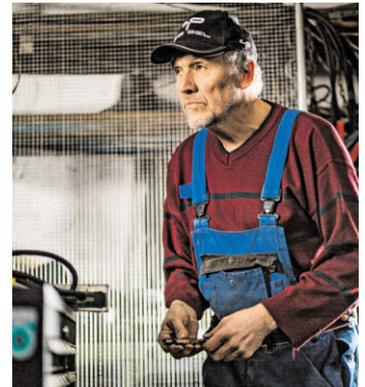




Nachhaltiges Leben im Salzburger Seenland – Menschen in, aus und für die Region

Otto ist kein Normalverbraucher



Die Landwirtschaft von Otto Forsthuber ist bereits seit über 50 Jahren biologisch. BILDER: SN/RALF WEICHELBAUMER

demolierten Gewächshaus ein vorzügliches Regal gebastelt, das dem innerbetrieblichen Ablauf der Gemüseaufbereitung wieder dienlich sein wird. Ottos Hof ist ein Forum für Wachstum, Natur und Wiederkehr, was über Fischtagging hinaus die Natur, die Tierwelt und alle Nutznießer seiner Produktvielfalt sehr zu schätzen wissen.

Otto Forsthuber ist kein Normalverbraucher, denn er gehört zu dem ca. einen Prozent der Seekirchner Bevölkerung, der jeden Samstagvormittag am Bio-Markt nicht nur einkauft, sondern auch seine eigenen Bioprodukte feil bietet. Schon im Jahr 1966 haben die Eltern den Almannsgruber Hof in Fischtagging auf biologische Landwirtschaft umgestellt. So geprägt, ist es auch Otto zu verdanken, dass man in der Wallersee-Metropole schon seit 27

Jahren von Brot über Fleisch, Käse, Gemüse, Gewürze, Obst, uvm. in unübertrefflicher Frische bekommen kann. Wenn man regional richtig verstehen und leben will passen im März Erdbeeren, Paprika, Tomaten und Co. nicht wirklich ins Bild. Darum ist es die nun bevorstehende Kohlrabi- und Kopfsalaternte, der Otto und seine Frau Maria entgegensehen. Genau dieses Frühlingsgemüse wird den Marktständen wieder dieses einzigartig grüne Ambien-

te und Aroma verleihen. Selbstverständlich ist es ja nicht – Jahr für Jahr die Böden so zu motivieren, dass ihre Nährstoffe biologisches Wachstum überhaupt ermöglichen. Das benötigt auch Zeit, Ruhe und Geduld, was Otto als passionierter Spieler der „Diatonischen“ im Blut hat. Der goldene Boden des Handwerkes bewahrt sich bei Otto auf ganz besondere Weise: Der gelernte Schlosser hat erst kürzlich aus dem Gestänge eines vom Sturm

Mehr Bilder & Info zu Otto:



WWW.BIOHEUREGION.AT



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

