

Bauer mit Leib und Seele

**Wolfig – Seattle (USA) – Kongo – Ruanda – Kenia – Tansania
und nach 15 Jahren wieder zurück**

von Christian Tschopp

Mein Schwager Paul ist ein Feinschmecker. Den besten Speck, meint er, kauft er auf der Schranne in Salzburg. Bei einem Bauern, der irgendwo bei mir in der Nähe sein müsste. Gleich hinter Ernsting. Ich hätte es mir denken können ... Das Schild »Innviertler Bauernspeck« weist den Weg zum »Wirtsbauern« in Wolfig. Hier werde ich Beth Coppermayr und Wolfgang Mayr treffen und fragen, wie das begonnen hat, damals, als Wolfgang nach Amerika aufgebrochen ist ...

Wolfgang: Damals haben mich indianische Kultur und Spiritualität interessiert. Ich bin mit meinem Cousin für 4 Monate in die USA gefahren, um das kennenzulernen. Und hier habe ich meine Frau Beth kennen- und liebgelernt. Das hat mich vor eine schwierige Entscheidung gestellt. Schliesslich habe ich meinen Eltern gesagt, dass ich den Hof nicht übernehme und in die USA gehe. Ich habe Beth einen Heiratsantrag gemacht ...

Beth: Das war total romantisch!

... aber wie konnte das gutgehen: eine Vegetarierin und ein gelernter Metzger? 1994 bin ich dann rüber.

Wir haben 1995 geheiratet und ein Jahr später kam unsere Tochter Maya zur Welt.

OA!: Wolfgang, du hast dann als Gärtner gearbeitet.

Ja, als selbständiger Landschaftsgärtner. Beth war als Masseurin ebenfalls selbständig und erfolgreich damit. In dieser Zeit haben wir ein Haus gebaut und begonnen, auf unserem Grundstück Permakultur zu betreiben. Wir hatten Schafe, Ziegen und Hühner, Folientunnel,

Beth Coppermayr



Wolfgang Mayr

jeden Donnerstag: Salzburger Schranne



die »Wirtsbauer«-Familie

Obstbäume, eine Bienenzucht und was man halt benötigt, um sich selbst zu versorgen. Es war eine wunderschöne, aber auch eine anstrengende Zeit.

Eines Abends haben wir uns unsere Sehnsucht nach Veränderung zugestanden. Mein Traum war, Bauer zu sein.

Wir haben alles verkauft und gingen nach Afrika, in den Kongo, zu einer Non-Profit-Organisation, die wir in den USA kennengelernt hatten.

Genau zu dieser Zeit war aber der Krieg neu entflammt, ständig wurden UN-Truppen eingeflogen und wir haben zunehmend ein Gefühl der Hilflosigkeit empfunden.

Über Ruanda und Kenia sind wir nach Tansania gelangt. Dort haben wir mitgeholfen, einen Permakulturgarten anzulegen und das war für uns lebensverändernd.

Die Sehnsucht nach dem eigenen Bauernhof wuchs, ich hatte Heimweh, eigentlich »Bauernhofweh«. Mit dem Angebot meiner Eltern, den Hof nach meinen Vorstellungen führen zu dürfen,

sind wir schliesslich vor zweieinhalb Jahren hier in Wolfig angekommen. Wir wollen biologisch hochwertige Produkte herstellen, alte Sorten rekultivieren, die Vielfalt auf den Hof zurückholen und dem Boden zurückgeben, was er uns schenkt.

Und uns selber versorgen mit frischer, gesunder Ernährung.

OA!: Vielen Dank für das Interview. Kriege ich noch eine von euren getrockneten Tomaten?

Ab-Hof-Verkauf Wolfgang und Beth Mayr

»Wirtsbauer« Wolfig 6 • 5121 Tarsdorf

Verkaufszeiten: Mittwoch ganztags (8:00 bis 18:00 Uhr)

bestellen: Tel. 06278-20139

Jeden Donnerstag finden Sie Wolfgang und Beth Mayr auf der Salzburger Schranne. Und jeden ersten Freitag im Monat am »Marktplatz Ostermiething«.

Produkte: ganzjährig Fleisch und Wurstwaren; über den Sommer zusätzlich Obst und Gemüse aus Permakultur

Fleisch: Innviertler Bauernspeck (holzgeselcht in der Selche vom Großvater), **Wurstwaren:** Bratwurst, Kaswurst, Grammschmalz, Verhackerts, Sulze, **Innviertler Surfleisch, Spanferkel, Frischfleisch; Kaninchen** auf Bestellung.

Obst und Gemüse: nach Saison; über 60 (sechzig!) alte Tomatensorten