



GLOBAL ASSOCIATION FOR ENVIRONMENTAL INVESTMENTS AND SUSTAINABILITY
OF ECONOMIC, SOCIAL AND ENVIRONMENTAL SPHERES

GAFÉIAS – BIO AUSTRIA

Bio-Landwirtschafts-Training in Österreich, 18. Oktober bis 2. November, 2012

Volontär: Yishak Delelegn, Business Management Adams University College (Äthiopien), Head, Section GAFÉIAS Integrated Agro-Food Park Development, NUSSAFE und NutrAfrica Integrated Organic Farming Project in Äthiopien

Bericht: Andreas G. Andiel, Präsident, GAFÉIAS

Leitung des Trainings: Monika Vitzthum

Einreichung: Österreichischer Agrarverlag

GAFÉIAS (Global Association for Environmental Investments and Sustainability of Economic, Social and Environmental Spheres) hat Herrn **Yishak Delelegn** eingeladen, im Rahmen von **BIO-AUSTRIA** und mit Kooperation von **4 ausgesuchten Bio-Landwirtschaften** in **Salzburg** und **Oberösterreich** ein **Training** zum Zweck des **Wissenstransfers in Bezug auf den Aufbau einer Bio-Landwirtschaft in Äthiopien – NUSSAFE, Integrated Organic Farming** (in Addis Ababa; Vertragspartner von GAFÉIAS) - im Zeitraum von **Mitte Oktober bis Anfang November 2012 in Österreich** zu absolvieren.

Der folgende Bericht basiert auf einem Interview mit Monika Vitzthum und den Trainingserfahrungen von Yishak Delelegn.



Yishak Delelegn aus Äthiopien wurde in das Wirtschafts- und Familienleben der Familie Vitzthum-Hufnagl, 5113 Vollern in Österreich, wohlwollend zur Absolvierung seines Volontariats aufgenommen.

Er hatte die Möglichkeit erhalten am Hof zu wohnen, die Mahlzeiten zu teilen und wurde großzügig mit Arbeits- und vor allem Winterkleidung ausgestattet. Er wurde in eine Vielzahl von bio-landwirtschaftlichen Prozessen eingeführt, zudem ist er auch mit den örtlichen Gegebenheiten im Zuge gesellschaftlicher und öffentlicher Ereignisse und Veranstaltungen bekannt gemacht bzw. vorgestellt worden.

Grundlage der bio-landwirtschaftlichen Produktion am Hof Vitzthum und Hufnagl ist die Tierhaltung. Yishak Delelegn wurde mit der Fütterung vertraut gemacht, dem Ausmisten sowie allen übrigen Arbeitsvorgängen im Stallbetrieb. Er hatte Gelegenheit 3 Geburten von Kälbern zu erleben, zwei Geburten mussten mittels Flaschenzug bewerkstelligt

GAFÉIAS GLOBAL ASSOCIATION FOR ENVIRONMENTAL INVESTMENTS AND SUSTAINABILITY OF ECONOMIC, SOCIAL AND ENVIRONMENTAL SPHERES

KABELWERK LOFTS, Am Kabelwerk 6/X/1.06, A-1120 Vienna, Austria

M: +43-(0)660-762 1873, E: Andreas.Andiel@gafeias.org, W: www.gafeias.org

Bank: BANKHAUS Schelhammer & Schattera AG, Goldschieggasse 3, 1010 Vienna, Austria

Account No: 265355, Sorting Code: 19190, IBAN: AT73191900000265355, BIC: BSSWATWW

Austrian Register of Associations, BPD Vienna: ZVR-no. 463929368



**GLOBAL ASSOCIATION FOR ENVIRONMENTAL INVESTMENTS AND SUSTAINABILITY
OF ECONOMIC, SOCIAL AND ENVIRONMENTAL SPHERES**

werden, im dritten Fall hatte die Kuh alleine gekalbt. Die Kälber erhielten aus Anlass des Trainings die Namen Yishak, Yoseph (gemeint ist hier der Bruder von Yishak Delelegn, Dipl.-Ing. Yoseph Tewodros Delelegn, Absolvent der Forstwirtschaft an der Universität für Bodenkultur in Wien und Direktor von „GAFÉIAS Environment & Food Security“ sowie General Manager von „NUSSAFE“) sowie Hans (Hans Spitzauer, Bio-Landwirt in 5113 St. Georgen bei Oberndorf a.d. Salzach, Österreich). Er konnte beobachten, wie die Kühe täglich auf die Weide getrieben wurden, und musste auch schmerzliche Bekanntschaft mit den elektrischen Zäunen machen – mit dem Resultat einer kostenfreien Vorstellung von äthiopischem Breakdance. Das Melken mit der Maschine wurde ihm gezeigt, das Melken mit der Hand beobachtete er aus sicherer Entfernung, da er in Äthiopien einen Unfall durch Kuhtritte im Zuge des Melkens mit Rippenbrüchen erlitten hatte. Die Zusammenstellung der Melkmaschine wurde gezeigt, vor allem im Hinblick auf hygienische Maßnahmen. Er lernte das Einstreuen von Heu im Kuhstall kennen, war bei der Kälberfütterung dabei. Auch das Ausmisten wurde gezeigt sowie das Ausbringen der Jauche auf den hofeigenen Wiesen, noch vor dem ersten heuer sehr frühen Schneefall bereits Ende Oktober.

Ein weiterer Produktionsschwerpunkt ist die Hühnerhaltung nach bio-landwirtschaftlichen Richtlinien, die Yishak Delelegn studieren konnte. Bis hin zum Abnehmen der Eier wurde er umfassend über alle Prozesse informiert.

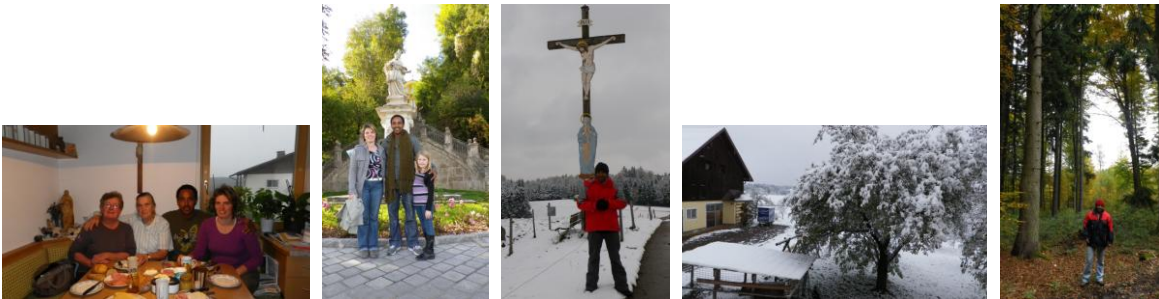


Im Rahmen der Käseproduktion hatte Yishak Delelegn von Elisabeth Hufnagl die Herstellung von Frischkäse, unterschiedlichster Käsesorten, Schnitt- und Stangenkäse sowie die Produktion von Topfen kennengelernt. Kopien von Unterlagen themenbezogener Seminare wurden ihm mitgegeben, um in Äthiopien diesen Produktionszweig eingehender studieren zu können. Ihm wurde im Besonderen die Butterherstellung vorgeführt, ebenso die Produktion und das Abfüllen von Sauerrahm als Basisprodukt für Butter.

Yishak Delelegn war ganz besonders von der enormen Größe, Stabilität und der technischen Ausstattung der Scheune des Hofes beeindruckt. Ganz besonders imponierte ihm die Krananlage, die Führerkabine, die geführt an Schienen, die hoch oben an starken Balken befestigt sind, zügig durch den enormen Raum gleitet und beinahe mühelos riesige Heuballen von einer Stelle zur anderen bewegen kann. Auch die von den Eigentümern des Hofes selbst entworfene und konstruierte Anlage zur Lufttrocknung von Heu wird ihm in bester Erinnerung bleiben. Der Grund für diese Vorgangsweise liegt in der Tatsache, dass es durchschnittlich im Raum Salzburg nur zwei zusammenhängende Sonnentage zur Trocknung des Heus gibt, drei Tage sind jedoch das Minimum, um das Heu für den Winter trocken einlagern zu können, entsprechend muss nachgeholfen werden.



Das Reinigen der Traktoren nach Ende der Vegetationsperiode hat Yishak Delelegn besonders gefallen, mit Freude hat er sämtliche Teile mit dem Hochdruckwasserstrahl von Schmutz gesäubert.



Auch Obst besitzt einen festen Stellenwert im Rahmen der vielfältigen Produktionen am Hof Vitzthum-Hufnagl. Yishak Delelegn beobachtete die Apfelernte und lernte die weiteren Verarbeitungsschritte kennen. Die Äpfel mussten geschält werden, die Schalen werden gemeinsam mit anderen getrockneten Blüten zu Tee verarbeitet. Ein Teil der Äpfel wurde zu Saft gepresst, ein anderer Teil wurde geschnitten und der Trocknung zugeführt. Yishak konnte die schön gearbeitete Holzkonstruktion für diesen Zweck studieren und fotografisch festhalten. Grundsätzlich sei hier ganz besonders darauf hingewiesen, dass die fotografische Dokumentation umfassend ausgefallen ist die entstandenen Bilder für Yishak in Äthiopien eine ausgezeichnete Grundlage zur Umsetzung seines Trainings sein werden.

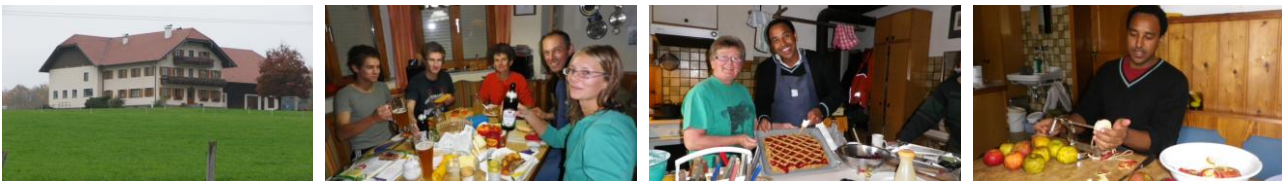
Besonderes Gefallen hatte Yishak am Zubereiten des Germteigs gefunden, der für unterschiedliche Produkte zur Anwendung kam. So wurde einerseits Brot gebacken, andererseits Pizza gemacht und darüber hinaus auch noch Zimtschnecken und Strudel sowie andere Mehlspeisen. Im Zuge dieser Aktivitäten sind wohl die Seiten des englischen Wörterbuchs heiß gelaufen, ebenso glühten sicherlich die Mobiltelefone, da Yishak die drei Kinder des kooperierenden und benachbarten Bio-Hofes Spitzauer um Übersetzung bat. Zurück in Wien hatte mir Yishak auch seine Videomitschnitte mit deutschen Sprachsequenzen vorgeführt und mich um Simultanübersetzung gebeten – seine Neugier in Bezug auf die zahllosen deutschen Fachbegriffe wie zum Beispiel „Sauerrahm“ war nicht zu stillen – dieses Wort war übrigens aus dem Stehgreif nicht so einfach zu übersetzen, gar nicht zu sprechen vom Unterfangen, diese Vokabel ins Äthiopische zu bringen!

Nun hatte es bereits sehr früh geschneit und Yishak kam das erste Mal in seinem Leben in den zunächst sehr ungewohnten und äußerst respektvoll betrachteten Genuss von Schnee. Ob man da rausgehen kann? Nein – besser nicht, und er blieb vorerst sicherheitshalber in der guten Stube, man kann ja nie wissen! Nun hatten ihn aber die Kinder vom Hof animiert, es doch einmal zu versuchen, mit dem Hintergedanken, ihn erst einmal ordentlich mit Schneebällen zu beschießen und – wie das eben in Österreich so üblich ist – kräftig mit frischem und eiskaltem Schnee einzureiben! Yishak machten die für ihn in Äthiopien nur im Eiskasten vorkommenden Temperaturen



ohnehin schwer zu schaffen, er musste wie eine Zwiebel mit sechs Schichten gekleidet werden und dennoch war ihm noch kalt – doch diese Aktion forderte ihn geradezu heraus nun in aller Deutlichkeit zurückzuschlagen, es brach eine beherzte Schneeballschlacht aus! Soviel ist sicher – das wird ihm mit Wüstensand niemals gelingen!

Um wieder Hitzen im Inneren zu entwickeln wurde ihm die Chutney-Produktion vorgeführt, es gab im Anschluss süß-saure Gerichte.



Eine Freundin des Hofes, Brigitte Flucher, demonstrierte Yishak die Herstellung von Marmelade, brachte ihm das Einkochen bei und auch das Zubereiten von Kompotten.

Hans Spitzauer besuchte mit Yishak eine nahegelegene konventionell betriebene Hühnerfarm, deren hervorragende Standards auch in Richtung Bio-Landwirtschaft entwickelt worden sind.

Nun kann zu Familie bzw. Hof Spitzauer, 5113 St. Georgen bei Oberndorf a.d. Salzach, Österreich, übergeleitet werden, wo Yishak der Gemüsebau im Gewächshaus bio-landwirtschaftlich und auf höchstem Standard vorgeführt wurde. Die Karottenernte führte zu nachhaltigen Versteifungen und Verspannungen bei Yishak, seine Muskeln kamen jedoch durch Verordnung eines heißen Vollbades wieder in die Gänge! Schließlich wurde die letzte Paradeiser-Ernte vorgenommen und das Gewächshaus nochmals eingehend in all seinen Funktionalitäten und Details erklärt.

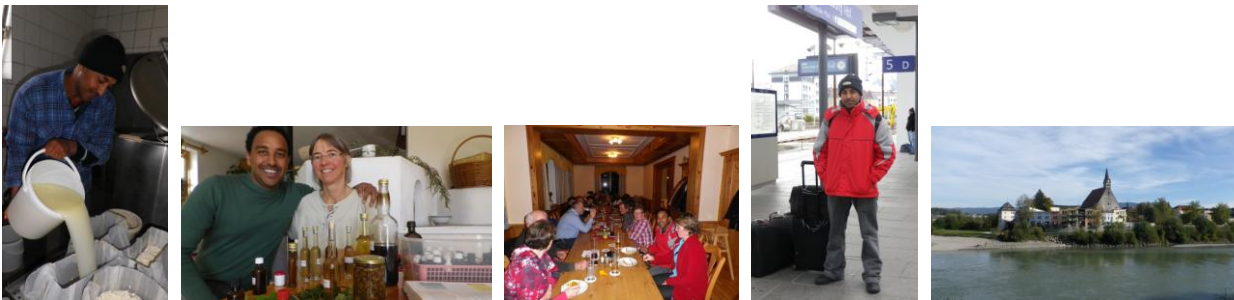
Zur Auflockerung konnte Yishak an der Eröffnung der nagelneuen Raiffeisen-Bankfiliale in St. Georgen bei Oberndorf a.d. Salzach teilnehmen, die Blumengestecke von Monika Vitzthum bildeten einen dekorativen Höhepunkt der Veranstaltung. Für das leibliche Wohl der Gäste sorgten die Sankt Georgener Bäuerinnen, diese verwöhnten die Gäste mit leckeren Brötchen und selbst gemachten Süßigkeiten.

Auch den Kirchgang konnte Yishak als äthiopisch-orthodoxer Christ erleben. Ganz besonders hervorzuheben ist, dass der Pfarrer von Sankt Georgen bei Oberndorf a.d. Salzach Yishak ausdrücklich willkommen geheißen und persönlich begrüßt hat – sicherlich ein einprägsames Erlebnis auch für alle Besucher der Messe, zumal in Bezug auf jenen Sonntag eine Woche zuvor Missions-Sonntag gewesen ist. Auch die Oberndorfer „Stille-Nacht-Kapelle“ wurde besucht, da dort der Ursprung des weltberühmten und meistgesungen Weihnachtsliedes zu finden ist. Die Brücke nach Deutschland wurde gezeigt, um einen weiteren kulturellen Ausblick anzudeuten.



Yishak konnte auch eine 116 Jahre in Betrieb befindliche Weberei [Seit 1896, www.hausweberei.at] besuchen und als Gastgeschenk einen wunderschönen rot-schwarzen Teppich in Empfang nehmen.

Ein absoluter Höhepunkt bestand im Einwintern des Schiffes am nahegelegenen Mattsee, eine letzte Bootsfahrt vor Einbruch der kalten Jahreszeit vermittelte Yishak einen ganz besonderen Eindruck der Schönheit des österreichischen Voralpenlandes.



Ein immanenter Schwerpunkt der drei kooperierenden Biolandwirtschaften Familien Vitzthum & Hufnagl, Familie Spitzauer sowie Familie Eisl liegt im Betreiben des Biobauernmarktes Aglassing, Wimpassing 2 in 5113 Sankt Georgen, Österreich (Biobauernmarkt Aglassing – Esserbauer, Partnerbetrieb von: Bio!logisch aus Salzburg und BIO AUSTRIA - www.biomarkt-aglassing.at). Yishak Delelegn wurden die Möglichkeiten der Direktvermarktung vor Augen geführt, die sich auf Äthiopien perfekt übertragen lässt. Allerdings wurde er von Monika Vitzthum darauf hingewiesen, dass Direktvermarktung sehr aufwendig und arbeitsintensiv ist, es muss gut überlegt werden, ob Mittel, Einsatz und Disziplin vorhanden sind, um den erforderlichen Rhythmus der Direktvermarktung zu folgen. Anfangs wird daher empfohlen, einmal pro Monat zu vermarkten, sobald die Routine und die Kapazität vorhanden sind, kann auf zweimal pro Monat ausgeweitet werden. Als wesentliches Prinzip gilt die Freiwilligkeit der Teilnahme an der Direktvermarktung, um die notwendige Energie und Ausdauer zur Mitwirkung mit Freude aufbringen zu können. Es ist auf notwendig, bei Fehlen von Kräften den Mut zur Einschränkung oder Beendigung der Mitwirkung zu besitzen.

Im Rahmen der Bio-Landwirtschaft Eisl wurde Broterzeugung, das Mahlen bzw. maschinelle Quetschen von Getreide zum Zwecke der Tierfütterung sowie die gesamte Bio-Fleischproduktion des Hofes erklärt.

Von Mitte Mai 2013 bis Mitte Juni 2013 ist die Fortsetzung des Trainings von Yishak Delelegn am Bio-Hof Familie Spitzauer geplant, wo er auch untergebracht werden soll – zumal alle drei Kinder in Englisch sehr sattelfest sind. Sein fortgesetztes Training wird ganz speziell dem intensiven biologischen Gemüseanbau gewidmet sein. Zur Vorbereitung des Trainings wird gemeinsam mit der Familie Spitzauer ein spezieller Themenplan erarbeitet.



Es ist darüber hinaus auch geplant, einen Ausflug mit dem Aspekt Fremdenverkehr und Landwirtschaft zu koordinieren und einfließen zu lassen, zumal Yishak an diesen Themen ein ganz besonderes Interesse hat.

Zur Vorbereitung des zweiten Teils des Trainings soll Yishak auch Fotos von der äthiopischen Landwirtschaft mitbringen, um die Bezüge, Relevanz und Umsetzbarkeit seines Trainings für Äthiopien anschaulich darzustellen und zu planen.

Als ich Yishak im Zuge seiner Rückkehr nach Wien am Wiener Westbahnhof gemeinsam mit seinen Verwandten, der Familie Yoseph Delelegn im Empfang nahm, begrüßte er mich mit einem herzlichen und überschwänglichen ‚Servas‘ – er hatte also auch ein wenig Deutsch gelernt!

GAFÉIAS – BIO AUSTRIA Bio-Farm Training in Austria, October 18 till November 2, 2012

Trainee: Yishak Delelegn, Business Management Adams University College (Ethiopia), Head, Section GAFÉIAS Integrated Agro-Food Park Development, NUSSAFE and NutrAfrica Integrated Organic Farming Project in Ethiopia

Report: Andreas G. Andiel, President, GAFÉIAS

Training Supervision: Monika Vitzthum

Submission: Österreichischer Agrarverlag

GAFÉIAS (Global Association for Environmental Investments and Sustainability of Economic, Social and Environmental Spheres) invited **Mr. Yishak Delelegn**, for a training in the frame of **BIO-AUSTRIA** and with cooperation of **four selected organic farms in Salzburg and Upper Austria**, for the purpose of **knowledge transfer in terms to establish a bio-agriculture in Ethiopia – NUSSAFE, Integrated Organic Farming** (based in Addis Ababa; contractual partner of GAFÉIAS) - in the period from **mid October and to be completed in early November 2012 in Austria**.