

zebra.

Die **Straßenzeitung** für Südtirol | Il **giornale di strada** per l'Alto Adige



Poste Italiane SpA - Spedizione in abbonamento postale - 70% - NE BOLZANO - IVAE PER LUCE - Impresite



Farm to Table

Auf den Spuren unserer Lebensmittel



Bei der Arbeit am Vintlerhof in Milland

Farmfluencers

Die Wortkreation „Farmfluencers“ verbindet Landwirtschaft mit Wirkungskraft. Zwei junge Multi-Media-Talente regen mit Podcasts, Fotostrecken, Videos und Events gleichgesinnte Landwirt*innen zum Austausch und zur gegenseitigen Inspiration an. Der Öffentlichkeit zeigen sie, wie vielfältig und zukunftsgerichtet Südtirols Landwirtschaft fernab von Monokulturen und Turbobetrieben ist.

Meike Hollnaicher, 29, ist auf einem Bauernhof in der Nähe von Stuttgart aufgewachsen und hat an der Uni Bozen den Masterstudiengang Eco Social Design absolviert. Für ihre Masterarbeit hat sie die Plattform

„Farmfluencers Of South Tyrol“ und die Webseite www.farmfluencers.org gegründet und dafür Bauern und Bäuerinnen besucht, die in Sachen Landwirtschaft nachhaltige Wege einschlagen und innovative Ideen umsetzen. „Es tut sich etwas, und viele Menschen in der Landwirtschaft sind dabei, sich neu zu orientieren“, weiß Meike. Was der Studentin aber aufgefallen war: Den Projekten fehlt oft die Sichtbarkeit und der gegenseitige Austausch. Dies wollte sie durch ihre Arbeit ändern und machte sich mit Fotokamera und Mikrofon auf die Arbeit, um die Geschichten dieser „neuen“ Landwirt*innen zu sammeln

und zu verbreiten. Die Begeisterung der Beteiligten und die positive Resonanz auf ihre Arbeiten zeigten Meike, dass das Projekt Farmfluencers auch nach dem Abschluss ihres Studiums weitergehen musste. Im Internet stieß sie auf Thomas Schäfer und seine Filme und die beiden taten sich zusammen.

Thomas Schäfer, 28 aus Sexten, ist gelernter Koch und merkte schon während seiner Ausbildung, dass er mit der gängigen Gastronomie und der Art und Weise, wie dort Lebensmittel zum Einsatz kommen, nicht zurechtkommt. Er kündigte seinen Job in einer Hotelküche und machte eine Weltreise. „Auf Reisen hat sich mein Blick auf die Welt und viele Aspekte des Lebens grundsätzlich geändert“, sagt er. Zurück in Südtirol holte er die Matura nach und

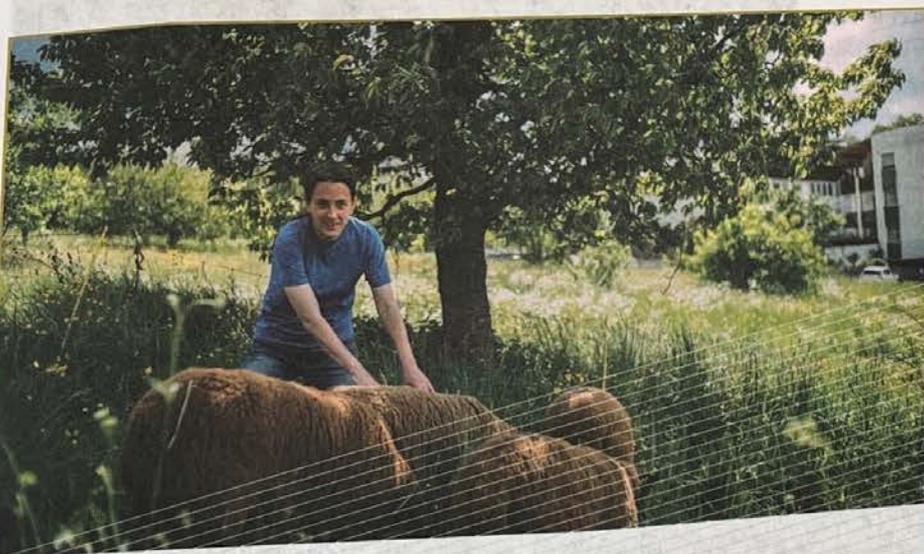
absolvierte daraufhin ein Studium in Schweden, das ihn inhaltlich den Themen Nachhaltigkeit und Innovation näherbrachte. Er begann mit dem Filmen und ist seitdem freiberuflicher Filmmaker. Gemeinsam mit Meike gewann er 2021 einen Förderpreis der Bozner Weigh Station, wodurch eine Reihe von Filmporträts der Südtiroler Farmfluencer realisiert werden konnte.

Bei einem kürzlichen Netzwerktreffen, zu dem rund 30 Menschen kamen, haben Meike und Thomas Energie und Motivation getankt. Sie sagen: „Zu sehen, wie wertvoll es für die Landwirt*innen ist, einander zu begegnen und sich auszutauschen und

die Rückmeldungen auf die Filme und Beiträge bestärken uns darin, weiterzumachen.“ Beide sind berufstätig und widmen sich ausschließlich in ihrer Freizeit dem Projekt Farmfluencers. Sie träumen aber davon, dass sich die Plattform bald auch

Den Projekten fehlt oft die Sichtbarkeit.

finanziell trägt. Weils sie möglichst unabhängig von Verbänden und öffentlichen Institutionen arbeiten möchten, haben sie kürzlich eine Mikrofinanz-Möglichkeit eingerichtet. Auf www.buymeacoffee.com/farmfluencers kann das Projekt unterstützt werden. Im Gegenzug erhält man Zugang zu exklusiven Inhalten. **Z**



“Un sogno che cresce giorno dopo giorno” Miriam Zenorini

Miriam Zenorini, assistente sociale ed educatrice, ha lavorato in agricoltura e si è formata in questo ambito conseguendo un master in Agricoltura sociale a Roma. Vive con il marito Mirco e la figlia Linda al Vintlerhof, fattoria biosociale che gestisce da circa 5 anni e mezzo. Oltre alle attività di coltivazione, realizzazione e vendita di prodotti e accoglienza, il progetto di Miriam si dedica all'integrazione lavorativa di persone che presentano problematiche sociali, psichiatriche e di dipendenza. “I ragazzi spesso raggiungono risultati di cui psichiatri e psicologi si meravigliano”, racconta la 35enne. Miriam e suo marito non lavorano direttamente sulle problematiche delle persone, ma condividendo la fatica su “cose vive” le aiutano a stare meglio. Per il futuro la 35enne auspica che la società, la politica e le associazioni di categoria aprano il proprio sguardo al resto d'Italia e favoriscano “la creazione di uno spazio che permetta alle realtà locali di fare rete”.



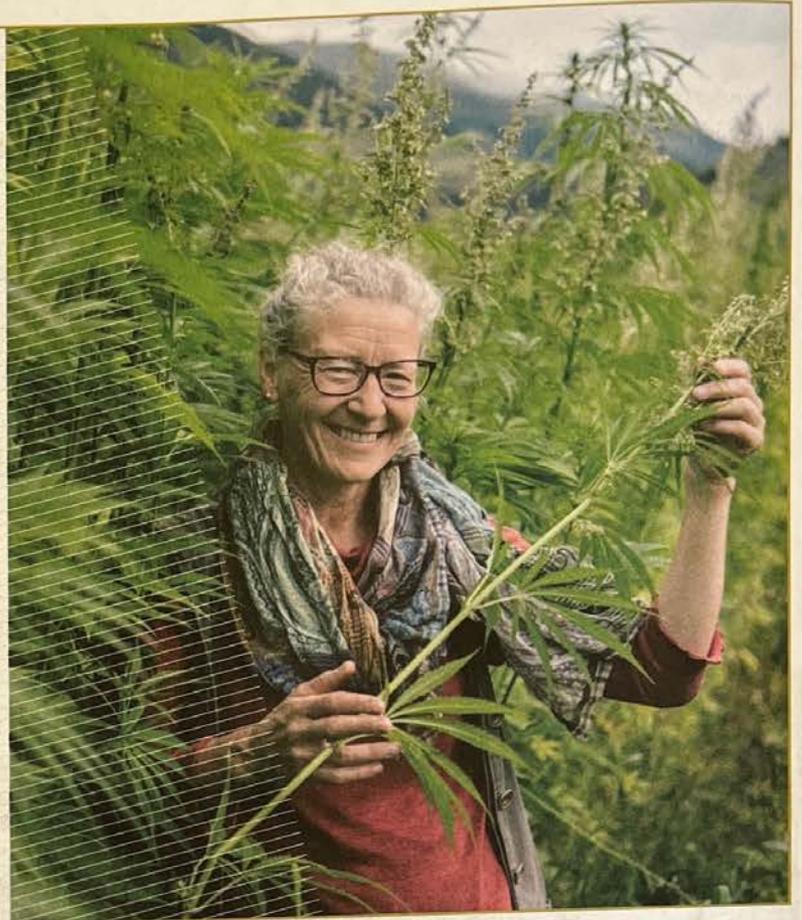
“L'agricoltura può fermare il cambiamento climatico” Lisa Maria Kager e Jakob Haller

Sui terreni dell'Hof des Wandels a S. Paolo sorgeva in precedenza una monocoltura di frutta, che Lisa Maria Kager e Jakob Haller hanno convertito in una coltivazione estremamente varia. Lisa si definisce tuttofare: cura principalmente la comunicazione, il marketing e lo sviluppo dei prodotti, ma è pronta a sporcarsi le mani quando c'è bisogno di aiuto sul campo. Jakob si occupa invece della coltivazione della verdura e della frutta dell'Hof des Wandels seguendo i principi dell'agricoltura rigenerativa e afferma che “questo tipo di coltivazione sfrutta in maniera ottimale la fotosintesi, trasformando il suolo in humus ricco dal punto di vista minerale e microbiologico affinché possa nuovamente ospitare piante sane e resistenti, con frutti di qualità.” Il terreno, quindi, non viene arato o dissodato altrimenti rilascerebbe carbonio nell'atmosfera. In questo modo l'agricoltura può giocare un ruolo fondamentale nella partita contro il surriscaldamento della Terra. A chi vorrebbe lanciarsi in un'impresa a prima vista “coraggiosa”, Lisa consiglia di “seguire il proprio istinto e avere fiducia, se si è convinti della propria idea bisogna andare fino in fondo.”

**„Wenn mehr Frauen das Sagen hätten,
wäre unsere Landschaft bunter.“**

Amalia Wallnöfer

Amalia Wallnöfer ist in Lichtenberg im Vinschgau aufgewachsen. Kräuter, Getreide und die biologische Vielfalt sind schon viele Jahre ihre Leidenschaft. Von den überall aufstrebenden Apfelplantagen hält sie nichts, denn sie wünscht sich Diversität. Vor einigen Jahren hat sie sich auf eine in Vergessenheit geratene Pflanze spezialisiert: Hanf. Auf Märkten verkauft Amalia heute ihre Hanf-Produkte: Kekse, Pasta, Pesto und vieles mehr. Sie ist begeistert von den vielseitigen Eigenschaften der Pflanze, die 1937 verboten und seitdem hauptsächlich auf ihre Verwendung als Droge reduziert wurde. Dabei können daraus auch Kosmetika, Seile, Bekleidung, Baumaterial und wertvolle medizinische Mittel hergestellt werden. Amalia glaubt an eine neue Landwirtschaft und ist sich sicher: „Vieles mehr ist möglich, wenn wir uns trauen, uns austauschen und uns zusammentun.“



**BRIXEN BRESSANONE
WATER LIGHT
FESTIVAL**

durst

**29.4.–22.5.2022
Brixen Bressanone
Franzensfeste Fortezza**

29.4.–11.6.2022
Neustift Novacella

13.5.–11.6.2022
Ratschings Racines

waterlight.it



**„Wir haben in Südtirol sehr viel Speck,
aber keine Schweine“**

Verena Angerer

Nach der Matura wollte Verena Angerer ein Studium beginnen, kam aber erst über Umwege zur Agrarwissenschaft. Danach hat sie den elterlichen Hof in Pfitsch umgekrempelt und mit der Weidehaltung von Schweinen begonnen. Inspirationen und Tipps dazu holte sie sich mitunter aus Amerika, wo das Modell schon länger bekannt ist. In Südtirol oder auch in Europa gibt es wenige ähnliche Betriebe. Gemeinsam mit ihrem Partner produziert sie auf dem Jörgnerhof Bio-Speck und andere Fleisch- und Räucherprodukte von Schwein und Rind, die sie unter dem Namen Carnerie direkt vermarkten – mit Erfolg. Auch der Kontakt zwischen Tier und Kunde ist ihr wichtig. Interessierte können sich zu einer Hofführung anmelden oder eine Schweinepatenschaft übernehmen. Am wichtigsten ist Verena das Tierwohl und dass man mit gutem Gewissen qualitativ hochwertiges Fleisch genießen kann. Außerdem ist sie überzeugt davon, dass mehr Frauen in der Landwirtschaft die Dinge zum Positiven verändern würden. „Als Frau und vor allem als Mutter kann man eine andere Empathie entwickeln“, sagt sie.



„Wir leben einen besonderen Luxus“

*Valentin Innerhofer
und Judith Stötter*

Aus der ursprünglichen Idee auf dem Hof hauptsächlich für die eigene Familie gesunde Lebensmittel anzubauen und das Geld auswärts zu verdienen, ist mit der Zeit ein kleiner Betrieb geworden. Dabei hat alles seine eigene Philosophie auf dem Biohof Oberhaus bei Reischach. Das weiß und schätzt auch Sternekoch Norbert Niederkofler, der von Valentin Innerhofer und Judith Stötter mit unbehandeltem, aber beseeltem Gemüse beliefert wird. Das Besondere: Es wird biologisch/biodynamisch und am Hang angebaut. Es hätte auch flacheres Land für den Acker gegeben, meint Valentin, aber mit den Pflanzen sei es wie bei einem Konzert: Wer auf der Tribüne steht, sieht auch mehr. Und so haben die Pflanzen am Hang auch mehr von der Sonne.

Würden sich über ein öffentliches Screening der Farmfluencer-Filme freuen. **LISA FREI . ALESSIO GIORDANO**

