

Eigener Strom für Biohof

Nachhaltige Investition | Die Biolandwirte Wolfgang und Daniela Weißensteiner produzieren nicht nur Leindotteröl und Leinöl, sondern jetzt auch Sonnenstrom für rund 80 Haushalte.

Von Karl Tröstl

SCHREMS | Strom für knapp 100 Haushalte produziert der Biolandwirt und unabhängige Energieberater Wolfgang Weißensteiner aus Pürbach auf den Dächern der ehemaligen Lagerhallen der Firma Gabmann in der Horner Straße.

Vor zehn Jahren kaufte Wolfgang Weißensteiner diese Hallen, adaptierte zu Garagen und Lagerflächen und vermietet diese. Der Biolandwirt, der mit seiner Gattin Daniela den Bauernhof in Pürbach führt, entschloss sich nun, die Dachflächen optimal zu nutzen und mit Photovoltaik-Paneelen auszustatten. „Da ich Atomgegner bin und es jedenfalls sinnvoller ist, die Dachfläche für Stromerzeugung zu nutzen, als Atomstrom zu importieren, entschloss ich mich, auf dem Dach der Halle Sonnenstrom zu produzieren“,

meinte Wolfgang Weißensteiner.

Ein wesentlicher Beitrag für den Klimaschutz

Die gesamte Anlage mit 1400 Quadratmetern Paneele wird in Kürze fertiggestellt und liefert dann Strom bis zu 200 kWp in das EVN-Netz. Dafür musste eine rund 200 Meter lange Zuleitung zur EVN-Trafostation von Weißensteiner errichtet werden. Mit den anderen Anlagen des Betriebes werden künftig über 300.000 kWh Strom jährlich erzeugt, dadurch können an die 80 Haushalte versorgt werden.

„Wirtschaftlich amortisiert sich diese Investition nach etwa zehn bis 15 Jahren, ökologisch hingegen in kürzester Zeit, was ein wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz ist“, meint Wolfgang Weißensteiner, der hofft, dass viele seinem Beispiel folgen



Auf den Dächern der ehemaligen „Gabmann-Hallen“ installierten die Biolandwirte Wolfgang und Daniela Weißensteiner aus Pürbach eine Photovoltaik-Anlage. Im Bild die Besitzer dieser Hallen mit ihren Söhnen Johannes und Jakob.

Foto: K. Tröstl

und geeignete Dächer nutzen.

Die Familie Weißensteiner setzt überhaupt auf Regionalität, ihre Bio-Produkte sowie Direktvermarktung ab Hof. Spezialisiert hat man sich auf die Produktion von Leinöl- und Leindotteröl in Bioqualität. Diese Produkte wurden schon bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg mit

zwei Goldmedaillen ausgezeichnet.

Neu im Programm ist nun auch das Leinmehl, welches aus dem Presskuchen hergestellt wird. „Dieses Mehl beinhaltet viele Ballaststoffe und ist ein sehr gesunder Zusatz für die Küche“, erklärt Daniela Weißensteiner.