

# Seine landwirtschaftliche Vielfalt wollen Leute aus aller Welt sehen

Josef Holzer führt seit 2009 den Krameterhof in Keusching. Dort entwickelt er die Landwirtschaft täglich weiter. Vater Sepp stellte den Betrieb seit 1960 konsequent auf mehrere Standbeine.

HANNES PERNER

**RAMINGSTEIN.** Der Krameterhof in Keusching ist seit 1890 im Besitz der Familie Holzer. In den 60er-Jahren übernahm Sepp Holzer den Bergbauernhof auf 1300 Meter Seehöhe. Damals war es selbstverständlich, dass der Hof als Selbstversorgerhof geführt wurde, es standen nur geringe Mittel zur Verfügung. Im Zuge der Modernisierungswelle musste auch Holzer Visionen haben, in welche Richtung er den Hof bewegen will. Er bestritt neue Wege, verkaufte die Kühe, begann Teiche zu bauen für die Fischzucht, besuchte Fortbildungen, beschäftigte sich mit Obst und ließ sich nicht von seinem Weg abbringen. Später gestaltete er einen Wildpark, befasste sich mit Pilzzucht, der Imkerei und Gartengestaltungen. Mit Beginn der 90er-Jahre kam es zu ersten Exkursionen zum Krameterhof. Durch die Vielfalt am 45 Hektar großen Areal zwischen 1100 und 1500 Meter Seehöhe hat sich die Familie einen Namen gemacht. Dabei kam sie erstmals mit dem Begriff Permakultur in Berührung. Sepp Holzer war fortan als Agrar-Rebell bekannt. Der Betrieb wurde mit dem Namen „Permakultur Krameterhof“ geführt.

„Vor 70 Jahren sah bei uns die Landschaft völlig anders aus. Alle heute grünen Flächen vor den Bauernhöfen waren Acker. Durch eine Strukturveränderung kam es zur Verschiebung des Ackerbaus in den Osten. Der Lungau wurde sehr milch- und fleischlastig. Es ist nicht ungewöhnlich, wenn wir im Gebirge Gemüse oder Obst anbauen, Ackerbau betreiben. Es war immer schon selbstverständlich“, sagt Sohn Josef Holzer. Er wuchs quasi mit der Entwicklung des Hofes auf. Als Kleinkind lebte er in den 80er-Jahren anstatt neben Kühen



Josef Holzer mit einem Edelkrebs.

BILD: PRIVAT

inmitten der unterschiedlichsten Wildrinder wie Bisons, Wisente oder Yaks. „Heute bauen wir unseren Betrieb aufgrund der Entwicklungen und Erfahrungen der letzten Jahrzehnte weiter aus. Es ist in der Gesellschaft im Allgemeinen, aber in der Landwirtschaft im Speziellen ein Thema, dass es wenig Risikofreudigkeit gibt, Neues auszuprobieren. Innovative Lösungen können nur entstehen, wenn ich das Risiko in Kauf nehme, zu scheitern. Es gibt keine Kultur des Scheiterns bei uns. Veränderungen müssen nicht immer negativ sein. Ich habe die Möglichkeit, in meine Arbeit meine Kreativität einzubauen“, sagt der 35-Jährige.

2009 hat er den Betrieb von seinem Vater übernommen. Der Hof wird täglich weiterentwickelt. „Die Permakultur beruht auf drei Säulen. Es geht um eine vielfältige, verantwortungsbewusste und reflektierte Art der Landwirtschaft, deren Grundprinzipien eigentlich selbstverständlich sind. Dafür braucht es individuelle Lösungen. Es gibt dafür kein Baukastensystem. Jeder muss seinen Weg finden“, sagt Holzer. Dabei geht es dem Bauer vor allem um die Wahrnehmung der Naturabläufe. „Wenn ich weiß, wie Boden- und Humusaufbau funktionieren, dann muss ich dieses Wissen einbauen, um einen dauerhaften,

fruchtbaren Boden zu erhalten. Das steht an erster Stelle. Nicht der Markt oder die Technik geben den Ablauf vor. Ich muss die Ressourcen, so gut es geht, nutzen und das Land bewirtschaften. Es gibt keinen Bioabfall, sondern nur Kompost.“

Durch Vielfalt umgeht er am Krameterhof die Ressourcen-Begrenztheit. „Vielfalt gibt es nur dort, wo es begrenzte Ressourcen gibt. Mit diesen muss ich haushalten.“ Ganz wichtig ist für Josef Holzer in seiner landwirtschaftlichen Arbeit die Reflexion. Dabei werden die Abläufe hinterfragt und gerechtfertigt. „Wenn der Boden schlechter wird, brauche ich Lösungen“, sagt Holzer. Heute beschäftigt er sich in Keusching mit vielen landwirtschaftlichen Themen. Am Hof gibt es Rinder, Schafe, Ponys, Pferde, Schweine, Ziegen, Enten, Gänse, Hühner und Truthühner. Er beschäftigt sich mit Bienen und arbeitet mit Teichen. Für die Eigennutzung betreibt er einen kleinen Ackerbau, wo Feldfrüchte und Gemüse wie Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Karotten und Zwiebeln angebaut werden. Dabei steht ein hoher Grad der Selbstversorgung über das ganze Jahr im Mittelpunkt.

„Wenn wir eine stärkere Solidarität bei den Berufskollegen hätten, würde die Marktsituation anders ausschauen. Bauern müssen bei Bauern kaufen. Ich produziere meine Sachen selbst, weil ich Qualität haben will. Und trotzdem kaufe ich beim Bauernmarkt ein, um etwas anderes auszuprobieren. Wenn sich die Produzenten es selbst nicht wert sind, beim Berufskollegen zu kaufen, weil es zu teuer ist, dürfen sie nicht über schlechte Preise am Markt reden. Lebensmittel müssen uns wieder mehr wert sein. Jeder Österreicher gibt mehr Geld für Unterhaltungselektro-



Aus der Luft sieht man die landwirtschaftliche Vielfalt vom Krameterhof.

BILD: PRIVAT

zum Beispiel für eine Vereinigung von Bauern in Spanien für eine Fläche von 680.000 Hektar drei Wochen beratend vor Ort. „Die Leute wissen, was wir bei uns machen. Das ist unsere Werbung.“

Als Logo verwendet Holzer eine Hand, die symbolisch einen Baum darstellt. „Alle Bereiche greifen ineinander. Wir schaffen und erarbeiten uns unsere Produkte selbst. Landwirtschaft ist Arbeit. Der Mensch gestaltet die Landschaft, von der er auch Leben kann.“

In Bezug auf den Biosphärenpark Lungau hat Josef Holzer eine klare Vorstellung: „Wir wurden dafür ausgezeichnet, was unsere Vorfahren bisher geleistet haben. Wir müssen uns bewusst werden, dass es eine Auszeichnung dafür ist, was wir in der Vergangenheit gemacht oder nicht gemacht haben. Wir dürfen uns nicht ausruhen. Eine Kulturlandschaft kann nur dauerhaft erhalten bleiben, wenn sie belebt und entwickelt wird. Wir müssen es für uns tun, nicht für jemand anders, dann haben wir Erfolg. Wir brauchen mehr Selbstbewusstsein, um authentisch zu sein“, sagt Holzer.

nik als für Lebensmittel aus“, sagt Holzer.

Weiters produziert er auf seinem Hof Obst zur Weiterverarbeitung oder Direktvermarktung vor Ort. In seiner Obstbaumschule produziert und vermarktet er Obstbäume. Weiters beschäftigt er sich mit Pflanzenvermehrung bei Kräutern, die er auch veredelt – wie den Enzian für das In-Getränk Enzo von Trausners Genusswerkstatt in Mauterndorf. „Wir geben unser Know-how in

Kursen weiter. Dabei ist es uns wichtig, alle Themen auch am eigenen Hof umzusetzen. Wir leben vom Hof und nicht von Subventionen. Wir vermarkten unsere Produkte und unser Wissen.“

Und so kommen Besucher aus der ganzen Welt aus allen Schichten zum Krameterhof nach Keusching. „Es läuft über Mundpropaganda. Die Leute holen sich Anregungen. Ich will ihnen Ideen mitgeben, damit sie Lösungen für ihre Situation finden.“

Durch Reisen erweitert Josef Holzer regelmäßig seinen Horizont. „Es geht um Perspektiven. Ich muss auch aus meinem Umfeld raus. Man lernt enorm viel. Es gibt viele Wege zum Ziel. Welt-offenheit ist dabei wichtig.“ So ist er in den letzten fünf Jahren um die ganze Welt gekommen. Mittlerweile wird er auch für Beratungen im Ausland herangezogen. „Ich gebe Beratungen und bin bei der Entwicklung von Betriebskonzepten behilflich.“ So war er

## Nachttaxi

**Sonntag - Donnerstag  
von 18.00 bis 04.00 Uhr**

**Freitag - Samstag  
von 18.00 bis 06.00 Uhr**

## Krankentransport

**Ob Bestrahlung, Chemotherapie,  
Dialyse oder Reha? Mit uns kommen  
Sie sicher und verlässlich an!**

**Informationen & Reservierung  
auch telefonisch unter:**  
**+43 664 240 40 40  
oder +43 6474 2337**

... kommt gut an!

**MAIER TAXI**

0664 240 40 40

## Flughafen-Transfers

**Wien, Salzburg, München, Klagenfurt, usw.**

Maier Tourismusbetriebe GmbH & CoKG  
Markplatz 5 · 5580 Tamsweg · [www.maier-taxi.at](http://www.maier-taxi.at)