

Alleskönner von Esterhazy in Sachen Natur & Co.

Pannatura. Unternehmen erwirtschaftet im Vorjahr 35,1 Millionen Euro

VON MICHAEL PEKOVICS

Basaltabbau am Pauliberg, Bewirtschaftung von 30 verschiedenen landwirtschaftlichen Kulturen, Verarbeitung von rund 100 Tonnen Wild jährlich – all das und noch einiges mehr gehört zum Aufgabenbereich von Pannatura, einem Unternehmen der Esterhazy Gruppe. Diese verfügt über 44.000 Hektar und ist damit der größte private Grundbesitzer Österreichs.

Die Flächen könnten unterschiedlicher nicht sein: Wälder, Felder, Naturschutzgebiete, Wasserflächen, Schilf und Hutweiden wollen einerseits behütet, andererseits aber auch bewirtschaftet werden. Das ist im Vorjahr durchaus gewinnbringend gelungen: Mit einem Umsatz von 35,1 Millionen Euro wurde ein Plus (EBITDA, vor Steuern, Anm.) von 6,4 Millionen erzielt.

Viel Holz und mehr

Verantwortlich dafür sind zum Beispiel die produzierten 3.000 Tonnen Getreide und 2.500 Tonnen Hackfrüchte des Bio-Landguts in Donnerskirchen oder die Vermarktung von rund 265.000 Festmetern Holz sowie die Verarbeitung von circa 100 Tonnen Wild und 7,5 Tonnen Bio-Angus. Dazu kommen noch 450.000 Tonnen Basalt vom Pauliberg,



Warum vergräbt man eine Socke? Pannatura kennt die Antwort

wo die Modernisierungsarbeiten im zweiten Quartal abgeschlossen sein sollen. Das dortige Werk soll übrigens schrittweise völlig energieautark werden.

Nachhaltigkeit hatten auch die meisten anderen Projekte des Vorjahres als

Schwerpunkt – sei es das Wildbienenhotel am Bio-Landgut, zahlreiche Biotopverbesserungen oder als Höhepunkt die Schaffung eines 3.500 Hektar großen Alt- und Totholzverbundsystems mit pannonischem Eichen-Hainbuchenwald, gemein-

sam mit dem WWF Österreich. „Als Leitbetrieb ist die Zusammenarbeit mit Partnern, die sich mit nachhaltiger Ausrichtung befassen und identifizieren wie wir, enorm wichtig“, sagt dazu Pannatura-Geschäftsführer Matthias Grün. Der Öffentlichkeit vermittelt wurde das im Vorjahr unter anderem bei den Biofeldtagen in Donnerskirchen mit rund 11.000 Besuchern.

Heuer wird's kulinarisch

Für die kommenden Monate gibt es einige außergewöhnliche Kooperationen. Wie zum Beispiel die Zusammenarbeit mit Amuse Bouche, einer Initiative zur Berufsnachwuchsförderung im Tourismus. Lehrlinge werden als Vorbereitung auf ihre Abschlussprüfung den Pannatura-Experten bei der Zubereitung von Wildfleisch über die Schulter schauen.

Um die Sinne geht es auch beim Projekt City Farm Augarten: Pannatura fungiert als Partner für die neue Aktion „Beweisstück Socke“. Dabei wird Kleidung aus biogenem Material vergraben und der Verrottungsprozess dokumentiert. Damit soll gezeigt werden, was eine große Vielfalt an Lebewesen im Boden alles leisten kann. Dabei mitmachen kann jeder, mehr Information gibt es auf cityfarm.wien