

im Portrait

SERIE

von Sylvia Nachtmann



Beth und Wolfgang Mayr-Coppermayr haben sich der Nachhaltigkeit verschrieben. Auch Tochter Maya hilft mit und hat bereits eine Permakultur-Ausbildung absolviert. (Fotos: Nachtmann)

Die Vorzüge der Heimat schätzen

„Wirtsbauer“: Künftig Bio und Permakultur

Nach 13 Jahren in Amerika und einem „Abstecher“ nach Afrika kehrte Wolfgang Mayr heim an den elterlichen Hof, den „Wirtsbauer“ in Ostermiething-Wolfing. Mit ihm kamen seine Frau Beth und Tochter Maya „back to the roots“.

Die Adressbeschreibung ist etwas schwierig: Der Wirtsbauer liegt nahe bei Ernsting/Ostermiething, genau genommen in Wolfing, das eigentlich zu Tarsdorf gehört ... Aber der Wirtsbauer lässt sich leicht erfragen, es gibt Hinweisschilder und jeden Mittwoch Ab-Hof-Verkauf von Fleisch-Spezialitäten von Schweinen, die gentechnikfrei gefüttert wurden. Fritz und Heidi Mayr haben mit der Nische der (anfangs von Kollegen belächelten) Direktvermarktung den Hof mit relativ wenig Grund sehr gut bewirtschaftet. Seit bald 40 Jahren verkaufen sie auch wöchentlich auf der Schranne in Salzburg. Nun wurde der Wirtsbauer-Hof an Sohn Wolfgang übergeben, und es findet eine sorgsam geplante Übergangphase statt.

Hofübergabe und Umstellung

Hofübergaben finden allerorten statt. In diesem Fall jedoch bahnt sich Unübliches an. Wolfgang Mayr lebte 13 Jahre als Bio-Landschaftsgärtner bei Seattle im Staate Washington in den USA und betrieb einen Hof zur Selbstversorgung mit Ziege und Schaf. „Unser Hof war wie eine Insel“, erzählt der „Heimkehrer“. Viele Leute ka-

men, um sich den Biohof näher anzuschauen und etwas zu lernen – über professionelle Schlachtung, ökologischen Landbau und Permakultur. „In Amerika gibt es eine starke Gegenbewegung zu Industrie und Verstädterung“, berichtet Mayr, „viele junge Leute ziehen aufs Land und denken an Selbstversorgung.“ Das habe verschiedene Gründe, einer davon sei das Angebot von Lebensmitteln: „Fürchterlich! Fleisch und Gemüse haben keinen Geschmack und es gibt wenig Auswahl.“ Das hänge mit der industrialisierten Landwirtschaft zusammen. Als Wolfgang Mayr, ein gelernter Metzger, seine künftige Frau Beth in Amerika kennen lernte, war sie Vegetarierin, kam aus der Großstadt Seattle, hatte



Maya, Beth und Wolfgang Mayr-Coppermayr mit afrikanischen Kollegen während ihrer Permakultur-Ausbildung in Tansania.. (Foto: privat)

ein Studium in englischer Literatur und eine Ausbildung zur Masseurin abgeschlossen und von Landwirtschaft kaum eine Ahnung. Jetzt ist Bäuerin im Innviertel. Für Österreich unüblich sind auch die unterschiedlichen Familiennamen: Frau und Tochter von Wolfgang Mayr heißen Coppermayr.

Landwirtschaft der Kreisläufe

Bevor die beiden im vergangenen November mit ihrer Tochter Maya nach Europa zurückkehrten, besuchten sie in Tansania nach einem Kurs über Naturmedizin eine Permakultur-Ausbildung bei dem Australier Bill Mollison, den Wolfgang Mayr als „Vater“ der Permakultur bezeichnet. Davor wollten sie im Kongo Entwicklungshilfe leisten, ein Krieg vertrieb sie. „Wir konnten nicht helfen. Es ist wichtiger, die Leute im Westen aufzuklären“, sinniert Wolfgang, und Beth ergänzt:

„Wir alle sind in Gefahr. Wir müssen die Verbraucher aufklären.“ Damit meint sie die Gefahren entmenslichter, denaturierter Landwirtschaft mit Gentechnik und den zahlreichen chemisch-künstlichen Einflüssen. Nach einem turbulenten Jahr stellen die Mayr-Coppermayrs nun den elterlichen Hof auf Bio und langfristig auf Permakultur um. Im Frühjahr wurde ein Second Hand-Folienzelt aufgestellt und in beginnender Permakultur Gemüse angebaut: 17 Sorten Tomaten gab es dieses Jahr schon, vier Sorten Mangold, Frühkraut, Speisekürbisse, Salate und Kräuter, Broccoli und Paprika ...

Im Sinne der Permakultur sieht es für Ordnungsgewohnte etwas unruhig oder sogar schlampig aus, die Wege sind geschlungen, „Unkräuter“ wie Weißklee werden als Mulch einfach abgeschneipelt und bleiben liegen, die künftige Beschattung werden die Weinranken übernehmen, die sich schon hochkringeln. Als Mitglied des Vereins „Arche Noah“ nimmt sich Mayr auch alter Apfelsorten an, so hat er 20 verschiedene Apfelbäume gepflanzt, eine Streuobstwiese wird Ziege und künftigen Hühnern zur Verfügung gestellt, ach ja, die Hühner werden sich auch auf eigener Weide mit Beeresträuchern an ihren Beeren erfreuen. Ziege Lola liefert jetzt schon die Milch für die ganze Familie, der Überschuss wird zu Käse verarbeitet, Bienen bringen eifrig Nektar in die neu gezimmerten



„Hasen-Traktor“: Hasen, oder auch Hühner, werden auf einem Wiesenstück mit einem Käfig überdacht, der nach und nach weiter gezogen wird – so haben die Tiere zu fressen, das Gras wird „gemäht“, und der Habicht keine Chance. In Amerika ist so etwas als „Rabbit“- oder „Chicken-Trac“ bekannt.

Bienenhäuser. Die Jauche von 70 Schweinen wird durch Effektive Mikroorganismen aufbereitet und stinkt nicht so arg, im Haus wird ein Kompost-Klo entstehen – viele Pläne gilt es umzusetzen.

Der Hof als eigenes Universum

„Nächstes Jahr werden wir schon autark sein“, freuen sich Austro-Amerikaner. „Ja, nach 13 Jahren im Ausland hat man sich verändert“, gibt Wolfgang Mayr zu, aber hier auf diesem Hof findet er sein „Universum“, und das ist gut so: „Jeder Bauernhof sollte sein eigenes Universum sein,



Um die im Winter gezimmerten Bienenstöcke summt es. Bald gibt es den ersten Honig.

mit größtmöglicher Artenvielfalt.“ Dies mache unabhängig. Die meisten Bauern sind heute spezialisiert und dadurch genauso abhängig wie alle anderen Konsumenten auch: Sie kaufen den Großteil der Lebensmittel im Supermarkt. Der Philosophie der Permakultur entspricht das Prinzip der natürlichen Kreisläufe, innerhalb derer jedes Leben, von der Pflanze bis zum Menschen seinen Platz findet. Diese Erkenntnisse wollen die Mayr-Coppermayrs auch anderen zugänglich machen, regional und international. Denn die Welt endet nicht am Dorfrand, und die Permakultur ist ein umfassendes Thema für unser „Global Village“, unser weltweites „Dorf“.



„Großstadt-pflanze“ im Folientunnel. Beth Coppermayr aus Seattle wurde Farmerin im Innviertel. Außerdem übt sie ihren erlernten Beruf als Masseurin aus. (Foto: privat)