

## STEIRER DES TAGES

# Zurück zu den Getreidewurzeln

Alexander Imhof (23) ist Maschinenbauer, sattelt aber gerade ganz aufs Bauer-Sein um. Über einen preisgekrönten Querumsteiger, der mit Urgetreide durchstartet.

Von Ulrich Dunst

Alexander Imhof ist Maschinen-Bauer mit starker Betonung der zweiten Worthälfte. „Bauer zu sein, hat mich immer fasziniert, deshalb habe ich auch die halbe Kindheit bei meinem Nachbarn, der einen großen Bauernhof hat, verbracht“, erzählt der 23-Jährige aus St. Peter im Sulmtal. Der ausgebildete HTL-Ingenieur und Sondermaschinenkonstrukteur lässt sich vom grassierenden Bauernsterben nicht beirren und geht als bäuerlicher Quereinsteiger derzeit genau den umgekehrten Weg.

Zurück zu den (Getreide-)Wurzeln quasi. Denn seine Familie besitzt zwar seit jeher ein paar Ackerflächen, diese waren aber jahrelang verpachtet. Mit dem Wissen, das er sich beim Nachbarsbauern angeeignet hat, „und mit viel Internetrecherche“ hat sich Imhof sozusagen selbst zum Bauern ausgebildet. „Ich wusste aber immer, dass es keinen Sinn hat, das Gleiche wie alle anderen zu machen, also habe ich mir eine Nische gesucht.“

Diese hat er im Anbau von Urgetreide und alten Maissorten, die man im Gegensatz zum gängigen Hybridmais selbst nachzüchten kann, gefunden. „Dabei habe ich erst gemerkt, wie schwierig es ist, heutzutage an so ein Saatgut zu kommen.“ Daraus produziert er Brotmehl, mit dem seine Kunden selbst Brot backen, sowie Maisgrieß für den, wie er sagt, „besten Maissterz der Welt“.

Mir ging es auch darum, der



Alexander Imhof gewann mit seinen Naturprodukten den „120-Sekunden-Pitch“<sup>KK</sup>

### Zur Person

**Alexander Imhof**, 23 Jahre alt, lebt in St. Peter im Sulmtal.

**Ausbildung** an der HTL Bulme für Wirtschaft und Maschinenbau in Deutschlandsberg, arbeitet als Konstrukteur für Sondermaschinenbau.

**Onlineshop** ab nächster Woche: [www.naturprodukte-imhof.at](http://www.naturprodukte-imhof.at)

von den Saatgutkonzernen wieder etwas entgegenzusetzen“, sagt der Neo-Bauer, dessen Kundenzahl derzeit rasch steigt und der das fixe Ziel hat, bald Vollerwerbsbauer zu werden und selbst Flächen zu pachten.

Einen Großkunden für sein Urgetreide hat Imhof nun mit dem Whiskey-Erzeuger Distil-

lery Krauss aus Schwanberg gefunden. Und in der Vorwoche hat der Sulmtaler mit dem Konzept „Naturprodukte Imhof“ auch seinen ersten Preis eingheimst: Sein Projekt hat beim Jugendtag der Landwirtschaftskammer am meisten der 300 anwesenden Jungbauern überzeugt – wo der 23-Jährige den sogenannten „120-Sekunden-Pitch“ gewann. Dabei ging es darum, innerhalb von zwei Minuten das Publikum für seine Innovation samt Markenauftritt zu begeistern.

Damit wären wir wieder bei der Anfangsüberlegung des vorwärtsgewandten Weststeirers: „Ich habe wohl deshalb gewonnen, weil ich Dinge mache, die andere nicht machen.“

# 26,2

**Prozent.** So stark ist die Betriebsart Gasthaus seit dem Jahr 2000 zurückgegangen. Die Kategorie Gasthof ist um 25,6 Prozent geschrumpft. Restaurant (+ 41,5) und Café (+ 21,7) sind zugleich gewachsen.

# 64

**Prozent** aller Befragten gaben in der Studie an, dass sie derzeit (eher) kein Unternehmen in dieser Branche und an diesem Standort mehr gründen würden. Nur für jeden zehnten Betrieb hat sich die Lage gebessert.

### Von Rainer Brinskelle und Alfred Lobnik

Alois Tax ist Chirurg, aber zugleich auch der aktuelle Besitzer des im Jahr 1900 gegründeten Gasthauses Tax in Bärnbach: „Ich stamme aus einer Gastwirtefamilie. Meine Mutter hatte das Gasthaus von meinem Großvater übernommen, danach war es mehr als 30 Jahre lang verpachtet. 2002 haben wir das Haus komplett renoviert, danach war es bis September 2016 weitere zehn Jahre lang verpachtet.“

Jetzt ist Schluss, denn trotz sehr moderatem Pachtzins ist kein Pächter mehr zu finden. „Mir tut das Herz weh, aber leider vermiest es die Politik den Jungen.“ Bei mehr als 75 Vorschriften, die in einem Gasthaus erfüllt und dokumentiert werden müssten, sei es nicht leicht, einen Betrieb zu führen. „Inzwischen muss ein Gastwirt mehr Bürokrat als Dienstleister sein. Mit dem Gasthaussterben geht in den Ortschaften Identität verloren.“ „Die Traditionshäu-

