

er Leben

DAS MAGAZIN FÜR REGIONALEN GENUSS
UND PURE LEBENSFREUDE IN KÄRNTEN

2. AUSGABE



Wie wir urlauben, wie wir genießen

Romantischer Luxus
aus Holz und Glas

Seite 5

Die zwei vom
Grünen Heinrich

Seite 10

Hüter des Ursprungs

Seite 20

Der Bienenflüsterer
aus dem Gailtal

Seite 22



The background image shows three cyclists riding on a gravel path. They are wearing helmets and cycling gear. In the background, there is a large lake, a town, and mountains under a blue sky with some clouds. Green leaves are visible in the foreground, partially obscuring the view.

KÄRNTEN
rent e bike

60 Service Partner

“
Überall ausleihen –
überall zurückgeben
“

- » flächendeckendes Radverleihsystem für ganz Kärnten
- » überall ausleihen, überall zurückgeben
- » 60 Verleihstationen in sämtlichen Kärntner Tourismusregionen
- » Mehr als 15.000 Räder (Mountainbikes, Kinderräder, e-Bikes, Citybikes, Anhänger)

- » Keine Fahrrad-Transport-Kosten
- » Kostenloser Fahrrad-Tausch bei technischen Problemen
- » Telefonische Service-Hotline
- » Rückgabe bei jeder Verleihstation

kaernten-rent-ebike.at
radland.kaernten.at

© Traussnig/Kleine Zeitung



Liebe Leserin, lieber Leser!

Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten sind zwei starke Kärntner Marken, die gemeinsame Wurzeln haben. Unsere Organisationen verbindet nicht nur die landwirtschaftliche Tradition im Land, sondern auch das Bestreben, für bleibende Wertschöpfung durch Nachhaltigkeit zu sorgen. Darauf liegt der inhaltliche Schwerpunkt dieser zweiten Ausgabe des Magazins „Erleben“: wir stellen ausgewählte Betriebe mit besonderem Blick auf nachhaltige Bewirtschaftung vor. Im Mittelpunkt stehen Menschen, die als Markenbotschafter von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten im wahrsten Sinne des Wortes für ein gutes Klima sorgen. Viel Spaß bei der Lektüre.

Karin Schabus

Obfrau Landesverband
Urlaub am Bauernhof

Barbara Wakonig

Obfrau Genussland
Kärnten



© Büro LR Gruber/Bauer

Faire Partnerschaft

Es sind die bäuerlichen Familien, die mit Fleiß ihre Höfe betreiben und mit Leidenschaft und Qualität regionale Lebensmittel herstellen, durch die wir uns von den Agrarindustrien anderer Länder unterscheiden. Ihre Geschichten zeigen, dass von einer fairen und wertschätzenden Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Tourismus beide Seiten und auch wir Konsumenten nachhaltig profitieren können.

LR Martin Gruber

Landesrat für Ländlichen Raum



© Büro LR Schuschnig

Einziger Urlaub

Regionalität, Nachhaltigkeit, das aktive Erleben der Natur und der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie regionalen Produkten und Kulinarik werden für Gäste immer wichtiger. Auch die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Tradition haben an Bedeutung gewonnen. Die hier präsentierten Betriebe setzen genau das um und bieten unseren Gästen ein einzigartiges Urlaubserlebnis.

LR Sebastian Schuschnig

Tourismuslandesrat



Zum Titelbild

Rundum g` sund – die kleine Emilia vom Erlebnisbauernhof Steinerhof in Liebenfels soll uns alle einstimmen auf genussreiche und entspannende Tage. „Wie wir urlaube, wie wir genießen“ stehen als Leitmotive dieses Magazins von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten im Zeichen von Regionalität und Nachhaltigkeit.

Inhalt

1	Kaiser Chalet Klein St. Paul	5
2	Marhütte Tschiermoek Eisentratten	5
3	Bergbauernhof Ofner Afritz am See	8
4	Grüner Heinrich Oberaichwald	10
5	Bio & Vitalbauernhof Bacherhof Millstatt	12
6	Adamhof Maria Saal	14
7	Gärtnerei Rimmele Nötsch im Gailtal	20
8	Kronhofer Apartments Hermagor-Pressegger See	22
9	Simons Kräuter St. Andrä	24
10	Biohof Hasentrattner Radenthein	26
11	Gullyhof Metnitz	28



Medieninhaber & Herausgeber: Urlaub am Bauernhof - Landesverband Kärnten & Kärntner Agrarmarketing | Verlagsort: 9020 Klagenfurt | Konzeption & Idee: Edith Sabath-Kerschbaumer, Michaela Burgstaller, coachmich.at, 9020 Klagenfurt | Redaktion: Elisabeth Tschernitz-Berger, Manuela Mark, Karin Göbetsberger, Hanna Tangemer, Julia Schaffer | Titelfoto: Erich Varh | Fotos: Daniel Gollner, Netzwerk Kulinarik/Arnold Pöschl, Harald Eisenberger, Franz Gerdl, Achim Mandler Photography, Markus Traussnig/Kleine Zeitung, Karin Göbetsberger, Carmen Neunegger, Aichwalder, Schachinger, Quendler | SDG-Icons & Logos: © <https://sdgs.un.org/goals> | Anzeigen & Projektentwicklung: smartlake media gmbh, 9020 Klagenfurt | Grafik & Gestaltung: Tom Ogriss, majortom.at, 9020 Klagenfurt | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastrasse 20, 8042 Graz | Auflage: 140.000 Stück | Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2022

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

Der Begriff Nachhaltigkeit ist für viele Menschen alles- und nichts-sagend zugleich. Er ist nicht griffig. Das ist auch der Grund, warum so wenige etwas damit anfangen können, bzw. warum Nachhaltigkeit oft nur mit dem Aspekt der Umwelt in Verbindung gebracht wird. Die Sustainable Development Goals (SDG`s) 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.



Bei den Sustainable Development Goals handelt es sich um die 17 Ziele der Vereinten Nationen, die am 25. September 2015 von der Generalversammlung der Vereinten Nationen von allen 193 Mitgliedsstaaten verabschiedet wurden - auch Agenda2030 für nachhaltige Entwicklung genannt. Sie umfassen soziale, ökologische und ökonomische Aspekte und haben zum Ziel, die Welt ein Stück besser, lebenswerter und nachhaltiger zu machen – für alle Menschen.

Das „Erleben“-Magazin stellt diesmal Kärntner Betriebe vor, die das auf unterschiedlichste Weise tun und damit eines oder mehrere dieser SDG`s erfüllen.

Verena Ogris

Nachhaltigkeitsexpertin



Verena Ogris ist selbstständige Unternehmerin. Seit vielen Jahren setzt sich die Kärntnerin mit dem breiten Themenfeld der Nachhaltigkeit auseinander. Die studierte Betriebswirtin berät und unterstützt ihre Kunden auf dem Weg, Klimaziele in Alltag und Betrieb umzusetzen. Gaiana, der Name ihrer Firma, stammt aus dem Griechischen und heißt wörtlich übersetzt Erde. „Ich möchte so einen Beitrag für diese Welt leisten. Wer nicht gut geerdet ist, hebt ab“, sagt die Yoga-Lehrerin und zweifache Mutter. Ogris hat für „Erleben“ die nachhaltige Erdung der in diesem Magazin vorgestellten Betriebe analysiert und nach den Kriterien der 17 UN-Klimaziele bewertet.

www.gaiana.eu

e gaiana.eu

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio ganz nah zum...

Genießen



Urlauben



Verstehen



Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logo:
www.bio-austria.at/
bio-konsument/was-ist-bio/
was-bedeutet-bio/

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für ein lebenswertes Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

**Bio, regional
und sicher.**



#wiewirurlauben

Romantischer Luxus aus Holz und Glas

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger 📸 FOTOS: Gollner, Neunegger, Prasser

Was haben die Marhütte am Tschiernock und das Kaiser Chalet hoch über Klein St. Paul gemeinsam? Beide sind weit über 100 Jahre alt, idyllisch gelegen und - haben eine Seele aus uraltem Holz.



Hier trennen sich allerdings die Holzwege. Während die Marhütte die Holzbauweise und den Charakter wie vor 200 Jahren erhalten hat, besteht nur noch der Kern des Kaiser Chalets aus altem Holz. Die große Glasfassade und der Aufbau eines Blockhauses auf den alten Stadl, sind die modernen Elemente eines attraktiven Neubaus. So macht der umhüllte Stadl aus dem 19. Jahrhundert das Ensemble zu einem Designobjekt, das Uralt und Ultraneu auf einfühlsame Weise verbindet. Ein architektonisches Meisterwerk gelungener, Jahrhunderte überspannender Material-Symbiose.

Wer in der Marhütte Urlaub macht, möchte für einige Tage der Zivilisation und dem bequemen Leben entrinnen, um der Natur und dem Sternenhimmel nahe zu sein. Der ist nämlich auf 1750 Metern Höhe besonders imposant, weil keine Lichtquelle die Leuchtkraft von Orion & Co stört. Für die Beleuchtung sorgt eine PV Anlage, doch der alte Herd und der Badeofen müssen mit dem Holz befeuert werden, das vor der Hütte gestapelt und im angrenzenden Wald beim „richtigen Schein“ geschlägert worden ist. Gemütlichkeit und herrlicher Holzduft, den man nur noch aus der Kindheit kennt, sind



Tipp

Karawankenblick aus der Badewanne

Erholungssuchende im Kaiser Chalet sind begeistert von der Aussicht auf die Karawanken, die man auch von der Badewanne aus genießen kann. Die Hitze der Außensauna kühlt man im klaren Wasser des Naturpools.



→ dafür garantiert. „Unsere Gäste sind Familien aus dem städtischen Raum, die abschalten und die grenzenlose Freiheit auf einer Alm genießen wollen“, weiß Gastgeber Gerhard Neunegger. „Es gab sogar schon eine Hochzeit vor der Hütte. Mein Vater und ich fungierten spontan als Trauzeugen.“

Demut vor dem einfachen Leben

Weil die Urlauber die idyllische Alm mit den Kühen der Neuneggers teilen, die dort friedlich weiden und sich an den aromatischen Gräsern gütlich tun, kommen die Gastgeber wöchentlich zu Besuch – zu ihren Tieren und ihren Gästen. „Wir setzen uns bei einem selbst gebrannten Schnapslerl zusammen und diskutieren über Gott und die Welt, das gibt immer interessante Begegnungen“, freut sich Carmen Neunegger. Carmen weiß auch die Antwort, warum die Almlandschaft rundum so harmonisch wirkt. „Das kommt alles nicht von selbst. Wir müssen fleißig die steilen Hänge mähen und die Kühe im Sommer auf die Alm treiben, sonst würde bald alles zuwachsen. Das wissen die meisten Leute gar nicht mehr.“ Auf der Alm lernt man das einfache Leben kennen.

Die heimischen Produkte, das frische Wasser aus der Quelle und das Essen vom Holzherd schmecken daher besonders gut. „Das Kochen am Herd ist für unsere Gäste ein besonderes Erlebnis und das Holz, das im Holzherd knistert, strahlt Ruhe und Geborgenheit aus“, weiß Carmen.

Luxus hinter alter Fassade

Angenehmen Luxus hinter der alten Fassade erleben die Gäste des Kaiser-Chalets. Ein junger Architekt aus der Familie (Dominik Fasching) hat mit dem Objekt, in dem schon seine Urgroßeltern gelebt haben, ein viel beachtetes Referenz-Projekt geschaffen, das schon Architekten dazu bewogen hat, aus lauter Neugierde hier einen (Studien-) Urlaub zu verbringen, denn Familie Prasser hat sich dazu entschlossen, den umgebauten Stadl an Gäste zu vermieten, die modernes Design hinter alten Fassaden auch in den Ferien schätzen.

Holz riechen und spüren

Imposant ist die hundert Quadratmeter große Glasfassade, vielfältig das eingebaute Holz, das überall sichtbar und spürbar ist: Tanne, Fichte, Esche, Ahorn, Lärche, zum Teil aus den eigenen Wäldern, ergeben eine interessante Mischung aus Düften und Farben. Solide Handwerkskunst, ausschließlich von Menschen aus der näheren Umgebung, machen das besondere Ambiente aus. „Nachhaltig ist auch unser Energiekonzept“, betont Barbara Prasser. Das Haus ist zu hundert Prozent energieautark. Eine Solaranlage sorgt für Warmwasser und Heizung, die Fotovoltaikanlage für Strom (auch für das Elektroauto), denn auf tausend Metern scheint die Sonne verschwenderisch. Eine Wärmepumpe und ein Kaminofen im Wohnzimmer



#nachhaltig

SDG 7: Bezahlbare und saubere Energie
Während das energieautarke Kaiser-Chalet der Familie Prasser über Klein St. Paul mit einem nachhaltigen Energiekonzept eine Symbiose aus Alt und Neu bietet, punktet die Marhütte am Tschiernock mit einem Naturerlebnis wie in alten Zeiten. Wertvolle Beiträge zur Förderung sauberer Energietechnologien und zur bewussten Auseinandersetzung mit natürlichen Ressourcen.



erzeugen gemütliche Wärme. Für Gäste ist es ein besonderes Erlebnis, wenn das Glas den Blick auf uralte Holztrame frei gibt. „Es ist diese besondere Atmosphäre in dem Haus. Die Gäste spüren den Wohlfühlmoment der von der Symbiose aus Alt und Neu ausgeht,“ weiß Barbara aus Erfahrung, wohnen sie und ihr Mann Peter doch selbst in einem Jahrhunderte alten, liebevoll restaurierten Bauernhaus in der Nähe. ☀️

- 1 Familie Prasser im urgemütlichen Kaiser-Chalet hinter alten Fassaden
- 2 Nachhaltiges Energiekonzept im Chalet: Holzofen, Wärmepumpe, Solaranlage, Photovoltaik.
- 3 Auch die Marhütte in 1750 Meter Seehöhe ist durch Sonne und Holz vollkommen energieautark.

KONTAKT

Kaiser Chalet

Barbara Prasser
Filing 19
9373 Klein St. Paul
+43 664 2132370
barbara.prasser@gmx.at
www.urlaubambauernhof.at/
chalet-kaiser



Marhütte Tschiernock

Carmen Neunegger
Puchreit 4
9861 Eisentratten
+43 650 3330508
carmendullnig@yahoo.de
www.urlaubambauernhof.at/
marhuette



www.akkord.at  akkordstrahltechnik

DIE ALTERNATIVE ZUM SANDSTRAHLEN

sauber und schnell
Trockeneis Strahltechnik



TROCKENEIS
STRAHLTECHNIK

TROCKENEIS
STRAHLTECHNIK



1

#wieserurlauben
**Eine, die
 den Stress
 wegbeamt**

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger FOTOS: Daniel Gollner

**Stefanie Ofner führt ein stressfreies
 Leben am Bergbauernhof.
 Das war nicht immer so.**

Die junge Frau, eine gelernte Kindergartenpädagogin aus Afritz, folgte ihrem Hermann auf einen Bergbauernhof hoch in den idyllischen Nockbergen. Sie zog mit Begeisterung drei Kinder groß und stürzte sich in eine Aufgabe, von der sie, wie sie selbst ohne Koketterie erklärt, keine Ahnung gehabt hat. „Ich bin weder auf einem Bauernhof aufgewachsen, noch hatte ich je vorher mit der Landwirtschaft zu tun.“ Kühe im Stall melken, Milch in der Käsekammer verarbeiten, die Kinder betreuen: Stefanie fand sich alsbald in einer Tretmühle wieder,

aus der sie ausbrechen musste, um wieder zu neuem Elan zu finden, der ihr mit der Zeit ob der Alltagsarbeit abhandengekommen ist. Denn sowohl das Familienleben als auch das Dasein in wunderbarer Umgebung am Bergbauernhof passten

ja grundsätzlich. Veränderung musste her: Erst schaltete die junge Familie von der aufwändigen Milchwirtschaft auf Viehwirtschaft um und begann mit der Vermietung von Ferienwohnungen und der Verarbeitung der landwirtschaftlichen Produkte. „Ich brauchte einfach Zeit für mich und meine Interessen“, fand Stefanie Ofner. Der Ausweg öffnete sich mit der Vitalakademie in Klagenfurt, wo sie sich zur diplomierten Mentaltrainerin ausbilden ließ.

Freiräume erobern

Von da an kam das Glück wieder zurück. Sie lernte, Freiräume für sich zu erobern, positive Gedanken zu formulieren, negative Gedankenspiralen zu eliminieren, erlebte, wie sie die Schönheiten der Natur nutzbar machen und hat erfahren, wie Dankbarkeit,

„Ich hatte vorher nie mit der Landwirtschaft zu tun.“

SDG 3: Gesundheit und Wohlergehen
 Auf dem Hof von Stefanie Ofner lernen Menschen wieder mehr zu sich selbst zu kommen, Stress zu reduzieren und gestärkt wieder zurück in den Alltag zu gehen. Ein Beitrag für ein gesundes Leben und das Wohlergehen der Urlaubsgäste.

#nachhaltig



„Man kann sich nicht vorstellen, was Gedanken mit einem Menschen machen.“

Wertschätzung und Achtsamkeit lebensverändernd wirken können. „Man kann sich nicht vorstellen, was Gedanken mit einem Menschen machen“, blickt sie voll Zufriedenheit auf die Ausbildung zurück, die ihr Leben verändert hat.

Dass sie mit ihrem Wissen nicht hinter dem Berg halten wollte, war für Stefanie selbstverständlich. Sie wollte einfach ihren Gästen, die oft ausgebrannt und gestresst auf den Bergbauernhof kamen, ihre Erfahrungen vermitteln. „Die Gäste können zwar kein Mental-Package bei mir buchen, aber in individuellen Gesprächen finde ich meist heraus, was sie am meisten brauchen und wie ich ihnen helfen kann, wieder herunterzukommen und zufriedener zu werden“, sagt sie. Ofner hat die bewährte Methode der Access Bars erlernt und wendet sie auf Wunsch bei ihren Gästen erfolgreich an, um Stress und negative Gedanken einfach wegzubeamen.

Schlafen wie Babies

Die geistige Arbeit mit den Urlaubern ist eine Win-Win-Situation. Die Gastgeberin wurde zufriedener,

- 1 Entspanntes Leben am Bauernhof, auch für die jüngsten Gäste.
- 2 Stefanie Ofner sorgt als Gastgeberin auch für mentale Entspannung.
- 3 Erholung pur hoch in den Nockbergen.

die Gäste können entspannen, von belastenden Situationen herunterkommen, den Alltag besser bewältigen und schlafen, wie die Babies.

Dazu trägt wohl auch die herrliche Umgebung inmitten der Natur auf über tausend Meter Höhe bei. In dem alten Bauernhaus, das vor zehn Jahren vollständig renoviert worden ist und eine komfortable Ferienwohnung beherbergt, zeigen drei Generationen vor, wie ein harmonisches Zusammenleben funktionieren kann. „Wir sind eine selten gewordene Großfamilie, die es durch wertschätzenden Umgang untereinander schafft, in Harmonie zusammenzuleben,“ so Stefanie,

die sich trotz Erzeugung und Vermarktung der hofeigenen Produkte und Vermietung am Bauernhof nicht als Bergbäurin sieht. „Das Klischee einer Bergbäurin erfülle ich sicher nicht, dennoch funktioniert es. Das macht die Essenz aus allem aus.“ so Stefanie, die manchmal am Vormittag in Gummistiefeln den Stall ausmistet und am Nachmittag in einem stylischen Cafe in Velden den Lifestyle und ein Eis mit Freunden genießt. ☀

KONTAKT

Bergbauernhof Ofner

Stefanie Ofner
Tobitsch 35
9542 Afritz am See
+43 650 2308007
holz-n-ofner@gmx.net

www.urlaubambauernhof.at/bergbauernhof-ofner



Tipp

Negative Gedanken löschen

Durch die von Gary Douglas entwickelte Methode können durch sanften Druck von 32 Punkten am Kopf, vereinfacht gesagt, lange Zeit gespeicherte negative Gedanken, Muster oder Glaubenssätze und Gefühle gelöscht und in einem Zustand der Leichtigkeit Neues programmiert werden.

#wiewirgenießen

Die Zwei vom Grünen Heinrich

Was im ersten Moment wie der Titel eines Märchens klingt, ist in Wahrheit die Geschichte der Familie Schachinger aus Oberaichwald am Faaker See. Dort haben die beiden Schwestern Carmen und Tina aus dem ehemaligen Hotel ihrer Eltern ihr ganz eigenes Ding gemacht. In Grün, versteht sich.

- 1 Die Schwestern Carmen und Tina machen jetzt im Hotel der Eltern ihr eigenes Ding.
- 2 Im Unverpackt-Laden warten Spezialitäten, um entdeckt zu werden.
- 3 Frühstücksgäste genießen auch einen unvergeßlichen Ausblick.
- 4 Im Cafe Grüner Heinrich gibt es jede Menge Selbstgemachtes.

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Schachinger

Seit 1989 führten die Schachingers das namensgleiche Panoramahotel nahe des Faaker Sees. 2015 übernahmen die beiden jüngsten der sechs Kinder den Betrieb und gaben ihm, neben einem neuen Namen, auch eine neue Bestimmung. „Nachdem wir 2013 das Café eröffnet haben, waren eigentlich auch schon die Visionen für unseren weiteren Weg geboren“, erzählen die Schwestern. „Der Grüne Heinrich ist jetzt ein Platz für Austausch, für Familien, Singles und Paare, Touristen und Einheimische, Alte und Junge. Einfach für alle Naturverbundenen und solche, die es noch werden wollen.“

Im Bed & Breakfast, im Café oder im hauseigenen Unverpackt-Laden, bei Seminaren, Workshops und allerlei Events.

In den Jahren des Bestehens und seit der Übernahme ist das Duo stets bemüht, den Betrieb umzugestalten und an die Gegebenheiten der heutigen Zeit anzupassen. Eine Symbiose aus allen Ideen und Werten, die ihnen ihre Eltern bereits mit auf den Weg gegeben haben, kombiniert mit ihrer ganz eigenen Vorstellung einer nachhaltigen und naturverbundenen Zukunft. So hat man mit größter Mühe und hingebungsvoller Sorgfalt einen Ort geschaffen, an dem Produzenten Konsumenten treffen, man die Genüsse unseres Landes kennenlernt, Menschen ein Stück näher zusammenrücken und man einfach zur Ruhe kommt. „Wir haben die bestehende Infrastruktur unseres Hauses genutzt,





SDG 17: Partnerschaften zur Erreichung der Ziele
 Der Grüne Heinrich bietet viel Raum um zusammenzukommen, sich auszutauschen und einen Gang runter zu schalten. Bewusstsein schaffen und gemeinsam einen weiteren Schritt Richtung Nachhaltigkeit zu gehen ist der Beitrag, den die zwei Schachinger-Schwwestern mit Ihrem Unternehmertegeist leisten.

saisonale und ausgefallene Frühstückskreationen an, dazu kommen Sandwiches, Kuchen, Eis, sowie Kaffee- und Teespezialitäten. Der Mittagstisch richtet sich dabei nach dem Angebot im Unverpackt-Laden. Ja, beim Grünen Heinrich folgt alles einem Kreislauf – man ist hier ganz im Flow: So

um etwas Neues, Einzigartiges und Nachhaltiges zu schaffen. Nicht nur für unsere eigene, sondern für unser aller Zukunft“, sagt Carmen Schachinger. Im Unverpackt-Laden genießt man eine große Auswahl an Lebensmitteln und Genussprodukten heimischer Produzenten zum selbst Abfüllen oder in wiederverwendbaren Behältnissen: Gemüse vom Biohof Tonder, Getreide vom Biohof Knapfinger, Popcorn Mais vom Voltitsch Hof, Gin aus Velden, Milch vom Mallhof oder Eier vom Herzogstuhl. Mittlerweile durften sogar Kosmetikartikel ins Sortiment einziehen. Die Produkte kann man aber nicht nur umweltfreundlich kaufen und damit heimische Betriebe unterstützen, sondern auch direkt vor Ort auf der besonderen Aussichtsterrasse genießen: Im Café bieten die Schwestern regionale,

auch bei Kursen zur Kräuterverarbeitung oder zur Herstellung von Naturkosmetik, bei Kleidertauschbörsen, Müllsammel-Aktionen oder bei Yoga-Sessions.

Ein Leben ohne Saus und Braus

Carmen und Tina haben aus ihrer Lebensphilosophie ein Genusserelebnis für Jedermann geschaffen. Ein Prozess, der sich über viele Jahre entwickelt hat. Erkenntnisse und Fügungen, die schlussendlich ein großes Ganzes ergeben. Eine Geschichte, die zum Nachdenken anregt. Ein Gefühl, das zum Bleiben einlädt. Und der Heinrich? „Grüner Heinrich ist eigentlich ein Begriff für wilden Spinat“, verraten die Schachinger-Schwwestern. Mehrmals blühend, wild, vielseitig einsetzbar. Mit Heilkräften und mit gutem Geschmack. Und Grün, natürlich. Passend. ☀

KONTAKT

Grüner Heinrich

Carmen und Tina Schachinger
 Aussichtsweg 30
 9582 Oberaichwald
 +43 4254 2169

[www.genusslandkaernten.at/
 gruenerheinrich](http://www.genusslandkaernten.at/gruenerheinrich)



Brokkoli-Strunk-Cremesuppe mit Brotchips

Zutaten:

- > Brokkolistrunk
- > altes Brot
- > Schlagobers
- > Zitronensaft
- > Gewürze

Den Strunk in kleine Scheiben schneiden und in ca. 500ml Wasser kochen, bis er weich genug ist, um ihn fein zu pürieren. Während die Suppe kocht, schneidet man das alte Brot in feine Scheiben, legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Danach etwas Olivenöl und Gewürze nach Wahl, wir nehmen gerne Papri-

kapulver, Knoblauchpulver und natürlich Karpatensalz, darüberstreuen und für 20 Minuten bei 160°C Umluft im Ofen rösten. Den pürierten Strunk mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Noch einen Schuss Schlagobers hinzufügen und kurz aufköcheln lassen, mit knusprigen Brotchips servieren.





SDG 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen
 Beim Bio- und Vitalbauernhof Bacherhof werden alle Speisen und Produkte, die den Gästen angeboten werden, am Hof selbst erzeugt. Die nachhaltige Bewirtschaftung und die effiziente Nutzung der natürlichen Ressourcen leisten einen Beitrag, der Natur und dem natürlichen Kreislauf wieder ein Stück näher zu kommen.

#nachhaltig

Das erste Mal reiben sich die Gäste die Augen, wenn sie nach einem erquickenden Schlaf am frühen Morgen aus dem Fenster hoch über dem Millstättersee schauen und das Panorama ge-

nießen. Wenig später zum zweiten Mal, wenn sich ein Frühstückstisch mit einer Fülle an Köstlichkeiten wie im Schlaraffenland ausbreitet. Doch das Besondere stellt sich erst mit dem Geschmackserlebnis ein. All die liebevoll angerichteten Speisen und Produkte wurden am Hof erzeugt. „Wir haben das Glück, dass unser Hof auf der Sonnseite liegt, daher gedeihen auf über tausend Metern Getreide, Gemüse und Obst“, beschreibt Anita Unterwalcher die bevorzugte Lage.

Gut.Sauber.Fair

Gut.Sauber.Fair. Das ist das Motto von Slow Food Kärnten. Die Kärnten Werbung hat sich diesem nachhaltigen Trend als einziges Bundesland verschrieben und mittlerweile gibt es

#wiewirurlauben

Die „Frühstücksbäurin“ vom Millstätter See

Wenn der verführerische Duft nach ofenwarmem Brot, frisch aufgebühtem Kaffee und frühmorgens gepflückten Kräutern zum Frühstücksbuffet locken.

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger
 FOTOS: Daniel Gollner, Achim Mandler



immer mehr Landwirte, Produzenten, Gastronomen und Vermieter, die diese Philosophie teilen. Der Bacherhof ist so ein Slow Food-Betrieb. Die bäuerliche Familie nimmt sich die Zeit, gesunde Lebensmittel zu produzieren und die Gäste nehmen sich die Muße, um sie zu genießen. Das fängt schon beim Frühstück an: Im Brotkorb duften Semmerln, Vollkornbrot, Getreideweckerln, Milchbrot, aus eigenem Getreide, selbst gemahlen und im Holzofen gebacken. Die rahmige Milch, Butter, Schlagobers, Joghurt sind ein Geschenk der Kühe, die rund ums Haus weiden. Fruchtladen von Johannisbeeren, Marillen, Kirschen und Zwetschken hat Anita Unterwalcher vom prallen Obst aus ihrem Garten gerührt und köstliche Säfte gepresst. Das Müsli-Rezept,

komponiert aus frisch geschrotetem Getreide, Joghurt und feinen Obststücken, variiert von Tag zu Tag. Die Wahl zwischen verschiedenen Käsesorten, Topfen mit den Kräutern aus dem eigenen Garten oder den Würsten, die am Hof erzeugt werden, fällt schwer. Anita ermuntert ihre Gäste von Allem zu kosten. Als „Frühstücksbäurin“ ist die engagierte Frau mittlerweile landauf landab bekannt. Helfende Hände samt Gästeanimation steuern Ehemann Christian, die Eltern Inge und Adolf und die Kinder Eva und Martin bei.

KONTAKT

Bio & Vitalbauernhof Bacherhof

Anita Unterwalcher

Obermillstatt 30

9872 Millstatt

+43 650 3236849

info@biobauernhof-kaernten.at

www.urlaubambauernhof.at/

bacherhof



Energie aus Sonne und Wasser

Weil die Unterwalchers neben vier Doppelzimmern auch drei Ferienwohnungen und eine Almhütte vermieten, können sich die Gäste mit den gesunden Lebensmitteln selbst versorgen.

„In letzter Zeit liegt es voll im Trend, sich in der Natur zu bewegen. In meiner Jugend war Wandern nur etwas für Pensionisten. Das hat sich total gewandelt, jetzt sind die Jungen, Aktiven dran“, freut sich Anita über den Zuspruch junger Pärchen und Familien. Relaxen im Fassbad oder eine entspannende Massage von Schwester Eva, die zweimal in der Woche auf den Hof kommt und den Stress mit aromatischen Kräuterölen wegsalbt, gehören da auch dazu.

Urlaub mit bestem Gewissen, denn am Bacherhof lebt und wirtschaftet man energieneutral. Weil der Hof in der Nähe eines Baches liegt (wie schon der Name verrät) betreibt die Familie ein Privatkraftwerk, heizt mit eigenen Hackschnitzeln und bittet die üppig scheinende Sonne um Solarenergie. Nachhaltigkeit kann ein kluges Urlaubskonzept sein. ☀

„Wir haben das Glück, dass auf der Sonnenseite auch über 1000 m Getreide, Gemüse und Obst gedeihen.“



Tipp

Frühstück für Alle

Am 2. September 2022 bestückt der Bacherhof eine Frühstückstafel, die nicht nur Gästen, sondern allen, die ein besonderes Frühstück erleben wollen, zur Verfügung steht.

- 1 Familiensache: zwei von drei Generationen auf dem Bacherhof.
- 2 Schon der Blick vom Sonnenbalkon des Millstätter Sees macht Appetit auf mehr.
- 3 Frischgebackenes Brot und Gebäck gehören zu den vielen selbst gemachten Delikatessen von Anita Unterwalcher.
- 4 Hausgemachtes „Slow food“ am Frühstücksbuffet, soweit das Auge reicht.

#wiewirgenießen

Der Kreislauf vom Adamhof

TEXT: Marnuela Mark FOTOS: Martin Jordan

Am Adamhof in Maria Saal nimmt alles seinen Lauf: das fängt bei Ackerfrüchten an, geht über selbstgebackenes Brot und vegane Aufstriche bis zur Fleischverarbeitung und scheint in einem großen grünen Kreislauf wieder von vorne zu beginnen.



SDG 15: Leben an Land
Am Adamhof in Maria Saal, auf dem seit dem 18. Jahrhundert sehr achtsam mit Umwelt und Tier umgegangen wird, lebt unter anderem die vom Aussterben bedrohte Rasse der Mangalitzawollschweine. Ein wertvoller Beitrag der Familie Aichwalder, bedrohte Arten zu schützen und ihr Aussterben zu verhindern.

Tatsächlich ist der heutige Adamhof schon seit langer Zeit im Besitz der Familie Aichwalder. Man darf sich also gerne vorstellen, welch enormer Wissensreichtum sich hier über die Jahre angehäuft haben muss. Weitergegeben von Generation zu Generation, stets neu durchdacht und angepasst an die Bedürfnisse der jeweiligen Zeit. Mit der Zukunft im Blick geben sich die Hofbesitzer Gerhard und Sonja der liebevollen Herstellung von Qualitätsprodukten aus Getreide, Obst, Gemüse und Schweinefleisch hin. All das Gute bietet Familie Aichwalder freitags und samstags im Direktvertrieb zum Verkauf an. Wer sich seinen Wochenendeinkauf zum Erlebnis machen will, besucht also den Adamhof-Laden und wird feststellen, dass er hier alles findet, was er braucht. Grün aufgetischt wird auch beim Aichwalder'schen „Green Catering“: Kärntner Tapas, Brötchen und Aufschnittplatten gibt's dann direkt vom Hof auf dem Teller.

Beschützer des Besonderen

Unweit von Klagenfurt wird auf vermeidbare Transportwege, Verpackungen, Pestizide und Mineraldünger verzichtet. Auch der Gedanke zur Direktvermarktung lebt in der Familie bereits seit Generationen. „Schon meine Eltern haben dafür Voraussetzungen geschaffen. Die Räume für die Schlachtung, Verarbeitung und Kühlung gibt es schon seit 30 Jahren. Das ermöglicht uns die Verarbeitung des Fleisches unserer Mangalitzawollschweine direkt am Hof“, erzählt Gerhard Aichwalder. Die besondere vom Aussterben bedrohte Rasse lebt

„Es sollte unser aller Anspruch sein, unser tägliches Tun zu hinterfragen – für uns selbst, genau so wie für unsere Umwelt.“



- 1 Der Adamhof ist Familiensache: Gerhard und Sonja mit den beiden Töchtern.
- 2 Auch die Mangalitzawollschweine haben ausreichend Platz.
- 3 Das Fleisch wird direkt am Hof verarbeitet.
- 4 So wie vieles Andere stammt auch das Brot aus der eigenen Backstube.

hier übrigens glücklich und froh. Denn die Tiere kommen am Adamhof zur Welt und verlassen sie auch hier – das ist stressfrei für die Tiere und ganz nebenbei gesund für den Menschen. „Wir respektieren unsere Tiere und pflegen die Biodiversität unserer Erde. Unser Ziel ist es, Zufriedenheit und Gesundheit zu erreichen. Dazu zählt bei unserer täglichen Arbeit die Verbindung zwischen Mensch, Tier und Natur“, sagt Gerhard Aichwalder. Die Schweine haben ausreichend Platz, um sich zu bewegen, zu springen und zu spielen. Sie spüren Sonne, Regen und Wind. Sie rasten und schlafen auf Stroheinstreu, wobei sie sich ihren eigenen Platz wählen und gestalten. Gefüttert werden sie mit Getreide und Gemüse – das natürlich auch vom eigenen Hof stammt. Zusätzlich zur Freilandhaltung der Tiere zählt nämlich auch der biologische Ackerbau zu den Besonderheiten, die den Bauernhof auszeichnen. Von Roggen-

und Dinkelmehl für das selbstgebackene Brot bis hin zu den Sonnenblumen für den veganen Brotaufstrich, werden hier alle Zutaten, die benötigt werden, selbst angebaut. Auch die Fleischverarbeitung basiert auf hofeigenen Kräutermischungen: Und wieder braucht es keinen Transport, keine Verpackung – und vor allem keine Geschmacksverstärker: Schinken, Speck, Hauswürstl oder die Braunschweiger des Hofes schmecken nach frischer Luft und tiefer Liebe.



Vom Wieder-Gut-Machen

Um die große Welt ein kleines bisschen besser zu machen, liegt für die Aichwalders das Zauberwort auf der Hand: Regionalität. Auch Eier, Apfelsaft und Most, Sonnenblumenöl, Kartoffel und eine Vielzahl von Ackerfrüchten – übrigens allesamt Genussland Kärnten-zertifiziert – stammen aus der eigenen Landwirtschaft. Und alles, was das Genießer-Herz sonst noch begehrt, kommt ebenso aus dem nahen Umfeld. „Wir pflegen schon seit Jahren Kooperationen mit umliegenden Bauern und Imkern. So können wir auch regionalen Honig und Milchprodukte wie Rohmilch, Joghurt und Käse am Hof anbieten“, erzählt uns Landwirt Gerhard zufrieden. Dass der Arbeitstag schon mal 14 Stunden dauern kann, erfordert zwar Kraft, die ihm die Arbeit im Kreislauf der Natur aber doppelt zurückgibt: „Wenn ich mich am Abend zur Ruhe setze, spüre ich Zufriedenheit. Außerdem muss uns bewusst werden, dass sich ein Leben in Saus und Braus nicht mehr lange ausgehen wird. Durch die Unterstützung regionaler Produzenten kann jeder einen bedeutenden Beitrag für unsere Zukunft leisten“, richtet sich Familie Aichwalder abschließend an alle, die ein Stück Nachhaltigkeit in ihren Alltag bringen wollen. Denn schon der erste Schritt ist bedeutend: Und der geht ganz klar in Richtung Maria Saal. ☀

KONTAKT

Adamhof

Familie Aichwalder
Arndorf 8, 9063 Maria Saal
+43 4223 2269

www.genusslandkaernten.at/adamhof



Energie für den Klimaschutz

Ob Wasserkraft, Photovoltaik oder Windkraft – die Kelag setzt auf erneuerbare Energien.

Seit fast 100 Jahren erzeugt die Kelag Strom aus erneuerbaren Energien. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf Kundenlösungen und Technologien zur nachhaltigen Verbesserung der Energieeffizienz. Das Produkt- und Energiedienstleistungsportfolio, insbesondere in

den Bereichen Photovoltaik, Wärmepumpe, E-Mobilität und Glasfaser/Breitband, wird laufend weiterentwickelt.

Gemeinsam für die Energiewende

Die Kelag ist ein nachhaltiges und zukunftsfähiges Energieversorgungsunternehmen mit sicheren Arbeitsplätzen und hoher regionaler Wertschöpfung, das sich von Kärnten aus inner- und außerhalb der Landesgrenzen Österreichs erfolgreich weiterentwickelt. „Unsere rund 1.600 engagierten Mitarbeiter gestalten die Energiewende mit ihrem täglichen Einsatz

in den unterschiedlichen Geschäftsbereichen aktiv mit“, erklärt Kelag-Vorstandssprecher Manfred Freitag. Das Unternehmen setzt zahlreiche Maßnahmen zur Vereinbarkeit von Beruf und Familie – von flexiblen Arbeitszeitmodellen bis hin zu Kinderbetreuungsangeboten. Mit einem vielseitigen Aus- und Weiterbildungsangebot werden Mitarbeiter gezielt gefördert. Auch bei der Ausbildung von Lehrlingen nimmt die Kelag ihre gesellschaftliche Verantwortung wahr. Weitere Informationen: kelag.at

FOTOS: © Daniel Waschnig



DEINE ENERGIE IST UNSERE NATUR

WIR GLAUBEN AN EINE WELT, DIE ZU 100 %
VON ERNEUERBAREN ENERGIEN BEWEGT WIRD –
UND WIR ARBEITEN JEDEN TAG DARAN.

Als regional verankertes Unternehmen sehen wir uns als Impulsgeber der regionalen Wirtschaft und Gesellschaft, um eine optimale Balance zwischen Klimaschutz, Versorgungssicherheit und wirtschaftlicher Stabilität zu finden.

kelag.at

kelag



Kärntner Buschenschenker bieten Qualität, die man schmeckt

Wenn bäuerliche Spezialitäten, freundliche Menschen und traumhafte landschaftliche Schönheit aufeinandertreffen, dann handelt es sich um eine „Qualitätsgesicherte bäuerliche Buschenschank“ in Kärnten. Die ausgezeichneten Buschenschenken finden sich vom Glockner bis zur Koralm und bieten dem Konsumenten eine Genussreise durch das Kärntnerland. Die Qualitätssicherung wird durch das Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ sichergestellt. Diese Auszeichnung wird nur an kontrollierte Betriebe vergeben, die überwiegend selbsterzeugte Produkte den Gästen servieren.

Von der herzhaften Brettjause bis hin zum süßem Klassiker, dem Kärntner Reindling, bieten die Kärntner Buschenschankbetriebe alles, was das kulinarische Herz begehrt. Aufgetischt werden die Gaumenfreuden mit knusprigem, frisch gebackenem Bauernbrot. Zum Trinken gibt es Most und erlesene Säfte - selbstproduziert mit Äpfeln und Beeren aus dem eigenen Obstgarten. Das urige Ambiente in Kärntens Buschenschenken ist einzigartig und



sie sind für jeden Anlass die richtige Wahl. Auch für die kleinen Gäste ist bestens gesorgt: Hauseigene Kinderspielplätze und abgestimmte Kinderportionen machen einen Besuch in einer ausgezeichneten Buschenschank zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Zu finden sind die qualitätsgesicherten bäuerlichen Buschenschenken Kärntens auf der Website www.gutesvombauernhof.at



LAND  KÄRNTEN

 Landwirtschaftskammer Kärnten

 LANDESVERBAND BÄUERLICHER DIREKTVERMARKTER KÄRNTEN

Foto: © DV Verband/Achim Mandler Photographie

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. Österreich ist aber auch Europameister – allerdings im negativen Sinn. Denn pro Tag werden laut Umweltbundesamt 11,5 Hektar - also mehr als die doppelte Fläche des Wörthersees - an wertvollen Agrarflächen für den Bau von Straßen, Siedlungen, Shoppingcentern und Industriehallen aus der Produktion genommen. 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 auch 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 auch sichere Zukunft ermöglichen.

Importe machen Österreich verletzbar.
Stoppen wir endlich die Zubetonierung unserer Äcker und Wiesen.
Sichern wir so den Agrarstandort Österreich!

 HV
ÖSTERREICHISCHE
HAGELVERSICHERUNG



„Es ist besonders,
aus einem einzelnen
Samenkorn eine
stattliche Pflanze,
wohlschmeckendes Obst
oder Gemüse zu ziehen.“



#nachhaltig

SDG 12: Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen

Die Gärtnerei Rimmele erkennt die Wichtigkeit von Umweltschutz und naturnaher Produktion und verzichtet beim Verkauf ihrer zu 100% selbst aus Samen gezogenen Pflanzen auf den Topf. Durch die Vermeidung und Verminderung des Abfallaufkommens und die Wiederverwendung der bereits produzierten Töpfe wird Müll reduziert und somit ein wertvoller Beitrag geleistet.

#wiewirgenießen

Hüter des Ursprungs

Eine Geschichte über tägliche Arbeit, die Behutsamkeit erwartet und eine Gärtnerei, die Nachhaltigkeit versteht. Alles aus ehrlicher Überzeugung und aus Liebe zur Natur. Aus Verständnis für Wachstum und Wandel. Eine Geschichte über einen Familienbetrieb: Die Gärtnerei Rimmele in Nötsch im Gailtal – in vierter Generation.



Wenn Uwe Rimmele vom Gärtnerei-Handwerk spricht, sich an früher erinnert – an Oma Martina und Opa Fritz, und mit welcher Hingabe sie ihm das Hegen und Pflegen von Pflanzen vermittelt haben, gerät er ins Schwärmen. Und mit seinen Worten in den Ohren ist man in der eigenen Vorstellung quasi schon im Gewächshaus – bereit, frische Erde unter den Fingernägeln zu spüren.

Für alles ist ein Spross gewachsen

In der Gärtnerei Rimmele in Nötsch im Gailtal spielt Nachhaltigkeit eine große Rolle – und das nicht erst seit heute. Vor sieben Jahren übernahm Chefgärtner Uwe den Familienbetrieb und wusste schon damals über die Wichtigkeit von Umweltschutz und naturnaher Produktion von Pflanzen – die übrigens zu 100 Prozent selbst aus Samen gezogen werden – Bescheid. Auch auf chemische Pflanzenschutzmittel verzichtet er und setzt vielmehr auf umfassendes Fachwissen

TEXT: Marnuela Mark FOTOS: Netzwerk Kulinarik/ Arnold Pöschl



„Was wir mit unseren Händen erschaffen, bereitet dem Nächsten Freude oder macht ihn satt.“

den Glashäusern kultiviert und an umliegende Bewohner oder den örtlichen Kindergarten geliefert.

ier wächst's und gedeiht's

Bleibt nun noch zu wünschen, dass die Hingabe für das tägliche Tun stets prächtig blüht und dass der kleine Elias – kleinster Sprössling der Familie Rimmele – irgendwann auch zum begeisterten Gärtner heranwächst. Kaum anders vorstellbar, wenn man bedenkt, dass schon ein kurzer Einblick in den Nötscher Betrieb unseren inneren Gärtner beflügelt. ☀

und liebevolles Feingefühl, das ihn erkennen lässt, was im Glashaus gerade gebraucht wird: Wasser, Dünger, Licht, wertvolle Nützlinge – ja sogar Pflanzen-Homöopathie wird hier betrieben. „Ein großer Teil passiert über Homöopathie und Biostimulanzien, die uns helfen, unsere Pflanzen gesund zu halten,“ so Rimmele. Kein Wunder, dass eine Vielfalt an Gemüsejungpflanzen, Topfkräuter oder auch Rimmeles heimische Melonen zu den Genussland-zertifizierten Produkte gehören.

flächen sind wasserdicht und werden computergesteuert bewässert und gedüngt. So ist ein Liter Wasser mehr als doppelt so oft in der Gärtnerei unterwegs, bis er verbraucht ist. Das spart enorme Mengen an Wasser und Dünger. Und es wird noch weiter gedacht: Durch den hohen Technisierungsgrad der Glashäuser kann auch die notwendige Energie sehr effizient gesteuert und eingesetzt werden. Zudem werden jene Jungpflanzen, die nicht verkauft wurden, selbst in

Viele grüne Daumen

Bei der jährlichen Produktion von rund 250.000 Pflanzen häuft sich ein regelrechter Müllberg aus Plastiktöpfen an. Doch nicht im Hause Rimmele: „Wir verkaufen unsere Pflanzen ohne Topf. Will der Kunde die Pflanzen mit Topf haben, wird er gleich gebeten, diese zurückzubringen. Wir verwenden sie wieder,“ erzählt der Chef in vierter Generation. Gleiches beim Wasser: Der Wasserbedarf der Gärtnerei wird mit Regen- und Brunnenwasser gedeckt. Sämtliche Kultur-

- 1 Moderne Technologien und ressourcenschonender Umgang ermöglichen nachhaltiges Wirtschaften.
- 2 In der Gärtnerei Rimmele arbeitet man aus ehrlicher Überzeugung und aus Liebe zur Natur.
- 3 Mit Feingefühl und Fachwissen wird hier jeder Spross gezogen.



KONTAKT

Gärtnerei Rimmele

Familie Rimmele
Nötsch 139, 9611 Nötsch im Gailtal
+43 4256 2837
www.genusslandkaernten.at/gaertnereirimmele





Das Gute liegt so nah!

Zwei starke Kärntner Marken in Zahlen und Fakten.



820.000

Nächtigungen wurden im Jahr 2021 gebucht. Trotz Lockdowns und Einschränkungen durch die Corona-Pandemie. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste liegt bei 8,5 Tagen.

2050

Arbeitsplätze werden direkt oder indirekt durch Urlaub am Bauernhof gesichert.

Bald begrüßt das Genussland Kärnten seinen

600.

Partnerbetrieb in der Genussland Kärnten Familie.

2 Fragen an...

Michaela Burgstaller

GF Genussland Kärnten



Wie würden Sie die Marke Genussland Kärnten in einem Satz beschreiben?

Burgstaller: Egal, ob Eier vom Bauernhof Markt in Gnesau, ein Beiried von der Fleischerei Butej im Wolfsberg oder Käse vom Baierlehof im Gailtal – die Marke Genussland steht für in Kärnten gewachsene und veredelte Lebensmittel.

Wo liegen die größten Potentiale im Sinne der Nachhaltigkeit?

Burgstaller: Die Marke Genussland Kärnten ist neben einer prüfenden Instanz auch ein großes Netzwerk, in dem nachhaltiges Denken und Arbeiten, verantwortungsbewusster, regionaler Konsum und ehrlicher Geschmack im Vordergrund stehen. Mit den Genuss Handwerkern festigen wir das Potenzial vor Ort, bei uns „daham“!

© Karin Gabbertzberger



über 1.000

verschiedene Produkte werden im Genussland Kärnten hergestellt.

10 Mio. Euro

Wertschöpfung mit Genussland Kärnten Produkten werden durch Vernetzung der Produzenten mit Kärntner Genuss Wirten und Handelspartnern erzielt.



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



Einkaufsführer
hier bestellen:

[www.genusslandkaernten.at/
einkaufsguide](http://www.genusslandkaernten.at/einkaufsguide)



441

Mitgliedsbetriebe hat Urlaub am Bauernhof in Kärnten, davon sind über 200 Almhütten zu buchen.



2 Fragen an...

Edith Sabath-Kerschbaumer

GF Urlaub am Bauernhof Kärnten



Wie würden Sie die Marke Urlaub am Bauernhof in einem Satz beschreiben?

Sabath-Kerschbaumer: Ein Urlaub am Bauernhof (UaB) steht für echte, naturnahe Erlebnisse mit herzlichen Bauernfamilien. Nirgendwo kann man Land und Leute so gut kennenlernen wie auf einem Kärntner Bauernhof oder einer Almhütte.

Wo liegen die größten Potentiale im Sinne der Nachhaltigkeit?

Sabath-Kerschbaumer: Dort Urlaub machen, wo Lebensmittel entstehen. Dabei sein, wenn ein Kalb auf die Welt kommt. Verstehen, was der Rhythmus der Natur für den Menschen bedeutet. Erfahren, was man aus Kräutern oder Honig Köstliches herstellen kann. Das ist nicht nur gesund und nachhaltig, man lernt auch was fürs Leben.

© Traussnig/Kleine Zeitung




EIN TRAUM VON Milchschaum!

Mit der Kärntnermilch Barista Milch
gelingen perfekte Kaffee-Kreationen.

**Feinporiger
Milchschaum**, der
extra lange hält,
dank Spezialrezeptur
mit **hohem
Proteingehalt**.








Unsere Milch ist unser Leben.

www.kaerntnermilch.at



#wiewirurlauben

Der Bienenflüsterer aus dem Gailtal

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger FOTOS: Daniel Gollner, Achim Mandler

„Die Hautflügler haben mich schon immer fasziniert“, erinnert sich Arno Kronhofer. Der Nachbar beobachtete fasziniert, mit welcher Hingabe der Bub sich um die Insekten kümmerte und schenkte ihm den ersten Bienenstock.

Als Knirps mit drei Jahren grub er mit seinen kleinen Fingern eifrig ein Hummelnest aus. Es war der Beginn einer immerwährenden Freundschaft zwischen dem Bienenflüsterer und den fleißigen Bienen, die sich so sehr vertieften, dass Kronhofer seinen Beruf als Tourismusmanager am Weissensee an den Nagel hängte und sich fortan der Bienenwirtschaft, der Vermietung seiner komfortablen Ferienwohnungen und seiner Familie widmete. Eine



2

gute Entscheidung - für seine Frau, die beiden Töchter Emilia (8), Lina (3), genauso, wie für seine Gäste. Und natürlich die 200 Bienenvölker, die er auf 20 Standorten in Kärnten verteilt hat, um die Geschmackskomponenten der verschiedenen Regionen und Höhenlagen mit ihrer Blütenvielfalt voll auszukosten.

SDG 4: Hochwertige Bildung
 Arno Kronhofer, der Bienenflüsterer aus dem Gailtal, gibt sein enormes Wissen über Bienen als Wanderlehrer in Kursen und bei seinen Urlaubsgästen voller Begeisterung weiter. Diese Wissensweitergabe zur Förderung nachhaltiger Entwicklung leistet einen wertvollen Beitrag für den Erhalt der für unser Überleben so wichtigen Insekten.

ERREICHEN WIR GLOBALE ZIELE!
 GEMEINSAM
 4 HOCHWERTIGE BILDUNG
 #nachhaltig

Tipp

Zu Besuch in der Erlebnis-Imkerei

In der hauseigenen Erlebnis-Imkerei können sich Gäste mit allem eindecken, was nach Honig schmeckt und duftet: Mit Honigverschiedenster Sorten, Seifen, Propolistropfen, Lippenbalsam, Cremes, Blütenpollen, Kerzen und Vielem mehr.



Honig, wertvoll wie guter Wein

„Seine Bienen“ teilt Kronhofer gerne mit den Gästen, die bei ihm ihren Urlaub verbringen. Eine Gelegenheit, die sich nicht oft bietet, überhaupt, wenn man es mit einem ausgewiesenen Profi zu tun hat. Für ihn ist die Imkerei kein Hobby, sondern Beruf(ung). „Jeder, der bei uns urlaubt, kann die Imkerei von der Wabe bis zum Glas miterleben“ so Kronhofer, der auch als einer von rund 20 Wanderlehrern in Kärnten in Sachen Bienenpflege unterwegs ist und in Kursen den richtigen Umgang mit den fleißigen Immen lehrt.

Wie fleißig, erklärt Kronhofer anhand von Zahlen: Ein Volk, bestehend aus rund 50.000 Bienen, tut sich an 40 Millionen Blüten gütlich, das ergibt später dann ein Kilogramm feinsten Honigs. Die zahlreichen Auszeichnungen für seinen Alpenrosen- und den Waldhonig lassen auf die hohe Qualität schließen. Kronhofer vergleicht das „flüssige Gold“ sehr anschaulich mit dem Wein:

„Alpenrosenhonig ist wie ein fruchtiger Weißer, Waldhonig gleicht einem vollmundigen Roten.“

Viel Geld hat Kronhofer in den letzten sieben Jahren in seine neun Ferienwohnungen mit 34 Betten investiert, die er auf einen exklusiven Vier-Blumen-Standard gesetzt hat. Die bevorzugte Lage zwischen dem Ski- und Wandergebiet Nassfeld und dem Pressegger See, gepaart mit der Gastfreundschaft der Vermieter-Familie und der Premiumqualität der Apartments, haben 200 Vollbelegstage eingebracht, auf die Kronhofer mächtig stolz ist.

Wohnen im Bienenstock

Das wohl schrägste „Bettstatt!“ bei Familie Kronhofer findet sich in einer überdimensionalen Bienenwabe in der Erlebnis-Imkerei. Bunte Vögel, die wahrhaft süße Träume in der Nähe von Honigbienen erleben wollen, nächtigen mit „Sums!“ auf Tuchfühlung. Ein original Bienenstock in der ausgebauten Imkerei-Werkstatt bietet die Möglichkeit, den Kreislauf der Carnica-Biene vom Bett aus zu beobachten. Die durch den Flügelschlag der Bienen ionisierte Luft wirkt zudem energetisierend und gesundheitsfördernd. Die „schrägen Nächte für bunte Vögel“ haben bereits große Aufmerksamkeit erfahren und Tourismus-Innovationspreise eingeheimst.

Die Bienenhaltung ist mittlerweile zum Hype geworden. Kronhofer sieht die

Entwicklung mit gemischten Gefühlen, da auch viele dabei seien, die sich einen Spaß daraus machen. „So lange die Imkerei mit Ernsthaftigkeit und Verantwortung betrieben wird, ist es in Ordnung. In Kärnten gibt es 13.000 Jäger und 3500 Imker, da ist also noch Luft nach oben.“ Voraussetzung sei jedoch eine fundierte Ausbildung. Begeistert erzählt Arno von den Gästen, die sich im Urlaub brennend für die Imkerei interessieren. „Es werden von Jahr zu Jahr mehr.“ Sie helfen beim Schleudern und Abfüllen des Honigs, berühren ehrfürchtig die friedlichen Drohnen und verkosten den Honig, um die Unterschiede herauszuschmecken. Ein Honigglaserl als Erinnerung befindet sich dann auf der Heimfahrt im Gepäck.

Die nächste Generation an Bienenfans wächst auch schon heran. Tochter Emilia hat die Leidenschaft ihres Vaters übernommen und pflegt schon ihr eigenes Bienenvolk. Immer darauf bedacht, dass es den kleinen „Mayas“ gut geht. Denn wie man schon Albert Einstein zuschrieb: „Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen.“ Familie Kronhofer arbeitet fleißig dagegen. ☀

- 1 Bei den Kronhofers kann jeder Urlauber die Imkerei von der Wabe bis zum Glas miterleben.
- 2 Tochter Emilia hat die Leidenschaft von Vater Arno übernommen und pflegt schon ihr eigenes Bienenvolk.
- 3 Die Gäste verfolgen fasziniert die Entstehung des Honigs.

KONTAKT

Kronhofer Apartments

Arno Kronhofer
Mitschig 9

9620 Hermagor-Presegger See
+43 676 7842790
info@kronhofer.at

www.urlaubambauernhof.at/
kronhofer-apartments-erlebnis-imkerei





#wiewirgenießen

Simon und seine Kräuter

TEXT: Manuela Mark  FOTOS: Quendler

„Kochen ohne Kräuter ist möglich, aber sinnlos“, sagt die Oma. Kein Wunder also, dass sich Familie Quendler ganz und gar ihren Lavanttaler Biokräutern verschrieben hat. Der ehemalige Obstbaubetrieb ist mit Simon Quendler nun zwischen Koralm und Saualm dank gutem Boden und mildem Klima zu einem Paradies für Küchenkräuter geworden.

Zugegeben, wir sind erblich vorbelastet. Die saftigen Kräuter vor der Haustüre und Omas Küche, in der es jeden Tag frisch-würzig duftete“, erinnert sich Simon Quendler, der die grünen Schätze gut zu behüten weiß: Man hat das Ganze im Blick, unser aller Lebensraum. Man achtet auf Fruchtfolge und Kreislaufdenken, auf natürliche Kräuterkultur und sorgfältige Pflege.

„Wenn in unserer Familie gekocht wird, dürfen Kräuter nicht fehlen – das war schon bei unseren Großeltern so und ist heute nicht anders.“

With “love” aus dem “Lovntol”

Nach der Aufgabe des Obstbaubetriebs hat Familie Quendler vor sieben Jahren zu 100 Prozent auf die Produktion von Kräutern umgestellt. „Ich stellte mir die Frage, ob es nicht möglich wäre, Kräuter für Tees und Gewürze nicht auch bei uns in Kärnten anzubauen. Gerade Würzkräuter kommen oft aus Asien. Das klimatisch begünstigte Lavanttal stellte sich als ideal heraus, um hochwertige Kräuter anzubauen“, erzählt Simon Quendler. Erst Zitronenmelisse, bald wuchsen auch Pfefferminze, Oregano, Salbei & Co. auf den Feldern bei St. Andrä. Neben Klima und Bodenverhältnissen ist es aber vor allem die Freude am Tun, die man hier riecht und schmeckt. Früh morgens beginnt die Arbeit auf den Feldern, die Ernte wird dann mittels Umluft getrocknet – mit Ökostrom. Gejätet, gestriegelt und geerntet wird übrigens von Hand, nur teilweise wird der Traktor eingesetzt – damit auch ja keine unerwünschten Gewächse mit in der Verpackung landen. Alle Flächen werden biologisch bewirtschaftet, ganz frei von chemisch-synthetischen Pflan-



2



3

- 1 Simon Quendler hegt und pflegt seine Kräuter mit allergrößter Leidenschaft.
- 2 Im Familienbetrieb Quendler achtet man bei jedem Schritt auf Fruchtfolge und Kreislaufdenken, natürliche Kräuterkultur und sorgfältige Pflege.
- 3 Im milden Klima des Lavantals gedeihen verschiedenste Kräuter, die in keiner Küche fehlen dürfen.
- 4 Gewachsen, geerntet, gereinigt, sortiert, schonend getrocknet und verpackt - alles made im Lovntol.

zenschutzmitteln und Düngemitteln. Die Liebe, die steckt hier in jedem Pflänzchen, jedem Samen. „Was uns besonders wichtig ist, ist das Miteinander. Die ganze Familie arbeitet und hilft zusammen“, so der Kräuter-Experte. Nur so ist es möglich, dass Kräuter binnen einer halben Stunde verarbeitet werden können und so stets höchste Reinheit und Qualität garantiert wird.

Kärntner Kasnudl – reine Geschmackssache

Eine traditionsreiche Besonderheit findet sich auf den Feldern der Quendlers: Als einziger Betrieb in Kärnten bietet die Familie Nudelminze für das Nationalgericht an – das hat sich mittlerweile flächendeckend etabliert. Für Simon Quendler sind die Kasnudl nämlich ein echter Klassiker und unverzichtbarer Bestandteil der Kärntner Küche – leicht süßlich, mentholarm, mit zarten Zitrusaromen. Die Quendler'sche Nudelminze schmeckt auch dem Chef persönlich mehrmals pro Woche.

Dort, wo die Freude wächst

Wo's herkommt, schmeckts am besten. Noch besser, wenn's nicht weit reisen muss. Deshalb ist Simon in Sachen Kräuter

„Wir verpacken ausschließlich das, was bei uns im Lavanttal wächst.“

auch stets auf der Suche nach neuen Ideen und Geschmäckern, die er nach Kärnten bringen möchte

– Rosmarin und Majoran hat er jedenfalls auf seiner Liste. Gewachsen, geerntet, gereinigt, sortiert und schonend getrocknet und verpackt im Lavanttal natürlich. Denn hier weiß man: Für alles ist ein Kraut gewachsen. ☀

KONTAKT

Simons Kräuter
Simon Quendler
Agdsdorferstraße 20
9433 St. Andrä
+43 664 7803 781

www.genusslandkaernten.at/simonskraeuter



4



SDG 15: Leben an Land
Das Gute liegt so nah. Durch den biologischen Anbau von Kräutern in Kärnten, die ansonsten oft aus Asien kommen, leistet Familie Quendler einen wichtigen Beitrag sowohl für den Klimaschutz als auch für die nachhaltige Bewirtschaftung der Felder und Böden.





#wiewirgenießen

Leben zwischen Bio, Berg und Bauernhof

TEXT: Manuela Mark FOTOS: Achim Mandler Photography

Der Hasentrattner thront auf 1300 Metern Seehöhe inmitten der Nockberge. Wer hierher kommt, genießt nicht nur unvergessliche Eindrücke, sondern erlebt Natascha und Andreas Rimbrecht hautnah bei ihrer täglichen Arbeit. Rücksichtvoll und im Einklang mit Mutter Erde: Zwei Sinnsuchende, die fündig geworden sind. Zwei Berufene, die sich ihren Traum vom eigenen Bio-Bergbauernhof erfüllt haben.

Und wie lebt es sich beim Hasentrattner? Die Stars der Bergbauernhof-Crew sind definitiv vier Hinterwälder-Milchkühe plus Nachwuchs, neun Saanenziegen, etwa 40 Legehennen, wovon rund die Hälfte Sundheimer-Hennen sind, zwei Schwäbisch-Hällische Landschweine und zwei Shetland-Ponys. Mittendrin die Zweibeiner Natascha und Andreas, die ihren geliebten Biohof zu zweit führen – mit Hingabe für jeden Moment und einer bemerkenswerten Rücksicht auf Tier, Pflanze und Boden.



Ohne Tam-Tam...

Zwischen täglicher Stall- und Gartenarbeit, anspruchsvoller Käsepflege, Joghurt- und Cremetopfenverarbeitung, Produktetikettierung und den Vorbereitungen für den wöchentlichen Markt macht sich Familie Rimbrecht Tag für Tag auf eine kleine Wanderung, um die Kühe und Ziegen zum Melken hereinzuholen. Die glücklichen Tiere am Hasentrattner genießen nämlich 365 Tage im Jahr Freilauf – und sind vor allem im Sommer auf sehr weitläufigen Weiden unterwegs. Doch scheint den stolzen Hofbesitzern kein Weg zu weit: „Wir wissen, dass nur glückliche und gesunde Tiere hochwertige und gesunde Lebensmittel hervorbringen können, während Lebensmittel von unglücklichen und kranken Tieren auch uns Menschen krank machen.“ Eine besondere Achtsamkeit schwingt hier aber nicht nur im Umgang mit den Tieren des Hofes mit, sondern ist

bis in den kleinsten Winkel des Anwesens spürbar – und in jedem Wort der leidenschaftlichen Vollerwerbsbauern zu hören: „Wir verstehen es als unsere Aufgabe, das zu wahren und zu achten, was wir haben, und mit Respekt und Engagement hochwertige Lebensmittel im Einklang mit Mensch und Natur zu erzeugen.“ Und genau dieser Gedanke steckt hier auch in jedem Handgriff, in jeder Überlegung. So ist es sicherlich kein Zufall, dass die Hinterwälder-Rinder des Hofes besonders klein sind: Durch ihre Leichtigkeit verursachen sie kaum Trittschäden am Berg. Auch die Beweidung der Grünflächen durch die Ziegen ist ein durchdachter Aspekt für die Landschaftspflege, da sie Pflanzen fressen, die die Rinder wiederum stehen lassen. „Wir achten auf einen möglichst geschlossenen Betriebskreislauf“, bringt es Bergbäuerin Natascha auf den Punkt. Selbst die

„Wir verstehen es als unsere Aufgabe, das zu wahren und zu achten, was wir haben.“



- 1 Natascha Rimbrecht und ihr Mann leben rücksichtsvoll im Einklang mit Mutter Erde.
- 2 Käsepflege wird beim Hasentrattner anspruchsvoll betrieben.
- 3 Familie Rimbrecht pflegt eine besondere Achtsamkeit bei jedem Schritt ihres Tuns.
- 4 Inmitten der Nockberge hat Familie Rimbrecht ihren Lebenssinn gefunden.

Maschinen am Hof sind so ausgewählt, dass sie die Steilwiesen samt Bodenlebewesen schonen.

...dafür mit Ursprung

Die Botschaft ist klar: Nur unveränderte Lebensmittel enthalten noch alle Informationen und Bestandteile für ein gesundes Leben – und tragen ganz nebenbei intensive Geschmackserlebnisse in sich. Ein Beispiel: Milch ist nicht gleich Milch. „Bis die Milch im Supermarktregal landet, durchläuft sie eine Reihe von mechanischen und thermischen Prozessen und wird in ihrer ursprünglichen Struktur und Physiologie sehr stark verändert. Nicht mehr vergleichbar mit der gesunden Rohmilch vom Bauern“, erklärt Natascha. Doch wer kennt überhaupt

noch den Geschmack echter Lebensmittel? Ist unser Geschmacksinn auf Industrieerzeugnisse geprägt? „Unser erlernter Geschmacksinn ist im Gehirn gespeichert und darf den Unterschied wieder erkennen und neu lieben lernen“, freut sich Familie Rimbrecht. Wenn das keine Einladung ist, dem Bergbauernhof Hasentrattner einen Besuch abzustatten und sich von der besonderen Qualität von Milch, Ei, Käse von Kuh und Ziege und den Fleischspezialitäten des Hofes selbst zu überzeugen. Und sollten Sie von der Herzlichkeit hier nicht mehr loskommen: Zwei gemütliche Ferienwohnungen laden ein, mit Kind und Kegel länger zu bleiben und tiefere Einblicke in Leben und Arbeit am Hof zu ergattern und ganz einzutauchen in das Leben zwischen Bio, Berg und Bauernhof. ☀



„Wir müssen den Geschmack von echten Lebensmitteln wieder neu kennenlernen.“



SDG 15: Leben an Land
Im Einklang mit Mutter Erde bewirtschaftet Familie Rimbrecht ihren Bergbauernhof. Die Erhaltung der Bergökosysteme und die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel im Einklang mit Mensch und Natur leisten einen wertvollen Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung.

KONTAKT

Biohof Hasentrattner
Familie Rimbrecht
Nockweg 11, 9545 Radenthein
+43 4246 20181
[www.urlaubambauernhof.at/
hasentrattner](http://www.urlaubambauernhof.at/hasentrattner)



Gegen Monika ist kein Kraut gewachsen

Zitronenmelisse wirkt beruhigend, Kamille entzündungshemmend, Rosmarin und Brennessel sind kreislauffördernd und Salbei und Thymian wirken desinfizierend. Das alles und noch viel mehr weiß Monika Geyer, Kräuterbäurin vom Gullyhof, und schüttelt ihr umfangreiches Wissen geradezu aus dem Ärmel.

1 Kräuter spielen auch bei allem, was am Gullyhof auf den Tisch kommt, eine wichtige Rolle.

2 3 4

Monika Geyer kennt jedes Kraut auf ihren Wiesen und macht auch die kleinsten Gästen mit ihrem Hof und der Natur vertraut.

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger FOTOS: Daniel Gollner

Wenn Gäste aus nah und fern auf ihrem idyllisch gelegenen Bio-Hof im Metnitztal Urlaub machen, nehmen sie bei ihrer Abreise nicht nur unvergessliche Erlebnisse, ein großes Maß an Erholung, sondern auch besonderes Wissen vom Umgang mit Kräutern mit nach Hause. Im Gepäck befindet sich oft auch eine Seife, eine Handcreme, ein Lippenbalsam, Kräutersalze oder Tees - kleine, selbst gemachte Kostbarkeiten. Alles, was man aus Kräutern herstellen kann, lehrt Monika Geyer ihren Gästen und mischt, rührt, knetet, mixt mit ihnen nach Herzenslust.

Kräuter können viel bewirken

Eigentlich könnte sie schon in den Ruhestand treten, denn Schwiegertochter Magdalena hat schon viel von ihrem Wissen übernommen und ist genauso begeistert bei der Sache, doch Monika denkt nicht ans Aufhören. „Mir macht die Arbeit mit den Gästen so viel Spaß, ich kann mir gar nicht vorstellen, nichts mehr zu tun“, ist die Kräuterpädagogin voller Begeisterung für ihre Kräutlein, die überall im Garten – genau beschriftet und

beschrieben – und auf Wiesen und den angrenzenden Wäldern wachsen. „Kräuter sind etwas so Wunderbares und können so viel bewirken. Das zu erfahren, schätzen die Gäste ungemein“, so Monika. Sie nennt die Melisse, ein Kräutlein für fast alles und jeden Tag. Hyperaktive Kinder, die auf den Gullyhof kommen, würden mit Melissentee zusehends ruhiger, könnten besser schlafen und seien ausgeglichener. Auch ein Kräuterkissen, gefüllt mit Lavendel, Melisse und Johanniskraut wirke Wunder, ist die Gullybäurin zufrieden, wenn sie die positiven Effekte ihrer Pflanzen sieht. Die technisierte und digitalisierte Zeit habe die Sehnsucht nach der Natur und ihren reichen Gaben wieder aufleben lassen. Bei der „Kräuterhexe vom Metnitztal“ finden die Menschen genau das, was so viele vermissen.



SDG 4: Hochwertige Bildung

Die Kräuterpädagogin Monika Geyer teilt ihr umfangreiches Wissen rund um die Kräuterkunde mit ihren Gästen und in selbst verfassten Broschüren. Ein wertvoller Beitrag zur Erhaltung des Wissens über die Heilwirkung heimischer Kräuter und die Notwendigkeit, diese zu schätzen und zu schützen.



Tipp

Ruckzuck-Kräutersuppe

Helle Einmach mit kalter Gemüsebrühe oder Wasser aufgießen, reichlich Kümmel und Kräutersalz dazugeben, mit Weißwein abschmecken und aufkochen lassen. Zum Schluss mit Schlagobers verfeinern. Verschiedenste Kräuter fein gehackt hinzufügen. Die Suppe mit gerösteten Weißbrotwürfel servieren. Bei Unverträglichkeiten einfach die Zutaten austauschen.

„Mir macht die Arbeit mit den Gästen sehr viel Spaß.“

„Der Gast sagt, was er sich wünscht und das machen wir dann mit ihm.“ Das kann das Herstellen einer Rosencreme

sein, das Backen von Gewürzbrot, das Kräutersammeln für ein Kissen. Aber auch das Hineinspüren in die Natur, das Lauschen in den Wald, das Tautreten auf der Wiese können ungemein erfüllend sein. Das elementare Rüstzeug hat Monika in einem zweijährigen Kurs zur Kräuterpädagogin gelernt. Seither ist es ihr ein Anliegen, ihre Erfahrungen und Kenntnisse mit den Gästen, die in den gemütlichen drei Ferienwohnungen Urlaub machen, zu teilen. Im Garten und auf Wiesen erklärt sie unermüdlich die Wirkungsweise der vielfältigen Natur und hat zum besseren Verständnis auch schon einige Broschüren verfasst.

Lügenmärchen zur guten Nacht

Das geschriebene Wort hat am Gullyhof seit jeher Bedeutung. Im Volksmund wird der im Jahre 1326 erbaute Hof „Lügenhof“ genannt, weil hier zahlreiche Lügenmärchen entstanden sind, die schon die Kärntner Volksschulkinder in ihren Lehrbüchern mit großem Eifer gelesen haben. So erzählt man sich, dass der Gullyhof einst so groß war, dass ein Jüngling, der die Zäune um Wiesen und Äcker abging, als alter Mann zurückkehrte. Heute hat der Hof 35 bis 40 Milchkühe, doch einst waren es so viele, dass die Milch mit Rohren von der Alm abgeleitet werden musste. Diese und viele andere Geschichten begeistern Alt und Jung, dafür vergessen sie eine Zeit lang sogar ihr Handy. Und damit alles in Erinnerung bleibt, bekommt jeder Urlauber selbst geschriebene und illustrierte Broschüren mit auf den Heimweg. Lügenmärchen und eine kleine Kräuterkunde mit Rezepten für Kräutertinkturen, Teemischungen oder ein feines Pesto. Wetten, dass beim Genuss eines entspannenden Abendtees und dem Duft der Rosencreme, lange nachdem der Urlaub vorbei ist, die Erinnerung an den Gullyhof wieder auflebt. So mancher hat dann spontan den nächsten Urlaub am Gullyhof gebucht. ☀

KONTAKT

Gullyhof

Monika Geyer
Oberhof 22, 9363 Metnitz
+43 4267 8309
gullyhof@aon.at

www.urlaubambauernhof.at/
gullyhof



Raus aus dem Alltag

Mehr denn je sehnen sich die Menschen nach einer Auszeit. Dieses Bedürfnis will die neue Kampagne von Urlaub am Bauernhof Kärnten stillen. Mit „Raus aus dem Alltag“ geht die Organisation in eine breit angelegte Werbeoffensive, die

die Sehnsucht nach einer Auszeit am Bauernhof oder Urlaub auf der Alm wecken soll.

In einem dreiteiligen Video, das den Kern der Kampagne darstellt, wird der stressige, graue Alltag der Stadt, der Leichtigkeit des Landlebens gegenübergestellt. Dabei werden Themen wie „Bewegung in der Natur“, Regionalität und Kulinarik

„Auszeit am Bauernhof oder auf der Alm.“

emotional aufgeladen und visuell dargestellt. Das spezielle Sounddesign stammt von Kärntens Liedermacher **Simon Stadler**.

Neben dem Video, für dessen Konzept und Produktion sich **Daniel Gollner** (Contentkumpane) verantwortlich zeichnet, wird es einen Cross-Media-Mix gemeinsam mit Maßnahmen im Print-Bereich und Online geben. „Der zentrale Claim ‘Raus aus dem Alltag’ bildet den roten Faden für alle Aktivitäten“, erläutert **Daniel Kattinig**, Geschäftsführer der Agentur smartlake media GmbH, der für die Umsetzung der Kampagne verantwortlich zeichnet.



Webiste:
www.rausausdemalltag.at

Mit der Kraft der Sonne die Zukunft gestalten.

Ihr Gebäude, Ihr Kraftwerk für Sonnenenergie.



SONNENKRAFT

JETZT EIGENE ANLAGE KONFIGURIEREN!

- In wenigen Schritten zu Ihrem unverbindlichen Richtpreisangebot mit Energiesimulation auf Basis Ihres Standortes.
- Handwerkspartner in Ihrer Nähe inkl. Online-Terminanfrage.



config.sonnenkraft.com

Wir lieben Gutes mit Gewissen!

Mit den Genussland Kärnten Gutscheinen hast du nicht nur Kärntens besten Geschmack in der Hand, sondern tust auch etwas, um unsere Welt ein bisschen besser zu machen!

Ein Geschenk an deine Liebsten, das nach Regionalität, Nachhaltigkeit und Vielfalt aus Kärnten schmeckt – das sind die Genussland Kärnten Gutscheine.

Wertschöpfung.

Ob die frischen Eier am Bauernhof Gferer in Landskron, Speck und Würstel von Familie Baurecht aus dem Gailtal oder die noch erdigen Kartoffel von Familie Mischkulnig aus Velden – mit Genussland Kärnten Gutscheinen verschenkst du Produkte von Genusslandhandwerkern, die tagtäglich mit viel Herzblut beste Produkte erschaffen. Du verschenkst regionalen Genuss bei den Kärntner Genuss Wirten, die zu den feinsten Produkten greifen, die Kärnten zu bieten

Tipp



Jetzt Genussland Kärnten Gutscheine kaufen! Erhältlich in allen Raiffeisenbanken Kärntens!



580 x Kärnten genießen



Ob kulinarisches Erlebnis beim Kärntner Genuss Wirt, beim Kochkurs mit den Kärntner Seminarbäuerinnen oder beim Shoppen heimischer Genussprodukte für Zuhause – unsere Gutscheine bringen die ganze Vielfalt unseres Genusslandes in die Tasche!

hat! Oder möchtest du selbst zum Kochlöffel greifen? Bei den Kursen der Kärntner Seminarbäuerinnen, die vorwiegend mit Genussland Kärnten Produkten kochen, kannst du deine Gutscheine gegen kulinarisches Wissen einlösen! Und das Beste: So bleibt die Wertschöpfung dort, wo sie hingehört – bei uns daham, in der Region, beim heimischen Bauern und Genusslandhandwerker.

Dir ganz alleine.

Und der Genuss? Der gehört dir ganz alleine, den glücklich Beschenkten, und sowie allen, denen höchste Qualität am Herzen liegt und die eine Vorliebe für die besten Kärntner Schmankerl haben.

Der Streifzug durch die Welt von Urlaub am Bauernhof & Genussland Kärnten geht weiter!

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



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



AUCH DAS BESTE
KANN MAN IMMER
NOCH EIN BISSCHEN
BESSER MACHEN.

MEIN ELBA
ONLINE
BANKING



WIR MACHT'S MÖGLICH.

raiffeisen.at/mein-elba