



So gut is(s)t Oberösterreich

Eine eigene Fischzucht, die ökologischer nicht sein könnte; ein Hofladen für regionale Frischeprodukte; Brunch und Mittagessen in der Gaststube oder im Innenhof mit Erlebnisspielplatz ... Ihre gute Hofzeit in Rottenbach. Von Ute Kranzer

Wie aus dem Wunsch autark zu sein ein wunderbares Projekt für eine ganze Region wurde und was Omas Brot damit zu tun hat, erzählt uns der innovative Geschäftsführer und Obmann der Hofzeit, Philipp Flör (35), im Interview.

Seit 2017 bewirtschaftet die eingetragene Genossenschaft ‚Autarkler‘ hier 10 ha Felder und 1,4 ha Fischteiche. Ihr geltet als der regionale Naberversorger schlechthin, eure Produkte legen kaum Lieferwege zurück, ihr nutzt ein ganz spezielles Aquaponik-System zur Fisch- und Pflanzenaufzucht und produziert 90 % eures Strombedarfs mit riesigen PV-Anlagen selbst. Wie kam es zu dieser einzigartigen Hofanlage?

Im Grunde war es meine Großmutter, die den Funken in uns zündete, als wir zum ersten Mal von ihrem, im Holzofen gebackenen, Sauerteigbrot kosteten. Damals schon von industriell gefertigten Lebensmitteln frustriert, waren wir begeistert vom intensiven Geschmack und der langen Haltbarkeit – ganz ohne Zusätze und Konservierungsstoffe. Im nächsten Schritt räuchernten wir selbst Speck und bauten als fünf befreundete Familien unser eigenes Obst und Gemüse an, um weitestmöglich autark und unabhängig zu sein. Ja, und dann, fast 10 Jahre später, entschieden wir uns dazu, das Ganze öffentlich zugänglich zu machen. Bereits auf 17 Familien angewachsen, übernahmen wir den verfallenen Hof aus 1937, revitalisierten ihn in zweijähriger Arbeit und

investierten jede Menge Zeit, Liebe und Herzblut darin. 2018 erweiterten wir um unsere Fischzucht für Welse, Forellen und Karpfen. Die Welse werden in zwei Meter tiefen 5000-Liter-Becken in unseren Glashäusern gehalten. Anstatt der zugelassenen 1500 Fische halten wir pro Becken nur 300 Fische. Das Wasser muss permanent auf 25 Grad aufgewärmt werden; nur zum Schlachten kühlen wir die Becken langsam ab. Um den Wasser-Kreislauf optimal zu nutzen, wird das Abwasser zu den jungen Obst- und Gemüsepflanzen geleitet, dort biologisch gefiltert und kommt infolge wieder ins Becken zurück. Das hat nicht nur den Vorteil, dass die Pflanzen wertvolle Nährstoffe erhalten, die sie ganz ohne Erde groß und kräftig wachsen lassen, sondern auch die Fische pro-



PHILIPP FLÖR: „Bei uns hat die Natur noch die Zeit, die sie braucht.“

„Wir waren einfach nicht mehr mit dem Angebot der Lebensmittelindustrie zufrieden.“

fitieren von der Wasserqualität. Ein wunderbarer Kreislauf der Natur also und definitiv das Herzstück der Hofzeit.

Die Liebe und den Aufwand schmeckt man! Noch nie habe ich so guten Wels gegessen. Überhaupt nicht fett, absolut grätenfrei und fest in der Konsistenz erinnert er eher an Huhn. Welche Produkte macht ihr daraus?
In unserer Mittagskarte sind der eigens kreierte Fischburger, mit Wels in einer knusprigen Cornflakes-Panade im regional für uns gebackenen Bun, und die Welsfilet-Sticks die beiden Highlights, derentwegen uns auch öfters Gäste von Weither besuchen kommen. Im Anschluss bummeln sie durch unseren Hofladen, in dem es ausschließlich regionale Produkte aus Eigenproduktion oder von uns bekannten Direktvermarktern zu kaufen gibt. Aktuell führen wir insgesamt rund 500 Produkte, von Naturkosmetik bis hin zu Müsli, Brot und hausgemachtem Fischpesto. Im an-

bis Herbst bieten wir außerdem unsere Aquaponik-Jungpflanzen an. Schon öfters waren Kunden überrascht, wie groß z. B. eine Paprika-Staude werden kann, wenn sie gesund gezogen wird ...

Gelebte Nachhaltigkeit und ökologische, naturnabe Landwirtschaft, so weit das Auge reicht. Wie viel landwirtschaftliche Erfahrung braucht man für diese Geschäftsidee?

Wissen Sie, als gelernter Elektriker würde ich sagen, die Hofzeit war mehr Vision und Lebenseinstellung als eine Geschäftsidee. Wir sind recht unbefangen in das Projekt gestartet und haben durch die Unterstützung regionaler Landwirte, Freunde und Familien sehr viel gelernt. Wir konnten unseren Traum verwirklichen und

liegenden Frischgemüse-raum haben Besucher die Möglichkeit, in Selbstbedienung täglich von 8:00 bis 20:00 Uhr saisonales Obst und Gemüse einzukaufen. Von Frühling

zeigen seit mittlerweile sechs Jahren auf, wie reichhaltig und vielfältig das österreichische Angebot an wirklichen ‚Lebensmitteln‘ sein kann. Aktuell versorgen wir ca. 180 Familien mit unserem abwechslungsreichen Hofzeit-Kistl, das mit dem Elektro-Bus, betrieben mit Strom aus unseren PV-Anlagen, im Umkreis von 20 km ausgeliefert wird. Und nein, im Winter sind darin weder Erdbeeren noch Tomaten enthalten, weil sie schlicht und ergreifend da einfach nicht wachsen. Wir lieben, was wir tun – und wir tun, was wir lieben. Ich denke, genau das ist es, was unser Projekt so erfolgreich gemacht hat; ganz ohne einen konkreten Plan und dem Streben nach möglichst viel Umsatz. Wir möchten, dass unsere Besucher sich wohlfühlen, eine ‚gute Hofzeit‘ genießen und sich während ihres Aufenthalts als Teil der Familie fühlen, denn genau das sind wir: eine große Menschheitsfamilie, die durch Zusammenhalt und vereinte Kräfte das Größte erreichen kann: Unabhängigkeit und Freiheit.