

Bunte Vielfalt

Wilde Möhre, Wiesenbocksbart, Wiesenflockenblume, Brunelle, Kleiner Wiesenknopf: Das ist nur eine Auswahl der Pflanzenarten, die auf den Magerwiesen von Familie Penner wachsen. Diese bunte Vielfalt wird durch ein fortwährendes Summen, Flattern und Hüpfen unzähliger Insekten begleitet, das zum Lauschen und Beobachten einlädt und Kindheitserinnerungen weckt: Nachtigallgras-hüpfen, Lauchschrecke, Große Goldschrecke, Feldgrille, Warzenbeißer, Großes Grünes Heupferd, Gottesanbeterin sowie die Falter Großes Ochsenauge, Blaukernauge und diverse Bläuling-Arten fühlen sich in diesem Lebensraum wohl.

Die Jauerlinger Wiesen, ein bedrohter Lebensraum

Die Vielfalt der Jauerlinger Wiesen prägt die kleinstrukturierte Kulturlandschaft des Naturparks Jauerling-Wachau und ist die größte naturschutzfachliche Besonderheit im Gebiet. Diese wertvollen Flächen sind Lebensraum für eine Vielzahl seltener und gefährdeter Tier- und Pflanzenarten, die vorrangig zu schützen sind. Doch die bunten Wiesen sind einerseits durch die Intensivierung der Grünlandnutzung oder die Umwandlung in Christbaumkulturen, die sich als wichtiges Zusatzeinkommen für viele Landwirte im Gebiet etabliert haben, stark gefährdet. Andererseits stellt auch die Aufgabe der Bewirtschaftung eine Bedrohung dar. Denn wenn die Wiesen nicht mehr gepflegt werden, wachsen sie innerhalb weniger Jahre mit Sträuchern zu und verlieren dadurch auf Dauer an Artenvielfalt.



Foto: © MarionJaros

Keine Biodiversität ohne Bäuerin & Bauer!

Um diesen Schatz der biologischen Vielfalt zu erhalten, ist eine Weiterführung der Wiesenbewirtschaftung notwendig, auch wenn diese viel Zeit kostet und sich wirtschaftlich nicht immer rentiert. Agnes und Matthias pflegen ihre artenreichen Wiesen durch extensive Beweidung bzw. Mahd. Das Mähgut wird abtransportiert und dem Vieh als Futter zur Verfügung gestellt. Der Abtransport ist wichtig, damit die Wiesen stickstoffarm bleiben und somit weiterhin für die Vielfalt der Tier- und Pflanzenarten attraktiv sind!

Wertschöpfung aus der Landschaft

Auf ihrem Biobetrieb stellen Agnes und Matthias eine Vielzahl an Produkten her, die mit dem Prädikat „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“ ausgezeichnet sind. Die Bandbreite reicht von Frischfleisch vom Wagyu Rind und Turopolje Schwein über Rohschinken vom Wagyu Rind bis hin zu Speck, Leberpastete, Blutwurst sowie Schmalz vom Turopolje Schwein.



Weitere Infos:

Agnes und Matthias Penner

Wachauer Wagyu-Rinder & Turopolje Schweine, Naturparkproduzenten
Povát 10, 3622 Mühldorf
Matthias: 0676 347 21 94
Agnes: 0699 113 488 59
info@povát.at
www.povát.at

Der Naturpark Jauerling-Wachau

Mit seinem Projekt „Unsere Wiesen, unser Wert“ macht der Naturpark Jauerling-Wachau auf den besonderen ökologischen Wert der artenreichen Jauerlinger Wiesen aufmerksam und holt die wertvollen Leistungen der Landwirtinnen und Landwirte für deren Pflege und Erhaltung vor den Vorhang.



Naturpark Jauerling-Wachau

Maria Laach 46
3643 Maria Laach am Jauerling
T 02712 203 32 | M 0664 540 53 32
info@naturpark-jauerling.at
www.naturpark-jauerling.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Unsere Wiesen sind uns was wert!

Agnes und Matthias Penner,
Bio-Landwirte & Naturparkproduzenten



NATURPARK
JAUERLING-
WACHAU

**Es gibt nichts Schöneres als
den Kühen auf der Weide beim
Grasen in unserer artenreichen
Kulturlandschaft zuzusehen.**

Matthias Penner, Bio-Landwirt

**Agnes und Matthias Penner führen ihren
Biohof in idyllischer Landschaft in Povat,
in der Naturparkgemeinde Mühlendorf.**

Sie haben 2019 den Familienhof übernommen und bewirtschaften insgesamt 13 ha, davon 6 ha Grünland und 7 ha Ackerfläche. Ihre Kühe und Kälber der japanischen Rasse Wagyu weiden auf den Wiesen rund um ihren Hof, während ihre Turopolje Schweine zu Hause im Stroh wühlen. Das junge naturverbundene Paar setzt auf Pferdekraft, hohe Qualität, altes bäuerliches Wissen und wissenschaftliche Erkenntnisse für eine ganzheitliche und nachhaltige Hofführung. Durch ihre naturnahe Bewirtschaftungsweise leisten Agnes und Matthias einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der strukturreichen Kulturlandschaft im Naturpark.

Ihre dreimähdigen Wiesen bieten hochwertiges Futter für ihre Kühe. Besonders artenreich und ökologisch wertvoll sind aber ihre extensiven Wiesen und Weiden, die sie nur zweimal im Jahr mähen bzw. extensiv beweidet werden. Diese Flächen an mageren Standorten und auf Böschungen strotzen nur so vor Naturvielfalt!

**Das Turopolje Schwein,
eine seltene Nutztierasse
aus Kroatien**

Das Turopolje Schwein ist ein altes kroatisches Weideschwein, benannt nach der Region „Turopolje“ (Türkenfeld). Die Tiere werden dort im Sommer frei in den Save Auen gehalten und suchen sich ihr Futter selbst. Durch die Folgen des Balkankrieges wurde der Bestand reinrassiger Tiere stark dezimiert. Einige Tiere konnten durch die Initiative von Vereinigungen zur Erhaltung alter Haustierrassen aus dem Kriegsgebiet herausgebracht und letztendlich nach Österreich geholt werden. Aus diesen Tieren wurde die heutige Population in Österreich aufgebaut und 2001 wurde die züchterische Betreuung der Rasse

offiziell dem Verein zur Erhaltung seltener Nutztierassen „Arche Austria“ übergeben. Turopolje Schweine sind durch eine dicke Fettschicht gegen Kälte geschützt. Durch lange Zuchtauswahl und der naturnahen Haltung sind sie kaum anfällig für Schweinekrankheiten. Die Ferkel werden bei Agnes und Matthias am Hof geboren und verbringen die ersten Lebensmonate in der Obhut der Mutter. Auf dem Biobetrieb in Povat wachsen die Schweine mit selbst produzierten Futtermitteln auf. Die Tiere werden über 1 Jahr auf Stroh gehalten und haben ständigen Auslauf ins Freie. Außerdem bemüht sich das junge Bauernpaar um eine vertrauensvolle Mensch-Tier-Beziehung. Turopolje Schweine sind eine spätreife Speck-Rasse mit einer hervorragenden Fleisch- und Speckqualität.



Foto: © Daniela Matyschek



**Das Wagyu Rind,
eine japanische Rasse mit
besonders zartem Fleisch**

Als Wagyu werden Rinder japanischen Ursprungs bezeichnet. Das Besondere am Fleisch der Wagyu Rinder ist die gleichmäßige und extrem feine Marmorierung im Fleisch. Dies macht das Fleisch zart, saftig und verleiht ihm einen besonderen nussigen Geschmack. Wagyu Rinder sind spätreif und erst mit etwa 2 Jahren ausgewachsen. Ab dann beginnt die Fetteinlagerung im Muskel. Die Tiere wurden in Japan als Arbeitstiere genutzt und kaum Kreuzungen unterzogen. Die heutige Population außerhalb Japans beruht auf Tieren, die zu Forschungszwecken in den 90er Jahren in die USA exportiert wurden. Seit 2019 grasen sie auch in der Wachau. Die Tiere werden erst im Alter von 36 Monaten geschlachtet und werden somit fast doppelt so alt wie ein normaler Stier. Die Rinder werden in einem kleinen Schlachthof in Gutenbrunn geschlachtet, wo Agnes und Matthias sich bei jeder Schlachtung persönlich überzeugen können, dass alles so stressfrei wie nur möglich abläuft. Zunächst reift das Fleisch 3 bis 4 Wochen am Knochen im Kühlraum, bevor es zerlegt wird.

Greifen Sie zu!

Durch den Kauf der authentischen und gesunden Produkte von Agnes und Matthias leisten auch Sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der wertvollen Kulturlandschaft und der Biodiversität im Naturpark und unterstützen die Leistungen der Landwirtinnen und Landwirte zum Schutz der Jauerlinger Wiesen.

Erhältlich sind die Produkte direkt am Hof der Familie Penner nach telefonischer Voranmeldung, beim ADEG-Markt Högl in Mühlendorf und bei saisonalen Märkten in der Region.

Die Fleischprodukte von Agnes und Matthias stehen außerdem auf der Speisekarte des Gasthauses Weißes Rössl in Mühlendorf, wo sie ausgezeichnet zubereitet werden!

