

Mühlviertler Bio-S als Eisbrecher für

Warum US-Amerikaner erstaunt sind, dass Kühe nicht per Hand gemolken werden. Welches Geheimnis der Brotteig braucht. Wieso eine Kräuterrunde von Facebook lebt und warum ein Wochenende frei bleiben soll. Antworten auf diese Fragen haben Christa und Thomas Seyr für ihren Seminarbauernhof im Mühlviertel gefunden.

Von Walter Silber

Sein wichtigster Rat lautet: „Bevor man investiert, sollte man sich viel anschauen“. Thomas Seyr (45) hat er vor genau 20 Jahren mit der Heirat seiner Gattin Christa deren Elternhaus übernommen, den Kastler-Hof in Gutau im Bezirk Freistadt. Mit der Umstellung auf Biomilchkühe, den Bau eines neuen Laufstalles mit Melkstand und letztlich dem Umbau des Vierkanters zu einem Seminarbauernhof blieb der Betrieb mit – oder trotz – 33 Hektar Felder, Wiesen und Wald sowie 20 Milchkühen stets eine stabile Einkommensbasis für beide.

Donauschiffe bringen Gäste

Als Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft hat Christa die Gastgewerbeausbildung nachgeholt und lebt seit

2015 ihre Leidenschaft: Backen und Kochen. „Mir hat es immer gefallen, wenn Leute auf den Hof kommen.“ Und das tun sie. Die meisten Gäste stammen derzeit aus Amerika. Die Donau ist eine halbe Fahrstunde entfernt, die Flusskreuzfahrten boomen – und so kommen mit dem Flusskreuzfahrtunternehmen Viking drei Mal pro Woche amerikanische Gäste auf „Countryside-Tour“ ins das bäuerlich-innovative Mühlviertel. „Mohnflesserl kennen die überhaupt nicht“, sagt Christa, nachdem sie wieder eine Gruppe von 20 Kreuzfahrern in der Bauernküche Teiglinge formen hat lassen. Eine Stunde nehmen sie sich Zeit, besichtigen dann einen andern Bauernhof und kommen zur landestypischen Mühlviertler Brettljause ein zweites Mal vorbei. „Opernsänger und NASA-Mitarbeiter sind da dabei“, erzählt Thomas, der beim Betriebsrundgang stets erstaunt

gefragt wird, warum denn hierzulande nicht mehr mit der Hand gemolken wird. „Da sieht man, was Werbung anrichten kann.“

Landwirtschaft interessiert alle

Der 2x3er-Fischgrät-Melkstand von Westfalia war laut Thomas eine „geschickte Investition“: „Ein großer Melkstand erleichtert die Arbeit enorm.“ 54 Cent pro Kilo Biomilch zahlt Abnehmer Salzburg Milch, die Milchkühe liefern im Schnitt 5.500 kg Jahresleistung. „Wobei wir eher die Lebensleistung der Kühe im Blickfeld haben“, ergänzt Christa, erst vor kurzem hat Kuh „Relli“ ihr 13. Kalb auf die Welt gebracht. Sprungstier „Vent“ sorgt für den Nachwuchs, die Kälber bleiben die ersten Lebenstage an der Biestmilch der Mutter, bevor es im Sommer silofrei auf die

Schweinsbraten gute Stimmung



Tagen im Grünen:
Seminarbau-
ernhof Seyr in
Gutau, Bezirk
Freistadt,
Mühlviertel
(OÖ)

Fotos: © Walter Silber

Weide geht. Bei einem Besuch der Aktion „Schule am Bauernhof“ war eine Lehrerin ganz entsetzt, als beim Betriebsrundgang eine kalbende Kuh entdeckt wurde und hat sofort nach dem Tierarzt verlangt. „Wir reden viel mit unseren Gästen am Hof“, sagen Thomas und Christa, „das ist wichtig und fördert das Verständnis für die Landwirtschaft. Früher war der Bezug der Leute zur Landwirtschaft noch da, das ging verloren. Auch innerhalb der Bauernschaft gibt es kaum mehr ein Wissen über andere Produktionsweisen als die jeweils eigene, weil die Spezialisierung einfach voranschreitet.“

Küche als beste Werbung

60 Tagesgäste können am Seminarhof Seyr nun tagen und mit hofeigenen Köstlichkeiten verpflegt werden, auch für Firmen- oder Geburtstagsfei-



Mit Architekt und viel Gefühl für Nachhaltigkeit umgebaut: Seminarräume im Vierkanter.

ern ist der mit viel Holz und Glas umgebaute Trakt ausgelegt. Ernährung ist wichtig für Gesundheit und Kopf. Diesen Leitsatz hat Christa kulinarisch umgesetzt. Das beginnt beim Gefühl für das Sauerteigbrot. Zwei Tage zuvor wird der Teig angesetzt aus hofeigenem Roggenmehl, Wasser, Salz und Gewürzen. Ihr Teiggeheimnis? „Alles mit der Hand machen, ein Gefühl für den Teig haben“, verrät Christa ihre

Arbeitsweise. „Dieses Gefühl stimmt auch bei den Zutaten, Christa wiegt nichts ab“, ergänzt Thomas. Schon mehrmals haben die beiden erlebt, dass der hausgemachte Mühlviertler Bio-Schweinsbraten wie ein Eisbrecher in der Stimmung der Gäste wirkt. „Der Schweinsbraten öffnet die Gemüter, egal ob bei Firmenseminaren oder privaten Feiern“, sagt Christa, und Thomas bestätigt auf die Frage,

Sie versorgen ihre Gäste am Seminarbauernhof Seyr mit bäuerlichen Spezialitäten: Thomas und Christa Seyr.



Fotos: © Walter Silber, Bernhard Brandstetter/ADhouse

Eingangsbereich zum Seminarhof Seyr am Eröffnungstag 10.4.2015.



welche Art der Bewerbung für den Seminarbauernhof die wichtigste sei: „Die Küche ist die beste Werbung“.

Tipp

Bauernhof-Website

Das Land OÖ fördert die Gestaltung von Web-Auftritten von Bauernhöfen als „digitale Visitenkarte für den eigenen Hof“ mit 1.000 Euro mit einer Konfinanzierung von maximal 50 Prozent der Erstellungskosten.

www.dasbestefuersland.at/agrar-marketing.html



LEADER-Projekt Seminarbauernhof

Auslöser für den Umbau im Vierkanter war der Wunsch nach mehr Wohnraum für die Familie mit den vier Kindern Florian (18), Maximilian (16), die Zwillinge Miriam und Sophie (10) sowie Oma Christine Hofreiter (77). Mit einem Architekt wurde der bestehende Hof geplant und der eigenständige Seminarbereich als LEADER-Projekt in der Regionalförderung für ländliche Entwicklung eingereicht. „Bei einem Gespräch in der Abteilung Land- und Forstwirtschaft des Landes Oberösterreich wurde uns richtig Mut gemacht, nachhaltig zu investieren“, sagt Thomas zu den 300.000 Euro Investitionskosten.

ten. Heute geben sich Landwirtschaft und Gastronomie am Seyrhof wirtschaftlich die Hand: „Ich verkoche fast alle Lebensmittel vom eigenen Hof“, bleibt Christa bei ihrer Überzeugung und bietet Kräuterkurse und Brotbackkurse mehrmals im Jahr an. Ausschließlich über Facebook beworben, war der aktuelle Termin rasch ausgebucht.

Handy und Facebook

Thomas erlebt als gelernter Nachrichtentechniker gerade den Vorteil der Social Media: „Website und Facebook brauchst du als Bauernhof unbedingt“. Das Smartphone muss er demnächst tauschen, weil die Kamera nicht mehr funktioniert. „Mit Fotos kannst du im Internet enorm viel bewegen, ein Handyfoto genügt.“ Ein Foto der Kinder mit den jungen Kitzlerln der Ziegen hatte bisher das meiste Echo. Eine perfekte Website sei vor allem für Firmenkunden notwendig, beschreibt Thomas die Öffentlichkeitsarbeit am Hof. Ihren Ausgleich finden die zwei bei Ihren Hobbies und ehrenamtlichen Aufgaben: Christa im Vorstand des Vereines „Mühlviertler Kernlandbauern“ und als Delegierte in der Raiffeisenbank Gutau, Thomas als Klarinetist im Musikverein Pregarten („So bleibe ich in Kontakt mit meiner ursprünglichen Heimat“) und als Jagd-



Foto: © Walter Silber

20 Fleckvieh-Milchkühe liefern Biomilch im Stall von Christa und Thomas Seyr.

pächter in der Jagdgenossenschaft Gutau.

Das bodenständige Vorbild der Eltern wirkt auch bei den vier Kindern: „Eigentlich sind alle ein wenig stolz auf das, was wir geschaffen haben“, ist sich Christa sicher. Ein freies Wochenende pro Monat und zu Weihnachten 14 Tage kein Betrieb. Das nehmen sich Christa und Thomas Seyr nun fest vor im „Jubiläumsjahr 2018“. Denn: Idealismus und Leidenschaft braucht nicht nur der Hof, sondern auch die Familie und die Paar-Beziehung.

unserhof 1/2018

Betriebsspiegel

Christa und Thomas Seyr
 Kastlerhof in Gutau, Bezirk Freistadt, Mühlviertel, OÖ
 33 ha auf 600 m Seehöhe, je ein Drittel Acker, Wiese, Wald
 Fruchtfolge: Roggen/Dinkel/Hafer+Gerste, und drei Jahre Klee gras
 Seit fünf Jahren Minimalbodenbearbeitung mit umgebauter Kreiselfräse
 20 Milchkühe: Fleckvieh, Biomilchlieferant Salzburg Milch
 2 Traktoren (Steyr 975, Ford 2610), 1 Hoftrac
 Maschinenspitzen über Maschinengemeinschaft
 Erwerbsskombination mit Seminarbauernhof für Tagesgäste



www.seyrhof.at

www.facebook.com/seyrhof