

## ÜBERZEILE

# Schweinebetrieb in Permakultur

Wolfgang Mayr im Innviertel lernte in den USA die Permakultur kennen und arbeitet auf seinem Hof nach diesem Konzept der Schaffung von dauerhaft funktionierenden nachhaltigen und naturnahen Kreisläufen. Auch in seinem Schweinebetrieb.

PROF. MAG. JOSEF A. STANDL

Der Großvater betrieb Landwirtschaft, Gastwirtschaft und Zimmervermietung. Den Enkel zog es nach einer Metzgerlehre zuerst als Besucher in die USA und als er dort seine Frau kennengelernt hatte, blieb er. Sie gründeten eine Gärtnerei und als er die „Massenware Lebensmittel“ nicht mehr essen konnte, schloss er sich mit Freunden in einer Gruppe von Permafrenden zusammen und erzeugte selbst nach dieser naturnahen Produktionsart. Nach 13 Jahren kehrte er mit seiner Familie zurück und übernahm den elterlichen Hof.

Er brachte hier seine Erfahrungen der Schaffung von dauerhaft funktionierenden, nachhaltigen und naturnahen Kreisläufen ein und erzielt dadurch eine von den Kunden begehrte Lebensmittelqualität. Er kompos-

## Einen Schritt anders als Biolandwirtschaft

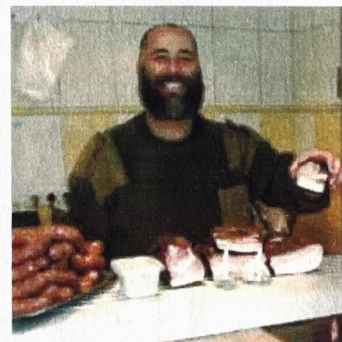
*Viele Kunden auch aus dem Salzburger schätzen die Produkte aus dem Innviertler Hof, weil sie aus einer nachhaltigen und naturnahen Kreislaufwirtschaft stammen. Sie basieren auf dem Konzept der Permakultur. Ich erfülle im Prinzip Bedingungen, die für einen zertifizierten Biobetrieb vorgeschrieben mit Ausnahme des Auslaufes, weil meine Tiere ohnehin in einem großzügig gestalteten Stall aufwachsen. Ansonsten geht meine Philosophie der Permakultur einen Schritt weiter.*

*Kennengelernt habe ich dies ausgerechnet in den USA, die ansonsten für Massenproduktion stehen. Wir besuchen auch regelmäßig Fortbildungskurse* **Wolfgang Mayr**



DI E STALLUNGEN sind geräumig und entsprechen den Biorichtlinien

tet selbst. Die Schweine werden am Hof stressfrei geschlachtet und in der eigenen Metzgerei verarbeitet. Produkte: Frischfleisch, Surfleisch, ein Dutzend verschiedener Würste, Geselchtes aus der Selche des Großvaters, Aufstriche, Truthühner, Hühner, 50 Sorten Knoblauch, 60 Sorten Tomaten und vieles mehr.



VERKAUFSRAUM am Hof

## Betriebsspiegel

**FAMILIE.** Wolfgang Mayr (40), Metzger; Beth (56), studierte Englisch und Heilmasseurin; Maya (17), landwirtschaftlicher Lehrling; Fritz Mayr (61); Adelheid Mayr (60)

**BETRIEB.** 15 ha, davon 2 ha in Pacht. 12 ha Acker (Gerste, Triticale, Roggen, Hafer), Angebaut werden auch 50 verschiedene Sorten Knoblauch, 60 Sorten Tomaten, 1 ha Streuobstbau, kein Grünland. – Vieh: Mastschweinezucht mit 70 bis 80 Schweinen, 50 Kaninchen, 1 Ziege, 15 Hühner (Sulmtaler).

**ADRESSE.** Wolfgang und Beth Mayr, Wirtbauer in Wolfing 6, 5121 Tarsdorf, Tel.: 06278/20139, Mobil: 0664 / 9254075, Email: bcoppermoon@yahoo.com



DAS EHEPAAR mit dem Vater des Hofbesitzers



INNVIERTLER HOF nahe Ostermiething



BETH mit vielerlei Knoblauchsarten