

# Surren statt knattern

Herr Hammerschmid, wie kommt es zu so einem Motorrad? Es ist bunt, es ist leicht, recyclebar und es surrt, wenn man Gas gibt.

TEXT BERNHARD STEINMAURER



Seit 2014 sind die Johammer-Motorräder als Serienmodell verfügbar. Erdacht und gebaut wurden sie im Maschinenbau-Betrieb des Bad Leonfeldners Johann Hammerschmid. Eine Johammer ist kein herkömmliches Fahrzeug, in keiner Weise. Das Design ähnelt einem schnittigen Käfer und es fährt mit Strom. Fährt man irgendwo vor, erntet man interessierte Blicke und man kommt mit den Passanten ins Gespräch – alle wollen Näheres über die ungewöhnlichen Gefährte erfahren.

Eigentlich wollte Hammerschmid ein schnelles Fahrrad bauen. Mit Motorradfahren hatte er nichts am Hut. Doch aus dem Fahrrad wurde nichts. Heute wirft sich der Firmenchef an den Wochenenden in die Motorrad-Kluft und führt mit Gleichgesinnten sein Baby im kurvigen Mühlviertler Straßennetz aus.

„Wir können mit der Johammer nicht unbedingt die primitiveren männlichen Emotionen ansprechen“, sagt Hammerschmid, „dafür ist dieses Produkt aber viel weiter gedacht“. Tatsächlich: Wer es laut und groß haben will, greift dann wohl eher zur Harley oder zur Vierzylinder. In der Johammer steckt hingegen der ökologische, nachhaltige Gedanke mit Blickpunkt auf das Neue und die Zukunft.

WEBTIPP

[www.johammer.com/](http://www.johammer.com/)

Begonnen hat alles 2009. Hammerschmid war mit seiner Firma als Autozulieferer aktiv und kennt daher die herkömmliche Produktionswelt sehr gut. Dann wurde man aufmerksam auf das Fahrzeug-Projekt eines Schweizer Teams rund um die Entwickler des Smart. Hammerschmid dockte dort an und als dieses Projekt einschlief, stürzte er sich auf sein eigenes Fahrzeug. Die Prämisse war: Es soll recyclebar, wirtschaftlich in kleiner Losgröße herstellbar und wartungsfrei sein. Aus der ursprünglichen Idee des rasenden Fahrrades entstand dann die Johammer.

Die Johammer bringt rund 178 Kilogramm auf die Waage, hat mit 22 PS genügend elektrische Reserven und kostet so viel wie eine Harley. Der Akku reicht für 200 Kilometer. „Ein Produkt ist immer die Blüte einer Arbeitskultur“, ist der Maschinenbauer überzeugt und damit auch stolz auf sein Produkt. Warum gerade er dieses Motorrad entwickeln und auf den Markt bringen konnte: „Es ist das Entwickelgen und ich muss etwas machen, was mir persönlich etwas gibt“, sagt er.

Gerade die herkömmliche Arbeitskultur ist dem Leonfeldner ein Dorn im Auge. „Mir ist klar, dass

die Massenproduktion schlecht für den Menschen ist“. Arbeit solle persönliche Weiterentwicklung sein und nicht nur die Befriedigung der Grundbedürfnisse. Dies spielte auch konkret bei der Entwicklung seiner futuristischen Straßenmaschine, beim gesamten Design, eine Rolle. Die Vorgabe der geringen Losgröße bei der Produktion war damit einerseits wirtschaftlich sinnvoll und traf auch Hammerschmid's Sicht der Arbeitswelt. „Wir wollten nicht einfach einen Elektromotor in ein Motorrad einbauen, sondern das Konzept für die Zukunft neu denken“, erklärt er. Er verweist als historisches Beispiel auf Carl Benz, der seinen Motor zuerst in eine Kutsche einbaute. Das war zwar für die damalige Zeit in Ordnung, aber ein Auto hatte er damit noch nicht.

Wie geht es mit der Johammer weiter? „Wir wollen jetzt einen Markt dafür finden und suchen sowohl finanziell wie auch vertriebstechnisch Partner oder Investoren“, berichtet Hammerschmid. In der Zwischenzeit bietet er geführte Johammer-Touren an, wo Interessierte das Gefühl und das alternative Zukunftsfahrgefühl kennen lernen können. Die Aufmerksamkeit ist ihm bei diesen Ausfahrten sicher.

## Auf Tour mit dem E-Motorrad

Der Gashebel fühlt sich wie gewohnt an, und doch ist er besonders. Ein Dreh nach unten beschleunigt das Motorrad. Gebremst wird allerdings meist ebenfalls mit dem Gasgriff: Die Gegenbewegung verlangsamt das Fahrzeug und die Bremsenergie lädt gleichzeitig den Elektromotor auf. Auch wenn ein vollwertiges konventionelles System mit Vorder- und Hinterbremse vorhanden sind, im normalen, gemäßigten Fahrbetrieb benötigt man dieses nur selten.

Was bei der Fahrt auf der kurvigen Strecke durch das Mühlviertler Aisttal sofort auffällt ist

der Spruch. Statt dem satten Knattern der mit Benzin betriebenen Verwandten hört man das leise, hochfrequente Surren des Elektromotors. Der Antrieb sitzt direkt im Hinterrad. Die Gangschaltung fehlt, dafür zieht der Motor den hippen Untersatz in einem Zug von Null auf Hundert.

Die Sitzposition auf der Johammer ist zwar nicht die bequemste und großgewachsenen Testfahrer könnten schon mal fluchen, dafür kommt man in den Genuss eines flotten und leichten Fahrgefühls. Mit einer Maximalgeschwindigkeit von 130 km/h ist es für Piloten mit A1-Führerschein zugelassen.

## Fundbüro

Einfach gut leben – Hinweise und Empfehlungen

### Schmex – die Almdudlernative



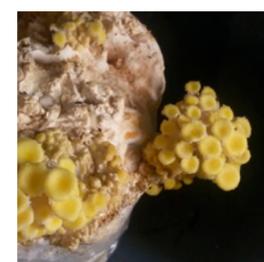
50 Jahre lang ließ die Firma Klein ihren Almdudler von mehr als einem Dutzend meist kleinen Firmen in ganz Österreich abfüllen. So auch von der Firma Salcher in Reichraming. Von heute auf

morgen kündigte Klein die Verträge und vergab sie exklusiv an Coca Cola Hellenic mit Sitz in Athen. Doch die kleinen Abfüller gaben nicht auf, sondern gingen in die Offensive und kreierte unter dem Namen Schmex eine eigene Limonadenschiene. Ihre erste Kreation war eine Kräuterkrautlimonade, die sich zur wohlschmeckenden regionalen Alternative zum zwischenzeitlich globalisierten und pinksüßen Trachtenoriginal entwickelte. Neben der Kräuterkraut-

mo gibt es seit kurzem viele andere Geschmacksrichtungen: Apfelsaft und Orangenektar, aber auch Blutorange, Limette oder Grapefruit und sogar ein Schmex-Cola. Eigensinnig ist auch die Vertriebspolitik: alle diese Kracherl gibt es nicht bei Spar, Billa und Co, sondern nur beim Wirt oder der Wirtin um die Ecke und in kleinen – von den Schmex-Partnern persönlich ausgesuchten – Lebensmittelgeschäften. Aber da darf der Umsatz auch nicht allzu groß werden. (mv) → [schmex.at](http://schmex.at)

### Mit mehr Biss – Biopilze aus Oberösterreich

Die biologische Pilzzucht ist aufwändig und schwierig. Daher gibt es nicht viele heimische AnbieterInnen. Seit kurzem stellen sich zwei bäuerliche Betriebe aus Oberösterreich dieser Herausforderung: die Familien Holzinger aus Aspach (Bio-Champi-



gnons) und Grück aus Neuzeug (Bio-Pilze). Was ist das besondere bei der biologischen Pilzzucht: Alle verwendeten Rohstoffe, aus denen der Pilz seine Nährstoffe zieht, sind natürlich. In den

Zuchträumen wird meist Bio-Kompost und Stroh als Unterlage eingesetzt. Obwohl die biologische Pilzzucht sehr hohe hygienische Anforderungen stellt, werden keine chemischen Desinfektionsmittel und Pestizide verwendet. Im Bio-Anbau setzt man stattdessen zur Keimabtötung auf heißen Wasserdampf. Der Unterschied: sie schmecken intensiver, sind zudem länger haltbar und die Pilze behalten nach der Zubereitung noch ihren Biss. Die Bio-Pilze gibt es im NETs.Werk und direkt bei den Erzeugern. (mv) → [netzwerk.at/](http://netzwerk.at/)