



Sarah Maria Andrejek, Bsc.

HOFGENUSS
Neubau eines landwirtschaftlichen Betriebes

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades

Diplom-Ingenieurin

Masterstudium Architektur

eingereicht an der

Technischen Universität Graz

Betreuer

Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Hans Gangoly

Institut für Gebäudelehre

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe. Das in TUGRAZonline hochgeladene Textdokument ist mit der vorliegenden Masterarbeit identisch.

Datum

Unterschrift

HOFGENUSS

NEUBAU EINES LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBES

Inhaltsverzeichnis

9	PROLOG
13	VERNAKULÄRE ARCHITEKTUR
31	STEIRISCHE LANDWIRTSCHAFT
41	DIREKTVERMARKTUNG
61	LANDWIRTSCHAFT & WEINBAU
77	BESTANDSANALYSE
99	DER ENTWURF
135	ANHANG

Prolog

EINLEITUNG UND PERSÖNLICHER ZUGANG

PROLOG

Die Arbeit „*HOFGENUSS Neubau eines landwirtschaftlichen Betriebes*“ setzt sich mit der Thematik des landwirtschaftlichen Bauens und dessen Verbindung mit Architektur auseinander.

HOFGENUSS

Der Begriff wurde gewählt, weil es sich bei dem landwirtschaftlichen Betrieb (dem Praßl Hof), der in der Arbeit bearbeitet wird, um einen Hof handelt, der regionale Lebensmittel, also kulinarischen Genuss verkauft.

Der Praßl Hof besteht aus mehreren Baukörpern, die wiederum einen Hof bilden.

Genuss ist eine Art Freude, die man empfindet, wenn man etwas genießt. Beispielsweise beim Essen oder Trinken entstehen kulinarische Genüsse.

Die Analyse, welche zu Beginn durchgeführt wurde, behandelt die anonyme Architektur der bäuerlichen Bauten sowie deren Formen, verwendeten Materialien und Konstruktionen. Auch die Auseinandersetzung mit der Geschichte der steirischen Landwirtschaft, sowie den Veränderungen der letzten Jahre wird in der Arbeit beschrieben. Neben der Recherche über Landwirtschaft, wird auch die theoretische Auseinandersetzung mit der Vermarktung gezeigt.

Dabei wurde über den Begriff „*Regionalität*“ geforscht und verschiedene Vertriebswege von selbst erzeugten Produkten betrachtet.

Die Arbeit wirft auch einen kritischen Blick auf die Thematik Architektur in Verbindung mit landwirtschaftlichen Bauten. Dazu wurde ein Vergleich mit dem Weinbau angestrebt. Denn der Weinbau ist die einzige Art der Landwirtschaft, bei dem die Präsentation des Produktes, sowie die Gestaltung der Bauten und die Funktionsaufteilung im Inneren denselben Stellenwert haben. Beim landwirtschaftlichen Bauen wird meist kein Architekt herangezogen, da Landwirte der

Meinung sind, dass es sich hierbei um einen Nutz- und Zweckbau handelt. Was grundsätzlich auch richtig ist. Dennoch können Funktionalität und Ästhetik auch bei einer Landwirtschaft zusammen funktionieren.



Abb. 1: Leben am Land

MEIN PERSÖNLICHER ZUGANG

Meine gesamte Kindheit verbrachte ich in der Südoststeiermark auf dem Land. Meine Oma wuchs auf einem Bauernhof auf. So bekam ich seit Klein auf mit, welche Arbeit auf einem Hof verrichtet wird und wie sich das Leben dort abspielt. Architektur spielte dabei keine große Rolle und ich hinterfragte die Bauweise der Gebäude auch nicht. Erst seit meinem Architekturstudium entwickelte ich eine neue Wahrnehmung und Bewusstsein.

Den Praßl Hof und die gesamte Familie dazu kenne ich nun schon seit acht Jahren. Heute wohnt bereits die 4. Generation am Hof.

Da der Platz im Wohnhaus nicht ausreicht, wurde bereits mit der Planung des Ausbaus begonnen.

Da der Hof von den Kindern übernommen wird und der Platz im Wirtschaftsgebäude nicht ausreicht, hab ich den Hof für meine Arbeit herangezogen, um genau diese Thematik Architektur und Landwirtschaft aufzugreifen und zu bearbeiten. Denn auch das Bewusstsein der Bevölkerung hat sich verändert. Menschen wollen wissen woher Produkte stammen und wie sie produziert werden. Daher spielt auch die Regionalität beim Einkaufen von Lebensmitteln eine wichtige Rolle.

Vernakuläre Architektur

SIEDLUNGSFORMEN UND HÖFE



Abb. 2: Kellergasse

DAS DORF

Österreich war immer schon ein Land, das von seinen landwirtschaftlichen Tätigkeiten geprägt war. Stadt und Dorf hatten unterschiedliche Lebenshaltungen. Für Stadtbewohner waren Menschen die im Dorf wohnten gläubige, naturverbundene Menschen. Sie selbst sahen sich Stadtbewohner als vernünftig-liberale und intellektuelle Menschen.

Für Stadtbewohner galt das Dorf als barbarisch. Auch die dörfliche Baukultur, sowie Haus- und Ackergeräte sahen sie als *"plumpes Zeug"*.

Grundsätzlich unterscheidet man beim historischen Dorf in Österreich zwischen drei Existenzformen:

1. Von 6. bis 12. n. Chr. galt das Dorf als Dorf der Familien und Verwandten, der Nachbarn und Genossen. Das Dorf war eine rein bäuerliche und selbstverwaltende Kulturgemeinschaft. Sogar der Grundherr lebte zu dieser Zeit bäuerlich und gehörte zur Dorfgemeinschaft.

2. Zur Zeit des Hoch-, Spät- und Nachmittelalters wurden Bewohner gezwungen Abgaben an den Burgherren und Grundherren zu leisten.

3. Im 19. Jahrhundert war das Dorf eine *"freie Dorfgemeinde"* und wurde mit einer Stadt gleichgestellt. Das Dorf wurde industrialisiert und schlussendlich urbanisiert.¹

Mit dem Aufkommen der Industrie veränderten sich nicht nur die Dörfer, sondern auch die Bewohner.²

Wo einst Getreidefelder oder blühende Wiesen waren, wucherte dort nur mehr Unkraut und Dornen. Das ehemalige Bauernland Österreich wurde zu einem Fabriksland und war dabei ein Industriestaat zu werden. Da immer mehr Städter ins Dorf kamen, stieg dort die Anzahl der Kleinbauern, der besitzlosen Handwerkern und Tagelöhner. Das große Bauernsterben setzte ein.³

In den sechziger und siebziger Jahre wurden Gemeinden zusammengelegt. Die Begriffe wie

"Dorf" oder *"Weiler"* verschwanden. In den Donauländern, in Kärnten und in der Steiermark schlossen sich ehemalige Dörfer zu einer Ortsgemeinde zusammen. Bereits damals waren ländliche und städtische Regionen miteinander verschmolzen.⁴

Das frühere Dorf war ein Bauernland. Es gab die traditionelle Landwirtschaft die nicht spezialisiert oder mechanisiert war, die von Familien betrieben worden ist. Auch Höfe und Häuser wurden nach einer traditionellen Baukultur zweckentsprechend angelegt. Diese Dörfer, die diese Lebensform vermittelten, gibt es nicht mehr.



Abb. 3: Streusiedelgebiet

Durch die Industrialisierung wurden Dörfer, sowie die Dorflandschaft und rein ländliche Räume zerstört. In der Nachkriegszeit mussten Jungbauern in Fabriken gehen um zu arbeiten. Dadurch wurden viele Betriebe als Nebenerwerb umgestellt oder ganz aufgegeben. Da viele Menschen erst zum Arbeitsplatz pendeln mussten, bauten sich die Bauernsöhne am Dorfrand meist ein Haus.

Dennoch pendelten viele einfach weiter und betrieben die Landwirtschaft nur mehr nebenerwerblich. Aufgrund der hohen Grundstückspreise und Baukosten konnten viele Bauern ihre Landwirtschaft nicht erweitern oder renovieren. Aus dem frühen

Problem zwischen Dorf und Stadt wurde das Problem des ländlichen Raumes.⁵

Neben dem Dörfersterben trat nun auch das Wäldersterben ein. Denn durch die Ausweitung der Städte wurden bäuerliche Gebiete geschrumpft. Die Zahl der *"Erhaltenden"* wurde immer kleiner, hingegen die Zahl der *"Verzehrenden"* immer größer.

Nachdem die ländlichen Siedlungen von den Bewohnern zerstört wurden, kam allmählich die Besinnung und die Wertschätzung des dörflichen Lebens. Man fing an, die Fassaden oder Fenster von alten Häusern zu restaurieren.⁶

Heute ist der Gegensatz zwischen Dorf und Stadt fast aufgehoben. Denn Stadtbewohner haben die bäuerliche Wohnkultur schätzen gelernt und Dorfbewohner richten sich städtisch ein. Die zwei unterschiedlichen Lebensbereiche sind ineinander verschmolzen.⁷

Es wird auch versucht, die Inbesitznahme von ländlichen Gebieten durch großstädtische Freizeit- und Konsumgesellschaften zu verhindern. Sowie auch der Stadtflucht und Suburbanisierung der letzten dörflichen Lebensräume entgegenzutreten. Man erkennt, dass die Lebensform des *"alten Dorfes"* wieder aufkommt.⁸

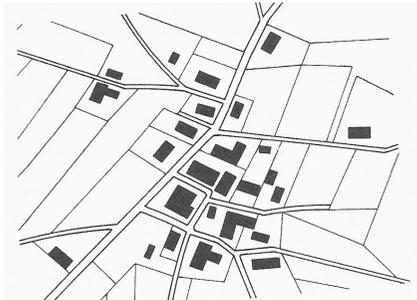


Abb. 4: Haufendorf

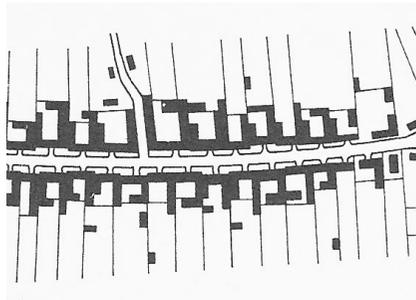


Abb. 5: Straßendorf

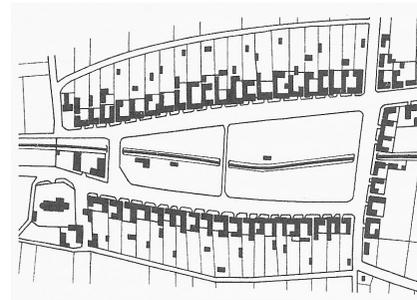


Abb. 6: Dreieckanger

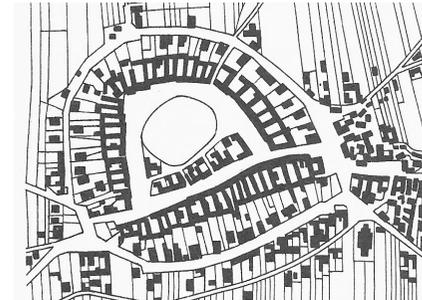


Abb. 7: Rundangerdorf

SIEDLUNGSFORMEN

HAUFENDORF

Der Haufenweiler ist die früheste Siedlungsform die man in Österreich nachgewiesen hat. Höfe wurden unregelmäßig zusammengelegt. Wohn- und Wirtschaftsgebäude bilden so einen Haufen. Drei bis Sechs Höfe bilden einen Kleinweiler und mehr als sechs Höfe bilden einen Großweiler.

Später wurde aus dem Klein- und Großweiler ein Haufendorf. Bereits bei diesen Dörfern von 800 bis 1000 n. Chr. erkennt man die Orientierung zur Mitte hin. Aus der Mitte des Dorfes führen Straßen und Wege. Die Kirche als Zentrum lag meist in der Mitte des Dorfes oder am Dorfrand.

STRASSENDORF

Bei einem Straßendorf wurden die Baukörper der Höfe zweizeilig entlang einer 6-8 Meter breiten Dorfstraße errichtet.

Bereits im 12. und 13. Jahrhundert wurden diese Straßendörfer im großen Stil geplant.

Grundstücke wurden regelmäßig in Rechtecken entlang einer Straße gegliedert.

Im Burgenland oder in Niederösterreich wurden im 17. und 18. Jahrhundert solche Straßendörfer von Ingenieuren geplant. Die Ortschaften wurden entlang einer 15 bis 18 Meter langen Straße angelegt.

ANGERDÖRFER

In Rodungsgebieten, im flacheren Hügelland, im Wiener Becken, im Burgenland sowie in der Ost- und Weststeiermark entstanden zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert Angerdörfer.

Dörfer wurden entlang eines Angers, meist einer Grünfläche, angeordnet. Genau diese Fläche wurde zum Dorfzentrum und Versammlungsplatz.

Bei den früheren Angerdörfern wurde die Kirche meist außerhalb des Dorfes errichtet, bei den späteren Formen wurde die Kirche mit der Dorfschmiede und dem Feuerwehrhaus auf dem Anger platziert.

Heute sind die Angerflächen meist betonierte oder asphaltierte Flächen für Parkplätze.

Je nach Form des Angers, haben die Angerdörfer ihren Namen bekommen. So unterscheidet man zwischen Längs- und Breitangerdörfer, Linsen-, Rund und Dreieckangerdörfer.

Das Dreieckangerdorf entwickelte sich aus dem Straßendorf und besteht aus drei Baublöcken und drei Randstraßen.

Eine kurze gerade Randstraße, von der aus sich eine halbmondförmige Randstraße entwickelt, bildet ein Rundangerdorf.⁹



Abb. 8: altes Bauernhaus 1



Abb. 9: altes Bauernhaus 2

*"Sie bezeugen das Wirken von Menschen, die Teile dieser Natur für sich nutzbar zu machen verstanden, indem sie behutsam und respektvoll in sie eingriffen, stets mit ihr und nie gegen sie arbeitend. [...] Daher blieb Landschaft stets Landschaft, auch dort wo sich das Wirken des Menschen bemerkbar machte."*¹⁰

Unter "Vernakulärer Architektur" versteht man Architektur ohne Architekten beziehungsweise anonymes Bauen. So wird diese Architektur meist als "einheimisch" oder "ländlich" bezeichnet.¹¹

*"Integration bedeutet Herstellen einer Einheit aus Differenziertem und Einbeziehung in ein größeres Ganzes. Die erscheinungsmäßige Einbindung des alten Bauernhauses in Umgebung und Landschaft war Ergebnis einer integrativen Lebenshaltung, die das Handeln der Bauern bestimmte."*¹²

Da es früher keine technischen Mittel gab um große Erdarbeiten zu errichten, wurde die Architektur an die Landschaft und dessen

VERNAKULÄRE ARCHITEKTUR

Topografie angepasst. Dort wo es flach war, konnten die Baukörper eben angeordnet werden.

Am Hang, wo das Gelände zu uneben war einen geschlossenen Baukörper zu bauen, wurde der Komplex in einzelne Baukörper zerlegt. Diese Baukörper wurden am Gelände verteilt und ein Haufenhof entstand. Durch dieses Auf und Ab des Hofes, passen sich die Bauten sehr gut in die umgebende Landschaft ein.¹³



Abb. Scan, 10: Karte steirische Hofformen

Alte Bauernhäuser, die nicht verändert wurden und so scheinen als würden sie aus einer anderen Zeit stammen, die mit der umgebenden Landschaft verschmelzen, gibt es nicht mehr. Genau diese Bauernhäuser lösen bei Menschen einen gewissen Reiz aus. Erst dann wenn etwas verschwunden ist, lernt man den Verlust zu schätzen, das ist ein menschliches Verhalten.¹⁴

Durch unterschiedliche Faktoren, wie beispielsweise Klima, Topografie, Baustoffe, Konstruktion und Kultur, entstehen schon sehr früh typische Regionalformen für Haus und Hof. So findet man in unterschiedlichen Regionen verschiedene Hofformen.

Die zentralen Elemente eines Hofes sind das Wohnhaus, Stall, Stadel und Wagenhütte. Dennoch ist ein landwirtschaftliches Anwesen immer auf die Produktion zentriert. Aus diesen unterschiedlichen Anordnungen der Gebäude entstanden Komplexe, die einen Hof bildeten.

Der Haufenhof ist bis zum 13. Jahrhundert die Bauform. Bei dieser Hofform bildet das Wohnhaus das Zentrum. Zusätzlich gehören ein Kochhaus, Backhaus, Stall, Speicher und Schober dazu.

Erst im Mittelalter versuchte man all die getrennten Bereiche bei einem Bauernhof auf einen Grundriss zusammenzufassen. Durch die

Veränderung der Innenräume und Baukörper sind die neuen Gehöföformen entstanden.¹⁵

*"Das Handwerk, an erster Stelle vor allem die Zimmerei, und die geistigen Traditionen des Mittelalters, ablesbar in ganzzahligen Proportionen, bilden in der Steiermark die Grundlage für die Homogenität der bäuerlichen Kulturlandschaft bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts."*¹⁶

Wie auf den vorherigen Seiten beschrieben, hat sich die Landwirtschaft stark verändert. Aber auch die Gesellschaft, die Bauformen und die Strukturen haben sich mitverändert.

STEIRISCHE HÖFE

So wie das Rathaus das Zentrum einer Stadt symbolisiert, haben auch alte Bauernhäuser Symbole am Haus oder das Haus selbst ist das Symbol.

Früher zeigten Bauern durch Bauvolumen und Erscheinungsbild der Fassaden, sowie Gestaltungen wie wohlhabend sie sind.¹⁷

*"Besonders anschaulich ist diese Visualisierung bei Bauten vergangener Epochen, wenn der Formenschatz Elemente enthält, die über das Notwendige und Konstruktive hinausreichen, und zwar in der Absicht, mit ihnen Aussagen bildlich sichtbar zu machen."*¹⁸

HAUFENHOF

Unter einem Haufenhof versteht man eine Vielgebäudeanlage. Die einzelnen Baukörper wurden planlos auf einem Haufen angeordnet.

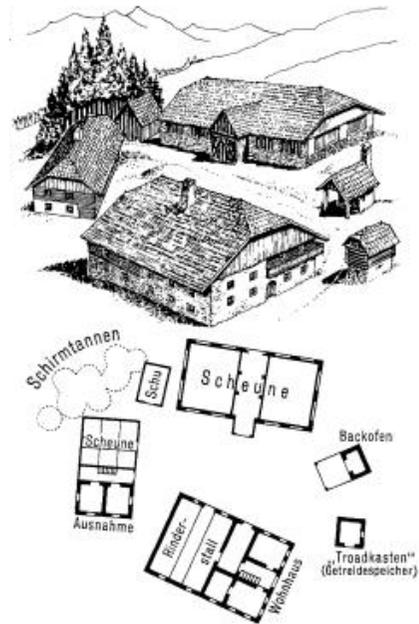


Abb. 11: Haufenhof

PAARHOF

Der Paarhof hat sich aus dem Haufenhof entwickelt und besteht aus zwei parallel gestellten Baukörpern. Ein Baukörper beinhaltet das Wohn- und Speicherhaus, der andere Baukörper wird als Stallscheune genutzt.

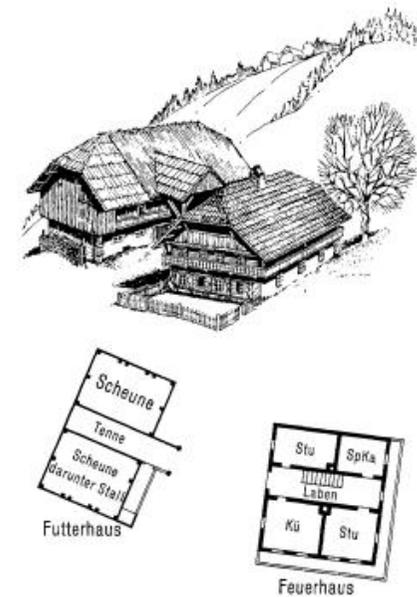
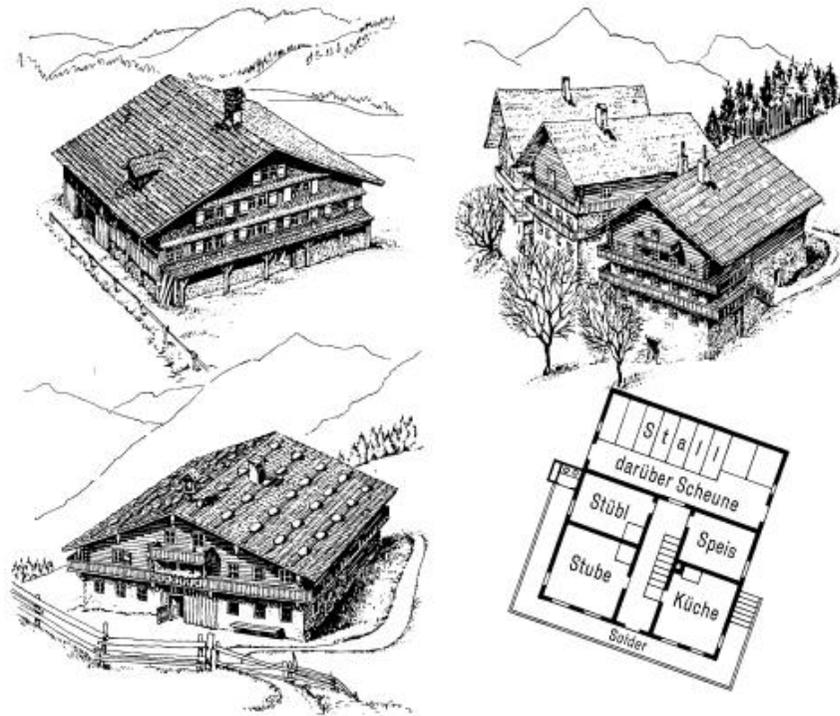


Abb. 12: Paarhof



EINHOF

Der Einhof unterscheidet sich von den anderen Hofformen bei der Anzahl der Baukörper. Bei den anderen Hofformen wurden die Funktionen meist auf mehrere Gebäude verteilt. Beim Einhof wurden Wohnhaus, Stall und Scheune in einem Bau untergebracht.

Abb. 13: Einhof

STRECK-, HACKENHOF

Der Streckhof besteht aus hintereinander eng angeordneten Stall-, Scheunen- und Schuppentrakt. Dieser wurde rechtwinkelig mit der Giebelseite des Wohnhauses zur Dorfstraße hin errichtet. Ein Hackenhof hingegen ist ein Streckhof, der durch eine quergestellte Scheune geschlossen wird.

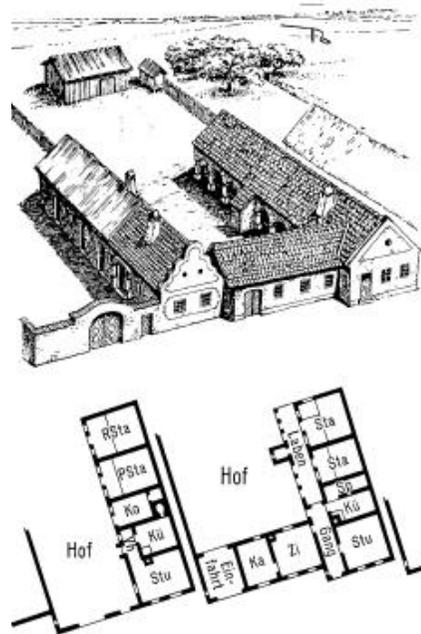


Abb. 14: Hacken- und Streckhof

DREISEITHOF

Ein Dreiseithof wird dadurch gekennzeichnet, dass sich zwei Wohntrakte mit der Giebelseite der Dorfstraße zugewandt sind. Zwischen den beiden Giebeln befindet sich eine Mauer mit einem Einfahrtstor. Geschlossen wird der Hof mit einer quer gestellten Scheune.

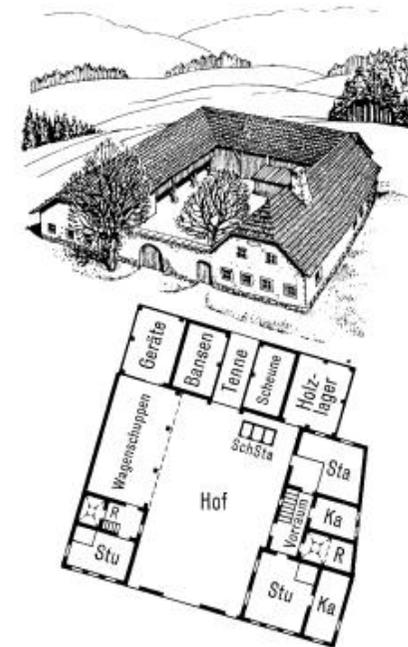


Abb. 15: Dreiseithof

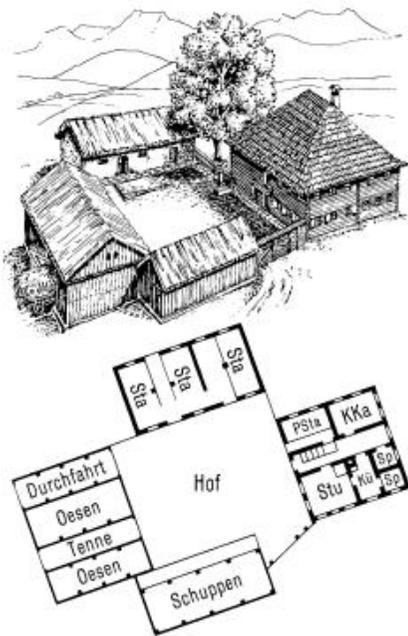


Abb. 16: Vierseithof

VIERSEITHOF

Je nach Region ist der Vierseithof unterschiedlich ausgebildet. Beim Hausrucker Vierseithof steht das Wohnhaus frei auf dem Grundstück. Die Wirtschaftsgebäude wurden eng aneinander errichtet und durch Holztore miteinander verbunden. So bilden sie gemeinsam mit dem Wohnhaus einen Vierseithof.

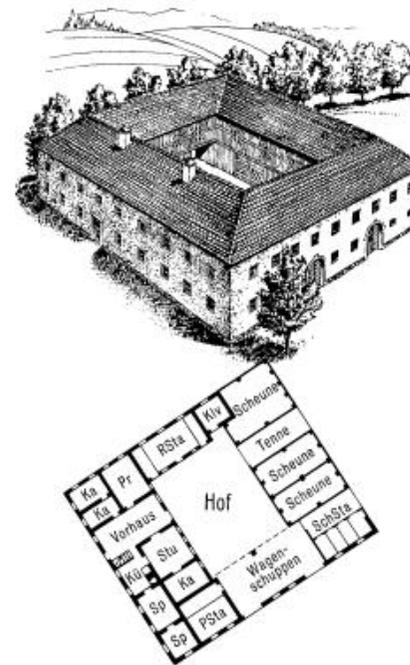


Abb. 17: Vierkanthof

VIERKANTHOF

Der Vierkanter ist ein in sich vierseitig geschlossenes Bauwerk. Wohnhaus, Stall, Scheune, Schuppen bilden je einen eigenen Trakt. Vierkanter haben eine firstgleiche Überdachung über dem gesamten Komplex.¹⁹

Fußnote 19 bezieht sich auf Seite 24- 27

FUNKTION

"Die Funktionen des bäuerlichen Anwesens sind eng mit der Entwicklung der Produktion verknüpft und orientieren sich in erster Linie am Notwendigsten."²⁰

Obwohl es unterschiedliche Hofformen und Grundrisse gibt, sind die Anzahl und die Art der Räume meist ähnlich. Im Erdgeschoss findet man meist ein Vorhaus, Stube, Küche und zwei Kammern. Die Stube wurde meist sehr vielseitig genutzt und war der Mittelpunkt des Hauses. Dort fanden alle Bereiche des Lebens statt. Andere Räume wurden an diesen angeordnet.

Alle Räume, sowie auch die Ausstattungen selbst wurden geschaffen, um Geborgenheit zu geben. Denn eine Behausung funktioniert erst, wenn sie den Wünschen der Bewohner entspricht. Ist dem nicht so funktionieren die Räume nicht.²¹



Abb. 18: Steinfassade

MATERIAL / KONSTRUKTION

Früher wurden die Materialien für das Bauen verwendet, die vor Ort zur Verfügung standen. Das Material Holz war sehr stark verbreitet, erst später wurden Häuser aus Ziegel oder Stein errichtet.

Man weiß heute gar nicht mehr, wie viel Arbeit es ist, diese Materialien zu bearbeiten. Mechanische Sägen oder andere Maschinen gab es nicht.

Für Dächer wurde früher Stroh verwendet, da es für Bauern billig war und zudem schnell erneuerbar war. Ein weiterer Vorteil war, dass man dadurch eine schwächere Dachkonstruktion möglich war.

Wegen der Brandgefahr verschwand diese Art von Dachdeckung mit den Jahren.

Heutzutage werden Materialien meist aus anderen Gründen ausgewählt. Oft nicht nach Brauchbarkeit, sondern welchen Status man vermitteln möchte. Dafür werden Materialien verwendet, die früher nur für die obere Schicht erhältlich waren. Dabei handelt es sich um Marmor, Bronze, Kupfer und edle Hölzer.

Betrachtet man bäuerliche Anwesen, weiß man welche Elemente tragen und welche nicht. Materialien wurden bewusst

eingesetzt, um deren Vorteile in den Vordergrund zu stellen.²²

"Zugleich ist es aber möglich, ursprünglich bis zur letzten Konsequenz durchdachte Konstruktionsweisen noch bis ins Detail rekonstruieren."²³

Steirische Landwirtschaft

GESCHICHTE UND VERÄNDERUNGEN

NACH 1945

Straßen und Brücken wurden zerstört. Treibstoffe, Traktoren und Kraftwagen waren eine Mangelware. Nach dem zweiten Weltkrieg bot sich ein tristes Bild in der Steiermark. Besonders in den fruchtbaren Bezirken der Oststeiermark und Südsteiermark war das Ausmaß der Zerstörung ersichtlich.

Auch die landwirtschaftlichen Betriebe blieben durch den Krieg nicht verschont. Mehr als 5.000 Betriebe wurden beschädigt, weitere 3.000 lagen ganz beziehungsweise teilweise in Schutt und Asche.

Dadurch waren nicht nur Dinge für das tägliche Leben, wie Salz

oder Gewürze eine Mangelware, sondern auch landwirtschaftliche Betriebsmittel wie Ackerwägen, Saatgut und Futtermittel suchte man vergebens.

Durch Stellungsbauten und Minenfelder konnten Ackerflächen nicht bebaut werden. So blieben einige Felder un bebaut und ungenutzt. Dies hatte ein Ernährungsproblem zur Folge. Besonders in Gebieten in denen die Bevölkerungszahl durch Flüchtlinge anstieg, erreichte der Mangel an Essen seinen Höhepunkt.

Der Hunger nahm weiter zu und Bauern verkauften vermehrt ihre Ware auf dem Schwarzmarkt, da so der Verkaufspreis fünf- bis



Abb. 19: Getreideernte

hundertmal höher war als offiziell.

Um diese Situation zu verbessern wurde der Bauernbund wieder aktiviert. Besonders das Ziel, die Ernährung zu sichern, stand im Vordergrund.

Trotz Hilfsorganisationen wie "UNRRA", die es sich zur Aufgabe macht die Selbstversorgung des Landes, sowie die Pflanzenproduktion zu sichern, kam es zur Futtermittelknappheit. Diese Knappheit führte zu einer Verminderung des Viehbestandes im Land.

Im Jahr 1946 kam es zusätzlich zur Hungersnot und zu einer Dürrekatastrophe. Dadurch

fielen Ernten aus. Auch in den darauffolgenden Jahren kam es durch Trockenheit, mangelhaftem Saatgut und schlechter Bearbeitung zu schlechten Ernten.

Erst einige Jahre später war eine Verbesserung des Ernteertrags in Sicht. Durch gute Witterungsbedingungen, größere Anbauflächen und gesteigerte Produktionsmittel war die Ernte erfolgreicher.

Der Bauernbund musste sich deswegen auf strukturelle Veränderungen der steirischen Landwirtschaft einstellen. Durch zielgerichtete wirtschaftliche Maßnahmen, sowie zielbewusste Agrarpolitik und

Landwirtschaftsförderungen sollte der Bestand der bäuerlichen Betriebe gesichert werden.

Auch die Bildungseinrichtungen zu verbessern war oberste Priorität. Durch die Errichtung von bäuerlichen Fortbildungsschulen wurde auch die Bildung und Ausbildung verbessert.

Die Produktion nahm zu, dadurch wurde die Lagerung und Vermarktung immer wichtiger.

Dennoch gab es einen entscheidenden Punkt in der österreichischen und steirischen Landwirtschaft. Der Marshallplan, der nach George C. Marshall benannt wurde, hat den

Grundgedanken, die Ernährung nicht durch Direktspenden von Lebensmitteln zu sichern, sondern die landwirtschaftliche Produktion zu beleben. Es wurden Lebensmittel, Maschinen und Geräte, sowie Düngemittel und Futtermittel geliefert.²⁴

FÜNFZIGER / SECHZIGER JAHRE

Bereits in den 1950er Jahren kam es aufgrund von laufenden Mehrerzeugnissen zu einer Steigerung der Einnahmen. Bauern kauften dadurch neue Maschinen und errichteten Neubauten. Deswegen kam es zu vermehrten Verschuldungen.

Die Lage wurde immer ernster, denn aufgrund der Schulden und um diese zu verringern, verkauften Bauern ihren Viehbestand und stiegen auf eine viehlose Landwirtschaft um. Aber auch diese Möglichkeit war bald erschöpft, daher kam es zu einer steigenden Verschuldung.

Es kam zu einer Abwanderung der ländlichen Bevölkerung. Denn

viele Bauern gingen vermehrt in die Stadt, um dort zu arbeiten und Geld zu verdienen. Ziele waren das Grazer Becken und die Industriegebiete.

Nicht nur die Abwanderung, sondern auch die erhöhten Kosten für Löhne und Investitionen stiegen schneller als die erzielten Einnahmen. Durch die Agrarkrise waren Unterstützungen und Förderungen dringend notwendig.

Währenddessen kam es zur sozialen Absicherung. Somit erhielten auch Bauern neben dem landwirtschaftlichen Zuschussrentenversicherungsgesetz die Krankenversicherung, Pensionsversicherung und die



Abb. 20: Traktor Landwirtschaft



Abb. 21: Pfaffenberghöfe Südtirol

Familienbeihilfe. Dadurch konnten bäuerliche Familienbetriebe abgesichert werden, da die Hofübergabe bereits früher stattfinden konnte und damit viele Höfe erhalten werden konnten.

Aufgrund von Änderungen der Lebens- und Arbeitsbedingungen haben sich die Verbraucherwünsche geändert. Diese machten den Bauern zu schaffen.

Sie mussten ihre Betriebe umstellen, um die Wünsche umzusetzen. Besonders im südöstlichen Flach- und Hügelland gab es Schwierigkeiten bei den Umstellungsmaßnahmen. Diese Region weist eine große Dichte an verschiedenen Betrieben auf, auch die Bodenbeschaffenheit und

klimatische Faktoren wechselten stark.

Um diese Betriebe erhalten zu können, mussten sich die Bauern auf ein Produkt spezialisieren.

Aber nicht jedem Bauer war es möglich seinen Betrieb umzustellen, da sie es oft nicht rechtzeitig bemerkten. Erst bei einem Ab-Hof-Verkauf bemerkte man die Veränderungen und Tendenzen der Verbraucher.

Viele Bauern stellten zu dieser Zeit ihren Haupterwerbsbetrieb auf einen Nebenerwerbsbetrieb um, da ansonsten der Betrieb gefährdet gewesen wäre.²⁵

VERÄNDERUNG BETRIEBSSTRUKTUR

Ende der 60er Jahre kam es zu einem Wirtschaftswachstum, was zu Folge hatte, dass es zu einer starken Abwanderung aus der Land- und Forstwirtschaft kam.

Gleichzeitig gab es auch einen Rückgang der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe. Besonders in den obersteirischen Industriegebieten war der Rückgang deutlich zu sehen. Einer der Ursachen könnte sein, da es zu dieser Zeit in diesen Gebieten vermehrt Betriebe gab, die als Nebenerwerb geführt worden sind. Diese Betriebe wurden bei einem Generationswechsel oder anderen Veränderungen meist aufgelöst.²⁶

Das Diagramm 1 zeigt, dass die

Gesamtanzahl von land- und forstwirtschaftlichen Betrieben in den letzten 50 Jahren gesunken ist. Waren es im Jahr 1970 noch 72.728 land- und forstwirtschaftliche Betriebe in der Steiermark so waren es 2016 nur mehr 36.534.

Das ist ein Rückgang von fast 50%.

Viele Bauern haben in den 1960er Jahren ihre Betriebe von Voller- auf Nebenerwerb umgestellt. Auch heute noch ist die Zahl der Nebenerwerbsbetriebe höher. Die Anzahl der Betriebe beider Erwerbsarten ist gesunken. In den letzten 40 Jahren gab es bei den Vollerwerbsbetrieben einen Rückgang von 55%. Bei den Nebenerwerbsbetrieben lag der Rückgang bei rund 43 %.²⁷

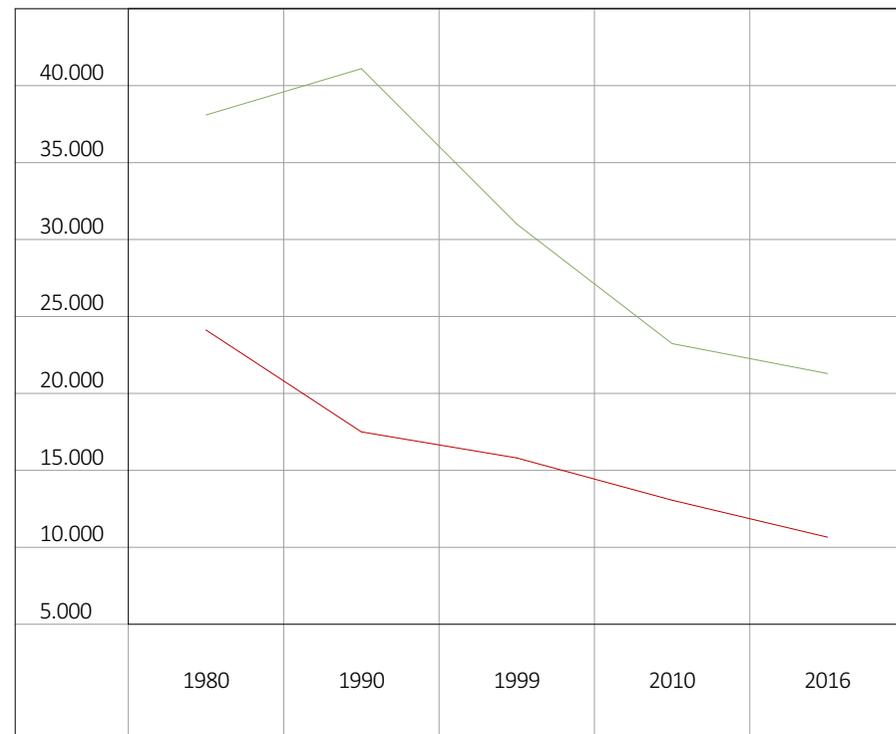


Abb. 22: Diagramm 1- Betriebsstruktur

Nebenerwerb ———
Vollerwerb ———

Für dieses Diagramm wurde eine Publikation von der Landwirtschaftskammer Steiermark verwendet.

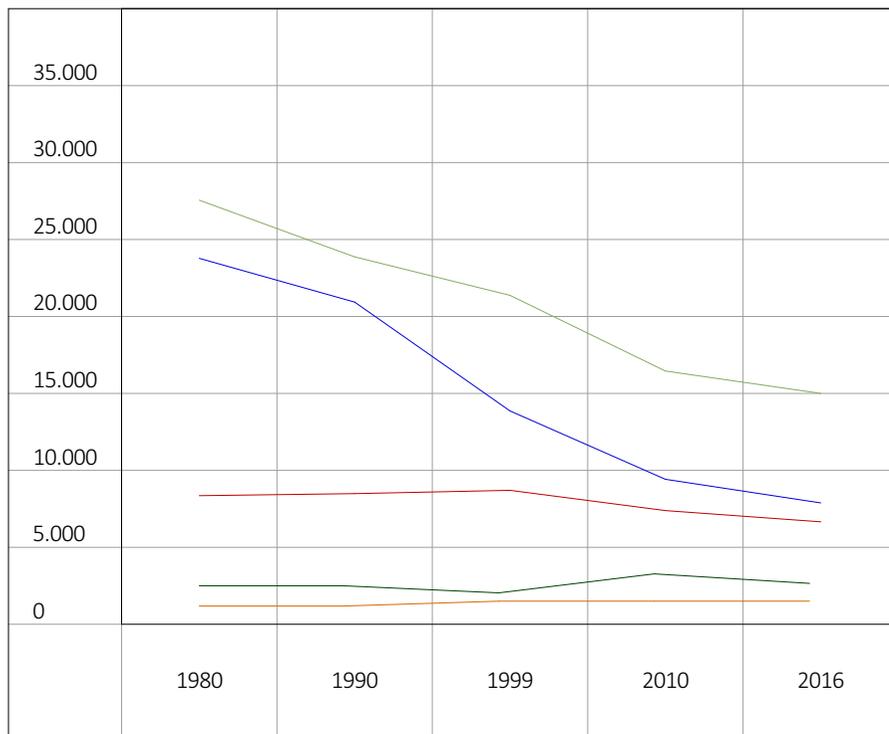


Abb. 23: Diagramm 2- Betriebsgrößen

Für dieses Diagramm wurde eine Publikation von der Landwirtschaftskammer Steiermark verwendet.

VERÄNDERUNG BETRIEBSSTRUKTUR- GRÖSSEN

Im Diagramm 2 wird gezeigt, wie sich die Größen der Betriebe von 1980 bis 2016 verändert haben.

Auch für dieses Diagramm wurde dieselbe Publikation von der Landwirtschaftskammer Steiermark verwendet.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen 5 Betriebsgrößen:

- unter 5 ha —
- 5 und 20 ha —
- 20 bis 50 ha —
- 50 bis 100 ha —
- über 100 ha —

Man kann erkennen, dass bei fast allen Größenarten die Betriebe zurückgegangen sind.

Den größten Rückgang gab es bei den Betrieben mit einer Größe unter 5 ha. 1980 waren es 24.005 Betriebe. 2016 nur mehr 8.465. Das ist ein Rückgang von 65%.

Auch bei den Betrieben mit einer Größe zwischen 5 bis 20 ha ist ein Rückgang von 45% ersichtlich.

Bei den Betrieben mit 50 bis 100 ha und über 100 ha gibt es sogar einen Zuwachs. Bei ersterem gibt es einen Zuwachs von 13%. Auch bei den Betrieben über 100 ha gibt es einen Zuwachs von 12%.²⁸

VERÄNDERUNG BETRIEBSSTRUKTUR- BEZIRKE

Das Diagramm 3 zeigt auf, wie sich die gesamten steirischen Betriebe auf die einzelnen Bezirke aufteilen. Als Quelle wurde eine Publikation der Landwirtschaftskammer Steiermark herangezogen. Bei dieser Publikation wurden noch die alten Bezirke vor der Zusammenlegung verwendet.

Grundsätzlich kann man erkennen, dass in allen steirischen Bezirken die Zahl der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe zurückgegangen ist. Wie im vorherigen Kapitel erwähnt, gibt es seit den letzten 50 Jahren fast 50% der Betriebe nicht mehr.

Den mit Abstand größte Rückgang ist in Graz-Stadt zu sehen. Dort waren es 1970 noch 1.230 Betriebe

und 2010 nur mehr 356. Der Rückgang beträgt 71%.

An zweiter Stelle steht Radkersburg. Dort waren es 1970 4.154 Betriebe. 40 Jahre später waren es nur mehr 1.724 land- und forstwirtschaftliche Betriebe. Der Rückgang beträgt in Radkersburg 58%.

Danach folgen Fürstenfeld und Leoben. In Fürstenfeld waren es vor 50 Jahren noch 2.678 Betriebe und 2010 noch 1.230. In Leoben waren es 1970 1.618 Betriebe. 2010 waren es nur mehr 739 Betriebe. Bei beiden Bezirken sind das Rückgänge von 54%.²⁹

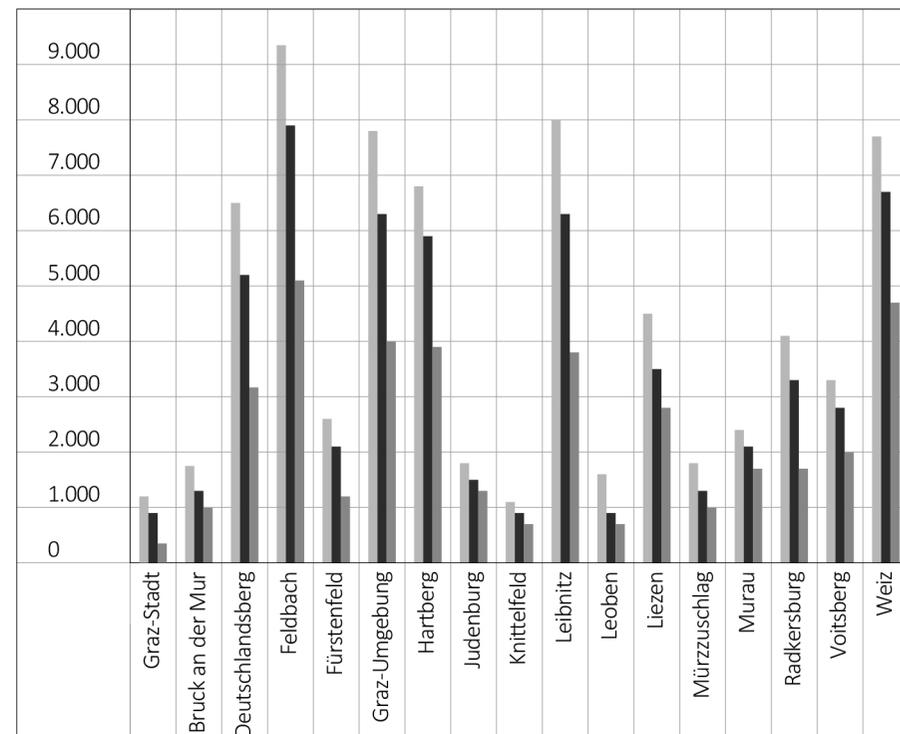


Abb. 24: Diagramm 3- Landwirtschaft in steirischen Bezirken

Für dieses Diagramm wurde eine Publikation von der Landwirtschaftskammer Steiermark verwendet.

VERÄNDERUNG BETRIEBSSTRUKTUR- PRODUKTION

Durch die Industrialisierung veränderten sich nicht nur die Betriebe sondern auch deren Produktionen. Es kam zu regionalen Konzentrationen. So verlagerte sich im obersteirischen Raum eher die Rinderhaltung, in der Ost- und Weststeiermark lag der Schwerpunkt auf Geflügel- und Schweinewirtschaft.

So kam es in der Zeitspanne von 1951 bis 1983 zu einem Rückgang der Rinderhalter, jedoch zu einer 6%igen Zunahme des Rinderbestands. Auch bei der Hühnerhaltung ist eine wesentliche Konzentration erkennbar. So gab es zwar zwischen 1970 bis 1983 einen Rückgang der Hühnerbesitzer, jedoch eine Zunahme des

Hühnerbestandes von über 60%. Das bedeutet, dass die Zahl der Hühner pro Besitzer von 24 Stück auf 74 Stück anstieg.

1951 gab es in der Oststeiermark einen Schweinebestand von 38,1%. 30 Jahre später waren es schon 47,4%. Die Hühnerhaltung verdoppelte sich in diesen 30 Jahren in der Oststeiermark.

Nicht nur die tierische Produktion hat sich verändert, sondern auch die pflanzliche Produktion. Es kam zu einer Verschiebung vom Brotgetreide zum Futtergetreide.

Im letzten Jahrzehnt nahm der Anbau von Hafer, Roggen und Weizen ab. Hingegen haben

sich 1983 bereits ein Drittel der Körnermaisflächen in der Steiermark befunden. Zwischen 1960 und 1983 verfünffachte sich besonders die Anbaufläche für Silomais. Auch die Anbaufläche für Gerste hatte eine Zunahme von über 200%.³⁰

Direktvermarktung

ZURÜCK ZUR REGIONALITÄT

DIREKTVERMARKTUNG

Die Frage, wie und wo Lebensmittel produziert werden, stellen sich Konsumenten heute verstärkt wieder. Sie legen vermehrt Wert auf Regionalität und bäuerliche Produkte von Direktvermarkter.

Besonders die Regionalität ist ein wichtiger Faktor für den Lebensmitteleinkauf. KonsumentInnen schätzen vor allem den persönlichen Kontakt zum Direktvermarkter selbst.

Dennoch ist es dem Direktvermarkter selbst überlassen, welchen Vertriebsweg er für seine Produkte wählt. Diese Entscheidung hängt von der Persönlichkeit des Produzenten sowie vom Produkt selbst ab. Auch der Zeitfaktor

ist ein wichtiger Punkt, der die Entscheidung beeinflusst. Haben die Vermarkter neben der Produktion keine Zeit sich um den Verkauf zu kümmern, werden sie eher einen Selbstbedienungsladen für ihre Produkte wählen.³¹

Jeder Vertriebsweg hat seine Vor- und Nachteile. Um einen Einblick in die Thematik Direktvermarktung zu bekommen, werden im folgenden Kapitel die verschiedenen Arten des Verkaufens beschrieben.



Abb. 25: Direktvermarktung Gemüse



Abb. 26: Direktvermarktung Ernte

Grundsätzlich versteht man unter Direktvermarktung, selbst hergestellte oder zugekaufte Produkte an den Endverbraucher zu verkaufen.³²

Die Direktvermarktung ist ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Betriebe. Produzenten können durch den Verkauf ihrer selbst hergestellten Produkte zum einen Einfluss auf den Verkaufspreis nehmen und zum anderen Aufklärung der regionalen Lebensmittel leisten.

Durch die Direktvermarktung wird ein Bereich geschaffen, um sich in der Herstellung von bäuerlichen Spezialitäten zu verwirklichen. Aus einem besonderen Angebot,

speziellen Rezepturen oder Verfahren der Herstellung kann sogar eine berufliche Leidenschaft entstehen.

Das besondere an bäuerlichen Produkten ist es, dass diese nie Massenprodukte sein werden. Sie werden immer besondere Lebensmittel bleiben, die einen Bezug zu bäuerlichen Betrieben haben und für Regionalität stehen.³³



Abb. 27: Schafe



Abb. 28: Regionalität

REGIONALITÄT

Das Wissen, woher Produkte kommen und wie Lebensmittel hergestellt werden, führt Konsumenten wieder zurück zu regionalen und saisonalen Produkten.

Kunden entwickeln durch den Kauf von regionalen Produkten und durch den Kauf bei einem Direktvermarkter ein Bewusstsein für Lebensmittel. Lebensmittel sind nicht zu jeder Jahreszeit erhältlich. Obst und Gemüse sind nur zu einer bestimmten Saisonzeit erhältlich.

Kunden, die bei einem bäuerlichen Betrieb Produkte kaufen, kaufen diese nicht nur wegen des Geschmacks, sondern auch aufgrund des Umweltschutzes.

Sie kaufen regionale Produkte, um lange Wege für ihren Einkauf zu vermeiden.

Besonders wird aber die offene Betriebsführung geschätzt. Man bekommt einen Einblick, wie auf dem landwirtschaftlichen Betrieb gearbeitet wird. Außerdem wird auch ein Einblick gewährt, wie Produkte hergestellt werden und die Tiere am Hof gehalten werden.³⁴

URPRODUKT	1. VEREDELUNGSSTUFE	2. VEREDELUNGSSTUFE
Fisch	Zerlegen von Fisch, Räuchern von Fisch aus eigener Zucht, Verkauf von Fischen	Backfisch, Rollmöpfe, eingelegte und marinierte Fische, Fischsalate
Schweine, Rinder, Ziegen etc.	schlachten und zerlegen, Rinderviertel, Schweinehälfte, Tiernebenprodukte wie Felle, Rohwolle	zerlegen in bratfertige Stücke, Filetierung, Einlegen in Marinaden, Hackfleischherstellung Herstellung von Würsten, Wurstsalaten, Räuchern von Fleischprodukten
Puten	schlachten und zerlegen in ganze, halbe oder viertel Stücke	Marinieren von Putenstücken, Herstellung von Geflügelsalaten, bratfertigem Geflügel, Würsten
Hühner, Gänse etc.	schlachten und Verkauf als ganzes Tier, Verkauf von Federn	Verkauf von Teilstücken, bratfertige Produkte, Geflügelsalat

URPRODUKT	1. VEREDELUNGSSTUFE	2. VEREDELUNGSSTUFE
Milch	Milch und deren unmittelbare veredelten Grundprodukte: Butter, Käse, Quark, Buttermilch, Joghurt	Kondensmilch, Speiseeis, Milchpulver, Fruchtjoghurt
Eier	frische und gekochte Eier, gefärbte Eier	Herstellung von Nudeln, Eierprodukte, Eierlikör
Honig	selbst gewonnener Honig, Bienenwachs	verarbeitete Honigprodukte: Nougat, eingelegte Nüsse in Honig, Bienenwachskerzen
Getreide	Mehlerzeugnisse, Futtermittel, Verkauf der Roh- und Mehlprodukte in portionierten Verpackungen	Backwaren, Bierherstellung, Müsli-Mischungen
Kartoffeln	Herstellung von Kartoffelflocken	Herstellung von Fertigprodukten (Pommes, Kroketten, Rösti, Chips)

URPRODUKT

Getreide und Kartoffelbrennerei

Gemüse

Senf

Obst

1. VEREDELUNGSSTUFE

Destillation von Rohsprit und Feinsprit

waschen, zerkleinern, Konserven

Herstellung von fertigem Senf aus eigenen Früchten

Herstellung von Direktsäften, Marmeladenherstellung

2. VEREDELUNGSSTUFE

Herstellung von Trinkbranntwein, Likören, eingelegten Früchten

Herstellung von Fertiggerichten, Mischkonserven, Soßen

Senf aus zugekauften Früchten

Edelbranddestillation, Likörherstellung, Fruchtsalate ³⁵

Grundsätzlich gibt es Hofladenprodukte aus drei verschiedenen Bereichen. Diese sind: Urprodukte, Veredelungsprodukte erster Ordnung und Veredelungsprodukte zweiter Ordnung.

Urprodukte sind Grundprodukte ohne jegliche Verarbeitung. Fleisch, Obst, Gemüse, Gewürze und Eier zählen dazu.

Produkte mit erster Veredelungsstufe wären Most, Schinken und gewürztes Fleisch.

Nudeln, Destillate und Wurst sind Produkte mit zweiter Veredelungsstufe. Kunden schätzen eine große

HOFLADENPRODUKTE

Produktpalette, daher wird das Angebot im Hofladen oft ein Mix aus Urprodukten und Produkten aus erster und zweiter Veredelungsstufe sein.³⁶

Auch beim Sortiment unterscheidet man zwischen drei Arten, Grunds Sortiment, Zusatzsortiment und Bedarfssortiment.

GRUNDPRODUKT	ZUSATZPRODUKT	BEDARFSPRODUKT
Obst	Obstprodukte verzehrfertiges Obst	Obstschäler Apfelteller
Eier	Nudeln Eierlikör	Eierbecher Eierkocher Eierfarben
Getreide	Nudeln Brot Backmischungen	Nudelzangen Getreidemühlen Backautomaten
Fisch	Räucherfisch eingelegte Fische Zitronen	Fischmesser
Fleisch	Gewürzmischungen Wurstwaren	Fleischmesser Holzbretter
Milchprodukte	Butter Käse Joghurt	Käsemesser Holzbretter Käseglocke

GRUNDPRODUKT	ZUSATZPRODUKT	BEDARFSPRODUKT
Imker-Produkte	Wachskerzen Honigbonbons	Honiglöffel Kerzenaccessoires
Wein	Weingelee	
Essig	Obstessige eingelegte Gurken und Gemüse	Essigzerstäuber
Öle	Kräuteröle Traubenkernöl	
Gemüse	Suppengemüse	Reiben Salatbesteck
Geflügel	Eier Federprodukte	Tranchierschere
Wild	Preiselbeermarmelade	
Brände	Liköre	Edelbrandgläser ³⁷

SORTIMENT

Auch beim Sortiment unterscheidet man zwischen drei Arten, Grundsoriment, Zusatzsortiment und Bedarfssortiment.

Das Grundsoriment besteht meistens aus den eigenen erzeugten Produkten, den Urprodukten und Produkten erster und zweiter Veredelungsstufe.

Viele Hofläden haben ein ganzjähriges Grundsoriment. Dennoch verkaufen auch viele saisonale Produkte wie Erdbeeren oder Spargel. Bei solchen Erzeugnissen sind Verkaufszeiten auf die Erntezeit beschränkt. In dieser Zeit könnten diese Produkte gezielt beworben werden. Damit Kunden auch das restliche Jahr

kommen, sollten weitere Produkte die ganzjährig erhältlich sind angeboten werden. Beispielsweise wie Eier, Nudeln, Käse oder Milch.

Unter einem Zusatzsortiment versteht man veredelte oder artverwandte Produkte des Grundsoriments. Diese Produkte sind in einer Art mit den Grundprodukten verbunden und sollen den Kaufreiz anregen. Die Produkte können selbst erzeugt sein oder von anderen Direktvermarkter zugekauft sein.

Die letzte Sortimentsgruppe ist das Bedarfssortiment. Diese Gruppe beinhaltet Produkte die nicht direkt etwas mit dem Grundsoriment zu tun haben. Messer, Küchenzubehör,

Spaßartikel wie Stofftiere oder T-Shirts fallen unter diese Kategorie.³⁸

1

TEIG ZUBEREITEN

Eier, Hartweizengrieß oder Dinkelmehl mischen
ca. 6 Eier für 1 Kg Nudeln

2

PRESSEN

durch Matritze gepresst
je nach eingespannter Form verschiedene Sorten

3

TROCKNEN

Nudeln durch Schütteltrockner und Haupttrockner trocknen
oder Trocknungsraum

4

ABKÜHLEN

Nudeln statisch entspannen
auf Raumtemperatur abkühlen

5

AUSSORTIEREN

abgebrochene Stücke aussortieren

6

ABBACKEN

Portionen wiegen und portionieren

7

VERPACKEN

entweder Nudeln händisch in Verpackung geben
oder mittels Maschine verpacken

8

VERKAUFEN

fertige Packungen in Hofladen einsortieren
oder in Transportkartons legen

Eier, Hartweizengrieß oder Dinkel werden zu einem kompakten Teig vermischt.

Mit einer Pressschnecke wird der Teig durch verschiedene Matrizen gepresst. Unter Matrize versteht man eine Art Vorlage, um die verschiedenen Nudelarten herzustellen.

Danach werden die Nudeln getrocknet. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten. Zum einen können die Nudeln durch einen Schütteltrockner vorgetrocknet werden und anschließend im Haupttrockner fertig getrocknet werden. Eine andere Möglichkeit wäre, die Nudeln mit einem Trocknungsraum

zu trocknen. Grundsätzlich werden die Nudeln je nach Art zwischen 5-12 Stunden getrocknet. Bei ca. 70°C geben Nudeln Feuchtigkeit an die Umgebung ab.

Nachdem die Nudeln getrocknet wurden und auf Raumtemperatur abgekühlt sind müssen sie ausgesiebt werden, um abgebrochene Stücke zu entfernen.

Danach werden die Nudeln mittels einer Waage portioniert.

Der vorletzte Schritt der Nudelherstellung ist das Verpacken. Dazu können Maschinen benutzt werden oder die Nudeln werden händisch in die Verpackungen gefüllt.

NUDELHERSTELLUNG

Nachdem die Nudeln fertig verpackt wurden können sie in den Hofladen gebracht werden, oder für die Auslieferung in Kartons gepackt werden.³⁹

ARTEN DER DIREKTVERMARKTUNG

AB-HOF-VERKAUF

Der am häufigsten gewählte Vertriebsweg von Produzenten ist der Ab-Hof-Verkauf. Auch von den Konsumenten wird diese Art des Verkaufs oft gewählt, da man im persönlichen Kontakt mit dem Bauern oder der Bäuerin steht.

Warum ProduzentInnen den Verkauf ab Hof wählen, hängt von mehreren Faktoren ab. Zum einen ist man nicht an Verkaufszeiten gebunden, zum anderen fallen Transportkosten und der Preisdruck weg.

Häufig findet der Ab-Hof-Verkauf auch in einem liebevoll eingerichteten Hofladen statt.

Grundsätzlich ist man beim Verkauf in einem Hofladen nicht unbedingt an Öffnungszeiten gebunden, Dennoch entscheiden sich viele den Hofladen nur an bestimmten Zeiten zu öffnen. Hier ist es wichtig die Zeiten einerseits an den Betrieb anzupassen, andererseits auch kundenfreundlich zu bestimmen.

Weiteres ist es wichtig zu entscheiden, ob sich ein Hofladen durch die selbst erzeugten Produkte überhaupt lohnt. Sehr oft entscheiden sich ProduzentInnen für den Zukauf von Produkten anderer Direktvermarkter.⁴⁰



Abb. 29: Ab-Hof-Verkauf



Abb. 30.: Bauernstadt Feldbach

BAUERNLADEN

Oft reicht die Produktpalette eines einzelnen Produzenten nicht, um einen eigenen Hofladen zu errichten. Daher schließen sich oft mehrere Direktvermarkter aus der Umgebung zusammen und eröffnen einen Bauernladen.

Bei dieser Art des Vertriebes spart sich jeder einzelne Produzent Kosten und Vermarktungszeit. Auch die Aufgaben und Arbeitszeiten teilen sich auf mehrere Betriebe auf.⁴¹

Für viele Kunden ist neben der Regionalität auch die Produktvielfalt ein wichtiger Faktor beim Einkauf. Bei einem Bauernladen werden

Kunden auf unterschiedliche regionale Produkte aufmerksam gemacht.

BAUERNMARKT

„Die Gewerbeordnung versteht unter einem Bauernmarkt eine marktähnliche Veranstaltung, bei der nur Land- und Forstwirte ihre Produkte aus Urproduktion und Nebengewerbe (Be- und Verarbeitung) feilbieten und verkaufen dürfen.“⁴²

Bei Märkten und Wochenmärkten dürfen neben Land- und Forstwirten auch andere Betriebe ihre Produkte anbieten.

Da auf einem Bauernmarkt mehrere Produzenten ihr Sortiment verkaufen, wird dem Kunden eine große Vielfalt an regionalen Produkten angeboten. Somit wirkt

auch ein kleines Sortiment attraktiv.

Verkäufer von sensiblen Produkten müssen besonders auf Hygieneanforderungen achten. Produkte wie Milch, Fisch und Fleisch müssen gekühlt angeboten werden.

Eine regelmäßige Präsenz auf dem Bauernmarkt ist für eine Kundenbindung wichtig. Durch ein persönliches Verkaufsgespräch lässt sich eine Bindung mit den Kunden aufbauen. Dennoch ist und bleibt das Produkt am Wichtigsten.⁴³



Abb. 31: Lendplatz



Abb. 32: Lagerhaus Bauernecke

BAUERNECKE IM GESCHÄFT

Oft gibt es Kooperationen zwischen Direktvermarktern und einem Geschäft im gleichen Ort. Durch den Verkauf von bäuerlichen Produkten erweitert der Lebensmittelhändler sein Produktsortiment.

Auch auf Kunden wirkt das erweiterte Sortiment attraktiv. So können sie auch ohne einen zusätzlichen Zeitaufwand oder Fahrten regionale Produkte von Bauern kaufen.

Durch diesen Vertriebsweg profitieren sowohl Kunde als auch Händler und Direktvermarkter.

Der Direktvermarkter gewinnt zudem auch Neukunden und steigert dadurch seinen Bekanntheitsgrad.

Jedoch fehlt auch hier der persönliche Kontakt zwischen Produzent und Kunde. Daher sollte besonders auf das Produkt, die Verpackung und die Präsentation Augenmerk gelegt werden.

Die Anonymität kann beispielsweise durch einen Folder, in dem der Betrieb durch Fotos gezeigt und beschrieben wird, gemildert werden.⁴⁴

SELBSTBEDIENUNGSLADEN

Oft erweitern Betriebe ihren Ab-Hof-Verkauf durch einen Selbstbedienungsladen. Dieser wird entweder direkt am Betrieb errichtet, oder an einem anderen frequentierten Ort.

Viele KundInnen bevorzugen diese Art des Einkaufs, da sie nicht an Öffnungszeiten gebunden sind und 24 Stunden regionale Produkte kaufen können.

Für den Produzenten fällt zwar der Aufwand für den Verkauf weg, dennoch bleibt der Zeitaufwand für das Befüllen und Reinigen.

Ein Nachteil ist jedoch das der Kundenkontakt wegfällt. Auch das direkte Feedback der Kunden fällt aus.

Wie bei einem Marktverkauf ist auch bei einem Selbstbedienungsladen oder Hütte auf eine hygienische Lagerung zu achten.

Wie hoch die Investitionskosten werden, sind vom Laden/Hütte und dessen Ausstattung abhängig.

Die Einrichtung mit Kühlschrank, Beleuchtung, Automaten oder Überwachung beeinflussen die Kosten. ⁴⁵



Abb. 33: Selbstbedienungsladen



Abb. 34: Selbsternte

AUTOMATENVERKAUF

Eine andere Art, um rund um die Uhr regionale Produkte zu kaufen, ist der Automatenverkauf. Auch für bäuerliche Produkte gewinnt der Automat zunehmend Beliebtheit.

Bei diesem Vertriebsweg fehlt der persönliche Kontakt zum Kunden. Dennoch schätzen Kunden diese Art des Verkaufs, möchten aber beim Einkauf den Bezug zum Hof haben. So kann auch ohne Verkaufsgespräch der Bezug zum Produkt nachvollzogen werden.

Auch bei einem Automaten ist es wichtig, auf die hygienischen Anforderungen zu achten.⁴⁶

SELBSTERNTE

Ein weiterer Vertriebsweg ist die Selbsternte. Diese Art ist für Direktvermarkter zeitschonend und für Kunden durch ein Erlebnis verbunden.

Diese Art des Verkaufs ist vor allem für Produkte wie Obst, Gemüse oder Blumen geeignet.

Die Kunden ernten die Produkte auf dem Feld selbst. Danach wird je nach Art des Produktes gewogen oder gezählt und bezahlt.⁴⁷

ONLINE VERKAUF

Viele Direktvermarkter erweitern ihren Vertriebsweg durch einen Onlinehandel. Dadurch wird die Chance ermöglicht seine Produkte unabhängig von Öffnungszeiten und ohne Zeitaufwand von persönlichen Verkaufsgesprächen zu präsentieren.

Grundsätzlich wird der Onlineverkauf nur dann funktionieren, wenn der Betrieb und die Produkte durch professionelle Fotos authentisch präsentiert werden. Das direkte Verkaufsgespräch muss durch Beschreibungen und Fotos dargestellt werden.

Auch die Aktualität ist beim Onlineverkauf sehr wichtig. Daher ist es eine Voraussetzung, dass die dazugehörige Homepage immer aktuell ist.⁴⁸

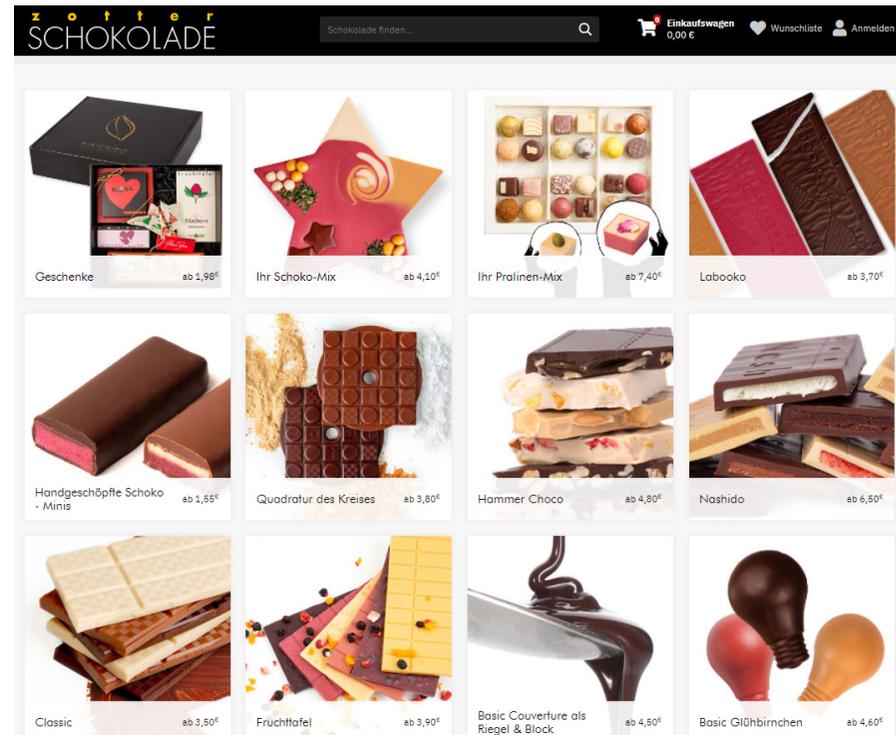


Abb. 35: Zotter Schokolade Onlineshop



Abb. 36: Belieferung Kakaobohnen Zotter Schokolade

BELIEFERUNG

Ein weiterer Vertriebsweg für Direktvermarkter ist die Belieferung von Gastronomie, Einzelhandel oder Großhandel. Für beide Bereiche, Gastronomie und Handel, gelten dieselben Regeln. Zum einen ist es wichtig die Hygieneanforderungen zu beachten, zum anderen ist durch Verlässlichkeit und gleichbleibender Qualität eine dauerhafte Geschäftsbeziehung vorausgesetzt.

Große Nachfrage besteht vor allem bei Tourismusgebieten und gehobener Gastronomie, welche besonderen Wert auf regionale und hochwertige Lebensmittel setzen. Auch in deren Speisekarten werden die Lebensmittel und

Produkte erwähnt, sowie deren Direktvermarkter. Dadurch ist es auch für diese eine Werbemöglichkeit und ermöglicht so, Neukunden zu bewerben.

Beim Handel sowie auch bei der Gastronomie ist es wichtig, Verhandlungsgeschick zu haben. Besonders bei den Preisverhandlungsgesprächen. So ist es von Vorteil im Vorfeld eine Kostenkalkulation durchzuführen, um den Verkaufspreis zu ermitteln, aufkommende Kosten zu decken und Gewinn zu erzielen.⁴⁹

Landwirtschaft & Weinbau

DER VERGLEICH

Das Thema Architektur und Landwirtschaft ist in der Architekturbranche eher ein fremdes Themengebiet. Das Interesse an der Weinbauarchitektur steigt immer mehr. Aber warum wird bei anderen Lebensmittelproduktionen, außer dem Weinbau, die Architektur nicht berücksichtigt?

Dieses Kapitel beschäftigt sich mit dem Thema Landwirtschaft und Weinbau und mit der Frage, warum der Wein besonders in Österreich gegenüber anderer landwirtschaftlicher Produkte einen so hohen Stellenwert hat.

Da Menschen wieder anfangen auf regionale Produkte zurückzugreifen, steigt auch das Interesse, den Einkauf direkt bei einem Direktvermarkter oder bei einem Hof zu erledigen. Genau deswegen ist es wichtig, auch bei landwirtschaftlichen Betrieben einen Architekten miteinzubinden. Ausgewählte Beispiele bestätigen diese Aussage, dass auch die Architektur bei der Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielt.



Abb. 37: Hof der Vielfalt

„Der fortwährende Strukturwandel in der Landwirtschaft, neue technische Entwicklungen und gesetzliche Vorgaben haben das Erscheinungsbild landwirtschaftlicher Bauten in den vergangenen Jahrzehnten erheblich verändert.“⁵⁰

Durch diese Entwicklung ist die Anzahl der Kleinbauernhöfe massiv zurückgegangen. Genau diese Bauernhöfe sind heute zu einer Besonderheit geworden. Menschen schätzen Besonderheiten und somit auch den Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaften.⁵¹

Woher Produkte kommen und wie sie hergestellt werden, sind wieder wichtige Fragen die sich Menschen

beim Einkaufen stellen. Das Bewusstsein wird beim Einkaufen verstärkt.

Warum legen nun Landwirte bei der Architektur ihrer Betriebe keinen Wert auf Gestaltung oder Material?

Es gibt einige Gründe warum bei landwirtschaftlichen Bauten die Architektur eher an die zweite Stelle rückt.

Zum einen steht bei Landwirten die Funktionalität im Vordergrund. Sie sehen einen landwirtschaftlichen Betrieb als Nutz- und Zweckbau. Dennoch sollte dies kein Argument sein, die Gestaltung außen vor zu lassen.

Ein zweiter Grund ist, dass Landwirte deswegen die Gebäudeinvestitionen eher gering halten. Bedeutet, dass die Kostenfrage eine wichtige Rolle dabei spielt. Dadurch entstehen vermehrt auch hallenartige Bauten, da es zu einem schnell geht und zum anderen billiger ist.⁵²

Auch das sich Architekten weniger auf landwirtschaftliche Bauten spezialisieren und mit der Thematik beschäftigen ist ein weiterer Grund. Landwirte schätzen zwar die Meinung der Architekten bezüglich der Funktion und Aufteilung der Räume, meinen aber, dass die Gestaltung und Ausführung nicht wichtig sei. Deswegen werden landwirtschaftliche Bauten oft

ohne jegliche Beteiligung eines Architekten errichtet.⁵³

„Es braucht Kreativität und Innovationsbereitschaft der Hofbetreiberinnen und Bewohner, um das Richtige für sich zu finden und erfolgreich zu sein.“⁵⁴

Folgende Beispiele zeigen, dass es sowohl landwirtschaftliche Betriebe gibt, bei denen sich Funktionalität und Ästhetik nicht gegenseitig ausschließen, sondern ein Ganzes ergeben.

LANDWIRTSCHAFTLICHES BAUEN



Abb. 38: Fassade Schaukäserei



Abb. 39: Baukörper Schaukäserei

SCHAUKÄSEREI KASLAB'N

HOHENGASSER WIRNSBERGER ARCHITEKTEN
RADENTHEIN, 2016

Um sich gegenüber dem Großhandel zu behaupten haben sich Biolandwirte zu einer Direktvermarktungsgenossenschaft zusammengeschlossen und betreiben gemeinsam eine Schaukäserei mit Hofladen in Radenthein.

Die Architekten haben die ortsübliche Typologie von landwirtschaftlichen Höfen aufgegriffen und neu interpretiert. Es handelt sich um ein eingeschossiges, langgestrecktes Holzgebäude mit einem Untergeschoss.

Unter einer Lab'n versteht man in Kärnten einen Quergang in Bauernhäuser, welcher den Wohn- und Wirtschaftsbereich

trennt. In der Schaukäserei wurde der Quergang als Eingangszone interpretiert, der den Hofladen und die Produktion trennt. Im Untergeschoss befinden sich die Reiferäume. Durch drei Fensteröffnungen bekommen Kunden den Einblick zu den unterschiedlichen Käsesorten.

Es handelt sich hier um einen Holzriegelbau, bei dem Wände und Decken aus Fichtenholz konstruiert wurden.

Die Fassade der Schaukäserei besteht aus unbehandelten sägerauen und schindelartigen Lärchenholzbrettern.⁵⁵

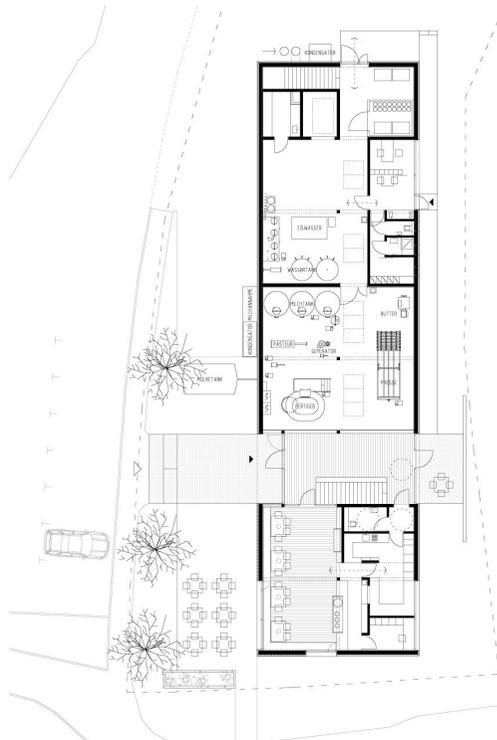


Abb. 40: Grundriss Schaukäserei



Abb. 41: Hofladen Schaukäserei



Abb. 42: Verkaufstresen Schaukäserei



Abb. 43: Blick in die Produktion Schaukäserei

DER HOFLADEN

Der Hofladen wirkt durch die zwei großen Fensteröffnungen sehr einladend und wird dadurch mit ausreichend Tageslicht versorgt. Grundsätzlich besteht hier die Möglichkeit regionale Produkte nicht nur zu kaufen, sondern sie auch zu verkosten.

Auch im Hofladen dominiert das Material Holz. Decke und Wände wurden mit Fichtenholz verkleidet. Alle Einrichtungsgegenstände wurden auch aus Fichte gefertigt. Der Boden wiederum besteht aus unbehandeltem Lärchenholz.

DIE PRODUKTION

Bereits beim Betreten der Käserei werden die Produktion und die Arbeitsabläufe ersichtlich. Durch die großen Fensterverglasungen bekommen die Kunden einen Einblick in die hochtechnologisierten Prozesse der Käseherstellung.

Im Untergeschoss wird das Wissen rund um die Milchwirtschaft durch Filme und einer Schauwand vermittelt.⁵⁶



Abb. 44: Eingangssituation Franken Genuss



Abb. 45: Fassade Franken Genuss



Abb. 46: Hofladen Frankens Genuss

FRANKEN GENUSS DÜRSCHINGER ARCHITEKTEN GONNERSDORF, 2017

Der Familienbetrieb liegt im mittelfränkischen Gonnernsdorf und baut Haselnüsse an, verarbeitet und vermarktet diese. Der Komplex besteht aus einem ortstypischen Dreiseithof aus historischen und neuen Bauteilen.

Grundsätzlich wird der Hof von 6 Gebäuden begrenzt. Der ganze Komplex besteht aus einem Wohnhaus, einem Hofladen, einer alten Schmiede, einem Lager, einer Werkstatt, einem Heulager und einer Rösterei.

Wohnhaus, Hofladen und die alte Schmiede bilden die Nahtstelle zum Innenhof. Dort befindet sich der eigentliche landwirtschaftliche Betrieb, der heute bereits von drei Generationen und vielen Mitarbeitern betrieben wird.

Das Nutzungskonzept und die Bewirtschaftung sind ein Teil der Architektur, um geschlossene Kreisläufe für den Arbeitsablauf zu bilden.

Um den Kunden zu zeigen woher das Produkt stammt, kann zum einen der Hof besichtigt werden, zum anderen befindet sich ein Panoramafenster im Hofladen, um einen Einblick in die Sortier- und Verkaufsverfahren zu geben.

Das historische Material der alten Schmiede wurde mit traditionellem Holz wie Fichte und Kiefer kombiniert.⁵⁷



Abb. 47: Transparente Fassade Cow Shed



Abb. 48: Innenraum Cow Shed



Abb.49: Fassadenöffnungen Cow Shed

COW SHED

LOCALARCHITECTURE

LIGNIÈRES, SWITZERLAND, 2005

Dieser zeitgemäße Kuhstall liegt in der Schweiz und wurde von dem Architekturbüro Localarchitecture entworfen.

2003 kamen zwei Landwirte zu den Architekten und wollten, dass diese einen Kuhstall für ca. 30 Kühe entwerfen, welche den Standards des Landbaus entspricht, dennoch ein zeitgemäßes Design erhält. Weiteres war den Bauherren wichtig, dass der Bau in unmittelbarer Nähe des bestehenden Hofes errichtet wird.

Der Kuhstall ist das letzte Element des großen landwirtschaftlichen Anwesens und liegt inmitten der idyllischen Landschaft aus Feldern Weiden und Wäldern.

Da das Projekt die lokale

Architekturtradition respektieren soll wurden zuvor Analysen der Typologien in der Region durchgeführt.

Die Architekten haben eine Synthese der lokalen Traditionen geschaffen und der ländlichen Typologie ein zeitgemäßes Design gegeben.

Als Material wurde hauptsächlich Holz verwendet. Die Abmessungen des Gebäudes wurden unter Berücksichtigung des verfügbaren Holzes berechnet.⁵⁸



Abb. 50: Reben

*"Wein ist nicht Architektur,
Wein ist Kultur"⁵⁹*

Vergleicht man die Weinerzeugung mit anderen landwirtschaftlichen Produkten, erkennt man, dass diese die einzige Form der Landwirtschaft ist, die das Produkt als Individuum und mit Charakter ansieht.

Besonders beim Weinbau, ist man direkt mit der Geschichte, sowie der Kultur verbunden.

So ist es auch die Aufgabe der Architektur den Charakter des Weines, seine Herkunft, sowie die Philosophie des Weingutes in den Vordergrund zu stellen und durch die Architektur zu unterstützen.⁶⁰

Besonders bei der Weinarchitektur ist zu erkennen, dass im Gegensatz zu anderen landwirtschaftlichen Betrieben hier nicht die Funktionalität im Vordergrund steht, sondern mehr Wert auf das gesamte Erscheinungsbild, Raumästhetik und repräsentative Bauwerke gelegt wird.⁶¹

Erst 1890 kam es zu Neuerungen der Weinarchitektur. Bei dieser Entwicklung konzentrierte man sich zuerst auf die Produktionsanlagen. Die Funktionalität wurde nun immer mehr in den Fokus gestellt. Vorreiter dieser Veränderung waren Spanien und Italien. Ende des 20. Jahrhunderts überkam der Weinarchitektur in Österreich auch eine Welle der Bautätigkeit. Es

WEINBAU ARCHITEKTUR

wurden Neubauten errichtet oder Renovierungen und Erweiterungen durchgeführt. Besonders im Burgenland ist dieser Boom der Weinarchitektur ersichtlich. Steiermark und Niederösterreich folgten und begannen ihre Produktionsstätte umzugestalten.⁶²

Für diese Neubauten und Umgestaltungen wurden große Designer herangezogen. Dadurch erreichte die Weinbauarchitektur einen hohen Stellenwert.

Auch heute noch wird besonders bei der Weinarchitektur großen Wert auf Ästhetik, Gestaltung und Präsentation gelegt.



Abb. 51: Eingangsfassade Weingut Högl



Abb. 52: Giebelfassade Weingut Högl



Abb. 53: Verkostungsraum Weingut Högl

WEINGUT HÖGL

LUDESCHER + LUTZ ARCHITEKTEN
SPITZ, 2015

In der Wachau in Niederösterreich hat der Weinbau eine lange Tradition. Das Weingut Högl hat seinen alten Hof durch einen Neubau ergänzt.

Der eingeschossige Baukörper befindet sich direkt an der Landesstraße und bildet dadurch einen abgeschirmten Innenhof. Der Neubau weist einen unregelmäßigen Grundriss auf. Darin befinden sich eine Produktionshalle, sowie ein neuer Verkostungs- und Verkaufsbereich.

Zur Straße hin ist der Baukörper fensterlos und wurde schlicht verputzt. Zum Hof hingegen wurde er verglast und mit Holz verkleidet. Die Verglasung des Verkaufs- und

Verkostungsraum wurde durch weiß gekalkte vertikale Holzlamellen abgeschirmt.

Durch die unregelmäßige Geometrie entstehen unterschiedliche Dachneigungen und Verschneidungen. Dadurch vermittelt die äußere Kubatur eine gewisse Spannung.

Die Innenräume wurden größtenteils mit Weißtanne und Fichte verkleidet.⁶³

Bestandsanalyse

DER PRASSL HOF

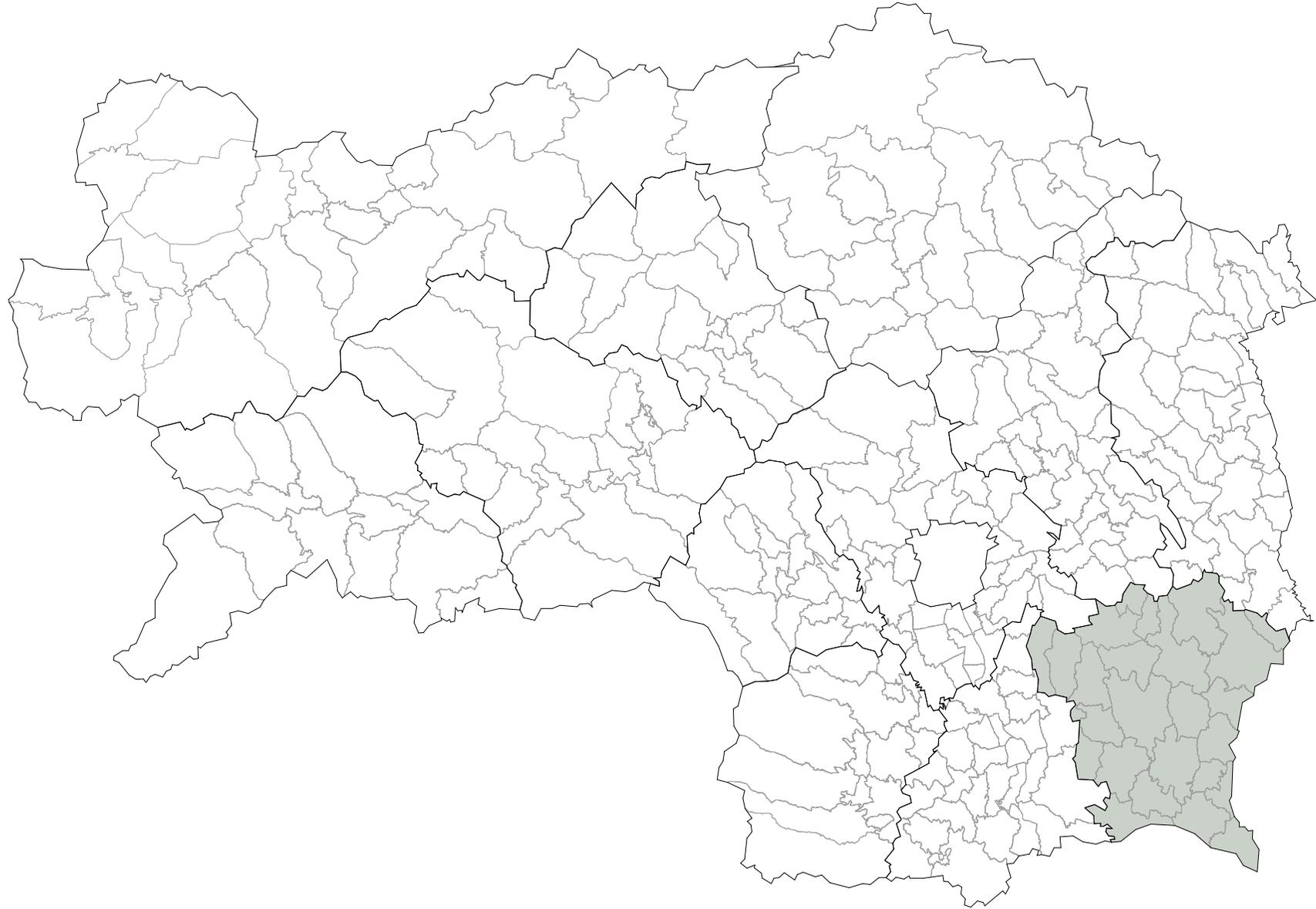


Abb. 54: Karte Steiermark

DER ORT



Abb. 55: Südoststeiermark

DIE SÜDOSTSTEIERMARK

Der Hof befindet sich in der Südoststeiermark, genauer in der Ortschaft Schützing.

Die Südoststeiermark gliedert sich in 26 Gemeinden und knapp 86.000 Einwohner wohnen hier.⁶⁴

Die Landschaft der Südoststeiermark wird sowohl von Hügelketten und Tälern geprägt. Besonders im oststeirischen Gebiet findet man steilere und höhere Basaltkegel, auf denen beispielsweise die Riegersburg zu finden ist.

Das Gebiet der Südoststeiermark wird auch Vulkanland genannt und

nur dort findet man eine erhebliche Dichte von Vulkankegel.

Die Hauptsiedlungsräume der Südoststeiermark befinden sich in den Talgebieten.⁶⁵

"Während hier regionale und teilregionale kleinstädtische Zentren wie Feldbach, Bad Radkersburg oder Fürstenfeld entstanden, zeichnen sich die topografisch teils kleinteilig gegliederten Riedellandschaften der Südoststeiermark durch eine traditionell ebenso kleinteilige, räumlich disperse Siedlungsstruktur aus."⁶⁶

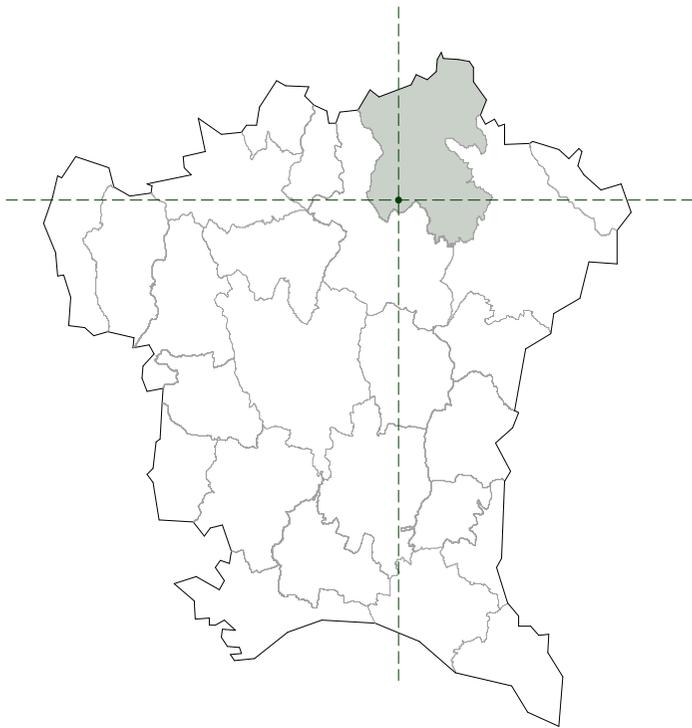


Abb. 56: Karte Südoststeiermark

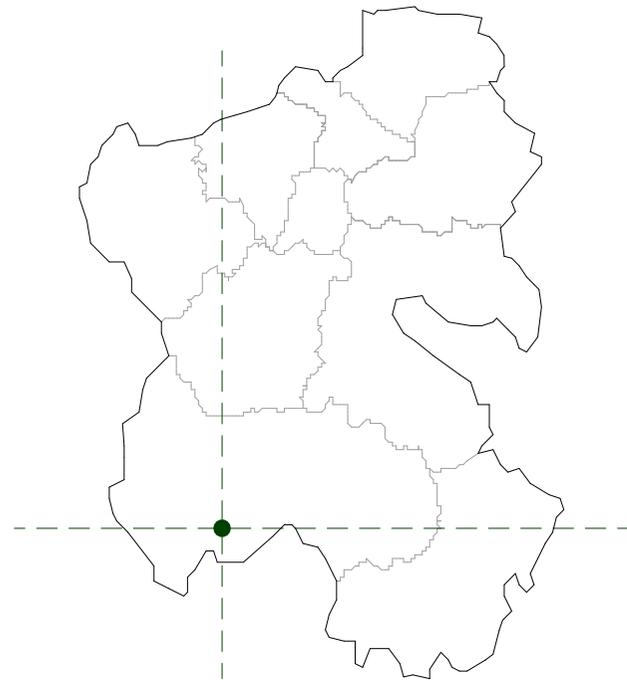


Abb. 57: Karte Riegersburg



Abb. 58: Riegersburg

RIEGERSBURG

Der Hof liegt in Schützing. Schützing liegt in der Gemeinde Riegersburg, genauer in der Katastralgemeinde Kornberg.

In der Marktgemeinde Riegersburg gibt es insgesamt 53 Direktvermarkter mit unterschiedlichen Produkten. Einer der Vermarkter ist beispielsweise die Schokoladenfabrik Zotter. Dort entstehen täglich neue und spezielle Schokoladenrezepte.

Diese befindet sich vom bearbeiteten Hof nur wenige Minuten entfernt. Auch aufgrund der Burg Riegersburg ist die Marktgemeinde bekannt.

Mit jährlich über tausende Touristen etablierte sich der Ort als Gemeinde mit dynamischer, regionaler und kulinarischer Entwicklung. Dadurch nahmen die Hotelprojekte in den letzten Jahren extrem zu und sorgten für die Belebung der Gemeinde.⁶⁷

SCHÜTZING

Schützing ist ein kleiner Ort mit 408 Einwohner. Er liegt ca. 4,5 km von der Stadt Feldbach und ca. 6 km von der Stadt Riegersburg entfernt.

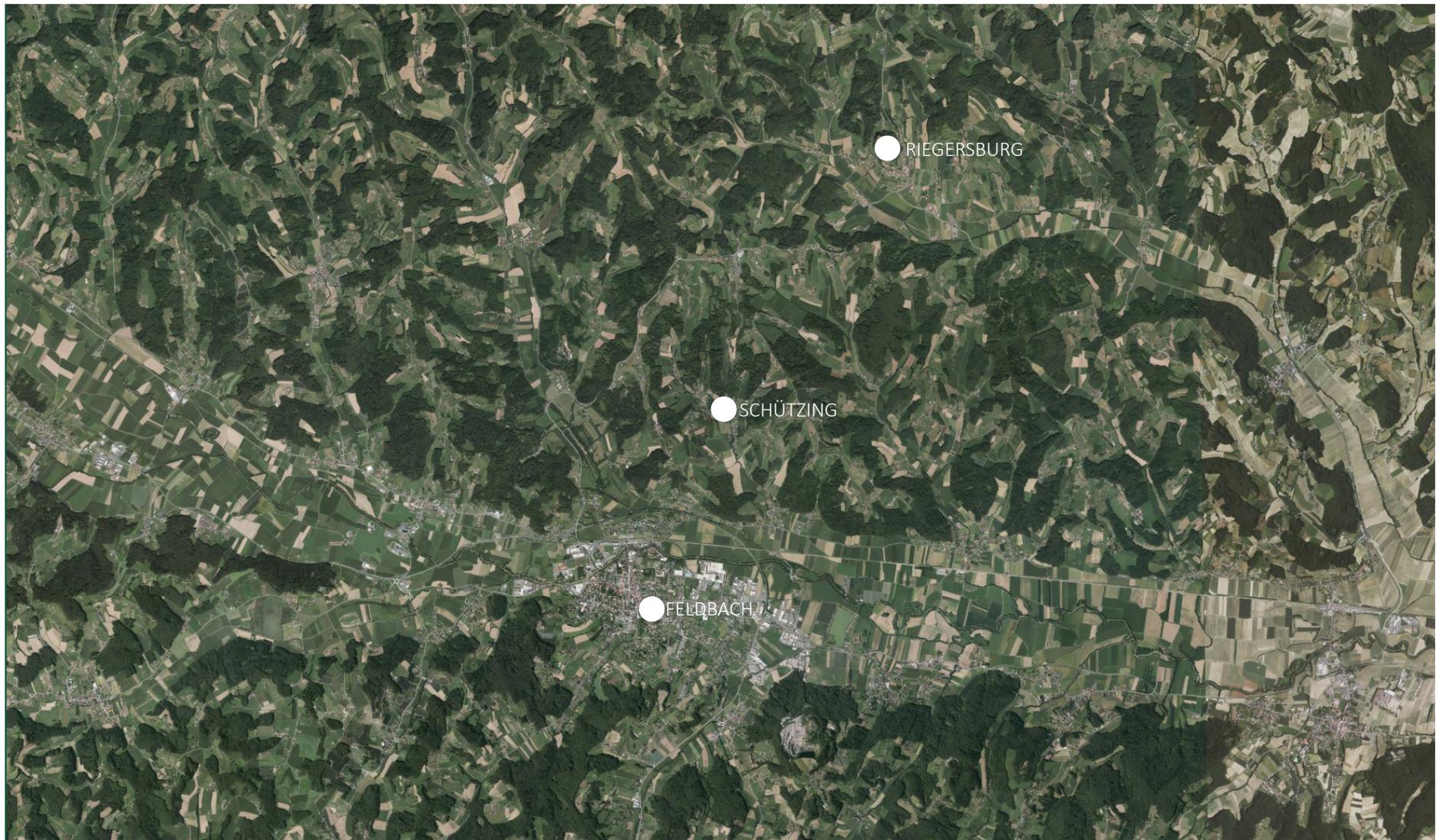


Abb. 59: Karte Orte



Abb. 60: Bestand Wohnhaus



Abb. 61: Bestand Wirtschaftsgebäude 1



Abb. 62: Vorplatz Wirtschaftsgebäude

"Ich möchte, dass die Leute spüren und schmecken: Hier steckt familiäres Bauernhandwerk dahinter, keine Massenproduktion vom Fließband." ⁶⁸

Der Praßl Hof liegt in der Südoststeiermark in Schützing und liegt ca. 6 km von Feldbach entfernt. Auch nach Riegersburg sind es vom Praßl Hof nur wenige Minuten.

Grundsätzlich erhält man im Hofladen nicht nur Eier von Freilandhühnern, die in einem artgerechten und natürlichen Umfeld leben, sondern auch Gemüse und verschiedene Nudelkreationen mit unterschiedlichen Rezepturen.

DER HOF

Außerdem werden am Hof Kürbiskernöl und verschiedene Pestosorten und Saucen hergestellt und verkauft. Auch zugekaufte Produkte von anderen Partnern aus der Region sind im Hofladen erhältlich. Beispielsweise kann man verschiedene Wein- und Schnapssorten, Honig, Kräutertees und unterschiedliche Varianten von Essig kaufen.



SCHWARZPLAN M 1:10.000



SCHWARZPLAN M 1:5000

DIE BAUKÖRPER

Kommt man von Riegersburg muss man in Schützing im Dorf die Zufahrt zur Tischlerei Knaus nehmen. Bei dieser Tischlerei vorbei und den Berg weiter nach oben folgen gelangt man nun zur Zufahrt des Praßl Hofes.

Das Erste, das man erblickt ist das Wirtschaftsgebäude, welches im Gelände höher als das Wohnhaus liegt. Außerdem liegt es auf einer Seite eingeschossig unter der Erde. Dort wo die gesamten Geschosse zum Vorschein kommen, befindet sich unterhalb ein Hühnerstall. Sowohl Nudelproduktion und der Hofladen, als auch Werkstatt und Lagerraum befinden sich darin.

Gegenüber von dem bestehenden Wirtschaftsgebäude ist eine Einkerbung in das bestehende Gelände. Dort befinden sich Pflastersteine welche die Parkplätze für Kunden und Bewohner markieren.

Folgt man der Straße leicht hinunter gelangt man zum Wohnhaus. Momentan lebt in diesem Haus schon die 4. Generation und zwei Familien. Es ist geplant, dass ein Teil des Dachgeschosses für eine Familie ausgebaut wird. Ansonsten sind alle Bereiche des täglichen Hausbedarfs abgedeckt. Zurzeit befindet sich im Wirtschaftshaus keine Küche. Da der Platz fehlt um das gewonnene Gemüse zu verarbeiten, wird diese

Arbeit noch im Wohnhaus in der Küche verrichtet.

Folgt man der asphaltierten Straße weiter, gelangt man auf einen Schotterweg, der zum neu gebauten Hühnerstall führt.

Richtung Norden und Westen ist das Grundstück komplett von einem Wald eingekreist und abgeschottet. Nach Osten und Süden hin ist der Hof für die Öffentlichkeit ersichtlich und präsent.

Dennoch erkennt man beim Zufahren des Hofes nicht sofort, dass sich dort ein Direktvermarkter mit einem Hofladen befindet. Durch die Gemüsetunnel die sich östlich am Grundstück befinden kann

man erahnen, dass dort Gemüse angebaut wird und eventuell verkauft wird. Aber dass auch noch weitere selbst erzeugte Produkte und auch zugekaufte Produkte von Direktvermarktern aus der Umgebung verkauft werden, ist nicht ersichtlich.

- 1 Wirtschaftsgebäude
- 2 Wohnhaus
- 3 Hühnerstall



LAGEPLAN M 1:1000



Abb. 63: Bestand Wirtschaftsgebäude 2



Abb. 64: Bestand Hühnerstall im Wirtschaftsgebäude



Abb. 65: Bestand Hofladen



Abb. 66: Bestand Eierverarbeitungsraum

Betrachtet man den Grundriss des bestehenden Wirtschaftsgebäudes, sieht man sofort, dass sich dieser in zwei große Bereiche gliedert.

Links befinden sich alle Räumlichkeiten, die für die Produktion wichtig sind. Rechts befindet sich eine große Halle, die als Lagerung von verschiedenen Dingen genutzt wird.

Zur Produktion gehören ein Nudelraum, ein Eierraum, ein Lagerraum, zwei Kühlräume, eine Schleuse, die den Produktionsbereich vom Nebenbereich trennt, ein Hofladen, sowie ein Kühlraum für den Hofladen.

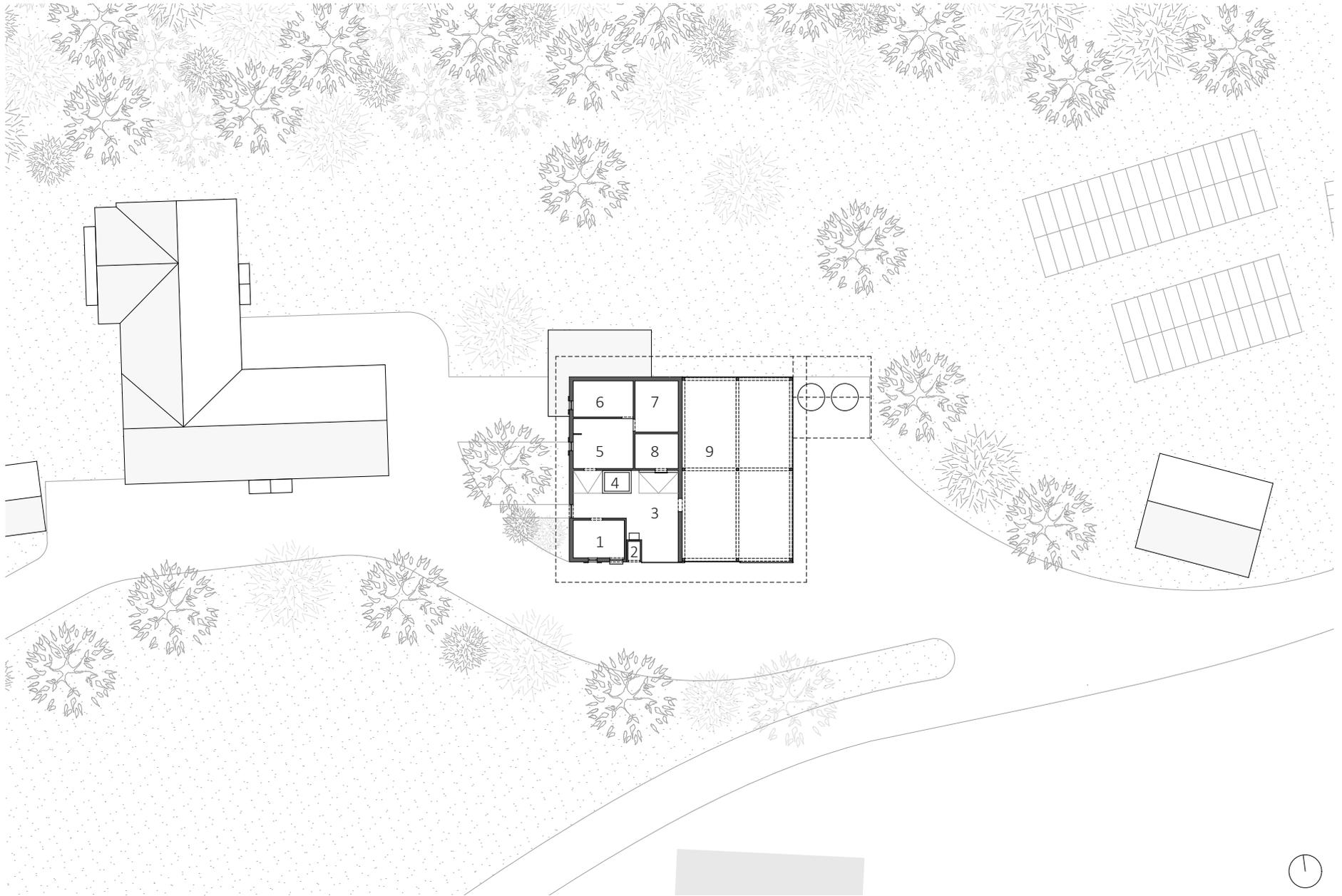
Gegenüber vom Kundenparkplatz, befindet sich der Eingang in den Hofladen (1). Direkt neben dem Verkaufsraum befindet sich ein kleiner Kühlraum (2), der zum Hofladen gehört. Vom Hofladen aus kommt man in den Schleusenbereich (3), der zum einen die zwei großen Bereiche voneinander trennt und zum anderen als weitere Lagerfläche für den Verkauf dient. Im Schleusenbereich befinden sich ein externer Kühlraum (4). Ein weiterer Kühlraum (8) ist von der Schleuse aus erreichbar.

Die zweite Rampe führt von der Schleuse zum Eier Verarbeitungsraum (5). Dort werden Eier aussortiert und

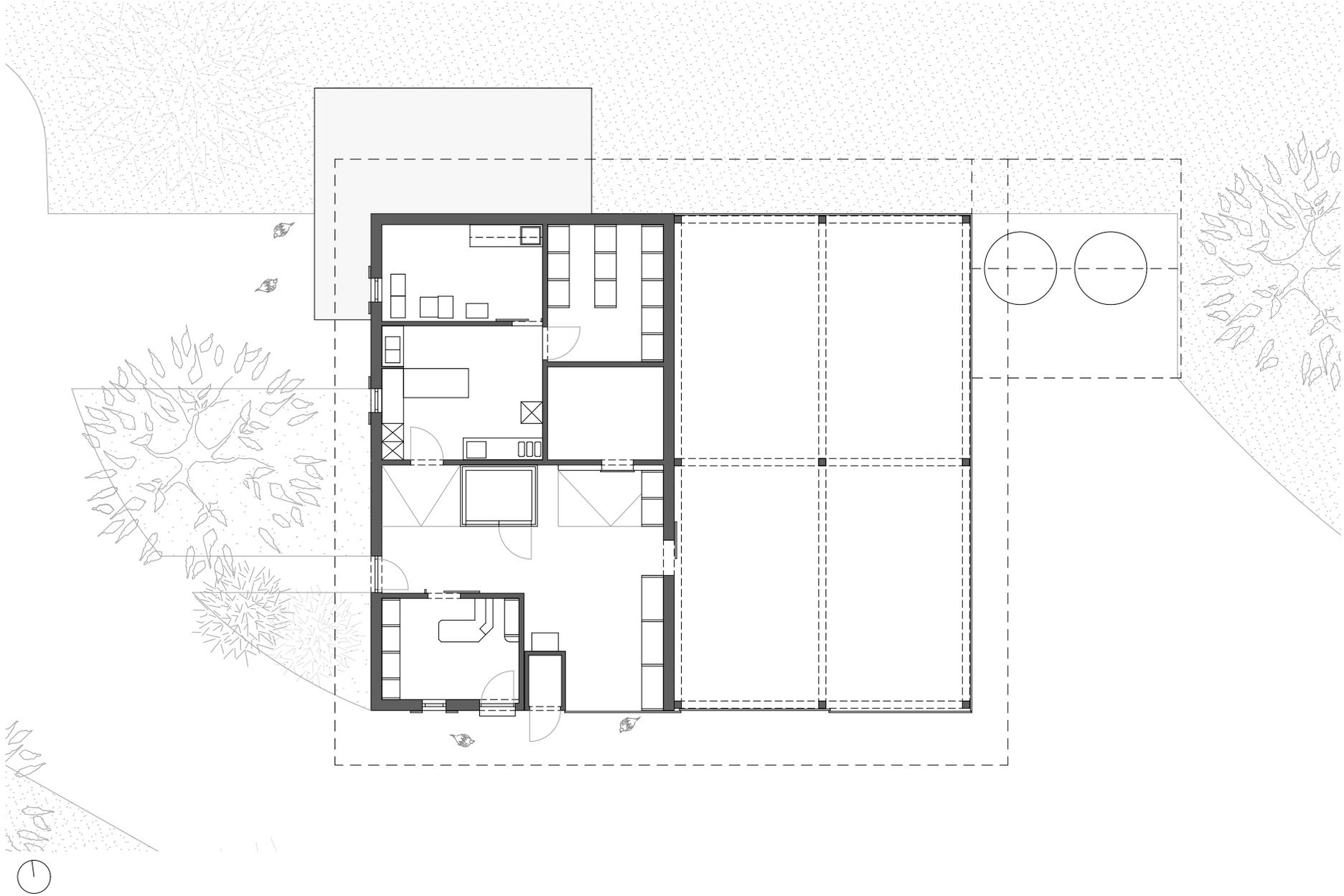
verpackt. Vom Eierraum aus gelangt man direkt über eine Stufe in den Nudelverarbeitungsraum (6). Derzeit befinden sich dort zwei große Maschinen. Verpackt werden die getrockneten Nudeln im Eierraum. Weiteres ist vom Eierraum ein Lager (7) erreichbar, in dem sich die Verpackungsutensilien befinden.

Der zweite große Bereich neben dem Produktionsbereich ist die große Halle (9), die momentan als Werkstatt und Lagerung genutzt wird.

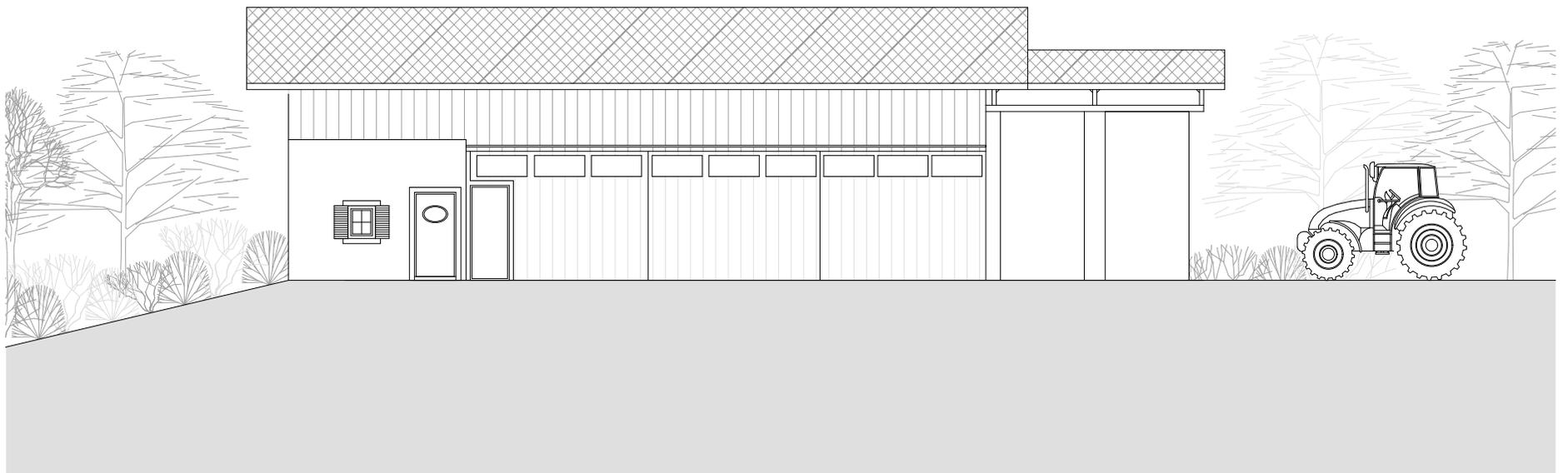
- 1 Hofladen
- 2 Kühlraum
- 3 Schleuse
- 4 Kühlraum
- 5 Eierraum
- 6 Nudelverarbeitungsraum
- 7 Lager
- 8 Kühlraum
- 9 Halle



GRUNDRISS BESTAND o.M.



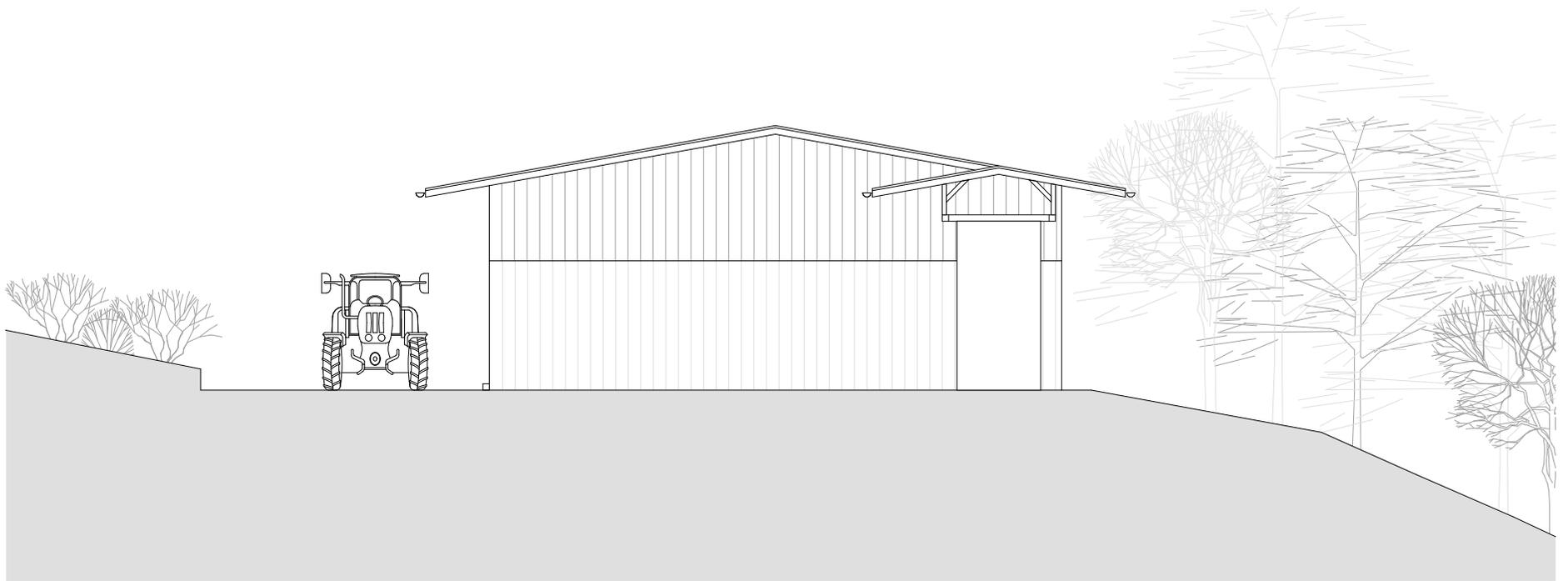
GRUNDRISS BESTAND M 1:150



ANSICHT SÜDEN BESTAND M 1:150



ANSICHT WESTEN BESTAND M 1:150



ANSICHT OSTEN BESTAND M 1:150

Der Entwurf

NEUBAU EINER LANDWIRTSCHAFT



SCHWARZPLAN M 1:10.000



SCHWARZPLAN M 1:5000

DIE BAUKÖRPER

Die vorhandene Zufahrt im Osten zum Grundstück wurde nicht verändert. Auch das Wohnhaus wurde nicht verändert, da sich dieses derzeit bereits im Ausbau befindet.

Jedoch wurde das bestehende Wirtschaftsgebäude mit darunter liegenden Hühnerstall abgerissen. Für einen Abbruch steht vor allem, dass der Baukörper im natürlichen Gelände an der falschen Position steht. Da er viel höher als das Wohnhaus liegt, gilt dieses zum einen nicht als gleichwertig und zum anderen bildet sich daraus kein Hof.

Außerdem wirkt das bestehende Wirtschaftshaus nicht einladend

auf Kunden und erweckt nicht den Eindruck als würde sich dort ein Direktvermarkter befinden, bei dem Gemüse, Eier und Nudeln erwerbbar sind.

Deswegen wurde der bestehende Baukörper abgerissen und durch einen Neubau ersetzt.

Der Neubau besteht aus zwei langgestreckten Volumen mit einem Satteldach. Die Baukörper folgen den Außenkanten des Wohnhauses und fügen sich in das natürliche bestehende Gelände ein. Da sich die Volumen dem natürlichen Gelände anpassen, entsteht auch ein Höhenunterschied von 1,50m.

Zum einen handelt es sich dabei um einen Baukörper für die Produktion und einen Baukörper für den Verkauf. Die beiden Volumen wurden parallel mit einem Abstand zueinander gestellt. Der Zwischenraum, der dabei entsteht, kann für Kräuterbeete und weitere Bepflanzungen genutzt werden.

Auch der bereits bestehende Hühnerstall, der sich etwas vom Hof entfernt befindet, wurde durch einen zweiten Baukörper erweitert, da beim Abbruch ein Hühnerstall abgerissen wurde.

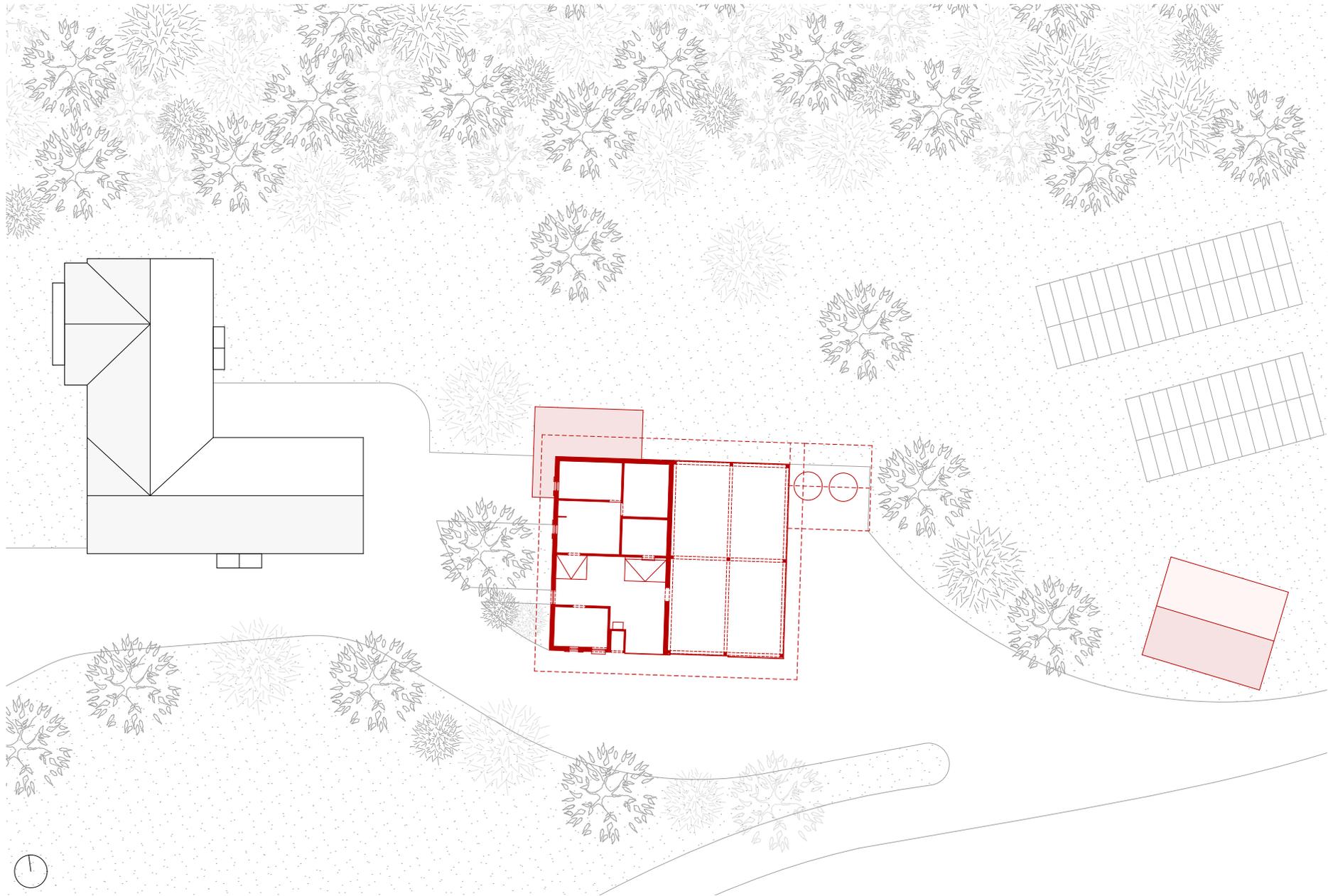
Neben den Neubauten wurden die Gemüsetunnel angereicht. Auch neben dem Weg zum Hühnerstall befinden sich weitere

Gemüsebeete. Durch diese Anreicherung neben der Einfahrt werden diese bereits beim Zufahren des Gebäudes ersichtlich und erwecken so den Eindruck eines Direktvermarkters.

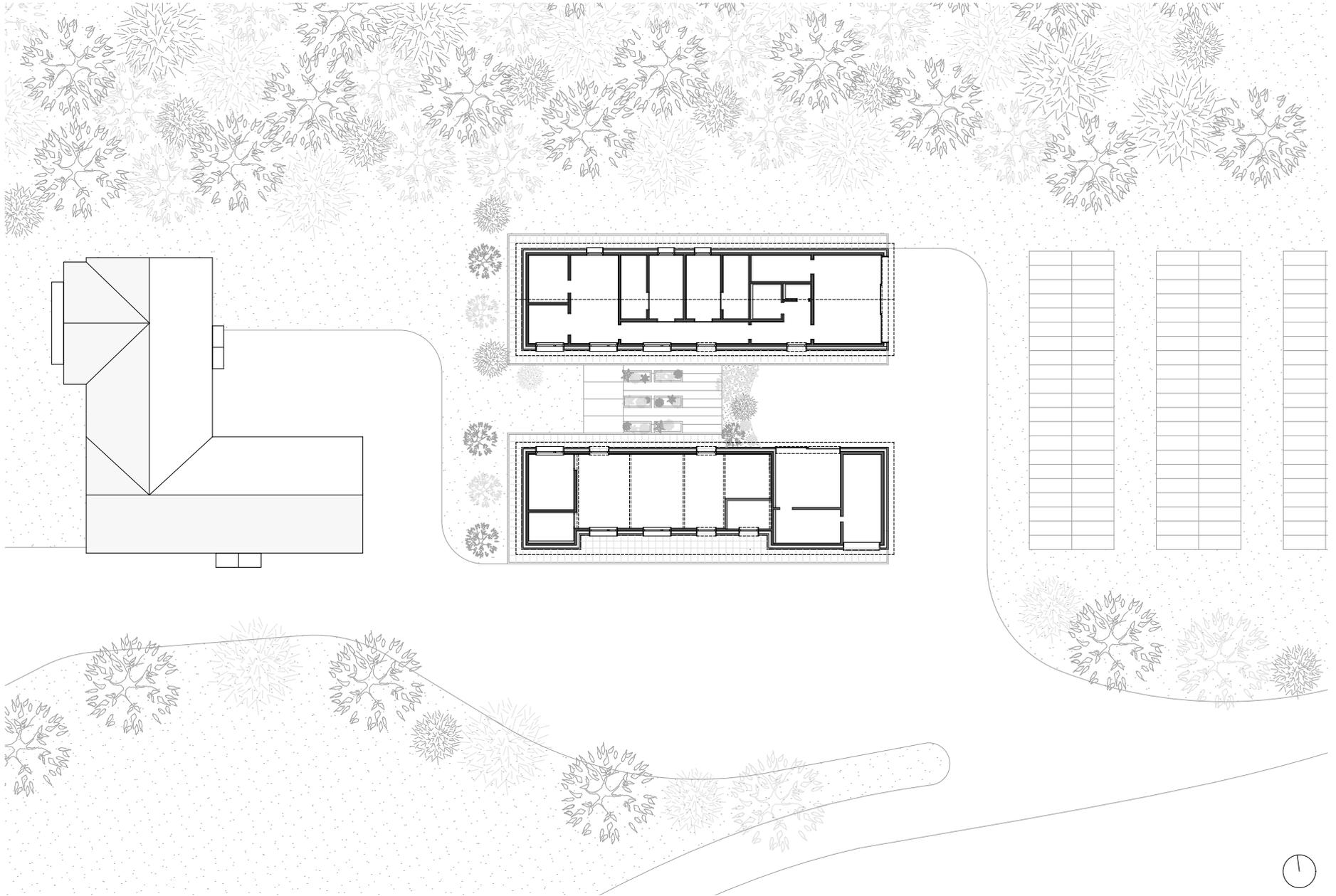
- 1 Neubau
- 2 Wohnhaus
- 3 Hühnerstall



LAGEPLAN M 1:1000



GRUNDRISS ABRUCH o.M.

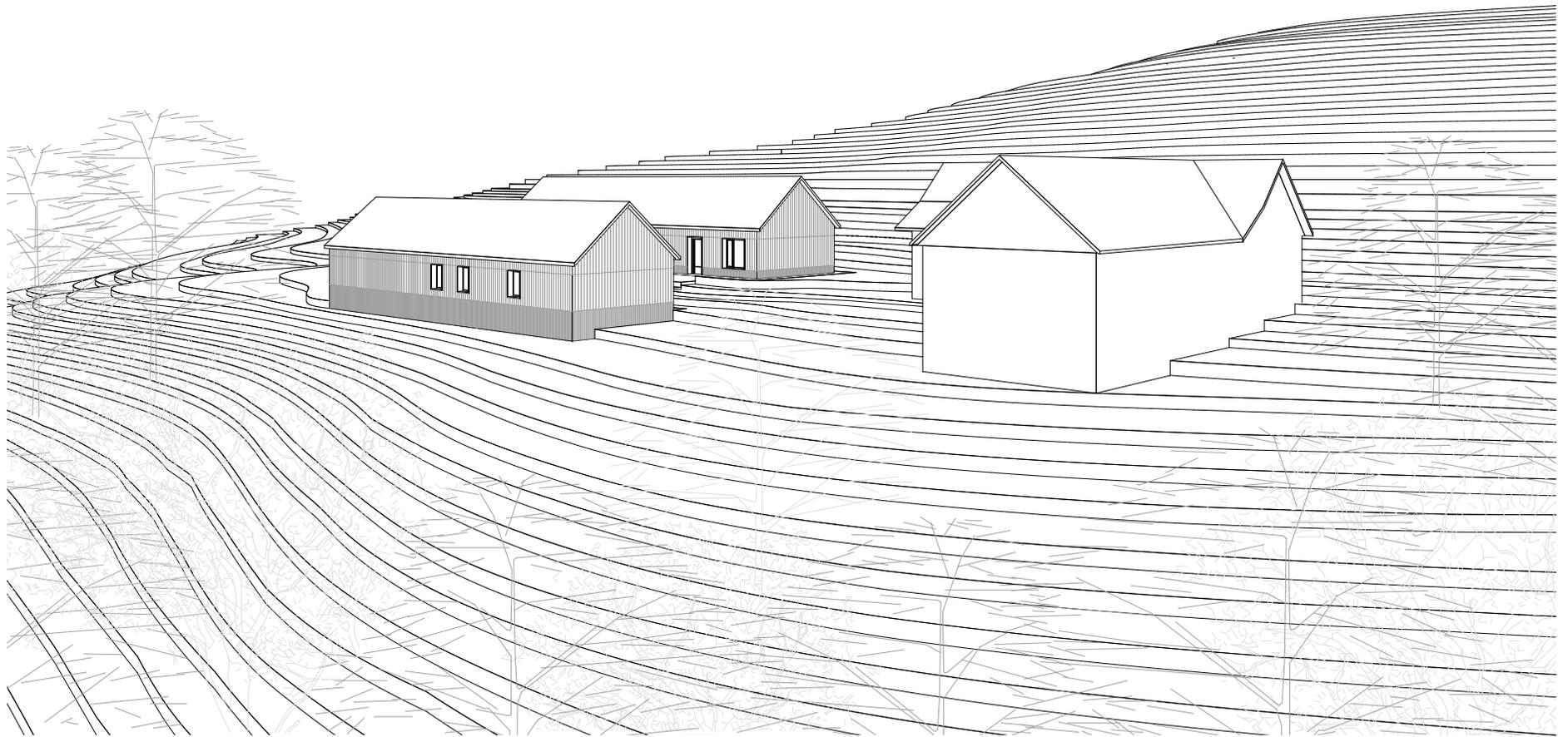


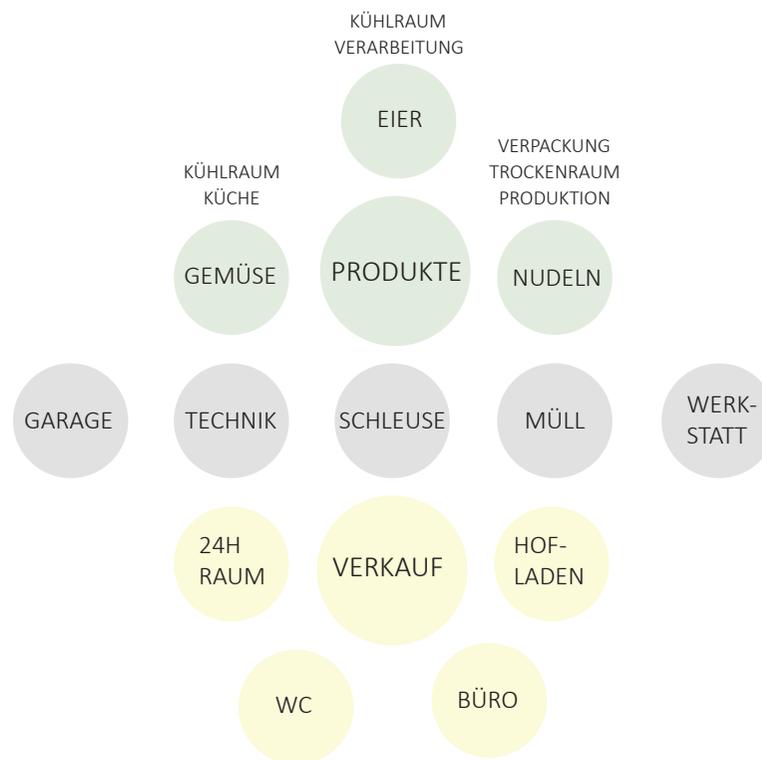
GRUNDRISS NEUBAU o.M.





NEUBAU LAGE IN DER LANDSCHAFT





Der Neubau besteht aus zwei Baukörper, die sich von Osten nach Westen erstrecken. Sie wurden parallel mit einem Abstand zueinander platziert. So entsteht eine Art Innenhof, der durch Kräuterbeete und Bepflanzungen, sowie einen Vorplatz für die Anlieferung genutzt wird.

Der obere Baukörper beinhaltet alle Funktionen für einen Verkaufsraum. Der Hofladen wurde großzügig gestaltet. Ein Büro, sowie ein WC grenzen an ihn. Auch ein kleiner Raum, um 24h lang Produkte zu erwerben, wurde untergebracht.

Nebenräume wie eine Werkstatt, ein Technikraum und ein Lager für Hackschnitzel befinden sich darin.

Der zweite Baukörper beinhaltet alle Funktionen, die für die Produktion, sowie der Weiterverarbeitung der Produkte notwendig sind. Die drei großen Bereiche unterteilen sich in: Nudeln, Eier und Gemüse.

Der Nudelbereich hat einen eigenen Raum für die Produktion, in dem die Maschinen untergebracht sind. Ein Trockenraum grenzt an die Produktion, sowie ein Bereich für die Verpackungsarbeiten.

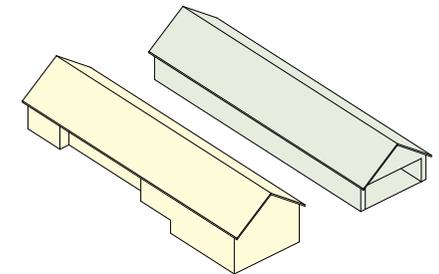
Beim Eier- und Gemüsebereich findet man jeweils einen Raum für die Verarbeitung, sowie einen eigenen Kühlraum.

Eine Schleuse grenzt an den Gemüsebereich, um sich dort von

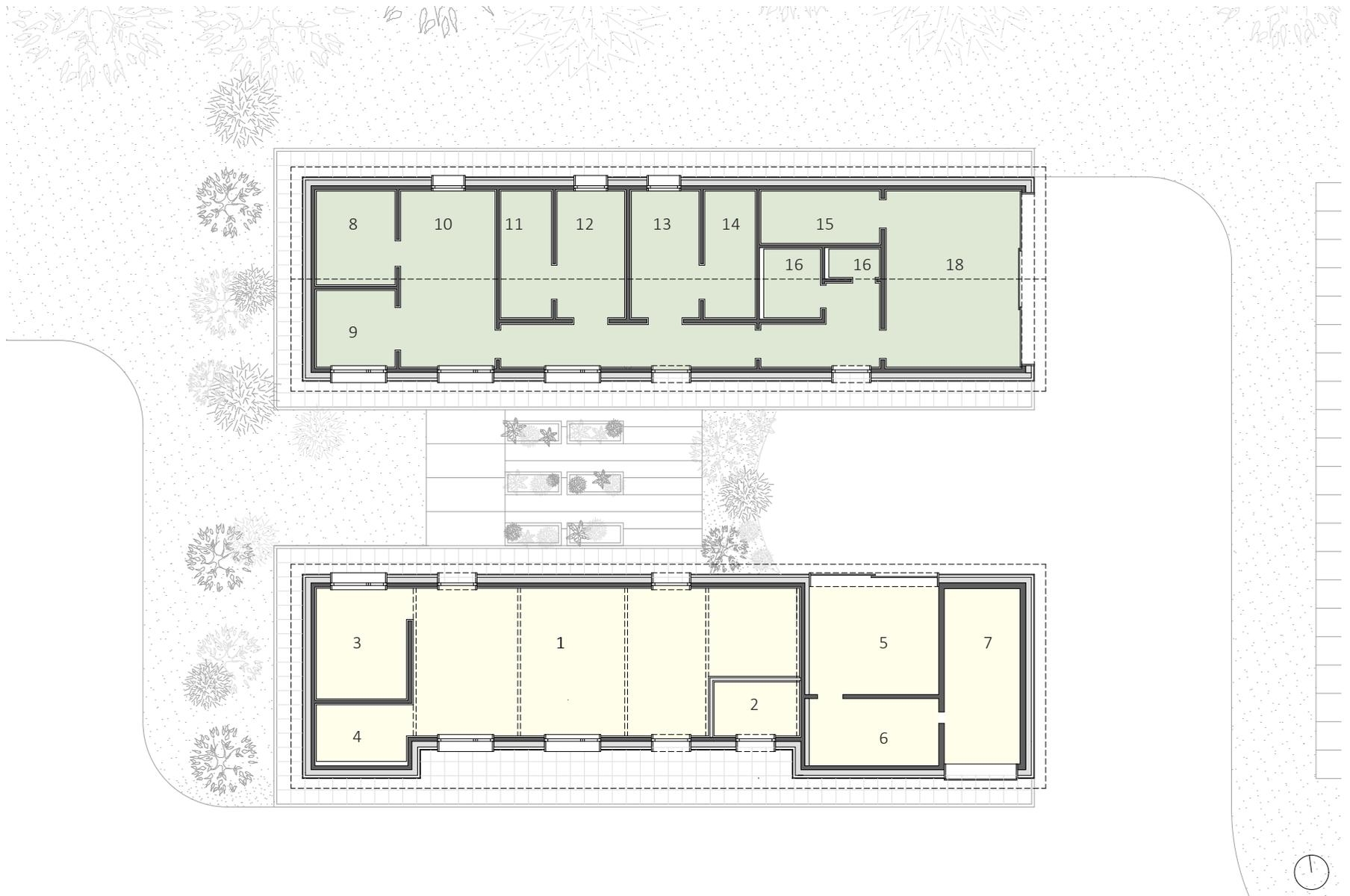
DAS RAUMPROGRAMM

der Arbeit sauber zu machen. Die Schleuse wurde deswegen eher rechts im Grundriss angeordnet, da sich die Gemüsetunnel rechts von den Baukörpern befinden. Das heißt das Gemüse wird geerntet und durch die Schleuse in die Gemüseküche gebracht.

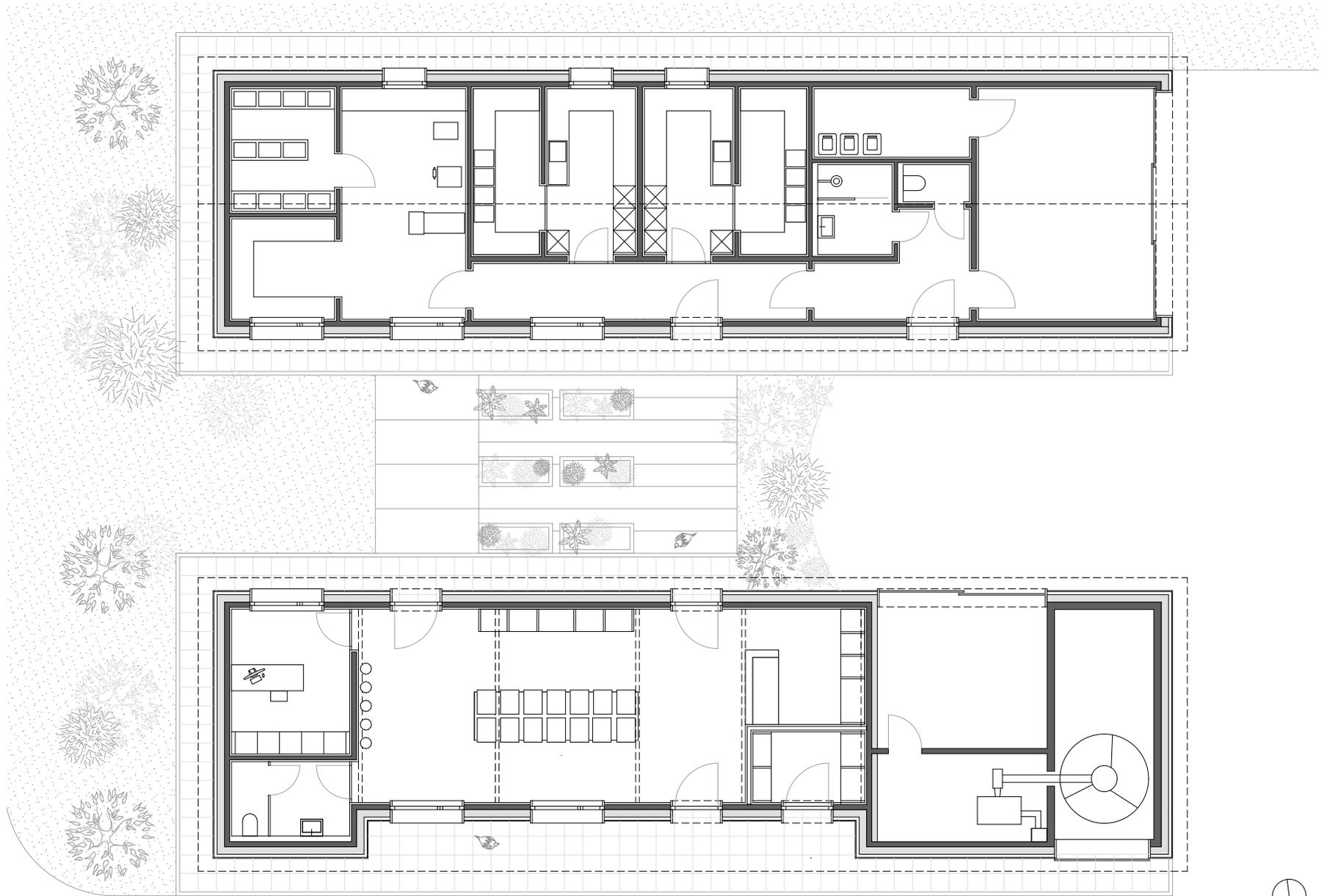
Weiters findet man eine offene Garage für Autos und Gartengeräte.



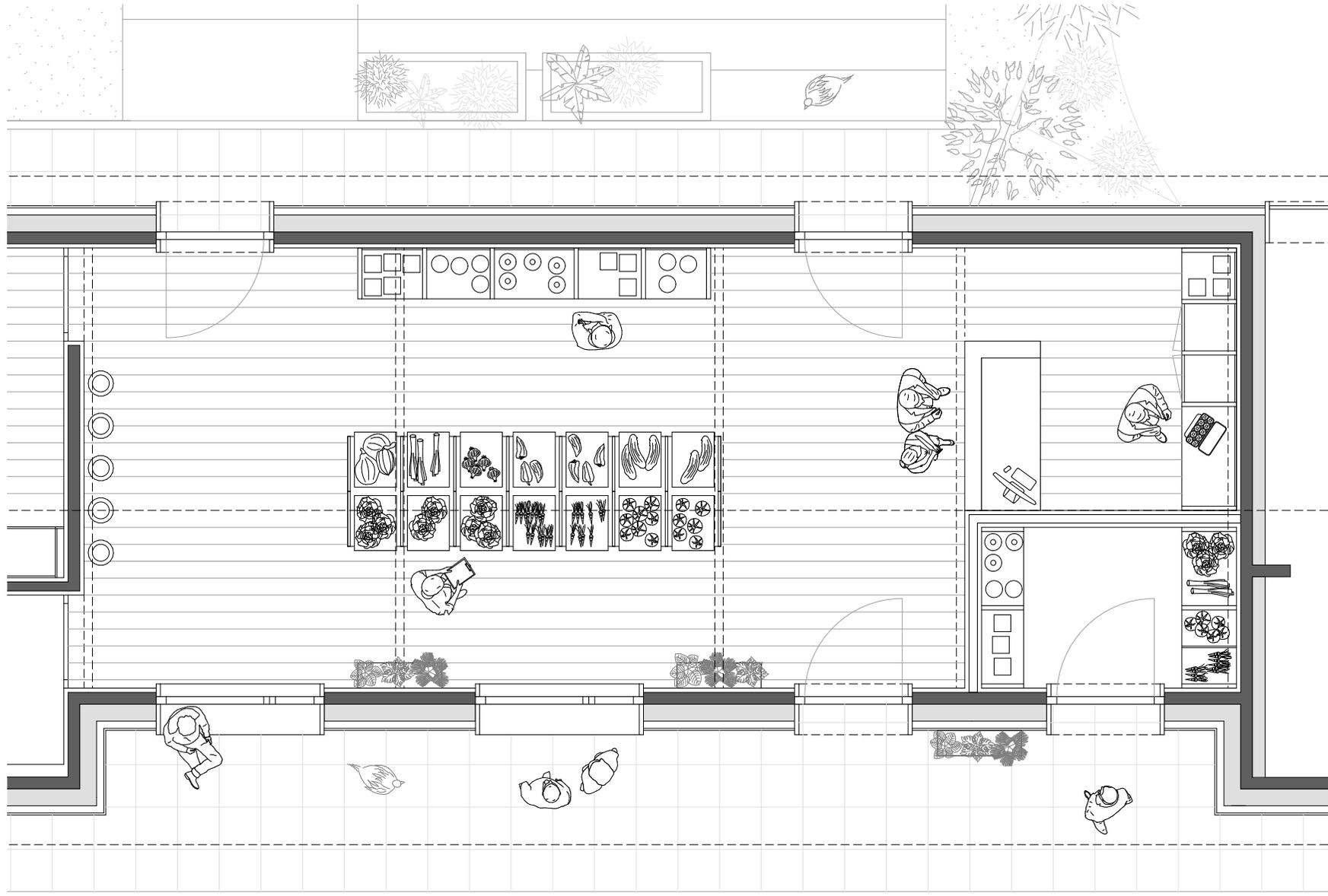
1	HOFLADEN	64,57 m ²	8	TROCKENRAUM NUDELN	9,22 m ²
2	24h LADEN	5,72 m ²	9	VERPACKUNG NUDELN	7,54 m ²
3	BÜRO	12,47 m ²	10	PRODUKTION NUDELN	20,81 m ²
4	WC	6,40 m ²	11	KÜHLRAUM EIER	8,03 m ²
			12	VERARBEITUNG EIER	10,71 m ²
5	WERKSTATT	17,51 m ²	13	KÜCHE GEMÜSE	10,71 m ²
6	TECHNIK	10,90 m ²	14	KÜHLRAUM GEMÜSE	8,03 m ²
7	HACKSCHNITZELLAGER	16,63 m ²			
			15	MÜLL	7,76 m ²
			16	WC / BAD	6,67 m ²
			17	SCHLEUSE	22,67 m ²
			18	GARAGE	29,51 m ²



GRUNDRISS RAUMPROGRAMM 1:200



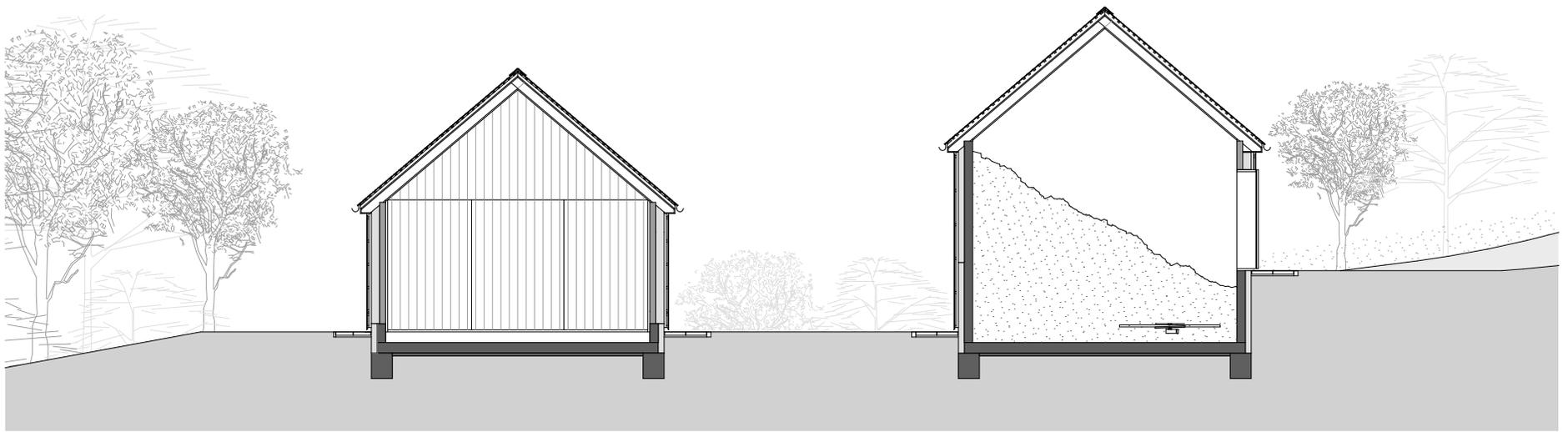
GRUNDRISS M 1:150



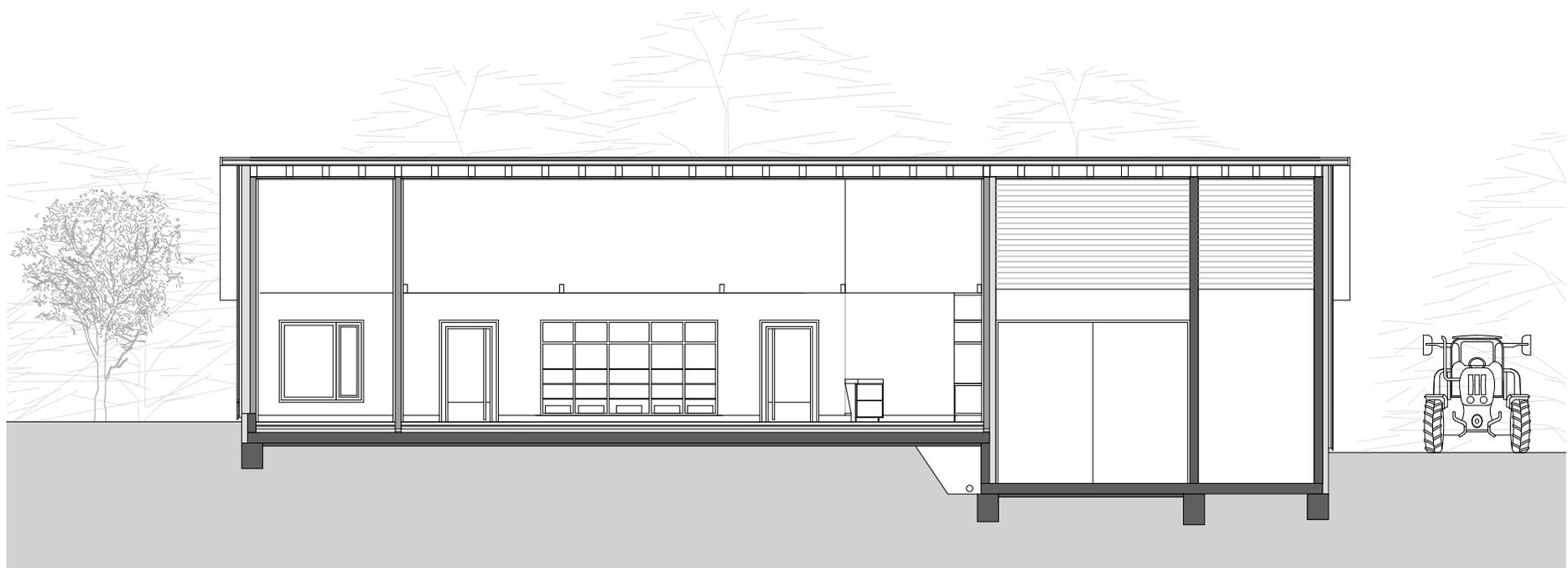
GRUNDRISS HOFLADEN o.M.



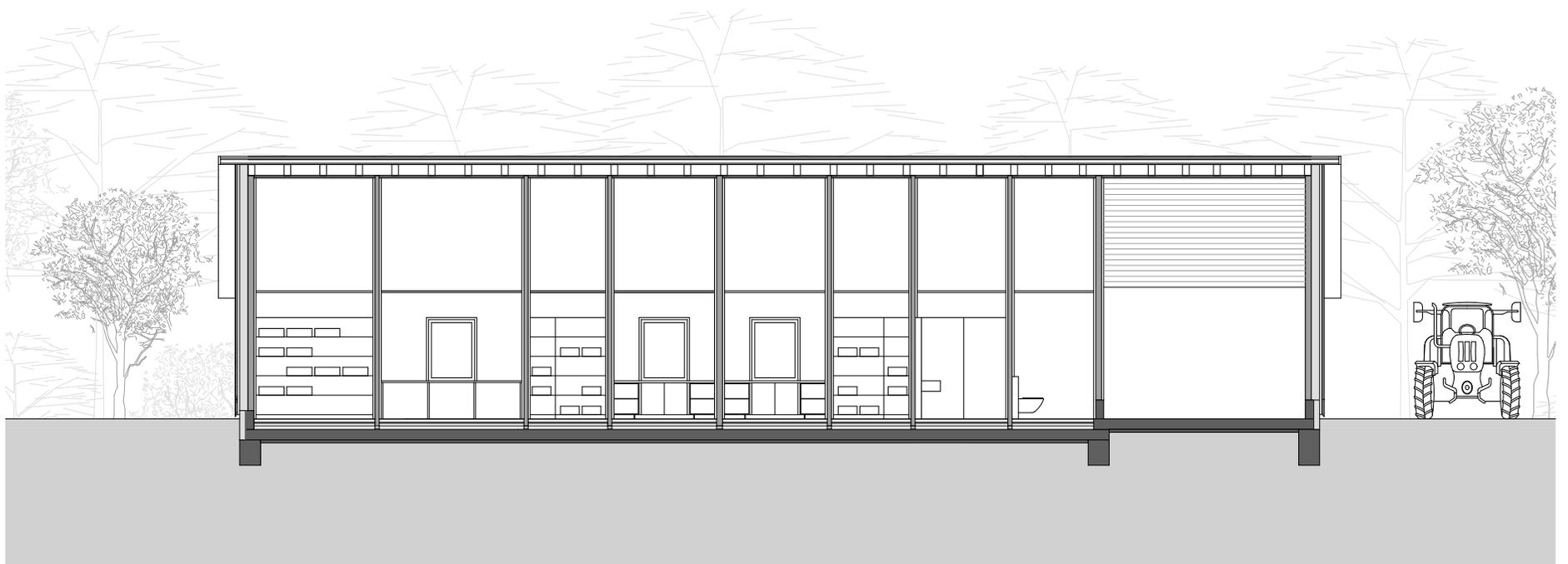
SCHNITT 1-1 M 1:150



SCHNITT 2-2 M 1:150



SCHNITT 3-3 M 1:150



SCHNITT 4-4 M 1:150



ANSICHT SÜDEN VERKAUF M 1:150



ANSICHT SÜDEN VERKAUF o.M.



ANSICHT NORDEN VERKAUF M 1:150



ANSICHT SÜDEN PRODUKTION M 1:150



ANSICHT OSTEN M 1:150



ANSICHT WESTEN M 1:150

FASSADENBILD

Bei der Materialauswahl war es wichtig, dass natürliche und regionale Materialien verwendet werden. Die Baukörper sollen sich der Landschaft anpassen und nicht durch harte Materialien oder auffallende Farben herausstechen. Dieses Material- und Farbkonzept wurde auch in den Innenräumen beibehalten. Dort wurden ebenso natürliche Materialien, sowie Grün-, Beige- und Brauntöne verwendet.

Für die Fassade wurde eine vertikale sägeraue Lärchenschalung verwendet. Sie wurde in drei Bereiche gegliedert.

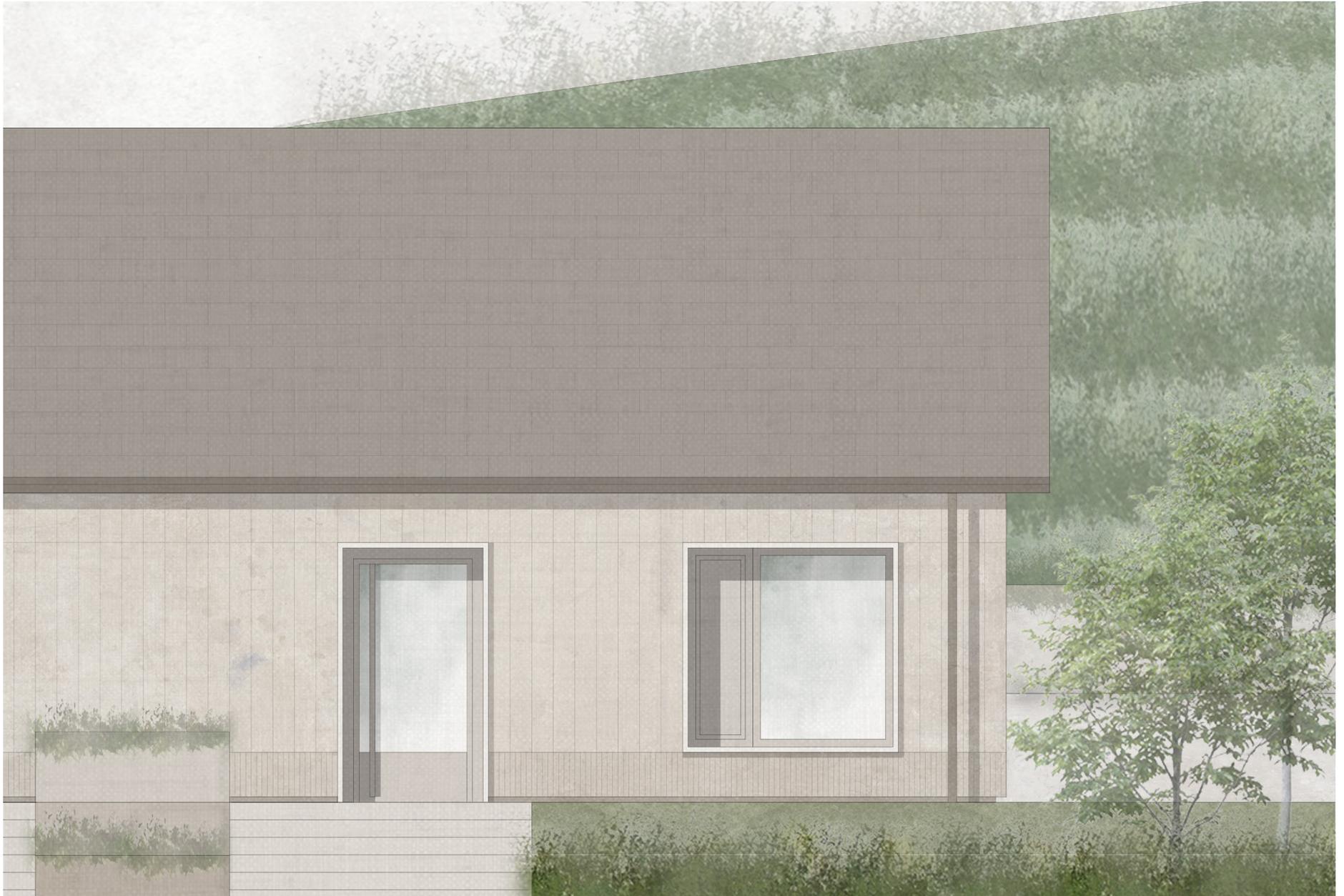
Auf Fensterhöhe wurde eine horizontale Schattennut eingeführt. Um die untere Kante der Fenster aufzunehmen wurde ein Sockel angebracht. Dieser besteht nicht wie gewöhnlich aus Sichtbeton, sondern dafür wurden schmalere Holzbretter verwendet, die wiederum die Linien der breiteren Bretter aufnehmen. Diese bewusst gewählte Sockelzone wird auch bei den Türen wiederverwendet.

Betrachtet man die Ansicht Süd des Verkaufsgebäudes erkennt man, dass die Eingangszone nicht nur durch das Zurückspringen der Fassade betont wird, sondern auch durch eine andere Farbe sichtbar gemacht wird.

Durch Sonneneinstrahlung oder Bewitterung fängt das Holz an sich zu verfärben. Bereits nach einigen Monaten ist eine Veränderung der Farbe erkennbar. Das Holz "vergraut" immer mehr.

Fenster- und Türleibungen wurden mit einem Holzrahmen verkleidet, der ein kleines Stück aus der Fassade herausragt.

Für das Dach wurden braune Eternitplatten verwendet, die sich sehr gut in das Gesamtbild anpassen.



FASSADENBILD M 1:50

KONSTRUKTION

Für diesen Entwurf wurde ein Holzbau gewählt. Die Wände bestehen aus einer Brettsperrholzwand, mit einer hinterlüfteten Fassade.

Als Dach wurde eine Sparrenkonstruktion verwendet, das mit Eternitplatten gedeckt wurde.

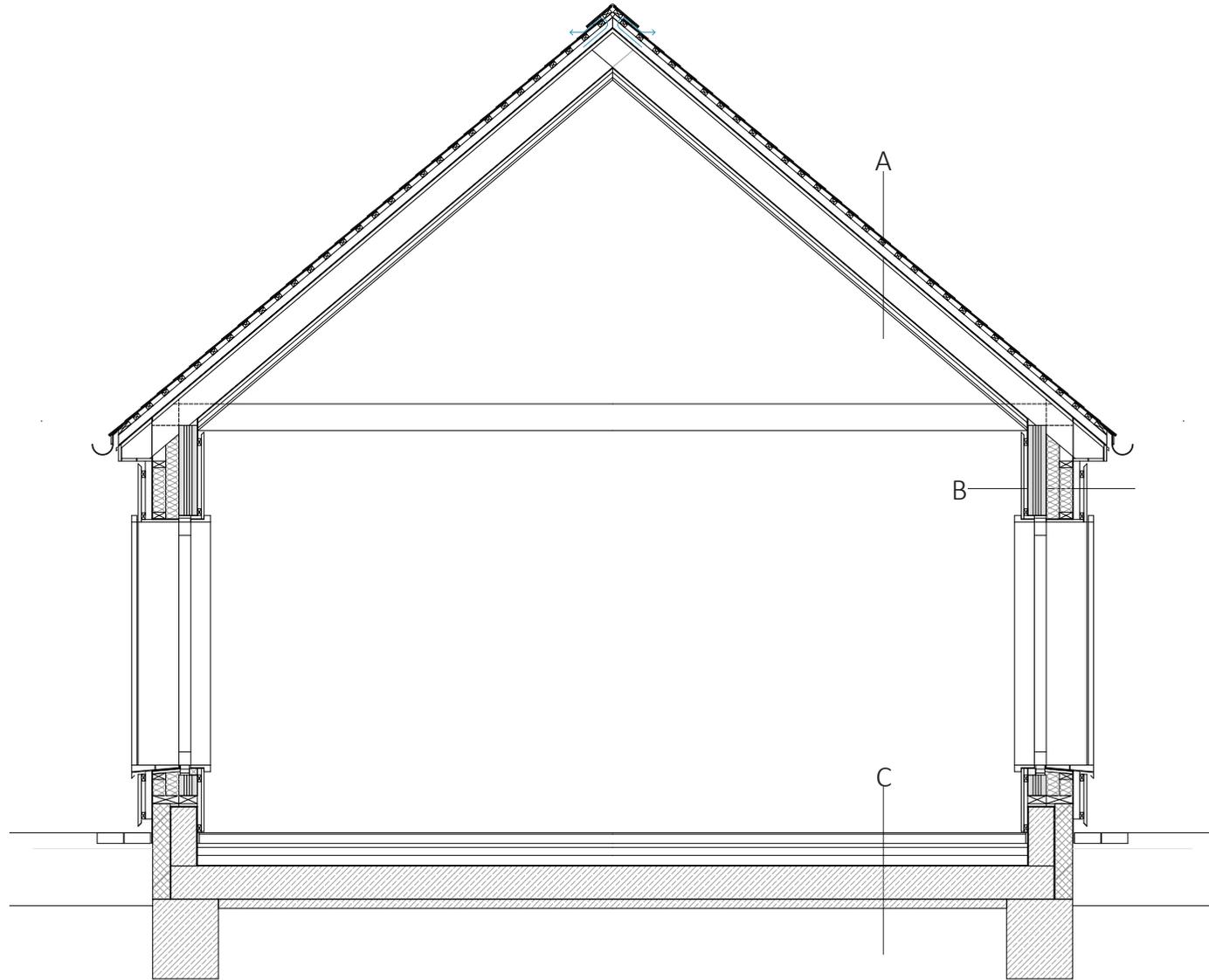
Beim Verkaufsgebäude wurde keine abgehängte Decke verwendet, um den Raum größer wirken zu lassen. Im Hofladen gibt es zu wenig aussteifende Wände, daher wurden Träger im Schnittpunkt des Sparrens und der Brettsperrholzwand eingezogen.

Im Produktionsbaukörper gibt es abgehängte Decken, da dort die Raumhöhe nicht benötigt wird.

Die Wände wurden alle, außer bei den Produktionsräumen, mit Holz verkleidet. Bei der Produktion wurden die Wände aus hygienischen Gründen verfliest oder verputzt.

Auch die Böden wurden unterschiedlich ausgeführt. Beim Verkaufsraum und Büro wurde ein Holzboden verwendet. Bei der Produktion wurden Fliesen verwendet. Die Nebenräume haben einen Sichtbetonboden.

A		ETERNIT DACHEINDECKUNG
	4,00	DACHLATTUNG
	6,00	KONTERLATTUNG
		HINTERLÜFTUNG
		UNTERDECKBAHN DIFFUSIONSOFFEN
	2,40	RAUSCHALUNG
	20,00	SPARREN MIT ZWISCHENDÄMMUNG
		DAMPFBREMSE
	2,40	RAUSCHALUNG
	2,00	GIPSKARTONPLATTE
	INNENPUTZ	
B	2,40	VERTIKALE HOLZSCHALUNG
	3,00	LATTUNG
		HINTERLÜFTUNGSEBENE
	5,00	KONTERLATTUNG
		WINDABDICHTUNG
	20,00	DÄMMUNG
	14,00	BRETTSPERRHOLZ
	3,00	UNTERKONSTRUKTION
2,00	HOLZVERKLEIDUNG INNEN	
C	2,00	HOLZBELAG
	7,00	HEIZESTRICH
	3,00	TRITTSCHALLDÄMMUNG
	7,00	DÄMMUNG
	8,00	STYROPORBETON
		ABDICHTUNG
	25,00	STAHLBETONPLATTE
	7,00	SAUBERKEITSSCHICHT



FASSADENSCHNITT M 1:50



WANDABWICKLUNG M 1:50



WANDABWICKLUNG M 1:50



3D SCHNITT

ANHANG

VERZEICHNISSE UND DANKSAGUNG

FUSSNOTENVERZEICHNIS

- 1 Vgl. Stenzel 1985, 5 f.
- 2 Vgl. Ebda., 113.
- 3 Vgl. Ebda., 130.
- 4 Vgl. Ebda., 136.
- 5 Vgl. Ebda., 145 f.
- 6 Vgl. Ebda., 148 f.
- 7 Vgl. Ebda., 5.
- 8 Vgl. Ebda., 152.
- 9 Vgl. Ebda., 161-164.
- 10 Sottriffer 1978, 13.
- 11 Vgl. Rudofsky 1964, o.S.
- 12 Klement/Hasenberger 1982, 46.
- 13 Vgl. Klement/Hasenberger 1982, 46f.
- 14 Vgl. Ebda., 7-9.
- 15 Vgl. Ebda., 11-15.
- 16 Frick/Haberz/Neuwirth 1992, 6.
- 17 Vgl. Klement/Hasenberger 1982, 17-21.
- 18 Klement/Hasenberger 1982, 17.
- 19 Vgl. Stenzel 1985, 165-170.
- 20 Frick/Haberz/Neuwirth 1992, 7.
- 21 Vgl. Klement/Hasenberger 1982, 35-37.
- 22 Vgl. Ebda., 37-41.
- 23 Frick/Haberz/Neuwirth 1992, 8.
- 24 Vgl. Burkert-Dottolo 1999, 141-168.
- 25 Vgl. Ebda., 169-184.
- 26 Vgl. Ebda., 203f.
- 27 Zahlen aus Publikation von Landwirtschaftskammer Steiermark: Die steirische Landwirtschaft in Zahlen 2019
- 28 Zahlen aus Publikation von Landwirtschaftskammer Steiermark: Die steirische Landwirtschaft in Zahlen 2019
- 29 Zahlen aus Publikation von Landwirtschaftskammer Steiermark: Die steirische Landwirtschaft in Zahlen 2019
- 30 Vgl. Burkert-Dottolo 1999, 205-208.
- 31 Vgl. Lipp 2019, 51.
- 32 Vgl. Gebhard-Rheinwald 2016, 10.
- 33 Vgl. Lipp 2019, 5.
- 34 Vgl. Ebda., 9.
- 35 Ebda., Tabelle, 52. (eigene Darstellung)
- 36 Vgl. Gebhard-Rheinwald 2016, 50.
- 37 Ebda., Tabelle, 56. (eigene Darstellung)
- 38 Vgl. Ebda., 54-57.
- 39 Vgl. Nudeln, <https://www.martins-hof.at/nudeln/>, 27.12.2020
- 40 Vgl. Lipp 2019, 53-54.
- 41 Vgl. Ebda., 54-55.
- 42 Lipp 2019, 56.
- 43 Vgl. Lipp 2019, 56.
- 44 Vgl. Ebda., 67.
- 45 Vgl. Ebda., 64.
- 46 Vgl. Ebda., 66-67.
- 47 Vgl. Ebda., 57.

- 48 Vgl. Ebda., 62.
- 49 Vgl. Ebda., 68-70.
- 50 Publikation Interegg: Landwirtschaftliches Bauen und Landschaft (BAULA), o.S.
- 51 Vgl. Publikation FH Joanneum: Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert, 2018, 106.
- 52 Vgl. Publikation Interegg: Landwirtschaftliches Bauen und Landschaft (BAULA), o.S.
- 53 Vgl. Benedikt Crone, Je teurer der Stall, desto mehr Milch muss die Kuh geben, 2018, <https://www.bauwelt.de/themen/interview/Je-teurer-der-Stall-desto-mehr-Milch-muss-die-Kuh-geben-Interview-Stallbau-Architektur-Tierhaltung-Konrad-Knoll-3266836.html>, 27.12.2020
- 54 Vgl. Publikation FH Joanneum: Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert, 2018, 106.
- 55 Vgl. Schaukäserei Kaslab´n Nockberge in Radenthein, <https://www.baunetzwissen.de/heizung/objekte/buero-gewerbe/schaukaeserei-kaslabn-nockberge-in-radenthein-5532680>, 27.12.2020
- 56 Vgl. Schaukäserei Kaslab´n Nockberge in Radenthein, <https://www.baunetzwissen.de/heizung/objekte/buero-gewerbe/schaukaeserei-kaslabn-nockberge-in-radenthein-5532680>, 27.12.2020
- 57 Vgl. Hofensemble in Gonnersdorf, <https://www.baunetzwissen.de/nachhaltig-bauen/objekte/gewerbe-industrie/hofensemble-in-gonnersdorf-7295159>, 27.12.2020
- 58 Vgl. Mathieu Jaccard, Cow shed, Lignières, 10.03.2006, <https://www.nextroom.at/building.php?id=28386>, 27.12.2020
- 59 Michael Simon, Weinarchitektur & Weinbau, 03.04.2019, <https://weinmarketing1617.wordpress.com/2019/04/03/weinarchitektur-weinbau/>, 27.12.2020
- 60 Vgl. Steiner 2005, 204.
- 61 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 7.
- 62 Vgl. Ebda., 18f.
- 63 Vgl. Weingut Högl in Spitz, <https://www.baunetzwissen.de/geneigtes-dach/objekte/buero-gewerbe/weingut-hoegl-in-spitz-4705390>, 27.12.2020
- 64 Zahlen aus Publikation: Regionalmanagement Südoststeiermark. Steirisches Vulkanland, MMag.^a Barbara Siegl, 2018
- 65 Vgl., Pretterhofer/Spath/Vöckler 2010, 84f.
- 66 Pretterhofer/Spath/Vöckler 2010, 84.
- 67 Vgl., www.vulkanland.at/gemeinde/riegersburg/, 27.12.2020
- 68 Prassl Hof- Philosophie, <http://www.prasslhof.at/philosophie.html>, 27.12.2020

LITERATURVERZEICHNIS

BÜCHER

Burkert-Dottolo, Günther R.: Das Land geprägt. Die Geschichte der steirischen Bauern und ihrer politischen Vertretung, Graz 1999

Drechsler, Arthur / Verein für Heimatschutz in der Steiermark (herausgebendes Organ): Steirische Landbaufibel, Salzburg 1948

Frick, Anton / Haberz, Michael / Neuwirth, Holger: Steiermark alte Bauernhöfe, Innsbruck 1992

Gebhard-Rheinwald, Matthias: Der Hofladen. Planung, Marketing, Werbung, Stuttgart 2016 (2. Auflage)

Klement, Wolfgang (Text) / Hasenberger, Bernhard (Text) / Purkhauser, Peter (Bilder) / Hager, Alfred (Bilder): Bauernhöfe. Form und Bedeutung alter Gehöfte in Oberösterreich, Linz 1982

Lipp, Eva Maria: Direktvermarktung. klassisch und innovativ, München 2019

Pretterhofer, Heidi / Spath, Dieter / Vöckler, Kai: Land: Rurbanismus oder Leben im postruralen Raum, Graz 2010

Rudofsky, Bernard: Architecture without architects. A short introduction to non-pedigreed architecture, London 1964

Sottriffer, Kristian: Die verlorene Einheit. Haus und Landschaft zwischen Alpen und Adria, Wien 1978

Steiner, Dietmar: WeinArchitektur. WineArchitecture: The Winery Boom, Wien 2005

Stenzel, Gerhard: Das Dorf in Österreich, Wien 1985

Woschek, Heinz Gert / Duhme, Denis / Friederichs, Katrin: Wein und Architektur, o.O. 2011

PUBLIKATIONEN

FH Joanneum Graz, Studiengang Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, Institut Architektur & Management (Hrsg.): Kleinbauernhof im 21. Jahrhundert, Graz 2018

Heinrich, Antje (Redaktion) / Kaufmann, Robert (Redaktion): Landwirtschaftliches Bauen und Landschaft (BAULA), FAT-Schriftreihe Nr. 69

Landwirtschaftskammer Steiermark: Die steirische Landwirtschaft in Zahlen 2019

Regionalmanagement Südoststeiermark. Steirisches Vulkanland, MMag.^a Barbara Siegl: Daten und Fakten zur Region Südoststeiermark, Bad Radkersburg 2018

INTERNETQUELLEN

Nudeln, <https://www.martins-hof.at/nudeln/>, 27.12.2020

Benedikt Crone, Je teurer der Stall, desto mehr Milch muss die Kuh geben, 2018, <https://www.bauwelt.de/themen/interview/Je-teurer-der-Stall-desto-mehr-Milch-muss-die-Kuh-geben-Interview-Stallbau-Architektur-Tierhaltung-Konrad-Knoll-3266836.html>, 27.12.2020

Schaukäserei Kaslab´n Nockberge in Radenthein, <https://www.baunetzwissen.de/heizung/objekte/buero-gewerbe/schaukäserei-kaslabn-nockberge-in-radenthein-5532680>, 27.12.2020

Mathieu Jaccard, Cow shed, Lignières, 10.03.2006, <https://www.nextroom.at/building.php?id=28386>, 27.12.2020

Hofensemble in Gonnersdorf, <https://www.baunetzwissen.de/nachhaltig-bauen/objekte/gewerbe-industrie/hofensemble-in-gonnersdorf-7295159>, 27.12.2020

Michael Simon, Weinarchitektur & Weinbau, 03.04.2019, <https://weinmarketing1617.wordpress.com/2019/04/03/weinarchitektur-weinbau/>, 27.12.2020

Prassl Hof , <http://www.prasslhof.at>, 27.12.2020

Weingut Högl in Spitz, <https://www.baunetzwissen.de/geneigtes-dach/objekte/buero-gewerbe/weingut-hoegl-in-spitz-4705390>, 27.12.2020

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. 1: Leben am Land, eigene Aufnahmen

Abb. 2: Kellergasse aus: <https://www.falstaff.de/nd/weinherbst-niederosterreich-die-kellergassen-entdecken/>, eigene Bearbeitung

Abb. 3: Streusiedelgebiet aus: <https://www.srf.ch/news/regional/ostschweiz/bauen-ausserhalb-der-bauzone-zieht-a>, eigene Bearbeitung

Abb. 4: Haufenhof aus: Das Dorf in Österreich Seite 161

Abb. 5: Straßendorf aus: Das Dorf in Österreich Seite 162

Abb. 6: Dreieckanger aus: Das Dorf in Österreich Seite 163

Abb. 7: Rundangerdorf aus: Das Dorf in Österreich Seite 163

Abb. 8: altes Bauernhaus 1 aus: https://www.all-in.de/immenstadt-i-allgaeu/c-lokales/200-jahre-alten-bauernhof-umgebaut-oberallgaeuer-29-muss-30000-euro-straefe-zahlen_a5038413, eigene Bearbeitung

Abb. 9: altes Bauernhaus 2 aus: <http://www.sagen.at/fotos/showphoto.php/photo/35921/size/big>, eigene Bearbeitung

Abb. 10: Karte steirische Hofformen aus: Kopie, Steirische Landbaufibel Seite 14

Abb. 11: Haufenhof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 12: Paarhof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 13: Einhof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 14: Hacken- und Streckhof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 15: Dreiseithof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 16: Vierseithof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 17: Vierkanthof aus: <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.h/h728865.htm>

Abb. 18: Steinfassade aus: Die verlorene Einheit Seite 127

Abb. 19: Getreideernte: <https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/013781/2008-11-04/>

Abb. 20: Traktor Landwirtschaft aus: <https://www.nachrichten.at/meine-welt/>

[geschichte/100-jahre-bauernleben;art209549,3124171](https://www.nachrichten.at/meine-welt/geschichte/100-jahre-bauernleben;art209549,3124171)

Abb. 21: Pfaffenberghöfe Südtirol aus: Die verlorene Einheit Seite 111

Abb. 22: Diagramm 1-Betriebsstruktur aus: eigene Darstellung

Abb. 23: Diagramm 2-Betriebsgrößen aus: eigene Darstellung

Abb. 24: Diagramm 1-Landwirtschaft in steirischen Bezirken aus: eigene Darstellung

Abb. 25: Direktvermarktung Gemüse aus: <https://www.soj.at/lifestyle/auto/item/7332-regionalitaet-und-direktvermarktung-haben-an-bedeutung-gewonnen>

Abb. 26: Direktvermarktung Ernte aus: <https://www.raiffeisen-nachrichten.it/news/aktuell/aktuell/article/detail/online-event-zur-eu-agrarreform-am-1-dezember.html>

Abb. 27: Schafe aus: <https://www.nahgenuss.at/bauernhoeefe/k-a-w/>

Abb. 28: Regionalität aus: <https://www.oekomarkt-hamburg.de/essen-aus-der-region-beteiligt-euch/>

Abb. 29: Ab-Hof-Verkauf aus: <https://www.lafferhof.at/>

Abb. 30: Bauernstadl Feldbach aus: <https://bauernstadl.at/>

Abb. 31: Lendplatz aus: https://www.graztourismus.at/de/shopping-und-lifestyle/shopping-guide/markt-am-lendplatz_sd-2402

Abb. 32: Lagerhaus Bauernecke aus: <https://lagerhaus.at/freistadt/services/a/bio-markt-bgm>

Abb. 33: Selbstbedienungsladen aus: <https://www.5min.at/201912248478/bald-kannst-du-in-villach-gemuese-aus-der-ackerbox-geniessen-2-2/>

Abb. 34: Selbsternte aus: <https://www.kremsmuenster.online/news/645-erdbeerland-kremsmuenster-geoeffnet>

Abb. 35: Zotter Schokolade Onlineshop aus: <https://www.zotter.at/online-shop/produktuebersicht>

Abb. 36: Belieferung Kakaobohnen Zotter Schokolade aus: <https://www.zotter.at/das-ist-zotter/produktion>

- Abb. 37: Hof der Vielfalt aus: Publikation FH Joanneum
- Abb. 38: Fassade Schaukäserei aus: <https://www.christianbrandstaetter.com/home/architecture/album/hohengasser-wirnsberger-kaslabn>
- Abb. 39: Baukörper Schaukäserei aus: <https://www.christianbrandstaetter.com/home/architecture/album/hohengasser-wirnsberger-kaslabn>
- Abb. 40: Grundriss Schaukäserei aus: <https://www.baunetzwissen.de/heizung/objekte/buero-gewerbe/schaukaeserei-kaslabn-nockberge-in-radenthein-5532680>
- Abb. 41: Hofladen Schaukäserei aus: <https://www.christianbrandstaetter.com/home/architecture/album/hohengasser-wirnsberger-kaslabn>
- Abb. 42: Verkaufstresen Schaukäserei aus: <https://www.christianbrandstaetter.com/home/architecture/album/hohengasser-wirnsberger-kaslabn>
- Abb. 43: Blick in die Produktion Schaukäserei aus: <https://www.christianbrandstaetter.com/home/architecture/album/hohengasser-wirnsberger-kaslabn>
- Abb. 44: Eingangssituation Franken Genuss aus: <https://www.dam-preis.de/de/81/dam-preis-2020/nominierungen/?action=detail&id=465>
- Abb. 45: Fassade Franken Genuss aus: <https://www.dam-preis.de/de/81/dam-preis-2020/nominierungen/?action=detail&id=465>
- Abb. 46: Hofladen Franken Genuss aus: <https://www.dam-preis.de/de/81/dam-preis-2020/nominierungen/?action=detail&id=465>
- Abb. 47: Transparente Fassade Cow Shed aus: <https://www.localarchitecture.ch/projects/etable/>
- Abb. 48: Innenraum Cow Shed aus: <https://www.localarchitecture.ch/projects/etable/>
- Abb. 49: Fassadenöffnungen Cow Shed aus: <https://www.localarchitecture.ch/projects/etable/>
- Abb. 50: Reben aus: <https://www.krenn49.at/winzertagebuch/2018/08/sommerliebe-2/>
- Abb. 51: Eingangsfassade Weingut Högl aus: <https://www.ludescherlutz.at/projekte/weingut-hoegl>
- Abb. 52: Giebelfassade Weingut Högl aus: <https://www.ludescherlutz.at/projekte/weingut-hoegl>
- Abb. 53: Verkostungsraum Weingut Högl aus: <https://www.ludescherlutz.at/projekte/weingut-hoegl>
- Abb. 54: Karte Steiermark aus: eigene Darstellung
- Abb. 55: Südoststeiermark aus: <https://www.vulkanland.at/betriebe/postamt-filiale-ilz/>
- Abb. 56: Karte Südoststeiermark aus: eigene Darstellung
- Abb. 57: Karte Riegersburg aus: eigene Darstellung
- Abb. 58: Riegersburg aus: <https://www.vulkanland.at/sehenswuerdigkeiten/marktgemeinde-riegersburg/>
- Abb. 59: Karte Orte: aus GIS Steiermark, eigene Bearbeitung
- Abb. 60: Bestand Wohnhaus aus: eigene Aufnahme
- Abb. 61: Bestand Wirtschaftsgebäude 1 aus: eigene Aufnahme
- Abb. 62: Vorplatz Wirtschaftsgebäude aus: eigene Aufnahme
- Abb. 63: Bestand Wirtschaftsgebäude 2 aus: eigene Aufnahme
- Abb. 64: Bestand Hühnerstall im Wirtschaftsgebäude aus: eigene Aufnahme
- Abb. 65: Bestand Hofladen aus: eigene Aufnahme
- Abb. 66: Bestand Eierverarbeitungsraum aus: eigene Aufnahme

DANKSAGUNG

Hiermit möchte ich mich bei

meinem Betreuer Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Hans Gangoly,
der Familie Praßl,
meiner Familie und Freunde

für ihre Unterstützung in dieser intensiven Zeit bedanken.