

## Zu Besuch am Biohof Spreitzer im Mostviertel Dinkel aus der Wiege Österreichs

An der Wiege Österreichs – nahe bei Neuhofen an der Ybbs – steht der imposante Hof der Familie Spreitzer, der sich in den letzten Jahren einen Namen als Biohof gemacht hat. Dinkel, Weizen, Roggen und Hafer werden von Silvia Spreitzer zu Dinkelreis, Dinkelgrieß, Brot und Gebäck, Teigwaren wie Spaghetti und Hörnchen weiterverarbeitet. Auch Dinkelkissen gibt es im Hofladen, zusammengenäht von der gelernten Schneiderin Silvia, die sich auch intensiv mit Naturheilkunde befasst und auf Hildegard von Bingen verweist, die bereits im 12. Jahrhundert geschrie-

ben hat. „Der Dinkel macht frohen Sinn und Freude im Gemüt des Menschen“! Dieser Behauptung der heiligen Frau entsprechend sorgt das Kissen gefüllt mit Dinkelspelz für bessere Durchblutung der Beine, bessere Konzentrationsfähigkeit, mehr Widerstandskraft gegen Erkältung, Anregung der Nieren und Darmtätigkeit, ideal bei Verspannungen im Nacken- und Schulterbereich, wohltuend bei Gelenkschmerzen aller Art, Knie und Fußproblemen und nicht zuletzt vermittelt der anschmiegsame Effekt eine beruhigende Wirkung. Besonders beachtlich ist, dass Pe-

ter und Silvia Spreitzer über Umwegen zur Landwirtschaft gekommen sind. Ein kinderloser Onkel vermachte ihnen den idyllischen Hof im Tanngraben. Die gelernte Kleidermacherin und der gelernte TV-Techniker, heute wohlbestallter Sekretär der Gemeinde Winklarn, hatten eine eigene Vorstellung von der Landwirtschaft und stellten 1987 auf Biobetrieb um. „Leichter gesagt als getan, denn auf dem ersten selbst geernteten Biogetreide sind wir sitzen geblieben. Da haben wir erkannt, dass die Leute fertige Produkte wollen!“, erzählt die Bäuerin, die jeden Dienstag ab 4 Uhr früh Backtag hat. Da entstehen die herrlichen Brote, Semmerln, Stangerln und Kipferln aus Dinkelmehl, die nicht nur Gourmets, sondern auch von Weizenallergikern geschätzt werden. Die Stammkunden kommen sowohl aus der Umgebung als auch aus dem fernen Wien und dem Weinviertel, um sich mit den biologischen Köstlichkeiten einzudecken. Gleichzeitig besteht die Möglichkeit, sich an Ort und Stelle davon zu überzeugen, dass auf 11 ha Dinkel, Weizen, Hafer und Ackerbohnen ohne Kunstdünger und Spritzmittel gedeihen. In der eigenen Mühle wird das Getreide gemahlen, in der blitzsauberen Backstube werden die Backwaren produziert, ein Unterfangen, das



Dipl.-Ing. Christine Haghofer im Gespräch mit Landwirt Osterer.

Nr. 6/2002

Die  
Landw



Silvia Spreitzer in ihrem geschmackvollen Verkaufsraum.

nicht nur die Kinder, die im Rahmen der Aktion „Schule am Bauernhof“ zum Biohof kommen, sondern auch die Lehrerinnen begeistert. Mit einer Jause wird die Führung durch das schmucke Anwesen abgeschlossen. Vor dem blitzsauber renovierten Vierkanter bei Most und Aufstrich schmeckt das Dinkelbrot besonders gut, dazu liest Silvia Spreitzer die „Brotgedanken“ von Willi Dugl, die sie und ihre Zuhörer immer wieder in Rührung versetzen. „Weil es so schön ist, Bäuerin zu sein und im Einklang mit der Natur wirtschaften und leben zu können. Wir wollen, dass auch für unsere Kinder eine lebenswerte Natur erhalten bleibt!“, betont die Mutter von drei

Kindern, die alle schon studieren. Sohn Johannes ist ein echter Computerfreak, der die Internet-Seite und den Video-Film über den Biohof gestaltet hat. Über das Internet kann man die Bioprodukte auch bestellen, zu empfehlen ist freilich ein persönlicher Besuch verbunden mit Ausflügen in die Ostarrichi-Gemeinde Neuhofen, Schloss Ulmerfeld oder in das sehenswerte Bauernmuseum Gigerreith bei Amstetten.

Nähere Auskünfte: Silvia Spreitzer, vulgo Biohof Spreitzer, Tanngraben 4, 3363 Winklarn, Tel. 07475/54619, Fax: 07475/54699, email: biohof@spreitzer.at, <http://www.spreitzer.at>

Prof. Mag. Gerd Rittenauer