



Annette und Ingolf Hofmann

Aus Bayern in das Südburgenland – und der Verein ARCHE NOAH spielte eine wichtige Rolle dabei. Wir – Annette (41) und Ingolf (50) Hofmann – haben in Limbach im Südosten Österreichs den traumhaften Ort gefunden für Gemüse-, Weinbau und Tierhaltung.

Beim ARCHE NOAH Camp 1999 in Schiltern erhielten wir den entscheidenden Tipp auf das Südburgenland. Wir kannten diese sonnenverwöhnte Ecke Österreichs nur von der Landkarte und fuhren ein Jahr später hin. Alles weitere war Schicksal: Ein verlassener Arkadenhof in Alleinlage, ein akzeptabler Preis für die Immobilie, 24 Stunden Bedenkzeit. Dann haben wir gekauft. Rückblickend erscheint uns der Werdegang noch immer ein wenig unwirklich. Es war jedoch die beste Entscheidung unseres Lebens.

Offen aufgenommen sind wir von den Südburgenländern. Sie umschreiben die Fruchtbarkeit ihrer Heimat so: „Hier wächst eigentlich alles...“ Paprika, Auberginen, Melanzani, Zuckermelonen gibt es heute in unserem großen Gemüsegarten. 18 verschiedene Tomatensorten, diverse Hülsenfrüchte, und Beerenobst gedeihen prächtig. Und natürlich diverse Kürbisse, vom Brat- bis zum Ölkürbis. Bei der Sortenauswahl achten wir – neben dem regionalen Bezug der Sorten – auf Freilandreife und Robustheit, außerdem natürlich auf den Geschmack.

Der Gemüsegarten hat im laufenden Jahr Ausmaße erreicht, die den Eigenbedarf längst übersteigen. Im Wege der Direktvermarktung bieten wir Gemüseraritäten in weiterverarbeiteter Form an. Eingelegte Melanzani sind ein Beispiel dafür. 400 Tomatenpflanzen aus dem Freiland lieferten im laufenden Jahr Früchte für Tomatensugo und für getrocknete Tomaten in Öl. Hier half uns erstmals ein Trockenschrank, in dem auch duftende Teemischungen und Kräuter dörren. Experimente machen uns Spaß. Versuchsweise entstand in diesem Jahr das neue Produkt „Eingelegte grüne Walnüsse“, gedacht als Beilage für Wildgerichte.

Der Gemüsegarten ist inzwischen bis auf den letzten Quadratmeter ausgereizt. Versuchskulturen – wie Artischocken oder Palmkohl – sind deshalb in den Weingarten ausquartiert worden. Für Bohnen haben wir eigene Rankhilfen entwickelt: Eiserne Pyramiden, aus Rundstahl zusammengeschweißt und jedes Jahr wiederverwendbar. Zum bestehenden Obstgarten sind von uns rund 50 neue Halb- und Hochstamm-Obstbäume gepflanzt worden, bevorzugt gebietstypische und seltene Sorten, wie Maschanzker-Apfel oder die Marille „Ungarische Beste“. Eigene Veredelungsversuche waren erfolgreich. Wobei wir inzwischen glauben, dass kernreife Weingartenpfirsiche und Marillen die bessere Vitalität gegenüber Krankheiten haben. Unzählige Maronibäume und Walnüsse kommen auf unserem Land wildwachsend vor.

Teilweise war sich die Fläche Jahrzehnte selbst überlassen. Wir beschränken uns hier auf die nötigsten Eingriffe. Ein kleiner Weingarten mit den Rebsorten „Concordia“ und „Ripotella“ bringt im dritten Jahr nach der Auspflanzung die ersten Trauben. Es handelt sich dabei um Direktträger, die nur im Südburgenland gekeltert werden dürfen: Wüchsig und pilzresistent sind diese „Amerikaner-Reben“, die einst den europäischen Weinbau vor der Reblaus retteten. Anfangs hatten wir von Weinbau keine Ahnung. Inzwischen besitzen wir beide den Facharbeiterbrief Weinbau und Kellerwirtschaft.

16 Ziegen zogen 2002 aus Bayern in's Südburgenland um. Die Herde ist heute auf rund 50 Tiere angewachsen, die ganzjährig im Offenstall leben. Das Winterheu wird von uns selbst produziert mit einem Steyr Baujahr 1967 und einem „Heublitz“. Beide sind alt, funktionieren aber. Für den Eigenbedarf halten wir zudem Kaninchen und Hühner. Sieben Legehennen in einem mobilen Wagen

sind es und ein Hahn namens „Schröder“. Die Tierhaltung erlaubt es uns, die vier Hektar Wiese sinnvoll zu nutzen. Außerdem erhalten wir über den Mist den tierischen Dünger für unsere Anbauflächen.

Die Imkerei wird ein weiteres Standbein auf dem Hof Limbach 40: Auf 20 Bienenvölker ist der Bestand angewachsen. Bei statistischen 300 Sonnentagen im Jahr im Südburgenland sind die Bedingungen hier ideal. Zumal Bienen bei den umliegenden Obst- und Kürbisbauern für die Bestäubung hoch willkommen sind. Die pannonische Vegetation bringt interessante Honige mit sich, wie Akazien- oder Maronihonig. Bienenbeuten, Rähmchen und anderes Gerät wird in der eigenen Tischlerei selbst hergestellt, immer nach der Leitlinie: Je einfacher, desto besser. Die Bienenvölker werden gehalten in stapelbaren Holzmagazinen im Zandermaß. In den nächsten Jahren sollen Blütenangebote mit den Bienenvölkern gezielt angewandert werden. Über einen Berufsschullehrgang an der Steirischen Imkerschule Graz ist das bestehende Know How jüngst noch verbessert worden.

„Viele Menschen sind heute auf der Sinnsuche oder suchen nach einer Neuorientierung“ Neugierige können unser Paradies – befristet – mit uns teilen: Nach Voranmeldung bieten wir im Sommerhalbjahr Gartenführungen und Tomatenverkostungen an. Für ein bis zwei Personen gibt es die Möglichkeit, bei uns „Urlaub am Bauernhof“ zu machen, in einem Gästezimmer mit direktem Zugang zum Garten.

Einstieg in den Ausstieg: Ein Individuelles Angebot für zwei Personen, die das Leben auf dem Lande anpeilen. Ein Wochenende lang stehen wir für alle Fragen zur Verfügung, von der Finanzierung bis zur Sanierung eines Anwesens, vom Grundkauf bis zur Selbstversorgung. Die Teilnehmer wohnen im hofeigenen Gästezimmer; Vollverpflegung ist inbegriffen.

Imkerei fasziniert viele. Wenige finden jedoch den Zugang. In einer zweistündigen Information auf dem Hof wird die Bienenhaltung erläutert. Vorgestellt werden dabei die Bienenvölker und ihre Lebensbedingungen sowie die Arbeiten des Imkers von der Völkervermehrung bis hin zur Honiggewinnung. Wer sich für die Imkerei entschieden hat, dem bieten wir einen Wochenend-Grundkurs an. Diese Kurse finden in der Zeit von April bis September statt. Viel Geld lässt sich durch Eigenbau von Gerätschaften bei der Imkerei sparen. Hier bietet ein Wochenend-Aufbau-Kurs ein spezielles Angebot: In der hofeigenen Tischlerei wird der Bau von Rähmchen ebenso gezeigt wie die Herstellung von Magazinen (Einfachbeute nach Liebig). Dieser Kurs soll auch dem Erfahrungsaustausch der Imker untereinander dienen.

Information und Kontakt bei:

Annette & Ingolf Hofmann Limbach 40 A-7543 Kukmirn-Limbach T/F +43-(0)3328-32171