

Ein Biohof mit Herz

Der Starzenbauer ist jetzt Mitglied der Vereinigung Landgenuss

Zell. (red) „Der Starzenbauer“ ist ein idyllischer Biohof der Familie Fuchs. Er liegt in der Einöde von Starzenbach. Der Verein Landgenuss freut sich sehr über dieses Mitglied und seine Philosophie, die Landwirtschaft modern und neu zu betreiben. Projektleiterin Sarah Baumgartner war vor Ort und durfte das Emaille-Schild mit dem bekannten Landgenuss-Logo an die Familie überreichen, welches nun den Hofladen zieren wird. Sie konnte bei diesem Besuch auch einen Einblick in das Hofleben gewinnen.

Die „Jungbauern“ Hans und Shekinah Fuchs bringen frischen Wind auf den Hof. Hans, der gelernte Maurer, arbeitet für die Gemeinde Wald und befindet sich derzeit in einer BILA-Ausbildung zum Landwirt. Seine Frau Shekinah, eine Quereinsteigerin in die Landwirtschaft und ausgebildete Sozialpädagogin, kümmert sich derweil um ihre vier kleinen Kinder.

Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft

Seit 2020 hat sich die Familie Fuchs zusätzlich der Direktvermarktung verschrieben, um ihre Produkte aus nachhaltiger Landwirtschaft direkt an ihre Kunden zu bringen. Dies begann mit dem Projekt „Rinder-Sharing“, bei dem sich Interessierte ein Rind oder einen Ochsen mit anderen teilen können, um so frisches, hochwertiges Fleisch aus regionaler und ökologischer Aufzucht zu genießen, heißt es in der Pressemitteilung.

Ein weiteres Highlight des Hofes ist das Projekt „Mobilstall für Bio-Mast-Gockerl“, bei dem die Hühner in mobilen Ställen gehalten werden und regelmäßig frisches Gras auf



Hans und Shekinah Fuchs freuen sich über die Aufnahme im Landgenuss. Ihr Betrieb passt mit seiner Philosophie perfekt zu dieser Vereinigung. Bei ihnen geht ökologische Landwirtschaft und Direktvermarktung Hand in Hand.

Foto: Sarah Baumgartner Landgenuss

der Weide finden. Auf diese Weise wächst das Fleisch langsamer, ist jedoch besonders zart, saftig und aro-

matisch. Die Küken werden mit hochwertigem Bio-Futter aufgezogen und dürfen sich sobald wie

möglich auf die Weide begeben. Die Tiere werden nicht nur mit Sorgfalt gepflegt, sondern auch artgerecht

gehalten – eine Philosophie, die der Familie sehr am Herzen liegt.

Ein wichtiger Teil der Ideologie des Starzenbauern ist die artgerechte Haltung und langsame Mast der Tiere, insbesondere der Rinder. Die kleine Herde, bestehend aus Pinzgauer, Fleckvieh und Hereford, wird mit eigenem Heu, Getreide und Gras gefüttert. Die Ochsen werden mit acht Monaten kastriert und erhalten rund zwei Jahre Zeit, um zu wachsen. Dies führt zu besonders hochwertigem Fleisch mit feiner Marmorierung, weniger festem Bindegewebe und zarten Muskelfasern, was das Fleisch saftiger und aromatischer macht.

Direktvermarktung spielt eine zentrale Rolle

Die Direktvermarktung spielt eine zentrale Rolle auf dem Starzenbauer. An den Abholtagen können die Kunden nicht nur ihre Bestellung abholen, sondern auch den Hof kennenlernen und mehr über die nachhaltige Landwirtschaft erfahren – ein Erlebnis, das sowohl für Erwachsene als auch für Kinder spannend ist. Zusätzlich werden im Selbstbedienungsladen auf dem Hof, auf dem Bauernmarkt in Donaustauf und an verschiedenen Abholpunkten in der Umgebung regelmäßig frische Bio-Mast-Gockerl angeboten. Mit dem Starzenbauer hat die Familie Fuchs einen Ort geschaffen, an dem ökologische Landwirtschaft und Direktvermarktung Hand in Hand gehen. Ihr Ziel ist es, den Hof in seiner Ursprünglichkeit zu bewahren und dabei eine Landwirtschaft zu betreiben, die das Wohl der Tiere und die Bedürfnisse der Kunden gleichermaßen berücksichtigt.