



# Määhwerk

## IN DIESER AUSGABE IM PORTRAIT: REGINA MAIER – LANDWIRTIN & GRÜNDERIN VOM MÄÄHWERK.

Sie hat als absolute Quereinsteigerin eine Landwirtschaft übernommen und führt nun seit mittlerweile 6 Jahren erfolgreich einen Hof und die Marke Määhwerk.

### Wann/warum hast du den Entschluss gefasst, als Neuling in die Landwirtschaft zu wechseln?



Nach 13 Jahren in einem Schreibtischjob war für mich der Zeitpunkt gekommen, mein Berufsleben nochmal komplett auf neue Beine zu stellen. Ich wollte mit Tieren und der Natur arbeiten und vor allem meiner Tätigkeit mehr Sinn geben.

Mit dem Plan, die bereits seit 10 Jahren stillgelegte Landwirtschaft meines Onkels in Tarsdorf zu reaktivieren, absolvierte ich 2015/2016 die Ausbildung zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin an der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschule in Burgkirchen. Im Anschluss habe ich mit der Schafhaltung im Nebenerwerb begonnen und dem Bauernhof neues Leben eingehaucht.

### Wie bist du auf die Schafhaltung gekommen?

Eigentlich eher aus Zufall bei einem Gründer-Beratungstermin. Ursprünglich wollte ich eigentlich eine Hühnerfarm aufbauen, habe die Idee aber recht rasch verworfen. Als ich mich intensiver mit dem Thema Schafhaltung befasst habe, wurde mir schnell klar, wie facettenreich und nützlich dieses Tier doch ist.

Das magere, zarte und bekömmliche Fleisch enthält wenig Fett, dafür umso mehr wertvolle Inhaltsstoffe wie hochwertiges Eiweiß, essenzielle Fettsäuren, wichtige Mineralstoffe (vor allem Eisen) und Spurenelemente, sowie wichtige Vitamine.

**„NATÜRLICH IST ES NICHT IMMER LEICHT EINE LANDWIRTSCHAFT ZU FÜHREN, ABER FÜR MICH ÜBERWIEGT EINFACH DIE FREUDE AN DER ARBEIT UND DIE LEIDENSCHAFT.“**

Die Wolle hat als nachwachsender Rohstoff unglaublich viele positive Eigenschaften, die ein synthetisch hergestelltes Produkt kaum leisten kann. Sie ist wärme- und feuchtigkeitsregulierend, schmutzunempfindlich, geruchs- sowie entzündungshemmend. Ein echtes Wunderwerk also!



Unsere Merinolandschaft am Weg auf die Weide

## Wie groß ist deine Herde mittlerweile?

Auf unserem Hof leben auf ca. sechs Hektar Grünland aktuell rund 40 Merinolandschafe, 1 Merinowidder, 20 Lämmer, 2 süße Katzen, 10 Hühner und ein Hahn. Die Schafe leben von Mai bis Oktober/November, je nach Witterung, täglich auf der Weide. Im Winter bleiben sie im geräumigen Laufstall und bekommen bestes Heu von unseren Wiesen.



Bei der Arbeit am Traktor

## Wie lautet dein Fazit zu deinem beruflichen Lebenswandel?

Auch wenn die Arbeiten nicht immer einfach sind, habe ich es nie bereut, meinen Bürojob gegen den Bauernhof eingetauscht zu haben. Die Arbeit mit den Tieren ist sehr erfüllend und für mich eben auch ein kleiner Beitrag, unsere Natur wieder stärker in den Fokus zu rücken.

Denn wie vielen anderen Kleinbauern ist es mir ein Anliegen, das Bewusstsein rund um Viehhaltung und Fleischkonsum zu schärfen.

Neben einer artgerechten Haltung legen wir höchsten Wert auf eine möglichst respektvolle Schlachtung. Wir bringen sie persönlich zu einem nahegelegenen kleinen Schlachtbetrieb, wo sie möglichst stressfrei geschlachtet und zerlegt werden.

Außerdem werden bei mir sämtliche Teile des Schafes verwertet. Wir verkaufen das Fleisch ausschließlich in Hälften und auf Vorbestellung, um dieses wertvolle Lebensmittel nicht zu verschwenden.



Hochwertige Schafprodukte direkt vom Erzeuger

Felle und Wolle werden in österreichischen familiengeführten Kleinbetrieben zu diversen Produkten (Schaffelle, Schuheinlagen, Bettwaren, Yogamatten, Heilwolle, Dünger, u.v.m.) weiterverarbeitet.

Sämtliche Produkte werden im Direktvertrieb unter der Marke Määhwerk vertrieben. Infos dazu gibt's auf [www.määhwerk.at](http://www.määhwerk.at) oder auf der Määhwerk facebook-Seite.

## IHR WOLLT AUCH IN DIE OA?

Wir freuen uns über eure Geschichten.

Kontakt: [katharina.sommerauer@ostermiething-aktiv.at](mailto:katharina.sommerauer@ostermiething-aktiv.at)

## Rezeptidee für Weihnachten: Geschmorte Lammstelze



### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Lammstelzen ganz oder Beinscheiben (Osso Buco)
- 1 Zwiebel in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Butterschmalz
- 2 Karotten geschält & grob geschnitten
- 3 Knoblauchzehen klein gehackt
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- 1/4 l Rotwein
- 200 ml Lamm- oder Rinderfond
- 300 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL brauner Zucker
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter

Backofen auf 180°C Ober- Unterhitze vorheizen. Lamm von groben Sehnen befreien und mit Küchenpapier trocken tupfen. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und Lamm darin rundherum kräftig anbraten und herausnehmen.

Zwiebel im Bratenrückstand goldbraun anschwitzen. Nach ca. 3 Minuten Karotten und Knoblauch dazu geben und weiter rösten.

Lamm wieder dazu geben und mit Mehl bestäuben. Salzen und pfeffern und ca. 5 Minuten lang weiter braten, so dass das Mehl etwas gebräunt wird. Mit Rotwein ablöschen.

Nun auch Lamm- oder Rinderfond, passierte Tomaten, Tomatenmark und braunen Zucker daruntermischen.

Gewürze dazu geben und einmal aufkochen. Zugedeckt im Ofen ca. 2 Stunden lang garen. Danach eventuell nochmals abschmecken. Beilagenempfehlung: Erdäpfelpüree oder Wasserspatzen mit Gemüse der Saison.