof geschlachtet und verkauft“, so der Jungbauer, „ich kenne meine Hendl ab dem ersten Tag. Ich füttere ihnen nur Biofutter und gebe ihnen mehr Auslauf, als es die Bio-Richtlinien verlangen. Durch die Schlachtung direkt

am Betrieb werden Tiertransporte vermieden und die Wildhendl so keinem Stress ausgesetzt. Das ist für mich Regionalität. Daher kann ich sie mit gutem Gewissen an die Kunden verkaufen“, sagt Markus Schröcker.

Wildhendl schmecken anders

Schröcker erklärt abschließend: „Geschmacklich unterscheiden sich meine Wildhendl deutlich von den 'normalen' Hendl. Ihr Fleisch ist dunkler und fester wegen des vielen Auslaufs. Dazu schmeckt es saftiger als das von 'gewöhnlichen' Hendl.“

„AMA Genuss Region“-Prädikat

Um den Kundinnen und Kunden ein Qualitätsversprechen zu geben, hat sich der Bio-Bauernhof-Betrieb aus dem Lungau, aus Mariapfarr-Fern um ganz genau zu sein, übrigens auch mit dem Gütesiegel „AMA Genuss Region“ auszeichnen lassen.