



© Christian Dusek, Ja! Natürlich

# Ein Ansatz, der sich durchgesetzt hat

Ein Lokalausweis zeigt, wie die Produktion von Bio-Eiern heute funktioniert. Im Mittelpunkt: Die Initiative von Ja! Natürlich.

## Zusammen

Manfred Söllradl (GF Die Eiermacher), die Biobauern Andreas und Renate Kaiser und die Ja! Natürlich-Geschäftsführer Klaudia Atzmüller und Andreas Steidl. (v.l.).

... Von Georg Sohler

**W**er am Weg nach Gramatstetten einen Blick nach hinten wirft, sieht die Schlote der voestalpine entlang der Donau dampfen. Kommt man dann

am Bauernhof der Familie Kaiser an, sieht man einen großen, lagerhallenartigen Bau neben dem klassischen Mühlviertler Bauernhaus. Der Kopf will es kaum glauben, dass hier, nur eine gute Viertelstunde vom Trübel von Österreichs drittgrößter Stadt entfernt, Bioeier in bester

Qualität unter strengsten Standards und zum Wohle von Tier und letztlich Mensch herkommen. Es hätte auch alles anders kommen können, und die Einladung von Ja! Natürlich wäre an einen anderen Hof gegangen.

Neben dem Freilandgehege der Hühner grasen asiatische

Buckelrinder; fast hätten diese aus Asien stammenden Zebu auch heute noch heimische Milchkühe als Nachbarn. Die waren schon da, seit 1995 wurde hier Biomilch produziert. Es waren Gedanken an die Zukunft, die dann aus dem Milch-einen Eierbetrieb machten. Renate und