

Der Attler Hof

Vorbild für nachhaltigen ökologischen Landbau

Auf einer Anhöhe über dem grünen Inn, unweit der Stadt Wasserburg, liegt der Attler Hof. Seit 1989 wirtschaftet er nach den Richtlinien von Naturland. Seit vielen Jahrzehnten finden hier Menschen mit Assistenzbedarf einen wertvollen Arbeitsplatz.

Am Attler Hof läuft vieles anders, als man das von einem herkömmlichen landwirtschaftlichen Betrieb kennt. Denn neben der Lebensmittelerzeugung nach Naturland-Kriterien geht es in erster Linie darum, sinnvolle Arbeitsplätze für Menschen mit Asistenzbedarf zu schaffen. Deshalb sind auch alle Tätigkeiten in viele kleine einzelne Arbeitsschritte aufgeteilt, bei denen Handarbeit dem Einsatz von Maschinen oft zuvorkommt.

Viel Handarbeit bei der Hühnerhaltung



Das sieht man vor allem am Beispiel der Eierproduktion, bei der gänzlich auf Maschinen verzichtet wird, um viele einzelne Arbeitsschritte und somit Tätigkeiten zu schaffen. Die Beschäftigten tragen die Eier erst von Hand ab und bringen sie ins Eierlager. Dort werden sie durchleuchtet und ebenfalls händisch gestempelt. Anschließend müssen sie noch in die Kartons abgepackt und gewogen werden.

Der Verkauf erfolgt im angrenzenden Attler Markt. Auf diese Weise bleibt auch für Menschen mit Beeinträchtigungen die Reihenfolge von der Erzeugung bis zum vermarktungsfähigen Produkt nachvollziehbar.

Neben Tierhaltung auch Getreide und Kartoffeln

Tierhaltung ist eines der Hauptstandbeine des Attler Hofes. Sämtliches Fleisch der Rinder, Schweine sowie alle Eier der circa 800 Zweinutzungshühner werden über den angrenzenden Attler Markt direktvermarktet. Auch Kartoffeln und Brennholz gehen ohne Zwischenhandel an die Kunden. Brotgetreide wird nach Landshut an die Meyermühle geliefert. Der Rest des Getreides dient als Futter für den eigenen Betrieb oder wird regional an Öko-Landwirte zur Verfütterung verkauft. Einmal in der Woche wird leckeres Attler Kartoffelbrot im

eigenen Brotbackhaus gebacken. Ab August läuft zudem die zum Hof gehörende Obstpresse täglich von früh morgens bis in die Nacht hinein.

Neben Landwirtschaftsmeister Peter Steinmüller und Heilerziehungspfleger Hermann Kühn arbeiten derzeit noch drei weitere Mitarbeitende zusammen mit 26 Beschäftigten am Attler Hof. Jeden Morgen um 7.30 Uhr treffen sich alle zur Lagebesprechung im Pausenraum. Die anfallenden Aufgaben werden an einem großen Plan gemeinsam besprochen und die Arbeiten eingeteilt. Wer ist fürs Brennholz zuständig, wer arbeitet heute im Hühnerstall oder im Kartoffellager und welche Beschäftigten helfen beim Brotbacken?

Arbeitsplatz mit Frischluft

Das große Plus für die Arbeitsplätze für Menschen mit Assistenzbedarf sieht Peter Steinmüller in der Ergänzung zum übrigen Angebot der Inntal-Werkstätten: "In einer Montage-Abteilung arbeiten die Menschen, die gerne sitzen. Hier arbeiten die, die gerne an der frischen Luft sind, die sich bewegen und auch körperlich arbeiten wollen."



Mit einer Fläche von insgesamt knapp 100 Hektar gehört der Attler Hof auf alle Fälle zu den größeren landwirtschaftlichen Betrieben in der Region. Neben 35 Hektar Acker- und 35 Hektar Grünland entfallen 28 Hektar auf Waldflächen, was die Holz- und Forstwirtschaft zu einem weiteren wichtigen Standbein des Hofes macht. Und das Brennholz aus Attl ist begehrt.

Ebenso beliebt sind die Attler Bio-Kartoffeln. Auch sie werden, wie die übrigen Produkte, direktvermarktet. Die Kartoffeln, die sich aufgrund ihrer Größe oder ihres Aussehens nicht für den Verkauf eignen, werden gekocht und an die Schweine verfüttert. In der Regel kauft der Attler Hof die jungen Ferkel im Alter von drei Monaten und zieht sie groß. Sie dienen genau wie die Pinzgauer Rinder der Bio-Fleischproduktion. 80 Rinder umfasst mittlerweile die Herde, die regelmäßig vom automatisierten Stall zur Weide auf ein zwei Hektar großes Areal geführt wird. „Automatisiert“ bedeutet, dass die Einstreu und auch das Misten automatisch funktionieren. So gibt es für die Beschäftigten keine Arbeiten, die unmittelbar zwischen den Rindern stattfinden. Aber nicht nur die sicheren Arbeitsplätze waren ein Kriterium bei der Konzeption des Attler Hofes. Da die Landwirtschaft ein Teil der Inntal-Werkstätten ist, sollten auch die Arbeitszeiten der Beschäftigten denen der übrigen angeglichen werden. Das bedeutet: Arbeitsbeginn um 8.00 Uhr, mittags Pause und

Dienstende um 16.00 Uhr. Was bei einer herkömmlichen Landwirtschaft eigentlich unmöglich scheint, konnte mit viel Einfallsreichtum und nicht zuletzt durch das Engagement der Mitarbeitenden umgesetzt werden.

Gemeinsam Hand in Hand



Bemerkenswert ist am Attler Hof die einzigartige Atmosphäre, die dieser besondere Inklusionsbetrieb mit sich bringt. Man merkt, dass man eigentlich gar nichts Besonderes bemerkt. Ob Menschen mit oder ohne Assistenzbedarf, man arbeitet hier einfach gemeinsam Hand in Hand.

Auf dem Attler Hof findet man aber auch zahlreiche Tiere, die in erster Linie keine landwirtschaftliche Bedeutung für den Hof haben. Ihr Wert ist in erster Linie pädagogischer Natur. Neben mehreren Schafen und Eseln gibt es hier auch Hasen. Diese Tiere müssen alle gepflegt und umsorgt werden. Doch im Gegensatz zu den Nutztieren, die bis zu ihrem Verkauf oder der Schlachtung nur einen begrenzten Zeitraum auf dem Hof sind, können die Beschäftigten hier auch einen emotionalen Bezug aufbauen.

Die meisten von ihnen sind hier schon seit vielen Jahren tätig, teils schon seit Jahrzehnten. Schon zu den Zeiten, als es noch das Kloster mit den Barmherzigen Brüdern gab, war hier schon eine Landwirtschaft. Als man beschloss, diese Tradition fortzuführen, entschieden sich die Verantwortlichen in der Stiftung Attl für einen Naturland Betrieb. Dieser ist aber nicht nur ein Arbeitsplatz für Menschen mit Assistenzbedarf, sondern auch für viele andere landwirtschaftliche Unternehmen in der Region ein Vorbild, wenn es um nachhaltigen ökologischen Landbau geht. Letzteres macht den Hof auch gerade für junge Leute interessant, die sich beruflich in diese Richtung orientieren möchten. Seit Jahren gibt es hier die Möglichkeit, das sogenannte Freiwillige Ökologische Jahr oder den Bundesfreiwilligendienst abzuleisten. Ebenso wird auf dem Attler Hof seit Jahrzehnten die Ausbildung zum Landwirt angeboten.

Michael Wagner, Stiftung Attl