

# Ein Innviertler Perma-Biobauer auf der Schranne

Am Stand von Fritz und Adelheid Mayr gibt es bald auch Permakultur-Produkte von Sohn Wolfgang Mayr

**Der legendäre Mayr'sche Innviertler Speck ist der Renner am Stand der Familie Mayr aus dem Innviertel auf der Salzburger Schranne. Seit 40 Jahren sind die Mayrs nun schon auf der Schranne, seit einem Jahr ist auch Sohn Wolfgang dabei, der den „Wirtsbauern“-Hof in Tarsdorf-Ostermiething gerade auf Permakultur umstellt.**

**E**ine Woche lang hängt der legendäre Mayr'sche Speck in Großvaters Selchofen über Buchenholzglut. Geschlachtet wird auf dem Hof. Es gibt also keine Transportwege und daher wenig Stresshormone im Blut der Schweine, die mit hofeigenem Getreide und gentechnikfreiem Zusatzfutter großgezogen werden. Das ergibt „schmeckbare“ Qualität, nicht nur beim Speck. Auch die übrigen Produkte des „Wirtsbauern“-Hofes in Tarsdorf bei Ostermiething, die am Stand der Familie Mayr auf der Salzburger Schranne angeboten werden, sind beliebt: Frisch- und Surfleisch, Würste nach eigenen Rezepten, Aufstriche, Leberkäse, Biokas-Krainer, Grammelschmalz, Verhackert's ...

## Seit 40 Jahren auf der Schranne

Seit bald 40 Jahren fahren Fritz und Adelheid Mayr auf die Salzburger Schranne. Das Marktfahren hat Familientradition: Vorfahren mit der „Maria-Theresia-Konzession“ brachten per Kutsche ihre Äpfel nach Salzburg. Vor 50 Jahren begann der Vater von Adelheid Mayr mit den re-

Schlachtung, ökologischen Landbau und Permakultur.

## Neuer Trend Selbstversorgung

„In Amerika gibt es eine starke Gegenbewegung zu Industrie und Verstädterung“, berichtet Wolfgang Mayr. „viele junge Leute ziehen aufs Land und denken an Selbstversorgung.“

Als Wolfgang Mayr, ein gelernter Metzger, seine nunmehrige Frau Beth in Amerika kennen lernte, war sie Vegetarierin, kam aus der Großstadt Seattle, hatte ein Studium in englischer Literatur und eine Ausbildung zur Masseurin abgeschlossen und von Landwirtschaft wenig Ahnung. Jetzt ist sie engagierte Bäuerin im Innviertel. Die beiden haben eine dreizehnjährige Tochter.

Selbstversorgung, das wollen die Mayr-Coppermayrs auch am Innviertler Hof erreichen. „Unser Ziel ist die Autarkie“, sagt Jungbauer Wolfgang Mayr. Sowohl bei der Versorgung mit Lebensmitteln als auch längerfristig auf dem Energiesektor. Die „Neo-Bauern“ haben schon im ersten Jahr große Unabhängigkeit



Adelheid Mayr mit Sohn Wolfgang auf der Schranne: Der „Heimkehrer“ aus den USA stellt den Wirtsbauer-Hof auf Bio und Permakultur um.

Fotos (3): Nachtmann

ckig“ geschätzt wurden. „Heuer werden wir hier zu einer Tomatenverkostung einladen“, kündigt Wolfgang Mayr an, und da werden neben den roten, grünen, schwarzen, glatten und haarigen Tomaten noch ein paar Sorten mehr zu bestaunen sein.

## Alte Obstsorten

Als Mitglied des Vereins „Arche Noah“ nimmt sich Wolfgang Mayr auch alter Obstsorten an. 20 verschiedene Apfelbäume stehen auf einer Streuobstwiese, die Ziegen





Seit bald 40 Jahren führen Fritz und Adelheid Mayr auf die Salzburger Schranne. Das Marktfahren hat Familientradition: Vorfahren mit der „Maria-Theresia-Konzession“ brachten per Kutsche ihre Äpfel nach Salzburg. Vor 50 Jahren begann der Vater von Adelheid Mayr mit den regelmäßigen Belieferungen, „und ich hab' schon als ‚Dirndl‘ mitgeholfen“, erzählt die resolute Geschäftsfrau und Bäuerin.

Seit gut einem Jahr ist auch Sohn Wolfgang mit auf der Schranne. Mit seiner Frau Beth Coppermayr, einer gebürtigen Amerikanerin, will er einiges am Wirtsbauernhof umkrempeln. Die Mayr-Coppermayrs sind gerade dabei, den Hof auf Permakultur umzustellen. Darauf gekommen ist Wolfgang Mayr ausgerechnet in den USA: Er verbrachte 13 Jahre als Bio-Landschaftsgärtner bei Seattle im Staat Washington und betrieb einen Hof zur Selbstversorgung mit Ziege und Schaf. „Der Hof war wie eine Insel“, erzählt der „Heimkehrer“. Viele Interessierte seien gekommen, um sich den Biohof näher anzuschauen und etwas zu lernen – über professionelle

viertler Hof erreichen. „Unser Ziel ist die Autarkie“, sagt Jungbauer Wolfgang Mayr. Sowohl bei der Versorgung mit Lebensmitteln als auch längerfristig auf dem Energiesektor. Die „Neo-Bauern“ haben schon im ersten Jahr große Unabhängigkeit erreicht – mit Gemüse, Fleisch von Schweinen und Hühnern, Ziegenmilch und -käse. Ein Windrad soll demnächst eigenen Strom liefern.

### **Weichen für Permakultur schon gestellt**

Die Weichen für die Umstellung auf Permakultur sind auch bereits gestellt: Hühner leben im Auslauf, umgeben von Beerensträuchern, die Schutz vor Füchsen und Raubvögeln bieten und deren Früchte sie sommers naschen dürfen. Sobald das Gras wieder steht, toben Kaninchen in einem „Rabbit-Track“ im Freien, ebenfalls vor Raubtieren geschützt.

Im Folientunnel gediehen im Vorjahr bereits 17 verschiedene, meist alte Tomatensorten, die von Marktkunden als besonders „g'schma-

### **Alte Obstsorten**

Als Mitglied des Vereins „Arche Noah“ nimmt sich Wolfgang Mayr auch alter Obstsorten an. 20 verschiedene Apfelbäume stehen auf einer Streuobstwiese, die Ziegen und Hühnern zur Verfügung gestellt wird. Ziege „Lola“ liefert längst schon die Milch für die ganze Familie, der Überschuss wird zu Käse verarbeitet. Bienen schwärmen in der ersten Frühlingssonne aus den neu gezimmerten Bienenhäusern. Die Jauche von 70 Schweinen wird durch effektive Mikroorganismen aufbereitet, was den beißenden Geruch mildert, und im Haus wird eine Kompost-Toilette entstehen – viele Pläne gilt es umzusetzen.

### **Seminarzentrum am Hof**

Besucher aus den USA kamen schon zur Besichtigung. Wolfgang Mayr möchte Interessierte praxisnah in die Philosophie und Techniken der Permakultur einweihen.

Und Beth Coppermayr betreibt, soweit die Landwirtschaft es zeitlich



**Fritz Mayr präsentiert den legendären Innviertler Speck, der eine ganze Woche über Buchenholzglut geselcht wird.**

erlaubt, ihre Massage-Praxis. Derzeit reifen Pläne, ein Seminarzentrum am Hof zu errichten. Denn auch Adelheid Mayr hat einige Ausbildungen zur Gesundheitsvorsorge absolviert – Bachblüten-Beratung, Biochemie nach Dr. Schüßler, Psychosomatik-Ausbildung bei Dahlke, Nährstofflehre der traditionellen europäischen Medizin – und hält VHS-Vorträge. Auch als Pensionistin wird die energische Marktbäuerin ihre Hände nicht in den Schoß legen, wie sie versichert ... wenn dereinst „die Jungen“ ihre Arbeit auf der Schranne weiterführen.

*Sylvia Nachtmann*

### **Informationen:**

Adelheid und Fritz Mayr,  
Tel. 06278/7286,  
Beth und Wolfgang Mayr-Coppermayr,  
Tel. 06278/20139,  
Vulgo Wirtsbauer,  
Wolfgang 6,  
5121 Tarsdorf bei Ostermiething.  
Verkauf ab Hof: jeden Mittwoch.  
Wöchentlicher Verkauf auf der Schranne Salzburg jeden Donnerstag.



**Vier Generationen unter einem Dach (v.l.): Adelheid und Fritz Mayr, Uroma Maria Widl, Wolfgang und Beth Mayr-Coppermayr und im Vordergrund Tochter Maya mit Ziege Lola, die die ganze Familie mit frischer Milch versorgt.**

## **Was ist Permakultur?**

Permakultur ist ein Oberbegriff für die Entwicklung und Anwendung von ethisch basierten Leitsätzen und Prinzipien zur Planung, Gestaltung und Erhaltung zukunftsfähiger Lebensräume. Schwerpunkte bilden dabei Nahrungsproduktion, Energieversorgung, Landschaftsplanung und die Gestaltung sozialer (Infra-)Strukturen. Grundgedanke ist ein Wirtschaften mit erneuerbaren Energien und naturnahen Stoffkreisläufen im Sinne einer ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigen Nutzung aller Ressourcen.

Quelle: Wikipedia

### **Natürliche Kreisläufe**

Jene, die Wert auf „ordentlich“ geometrisch angelegte Beete legen, werden bei Permakultur-Pflanzungen möglicherweise einen Kulturschock erleben: verschlungene Pfade, zweckdienliche Unkräuter, die nur mit der Schere abgeschnipst und der düngenden Verrottung überlassen werden, rankendes und hängendes, sprießendes und bereits welkendes Blattzeug ... Dahinter verbirgt sich das Urgeheimnis des Wachsens, Reifens und Vergehens, das sich nachhaltige Landwirtschaft und im Speziellen die Permakultur auf sanfte Weise zunutze machen.