



Die „Mut-Bäuerin“

Wtünd wirkt sie nicht. Im Gegenteil: Pure Lebensfreude blinzelt aus Silke Dammerers blauen Augen. Ihre langen blonden Haare fallen ihr über die Schultern. Und trotzdem wird sie 2016 zur „Wut-Bäuerin“. Damals lädt die österreichische Regierung das Fußball-Nationalteam zu einem Essen ein. Am Speiseplan stehen Rindfleisch aus Uruguay und Jakobsmuscheln. Silke Dammerer wendet sich via Facebook an das Bundeskanzleramt, um darauf aufmerksam zu machen. Ihr Beitrag verbreitet sich rasant und bringt die Regierung sogar dazu, sich öffentlich dafür zu entschuldigen. Es bleibt nicht das einzige Mal, dass sich Silke für die Landwirte des Landes einsetzt. Denn sie möchte vor allem eines: das Bild der Landwirtschaft zurechtrücken.

ANONYMES FLEISCH

Silke Dammerer ist eigentlich alles andere als eine typische Bäuerin. Sie wächst in der oberösterreichischen Stadt Steyr auf und besucht die Tourismusfachschule in Bad Leonfelden. Danach arbeitet sie als Kundenbetreuerin bei der Hypo Niederösterreich. Mit der Landwirtschaft hat sie nichts am Hut. Bis sie ihren zukünftigen Ehemann Josef kennenlernt. Anfangs weiß sie nicht, dass er auf einem Bauernhof lebt. Auch dass er den Hof übernehmen soll, ist nicht geplant. Silke zieht zu Josef nach Ybbs an der Donau und findet Gefallen an dem Leben in der

Silke Dammerer betreibt gemeinsam mit ihrer Familie eine kleine Landwirtschaft in Ybbs an der Donau. In ihrem Hofladen steht die Regionalität der Produkte im Vordergrund.

Am Dammererhof
Reiteringer Straße 47
3370 Ybbs an der Donau
Tel.: 0676/40 29 176
www.amdammererhof.at

Natur. 2004 kommt Tochter Hanna zur Welt, 2006 Sohn Peter. Seit ihrem Umzug auf den Hof hilft das junge Paar am Bauernhof, der damals noch ein Milchviehbetrieb ist, mit. 2007 entscheidet das Paar dann gemeinsam mit Josefs Eltern, dass sie den Betrieb weiterführen wollen. Sie haben von Anfang an alles mittragen dürfen, sagt die heute 38-Jährige. Da beide ihre Jobs behalten wollen, führen sie den Betrieb im Nebenerwerb weiter. An ihrem „Dammererhof“ halten sie rund 60 Kalbinnen, die sie an den Handel weiterverkaufen. Silke arbeitet als Bildungsreferentin im Hypo Verband und pendelt dafür nach Wien. 2016 macht sich die ehrgeizige Frau dann Gedanken darüber, was mit dem Fleisch ihrer Rinder passiert: „Wir verabschiedeten damals das Fleisch ausschließlich in die Anonymität.“ Silke und ihr Mann beschließen, etwas zu ändern und steigen in die Direktvermarktung ein. Ein Rind pro Monat verarbeiten sie daraufhin selbst. Daraus entstehen Dry-Aged-Rindfleisch, Faschiertes und Würstel. Zehn Autominuten entfernt befindet sich der Fleischer, der die Tiere verarbeitet. Der kurze Transportweg und das stressfreie Schlachten wirkt sich auf den pH-Wert aus, sagt Silke.

2018 hat die resche Bäuerin eine weitere Idee für ihren Bauernhof: Sie gründet einen Hofladen. Freitags und samstags steht die Frau im kleinen Geschäft im Innenhof, um dort über 300 Produkte von 45 Produzenten der Region