

erleben

DAS MAGAZIN VON URLAUB AM
BAUERNHOF UND GENUSSLAND KÄRNTEN

4. AUSGABE



Pioniere in der
Kärntner Landwirtschaft

Vordenker Nachdenker Umdenker

Wenn die Gründerzeit
nie stehen bleibt
Seite 14 – 17

Altes behüten,
Neues bewirken
Seite 20 – 23

Neues (Er-)Leben
in alten Mauern
Seite 26 – 30

Morgen beginnt
heute
Seite 34 – 37

www.erleben-magazin.at



IM GLÜCK SCHWIMMEN.

Mach, was du liebst.

KÄRNTEN



Wörthersee

Gemeinsam ist das Leben bunter! Und der Urlaub erst recht! Ich freue mich schon auf das rosa Himbeereis und mein gelbes Fahrrad. Nach dem Baden ist Radeln angesagt, hier zwischen den Bergen und türkis warmen Seen. Unser wunderbarer Sommer. In Kärnten.

kaernten.at

© Gerhard Kampitsch, Markus Traussnig



Liebe Leserin, lieber Leser!

Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten sind zwei traditionsreiche Kärntner Organisationen, die gemeinsame Wurzeln in der Landwirtschaft haben. Die vierte Ausgabe unseres Magazins „Erleben“ holt diesmal Kärntner Agrar-Pioniere vor den Vorhang. Wir stellen Ihnen wieder ausgewählte Betriebe und die Menschen dahinter vor. Die Zukunft lag und liegt in den Händen dieser Vordenker, Nachdenker und Umdenker. Bäuerinnen und Bauern, die den Mut hatten und haben, neue, alternative Wege zu gehen – auch und besonders in Zeiten von Digitalisierung und künstlicher Intelligenz. Sie sind und bleiben Markenbotschafter von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten. Viel Spaß bei der Lektüre!

Petra Pobaschnig

Obfrau Genussland Kärnten

Günter Zeilinger

Obmann Urlaub am Bauernhof

© Büro LHStv. Gruber



Innovative Landwirtschaft

Unsere Bauern stecken viel Herzblut in ihre Höfe und die Produktion regionaler Lebensmittel in bester Qualität. Dabei zeigt sich auch, welche Innovationskraft in der heimischen Landwirtschaft steckt. Durch neue Ideen und Produkte können Betriebe abgesichert, Zusatzeinkommen erwirtschaftet und neue Zielgruppen angesprochen werden. Erfolgsgeschichten, wie sie hier vorgestellt werden, unterstreichen, dass unsere Landwirtschaft Zukunft hat und Perspektiven.

LH-Stv. Martin Gruber

Landesrat für Ländlichen Raum

© LPD Kärnten/Steinthalner



Authentischer Urlaub

Sowohl für die bäuerlichen Betriebe als auch für den heimischen Tourismus nimmt das Erfolgskonzept „Urlaub am Bauernhof“ eine immer wichtigere Rolle ein. Viele Gäste sind nämlich auf der Suche nach einem ganzheitlichen und vor allem authentischen Urlaubserlebnis, das besonders Themen wie Regionalität, sorgsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen, aktives Erleben von Natur und das hautnahe „Miterleben“ eines bäuerlichen Alltags vereint. Und all das machen unsere Bauern möglich.

LR Sebastian Schuschnig

Tourismuslandesrat

www.erleben-magazin.at



[/genusslandkaernten](https://www.instagram.com/genusslandkaernten)
[/genusslandkaernten](https://www.facebook.com/genusslandkaernten)
www.genusslandkaernten.at



[/urlaubambauernhof](https://www.instagram.com/urlaubambauernhof)
[/urlaubambauernhof](https://www.facebook.com/urlaubambauernhof)
[/almhuettenoesterreich](https://www.facebook.com/almhuettenoesterreich)
www.urlaubambauernhof.com

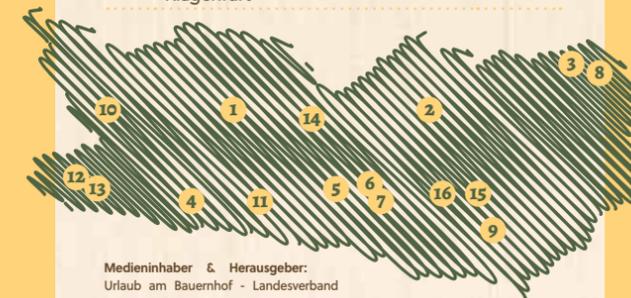
Zum Titelbild

Innovativ und mutig sind sie, die Protagonist:innen dieses Magazins. Als Puzzleteile fügen sich die Portraitausschnitte der Kärntner Pioniere der Landwirtschaft zu einem großen Ganzen zusammen. Die von unserem Grafiker Tom Ogris komponierte Titelseite ist auch Ausdruck der bunten Vielfalt dieser Menschen.



Inhalt

1	Bergbauernhof Stauder Lendorf	5
2	Tameggerhof Gurk	8
3	Prime Insects Bad St. Leonhard	10
4	Malerhof Jenig	14
5	Priglhof Einöde	16
6	Landgasthaus Falle Velden am Wörthersee	20
7	Brigitte Fischer Velden am Wörthersee	22
8	Landgut Schloss Lichtengraben Bad St. Leonhard	26
9	Raunighof, Duar & Krassnigalm St. Margareten im Rosental	28
10	David Kerschbaumer Rangersdorf	34
11	Mitschehof St. Stefan im Gailtal	36
12	Jöhrrerhof Lesachtal	40
13	Gailerhof Liesing im Lesachtal	42
14	Micro Greens Bad Kleinkirchheim	44
15	Gregor Raunjak Grafenstein	46
16	Anna Wakonig Klagenfurt	47



Medieninhaber & Herausgeber:
Urlaub am Bauernhof - Landesverband Kärnten & Genussland Kärnten - Kärntner Agrarmarketing | Verlagsort: 9020 Klagenfurt | Konzeption & Idee: Edith Sabath-Kerschbaumer, Madlen Rabitsch, coachmich.at | Redaktion: Elisabeth Tschernitz-Berger, Manuela Mark, Michael Sabath, Hanna Tangerner, Julia Schaffer | Fotos: Daniel Gollner, Achim Mandler, Arnold Pöschl, Anita Stauder, Ramona Steiner, Rene Knabl, Hannes Buchinger, Martin Hofmann, Traussnig/Kleine Zeitung, Rittler, Steiner, Steinkellner, Michael Johann, Janine Töglhofer, Andreas Schuller, Gert Perauer, Bio-Austria, Storymanufaktur, Kärnten Werbung, Mitterberger, shutterstock.com, ÖHV | SDG-Icons & Logos: © www.sdgs.un.org/goals | Anzeigen & Projektentwicklung: smartlake media gmbh, 9020 Klagenfurt | Grafik & Gestaltung: Tom Ogris, majortom.at, 9020 Klagenfurt | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastraße 20, 8042 Graz | Auflage: 140.000 Stk. | Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2024

Warum jeder von uns seinen Beitrag für eine lebenswerte Welt leisten kann

Die Zeit der Freiwilligkeit ist für Unternehmen nun vorbei. Nachhaltigkeit ist gekommen, um zu bleiben. Und das durch alle Branchen. Wie gut, dass es Unternehmen gibt, die schon seit langem vormachen, was nachhaltiges Unternehmertum heißt und wie man einen Beitrag leisten kann, um zukunftsfit und enkeltauglich zu wirtschaften. Der Gesellschaft wird es immer wichtiger, regionales Essen genießen zu können, der Seele etwas Gutes tun und der Natur etwas näherzukommen. Erst recht im Urlaub.

Die Sustainable Development Goals (SDGs) bieten eine gute Orientierung,



was Nachhaltigkeit alles beinhaltet. Sie veranschaulichen, was man als Unternehmen, als Region oder aber auch als Privatperson tun kann, um einen Beitrag für eine lebenswertere Welt zu leisten. Die sogenannte Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung umfasst soziale, ökologische und ökonomische Aspekte und hat zum Ziel, die Welt ein Stück besser, lebenswerter und nachhaltiger zu machen – für alle Menschen.

Wir legen auch diesmal wieder den speziellen Fokus auf die Nachhaltigkeit der vorgestellten Betriebe, die auf unterschiedlichste Weise eines oder mehrere dieser SDGs erreichen.

Verena Ogris

Nachhaltigkeitsexpertin



Verena Ogris ist Betriebswirtin und zertifizierte CRS-Managerin. Seit vielen Jahren setzt sich die Kärntnerin mit dem breiten Themenfeld der Nachhaltigkeit auseinander. Sowohl als selbstständige Unternehmensberaterin als auch im Angestelltenverhältnis hat sie in den letzten Jahren einige Unternehmen begleitet. Durch die jetzt massiv verschärften Rahmenbedingungen und Gesetze durch den EU Green Deal, stehen aktuell viele Unternehmen vor großen Herausforderungen und müssen sich intensiv mit ihrem Fußabdruck beschäftigen. Jedes Unternehmen wird betroffen sein. Ogris hat für „Erleben“ den Beitrag der in diesem Magazin vorgestellten Betriebe zu den Zielen der EU analysiert und nach den Kriterien der 17 UN-Klimaziele bewertet.

e.WIK/Weschnig

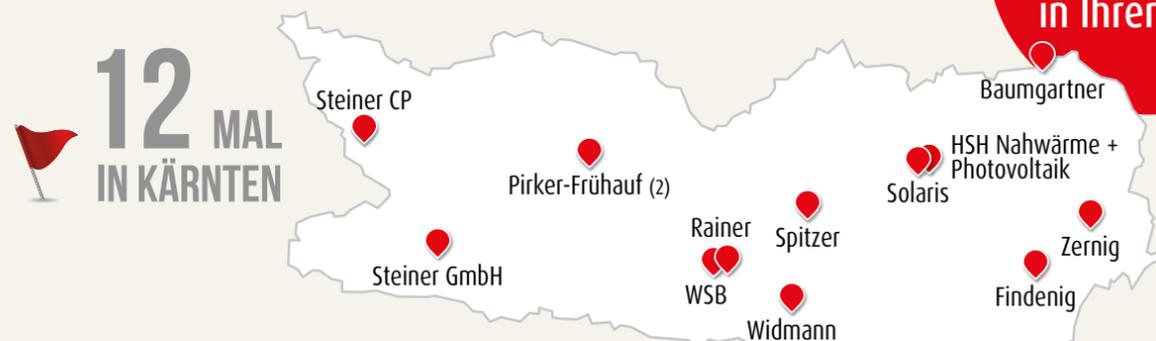
HEIZUNG TAUSCHEN – FÖRDERUNG SICHERN

Für den Umstieg von fossilen auf moderne, grüne Heizungs-lösungen gelten jetzt Förderungspauschalen, die den Heizungstausch so attraktiv wie nie zuvor gestalten. **Umsteigen lohnt sich!**

BIS ZU 29.000 EURO



Kontaktieren Sie Ihren HSH-Installatör in Ihrer Nähe!



www.holzdiesonne.net



#dieumdenker Wo Alpakas weiden und der Hanf blüht

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger
FOTOS: Daniel Gollner, Gert Perauer, Anita Stauder

Was haben der **Bergbauernhof Stauder am Hühnersberg** in Lendorf und der **Tameggerhof in Gurk** gemeinsam? Die Betriebe blieben nicht in alten, bäuerlichen Mustern verhaftet, sondern sattelten auf innovative Einkommens-schienen um. →

SDG 3: Sowohl durch die beruhigende Wirkung der Alpakas am Stauderhof als auch durch die heilsame und stressreduzierende Wirkung der Hanfprodukte am Tameggerhof wird ein Beitrag zum Wohlergehen und zur Gesundheit der Gäste geleistet.

#nachhaltig

Bauer Christian und seine mittlerweile besten Freunde

→ **P**ocahontas, Nero, Aramis, Alba ... Christian Lanzinger-Stauder kann alle 13 Alpakas beim Namen nennen, kennt jedes Tier, seine Eigenheiten und Macken. Der Bauer vom Bergbauernhof Stauder am Hühnersberg in der Region Millstätter See war anfangs skeptisch, als ihm seine Frau Anita von den aus Südamerika stammenden Vierbeinern mit dem süßen Blick und der eigenwilligen Frisur erzählte. Doch als die ersten beiden Alpaka-Wallache 2019 am Hof Einzug hielten, verliebte er sich in die sanftmütigen Tiere. Christian geht nicht nur auf Alpaka-Wanderschaft mit den

„Alpakas strahlen so etwas Beruhigendes aus, das tut auch den Gästen gut.“



KONTAKT

Bergbauernhof Stauder,
vlg. Oberrauter
 Anita Stauder
 Hühnersberg 21
 9811 Lendorf
 +43 650 55 64 008
 anitastauder05@gmail.com
 www.urlaubambauernhof.at/
 de/hoefe/stauder



Tipp

Rezept für ein DEO-MOUSSE

Zutaten für ca. 3 50-ml-Gläschen:

- 50 g Sheabutter, Kokosöl oder geklärte Butter
- 50 g Distelöl
- 20 g Natron
- 20 g Alkohol (ca. 38% vol.) oder Salbeintinktur
- 1/2 TL Steinsalz

Zubereitung:

Arbeitsplatz, Hände, Geräte und Tiegel mit 40%igem Alkohol desinfizieren.

Das feste Fett (Sheabutter, Kokosöl oder Butter) im Backofen bei 50 °C ca. 20 Minuten erweichen. Nun das cremige Fett mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer aufschlagen. Es soll eine luftige Masse entstehen. Diese in einen Spritzbeutel geben und in Glastiegel füllen. Etikettieren und fertig ist das natürliche Deo.

Haltbarkeit: 1 Jahr

Anwendung: Täglich auf die feuchte Haut unter den Achseln auftragen. Dieses Deo-Mousse ist besonders zart pflegend und auch für empfindliche Haut nach der Rasur bestens geeignet.

Gästen, mittlerweile züchtet er die Vierbeiner nach einigen Kursen und Ausbildungen selbst – Kärntner Alpakas mit südamerikanischen Wurzeln.

„Ich war immer von der Schafwolle begeistert, die Alpaka-Wolle ist aber besonders flauschig“, erinnert sich Anita. Das weibliche Gefühl obsiegte, denn es stellte sich heraus, dass die possierlichen Tiere perfekt zu ihrer Philosophie „Auszeithof, Gesundheit fördern am Bauernhof“ passen. „Sie strahlen so

- 1 Mit den Gästen wird nicht nur gekocht, sondern auch Naturprodukte werden hergestellt.
- 2 Besonders flauschig: Alpaka-Wolle aus dem Hofladen
- 3 In dieser Telefonzelle sollen die Handys Urlaub machen.
- 4 Die Verarbeitung der Alpaka-Wolle zieht auch die jüngsten Gäste in ihren Bann.

etwas Beruhigendes aus, das tut auch den Gästen gut“, ist sie überzeugt. Einmal im Jahr werden sie geschoren und wird die kuschelige Faser zu Strickwolle, Schuheinlagen und hochwertigen Polster verarbeitet – erhältlich im hofeigenen Laden oder im Onlineshop. Mittlerweile sind die Tiere buchungentscheidend geworden. Im Ferienhaus, in

der Ferienwohnung und den vier Zimmern fühlen sich die Urlauber:innen wie zu Hause, was der Stammgästeanteil von 70 Prozent beweist. Durch Instagram und Co begeistern sich auch Gäste aus aller Welt für den Auszeithof. „Es ist spannend, so viele verschiedene Menschen kennenzulernen“, freut sich die Familie auf Besuch. →



Denn kurze Transportwege sind besser für Klima, Umwelt und Wirtschaft.



→ Die Ideen gehen indes nicht aus. Mit der Ausbildung zur Grünen Kosmetikpädagogin hat sich die kreative Bäuerin ein neues Standbein geschaffen und rührt mit den Gästen Salben, Tinkturen und vieles mehr. Christian liefert die Ideen zur Tiefenentspannung, zum Beispiel „Bauer-Napping“, ein Anhänger gefüllt mit duftendem Heu zum Kuscheln. In der alten Telefonzelle können die Handys zwecks Digital Detox deponiert werden, denn am Bergbauernhof Stauder gibt es so viel mehr zu erleben.

„Ich kannte von klein auf nichts anderes, daher wollte ich etwas Neues ausprobieren.“

Hanf statt Hühner

Dass Familie Kampl aus Gurk keinen Sinn fürs Experimentieren hat, kann man ihr nicht nachsagen. Der historische Tameggerhof hat im Laufe der Geschichte schon einiges erlebt: Milchkuh- und Forstwirtschaft, tausende Bio-Legehennen, Urlaub am Bauernhof und neuerdings die Kultivierung und Verarbeitung von Hanfpflanzen zu Wohlfühl- und Medizinzwecken.

„Wenn man Bauer ist, muss man Kühe haben“, erinnert sich Elisabeth Kampl, eine gebürtige Wagrainerin, an eine alte bäuerliche Weisheit. Doch wirtschaftliches Denken mündete schon 2003 in die Anschaffung von Bio-Legehennen. Mit 18.000 Hühnern waren sie der größte Biolegehennen-Betrieb Österreichs.



Als Sohn Siegfried Junior 2021 den Hof übernahm, brachte er sowohl Elan als auch neue Ideen mit. Denn so vertraut es ihm auch war, irgendwann hatte er vom Hühner-Gegacker genug. „Ich kannte von klein auf nichts anderes, daher wollte ich etwas Neues ausprobieren“, ging Siegfried jun. auf die Suche nach einer ertragreichen Nische mit Zukunftspotenzial. Er fand sie in der Tausendsassa-Pflanze

namens Hanf. Den nötigen Rückenwind bekam er von den Eltern Elisabeth und Siegfried. „Ich war mit den gesundheitlichen Eigenschaften des Hanfs schon früh vertraut“, erzählt er vom Unfall seines Vaters, dessen Folgen mit dem Wirkstoff CBD gemildert werden konnten. So hielten statt der Hühner Hanf-Mutterpflanzen Einzug in die Hallen, wo sie ein ideales Klima vorfinden. „Die

kleinen Setzlinge brauchen viel Licht und Wärme“, erklärt Elisabeth. Zugute kommt die selbst erzeugte Energie aus Biogas und Sonnenenergie.

Wenn die Feriengäste auf dem Tameggerhof urlauben, fällt ihnen der leicht süßliche Geruch auf. Es ist der unverkennbare Hanfduft, der über den Hof weht. Die Resonanz der Gäste fällt durchwegs positiv aus. „Sie erzählen uns, wie gut sie schlafen und entspannen können“, führt Siegfried die Wirkung auf seine Felder zurück. 🌻



- 1 Ertragreiche Nische mit Zukunftspotenzial: Qualität ist für die Kampls bei Hanfanbau und -verarbeitung höchstes Gebot.
- 2 Bäuerin Elisabeth trägt den Wandel am Hof tatkräftig mit.
- 3 Erntezeit: die ganze Familie im Einsatz
- 4 5 6 7 Der Tameggerhof ist nicht nur Produktionsbetrieb, sondern auch Erholungs- und Wellnessort für Urlauber.



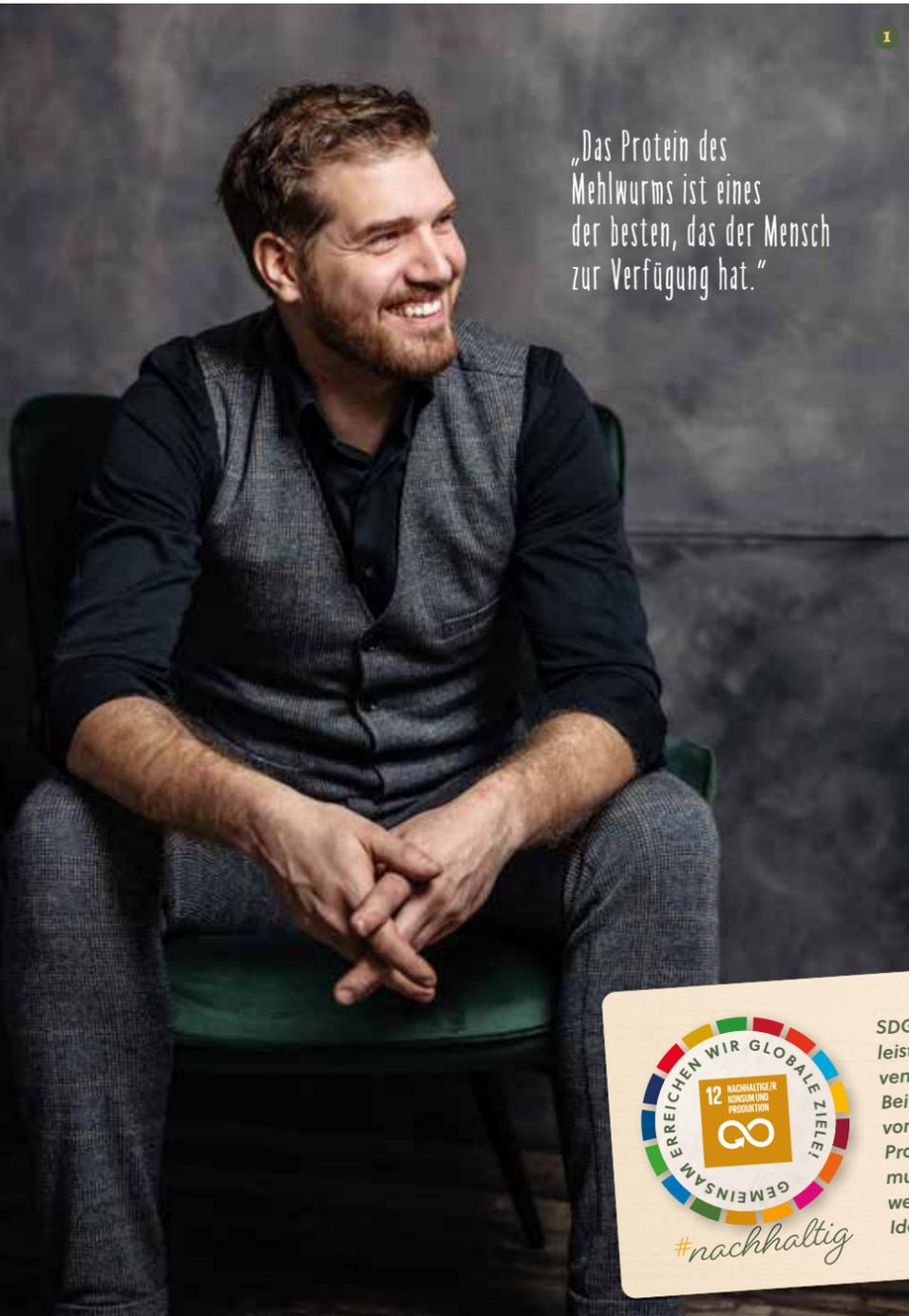
KONTAKT

Tameggerhof
 Elisabeth und Siegfried Kampl
 Reichenhaus 3
 9342 Gurk
 +43 676 92 90 901
 kampl.elisabeth@aon.at
 www.urlaubambauernhof.at/
 de/hoeftamegger



#dernaldenker

Auf den Wurm gekommen



„Das Protein des Mehlwurms ist eines der besten, das der Mensch zur Verfügung hat.“

1

SDG 12: Andreas Koitz leistet mit seiner innovativen Mehlwurmfarm einen Beitrag zur Forcierung von verantwortungsvollen Produktions- und Konsummustern. Eine zukunftsweisende, gut durchdachte Idee.

#nachhaltig

Knusprig, geschmackvoll und von höchster Qualität – so präsentieren sich die Mehlwürmer aus der biologischen Mehlwurmfarm „Prime Insects“ im Kärntner Lavanttal. Farmer ist **Andreas Koitz**, der aus der stillgelegten Landwirtschaft seiner Eltern ein Start-up machte. Und die Würmer? Die kann man essen. Wirklich.

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Ramona Steiner, Rene Knabl

Andreas Koitz aus Bad St. Leonhard ist einer, der querdenkt. Kein Wunder also, hat er all sein Wissen und seine Leidenschaft in ein innovatives Start-up gesteckt: Was einst die Landwirtschaft seiner Eltern war, hat er in eine Mehlwurmfarm umgemodelt – irgendwo zwischen Tradition und Innovation. „Landwirt ist für mich ein sehr erstrebenswerter Beruf. Jedoch wollte ich die strukturellen Nachteile und herkömmlichen Herausforderungen einer Landwirtschaft umgehen“, erzählt Koitz. „Mit meinem landwirtschaftlichen Start-up habe ich völlig neuen Boden betreten.“

Kein Rechtsrahmen, sondern eine Grauzone. Keine Subventionen, sondern eine Menge Bildungs- und Aufklärungsarbeit stecken in den Anfängen der ersten biologischen Mehlwurmzucht Österreichs.



2



3

- 1 Andreas Koitz – der Querdenker
- 2 Gewürzwürmchen für einen schnellen Eiweiß-Schub
- 3 Frisch geröstet wird die alternative Proteinquelle schnell verpackt.
- 4 Qualitätskontrolle bei Prime Insects

Gedacht. Gemacht.

Doch bei allen Widrigkeiten ist sich Andreas Koitz seiner Sache sicher: Mehlwürmer sind das Lebensmittel der Zukunft. „Mehlwürmer besitzen die Besonderheit, extrem effizient zu sein“, erzählt er. „Wir brauchen nur einen Bruchteil des Futters, des Platzes und des Wassers. Sie sind sowohl für die bäuerliche Landwirtschaft als auch für die menschliche Ernährung revolutionär.“ Zum Füttern verwendet werden ausschließlich Lebensmittelnebenströme wie Weizenkleie, Bierhefe und frisches Obst und Gemüse – das schmeckt den Würmern und reduziert zusätzlich Lebensmittelabfälle. Gut durchdacht eben.

Alltag auf der Mehlwurmfarm

Ungefähr 15 Millionen haben es sich auf der Mehlwurmfarm Prime Insects in Bad St. Leonhard gemütlich gemacht, die seit 2017 betrieben wird – eine der wenigen in Europa. Und, wie lebt es sich eigentlich als Mehlwurmfarmer? „Mein Job besteht aus mehreren Aspekten“, erzählt der Querdenker. Viel Zeit steckt in der Insekten-

produktion mit füttern, sortieren und ernten. Dann geht es an die Verarbeitung – rösten, verpacken, neue Produkte entwickeln. Natürlich spielen auch Marketing und Vertrieb eine große Rolle in meinem Arbeitsalltag.“

Der Wiener Schneck und Lavanttaler Mehlwurm

Wo ein junger Denker, da sind zukunftsweisende Ideen nicht weit. Und mit Koitz einer, der zu hundert Prozent an den Erfolg seines Produkts glaubt. Ekel? Fehlanzeige. Zweifel? Sucht man hier vergeblich. „Es gibt das Weltkulturerbe Wiener Schnecken, dennoch isst kaum mehr jemand Schnecken. Sushi war in den 80er-Jahren in Österreich ein Kuriosum. Es braucht Aufklärung und ein hochwertiges Angebot, dann kann sich auch ein Nischenprodukt durchsetzen“, ist der Landwirt überzeugt. „Ich sehe das Insekt in Zukunft in erster Linie als Lebensmittelzusatz, mit dem einfach sehr hochwertige Nährstoffe in alltägliche Speisen integriert werden können. So bringen wir zum Beispiel gerade Proteinriegel, Protein Balls und Backmischungen auf den

Markt.“ Darunter auch einen etnoveganen – also eine Mischung aus veganen Produkten und Insekten – Leberkäse. Aber nicht nur das: Die Mehlwürmer werden im Hause Koitz zu hundert Prozent verarbeitet – zum Genießen, als Dünger oder als Futtermittel für andere Tiere. →



4

→ **Produzieren und revolutionieren**
 Eines ist gewiss: Andreas Koitz schaut ganz weit über den Tellerrand hinaus. Seine Mission ist es, nicht nur Produkte aus Insekten herzustellen, sondern eine Ernährungsrevolution einzuläuten. „Weniger Fleisch, dafür wesentlich hochwertiger. Mehr Pflanzliches – und als Topping neuartige Proteinquellen wie Insekten, Algen und Pilze.“ Ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Qualität in der Ernährung schaffen ist das große Ziel, das der junge Visionär verfolgt. Und wer jetzt auf den Wurm gekommen ist, der kann Andreas Koitz auf seiner Farm besuchen. „Wir bieten regelmäßig Führungen bei uns am Hof sowie Vorträge an Schulen und Universitäten an.“

Na dann: Mahlzeit! ☀

„Wir wollen Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Qualität schaffen.“

KONTAKT

Prime Insects

Andreas Koitz
 Wartkogel 14
 9462 Bad St. Leonhard
 +43 664 1904409

www.primeinsects.com
 www.genusslandkaernten.at/
 primeinsects



Regionale Lebensmittel – direkt vom Bauernhof

Das vielseitige Kärnten mit atemberaubenden Landschaften und kristallklaren Seen steht für Tradition und Regionalität, sowie wie die Kärntner Direktvermarktungsbetriebe, die mit einem breiten Angebot überzeugen: vom typischen regionalen Schmankerl bis hin zu innovativen Feinheiten.

Direktvermarkter, die ihre Produkte unter der Dachmarke „Gutes vom Bauernhof“ anbieten, stehen für besonders hohe Produktqualität. Die Mitgliedsbetriebe haben sich an strenge Auflagen zu halten, die in regelmäßigen Abständen von der Pro-

duktion bis hin zur Verarbeitung kontrolliert werden. „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe verkaufen eigene Produkte, die direkt am Hof gewachsen sind und mit viel Liebe zum Handwerk verarbeitet wurden. Zu



finden sind die ausgezeichneten „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe Kärntens auf www.gutesvombauernhof.at. Entdecken Sie auf der Homepage schnell und einfach, wo Sie auf Bauernmärkten, in Bauernläden oder ab Hof in Ihrer Umgebung knuspriges Bauernbrot, schmackhaf-



ten Käse, frisches Gemüse und weitere bäuerliche Spezialitäten erhalten.

Auf Produkte von „Gutes vom Bauernhof“ ist stets Verlass: Sie stehen für regionale Herkunft direkt vom Bauern und für ausgezeichnete Qualität.



Foto: © Gerhard Kempitsch/DV Verband

Köstliche Vielfalt!

In den Genuss-Meiereien und im Frischemarkt der Kärntnermilch finden Sie hochwertige regionale Produkte, erstklassige Beratung, individuelle Geschenkideen, Käseplatten und vieles mehr.



öffnungszeiten & weitere Infos

Folge uns auf

www.kaerntnermilch.at • facebook.com/kaerntnermilch.at • [#kaerntnermilch](https://twitter.com/kaerntnermilch)
 Genuss-Meierei Villach Industriestraße 3, 9500 Villach • Genuss-Meierei Spittal Villacher Straße 92, 9800 Spittal/Drau
 Genuss-Meierei Hermagor Gailtalstraße 4, 9620 Hermagor • Frischemarkt Feldkirchen Ossiacher Bundesstraße 5, 9560 Feldkirchen



KÄRNTNERMILCH DRAUTALER

Unser Käsekaiser 2024



bester Schnittkäse Österreichs

hergestellt aus 100% weltbestem Rohmilch von den Südseiten der Alpen



laktosefrei

Unsere Milch ist unser Leben.

Wo Genuss zum Erlebnis wird

Die Kärntnermilch Genuss-Meierei vereint regionale Produktvielfalt mit erstklassiger Beratung. In der Genuss-Meierei dreht sich alles um Regionalität, die Menschen und das Tierwohl.

Hier werden Themen präsentiert, die der Kärntnermilch besonders am Herzen liegen und die Philosophie der Molkerei widerspiegeln. Um gut und gestärkt in den Tag



Genuss mit allen Sinnen erleben – in den Kärntnermilch Genuss-Meiereien

zu starten, bieten die Genuss-Meiereien Villach, Spittal, Feldkirchen und Hermagor regionale Spezialitäten an. Im natürlichen, gemütlichen Ambiente kann

man die regionalen Köstlichkeiten nicht nur verkosten, sondern den Genuss mit allen Sinnen erleben. Mit der Genuss-

Meierei wird die Kärntnermilch als Kärntens größter Direktvermarkter einmal mehr zum Botschafter des guten Geschmacks und bietet eine Plattform für hochwertige Produkte aus der Heimat. Sie veredelt den Fleiß der heimischen Landwirte und unterstützt die Innovationskraft der regionalen Produzenten.



www.kaerntnermilch.at

#dieweiterdenker

Wenn die Gründerzeit nie stehen bleibt

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger

FOTOS: Daniel Gollner, Achim Mandler, Silke Scheiber

Sie sind bäuerliche Vermieter der ersten Stunde: **Familie Scheiber vom Malerhof im Gailtal** und **Familie Berger vom Priglhof** aus dem Gegendtal. Aus alten Traditionen entstand zeitgemäßer Tourismus mit Herz.



SDG 13: Am Malerhof und am Priglhof wird den Gästen bewusst gemacht, warum unsere Umwelt schützenswert ist und wie man mit den vorhandenen Ressourcen gut wirtschaften kann.

S chuld war der Troadkasten. Die historische Holzhütte aus dem Jahr 1682, die einst der Aufbewahrung von Getreide diente, sollte den Grundstein für den Einstieg der Familie Scheiber aus Waidegg im Gailtal in den „Urlaub am Bauernhof“ legen. „Mein Mann Fritz hatte schon immer eine Vorliebe für Troadkästen“, erzählt Helga. Durch einen glücklichen Zufall konnte ein besonderes Exemplar aus dem Gurktal erworben und auf den Malerhof transferiert werden.



„Wir haben kein Gebäude neu gebaut, alle wurden mit viel Herz renoviert.“

Jeder Balken eigens nummeriert, um das antike Stück wieder originalgetreu von geschickten Handwerkern aufstellen zu können. Als das Schmuckstück fertig war, kam Helga der geniale Gedanke: „Lass uns doch statt eines Museums eine Wohnung für Gäste daraus machen.“ Und so ist die charmante 40-Quadratmeter-Ferienwohnung noch heute begehrter Unterschlupf für kleine Familien.

Doch es blieb nicht beim Getreidespeicher. In einer alten Mühle am Hof, die flugs aufgestockt wurde, fand man wieder ein historisches Gebäude, das, behutsam renoviert, zu einer Ferienwohnung umfunktioniert werden konnte. Schließlich bot sich noch ein Dachboden und im Jahr 2001 der Schüttboden zum Restaurieren an. Heute beherbergen die Wohnungen 20 Betten und tragen einen Gutteil zum bäuerlichen Einkommen bei. „Wir haben

kein Gebäude neu gebaut, alle wurden mit viel Herz renoviert“, ist Helga stolz auf die Verwertung alten Kulturguts, das mit Junior Fritz, einem ausgebildeten Zimmerpolier, weiter gepflegt wird. Zugute kommt dem Malerhof die exzellente Lage, nur sechs Kilometer vom Skigebiet Nassfeld entfernt. „Auch die Nähe zu Italien und

- 1 Drei Generationen, eine Tradition: Familie Scheiber verwaltet das Erbe nachhaltig.
- 2 Der Troadkasten aus dem Jahr 1682 sollte ursprünglich ein Museum werden und ist jetzt Gästewohnung.
- 3 Bäuerin Helga mit ihren Enkeln bei der Arbeit
- 4 Attraktion für junge Gäste: die Villa Kunterbunt

Slowenien schätzen die Gäste“, freut sich Helga über alle, die gerne über den Tellerrand blicken. Als pensionierte Seminarbäuerin weiß sie die Urlauber zu beschäftigen. Da gilt es Marmeladen einzurexten, Kärntner Nudeln zu krenkeln, die weitläufigen Almen zu erforschen und die Tiere am Hof zu lieben.



KONTAKT

Malerhof
Helga und Silke Scheiber
Waidegg 3
9631 Jenig
+43 4284 53 92
info@malerhof.at
www.urlaubambauernhof.at/
de/hoefe/scheiber





→ Von der ersten Stunde an

Als der Verband „Urlaub am Bauernhof“ im Jahr 1991 gegründet wurde, war die Familie Berger vom Priglhof am Löschenberg über dem Gegendtal von der ersten Stunde an dabei. „Das Wichtigste ist der Austausch mit anderen Betrieben, wir sind wie eine große Familie“, lobt Elisabeth Berger, die den Hof gemeinsam mit ihrem Mann Daniel und den vier Töchtern im Vollerwerb be-

wirtschaftet. Drei Ferienwohnungen, drei Gästezimmer, Forstwirtschaft, Mutterkuhhaltung und allerlei Tiere gehören dazu.

Die Urlaubswelt sah ganz anders aus, als die Großeltern im Jahr 1965 die ersten Gäste empfangen. Sie haben sich mit der Familie von der Toilette bis zum Kaffeehäferl alles geteilt, bis im Jahr 1974 das neue Gästehaus gebaut worden ist. „Zimmer mit Frühstück“ war der ultimative Luxus für Urlauber,

die es dem Priglhof mit drei Wochen Sommerfrische und unerschütterlicher Treue gedankt haben. Die Hägele aus Freising urlauben ohne Unterbrechung in vierter Generation auch heute noch am Priglhof. Weit entfernt von Facebook und Co hat Mutter Reinhild damals Anfragen am Telefon angenommen und per Postkarte bestätigt. Über den Preis von 18 Schilling pro Nacht (1,39 Euro) kann man heute nur lächeln. Zusätzlich zu ihrer Hofarbeit ist Elisabeth Manage-

„Du musst dich mit den sozialen Medien auseinandersetzen, ob du willst oder nicht.“



Die Ponys und Pferde haben es Töchtern und Gästen angetan.

rin der sozialen Medien. „Du musst dich damit auseinandersetzen, ob du willst oder nicht.“ Mittlerweile macht es ihr Spaß, Videos vom Hofleben zu drehen, tatkräftig unterstützt von Tochter Maria. Die Gästewünsche und Anforderungen hätten sich in den letzten Jahren rapide geändert. „Die Urlauber sind anspruchsvoll geworden, der Standard ist gestiegen“, konstatiert sie. Dennoch ist die Begeisterung für ihre Gäste ungebrochen. „Sie erzählen uns von ihrer Welt, und wir lassen sie an unserer teilhaben.“ Wenn Elisabeth erlebt, dass die Kinder begeistert das selbst gebackene Berger-Brot genießen, im Baumhaus spielen, die Ponys striegeln und darüber das Handy vergessen, fühlt sich alles richtig an. „Das Herz des Hofes ist die Bäuerin, sie buchen dich quasi mit“, lacht sie zufrieden. ☀



- 1 Frauenpower: Bauer Daniel Berger mit seinen "Ladies" Elisabeth, Maria, Lena, Anna und Heidi
- 2 Schon 1965 kamen die ersten Gäste zum Priglhof, heute schaut die Urlaubswelt in der Ferienwohnung Karawankenblick so aus.
- 3 4 Spielplatz mit Tieren für jung und alt



„Das Wichtigste ist der Austausch mit anderen Betrieben. Wir sind eine große Familie.“



**Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA**

HERKUNFT. QUALITÄT. KONTROLLE.

DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at

KONTAKT

Priglhof
Familie Berger
Löschenbergweg 25
9541 Einöde
+43 4247 2092
berger@priglhof.at
www.urlaubambauernhof.at/
de/hoefe/prigl



Wo Roboter & Apps schon mithelfen



Künstliche Intelligenz (KI) hat die Forschungslabore verlassen und durchdringt Arbeitswelt und Alltag. Auch die Landwirtschaft wird sich durch die neuen Technologien radikal verändern.

Innovative Technologien sind in der Land- und Forstwirtschaft gefragter denn je. Insbesondere die künstliche Intelligenz (KI) erweist sich als entscheidender Faktor zur Bewältigung aktueller und zukünftiger Herausforderungen. Durch die Analyse von gesammelten Daten, das Erkennen von Mustern und die Kombination mit Robotertechnik können selbstlernende Systeme gezielte Eingriffe vornehmen, wo sie benötigt werden. Das findet vor allem Anwendung im Bereich des chemischen und mechanischen Pflanzenschutzes, wodurch Kosten reduziert und Umweltauswirkungen minimiert werden.

Alle Bilder auf dieser Doppelseite wurden mittels KI via Adobe Firefly generiert.



Was ist künstliche Intelligenz?

Künstliche Intelligenz (KI) bezeichnet die Fähigkeit von Computern, Aufgaben zu erledigen, die traditionell menschliche Intelligenz erfordern, wie etwa Entscheidungsfindung, Spracherkennung und Problemlösung. Innerhalb dieses Bereichs ist maschinelles Lernen (ML) eine Methode, bei der Computer durch Datenanalyse und ohne explizite Programmierung lernen und sich anpassen. Deep Learning (DL), eine Untergruppe des maschinellen Lernens, vertieft diesen Ansatz durch den Einsatz künstlicher neuronaler Netze mit vielen Schichten (tiefen Strukturen), die es ermöglichen, komplexe Muster in großen Datenmengen zu identifizieren und zu interpretieren. Diese Technologien bilden zusammen das Rückgrat moderner KI-Anwendungen.

Info

Exklusivumfrage: An der KI führt kein Weg vorbei

Exklusive Umfrage unter den Mitgliedsbetrieben von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten: Fast 60 Prozent der Befragten messen der künstlichen Intelligenz sehr große bis große Bedeutung zu.

Es führt auch in der Landwirtschaft kein Weg an der künstlichen Intelligenz vorbei.

45,3 %
erwarten eine Erschließung neuer Geschäftsmodelle

Das ist die Quintessenz aus den Ergebnissen einer exklusiven Online-Umfrage des „Erleben“-Magazins unter Mitgliedsbetrieben von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten. Fast 60 Prozent der rund 200 Befragten sind davon überzeugt, dass die künstliche Intelligenz für die Zukunft eine sehr große bis große Rolle im landwirtschaftlichen Bereich spielen wird.

Auf die konkreten Fragen, welche Vorteile der Einsatz von KI in der Landwirtschaft bringe, sind mehr als 50 Prozent von ei-

Aussaat, Pflanzenschutz und Ernte

Viele Landwirtinnen und Landwirte nutzen bereits, oft ohne es zu wissen, künstliche Intelligenz in verschiedenen Aspekten ihrer täglichen Arbeit. Moderne Landwirtschaft ist zunehmend digitalisiert und KI-Technologien sind in Werkzeuge integriert, die Landwirtinnen und Landwirte regelmäßig verwenden. Beispielsweise kommen bei Wettervorhersagen KI-basierte Algorithmen zum Einsatz, die genaue und zeitnahe Informationen liefern, um optimale Bedingungen für Aussaat, Pflanzenschutz und Ernte zu bestimmen.

Präzision und Steuerung

Pflanzenerkennungs-Apps, die KI nutzen, um Schädlinge oder Krankheiten zu identifizieren, sind ein weiteres Beispiel für die unauffällige Integration in den landwirtschaftlichen Alltag. Darüber hinaus wird KI in der Steuerung von Präzisionslandwirtschaftsgeräten, wie etwa in der kamerabasierten Steuerung von Hackgeräten, eingesetzt, um Unkraut gezielt zu bekämpfen und dadurch den Einsatz von Herbiziden zu reduzieren.

„Viele Betriebe nutzen bereits künstliche Intelligenz, ohne es zu wissen.“



Foto: © Bio Austria Kärnten



3 Fragen an ...
Johann Kreschischnig
Kärntner Obmann von Bio Austria

Wie viele Betriebe in Kärnten haben aktuell ein Bio-Zertifikat? Rund 1.600 Betriebe gehören unserer Organisation an.

Wie würden Sie die Pionierrolle Ihrer Organisation für die Landwirtschaft beschreiben?

Seit über 40 Jahren setzt sich Bio Austria für die Förderung und Entwicklung der ökologischen Landwirtschaft ein. Wir stellen ein umfangreiches Bildungs- und Beratungsangebot bereit, vertreten die Interessen der Bio-Bäuerinnen und -Bauern auf politischer Ebene. Unser besonderes Augenmerk liegt auf einem hohen Qualitätsstandard.

Worauf können Konsumenten vertrauen, wenn sie Produkte mit dem Bio-Austria-Siegel kaufen?

Der Bio-Austria-Standard geht in vielerlei Hinsicht über die Bio-Verordnung der Europäischen Union hinaus.

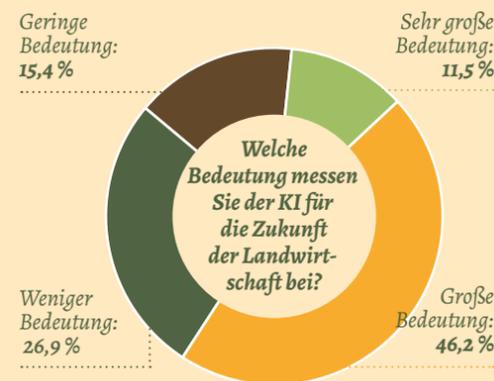
Er setzt auf eine ganzheitliche Landwirtschaft, die Mensch, Tier und Umwelt im Fokus hat. Das heißt, dass unsere Produkte den höchsten Qualitätsstandards entsprechen und die Konsumenten darauf vertrauen können.



ner Steigerung der Effizienz und Produktivität überzeugt. Viele sehen in der Erschließung neuer Geschäftsmodelle (45,3 %), in der Erhöhung der Tiergesundheit (38,7 %) oder aber auch in der Verringerung des Ressourcenverbrauchs (37,3 %) hohes Potenzial im Einsatz von KI. Auch die Verbesserung der

53,3 %
erwarten eine Steigerung der Effizienz und Produktivität

Lebensmittelsicherheit (33,3 %) werden als Argumente ins Treffen geführt. Grundsätzlich steht man dem Nutzen der Digitalisierung positiv gegenüber. Skeptiker befürchten vor allem den Verlust der Individualität und die Gefahr einer flächendeckenden Überwachung und Gleichschaltung der bäuerlichen Betriebe.



#diegedenker

Altes behüten, Neues bewirken



Mittlerweile zählen rund 600 Bauern, Betriebe, Wirte und Handelspartner zur einzigartigen Kärntner Genussland Familie. Und wie das in Familien so ist, überdauern ihre Geschichten oft viele Jahre. Weitergegeben von Generation zu Generation bleiben Werte bestehen. Altes Wissen findet neuen Ausdruck. Wo das passiert, wird Vergessen-Geglaubtes gehütet und Familie gelebt: Wie im **Landgasthaus Falle** und am **Fischerhof** – zwei Familienbetriebe, die ihre Verbindung in der Tradition und großen Ambitionen finden.

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Martin Hofmann, Arnold Pöschl



„Es macht uns riesige Freude, für unsere Gäste da zu sein. Damals wie heute.“

Wer schon im Landgasthaus Falle bewirtet wurde, weiß, mit welcher Freude und ehrlicher Hingabe dort gearbeitet wird. Ein Gefühl von Zuhause-Sein macht sich breit. Ein Lächeln. Ein freundliches Wort. Hausgemachtes Essen, wie man es eigentlich nur aus Omas Küche kennt. Darauf wird in der Familie Falle schon seit jeher Wert gelegt – und daran hat sich bis heute nichts geändert. Die heutigen Chefleute Maria und Peter Falle blicken stolz auf die Geschichte des Landgasthauses zurück, die übrigens bereits im Jahr 1905 begann. Gemeinsam leiten sie den Familienbetrieb in dritter Generation und übergeben schon bald an ihre beiden Töchter Sabrina und Verena.

Der Fischerhof liegt zehn Gehminuten unterhalb der Sternberger Kirche, umgeben von einem reichen Waldgürtel. Hier gibt es Wiesen, soweit das Auge reicht. Und hier ist sie zu Hause, die Hüterin der Naturschätze: Brigitte Fischer. Gemeinsam mit zwei Mitarbeiterinnen und ihren beiden Töchtern verschreibt sich die Chefin des Hofes der Direktvermarktung ihrer selbstgemachten Köstlichkeiten. Und das bereits seit 1993. Seitdem ist viel geschehen – doch die Begeisterung an den Schätzen der Natur und dem alten Wissen rund um Pflanzen wuchs stetig. Dass diese quasi vor der Haustür darauf warten, bemerkt zu werden, davon ist man am Fischerhof überzeugt. Man muss nur die Augen offen halten.

Zwei Geschichten

Wo früher Viehwirtschaft, Holzhandel und Ackerbau betrieben wurde, spezialisiert sich Brigitte Fischer heute auf die Veredelung von Beerenobst und ist für ihre unverwechselbaren Marmeladen, Sirupsorten, Liköre und Edelbrände bekannt. Den landwirtschaftlichen Betrieb übernahm sie 1993 von den Schwiegereltern gemeinsam mit ihrem Mann. Als dieser vor rund 18 Jahren bei Waldarbeiten verunglückte, wollte die Inhaberin des Fischerhofs vor allem eines: den gemeinsamen Traum weiterführen.

1. Jahrelange Tradition – die feinen Edelbrände von Brigitte Fischer im Landgasthaus Falle
2. Genuss vom Feinsten – im Landgasthaus Falle
3. Peter und Maria Falle mit ihren Töchtern Sabrina und Verena
4. Das Landgasthaus Falle – damals und heute



KONTAKT

Landgasthaus Falle
& Genussladen Falle

Triester Straße 12
9220 Velden
+43 4274 29 12

office@landgasthaus-falle.at

www.genusslandkaernten.at/
landgasthoffalle





- 1 Uralte Lektüre hütet Brigitte Fischer auf ihrem Hof.
- 2 Maiwipferlsirup – ein Genuss, der bei Familie Falle neben vielen weiteren Produkten erhältlich ist.
- 3 Ein gemeinsames Schnapsperl beim Abholen der Produkte darf nicht fehlen.



→ Mithilfe von Familie, Freunden und umliegenden Bauern gelang es ihr nicht nur, den Betrieb zu erhalten, sondern sogar stark aufzubauen und weiterzuentwickeln. Heute erfreut sie sich an der Herstellung und dem Ab-Hof-Verkauf ihrer Qualitätsprodukte. „Für mich ist das keine Arbeit. Ich liebe, was ich tue“, lacht die Kräuterhexe, wie sie dort und da liebevoll genannt wird, denn mittlerweile bietet ihr Hofladen auch eine beachtliche Auswahl an Kräuter- und Knospentinkturen, die sich großer Beliebtheit erfreuen.

Das Landgasthaus Falle wurde ursprünglich als Gast- und Kaufhaus gegründet und später zur Pension umgebaut. Immer wieder wurde der Betrieb erweitert und neu gedacht. Selbst als das Haus in Kriegsjahren durch einen Bombenangriff zerstört wurde, begann man im

Jahr 1945 das Familieneigentum wieder aufzubauen. Eine Bilder-Chronik, die an die Geschichte des Hauses erinnern soll, ziert heute das beliebte Gasthaus.

Hier ist man stolz auf die Familie, auf den Zusammenhalt und den unerschütterlichen Willen, stets weiterzumachen. „Auch heute sind wir so eine starke Familie. Alle arbeiten im Betrieb mit, jeder hat seine Aufgabe, für die er verantwortlich ist. Gemeinsam meistern wir alle Herausforderungen“, schwärmt Peter Falle, der ganzjährig bis zu 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt und somit als größter Arbeitgeber mit einem Jahresbetrieb in der Gemeinde gilt.

Zwei Genusspartner

Angeschlossen an das Landgasthaus führt Familie Falle ihren Genussladen, wo rund 70 regionale Produkte aus dem Genussland Kärnten zu finden sind – wie beispielsweise auch die beliebten Marmeladen und Säfte, Liköre und der Star Mountain Gin (übrigens nach wie vor der Renner!) vom Fischerhof.

Und wenn Peter Falle eines zu schätzen weiß, dann sind das seine heimischen Lieferanten: „Wir sehen unsere regionalen Produzenten als wichtige Partner, ohne die wir nicht so erfolgreich wären. Auch unsere Kunden schätzen diese Kooperation sehr.“

Und so freut man sich auch am Fischerhof über die umliegenden Abnehmer aus der Gastronomie: „Mittlerweile beliefern wir das Seegasthaus in Krumpendorf oder den Stoffwirt. Das Landgasthaus Falle verkauft unsere Produkte auch in seinem Genussladen. Das freut uns sehr“, so Brigitte Fischer. Besonders gut kommen bei den Gastrobetrieben übrigens ihre Marmeladen und Säfte an. Zu bieten hat man am Fischerhof jedoch viel mehr als die altbewährten Klassiker: Hier wird vom Thymian bis zum Maiwipferl alles zu

köstlichen Sirupsorten verarbeitet. Traditionell angesetzt und ganz nach dem Geschmack der Chefin abgewandelt.

Zwei Visionen

Wo die einen von Herzen gerne für ihre Gäste sorgen und sie mit hausgemachten Schmankerln verwöhnen, erfreuen sich die anderen an der Natur und ihren Geschenken. Dort und da schätzt man alte Werte. Dort und da bewirkt man Neues. Denn Stillstand gab es in beiden Familienbetrieben zu keiner Zeit. Und dass Maria und Peter Falle wie auch Brigitte Fischer stets die Herausforderungen unserer Zeit im Blick haben, beweisen sie jeden Tag. „Ja, wir sind ein traditioneller Familienbetrieb, trotzdem haben wir uns schon seit langem dazu entschlossen, sonntags und feiertags

den Betrieb für Familie und Mitarbeiter geschlossen zu halten. Ihr Wohl hat bei uns oberste Priorität“, so Peter Falle überzeugt. Auch Brigitte Fischer weiß, dass viele Menschen von Druck belastet durch den Alltag hetzen. Wahrscheinlich schätzt sie ihr Tun deshalb so sehr. „Ich wünsche mir für die Leute, dass sie einen Schritt zurücktreten und ihre Aufmerksamkeit wieder mehr auf das Einfache richten. Wer seine Energie der Natur schenkt, bekommt diese Energie auch zurück. Ich fühle mich von ihr sehr oft beschenkt“, schmunzelt sie. Und uns bleibt nur noch eines zu sagen: Mögen diese Familiengeschichten noch lange weitergetragen werden. ☀

„Die Natur beschenkt uns. Wir müssen nur wieder lernen, die Augen offenzuhalten.“



KONTAKT

Brigitte Fischer

Watzenigweg 1
9220 Velden am Wörthersee
+43 650 44 555 68
bf@gutes-fischerhof.at

www.genusslandkaernten.at/
brigittefischer





3 Fragen an ...

Edith Sabath-Kerschbaumer

Geschäftsführerin Urlaub am Bauernhof

Wie würden Sie die Pionierrolle von Urlaub am Bauernhof beschreiben? Urlaub am Bauernhof (UaB) vereint Tradition und Innovation. UaB war die erste – damals belächelte – touristische Initiative mit Internetpräsenz. Heute bieten wir eine hochmoderne Website für Betriebe und Gäste, haben Qualitätsstandards eingeführt und eine starke Marke entwickelt.

Wo liegen die größten Potenziale für die Weiterentwicklung der Marke? In der Authentizität und dem Slogan „echt, ehrlich und du“. Wir stärken bäuerliche Lebenswelten durch Hofaktivitäten, hochwertige Kulinarik und Rückzugsorte für nachhaltige und individuelle Erholung.

Sind Digitalisierung und künstliche Intelligenz (KI) Fluch oder Segen? Digitalisierung und KI bieten große Chancen. Einerseits werden virtuelle Welten und soziale Medien immer wichtiger, andererseits die Sehnsucht nach Natur und echten Begegnungen. UaB bietet den Gegentrend und bewahrt die Landwirtschaft als wertvollen Lebensraum.



Das Gute liegt so nah!

Zwei starke Kärntner Marken in Zahlen und Fakten.

Hier geht's zu den schönsten Urläufen am Bauernhof und auf Almhütten in Kärnten. Aktuellen Katalog hier bestellen: www.urlaubambauernhof.com

Warum Urlaub am Bauernhof? Familiäre Atmosphäre und einzigartige Lage in der Natur.

Über **600** Partnerbetriebe haben sich inzwischen dem Genussland Kärnten angeschlossen.

über **€ 10 Mio.** Wertschöpfung mit Genussland Kärnten Produkten werden durch Vernetzung der Produzenten mit Kärntner Genuss Wirten und Handelspartnern erzielt.

über **1.200** verschiedene Produkte wie würziger Speck, knuspriges Brot, aber auch frische Wassermelonen und knackige Sprossen werden im Genussland Kärnten hergestellt.

74 Millionen Euro Wertschöpfung durch **462** Mitgliedsbetriebe in Kärnten.

Gäste aus **61** Nationen, überwiegend deutschsprachige Urlauber.



3 Fragen an ...

Madlen Rabitsch

Geschäftsführerin Genussland Kärnten

Wie würden Sie die Pionierrolle vom Genussland Kärnten beschreiben? Genussland Kärnten ist seit 15 Jahren das größte Kulinariknetzwerk Kärntens. Mit über 600 Betrieben zieht man gemeinsam am Strang der Regionalität, um die Wertschöpfung in Kärnten zu behalten.

Wo liegen die größten Potenziale für die Weiterentwicklung der Marke? Uns ist es wichtig, dass der Konsument wieder zum ehrlichen Genuss findet: frische Eier direkt vom Bauernhof, würziger Käse von der Alm oder Fleisch aus dem Hofladen. Mit der Marke kann sich der Konsument sicher sein, dass hinter dem Produkt nachhaltiges Denken, Arbeiten sowie geprüfte Qualität und Herkunft stehen.

Sind Digitalisierung und künstliche Intelligenz Fluch oder Segen? Natürlich kann man sich der Digitalisierung bzw. der künstlichen Intelligenz nicht verwehren. Auch viele unserer Partner arbeiten inzwischen schon mit künstlicher Intelligenz. Trotzdem haben wir es im landwirtschaftlichen Bereich mit Menschen und Tieren zu tun. Diese persönliche Verbindung kann keine KI ersetzen.



er Leben Gewinnspiel!

MITMACHEN UND GEWINNEN:

- 1 Genussland Kärnten Gutschein im Wert von € 150
- 2 Urlaub am Bauernhof Goodie Bags
- 2 Tickets für die Matakustix Show (5. Juli)
- 2 Tickets für das Howard Cependale Konzert (6. Juli)
- 2 Tickets Starnacht am Wörthersee (12. Juli)

Bitte senden Sie ein Mail mit dem Betreff „Gewinnspiel ERLEBEN“ an office@urlaubambauernhof.com

Einsendeschluss: 23. Juni 2024



Foto: © Krivograd, ipMedia, Assam



Top Events in der Wörthersee Ostbucht

Die Starnacht Bühne in der Wörthersee Ostbucht Klagenfurt wird 2024 wieder zur besonderen Eventlocation! Gestartet wird am **5. Juli** mit **Matakustix**, gefolgt von **Howard Cependale** am **6. Juli** und **Andreas Gabalier** am **7. Juli**. **25 Jahre Starnacht** wird am **12. und 13. Juli** gefeiert. Den Abschluss bilden am **14. Juli** „Die Fantastischen Vier“.

Infos und Tickets zu allen Events www.ip-media.tv



WWW.IP-MEDIA.TV

VIEL GLÜCK!



#dieWortdenker

Neues (Er-)Leben in alten Mauern

Ob in einem Renaissanceschloss im Lavanttal oder in historischen Hofgebäuden unter dem Hochobir – zwei innovative Familien haben „Urlaub am Bauernhof“ neu erschaffen.

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger ✨
FOTOS: Rittler, Steiner, Steinkeller, Michael Johann

„Urlaub unplugged, reduziert auf die Werte des Lebens. Den Gästen gefällt’s.“

Dort oben gibt es kaum Handyempfang.“ Andreas Rittler, Herr von Gut Schloss Lichtengraben im paradisi-schen Lavanttal, lächelt mir entgegen, als er von seiner hochgelegenen Waldhütte ins Tal zurückkehrt. Die uralte Hütte ohne Strom und Fließwasser war der erste Bezugspunkt zu „Urlaub am Bauernhof“, lange bevor das Renaissanceschloss Lichtengraben und das Gesindehaus restauriert und zu komfortablen Ferien-Unterkünften umgestaltet worden sind. Die Unplugged-Hütte soll auch künftig so bleiben. „Sie reduziert auf die Werte des Lebens, das mögen die Urlauber.“ Was sie ebenso genießen, ist der ultimative Komfort der geräumigen Wohnung im Schloss und im Sandhaus. Das „Chalet 1888“ wurde einst vom Fischehändler Sand bewohnt, der das Gut mit seiner Fischkultur und dem Wissen um die Fischerei wesentlich mitgeprägt hat.



- 1 2 3 Andreas Rittler und Sohn Julius sind Profis für die Zucht und Veredelung der Fische.
- 4 Eco Premium Chalet 1888 mit Loftnetz im Wohnbereich im Rahmen des Projektes Schräge Nächte für bunte Vögel
- 5 Ruheoasen zum Verweilen: im Naturparadies Lichtengraben gibt es viele Wohlfühlplätze
- 6 Unplugged Almhütte Waldbauer in Alleinlage ohne Strom auf 1200m Seehöhe



KONTAKT

„Chalet 1888“ am Landgut
Schloss Lichtengraben
Astrid Rittler
Lichtengraben 1
9462 Bad St. Leonhard
+43 699 181 23 888
gut@schloss-lichtengraben.at
www.urlaubambauernhof.at/de/hoefe/
das-sandhaus-in-der-fischeria



Dort können Gäste im authentischen Holzhaus aus der Zeit Kaiser Franz Josefs nach Urlaubserlebnissen fischen.

Die Fischzucht ist auch heute noch prägendes Element auf Gut Schloss Lichtengraben. In den Teichen der weitläufigen Anlage tummeln sich Saiblinge, Regenbogenforellen und Seeforellen. „Wir züchten



→ und verarbeiten sie selbst. Vom Ei bis auf den Teller“, lacht Andreas und beschreibt damit ein besonderes Erlebnis auf Gut Schloss Lichtengraben. Jeden Freitag werden in der „Fischerei zur Alten Mühle“ die frischen Fischlein sanft geräuchert und mit Holzofen-Brot und eigenem Bio-Most serviert. „Wir sind ein Slowfood-Betrieb“, ist Andreas stolz auf den nachhaltigen Umgang mit lokalen Lebensmitteln. Den eigenen Gästen bringen Astrid und Andreas Rittler die achtsame Bewirtschaftung am Landgut nahe. Sie können im Erlebnisteich angeln und die Beute im eigenen Garten grillen. Frischer geht's

nicht. Eine kleine Insel mitten im Teich ist mit dem Ruderboot erreichbar, dort bietet sich beim Gezwitscher seltener Wasservögel ein romantisches Picknick an.

In speziellen Kursen führt Hausherr Andreas die Gäste in die zauberhafte Welt der Fischerei ein. „Sie lernen, wie man richtig angelt, Fische filetiert und räuchert.“ Wer auch immer Ruhe und Entspannung im Urlaub sucht, findet sie im Naturparadies mit Streuobstwiesen, Naturteichen und dem Flair historischen Gemäuers.



„Meine Passion ist es Räume zu schaffen, welche unsere Gäste inspirieren und erfreuen.“

Mit viel Liebe zum Detail: Astrid Rittler



Die Leichtigkeit des Seins in stylischem Komfort

Die Teilnehmer des Seminars „Klopfakupressur“ hätten sich keinen besseren Platz wünschen können. Nirgendwo lässt es sich besser entspannen als im lichtdurchfluteten Seminarraum des Raunighofes im Südkärntner Freibachtal. In den Pausen genießen die Seminarteilnehmer den Duft der blühenden Frühlingswiesen und die Stille der majestätischen Karawanken.

Einst war es ein reiner Forstbetrieb, doch in den 70er-Jahren begann die Großmutter die damals leerstehenden Bauernhäuser zu vermieten. „Der Raunighof hat eine 500 Jahre lange Geschichte. Wir wollten das kulturhistorische Erbe erhalten und mit modernem Komfort kombinieren“, erzählt Michael Johann, der gemeinsam mit seiner Frau Ewa im Jahr 2004 den auf über 800 Meter Seehöhe gelegenen Raunighof behutsam renovierte. Dann wurden das Haus Duar und die Krassnigalm mit ihrem wundervollen Talblick zu neuem Leben erweckt. Und heuer wurde der Troadkasten, der frühere Getreidespeicher, mit Lärchenholzschindeln und viel Einfühlungsvermögen zu einem kuscheligen Unterschlupf für Paare umgestaltet.

- 1 Nachts auf der Krassnigalm
- 2 Ewa Johann genießt die Sonne auf der Sitzbank vor dem frisch renovierten Troadkasten
- 3 Der Duar ist ein renoviertes Bauernhaus mit zwei Ferienwohnungen
- 4 Die gemütliche Stube der Krassnigalm





KONTAKT

Raunighof, Duar & Krassnigalm

Ewa und Michael Johann
Oberdörfel 9

9173 St. Margareten im Rosental

+43 664 266 85 48

michael.johann@aon.at

www.urlaubambauernhof.at/
de/hoefe/raunighof



1

→ In die Bergidylle unter dem majestätischen Hochobir zieht es Urlauber, die den Lärm des Alltags hinter sich lassen wollen. Sie genießen das Rauschen des Waldes, das Krächzen der Raben und das Plätschern des Brunnens. Der Wald spielt eine wichtige Rolle rund um den Raunighof. Mutter Elisabeth Johann ist zertifizierte Waldpädagogin. Unter ihrer Anleitung mutiert so manche Stadtpflanze während des Urlaubs zur passionierten Waldversteherin.

„Wir wollten das kulturhistorische Erbe erhalten und mit modernem Komfort kombinieren.“

Die gute Seele des Hauses ist Ewa, die mit Begeisterung die Vermietung der Ferienhäuser betreibt. „Über den Verband Urlaub am Bauernhof kommen die Gäste, die zu uns passen.“ Es sind jene, welche die Leichtigkeit des Seins und das frische Wasser des nahen Freibach-Stausees spüren wollen. Und weil

die Küchen der Ferienhäuser perfekt ausgestattet sind, entdecken die Gäste ihre Freude fürs Kochen. „Kochen ist zu einem Urlaubserlebnis geworden“, beobachtet Michael. Gesunde Lebensmittel steuern die Bauern der Umgebung bei. ☀



1 Der einladende große Tisch vorm Raunighof

2 Frühstückstisch mit Aussicht beim Troadkasten

3 Ewa und Michael Johann genießen die besondere Atmosphäre am Raunighof



3



#nachhaltig

SDG 4: Durch die Einführung in die zauberhafte Welt der Fischerei von Andreas Rittler und die professionelle Anleitung durch die zertifizierte Waldpädagogin Elisabeth Johann wird ein wertvoller Beitrag zur hochwertigen Bildung geleistet.

UNSER

X LAGERHAUS

Die Kraft fürs Land

Vom Ankauf bis zum Verkauf

Hochwertige Lebensmittel vom Lagerhaus

Unsere regionalen Landwirt:innen produzieren **hochwertige Rohstoffe**, welche an das Mischfutterwerk am Standort Klagenfurt geliefert werden.

Mit dem Kauf der regionalen Erzeugnisse unterstützen Sie unsere Landwirt:innen und die **Wirtschaft im Land**.

Dort erfolgen die **Qualitätskontrolle**, die **Qualitätssicherung** und die **Verarbeitung zu Qualitätsfutter**.



Die hochwertigen Produkte unserer Landwirt:innen finden Sie später in unserer **Bauernecke** am jeweiligen Lagerhaus Standort.

Von hier aus werden unsere **Landwirt:innen** mit den ausgezeichneten Futtermitteln beliefert.

Unsere Bauernecken finden Sie an folgenden Standorten:

Althofen, Industriepark Süd A/B 3 • **Bleiburg**, Völkermarkter Straße 27 • **Eberndorf**, Bahnstraße 4-6 • Feistritz, Bahnhofstraße 66 • **Feldkirchen**, St. Veiter Straße 4 • **Friesach**, Lastenstraße 2 • **Gmünd**, Untere Vorstadt 35 • **Grafenstein**, 10. Oktober Straße 9 • **Kötschach**, Kötschach 153 • **Obervellach**, Obervellach 164 • **Pusarnitz**, Bahnhofstraße 2 • **Radenthein**, Millstätter Bundesstraße 10 • **Spittal**, Villacherstraße 103, • **St. Jakob**, Rosentalerstraße 59 • **Velden**, Erlenweg 3 • **Völkermarkt**, Griffner Straße 17 • **Winklern**, Reintal 33

30
JAHRE

Kärntner
WIRTS
HAUS
KULTUR



Wie wär's wieder einmal
mit einem Besuch in einem
Kärntner Wirtshaus?

Versprochen:

Es WIRT, einfach genussvoll

Alle Wirte auf einem Blick,
Gutscheine und weitere Infos unter:

WIRTSCHAUS.COM



Foto: © tnerfoto.com



Grenzenloser Genuss

Die Alpe Adria Region als wichtiger Bestandteil der Kärntner Kulinarik, warum Leidenschaft keine Grenzen kennt und warum es den Zusammenhalt mit den Produzenten braucht ... Stefan Sternad, Wirtesprecher WK Kärnten im Gespräch mit der Genussredaktion.

Herr Sternad, Sie sind scheinbar Wirtesprecher mit Leidenschaft. Was bedeutet Kärntens Gastronomie für Sie?

STERNAD: Kärntens Gastronomie ist so einzigartig wie die Landschaft, in der sie eingebettet ist – die Alpen-Adria-Region. Unsere Region hört nicht an den Landesgrenzen auf, sondern zeigt vielmehr, wie Kulinarik und Kultur über Jahrhunderte gewachsen ist, von manchen skeptisch bezweifelt wurde und nun eine imposante Renaissance erlebt! Egal ob Käsnudeln oder Reindling – in unseren Nachbar-regionen der Steiermark, Sloweniens oder Friaul findet man bei genauem Hinsehen immer wieder Ähnlichkeiten in den Speisen. Und doch sind sie so individuell wie die lokalen Zutaten, die sie in ihrer Einzigartigkeit erst ausmachen. Für uns beginnt der Ursprungsgedanke daher nicht bei einem Siegel, sondern in den Köpfen und Töpfen der Köche, welche für die Qualität der Gerichte verantwortlich sind.

Der in Kärnten stark gelebte Slow Food Gedanke verkörpert dies in seiner ursprünglichen Eigenart am besten.

Welche Betriebe würden Sie für regionale Identität einem Gast am ehesten empfehlen?

STERNAD: In den Mitgliedsbetrieben der Kärntner Wirtshauskultur wird seit rund 30 Jahren der Gedanke des

„Die Kärntner Wirtshauskultur zeichnet sich durch eine unverwechselbare Mischung aus Gemütlichkeit, herzlicher Gastfreundschaft und kulinarischer Exzellenz aus.“



© Bauer

Ursprungs, der Tradition, aber auch der Interpretation für die Zukunft gelebt. Unsere Wirtshäuser sind weit mehr als bloße Restaurants – sie sind lebendige Zeugen unserer Tradition, Orte der Begegnung und des Genusses, an denen sich Gäste wie Einheimische gleichermaßen willkommen fühlen.

Wie charakterisieren Sie die Eigenart der Kärntner Wirtshauskultur?

STERNAD: Die Kärntner Wirtshauskultur zeichnet sich durch eine unverwechselbare Mischung aus Gemütlichkeit, herzlicher Gastfreundschaft und kulinarischer Exzellenz aus. Hier wird noch selbst gekocht, und zwar mit regionalen Zutaten, die direkt von heimischen Bauern und Produzenten stammen. Diese gelebte Regionalität sorgt nicht nur für höchste Qualität und Frische auf dem Teller, sondern stärkt auch die lokale Wirtschaft und fördert nachhaltiges Wirtschaften. Eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ist zwar ein guter Ansatz, doch sie greift zu kurz. Es geht nicht nur darum, woher die Zutaten kommen, sondern darum, wie sie verarbeitet und präsentiert werden – die Geschichte und Tradition hinter jedem Gericht machen den wirklichen Unterschied.

Inwiefern ist ein Kärntner Wirtshaus, eine Trattoria oder Gostilna vergleichbar?

STERNAD: Unsere kulinarische Identität endet nicht an den Grenzen Kärntens, sondern ist

Teil einer einzigartigen Region – dem Alpen-Adria-Raum. Von den herzhaften Kärntner Spezialitäten über die steirische bis zur pannonischen Küche, genauso wie die würzigen Einflüsse der italienischen Küche bis hin zu den feinen Aromen der slowenischen Küche – die gastronomische Bandbreite ist einzigartig und bietet ein unvergleichliches Genusserlebnis. Diese Mischung aus verschiedenen Kulturen und Traditionen macht den Alpen-Adria-Raum zu einem kulinarischen Hotspot, der keine Landesgrenzen kennt.

Was braucht die heimische Gastronomie, um auch zukünftig Bestand zu haben?

Um die Zukunft jedoch auch meistern zu können, wird es auch notwendig sein, die entsprechenden Rahmenbedingungen zu schaffen, damit sich Arbeit wieder auszahlt. Hierzu zählen die strukturelle Förderung regionaler Gastronomie durch Land und Bund sowie eine klare Steuerpauschalierung, wie sie in der Landwirtschaft seit Jahren ein gesundes Wirtschaften garantiert!

KONTAKT:

Wirtschaftskammer
Kärnten – Die Gastronomie

Europaplatz 1
9021 Klagenfurt a.W.
05 90 90 4 - 605
gastronomie@wkk.or.at

wko.at/ktn/tourismus



30
JAHRE

Kärntner
WIRTS
HAUS
KULTUR



Wie wär's wieder einmal
mit einem Besuch in einem
Kärntner Wirtshaus?

Versprochen:

Es WIRT, einfach genussvoll

Alle Wirte auf einem Blick,
Gutscheine und weitere Infos unter:

WIRTSCHAUS.COM



Foto: © tnerfoto.com



Bezahlte Anzeige. Die inhaltliche Verantwortung liegt bei dem Auftraggeber.



#diemitdenker

Morgen beginnt heute

Knoblauch und Milchprodukte: Auf den ersten Blick haben die beiden Lebensmittel wenig Gemeinsamkeiten. Sieht man sich jedoch ihre Hersteller an, wird klar, dass sowohl am **Mitschehof** wie auch in der hauseigenen Molkerei der **Familie Kerschbaumer** dasselbe Ziel verfolgt wird: nachhaltige Produktion. Eine Philosophie, die zeigt, dass ein gesundes Morgen schon heute beginnt – und dass Nachhaltigkeit im Hier und Jetzt Sinn macht.

futter werden hier angebaut. Doch was den Hof ausmacht, ist der Gedanke an morgen: So wurde beispielsweise die Knoblauch-Trocknungsanlage mit der bestehenden Hackschnitzelanlage kombiniert und spart mittlerweile rund 80 % Strom ein. Doch hört man der Chefin des Hofes genauer zu, wird klar, dass das Verständnis für Nachhaltigkeit bei Familie Druml noch viel weiter reicht: „Nachhaltigkeit bedeutet für mich auch, der nächsten Generation so wenig wie möglich Altlast mit auf den Weg zu geben. Meine Kinder sollen erleben, dass ein Hof keine Last ist, sondern eine Aufgabe, die einen erfüllen kann“, spricht es Elisabeth Druml klar aus. Mitdenken bedeutet hier, über die Grenzen zu denken.

Der Mitdenker

David Kerschbaumer, eigentlich gelernter Metalltechniker, hat sich vor drei Jahren den Traum von der eigenen Molkerei erfüllt. Spezialisiert auf Topfen, Joghurt und Trinkmolke aus Heumilch übt der junge Mölltaler heute ein Traditions Handwerk mit Weitblick aus. Der uralte Schweinestall zeigt sich als moderne Molkerei, das Stalldach voller Photovoltaikpaneele. „Der Wunsch kam

mit dem Blick in die Zukunft, denn für den Erhalt unserer Landwirtschaft war es notwendig, ein weiteres Standbein am Hof zu errichten“, erinnert er sich zurück. Dass er für die Produktion seiner regionalen Milchprodukte die Energie der Sonne nutzt, ist für den jungen Landwirt der einzig sinnvolle Weg. „Den Strom für die Produktion unserer Produkte selbst zu erzeugen, ermöglicht es uns einerseits, die natürlichen Ressourcen ideal zu nutzen, andererseits ist es für unseren Betrieb einfach wirtschaftlicher, nachhaltig zu arbeiten“, bringt es Kerschbaumer auf den Punkt. Mitdenken bedeutet hier, auch an die Vorteile von heute zu denken.

Mitdenken lohnt sich

Ob heute oder morgen: Nachhaltig zu produzieren, bringt Vorteile für alle – und endet keineswegs bei alternativer Stromerzeugung. So setzt man bei den Kerschbaumers zudem auf wiederverwendbare Verpackung. Und wieder erkennt der ehemalige Metalltechniker darin einen Benefit für das Heute: „Verpackt werden unsere Produkte in Mehrweggläser mit Mehrwegetiketten, um Müll so gut wie möglich zu reduzieren. Das verschafft mir enorme Arbeitserleichterung und schont gleichzeitig Ressourcen“, schwärmt der Landwirt, der Topfen, Joghurt und Co übrigens dreimal wöchentlich an seine Kunden liefert.

„Wir leben Selbstbestimmtheit und Flexibilität. Kein Chef, sondern wir selbst haben das Steuer in der Hand und können auf jegliche Situation flexibel reagieren.“



- 1 Qualitätskontrolle: David Kerschbaumer produziert mit Leib und Seele beste Milchprodukte – das schmeckt man auch!
- 2 Elisabeth und Martin Druml – die Arbeit am Hof und auf den Feldern ist eine Arbeit, die beide erfüllt!
- 3 Jetzt wird gejätet – gemeinsam geht es leichter.

Dort und da geht es schon in aller Früh mit der Arbeit los: David Kerschbaumer und seinen Papa trifft man im Stall oder in der Molkerei an, Elisabeth Druml sieht am Mitschehof bereits nach ihren Hühnern oder werkelt schon in der Knoblauch-Trocknungsanlage. Wer sich der nachhaltigen Produktion von Qualitätsprodukten verschreibt, hat viel zu tun – in St. Stefan im Gailtal wie auch in Rangiersdorf.

Die Mitdenkerin

Elisabeth Druml baut am Mitschehof bereits seit vier Jahren Knoblauch an. Ob als Zopf oder lose – verkauft wird das Gailtaler Naturprodukt direkt im hofeigenen Laden (übrigens rund um die Uhr zugänglich) oder über den Einzelhandel. Neben den scharfen Knollen ist der Betrieb auch für seine Eier, Nudel und Kartoffel bekannt. Ja, und der Eierlikör auf Vorbestellung soll ein Highlight sein. Aber auch Zwiebel sowie Mais und Weizen als Hühner-



„Den Strom für die Produktion unserer Produkte selbst zu erzeugen, ermöglicht es uns einerseits, die natürlichen Ressourcen ideal zu nutzen, andererseits ist es für unseren Betrieb einfach wirtschaftlicher, nachhaltig zu arbeiten.“

zu konstruieren. „Weil die Erntemenge an Knoblauch größer geworden ist, mussten wir reagieren und die bestehende Trocknung adaptieren. Mit der Unterstützung meines Mannes haben wir einen Weg gefunden, bestehende Ressourcen dafür zu nutzen“, freut sich Druml.

Weiterdenken

Ob noch weitere Nachhaltigkeitsprojekte umgesetzt werden, wird in St. Stefan im Gailtal wie auch in Rangsdorf mit einem eindeutigen „Ja“ beantwortet. Ziel im Hause Kerschbaumer ist es, die 100%ige Eigennutzung ihrer Photovoltaikanlage zu erreichen. „Des Weiteren wollen wir auch für die Almwirtschaft eine nachhaltigere Energieversorgung aus Wasserkraft errichten“, verspricht hier der Blick in die Zukunft. Auch am Hof der Familie Druml hat man bereits wieder inno-

→ Auch bei Familie Druml weiß man seine Möglichkeiten in puncto Nachhaltigkeit zu schätzen: „Wir leben Selbstbestimmtheit und Flexibilität. Kein Chef, sondern wir selbst haben das Steuer in der Hand und können auf jegliche Situation flexibel reagieren.“ So kam es auch zur Entscheidung, die neue Trockenanlage für den hofeigenen Knoblauch ressourcenschonend

KONTAKT

David Kerschbaumer
Tresdorf 12
9833 Rangsdorf
+43 650 45 42 933
dkersche@gmail.com
www.genusslandkaernten.at/
davidkerschbaumer



KONTAKT

Mitschehof
Elisabeth Druml
Hadersdorf 4
9623 St. Stefan im Gailtal
familie.druml@gmail.com
+43 677 61 16 43 19
www.genusslandkaernten.at/
mitschehof



vative Ideen, doch die werden vorerst nicht verraten: „Ich bin schon wieder an einem neuen Projekt dran. Genaueres verrate ich, wenn es mir gelungen ist“, lacht die Knoblauchexpertin aus St. Stefan. Bleibt also nur noch zu erwähnen, dass auch von umliegenden Bauern, Nachbarn und Wegbegleitern der beiden Mitdenker ausschließlich positives Feedback eintrudelt. Ganz zu schweigen von den vielen begeisterten Kund:innen, die Tag für Tag beweisen, dass sich innovative Ideen zu jeder Zeit lohnen – am Mitschehof wie auch bei den Kerschbaumers. Weil ihr Blick auf unsere Natur und ihre Zukunft neues Bewusstsein schafft. Einen neuen Alltag am Hof. Ein neues Kaufverhalten. Eine neue Welt. ☀

„Ich tüftle schon an einem neuen Projekt. Mehr wird verraten, wenn es mir gelungen ist!“



- 1 Ob heute oder morgen – David Kerschbaumer möchte noch nachhaltiger produzieren.
- 2 Die scharfe Knolle vom Mitschehof erfreut sich großer Beliebtheit.
- 3 Josef Kerschbaumer unterstützt seinen Sohn in allen Belangen.
- 4 Der Genussland Kärnten Produzent Marbauer in Rangsdorf beliefert zahlreiche Geschäfte und Handelspartner.

Genuss aus
KÄRNTEN

Genussland
Kärnten

Kärntner Fleisch

KARNERTA
KRÖNT GENUSS AUS ÖSTERREICH.

Das Beste aus unserer Region.

Wir widmen uns seit siebzig Jahren ausschließlich hochwertigen, heimischen Lebensmitteln. Dafür pflegen wir langjährige Partnerschaften zu Erzeuger:innen aus Österreich, die unsere hohen Erwartungen erfüllen.

Nur faire, erstklassig produzierte und kontrollierte Rohstoffe werden von uns zu hervorragenden Produkten weiterverarbeitet. Und wir schaffen Transparenz, um die Herkunft und die Qualität unserer ausgezeichneten Wurst- und Fleischspezialitäten jederzeit lückenlos nachverfolgen zu können.

Kulturlandschaft spielt eine zentrale Rolle

Kärnten-Werbung-Chef Klaus Ehrenbrandtner im Interview über Erholungssehnsüchte und Nachhaltigkeit.

Welche Potenziale sehen Sie für den Kärntner Tourismus?

EHRENBRANDTNER: Erholung und Entspannung wird seit der Pandemie als wichtigstes Urlaubsmotiv in allen Kernmärkten genannt. Wir können die veränderten Erholungssehnsüchte der Gäste mit unseren bestehenden Angeboten gut abholen. Landwirtschaft und die ge-

pfligte Kulturlandschaft stellt für den Tourismus eine zentrale Grundlage dar.

Sie setzen verstärkt auf die Vermarktung als Ganzjahresdestination?

EHRENBRANDTNER: Die Potenziale im Herbst mit verschiedenen Schwerpunkten weiter zu heben, ist eines der großen Ziele. Das Thema Erholung



© Johannes Puch

in Verbindung mit Aktivitäten in der Natur steht weiterhin an erster Stelle der Urlaubsmotive. Angebote für körperliches und geistiges Wohlbefinden sind hier

besonders gefragt. Die Kärnten Werbung hat daher gemeinsam mit Tourismusregionen intensiv an der Produktentwicklung gearbeitet. In diesem Herbst werden wir mit regenerativen und präventiven Angeboten zum Thema „Auszeit auf kärntnerisch“ auf den Markt gehen.

„Die gepflegte Kulturlandschaft stellt für den Tourismus eine zentrale Grundlage dar.“

SCHENK DRAN

wo's herkommt!

EINLÖSBAR IN 577 PARTNER-BETRIEBEN



Mit Gutscheinen vom Genussland Kärnten schenkst du nicht nur Freude, sondern du stärkst nachhaltig heimische Betriebe. Gutscheine erhältlich unter genusslandkaernten.at

Oder doch lieber ein GenussPaket?



genusslandkaernten.at/schenken

ARIO
Villach

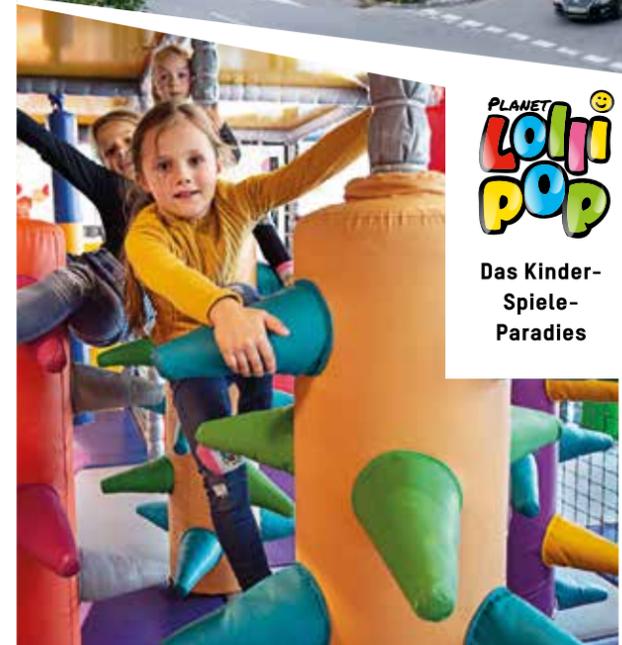
DEIN SHOPPING Hotspot



2.000 XXL GRATIS P



Das Kinder-Spiele-Paradies



Kärntens größtes Shopping-Center mit über 90 Shops, Cafés und Restaurants



www.atrio.at





#dieandenker

„Landwirtschaft ist lebendig & ursprünglich“

Im Urlaub steckt Ursprung. Wer beides haben will, sozusagen all inclusive, ist im Lesachtal bestens aufgehoben. Auch beim **Jöhrerhof** und **Gailerhof** in Liesing leben bäuerliche Tradition, Handwerk und Brauchtum im Einklang mit der Natur seit Jahrhunderten fort.

TEXT: Michael Sabath FOTOS: Achim Mandler

Setzt euch her“, sagt Hans Unterguggenberger und zeigt freundlich lächelnd auf die Holzbank neben der Eingangstür. Ein Stromausfall lässt das Anwesen in Liesing auf 1.250 Meter Seehöhe für kurze Zeit stillstehen. Bäuerin Andrea nimmt seelenruhig einen überdimensionalen Kochlöffel zur Hand und rührt das Käsegemisch im Riesebottich anstelle des ausgefallenen Mixers. Gelassenheit, soweit das Auge reicht. „Irgendwie hat`s immer funktioniert“, gibt sich der Hausherr entspannt. Seit 1726 wird der Jöhrerhof bewirtschaftet, vor knapp 30 Jahren hat das älteste von sieben Kindern das Familienerbe übernommen. „Wir sind nach wie vor im Vollerwerb“, sagt der 60-Jährige nicht ohne Stolz.

- 1 Seit 1726 ist der Jöhrerhof in Familienbesitz: Marcel, Bianca, Andrea, Hans und Anna Franziska
- 2 Das Anwesen inmitten der imposanten Naturkulisse des Lesachtals
- 3 Musikant und Hausherr Hans sorgt hin und wieder für ein Ständchen.
- 4 Wohlfühlen in den Ferienwohnungen mit eigenen Schafwolldecken
- 5 Für das leibliche Wohl der Gäste ist mit hauseigenen Produkten gesorgt.

Die umfassende Eigenproduktion am Bio-Bauernhof reicht von der Herstellung von Milch und Käse bis zu Anbau und Verarbeitung von eigenem Mehl. Die hochwertigen Rohstoffe dienen auch als Grundlage für das Lesachtaler Brot. Ein Verein wurde gegründet, in der engagierte Bäuerinnen und Bauern gemeinsam das traditionelle Rezept des Brotes erforscht haben und – europaweit schützen ließen. „Landwirtschaft ist lebendig und ursprünglich“, sagt Unterguggenberger. Nachsatz: „Kein Beruf zum Geldverdienen. Aber eine Berufung, die erfüllt.“ Eine Erfüllung, die auch seine Frau gefunden hat. „Der Herrgott hat uns zusammengeführt“, sagt sie heute. Vor 30 Jahren haben sich die gelernte Briefträgerin und der Musiker der „Lesachtaler Spatzen“ bei einem Auftritt in ihrer Heimat Hessen kennen und lieben gelernt.

KONTAKT

Jöhrerhof-Lesachtal
 Andrea und
 Hans Unterguggenberger
 Tscheltsch 4
 9653 Liesing im Lesachtal
 joehrerhof@gmx.at
 +43 680 23 23 867
 www.urlaubambauernhof.at/
 de/hoefe/joehrerhof



Vier Kinder machten das Familienglück perfekt. „Alle helfen mit, so kannst du einen Hof entwickeln – unabhängig, autark und nahe an der Schöpfung“, blickt Unterguggenberger zurück und in die Zukunft. Viele Stammgäste in den Ferienwohnungen schätzen den Familienanschluss, die selbstgemachten Produkte und die hautnahen Einblicke in das bäuerliche Leben. Da kann es dann auch sein, dass der Hausherr Klarinette, Tuba oder Horn auspackt und den Hofurlaubern ein exklusives Ständchen darbringt. →

„Bauer sein ist kein Beruf zum Geldverdienen, aber eine Berufung, die erfüllt.“



→ **Alles Guggenberger, oder was?**

Das Lesachtal – vom slowenischen „Les“, zu Deutsch „Wald“ – steht nicht nur für Nachhaltigkeit und unberührte Natur. Auch Namen sind tief verwurzelt in der Familientradition. Wer nach der Herkunft von Unterguggenbergers, Oberguggenbergers oder Guggenbergers sucht, wird mit Sicherheit im Lesachtal fündig. Wir verlassen den Jöhrerhof und machen noch einen Abstecher ins wenige Kilometer entfernte Niedergail. Also von den Unterguggenbergers zu den Guggenbergers auf dem Gailerhof. Zufall oder nicht: Auch dort öffnet uns eine Andrea freundlich die Tür des wunderschönen Haupthauses. Im 16. Jahrhundert erstmals erwähnt, erzählen der Gailerhof und die daneben stehende Kapelle aus dem Jahr 1756 jede Menge Geschichte und Geschichten.

„Wir haben alles, was Sie brauchen. Was wir nicht haben, brauchen Sie nicht.“

So wie Andrea, die seit 1994 gemeinsam mit dem Hoferben Martin das tut, was sie schon mit sieben Jahren wusste: „Ich möchte Bäuerin werden.“ Das tut die gelernte Köchin und Kellnerin mit ungebrochener Leidenschaft. Alles, was auf den Tisch kommt, ist hausgemacht: entweder aus eigener Produktion oder veredelte Produkte mit Zutaten von Lie-

feranten aus der unmittelbaren Nachbarschaft. Das Motto für Entschleunigung am Gailerhof prangt denn auch auf einem Schild direkt neben der Eingangstür, könnte gleichzeitig auch als Werbeslogan für Urlaub im Lesachtal stehen: „Wir haben alles, was Sie brauchen. Was wir nicht haben, brauchen Sie nicht.“ Neun Kühe liefern bei den Guggenbergers Bio-Wiesmilch, aus dem Gemeinschaftsteich auf der Alm kommen Gebirgsaiblinge und Lachsforellen auf den Tisch. Daneben tummeln sich Jungvieh, Schweine, Mastgänse, Seidenhühner und Hasen.



SDG 12: *Köstlichkeiten aus eigener Produktion, erzeugt aus hochwertigen Rohstoffen und Lebensmitteln - ein wichtiger Beitrag der beiden Höfe zur nachhaltigen Bewirtschaftung und der effizienten Nutzung der natürlichen Ressourcen.*



- 1 Im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt: der Hof mit angeschlossener Kapelle
- 2 Hasen, Seidenhühner, Enten - Tiere aller Art tummeln sich am Gailerhof.
- 3 Martin und Andrea Guggenberger mit Heinrich, der Bergziege. Die von Andrea großgezogene Mitbewohnerin ist eine von mehreren Gästeattraktionen.
- 4 Spezialität aus der Region und geschützte Marke: das Lesachtaler Brot

KONTAKT

Gailerhof
 Martin und Andrea Guggenberger
 Niedergail 2
 9653 Liesing im Lesachtal
 martin.guggenberger@direkt.at
 +43 4716 272
 www.urlaubambauernhof.at/de/hoefe/gailer



Nicht zu vergessen Heinrich, die Bergziege, die, von Andrea großgezogen, längst auch zur großen Gästeattraktion geworden ist. So wie die Grillabende und gemeinsame Wanderungen.

Während Bauer Martin gerade von Waldarbeiten mit Hoferben Sebastian heimkehrt, erzählt Andrea von den zwei Jahrzehnten, als immer im Mai und Juni der Gailerhof zur „Schule am Bauernhof“ umfunktioniert wurde. Natur- und lebensnaher Unterricht, der vielen in bleibender Erinnerung geblieben ist. So wie das Hofcafé mit den selbstgemachten Mehlspeisen aus Andreas' Backstube. Heute widmet sich die dreifache Mutter dem Wohl der Gäste in den fünf Ferienwohnungen – und tankt selbst gerne auf bei Reisen und Ausflügen. Gemeinsam mit ihrem Gatten gehört jeder Sonntag ausschließlich der eigenen Ent-

„Schon im Alter von sieben Jahren hat Andrea gewusst: Ich will Bäuerin werden.“

spannung. Andrea Guggenberger schmunzelt: „Auszeit, die uns die Gäste von Herzen gönnen.“ ☀



#dievordenker

Von der Neugierde, Neues zu lernen



SDG 8: Neue Wege in der Landwirtschaft durch den Anbau unkonventioneller, nachhaltiger und gesunder Produkte fördert das Wirtschaftswachstum. Alle drei Familien sind Vordenker und Visionäre.

Direktvermarktung boomt. Wer beim Lebensmitteleinkauf auf Regionalität und Nachhaltigkeit setzt, stößt beim Bauernladen seines Vertrauens – und staunt mittlerweile nicht schlecht über die Vielfalt an Produkten. Denn längst gibt es dort und da weit mehr zu finden als die bekannten Bauernladenklassiker, für welche die kleinen Häuschen in ihren Anfängen bekannt waren. Warum das so ist? Weil sich unter den Bauern unseres Landes wahre Vordenker tummeln, die unaufhaltsam an neuen Produkten tüfteln. Wir sprechen mit **Sandra Mitterberger** vom Ottingerhof, mit **Gregor Raunjak** aus Grafenstein und **Anna Wakonig** von der Hofgreißlerei Wakonig über neue Produkte von Kärntens Höfen.

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Arnold Pöschl, Mitterberger, shutterstock.com

Ob heimische Süßkartoffeln, Haselnüsse und Mandeln oder sogenannte „Micro Greens“: Alles wird bereits fleißig angebaut. Einerseits, um die Produktvielfalt in der Direktvermarktung zu vergrößern, andererseits, um auf sich verändernde Bedürfnisse reagieren zu können, wie uns Anna Wakonig erzählt. Sie widmet sich seit letztem Jahr dem Anbau von Haselnüssen und Mandeln: „Es geht darum, sich den Veränderungen der Gesellschaft und des Klimas anzupassen, den eigenen Betrieb weiterzuentwickeln und die Betriebszweige zu erweitern. Außerdem ist meine Neugierde, Neues zu lernen und auszuprobieren, generell sehr groß“, sagt der kreative Kopf des Familienunternehmens Wakonig.

Auch am Ottingerhof suchte man nach alternativen Produkten. Heute werden am ehemaligen Milchviehbetrieb fleißig „Micro Greens“ angebaut. Sandra Mitterberger erzählt uns von den essbaren Sprossen, und was sie können: „Ich wollte am Hof etwas her-



- 1 Beim Anbau der Süßkartoffel wird an einem Strang gezogen.
- 2 Microgreens - eine Idee, die auch in Kärnten Früchte trägt.
- 3 Familie Mitterberger freut sich, dass die Idee der Microgreens so großartig angenommen wird.
- 4 Sandra und Magdalena Mitterberger



stellen, was unsere Gesundheit unterstützt und fördert. Gelandet bin ich bei Sprossen und Keimlingen. Sie sind unglaublich vielseitig, nährstoffreich und ein wahrer Schatz für unseren Körper“, schwärmt die junge Bäuerin, die nach ihrem Studium in den Niederlanden und Deutschland spontan beschlossen hat, zu Hause den Hof zu übernehmen.

Und damit in Grafenstein Ende September die Süßkartoffeln von Hand geerntet werden können, stecken Gregor Raunjak mit Vater Alfred und Bruder Lukas bereits in den Saatvorbereitungen am Acker. Warum er sich für den Anbau der allseits beliebten Knolle entschieden hat? Wir fragen nach. „Die Idee zur Süßkartoffel entstand aus Neugier. Wir wollten eine ‚ungewöhnliche‘ Kultur anbauen und

ein Produkt anbieten, das im Handel sonst nur aus fernen Ländern mit langen Importwegen zu finden ist“, verrät er uns.

Neue Vorteile

Dass die Süßkartoffel ein Hingucker auf jedem Teller und ideal zu lagern ist, steht fest. Dass sie aber vor allem ein wahres Gesundheitswunder ist, weiß nicht jeder – Gregor Raunjak schon: „Sie ist eine hervorragende Quelle für Beta-Carotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird und eine wichtige Rolle für das Immunsystem, die Augengesundheit und die Hautpflege spielt. Zudem enthalten Süßkartoffeln Antioxidantien, die entzündungshemmend wirken



„Als mir klar wurde, dass ich den Hof übernehmen möchte, begann meine Suche nach potenziellen Alternativen.“

KONTAKT

„Micro Greens“

Sandra Mitterberger
Brucknerweg 15
9546 Bad Kleinkirchheim
+43 670 60 53 329
info@ottingerhof.at

www.genusslandkaernten.at/
sandra-mitterberger



→ und so zur Vorbeugung chronischer Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs beitragen können. Ihr hoher Ballaststoffgehalt fördert die Verdauung und kann helfen, den Blutzuckerspiegel zu stabilisieren. Süßkartoffeln sind daher eine besonders gute Wahl für Diabetiker.“

Auch die Nuss ist ein sehr wertvolles Produkt, weiß Anna Wakonig: „Nüsse sind als Urprodukt schon sehr geschmacksvoll und gesund. Sie können gut gelagert werden, und die Weiterverarbeitungsmöglichkeiten sind unglaublich vielfältig.“ Ursprünglich pflanzte man im Hause Wakonig lediglich einzelne Nussbäume, um für die hauseigene Weihnachtsbäckerei das Nussortiment zu erweitern. Durch Fortbildungen und Besichtigungen von Haselnussplantagen wuchs die Faszination. Und schon bald stand fest, ein größeres Projekt daraus zu machen.

Die Vorteile, die Sprossen und Keimlinge mit sich bringen, erklärt uns Sandra Mitterberger, die mittlerweile rund 25 Sorten im eigenen Gewächshaus anbaut: „Ich war von Anfang an begeistert von der Vielseitigkeit, vom Geschmack und vor allem von ihren gesundheitlichen Vorteilen.“

KONTAKT

Gregor Raunjak

10.-Oktober-Straße 22
9131 Grafenstein
+43 664 11 03 595
biohof-raunjak@gmx.at

www.genusslandkaernten.at/
biohof-raunjak



Gregor Raunjak (rechts) mit Vater Alfred und Bruder Lukas.

- 1 Die Ersten treiben schon aus!
- 2 Bei den Wakonigs freut man sich schon auf die ersten Nüsse!
- 3 Die Haselnussstauden wurden heuer angesetzt
- 4 Anna Wakonig ist eine Tüftlerin, probiert gerne Neues aus



„Wir können die Adventszeit mit unseren ersten Kärntner Mandeln kaum erwarten!“



Neuer Hofalltag

Das ganze Jahr über begrüßt Familie Mitterberger Urlaubsgäste am Ottingerhof. Außerdem zählen auch viele tierische Mitbewohner zur Bio-Hoffamilie: Dort trifft man auf Hühner, Kühe und Kälber, Minischweine, Hasen, Schafe und Zwergziegen. Die unterschiedlichen Betriebszweige erfordern Planung und persönlichen Einsatz. „Wir arbeiten nach einem Wochenplan: Je nach Dringlichkeit, Liefer- und Produktionstagen, An- und Abreise unserer Gäste und natürlich je nach Wetter gestaltet sich unser Alltag am Hof. Den Großteil unserer Zeit verbringen wir draußen bei unseren Tieren, am Feld auf der Alm oder auch im Wald. An manchen Tagen ist mehr Arbeit im Stall, an anderen kümmern wir uns verstärkt um unsere Gäste oder Keimlinge“, schmunzelt sie. Für ihre Keimlinge verwendet sie übrigens eine Naturfaser als Substrat, eigenes Bio-Sprossensaatgut sowie reines Quellwasser. Zum vielfältigen Sprossensortiment zählen unter anderem Amarant, Koriander, Rotkohl oder Brokkoli. Und dank unterschiedlicher Wachstumszyklen (von bis zu einem Monat) und Bedürfnissen im Anbau ist viel Pflege und Achtsamkeit gefordert.

„Unsere Kundinnen und Kunden schätzen die Möglichkeit, ein Produkt, das sonst meist nur importiert wird, regional und vor allem aus biologischem Anbau beziehen zu können.“

Auch bei den Raunjaks gibt es immer viel zu tun. Schon im Mai werden mit dem Traktor Kartoffeldämme gezogen, die anschließend mit einer speziellen Folie aus Maisstärke abgedeckt werden. Diese erwärmt den Boden, was der wärmeliebenden Süßkartoffel gut gefällt, wenn sie Anfang Juni als Pflanzlerl in die vorgewärmten Kartoffeldämme gesetzt wird – natürlich per Hand und ohne synthetische Pestizide oder Dünger. „Dann heißt es warten, bis sich aus den Wurzelverdickungen der Pflanzen unsere geliebte Süßkartoffel bildet. Den Sommer über werden sie von uns gehegt, gepflegt und gegossen“, freut sich Gregor Raunjak. Zur Erntezeit, die übrigens Ende September ist, hilft die ganze Familie, denn geerntet wird auch per Hand. „Anschließend kommen die Süßkartoffeln in einen Wärmerraum, wo sie bei ca. 30 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit 14 Tage lang gelagert werden. Dieser Vorgang nennt man ‚Curing‘. Dabei wandelt sich die Stärke der Süßkartoffel in Zucker um, und sie erhält ihren typischen Geschmack. Auch die Schale wird härter, sodass eine gute Lagerfähigkeit gewährleistet ist.“

Und bei den Wakonigs steht das Nuss-Projekt dieses Jahr im Mittelpunkt. Gespannt wartet man hier auf erste Ergebnisse: „Alle Haselnüsse und Mandeln wurden auf Bäume hin veredelt, sprich: Wir haben alle Nüsse als Bäume. Die Haselnussbäume wurden im Oktober gepflanzt und sind sehr gut angewachsen. Auch unsere ersten Mandelbäume wurden im März gepflanzt und danach schon fleißig geschnitten und gedüngt“, erzählt Anna Wakonig stolz. Jetzt wird noch

eine Grasmischung eingesät und mit großer Hingabe gepflegt. Auch die Fertigstellung der Bewässerungsanlage steht noch am Plan. Zu tun gibt es also noch vieles, bis die ersten Nüsse verarbeitet werden können. „Die ersten, kleinen Ernteerfolge werden ab dem dritten Standjahr erwartet. Die geernteten Nüsse werden dann zu den unterschiedlichen Spezialitäten weiterverarbeitet. Ich denke, die Sortimentsvielfalt wird mit dem steigendem Nussertrag wachsen“, so die Hofbesitzerin in vierter Generation.

Neue Welten

Der Blick unserer Vordenker richtet sich gezielt in Richtung Zukunft. Denn wer Neues wagt, wird vor allem für das Morgen eine bedeutende Rolle spielen. Dieser Verantwortung ist sich Anna Wakonig bewusst: „Wir wollen uns den Veränderungen des Klimawandels, der uns große Sorgen bereitet, anpassen. Unsere Mandelplantage ist zwar klein und derzeit noch in der Versuchsphase, doch wir möchten wissen, ob es in unseren Lagen möglich ist, solche Spezialitäten anzubauen. Wir können die Adventszeit mit den ersten gebrannten Kärntner Mandeln kaum erwarten“, schwelgt sie in wahrer Vordenker-Vorfreude.

Auch am Ottingerhof will man mit Nachhaltigkeit und Innovation einen Beitrag zur gesunden Zukunft leisten. Und man will sich rückbesinnen auf die Einfachheit der Dinge, auf gesunde Böden und regionale Bioqualität: „Nachhaltigkeit auf einem

KONTAKT

Anna Wakonig

Schumystraße 52
9020 Klagenfurt
+43 664 88 78 85 50
office@wakonig.at

www.genusslandkaernten.at/
wakonigs-hofgreisslerei



„Wir wollen uns den Veränderungen des Klimawandels anpassen!“

ANNA WAKONIG



- 1 Die Süßkartoffel trifft jeden Geschmack.
- 2 Neben normalen Kartoffeln ist die Süßkartoffel auf dem Hof von Familie Raunjak das absolute Highlight unter den Kunden.
- 3 Jetzt werden die Süßkartoffeln gepflanzt!



→ Biohof bedeutet für mich Generationendenken und Kreislaufwirtschaft. Man darf ein Stück Land bewirtschaften, pflegen und erhalten. Alles mit dem Ziel, später einen gesunden und fruchtbaren Boden an die nächste Generation weitergeben zu können“, fasst es Sandra Mitterberger mit viel Herz zusammen. Außerdem möchte sie sich in Zukunft auch noch den Kräutern und Wildpflanzen zuwenden. „Was gibt es Schöneres, als die Schätze der Region nutzen zu können?“, freut sie sich.

Gregor freut sich darauf, in Zukunft die Kartoffel in all ihren Facetten zeigen zu können. „Uns ist es wichtig, ein Grundnahrungsmittel wie die Kartoffel in seiner Vielfalt zu erhalten, sie in ihrer Vielseitigkeit nach außen zu transportieren und in ihrer weitestgehenden Ursprünglichkeit anbieten zu können“, blickt er in Richtung Zukunft. Dabei spielen auch Fruchtfolge und Mischkultur zentrale Aspekte des Anbaus, um den Boden gesund zu halten und Schädlinge wie auch Krankheiten auf natürliche Weise kontrollieren zu können – damit alle Sorten, von Dita, Valdivia bis zur Süßkartoffel, auch morgen noch uneingeschränkt genossen werden können.

Und weil die Süßkartoffel so unglaublich vielseitig ist, sprechen wir mit dem Kartoffelprofi aus Grafenstein noch über Zubereitungsmöglichkeiten der beliebten Knolle. Feststeht: ob als Pommes frites oder Wedges, knusprig in heißem Fett oder im Backofen gebacken, püriert als Suppe (Achtung: unbedingt mit Ingwer verfeinern), ob als Süßkartoffel-Curry, Gnocchi oder als gesunder Süßkartoffelkuchen mit einem Frischkäse-Frosting – die Süßkartoffel trifft jeden Geschmack! 🌞

Tipp

Rezept für Süßkartoffel-Schifferl

Zubereitung: Große Süßkartoffeln können im Ofen weich gebacken und ausgehöhlt werden. Fleischliebhaber:innen können dieses „Süßkartoffelschifferl“ mit Faschierem und der ausgehöhlten Süßkartoffelmasse füllen. Vegetarier:innen oder Veganer:innen können der Süßkartoffelmasse noch Bohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln

und eine würzige Sauce beimengen und das Schifferl damit befüllen. Wer möchte, kann das Schifferl auch noch mit Käse einige Minuten im Ofen überbacken. Dazu passt natürlich ein Dip aus Sauerrahm oder Joghurt mit frischem Schnittlauch.



Federführend, wenn's ums Geflügel geht

Das österreichische Traditionsunternehmen WECH, gegründet 1958 von Hermine Wech, ist Vorreiter in der Geflügelproduktion und beschäftigt über 800 Mitarbeitende an fünf Standorten, einschließlich der Kernstandorte Glanegg und St. Andrä in Kärnten.



Bei WECH Geflügel legt man großen Wert auf Tierwohl und nachhaltige Produkte.

WECH steht für Qualität, Innovation und regionale Verwurzelung. Ein Investment von 4 Millionen Euro in erneuerbare Energien zeigt das Engagement für Nachhaltigkeit und ökologische Verantwortung. Die Zusammenarbeit mit lokalen Bauern betont unsere Verbundenheit mit der Region und unser Bestreben nach Tierwohl und nachhaltiger Produktion, was durch verschiedene Zertifikate wie das AMA-Gütesiegel bestätigt wird. Die Standorte Glanegg und St. Andrä sind nicht nur Produktionsstätten, sondern auch Zentren für Innovation



Im WECH-Shop finden Sie ein breites Sortiment an Geflügelprodukten.

und Kundennähe. Im WECH Shop in St. Andrä können Kund:innen ein breites Sortiment an Geflügelprodukten erwerben und mehr über die Herkunft erfahren.

[Mehr Infos auf wech.at](http://mehr.infos.auf.wech.at)

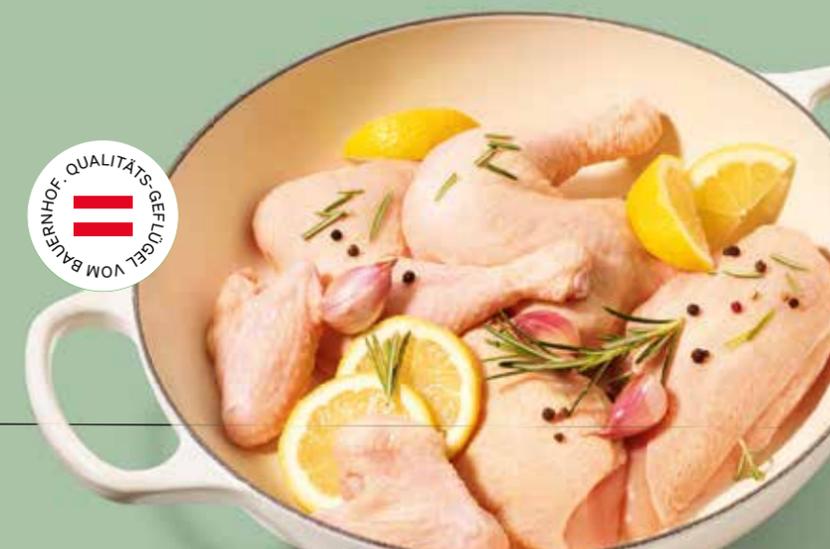
Das Höchste der Geflügel

Spitzenqualität aus Tradition.

WECH



wech.at



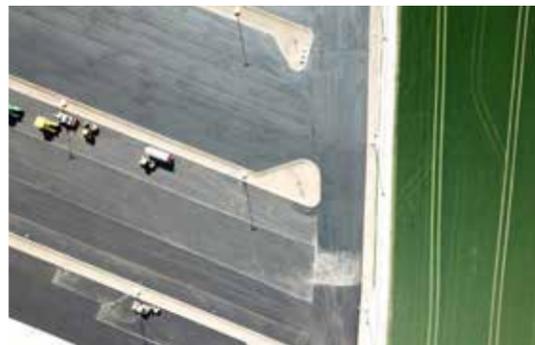
Land der Berge, Land am Strome, Land der Äcker, zukunftslos?

Österreich ist ein wunderschönes Land zum Urlauben, mit vielen Spezialitäten zum Genießen und ein Land, in dem viele Menschen tagtäglich Lebensfreude erleben.

Es stellt sich nur die Frage: Wie lange noch? Denn die Schönheit unseres Landes geht durch den rasant fortschreitenden Bodenverbrauch verloren. Eine neue Siedlung da, ein neues Gewerbezentrum dort, und dazu noch ein neuer Kreisverkehr. Pro Tag werden laut Umweltbundesamt 11,5 Hektar an wertvollen Agrarflächen für den Bau von Straßen, Siedlungen, Shoppingcentern und Industriehallen aus der Produktion genommen. Das sind

4.200 Hektar pro Jahr, also die doppelte Fläche des Wörthersees. Dabei haben wir bereits jetzt die höchste Supermarktdichte Europas (60 Supermärkte pro 100.000 Einwohner) und laut Schätzungen des Umweltbundesamtes einen Leerstand von 40.000 Hektar (entspricht der Fläche der Stadt Wien). Uns kommen die Agrarflächen abhanden, die wir vor allem für die Produktion von Lebensmitteln dringend brauchen. Von Beton können wir nicht abbeißen. Der Boden ist nicht nur die Grundlage für die Erzeugung von Lebensmitteln. Eine gepflegte und intakte Landschaft ist für den Tourismus unverzichtbar. Außerdem ist er

Lebensraum für Pflanzen und Tiere und ein wichtiger Kohlenstoff- und Wasserspeicher. Wir müssen daher schnell Maßnahmen setzen, um den Bodenverbrauch einzudämmen. Das geht von der Revitalisierung bestehender Immobilien über den Schutz besonders wertvoller Agrarflächen bis hin zu einer konsequenten Innenentwicklung. Nur so können wir unseren Kindern und Kindeskindern eine lebenswerte und sichere Zukunft ermöglichen und den Tourismus in Österreich sichern.



Fotos: © ÖHfV

Lust auf Biourlaub?
Bio, regional und sicher:
www.urlaubambiobauernhof.info



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union



CONVERSIO ENERGIE

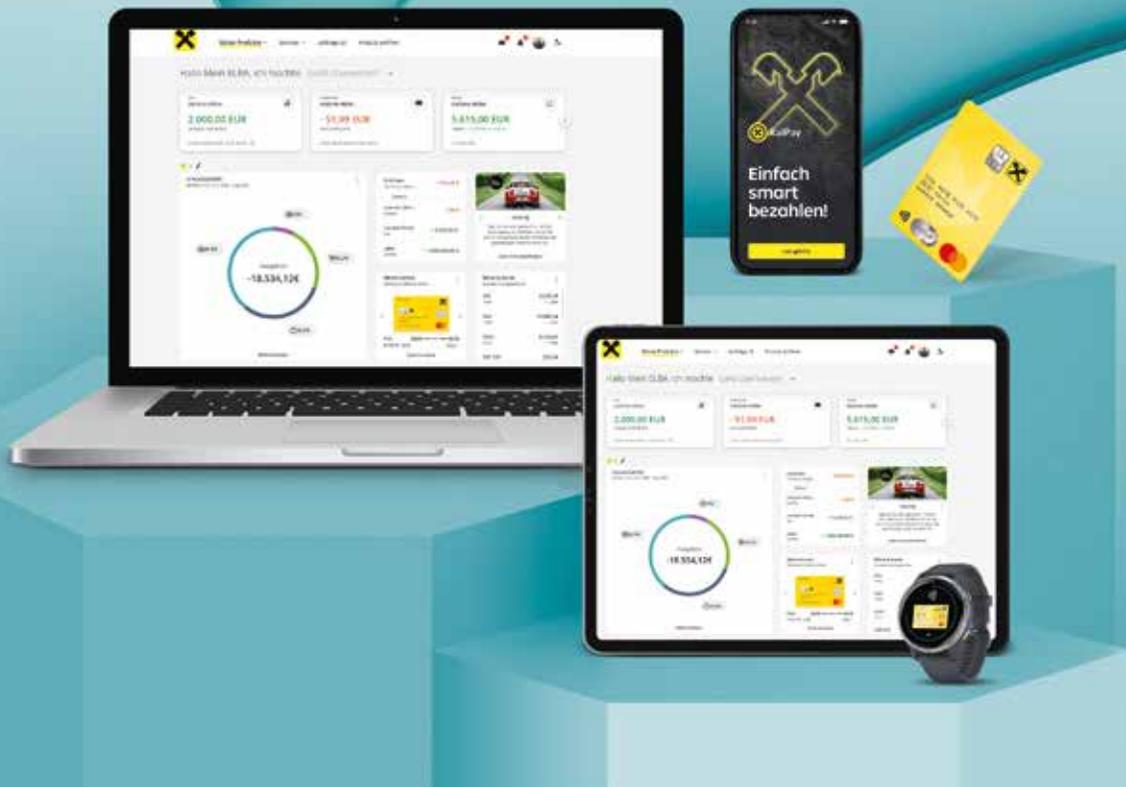
Erneuerbare Energien bieten enormes Potenzial zur Senkung Ihrer Betriebskosten. Bei Conversio Energie helfen wir landwirtschaftlichen Betrieben, privaten und gewerblichen Kunden durch maßgeschneiderte PV-Lösungen nicht nur Ihre Energiekosten zu reduzieren, sondern auch Ihre Umweltbilanz zu verbessern. Erfahren Sie, wie wir gemeinsam Ihr Vorhaben effizienter und nachhaltiger gestalten können.



+43 (0) 4762 63900
E-MAIL office@conversioenergie.at

CONVERSIO ENERGIE GMBH
Koschatstraße 24
9800 Spittal/Drau
Österreich

Raiffeisen
Kärnten



DAS EINFACH ALLES BANKING.

DIGITAL BANKING MIT MEIN ELBA,
RAIPAY UND DEBITKARTE.

WIR MACHT'S MÖGLICH.

www.raiffeisen.at/ktn