



FOTO SCHWARZ KÖNIG

„Auch wenn er ursprünglich nicht geplant war, habe ich meinen Einstieg in die Landwirtschaft nie bereut“, betont Silke Dammerer, die gemeinsam mit ihrer Familie den Dammererhof in Ybbs bewirtschaftet. Die Liebe zur Landwirtschaft möchte sie auch an ihre Kinder weitervermitteln.

SILKE DAMMERER: VOM STADTKIND ZUR BÄUERIN

Silke Dammerer hat sich gemeinsam mit ihrer Familie mehrere Standbeine für ihren landwirtschaftlichen Betrieb in Ybbs an der Donau (Niederösterreich) aufgebaut. Neben einer soliden Ausbildung zeichnen Unternehmergeist und betriebswirtschaftliches Denken die Quereinsteigerin in die Landwirtschaft aus.

Eva Riegler

Erst habe ich mich in einen Bauern verliebt und erst danach in die Landwirtschaft, erzählt Silke Dammerer, wie sie als Stadtkind auf einem Bauernhof gelandet ist und diesen gemeinsam mit ihrem Mann Joe unter tatkräftiger Mithilfe der Schwiegereltern erfolgreich weiterentwickelt.

„VERLIEBT IN DIE LANDWIRTSCHAFT“

Silke Dammerer, geboren und aufgewachsen in der Stadt Steyr (OÖ), maturierte an der Tourismusschule in Bad Leonfelden. Als sie „ihren“ Joe kennenlernte, war ihr noch

nicht klar, dass dieser den elterlichen Betrieb übernehmen wird. Auf dem für die Region typischen gemischten Ackerbau- und Grünlandbetrieb hatten Joes Eltern viele Jahre lang Milch produziert. „Obwohl uns bewusst war, dass der Betrieb zu klein ist um ihn im Vollerwerb führen zu können und so eine Doppelbelastung auf uns zukommt, reifte im Laufe der Jahre dennoch der gemeinsame Entschluss heran, den Betrieb weiterführen zu wollen“. Bei der Neuorientierung ergab sich die Kooperation mit der NÖ Rinderbörse, die für das Markenprogramm „Rindfleisch á la carte“ neue

Mäster suchte. Also wurden kurzerhand die bestehenden Stallungen zu 70 Stellplätzen umgebaut. Die fleischbetonten Kalbinnen kommen im Alter von rund zwei Monaten auf den Betrieb und werden fertig gemästet.

„Auch wenn wir die Arbeit am Hof gerne machen, soll am Ende des Tages was übrigbleiben“, verlieren Silke und Joe nie die betriebswirtschaftliche Sicht auf dem Betrieb aus den Augen. „Am Ende des Jahres rechnen wir schon nach, ob was bleibt oder ob wir uns mit der Landwirtschaft ein arbeits- und kostenintensives Hobby leisten“, so die Dammerers. Be-

triebliche Erweiterung ist dabei immer Thema.

„Eine Vergrößerung in Form von Flächenzupachtung ist so gut wie unmöglich, da in unserer Gegend Pachtgrund schwer zu bekommen ist. Daher haben wir überlegt, wie wir den Betrieb von innen heraus weiterentwickeln können um so die Wertschöpfung zu erhöhen“, so Dammerer.

DIREKTVERKAUF AN DEN KUNDEN

Ein logischer Schritt war für Familie Dammerer daher der Einstieg in die Direktvermarktung. „Es ist aber nicht nur der Mehrerlös, es macht

ZUR PERSON

Silke Dammerer ist zweifache Mutter, Bäuerin und nebenberuflich Ausbilderin in einem Bankinstitut. Ihre Arbeit sieht sie als fordernd und erfüllend zugleich. Neben einem straffen Zeitmanagement brauche sie die tatkräftige Unterstützung der ganzen Familie, um die vielfältigen Arbeitsbereiche unter einen Hut zu bringen. Auch wenn er nicht geplant war, habe sie ihren Einstieg in die Landwirtschaft bisher nicht bereut.

Kontakt:

Silke und Josef jun. Dammerer
Reiteringerstraße 47, Ybbs/Donau
„office@amdammererhof.at“
„www.amdammererhof.at“



Familienbetrieb; Josef jun. und Josef sen. (stehend v. l.), Silke, die Kinder Peter (13) und Hannah (15) sowie Theresia Dammerer (sitzend v. l.).

uns sehr viel Freude, unser hochwertiges Rindfleisch vor Ort direkt an den Endkonsumenten verkaufen zu können“, freut sich Silke. Da es an der nötigen Infrastruktur fehlte, errichteten die Dammerers 2018 im Innenhof des Vierkanters einen Hofladen mit angeschlossenem Verarbeitungsraum. Die Rinder werden bei einem nahegelegenen Fleischerbetrieb geschlachtet und die Schlachtkörper am eigenen Betrieb zerlegt. Das Fleisch wird – den Kundenwünschen entsprechend – vakuumverpackt und im Hofladen verkauft. Diesen führt Silke mit rund 200 Produkten gewerblich,

„weil ich in meiner Arbeit als Gebietsbäuerin so viele innovative Betriebe und ihre hochwertigen Produkte kennengelernt habe. Dieses Angebot möchte ich für meine Kunden bündeln.“ Und das Sortiment wächst stetig weiter.

IM DIALOG MIT DEN KONSUMENTEN

„Im Verkauf an den Endkonsumenten gelingt es uns besser, den Wert unseres Produktes und was wir alles fürs Tierwohl leisten, zu vermitteln“, schätzt Silke den Kontakt zu ihren Kunden. Und auch die Kinder als Konsumenten von morgen sind der

quiriligen Bäuerin ein großes Anliegen. Als Gebietsbäuerin unterstützt sie immer wieder die Schulaktionen der Bäuerinnen. Sie hat den Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“ absolviert und bietet für Schulen das Programm „Meinem Burger auf der Spur“ an. Dabei verbringen die Klassen einen halben Tag am Dammererhof und lernen dabei, wieviel Arbeit Bäuerinnen und Bauern leisten, damit der heißgeliebte Burger so gut schmeckt. Sie erfahren aber auch, wie wichtig die Herkunft der Lebensmittel ist und wie jedermann im Geschäft heimische Lebensmittel erkennt.

„Wenn man sieht, wie praxisfremd Schulbücher gestaltet sind und wie wenig Berührungspunkte viele Kinder mit der Landwirtschaft haben, gibt es noch viel zu tun“, sieht Silke Dammerer Bäuerinnen und Bauern selber gefordert, im Dialog mit den Konsumenten ihre tägliche Arbeit und ihre Leistungen vor den Vorhang zu stellen.

DIE ZUKUNFT AM DAMMERERHOF

Derzeit wird der ehemalige Schweinestall in einen modernen Seminarraum mit Kursküche umgebaut. „Ich möchte meinen Kunden noch viel mehr zeigen, was sie selber aus unseren hochwertigen Produkten kochen können und dabei die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft vermitteln“, hat Silke Dammerer dazu konkrete Vorstellungen. Auch betrieblich gibt es Pläne: So sollen in Zukunft auch wieder Mutterkühe auf dem Dammererhof Einzug halten, da es immer schwieriger wird, Kälber in entsprechender Qualität zu bekommen. Ein Ziel haben sich Silke und Joe klar gesetzt: Den Betrieb und die Freude an der Landwirtschaft auch an die zukünftige Generation zu übergeben.



Der geschmackvoll eingerichtete Hofladen wartet mit einem breiten Angebot an hochwertigen bäuerlichen Lebensmitteln auf die Kunden.



Die Kalbinnen – vorzugsweise Fleischrassen – kommen mit rund zwei Monaten auf den Betrieb und werden mit hofeigenem Futter gemästet.