



Himbeeren – mmh ...

Michael Hönigschmid und Stefan Schmidt haben ihre Leidenschaft für die Bio-Beeren entdeckt.

hängen vorerst am Nagel. „Sonsthätten wir Tag und Nacht miteinander zu tun gehabt“, gesteht Stefan Schmidt schmunzelnd.

Großen Wert legen die jungen Männer auch auf Regionalität, sowohl bei ihren eigenen Produkten als auch in der Zusammenarbeit mit Firmen aus der nahen Umgebung, wie etwa bei der Weiterverarbeitung ihrer „Rohstoffe“ zu Gärungssessig oder Edelbrand. Ihrem Ideenreichtum haben die beiden Stockerauer noch lange keine Grenze gesetzt und wer den vollen Geschmack der Beere schätzt, der darf sich mit beirrig guter Marmelade und Sirup aus dem Hause H&S einkochen lassen.



Alle Einkaufsquellen für Bio-Beeren:
BIO AUSTRIA
 Servicetelefon: Mo-Do, 9.00 bis 13.00 Uhr, zum Ortstarif aus ganz Österreich
 0810/221314 oder service@bio-austria.at

Sie sind jung, innovativ, legen viel Wert auf persönliche Gesprächskultur mit Kunden und Umweltschutz ist ihre Lebensphilosophie: Michael „Maik“ Hönigschmid und Stefan Schmidt haben sich nicht gescheut, entgegen der einhelligen Meinung „Das geht nie und nimmer!“ die landwirtschaftliche Spezialisierung auf Himbeer-, Brombeer- und Ribiselsträucher aufs Feld und in die Wiener Bio-Läden zu bringen.

Himbeeren statt Hardrock

Ein eingespieltes Team sind die beiden bereits seit den Tagen der AHS, nicht nur acht Jahre lang „hardrockenderweise“ mit eigener Band unterwegs, sondern auch in der Beerenwirtschaft. „Wir stellen immer wieder fest, dass wir ohne einander nicht können, denn ich bin wohl der einzige Landwirt Österreichs ohne Traktorschein und Stefan meisterhaft begabt in der Beherrschung der Maschinen, dafür ist für ihn wieder alles, was nicht Weizen und Kartoffel ist, „Gmias“, sprich: Gemüse“, berichtet der als Gärtnermeister mit Pflanzenvielfalt vertraute Michael Hönigschmid mit einem Augenzwinkern.

Die musikalischen Saiten müssen mittlerweile zurückstehen. Bass von Stefan und E-Gitarre von Maik

Viele süße Früchtchen

Heuer werden auf 7 ha Fläche süße Früchtchen ihren Geschmack entfalten. Die Beeren sind natürlich biologisch, werden händisch gejätet, acht Erntehelfer legen hier Hand mit an. Urgesteinsmehl wird zur Stärkung von Pflanze und Boden eingesetzt. Viel Freude haben Schmidt und Hönigschmid auch mit ihrer aus einheimischen Hölzern gezogenen Pflanzenschutzhecke. Sie dient der Nützlingserhaltung und ist mittlerweile reichlich belebt: Salamander wurden gesichtet, Greifvögel lauern auf Wühlmäusen, andere Vögel kümmern sich darum, dass die Himbeeren frei von Schädlingen bleiben. Michael Hönigschmid erzählt: „Da macht's noch mehr Spaß, wenn man draußen auf der Fläche ist, weil man merkt wie es lebt.“ Beide sind sich einig: „Die Zusammenarbeit mit der Natur ist großartig.“

Frische und Transparenz

Eine ausgeklügelte Logistik ihres Betriebes – mit einem maßgeschneiderten Computerprogramm lassen sich Probleme in der Produktion bis in die einzelne Reihe des Feldes zurückverfolgen – und die Kühlung der geernteten Beeren bereits auf dem Feld gewährleisten Qualität und Fri-

