



Nur einen bis zwei Wwoofers pro Jahr nehmen die Mandls bei sich auf. Zu unserer Arbeit zählte Kartoffeln setzen und Schafe füttern. Jeden Morgen werden sie mit einer Silage gefüttert. Alex packt tatkräftig an. Fotos: Melanie Maier

## Schäfer auf Zeit

*Kartoffeln setzen, Heu wenden, Schafe füttern: Wer auf einem Bio-Bauernhof mithilft, kann einiges über ökologische Landwirtschaft lernen – und schließt, mit etwas Glück, Freundschaften fürs Leben. Ein Aufenthalt in Linz. / Von Melanie Maier*

Uhschaballa! So ein Misthaufen!“ Mit einem Schwung wuchtet Alexander Schulz die Mistgabel hoch und lässt das feuchte Stroh in die Schubkarre fallen. Es riecht nach Schafkot und -urin. Der 31-Jährige wirft dem Schaf in der Nachbarbox einen bösen Blick zu: „Du hast auch gekackt!“ Ich lehne mich an das Eisengatter. Mir fehlt die Energie aufrecht zu stehen, so sehr muss ich lachen. Schafställe ausmisten ist anstrengend. Stroh und Dung haben sich nach einigen Wochen zu einer dichten Schicht vermengt. Um die aufzubrechen, braucht man Kraft. Und eine gute Mistgabel.

Zwei Wochen verbringen mein Freund Alex und ich auf dem Bauernhof der Familie Mandl in Oberösterreich, eine Stunde nördlich von Linz. Als Wwoofers arbeiten wir täglich ein paar Stunden für Kost und Logis. Die englische Abkürzung „Wwoof“ steht für „World-Wide Opportunities on Organic Farms“, weltweite Möglichkeiten auf Bio-Bauernhöfen also. Das Netzwerk wurde 1971 von der Londoner Sekretärin Sue Coppard gegründet. Heute nehmen allein in Österreich mehr als 320 Höfe an dem Programm teil.

Mit dem Zug fahren wir über die österreichische Grenze. In Linz steigen wir in die Regionalbahn um. Eine Stunde lang rattert sie den Wald bergauf nach Haslach an der Mühl. An den Gleisen erwarten uns bereits Bruno Mandl, sein Sohn Paul (13) und die beiden Töchter Rosa (11) und Agnes (9). Gespannt schauen uns die vier entgegen, als wir mit unseren großen Rucksäcken aus der Bahn steigen. Doch bevor zum Hof fahren können, müssen wir kurz warten, bis der Zug laut pfeifend weiterfährt.

Gegen 17 Uhr kommen wir in Minihof an, einer Ortschaft mit vier Bauernhöfen und einigen Wohnhäusern, umgeben von Kartoffeläckern, Hügeln und Wiesen, auf denen Löwenzahn, Schafgarbe und Butterblumen blühen.

Das Erste, was wir vom Hof der Familie sehen, sind die Schafe. Eine Herde Weiß und Flausch. Der Lämmerstall geht vorn hinaus. Der Hof ist seit mehr als 200 Jahren in Familienbesitz, aber erst Bruno (48) hat die Kühe gegen Schafe eingetauscht. Statt Milch verkauft er Lammfleisch, Schnaps, Nudeln und Kartoffeln.

Im Innenhof erwarten uns Brunos Frau Gertrud (39) und seine Mutter Frieda (75). Nach einer herzlichen Begrüßung zeigen uns die Kinder erst unser Zimmer, dann den Rest des Hofes: den Hühnerstall, in dem von Sommer bis Herbst auch zwei Schweine leben, den Schuppen, in dem die Fahrräder abgestellt sind, den großen Stall mit den Böcken, den kleinen Lämmern und den Mutterschafen. Dann

Rosas Gemüsebeet in Gertruds Garten, das Strohlager und die Babykatzen. Die Katze Rawutzi ist vor drei Tagen wieder Mama geworden, ihre beiden Tigerkätzchen haben die Augen noch geschlossen.

Wir richten uns ein. In dem großen Raum mit Holzmöbeln und Korkboden fühlen wir uns gleich wie zu Hause. Gegen 18 Uhr gehen wir ins Haupthaus nebenan. Gertrud hat bereits eine Jause angeordnet. Es gibt Brot mit Käse und Wurst sowie verschiedene Aufstriche, Radieschen, Äpfel und Bratkartoffeln, selbstverständlich aus eigenem Anbau.

„Was habt ihr denn vor mit uns?“, erkundige ich mich, während ich mir eine Stulle schmiere. Bruno zählt auf: Schafe füttern, Kartoffeln setzen, Ställe ausmisten, Gertrud im Hofladen zur Hand gehen – das könnten unsere Aufgaben sein. „Wir richten uns da auch nach euch“, sagt Gertrud. „Es kommt eigentlich immer auf die Wwoofers selbst an, wie ihr Tagesab-

lauf konkret aussieht.“ Nur einen bis zwei Wwoofers pro Jahr nehmen die Mandls bei sich auf. Gertrud und Bruno wollen sicher sein, dass die Helfer und Helferinnen zur Familie passen, dass sich alle gut verstehen. Sechs Besucher hatten sie seit 2016, aus Deutschland und aus Österreich. Mit allen, die da waren, sind sie noch in Kontakt. Ein Wwoofers war sogar schon zweimal auf dem Hof.

Um Punkt sieben Uhr stehen Alex und ich tags darauf zum ersten Mal im Stall. Es gilt, die rund 210 Schafe zu versorgen: die 135 Mutterschafe und ihre Kleinen, etwa 80 ältere Lämmer sowie die Böcke Kurti, Nick und Mirko. Während die Mutterschafe ungeduldig blöken, zeigt uns Bruno, wie viel Heu und Silage die Tiere zu fressen bekommen, wie wir mit dem Hoflader – einem kleinen, wendigen Traktor – das Futter vom Vortag zum Misthaufen fahren können. „Das ist von nun an eure Aufgabe“, sagt er und lächelt.

Nach dem Mittagessen helfen wir Bruno beim Erdäpfelsetzen. Während er den Traktor langsam übers Feld fährt, sitzen Alex und ich auf dem Anhänger und legen Kartoffeln in ein rotierendes Metallrad mit Löchern. Die Setzlinge fallen in gleichmäßigem Abstand in die Erdfurche, die der Traktor nach sich zieht. Ungefähr 800 Kilogramm der Sorte Ditta verschwinden so im Acker. Anfangs sind die Bewegungen noch sehr ungewohnt. „Stopp!“, rufe ich immer dann, wenn wir mit dem Legen der Kartoffeln nicht hinterherkommen oder wenn eine Knolle in der schmalen Öffnung stecken bleibt. Eine halbe Stunde später können wir uns bereits entspannt miteinander unterhalten, während eine Kartoffel nach der anderen in die Erde rollt.

Alex und ich gewöhnen uns schnell an das Leben auf dem Bauernhof. Und an den Muskelkater, der nicht ausbleibt. Jeden Morgen füttern wir um 7 Uhr die Schafe,

anschließend frühstücken wir mit Bruno. Der 48-Jährige scheint immer gut gelaunt zu sein. Obwohl er wegen der schweren körperlichen Arbeit oft unter Rückenschmerzen leidet, hören wir ihn nicht einmal klagen. Den Hof führt er mittlerweile schon seit mehr als 30 Jahren.

Vor dem Mittagessen erledigen wir das, was sonst noch anfällt: Wir beschriften die Kartons, in denen die Kartoffeln verkauft werden, fegen den Silofutterbereich, verteilen neues Stroh in den Ställen, misten aus. Je nachdem, wie viel zu tun ist, duschen wir vor oder nach dem Mittagessen, das abwechselnd Gertrud und Frieda zubereiten. Der Schafgeruch hängt nach der Stallarbeit penetrant in den Haaren und der Kleidung.

Schon nach wenigen Tagen fühlen wir uns als Teil unserer Familie auf Zeit. Nachmittags und am Wochenende haben wir frei. Wir spazieren mit Bruno und Gertrud über die blühenden Wiesen, spielen Federball mit Paul, Rosa und Agnes, lassen uns Rezepte geben von Oma Frieda. Nach dem Abendessen sitzen wir oft noch beieinander und reden.

Zu zweit unternehmen wir Ausflüge in die Umgebung. Mit dem Fahrrad fahren Alex und ich über die nur acht Kilometer entfernte tschechische Grenze in den Böhmerwald oder wandern am Fluss Mühl entlang in den Nachbarort Schlägl. Dort gibt es einen schönen Biergarten, in dem Topfenstrudel mit Schlagobers und hausgemachte Marillenbuchteln serviert werden. Auch im rund 60 Kilometer entfernten Linz verbringen wir einen Tag. Gertruds Eltern Margit und Franz nehmen uns im Auto mit zur Regionalbahn. Sie sind auf dem Weg zur Erstkommunion ihres jüngsten Enkelsohns in Wien.

Die beiden erzählen uns von der Besatzungszeit. Margit ist im Zollhaus von Sankt Oswald, an der Grenze zu Tschechien, groß geworden. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurden die Menschen aus den umliegenden deutschen Dörfern vertrieben, ihre Häuser dem Erdboden gleich gemacht. „Als Kind habe ich das Geschehen in seiner ganzen Dramatik nicht verstanden. Doch die Bilder der Zerstörung haben sich sehr stark eingeprägt“, sagt Margit. Heute erinnert nur noch ein Schild an die Schrecken jener Zeit.

Am Tag unserer Abreise stehen wir früher auf als sonst. Wir wollen uns von den Kindern verabschieden, bevor sie mit dem Bus in die Schule fahren. Danach füttern wir ein letztes Mal die Schafe und helfen Gertrud dabei, Gras zu mähen. Am Nachmittag essen wir noch einmal zusammen Kuchen, trinken Kaffee. Beim Abschied hat Oma Frieda feuchte Augen. Sie nimmt meine Hand und drückt sie fest. „Bis zum nächsten Mal“, sagt sie leise.



Schon nach wenigen Tagen fühlen wir uns wohl bei Familie Mandl. Dazu gehören (v.l.) Gertrud, Bruno, Paul, Rosa, Agnes, Frieda – und ein paar Katzen.



Anfangs müssen wir öfter „Stopp“ rufen, doch dann klappt das Kartoffelsetzen.



Nicht nur bei den Katzen, auch bei den Schafen gab es Nachwuchs.

### INFORMATIONEN

- **Anreise:** Mit der Deutschen Bahn kommt man innerhalb von sieben Stunden von Heidelberg nach Linz, [www.db.de](http://www.db.de). Vom Linzer Bahnhof Urfa hr fährt einmal stündlich eine Regionalbahn nach Haslach an der Mühl. Um ins knapp sechs Kilometer entfernte Minihof zu gelangen, sollte man sich am besten abholen lassen. Mit dem Auto dauert die Anreise ab Heidelberg rund fünf Stunden. Unterkunft: Kost und Logis sind bei einem Aufenthalt auf einem Wwoofing-Bauernhof inklusive. Die Unterbringung richtet sich nach dem Angebot der Gastgeber. Auf dem Hof der Mandls haben Wwoofers ein eigenes Zimmer.
- **Reisezeit:** Im Frühling oder Herbst ist die Arbeit in den Ställen und auf den Feldern Oberösterreichs weniger schweißtreibend als im Sommer, aber angenehmer als im Winter.
- **Essen und Trinken:** Österreich verbindet man mit Knödeln, Linzertorte, Wiener Schnitzel. Die Spezialität in Minihof ist Oma Friedas Zucchini-Paste.
- **Allgemeines:** Die Organisation Wwoof ist ein Netzwerk an Bio-Bauernhöfen, auf denen Freiwillige gegen Kost und Logis mithelfen können. Mehr als 6000 Höfe in über 120 Ländern nehmen an dem Programm teil. Wwoofers arbeiten in der Regel vier bis sechs Stunden täglich. Ihre Aufgaben sind verschieden – sie reichen vom Melken bis zum Unkrautjäten. Wie lange ein Wwoofers auf einem Hof bleibt, wird individuell vereinbart. Der jährliche Mitgliedsbeitrag wird im Zielland ausgerichtet. In Österreich beträgt er für eine Einzelperson 25 Euro, Paare bezahlen 37 Euro. [www.wwoof.at](http://www.wwoof.at)