

# „Die Natur ist unser Lehrmeister“

Biobäuerin Liesi Löcker strebt außerdem eine 'giftfreie' Region Lungau an

PETER J. WIELAND

ST. MARGARETHEN. Elisabeth und Peter Löcker führen in St. Margarethen im Lungau einen AMA-Genussregion-Betrieb, den Biohof Sauschneider. Wir haben der Bäuerin ein paar Fragen über ihre Arbeitsstätte und Tätigkeit stellen dürfen.

## Wer lebt aller am Biohof Sauschneider?

**LIESI LÖCKER:** „Auf unserem Hof leben Peter, Liesi und Matthias Löcker, die Katzen Ginger und Lausa. Eine Herde schwarzer und gefleckter Alpenschweine. Das heißt ein Eber, zwei Muttersauen mit ihren Ferkeln und zirka 25 Mastschwei-

## AUS LIEBE ZUR REGION

ne, die bis zu zwei Jahre alt werden bis zur Schlachtung.“

## Was sind schwarze Alpenschweine?

**LÖCKER:** „Schwarze Alpenschweine sind eine fast ausgestorbene Schweinerasse, die in früheren Jahrhunderten im gesamten Alpenraum gehalten wurden. Aus Restbeständen in Italien und der Schweiz werden diese Schweine jetzt wieder gezüchtet mit der fachlichen Unterstützung des alpenländerübergreifenden Vereines Patrimont.“

## Welche Philosophie verfolgen Sie und Ihr Gatte, Peter, in Ihrem landwirtschaftlichen Tun?

**LÖCKER:** „Ist der Boden gesund, sind die Pflanzen und Tiere gesund, dann bin ich es auch – ein Satz, den Peter wohl bei jeder Exkursion, jedem Besuch auf unserem Hof weitergibt. Die Natur ist unser Lehrmeister, Kreislaufwirtschaft, den Boden gesund erhalten und ein möglichst kleiner ökologischer Fußabdruck sind unser Ziel. Der Biolandbau bietet hier eine Fülle von Informationen und Weiterbildungen auf dem neuesten Stand der Wissenschaften. Darum haben wir uns auch dem Verein BioAustria angeschlossen,

außerdem gibt es den Co-Produzenten (ist gleich Konsumenten) die Möglichkeit, Lebensmittel in einer gesicherten biologischen Qualität zu kaufen.“

## Welche Produkte und Erzeugnisse entstehen bei Ihnen am Hof, was bieten Sie an?

**LÖCKER:** „Unser Betrieb ist für den Lungau eher untypisch hauptsächlich auf Ackerbau spezialisiert. Auf unseren Feldern wächst Speisegetreide wie Lungauer Tauernroggen, Dinkel, Laufener Landweizen aber auch Gerste, Erbsen, Eachtling, Leindotter und Hanf. Wir haben auch ein kleines Versuchsfeld, wo wir neue Kulturen ausprobieren, wenn es gelingt, bauen wir die Pflanze in unseren Anbauplan ein, so wie zum Beispiel bei Hanf.

An verarbeiteten Produkten gibt es hauptsächlich Vollkornbrot und Gebäck, Vollkornnudeln, kaltgepresste Öle (Leindotter- und Hanföl), Schweinefleisch, Speck, Aufstriche und Fertiggerichte vom schwarzen Alpenschwein, Marmeladen, Sirup und als Resteverwertung und Idee von Matthias Edelbrand aus Altbrot undodka aus Lungauer Eachtling.“

## Auf welchem Wege vermarkten Sie all Ihre Angebote?

**LÖCKER:** „In Tamsweg: freitags am Wochenmarkt; im 'Kemmts eina'-Laden am Marktplatz; im 'kuh kunst&handwerk' in der Amtsgasse und natürlich ab Hof in unserem Hofladen in St. Margarethen. Einen kleinen Teil versenden wir auch.“

## Welche bäuerlichen Ziele haben Sie noch? Gibt es noch etwas, das Sie erreichen möchten in dem Beruf?

**LÖCKER:** „Naturverstehen und biologischer Landbau sind Themenfelder, da gibt es immer noch etwas zu lernen. Für den gesamten Biosphärenpark Lungau sehen wir es als große Chance an, ohne Chemie zu arbeiten, und so zu verstehen, wie wir mit unserer Natur umgehen müssen, damit es wirklich nachhaltig ist und stre-



Jungbauer Matthias mit Alpenschweinen.

Fam. Löcker/Biohof Sauschneider



Liesi, Matthias und Peter Löcker vom Biohof Sauschneider. Foto: Gunther Naynar

ben dabei eine 'giftfreie' Region Lungau an, diese Vision möchten wir verankern.

Gemeinsam mit dem Verein 'Lungauer Arche' organisieren wir den Wiederanbau des Lungauer Tauernroggens. Wir kümmern uns um das Zertifizieren des Saatgutes, den Anbau, die Ernte, Trocknung, Reinigung und Vermarktung des Getreides. So arbeiten schon etliche Biobauernhöfe in diesem Projekt mit uns zusammen und ermöglichen dadurch den Salzburger Bäckern, auch Lungauer Tauernroggen zu verarbeiten. Dieses Projekt möchten wir noch weiter ausbauen, damit die Anbaufläche an Lungauer Tauernroggen in seiner Heimat wieder größer wird und so diese wunderbare Sorte erhalten bleibt.

Für unseren Betrieb heißt es aber auch, in den nächsten Jahren die Weichen für die Jugend zu stellen und alles für die Hofübergabe vorzubereiten.“

Mehr auf: [meinbezirk.at/lungau](http://meinbezirk.at/lungau)