

Vor fünf Jahren zog Andreas Egger nach Nöhagen. Im Gespräch mit seinen neuen Nachbarn kam ihm die Idee zu „Milchkandl“.



Regional-
Helden

Damit die Kuh im Dorf bleibt

Die Kleinmolkerei „Milchkandl“ produziert und vertreibt im niederösterreichischen Nöhagen die komplette weiße Palette. Das sorgt nicht nur für Milch aus der Region, sondern auch für Bauernhöfe im eigenen Dorf.

TEXT Anna-Maria Bauer FOTOS Stefan Knittel



Doris und Josef Trinkl sind von Stierkalb Antonius begeistert: „Ist es nicht ein Wunder?“

Mit der Taschenlampe in der Hand drückt Doris Trinkl an diesem Abend die Stalltür auf. Leise, um die Kühe nicht zu wecken, schleicht sie mit Mann Josef zu Milchkuh Anna, die unruhig auf und ab geht, schnauft, sich umblickt. Gleich wird es losgehen, weiß Doris und ist mit ihrem Mann auf alles vorbereitet: gut zureden, mitanpacken, den Tierarzt rufen. Doch Anna braucht keine Hilfe: Wenig später liegt ein nasses, erschöpftes, aber kerngesundes Kalb neben seiner Mutter im Stroh.

Viel mehr als nur ein Hobby

Seit mehr als 30 Jahren bewirtschaftet Doris Trinkl mit ihrem Mann Josef den „Gartenhof“ mit einem Dutzend Milchkuhen im niederösterreichischen Nöhagen. Als sie den Betrieb 1992 von ihren Großeltern übernahm, gab es im Dorf noch knapp 50 andere Milchbauern. Heute sind es drei. Und auch die Trinkls können sich nur durch den Brotberuf ihres Mannes über Wasser halten.

Aufstehen um fünf, schlafen gehen um neun, füttern, melken, ackern, das Feld bestellen. Sieben Tage die

Vor 30 Jahren gab es im Dorf noch knapp 50 andere Milchbauern, heute sind es drei. Aber ich kann mir keine schönere Tätigkeit vorstellen.

Doris Trinkl, Landwirtin

Woche, 52 Wochen im Jahr – und all das reicht zum Leben nicht? Als der ehemalige Manager Andreas Egger vor fünf Jahren in die Gemeinde zog und mit Doris und Josef Trinkl ins Plaudern kam, konnte er es nicht fassen: Wie kann es sein, dass eine derart wichtige Tätigkeit als Hobby betrieben werden muss?

Eine Idee nimmt Gestalt an

Die nächsten Überlegungen kamen wie von selbst: Was, wenn man ein Projekt auf die Beine stellen könnte, das nicht nur mehr Geld in die Börsen der Milchbauern und -bäuerinnen bringen, sondern auch die Umgebung mit regionalen Produkten versorgen könnte? Erfahrung im Produzieren hat Doris Trinkl bis dahin nur in kleinem Rahmen. Für sich und nahe Verwandte fertigt sie Joghurt oder Topfen. Gemeinsam mit dem Wissen des Gründers und ehemaligen oeticket-Geschäftsführers nimmt eine kon-



ANDREAS EGGER MILCHKANDL-GRÜNDER

MANAGER MIT GEMEINSCHAFTSSINN
Von Großevents über Gemeinschaftsbier bis zur Genossenschaftsmolkerei: Der einstige oeticket-Gründer behielt sich auch nach seinem Umzug nach Nöhagen (NÖ) seine unternehmerische Leidenschaft. Sein Fokus liegt nun aber nicht mehr auf Veranstaltungen, sondern vielmehr auf anderen Projekten. 2019 gründete er die erste Nöhager Braugenossenschaft und hob schließlich das Milchkandl aus der Taufe.





Vertrieb auf kurzem Weg:
Täglich bringen die Trinkls
die frische Milch in die nur
50 Meter entfernte Molkerei.



Die frischen Produkte der Trinkls gibt es im Hofladen und auch auf Bestellung.



Immer wieder kommen Nachbar:innen vorbei und bieten ihre Hilfe an. Es ist schön, wie das Projekt angenommen wird.

Andreas Egger, Milchkanl-Gründer

krete Geschäftsidee Gestalt an: die Gründung einer genossenschaftlichen Kleinmolkerei.

Proberunden & Startschuss

Günstige Zufälle kommen dazu: Das Nachbarhaus der Trinkls steht seit längerem leer und als sie um ein Stück Garten für die Zufahrt anfragen, erhalten sie zur Antwort, sie müssten das ganze Grundstück übernehmen. „Was“, kommt schnell die Idee, „wenn wir hier den Molkereibetrieb unterbringen?“ Zunächst wird die Genossenschaft gegründet, danach werden Baugenehmigungen eingeholt, Kooperationspartner:innen angefragt, eine Webseite gebastelt. Bis am 31. Dezember 2021 nach diversen Proberunden das erste Mal „nach außen“ geliefert werden kann: Der Bauernladen „Genussecke Egelsee“ erhält die erste Bestellung. Milchkanl ist offiziell in Produktion.

Ein Jahr später zählt die Genossenschaft an die 100 Mitglieder und bietet im Umkreis von 25 Kilometern die gesamte weiße Palette: Milch, Topfen, Joghurt, Frischkäse. Im eigenen Hofladen werden die Produkte öffentlich angeboten; ebenso wie regionales Brot, Eier, Säfte, Getreide. Im Sommer ist ein Hoffest geplant. Immer wieder kommen Nachbar:innen vorbei und bieten ihre Hilfe an.

„Es ist schön, wie das Projekt angenommen wird“, so Egger. Um die Regionalität auch bei den Zusatzprodukten zu garantieren, ist er mittlerweile selbst Bauer: „Ich pflanze das Beerenobst an, das ins Joghurt kommt.“

Für Doris Trinkl geht es unterdessen wieder in den Stall. Nach Anna und Kalb Antonius schauen. „Es ist doch ein Wunder, mit dem wir arbeiten dürfen.“ Und das dürfte dank Milchkanl weiterhin so bleiben. ✿

Wordrap

1

Der aufregendste Moment ...

Andreas Egger: ... war, als wir zum ersten Mal unsere Probe-Produkte ausgeben konnten.

Doris Trinkl: ... ist, wenn wieder ein Kalb zur Welt kommt.

2

Die größte Herausforderung ...

Egger: ... war, es in kurzer Zeit hinzubekommen, dass alles recht- und gleichzeitig funktioniert.

Trinkl: ... ist es, das hohe Arbeitspotenzial und die erschwerten Klimaverhältnisse unter einen Hut zu bringen.

3

Das schönste Feedback ...

Egger und Trinkl: ... bekommen wir täglich von unseren Kund:innen.