



Biolandwirt Hans Reisenbauer beim Oktogon am Himmel mit einem seiner Tiere.

[ Clemens Fabry ]

## Gans aus der Buckligen Welt

**Lebensmittel.** Hans Reisenbauer ist seit den Achtzigern überzeugter Biobauer. Lockdownbedingt hat er nun Gansln zu vergeben - und stellt sie auch zu.

VON TERESA SCHAUR-WÜNSCH

Ob eine Gans, fragt Hans Reisenbauer, mit aufs Foto soll? Noch bevor man protestieren kann, ob sich so ein gerupftes Tier so gut macht, ist Hans Reisenbauer schon zum Auto marschiert. Man hört es schnattern, kurz darauf ist Reisenbauer mit höchst lebendigem Federvieh unter dem Arm wieder da.

Ausflüge wie diesen mutet Reisenbauer seinen Tieren sonst eigentlich nicht zu. Er ist Biobauer, in der Buckligen Welt, „oder den Wiener Alpen“, im Dreiländereck von Niederösterreich, dem Burgenland und der Steiermark zu Hause. Dort hält er u. a. 300 Gansln, und er schlachtet sie selbst, um ihnen den Transport und den Stress zu ersparen. Normalerweise würde er derzeit gerade an die Gastronomie ausliefern. Etwa ans Oktogon am Himmel an der Höhenstraße, das er als Treffpunkt vorgeschlagen hat. Das ist derzeit natürlich geschlossen, wie alle anderen Lokale auch.

Für alle, die rund um Martini nicht auf die zahlreichen, (fast) fertigen „Gansl to go“-Angebote setzen, sondern selbst eines ins Rohr schieben wollen, bietet Reisenbauer nun auch an, zu liefern. Ein, zwei Mal pro Woche sei er ohnehin in Wien, sagt er.

Sein Hof in Thomasberg stammt nachweislich aus dem 17. Jahrhundert, war immer in Familienbesitz. 1982 hat er ihn übernommen, kurz darauf schon auf Bio umgestellt, zu einer Zeit, „als man keine Förderungen dafür bekommen hat“. Er habe damals unter anderem Silomais angebaut, beirchtet er, und musste oft spritzen.

Eines Tages sei er von seinem Steyr-40-Traktor gestiegen und wie nebelt gewesen, „ich hab nicht gewusst, bin ich noch auf oder schon neben dem Traktor? Da hab ich mir gedacht: Das kann's net sein.“ Von heute auf morgen habe er, der sein Leben lang weder Alkohol noch Zigaretten angerührt hat, auch den Pestiziden abgeschworen. Mais baut er heute trotzdem wieder an. „Man muss nur auf die Vorfrucht schauen. Wennst den Kukuruz fast nicht bearbeiten willst, muss er nach Grünland kommen. Und der Mist ist das Um und Auf.“

### Perlhühner aus der Einsicht

Ähnlich wie zur Biowirtschaft kam Reisenbauer auch auf die Gans. Ursprünglich hatte er Milchvieh, doch familiäre Umstände machten eine Umstellung nötig. „Dann waren wir einmal Gansl essen, und vor diesem Gansl hat mir wirklich gegraust. Also hab ich selber damit angefangen.“ Seine Frau weihte er in die Umstellung sicherheitshalber gar nicht ein. „Sonst hätten wir eine Woche lang diskutiert.“ So waren die

### AUF EINEN BLICK

Hans Reisenbauer betreibt in Thomasberg in der Buckligen Welt den 50-ha-Biohof Micheler. Der Hof stammt aus dem 17. Jahrhundert und wurde immer von seiner Familie bewirtschaftet. Reisenbauer teilt sich die Arbeit mit seiner Frau, seinem Sohn und seiner Schwiegertochter. Neben Gansln gibt es Perlhühner, Puten und einmal im Monat ein Rind (im gemischten 10-Kilo-Paket) und ein Duroc-Schwein (außerdem Christbäume und Dachstuhlholz). Lieferung in Wien bzw. bei größeren Bestellungen: 0650/3014455.

neuen Tiere plötzlich einfach im Stall. Im Übrigen seien natürlich auch die ungarischen Gansln gesund, sagt Reisenbauer mit einem Ernst, den man ihm im ersten Augenblick abnimmt. „Da sind die Antibiotika schon drin.“

Neben den 300 Gänsen hat Reisenbauer auch 150 Perlhühner. Die fasanähnlichen Hühner „kannst nur in der Einsicht brauchen, weil sie so viel Lärm machen“. Dazu kommen 30 Puten („die Schwarzen, die im Freien herumlaufen“), zehn Duroc-Schweine und ein paar Rinder. Mehr wäre für ihn „Massentierhaltung“, die den Einsatz von Medikamenten nötig macht. Aber wenn sich die Förderstruktur nicht ändere, werde es kleine Betriebe wie seinen bald nicht mehr geben.

Die Hälfte seiner Gansln wurde schon auf dem Hof ausgebrütet, seine Grundherde besteht aus 30 Tieren, und die Zucht stellt man sich vielleicht einfacher vor, als sie ist. In der Natur eigentlich monogam, hat ein Gänserich auf dem Hof „etwa drei Frauen. Und wenn's warm ist, arbeitet er nicht.“ Der heurige Jänner und Februar waren seinen Gänsen demnach eindeutig zu warm, „statt über 90 nur 50 Prozent Befruchtung“. Gelegt werden die Eier ab März, April. Wichtig sei, dass die Tiere immer frisches Wasser haben, „und immer eine frische Weide, vor allem, wenn es viel regnet - und keinen Dreck unter sich“.

Was Bestellungen betrifft, ist Reisenbauer übrigens flexibel, daher müssten die Gänse nicht bis Martini bestellt werden, bis Weihnachten sei auch noch Zeit. Nur die Herde bis zum nächsten Jahr durchzufüttern, das sei eher keine Option.