

WWOOF ist das echte Leben

Am Kristahof im Montafon dürfen Praktikanten und freiwillige Helfer seit mehr als zwei Jahrzehnten Lebenserfahrung sammeln. Diese „WWOOFer“, die über ein internationales Biohöfe-Netzwerk vermittelt werden, bringen neue Aspekte und frische Ideen ein. *unserhof* hat einige getroffen.

Von Stefan Nimmervoll

Am Kristahof der Familie Mangeng in Tschagguns tummeln sich im Winter im Stall und im Sommer auf den Wiesen und Alpen Schafe, Ziegen, Kühe, Ochsen, Pferde, Schweine, Hühner und Gänse. Auch verschiedenes Gemüse wird gezogen. Schon auf den ersten Blick ist hier alles etwas anders als auf den herkömmlichen Agrarbetrieben nicht nur im Umland. Ein Gutteil ihrer Erzeugnisse verkochen die Mangengs auf der Gauertalhütte zu hochwertigen Gerichten. Die Schutzhütte haben sie vom Verein Naturfreunde gepachtet. Zusätzlich gibt's die Bio-Lebensmittel auch von Partnerbetrieben aus der Region im hofeigenen „Lädili“ sowie in ganz Vorarlberg per Zustellung in der „Kristahof Kiste“.

Weithin im Ländle bekannt sind Andrea, Daniel und Lukas Mangeng aber nicht nur für ihre Produkte. Sie verstehen Landwirtschaft auch als gesellschaftlichen

Auftrag und treten für eine Abkehr vom „Wachsen oder Weichen“ ein. Auf der Suche nach Alternativen lotet man gerne auch einmal die Grenzen des Herkömmlichen aus. Dass sie den Hof biologisch bewirtschaften, ist selbstverständlich. Darüber hinaus gehen die Mangengs gerne auf

Menschen zu und suchen bewusst den Austausch zwischen Stadt und Land, Jung und Alt, verschiedenen Ländern, Sprachen und Kulturen. Und all das funktioniert am besten durch „WWOOF“. Die Abkürzung steht für „We're Welcome On Organic Farms“. Dabei handelt es sich um eine weltweite, friedliche Bewegung von Freiwilligen, die auf biologischen Höfen mithelfen und dafür besondere Gastfreundschaft in Form von Kost und Logis erhalten. WWOOF startete bereits vor bald 50 Jahren, nämlich 1971 in England. Die Idee dazu hatte eine Londoner Sekretärin, Sue Coppard. Mittlerweile ist WWOOFen in fast 100 Ländern weltweit möglich. Seit 1996 gibt es eine eigenständige WWOOF-Österreich-Gruppe. Diese zählt mittlerweile 320 Betriebe. Und einer davon ist der Kristahof.

Den hat *unserhof* im vergangenen Sommer besucht. Und dort einige begeisterte junge WWOOFer und Praktikanten getroffen.



www.wwoof.at



Tiada Peterzumplasse, 19, Deutschland

„Ich wohne auf der kleinen Nordseeinsel Föhr, nahe der Grenze zu Dänemark. Wir haben zu Hause keine Landwirtschaft. Meine Erfahrungen beschränken sich bisher auf zwei kurze Praktika. Da ich es aber in Betracht ziehe, später selbst in der Landwirtschaft zu arbeiten, habe ich es für einen guten Weg gehalten, nach meinem Abitur für eine Zeit lang WWOOFen zu gehen. Als ich mich dann auf der WWOOF-Homepage durch die Höfe geklickt habe, hat mich der Kristahof in Kombination mit dem Gauertalhaus besonders angesprochen. Ich finde es bemerkenswert, wenn man es schafft, sein ganzes Leben so auf bio umzustellen, wie es am Kristahof gelungen ist. Außerdem war es mir wichtig, in möglichst viele Arbeitsbereiche reinzuschauen, um möglichst viel zu erlernen. Dank meiner Zeit am Kristahof steht für mich fest: Ich möchte selber einmal einen Hof haben, auf dem ich selber produzieren und weiterverarbeiten kann. Deswegen möchte ich im kommenden Sommer meine Ausbildung als Landwirtin beginnen.“

Elody Gestelinck, 19, Belgien

„Ich wohne in der Nähe von Gent. Meine Großeltern haben noch einen Bauernhof bewirtschaftet, auf dem ich gerne mitgearbeitet habe. Der wurde aber verkauft, als die Stadt gewachsen ist. Bei uns in Belgien wird Landwirtschaft sehr industriell betrieben. Das gefällt mir aber gar nicht, weil deswegen so viele kleine Betriebe aufgeben müssen. Darum wollte ich andere Konzepte kennenlernen. Bereits voriges Jahr war ich als WWOOFerin in Norwegen und habe auf den Lofoten bei der Heuernte geholfen. Heuer wollte ich unbedingt in die Alpen, auch um hier mein Deutsch zu verbessern. Als WWOOFer ist man zu Gast bei den Menschen und doch kein Tourist. Hier ist das echte Leben. Viele meiner Freunde beneiden mich um diese Möglichkeit, mit Tieren zu arbeiten und die Welt kennenzulernen. Was ich später machen möchte, weiß ich noch nicht. Derzeit studiere ich aber einmal Geologie.“





**Julian Sackl,
16, Österreich**

„Dass ich am Kristahof gelandet bin, war eher ein Zufall. Ich besuche die HBLA Raumberg und muss mein Pflichtpraktikum absolvieren und habe mir im Intranet der Schule angeschaut, was mich besonders anspricht. Ich wollte in jedem Fall auf einen Betrieb, der vielseitig ist und wo ich viel lernen kann. Da passte der Kristahof sehr gut. Es ist mein erster Praxisbetrieb. Weil ich auch übers Jahr im Internat bin, fällt es mir nicht schwer, weg von zu Hause zu sein. In jedem Fall möchte ich später im Ausland noch mehr lernen. Daheim in der Steiermark haben wir keinen Bauernhof, aber mein Onkel führt einen Betrieb in der Weststeiermark. Dort bin ich draufgekommen, dass mich diese Arbeit interessiert. Ob ich selber einmal einen Hof führen werde, weiß ich heute noch nicht.“

**Theresa Ritzinger,
17, Österreich**

„Ich komme aus dem Mostviertel und habe das Glück, auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufwachsen zu dürfen. Auch ich besuche derzeit die HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Den Kristahof als Praxisbetrieb habe ich ausgesucht, weil er meinem Idealbild von biologischer und nachhaltiger Landwirtschaft entspricht. Hier gibt es von allem etwas: Von Urlaub am Bauernhof über den Hofladen bis hin zur Nutztierhaltung und der Hofmetzgerei. Hier kann ich laufend neue Ideen sammeln. Und im Gauertalhaus habe ich einen Einblick in die Gastronomie bekommen. Ich kann den Kristahof nur weiterempfehlen. Die Familie Mangeng ist sehr offen und erklärt alles, wenn man Fragen hat. Noch ist nicht klar, ob ich oder eine meiner drei Schwestern den Hof übernehmen wird.“





Lukas Mangeng, 20, Jungbauer

„Ich bin praktisch mit den WWOOF-ern aufgewachsen. Schon seit ich ein Kind war, sind bei uns immer Fremde mit am Tisch gesessen. Auch zu Weihnachten waren immer Leute da. Daher ist es für mich nichts Besonderes. Ich bin auch sicher kein klassischer (Junior-)Chef, weil viele Helfer ja bestenfalls gleich alt oder oft auch viel älter sind als ich. Auch habe ich stets jemanden, mit dem ich etwas unternehmen kann. So sind schon einige Freundschaften entstanden. Und das in aller Welt, von Kanada, Japan, Weißrussland bis Palästina. Egal wohin ich einmal hinreisen will, habe ich jemanden, wo ich bleiben kann.“

Andrea & Daniel Mangeng, Bäuerin und Bauer

„Wir hatten schon WWOOFer aus der ganzen Welt zu Gast. Dass ständig fremde Leute im Haus sind, muss einem zwar liegen. Aber unser Hof war immer ein sehr offenes Haus. So lernen wir verschiedene Kulturen kennen und müssen trotzdem nicht herumreisen. Natürlich sind viele Träumer dabei. Die holen wir aber schnell auf den Boden der Realität zurück. Wir hätten die Möglichkeit, Leute heimzuschicken. Das war aber bisher nie nötig. Wegen der Arbeitsleistung allein braucht man WWOOFer aber nicht. Denn es dauert immer lang, bis die Neuen angelernt sind. Letztlich ist es eine Lebenseinstellung. Uns macht es Spaß, viele Menschen am Betrieb zu haben.“

unserhof 1/2019



www.kristahof.com

Sojabohne 2019

ALBENGA [00]

Ein echter Knaller



- rasche Jugendentwicklung
- enormer Korn- und Proteinertrag
- mittlere Wuchshöhe, sehr standfest
- heller Nabel, großes Korn

BETTINA [00]

Ein Gedicht dieses Gewicht



- Spitzenerträge
- gut standfest bei mittlerer Wuchshöhe
- schnelle Jugendentwicklung

sy LIVIUS [000]

Liefert mehr Ertrag



- enormes Ertragspotenzial
- längerer, verzweigender Wuchs
- sehr gute Standfestigkeit

www.saatbau.com



WWOOF – offen für alle

WWOOF ist ein weltweites Netzwerk für Freiwillige, die auf Biobetrieben mithelfen wollen. Wie funktioniert es?

Vorweg: Beim WWOOFen handelt es sich um einen freiwilligen Austausch. Es ist kein Dienstverhältnis, daher gibt es auch keine Bezahlung oder Taschengeld. Für ihre Mitarbeit erhalten WWOOFer Unterkunft und Verpflegung. Nach Anmeldung und Zahlung einer geringen Gebühr können Mitglieder die genauen Hofbeschreibungen mit Kontaktdaten auf der Homepage von WWOOF abrufen.

Die Auswahl eines Hofes nach eigenem Interesse, die Kontaktaufnahme sowie weitere Einzelheiten wie Anreisemöglichkeiten, Länge des Aufenthalts, Art der Verpflegung oder auch die Möglichkeit, Kinder mit auf den Hof zu nehmen, sind direkt mit den Hofbesitzern zu vereinbaren. Die Dauer eines Aufenthalts ist individuell und richtet sich nach der zur Verfügung stehenden Zeit oder auch dem Bedarf der Betriebsführer. Sinnvoll sind Aufenthalte ab mindestens einer Woche, es können jedoch auch mehrere Wochen sein. Gerade Erst-WWOOFer oder Menschen mit keinerlei Erfahrung in der Landwirtschaft sollten offen über die Gegebenheiten am Hof und der Umgebung informiert werden. Die Gäste sollen auch die Möglichkeit haben, die Region genießen und kennenlernen zu können.

Ziel ist ein gegenseitiges Lernen von zumeist Städtern sowie bäuerlichen Familien, und das in den verschiedensten Bereichen der Landwirtschaft. Aber nicht nur der Austausch zwischen Stadt und Land, Jung und Alt oder verschiedenen Ländern, Sprachen und Kulturen ist ein Anliegen von WWOOF, man will auch Einblicke in die biologische Landwirtschaft und den Gartenbau und das Sammeln von Lebenserfahrung ermöglichen.

WWOOFen ist auf rund 320 Höfen in Österreich möglich sowie in mehr

als 90 Ländern weltweit. Im Grunde ist WWOOF für alle Altersgruppen offen, es gibt keine Begrenzung nach oben. Der Verein begann 1971 in England, seit 1996 gibt es eine eigenständige WWOOF-Österreich-Gruppe, die nun mit Sitz in der Oststeiermark seit 2011 von Martina Heuberger geleitet wird.

Die Voraussetzungen, um als Bauernhof teilnehmen und WWOOFer aufnehmen zu können, sind die Mitgliedschaft bei WWOOF Österreich, die biologische Wirtschaftsweise (unabhängig von einer Zertifizierung in einem Bioverband) sowie die Bereitschaft, landwirtschaftliches Wissen weiterzugeben und Haus und Hof für fremde Menschen zu öffnen. WWOOFer ersetzen niemals Fachkräfte.

Gerade für Hofübernehmer stellt WWOOFen eine tolle Möglichkeit dar, um Erfahrungen bei anderen Höfen zu sammeln und den persönlichen Horizont zu erweitern. Oftmals ergeben sich dadurch neue Ideen für den eigenen Hof. Und mit der mehrmals im Jahr erscheinenden Vereinszeitung „Rundbrief“ werden die Mitglieder über aktuelle und vereinsrelevante Themen informiert.



WWOOF Österreich
Martina Heuberger
Elz 99,
8182 Puch bei Weiz
0676/50 51 639

office@wwoof.at
www.wwoof.at