

Pressegespräch: Lehrgangsabschluss „Mein HOF – dein erLEBEN“
am 20. Oktober 2020, im Technologiezentrum Gmunden

„Mein HOF – dein erLEBEN“ - Bauernhof-Coaching als Erfolgsprogramm

„Unsere Bauernhöfe sind Orte zum Erleben, Genießen, Lernen und Staunen!“ Die LEADER-Traunsteinregion bot in Kooperation mit dem Agrarbildungszentrum Salzkammergut erstmalig den Lehrgang „Mein HOF – dein erLEBEN“ an. Nach 1,5 Jahren Laufzeit, feierten die ersten AbsolventInnen ihren Abschluss und präsentierten am Montag, den 19. Oktober im Agrarbildungszentrum Altmünster die Ergebnisse.



Bild: v.r.l: Dir. Barbara Mayr, Karin Steinhäusler, Franz Windischbauer, Edith Aschenberger, Pauline Lahnsteiner-Kienesberger, Christine Hamester-Koch, Agnes Pauzenberger, Anita Fürtbauer, Maria Schernberger, Doris Derflinger, Monika Moser, Bgm. Gunter Schimpl

Der Lehrgang „Mein HOF – dein erLEBEN“ ist eine Fortbildung, die verborgene Schätze und Potentiale aufdeckt und neue Perspektiven für die bäuerlichen Betriebe aufzeigt. Betriebliche Neuausrichtung und Investitionen, Generationenwechsel, der Wunsch nach persönlicher Veränderung oder das Hineinwachsen in die Rolle der Bäuerin oder Bauern, waren Beweggründe für die TeilnehmerInnen den Lehrgang zu absolvieren.

Es wurden Trends aufgespürt und neue Geschäftsideen, angepasst an persönliche und betriebliche Ressourcen, entwickelt. Die AbsolventInnen realisieren jetzt ihre Konzepte. Die Angebote, Termine, Veranstaltungen sind auf der Website www.meinhofdeinerleben.com zu finden.

Bauernhöfe liegen im Trend

In der wachsenden Sehnsucht nach dem Ursprünglichen und mehr Sinn, bieten die Bauernhöfe der Region ungeahntes Potenzial. Das Erleben der Natur und Landschaft mit allen Sinnen und die Suche nach „Seelennahrung“ wird immer mehr nachgefragt. Auch die Aneignung von handwerklichen Fähigkeiten und von Wissen über traditionelle Produktionsmöglichkeiten, trifft auf großes Interesse. Betriebe der Region spüren die Nachfrage und das Interesse – bei Kindern und auch bei Erwachsenen. Angebote zur Erholung, zum Erleben und Arbeiten in der Natur, Entspannung finden und sich spüren bei sinnvoller Freizeitbeschäftigung – treffen den Zeitgeist.

DIE LEADER-INITIATIVE – unsere Motivation

Die Traunsteinregion ist Anbieter des Lehrgangs und das Agrarbildungszentrum ist Partner. Neben einer Förderung aus LEADER-Mitteln, tragen die zehn Mitgliedsgemeinden das Projekt auch finanziell mit. *„Der Erhalt der landwirtschaftlichen Betriebe in der Region muss uns ein Anliegen sein. Die Landwirtschaft ist kleinstrukturiert, einer flächenmäßigen Ausweitung sind oft Grenzen gesetzt. Geben immer mehr landwirtschaftliche Betriebe auf, ist auch der Erhalt der Kulturlandschaft gefährdet. Wir möchten mit dieser Initiative alternative Einkommensquellen auf den Bauernhöfen aufzeigen, das Bewusstsein auf die landwirtschaftlichen Betriebe und ihre Angebote lenken und Innovationen fördern. Außerdem sehen wir auch aufgrund der Corona-Pandemie wie wichtig die Landwirtschaft und der Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region sind.“* Gunter Schimpl, Obmann der TRAUNSTEINREGION.

Die regionalen Gegebenheiten wie Tourismusregion, Stadtnähe, Naturparkgebiet und die spürbaren Trends zur Regionalität und Naturnähe bieten den Bauernhöfen Möglichkeiten, ein zusätzliches Standbein zu finden.

DER LEHRGANG

Landwirtschaft ist vielseitig! Die TeilnehmerInnen werden begleitet, diese Vielfalt zu erkennen und daraus neue Geschäftsideen zu entwickeln. Persönlichkeitsentwicklung und Bildung fördert Innovation, deshalb setzt sich der Lehrgang aus unterschiedlichen Modulen zusammen: individuelles Bauernhofcoaching und Beratung, "Vor-Ort-Analyse", Exkursionen sowie Workshops zur Persönlichkeitsentwicklung, zu rechtlichen und steuerlichen Rahmenbedingungen, zu Marketing und Social Media und zur Konzeptentwicklung. "Mein HOF - dein erLEBEN" - begleitet von der Ideenfindung bis zum fertigen, erprobten Konzept, abgestimmt auf betriebliche und persönliche Ressourcen.

„Aktuell gibt es im landwirtschaftlichen Bereich keinen vergleichbaren Lehrgang, der so punktgenau personen- u. betriebspezifisch mit den tollsten Coachingtools ausbilden kann. In diesem Lehrgang entwickelt jeder Teilnehmer/Teilnehmerin ein maßgeschneidertes Konzept. Jeder Betrieb entdeckt seine Einzigartigkeit und sein Alleinstellungsmerkmal. Es ist eine Ausbildung, wo auf Bedürfnisse flexibel, ideenreich und spontan eingegangen wird. Im Coaching werden sie individuell gefördert und begleitet, um persönlich und betrieblich reifen und wachsen zu können und die eigenen Schätze am Hof zu entdecken.“ **Anita Fürtbauer, Trainerin und Lehrgangsverantwortliche**

Individuelles Bauernhof-Coaching - das Erfolgsrezept

Das Herzstück des Lehrgangs ist das individuelle Coaching. Christine Hamester ist seit 25 Jahren auf den Bauernhöfen unterwegs und entwickelt mit den Bäuerinnen und Bauern tragfähige Konzepte für ihren Hof.

„Richard Louv stellt in einem Zitat fest, dass jeder Mensch auch das Vitamin N braucht – das N steht für Natur“ – Ich mache daraus, dass jeder Mensch, mehr den je Vitamin N und L braucht – nämlich die Landwirtschaft. Das Erleben in den jahreszeitlichen Lebenszusammenhängen ist Grundnahrung für die Seele und das will und braucht jede/jeder heute! Mein Coaching-Ansatz bedeutet anhand von Lebenszusammenhängen und Rhythmen in der Natur die passenden Bilder, Zeichen und Erklärungen deuten zu lernen für genau meine jetzige Situation und einen zu verstehenden Lösungsansatz. Kreativität und Ideenreichtum gepaart mit Spontanität und Mut, machen meine Coaching-Methode aus. Ich packe die Menschen unmittelbar inmitten ihrer sich oft selbst nicht bewussten Ausgangslage und gebe ihnen den wirklichen Selbstwert auf ihrem Hof als inneren großen Schatz zurück. Einfühlsames Entdecken und direktes Erleben gehört im Miteinander genauso dazu, wie das Teilen gemachter Erfahrungen und das Finden der Erkenntnisse, um Bäuerin oder Bauer zu bleiben.“ **Christine Hamester, Bauernhof-Coach**



Bild: v.l.n.r. Maria Schernberger, Pauline Lahnsteiner-Kienesberger, Doris Derflinger, Monika Moser, Franz Windischbauer, Karin Steinhäusler, Anita Fürtbauer, Christine Hamester-Koch



Bild vlnr.: Karin Steinhäusler, Monika Moser, Christine Hamester-Koch, Pauline Lahnsteiner-Kienesberger, Maria Schernberger, Doris Derflinger, Anita Fürtbauer, Franz Windischbauer



Bild: vlnr. Monika Moser, Pauline Lahnsteiner-Kienesberger, Anita Fürtbauer, Christine Hamester-Koch



Bild: vlnr. (Hexe) Karin Steinhäusler, Franz Windischbauer, Monika Moser, Christine Hamester-Koch, Anita Fürtbauer, Maria Schernberger, Doris Derflinger

UNSER TEAM

MMag.^a Edith Aschenberger, sie ist für die Projektleiterin der LEADER-Initiative. Seit mehr als 10 Jahren ist sie für die Entwicklung und Umsetzung von Projekten in der Traunsteinregion verantwortlich und begeistert von den Möglichkeiten im LEADER-Programm. Viele Projekte bringen wichtige Impulse in die Region, die das Bewusstsein und die Aufmerksamkeit auf bisher ungenutzte Potenziale lenken. Es entstehen neue Netzwerke, Angebote und Herangehensweisen, die sich positiv auf das Miteinander in der Region und auf die Wertschöpfung auswirken.

Dipl.-Päd. Anita Fürtbauer, sie ist Motivationscoach für „Bauer bleiben“. Sie ist verantwortlich für die Inhalte des Lehrgangs und hat das LEADER-Projekt mitentwickelt. Als Bäuerin, Schule am Bauernhof Anbieterin und Trainerin, Pädagogin, Farm-Coach, Achtsamkeitstrainerin, uvm. liegt ihr die Persönlichkeitsentwicklung von Menschen in der Landwirtschaft besonders am Herzen.

Christine Hamester ist Bäuerin, Referentin für Bauernhofpädagogik, zertifizierter Asgodom Coach, Natur- und Business Trainerin, Gründerin und Geschäftsführerin der Ellernhof Natur- und Business Akademie GmbH & Co.KG. Als Pionierin mit 25jähriger internationaler Erfahrung entwickelt sie mit BetriebsleiterInnen neue, tragfähige Konzepte für eine erfolgreiche Einkommensalternative auf ihren Höfen. Mit ihrer Kreativität und Erfahrung schafft sie es, als Bauernhof-Coach Potenziale aufzuspüren und unterstützt dabei diese mutig umzusetzen.

Außerdem ist es uns gelungen für die Bereiche „Marketing und Social Media“, DIⁱⁿ Birgit Stockinger. Für den Bereich „Steuer und Recht“ konnten wir die Steuerberatungs- u. Wirtschaftsprüfungskanzlei Obermeier und Partner gewinnen.

DIE GesprächspartnerInnen:

DI Gunter Schimpl, Obmann Leader Traunsteinregion (Bürgermeister von Vorchdorf)

zu den Beweggründen für das Projekt

MMag.^a Edith Aschenberger, Projektmanagerin der LEADER-Traunsteinregion zum Projekt allgemein und den Ergebnissen

Dipl.-Päd. Anita Fürtbauer, Trainerin und Coach, zum Lehrgang und den Inhalten

Christine Hamester, Trainerin und Coach - zum Bauernhof-Coaching

Die TeilnehmerInnen und ihre ERFOLGE

Schätze suchen auf Schermi's Bauernhof



Schatzsuche am Bauernhof, Kinder mit Maria Schernberger

Schermi's Bauernhof liegt direkt am Spazierweg entlang der Traun in Ebensee. Der "Schule am Bauernhof"- Betrieb ist bekannt und beliebt durch die Altbäuerin Erni. Seit der Hofübernahme von Tochter Maria weht frischer Wind am Hof. Jetzt dürfen sich die großen und kleinen Bauernhof-Fans auf Streichelzoo-Nachmittage am Bauernhof freuen und vielleicht gibt es auch bald die Gelegenheit zur Einkehr inmitten von Ziegen, Hasen und vielem mehr. Die Jungbäuerin bietet für Volksschulkinder etwas Besonderes an – nämlich Schatzsuchen oder Wissensreisen am Bauernhof. Mit viel Spaß und Spannung vermittelt sie den bäuerlichen Alltag im Einklang mit den Jahreszeiten. In Zukunft dürfen sich hier auch Eltern und Kinder vermehrt dem Ursprünglichen widmen und ins Leben am Land eintauchen.



Bild: Maria Schernberger – Spaß am Bauernhof

Maria Schernberger hat in diesem Jahr den elterlichen Biobetrieb übernommen. Im Lehrgang „Mein HOF – dein erLEBEN“ arbeitete die diplomierte Krankenpflegerin an Konzepten, um das Angebot für die jungen BesucherInnen am Hof auszuweiten. Die Mutter von bald zwei Kindern möchte mit zukunftsorientierten Ideen den Weiterbestand des landwirtschaftlichen Betriebes sicherstellen und mit Spaß- und Erlebnisangeboten am Bauernhof ein neues Standbein aufbauen.

Märchen zum Mitmachen in alten Mauern



Märchen zum Mitmache: Steinhäusler Karin

Ein altes Gutsgebäude "Das Weg", das vor 70 Jahren seinem Schicksal überlassen und baufällig wurde, ist jetzt Schauplatz für ein besonderes Märchenerlebnis. Karin Steinhäusler macht dort Märchen mit allen Sinnen erlebbar. Von Station zu Station tauchen die ZuhörerInnen in das Märchen ein, werden Teil davon: schlichten Holz, ernten Heu, bringen das Futter ein, verkleiden sich, bereiten aus Hexenkräutern einen Zaubertrank zu, mahlen Mehl und backen Brot. Durch Rollenspiele und Aktivitäten am Hof wird die soziale Kompetenz gefördert, sowie Feinmotorik und Ausdauer geschult. Karin möchte mit ihren Mitmach-Märchen die Aufmerksamkeit auf das Einfache, Wesentliche lenken und die Möglichkeit bieten in eine „Märchenwelt“ einzutauchen.



Bild: Steinhäusler Karin

Neben ihrer Verantwortung als hauptberufliche Bäuerin verfolgt Karin Steinhäusler im Lehrgang das Ziel, mit Nachdruck und Leidenschaft ihren Platz im landwirtschaftlichen Betrieb zu finden und mit ihrer kreativen und lustigen Art neue Ideen für den Hof auf den Weg zu

bringen. Nicht immer einfach, ein großes Abenteuer, aber sehr viel persönliche Weiterentwicklung, Spaß und frischer Wind!

"WO(h)LLFÜHLEN" auf Moni's Schafbauernhof



Bild: alles rund ums Schaf – bei Monika Moser

In der MONITHEK, dem neu gebauten Seminarraum von Monika und Karl Moser dreht sich derzeit alles um das Thema Schaf! Dort schauen Kühe beim Fenster zu, wenn Monika Vorbereitungen trifft und zu entspannten "Wollfühl"-Stunden einlädt und mit so mancher Überraschung aufwartet. Genuss und Entspannung kommen beim "Wollbaden", bei "Wollföhlgeschichten", bei einem Glas Wollsekt und einem Käseteller aus eigener Produktion, nicht zu kurz. Dieses Angebot richtet sich an Familien und Menschen, die Genuss und Entspannung am Bauernhof erleben möchten und sich für das Naturprodukt Schafwolle interessieren. Außerdem bietet die Monithek Platz für Veranstaltungen wie Adventsingen, Kreativworkshops, Firmenworkshops und vieles mehr.



Bild: Monika Moser

Monika führt mit ihrem Mann Karl einen Betrieb in St. Konrad mit Schwerpunkt Direktvermarktung. Die Bäuerin beweist sehr viel Feinfühligkeit und Kreativität bei der Herstellung von Produkten aus Kuh- und Schafsmilch. Im Rahmen des Lehrgangs arbeitete sie an Nutzungskonzepten für ihren Seminarraum, die gut zu ihren persönlichen Interessen und Talenten passen.

Leberknödel kochen mit Pauline



Bild: Leberknödel kochen mit Pauline, Anita Fürtbauer, Christine Hamester-Koch, Pauline Lahnsteiner-Kienesberger

Außergewöhnlich für Pauline Lahnsteiner-Kienesberger aus Ebensee ist ihre Leidenschaft für Leber und Co. Nach dem Prinzip „From Nose To Tail“ möchte sie Innereien aufwerten und alten Rezepten neuen Wert geben. "Nicht nur Filet und Tafelspitz haben ihre Berechtigung, auch die Innereien eines Tieres sind wertvolle Lebensmittel, aus denen qualitätsvolle Speisen zubereitet werden können". Deshalb lädt Pauline zu Kochkursen „Leber mit Liebe“ für Einsteiger*innen ein. Dort vermittelt sie regionale Innereienküche und gibt so ihr Wissen und ihre Leidenschaft weiter. Dabei handelt es sich um Kochkurse der besonderen Art. Ein Faktencheck zum Thema Leberknödel und Co. steht genauso am Programm wie die Besichtigung des „Rohmaterials“ für die Innereienküche in Form einer Führung durch den Stall.



Bild: Pauline Lahnsteiner Kienesberger

2018 schloss Pauline mit dem jungen Landwirt und Geschichte-Student Simon aus Ebensee den Bund für's Leben und zog am „Starlhof“ ein. Zu Beginn des Lehrgangs war sie auf der Suche nach "ihrem Platz am Hof". Sie verbrachte einige Jahre in Großstädten wie Berlin und Wien. Jetzt verbindet sie bei der Produktentwicklung moderne Ideen mit bewährter Tradition. Im Lehrgang hat sie sich über ihre persönlichen Ressourcen und Möglichkeiten am Hof auseinandergesetzt und einen Weg gefunden ihren Interessen am Hof nachzugehen.

Franz versteht sein ESSENSHANDWERK



Bild: Bettina und Franz Windischbauer

Atemberaubend ist das Panorama am Bauernhof der Familie Windischbauer. Deshalb ist er ein beliebter Treffpunkt, Ideenschmiede und Ort der Erholung. In einer neuen Vortragsreihe über das „Essenshandwerk“- die Produktion von Nahrungsmittel vom Samen bis auf den Teller, über bäuerliche vs. industrielle Nutztierhaltung oder

Dammkultur und vielem mehr - lässt Franz Windischbauer interessiertes Publikum an seinem umfangreichen Wissen teilhaben. Er geht dabei auch besondere Wege. Er macht seinen landwirtschaftlichen Betrieb zum "Mitmachbauernhof". Wertvolle Bauernhof-Zeit kann man dort alleine, zum Workout oder mit der Familie verbringen. Das Angebot reicht neben den Vorträgen und Kursen bis hin zum "Naturkino"-Vorführungen zum Beispiel in Vollmondnächten.

Franz denkt gerne über den Tellerrand hinaus und geht neue Wege mit seiner Landwirtschaft. Er hat im Rahmen des Lehrgangs viel über sich und seine Potenziale herausgefunden. Gemeinsam mit seiner Frau Bettina wurde ein umfangreiches Angebot am "Windischbauernhof" ausgearbeitet. Speziell die Vortragsreihe entstand im Rahmen des Lehrganges.



Bild: Franz Windischbauer

Picknicken am Traunsee mit „Mooriginalen“ von Doris



Bild: Markus Ahammer und Doris Derflinger beim Schlemmerfrühstück mit Mooriginalen

Die Kühe, Hühner und Duroc-Schweine genießen am Bauernhof vom „Moar in der Grub“ ganz besonderes Ansehen. Ihre Stallungen bieten den besten Blick auf den Traunsee und die Begeisterung für die Landwirtschaft des jungen Paares Doris und Markus, machen den Hof zum Paradies. Doris verarbeitet mit viel Kreativität und Liebe die Produkte vom Hof zu „Moaroriginalen“ – wie z.B. selbstgemachten „Moar'zarella“ mit Tomaten, Blütenkäse, Sirupe oder originell verpackte Hofgeschenke. Diese Besonderheiten sind im Hofladen oder auf Vorbestellung zu erwerben. Die besondere Lage des Hofes im Salzkammergut brachte die junge Bäuerin auf die Idee, für Genuss- und Naturliebhaber ein besonderes Erlebnis anzubieten – liebevoll vorbereitete Picknick-Körbe oder Wanderrucksäcke gefüllt mit „Moaroriginalen“, Most-Champagner vom Nachbarn, Früchten aus dem Hofgarten, schmackhaften Sandwiches bis hin zum selbstgemachten Insektenspray inkl. Decke, Taschenmesser und Flachmann, stehen zur Abholung bereit. Tipps zu den schönsten Picknickplätzen gibt's ebenfalls von der Bäuerin.



Bild: Doris Derflinger

Doris Derflinger aus Altmünster ist beim Bauern „Moar in der Grub“ eingezogen. Jetzt ist sie Bäuerin. Obwohl sie ihren Job in der BH Gmunden gerne macht, schlägt ihr Herz auch für die kreative Entwicklung von landwirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen. Sie hat sich für den Lehrgang entschieden, um gut in die neue Rolle als Bäuerin hineinzufinden. Die Top-Lage des bäuerlichen Betriebes mit Ausblick auf den See im Gebiet des Naturparks Attersee-Traunsee bietet viel Potenzial für Ideen, die Doris gerne verwirklichen möchte. Außerdem ist es ihr ein Anliegen, viele Menschen für die Landwirtschaft zu begeistern.

UNSERE ZUKUNFT – www.meinhofdeinerleben.com

Dem Thema Vielfalt in der Landwirtschaft und alternative Einkommensquellen wollen wir uns in der Traunsteinregion auch weiterhin widmen. Laufende Angebote und Termine der AbsolventInnen sind ab sofort auf der Website www.meinhofdeinerleben.com nachzulesen. Diese Plattform soll in Zukunft das Augenmerk auf Alternativen lenken, informieren und vernetzen und so die Vielfalt in der Region abbilden. Wir möchten den Lehrgang in Kooperation mit weiteren LEADER-Regionen im nächsten Jahr wieder anbieten und sind gerade dabei, die Rahmenbedingungen dafür zu klären. Beim ersten Durchgang lag der Schwerpunkt bei der Entwicklung von Erlebnispädagogischen Angeboten, das Coachingangebot möchten wir in Richtung Businesscoaching für lebendige Landwirtschaft weiterentwickeln.