

# er Leben

DAS MAGAZIN FÜR REGIONALEN GENUSS  
UND PURE LEBENSFREUDE IN KÄRNTEN



## Wie wir urlauben, wie wir genießen

Auf Besuch in  
der lauten Stille

Seite 10

Ein Himmelreich für  
regionale Genüsse

Seite 11

Die Entdeckung  
der Langsamkeit

Seite 16

Die Genusszentrale  
im Glantal

Seite 18

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Genuss aus  
**KÄRNTEN**  


 URLAUB AM  
BAUERNHOF

© Traussnig/Kleine Zeitung



## Liebe Leserin, lieber Leser!

Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten sind zwei starke Kärntner Marken, die vieles gemeinsam haben. Unsere Organisationen verbindet nicht nur die landwirtschaftliche Tradition im Land, sondern vor allem das Ziel, durch Innovation und Nachhaltigkeit für bleibende Wertschöpfung zu sorgen. In diesem Magazin wollen wir Ihnen die Vielfalt der Produkte und Angebote vorstellen. Mit besonderem Blick auf die Menschen, die als Markenbotschafter von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten für Regionalität und Qualität stehen. Geschichte und Geschichten zum Genießen. Viel Spaß bei der Lektüre.

### Karin Schabus

Obfrau Landesverband  
Urlaub am Bauernhof

### Barbara Wakonig

Obfrau Genussland  
Kärnten



© Büro LR Gruber/Bauer

## Im Zeichen der Regionalität

Mit dem Genussland Kärnten und Urlaub am Bauernhof haben sich hier zwei der wichtigsten Organisationen unserer Agrarszene zusammengefunden, um gemeinsam die Besonderheiten der heimischen Landwirtschaft in Bezug auf Qualitätsbewusstsein, Nachhaltigkeit und gelebte Regionalität aufzuzeigen. Diese Werte sind der Grund dafür, dass unserer Landwirtschaft und den Menschen, die dahinter stehen, so viel Vertrauen und Wertschätzung entgegengebracht werden.

### LR Martin Gruber

Landesrat für Ländlichen Raum



© Büro LR Schuschnig

## Ein touristisches Erfolgsmodell

Urlaub am Bauernhof hat sich in den vergangenen Jahren erfolgreich entwickelt und steht traditionell für Natur spüren, das Land genießen, unsere regionale Kulinarik schmecken und die Nähe zum Vermieter erleben. Seit vielen Jahrzehnten bietet diese Urlaubsform ein ganz besonderes Gästelerlebnis und verbindet Tourismus mit dem Erlebnis der Kärntner Landwirtschaft.

### LR Sebastian Schuschnig

Tourismuslandesrat



## Zum Titelbild

Der Schnappschuss auf der Lammersdorfer Hütte soll uns alle einstimmen - auf eine Zeit des Entspannens. „Wie wir urlauben, wie wir genießen“ stehen als Leitmotive dieses Magazins von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten im Zeichen von Regionalität und Qualität.



## Inhalt

1	Familienhotel-Gasthof Hinteregger St. Oswald/Bad Kleinkirchheim	3
2	Jausenstation Heritzer St. Michael im Lav.	6
3	Ferienhof Obergasser & Pension Bergblick Weissensee	8
4	Bio-Bergbauernhof Weger Dellach / Gail	10
5	Kloster Wernberg Wernberg	11
6	Schloss Leifling Neuhaus	14
7	Poschamighof Schiefling	16
8	EssKulturWirt Die Zechnerin Liebenfels	18
9	Landgut Moserhof Penk	20
10	Lammersdorfer Hütte Millstatt am See	22



Medieninhaber, Herausgeber: Urlaub am Bauernhof - Landesverband Kärnten & Kärntner Agrarmarketing  
Verlagsort: 9020 Klagenfurt | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastrasse 20, 8042 Graz | Auflage: 100.200 Stück  
Konzeption & Redaktion: Michaela Burgstaller, Edith Sabath-Kerschbaumer, Karin Göbetsberger, Angelina Tschische, Johannes Wouk, Manuela Mark, Sabine Ertl, Stefan Heinisch, Sabine Seebacher und Daniel Kattinig  
Projektentwicklung: smartlake media gmbh, 9020 Klagenfurt  
Grafik und Gestaltung: Tom Ogris, majortom.at, 9020 Klagenfurt  
Titelfoto: Daniel Gollner | Fotos: Netzwerk Kulinarik / Arnold Pöschl, Daniel Gollner, Daniel Kattinig, Karin Göbetsberger, Daniel Trippolt, Kamptsch Gerhard, Traussnig/Kleine Zeitung  
Satz- und Druckfehler vorbehalten.



#wiewirurlauben

# Einst und Heute vertragen sich bestens

Vor rund 900 Jahren wurde das Bergdorf St. Oswald besiedelt, 25 Bauernfamilien ließen sich damals dort nieder. Eine davon war die Familie Hinteregger. Hier gehen Entwicklung und Rückbesinnung auf alte Traditionen Hand in Hand.



TEXT: Sabine Ertl FOTOS: Daniel Gollner

Die Geschichte von Familienhotel und Gasthof Hinteregger spielt im Herzen der Nockberge. Genauer gesagt, in St. Oswald: Ein Bergbauerdorf, 1228 erstmals urkundlich erwähnt und bis heute von den Einheimischen liebevoll „Doaswald“ genannt. Die Bezeichnung leitet sich vom Ortsnamen ab, sogar einen eigenen Dialekt gab es früher: „Doaswalderisch“. Heute spricht diesen niemand mehr, der Charme des alten Bergbauerdorfes blieb hingegen bis in die Gegenwart erhalten und macht es zu einem so wunderbaren, unvergleichbaren Kleinod inmitten der „Nocken“. Wer den Weg hierher sucht, wird letztlich zu sich selbst finden. Denn dort, schon fast am Talende, wo sich

die Berghänge bereits sanft aufwölben, liegt er, der Hintereggerhof. Bis in das Jahr 1470 reicht die Familiengeschichte zurück, heute lenken Sepp und Ingrid Hinteregger die Geschicke.

Die Art, wie man hier die Dinge anpackt, ist von Tradition geprägt: Man will das, was die Vorfahren in mühseliger Arbeit geschaffen haben, weiterführen. 1962 zog der Tourismus mit dem ersten Sessellift in St. Oswald ein. Die Großeltern reagierten damals schnell, verlegten ihr Schlafzimmer kurzerhand und schufen Platz für eine Gaststube, mehrere Gästezimmer folgten. Durch den wachsenden Tourismus wuchs auch der Betrieb: Was einst als reiner

„Die Gäste kommen zu uns, um die Ruhe zu genießen und Kraft zu tanken.“





- 1 Der Kindererlebnisbauernhof soll den Jüngsten den Blick für das Natürliche wieder öffnen.
- 2 Tagesabläufe im Einklang mit der Natur – so funktioniert das Leben bei Familie Hinteregger.
- 3 Wichtige Werte werden von Generation zu Generation weitergegeben.



landwirtschaftlicher Betrieb begann, entwickelte sich über die Jahrhunderte zu einem familienfreundlichen Bio-Bauernhof und Viersternehotel

mit Halbpension. Als Genuss Wirt des Genussland Kärnten und Mitglied des Slowfood Village setzt man inmitten des Biosphärenparks Nockberge natürlich auch in Sachen Kulinarik stets auf Heimisches: „Nockfleisch“ und „Kärnten Fisch“ sowie die eigens produzierten Lebensmittel finden hier auf die Teller der Gäste.

*Von allem etwas, von nichts zu viel*

Bauer sein, das lebt Sepp Hinteregger mit Stolz. „Als Kind schlich ich mich oft in meinem Stallgewand durch den Keller zu den Kühen, damit die Gäste den Geruch und Schmutz nicht wahrnehmen konnten. Heute gehe ich mit meinem Milcheimer an ihnen vorbei und fordere sie auf, mitzukommen. Ich möchte Einblick in unser Leben und Arbeiten gewähren.“ Wer ein streng getaktetes Wochenprogramm erwartet, hat somit weit gefehlt, hier bestimmen Natur und Jahreszeit den Tagesablauf. Wer mag, kann gerne mithelfen, zu Sehen gibt es ohnehin genug: Mutterkühe und deren Nachwuchs auf den Almen und Wiesen, kugelrunde Hofschweine, Ziegen und wuschelige Ponys, die allesamt um keine Streicheleinheit verlegen sind, summende Bienenstöcke und mehr.

„Es gibt von allem etwas, aber von nichts zu viel. Wir wollen zeigen, dass auch ein Kleinbetrieb funktionieren kann.“

Minimalismus und das pure Leben – das spiegelt sich schon im Angebot für die kleinen Gäste wider: „Als ob es mehr bräuchte, als ein paar Bretter und Wasser, um Kinder zum Spielen zu animieren“, ist sich Familie Hinteregger sicher. Mit Hilfe der Erwachsenen ist damit schnell ein Wasserrad zusammengezimmert und im Bach platziert, fröhliches Kinderlachen und aufgeregtes Plappern inklusive. Überhaupt müsse man den Jüngsten den Blick für viele Dinge öffnen: Um diese Grundinstinkte wieder zu wecken, hat man im Familienhotel-Gasthof Hinteregger einen eigenen

Kindererlebnisbauernhof verwirklicht: Selbstständig ohne Aufsicht in den Stall gehen und Hühnereier einsammeln, Tiere füttern und dabei natürlich lernen.

*Eine Lebenseinstellung*

Die Mehrstunden, die zählt am Hintereggerhof keiner: „Das ist unsere Art zu leben und keine Belastung“, sagt Sepp Hinteregger. Ein rauer Wind, ein Reh, das vertraut über die Almwiesen zieht oder ein Sonnenaufgang über den Gipfeln der Nockberge, ein Pirschgang und das Durchschnaufen inmitten der Almluft – das möchte man die Gäste erleben und spüren lassen. Seine Leidenschaft und Philosophie gibt der Haus- und Hofherr auch seinen drei Söhnen Matthias, Martin und David weiter: Allesamt waren sie auf Ausbildung und Erkundungstour in der Weltgeschichte



„Wir machen das, was wir können und immer schon gemacht haben. Die bäuerliche Arbeit wurde lange nicht ernst genommen – das muss sich ändern.“

unterwegs, alle drei sind wieder zum Hof zurückgekehrt. Zu schön ist es hier, finden sie. Das bestätigt auch der hohe Stammgästeanteil. Die Gästekinder, die Sepp einst auf seinem Schoß gelockt hat, kommen heute mit dem eigenen Nachwuchs auf den Hintereggerhof. Und auch Sepps Söhne möchten ihre Kinder hier aufwachsen sehen:

Matthias führt seit sechs Jahren den Brunnachhof, einen Alpengasthof auf 1.750 Meter Seehöhe, David packt in der Landwirtschaft tatkräftig mit an und Martin schweben ohnehin unzählige Ideen vor, um dem Hof weiterzuentwickeln. Er war am längsten, insgesamt 20 Jahre lang, von zu Hause weg. Studierte Geologie in Innsbruck, ging auf Weltreise und kehrte letztlich wieder heim. ☀

#### KONTAKT

##### Familienhotel- Gasthof Hinteregger

Franz Josef Hinteregger  
Rosenockstraße 56  
9546 Bad Kleinkirchheim  
+43 4240 477

info@gasthof-hinteregger.at

www.urlaubambauernhof.at/  
hinteregger



## Immer frisch bei Fisch

Am Ortsanfang von Feld am See befindet sich die Zuchtanlage „Kärnten Fisch“, die seit 20 Jahren von Andreas und Gabi Hofer geführt wird. Auch der Kärntner Genuss Wirt Hinteregger vertraut auf diese Fischspezialitäten.

Sämtliche Produkte werden bei den Hofers in Handarbeit hergestellt. Die Vielzahl an Fischspezialitäten gibt es im eigenen Hofladen zu kaufen. Von Frischfisch über Räucherfisch, gebeizte Produkte, Fischaufstriche oder auch ganze Fischplatten – Genuss und Frische stehen hier an erster Stelle.



#### Besonderheit: Kärntna Låxn

Ein besonderes Schmankerl bei „Kärnten Fisch“ ist der Kärntna Låxn. Bereits im 14. Jahrhundert wurde dieser Fisch aus Oberkärnten an den Kaiserlichen Hof nach Wien geliefert, wo rege Nachfrage nach dieser Spezialität herrschte. Der Kärntna Låxn

ist eine Seeforelle und ein großwüchsiger Vertreter der Lachsartigen (Salmonidae). Fänge mit über 20 kg und 120 cm Länge waren keine Seltenheit. Früher war er Hauptfisch einiger Kärntner Seen und wurde von den heimischen Fischern als Låxn bezeichnet. In der Laichzeit wanderten die

Fische die einmündenden Flüsse hinauf und wurden dort zu Hunderten gefangen. Heute gedeiht der Kärntna Låxn in der Fischzucht von Andreas Hofer.

#### Selbst gefangen ist doppelt schmackhaft

Eine besondere Attraktion am Betriebsgelände ist der kleine Fischteich. Hier können sich die Besucher ihre eigenen Fische fangen und mit nach Hause nehmen.

#### INFO

##### Kärnten Fisch - Fischzucht

##### Feld am See e.U.

FM Andreas Hofer  
Millstätter Straße 77  
9544 Feld am See  
+43 4246 2345

office@kaerntenfisch.at

www.genusslandkaernten.at/hofer



#wiewirgenießen

# Vom Hof direkt auf den Teller

Am Fuße der Saualm liegt die Jausenstation Heritzer, lauschig eingebettet in sanfte Hügel und fruchtbare Felder. Der Hof (vulgo Weinzedl) ist schon seit 1781 bekannt, die herausragende Qualität der hier produzierten Köstlichkeiten noch nicht ganz so lange.

TEXT: Johannes Wouk FOTOS: Gollner, Trippolt

Beginnen hat alles in den 1960ern mit „zwei Litern Milch und zwei Schweinehälften, die mein Vater selbst am Markt verkauft hat“, erzählt Anton Heritzer, „heute haben wir vier Arbeitsplätze im Vollerwerb geschaffen.“ Dazwischen war der Mann einer der Vorkämpfer für die Direktvermarkter im Land und hat seinen, mit 8,5 Hektar eher kleinen Bauernhof, zu einem Vorzeigebetrieb gemacht.

Von überall her kommen andere Bauern, Landwirtschaftsschulen und Interessierte, um sich den Hof der Familie Heritzer anzuschauen. Vor allem aber, um zu lernen, wie man heutzutage als reiner Direktvermarkter nicht nur überlebt, sondern erfolgreich ist. „Wir sind immer Stück für Stück gewachsen. Haben einmal den Milchraum gebaut, dann die Backstube, später auch einen eigenen Schlachtraum. Allen Hygiene-Standards entsprechend, natürlich.“ erklärt der Bauer und Unternehmer sein Erfolgsrezept der kleinen Schritte. Schwiegertochter Kerstin, als ehemalige Bankkauffrau eine echte Quereinsteigerin, pflichtet ihm bei: „Deshalb ist es uns als nächste Generation auch leichter gefallen, den Hof zu übernehmen. Eben

„Wir sind immer Stück für Stück gewachsen. Milchraum, dann Backstube, später auch ein eigener Schlachtraum.“



weil keine riesigen Investitionen notwendig sind, sondern alles über die Jahre in Schuss gehalten und modernisiert wurde.“

## Alles aus eigener Produktion

Heute hat die Familie noch 25 Hektar dazu gepachtet und produziert praktisch alles selbst, was auf den Tisch und in den beliebten Hofladen kommt. Der Speck, das Geselchte, die Hartwürste, das Verhackerte und die Salami kommen von den, mit eigenem Getreide aufgezogenen und am Hof geschlachteten, Schweinen. Die hauseigenen Kühe liefern die Milch für Glundnerkäse und Liptauer. Die Früchte von den 200 Obstbäumen hinter dem Haus sind bester Rohstoff für den Most. Auch das Brot ist selbstverständlich hausgemacht und nach altem Familienrezept mit Sauerteig angesetzt.

- 1 Familiensache über Generationen: Bei den Heritzers packen alle mit an.
- 2 Alles aus eigener Produktion auf dem Jausenteller - das ist Qualität aus dem Genussland Kärnten.



„Die Kinder sollen wieder mehr Bezug zu den Lebensmitteln bekommen und miterleben, wie sie entstehen.“

Die Kleinen können sich auch schon direkt am Hof auf dem großen Spielplatz inklusive kuhförmiger Hüpfburg austoben.

#### Nachhaltiges Leben als Programm

Auf die Kinder wartet aber auch ein vielfältiges Erlebnisprogramm mit Stallbesichtigungen, Eier färben, Reindling backen usw. „Die Kinder sollen wieder mehr Bezug zu den Lebensmitteln bekommen und miterleben, wie sie entstehen“, erklärt Kerstin Heritzer den Gedanken dahinter. Die ganze Familie versucht darüber hinaus so nachhaltig wie möglich zu leben. Das Trinkwasser wird nur zum Trinken verwendet, WC-Anlagen funktionieren mit Regenwasser. Erwärmt wird es natürlich durch eine Solaranlage. Ehrensache bei den Heritzers! ☀

#### KONTAKT

**Jausenstation Heritzer**  
Heritzer Kerstin und Martin,  
vlg. Weinzndl  
Pollheim 5  
9411 St. Michael im Lav.  
+43 4352 61161  
+43 664 5365405  
mail@haus-und-hof.at

[www.genusslantkaernten.at/heritzer](http://www.genusslantkaernten.at/heritzer)



#### Vielseitiges Freizeitprogramm

Um sich die Kalorien danach wieder abzutrainieren oder davor zu verdienen stehen die Höhenmeter der Saualm zur Verfügung, die man wahlweise mit dem Rad oder den Bergschuhen bezwingen kann. Aber auch lange Spaziergänge durch die herrliche Kulturlandschaft des Lavantals haben ihren Reiz und verlangen auch etwas weniger Kondition.

# Gut verpackt - der Umwelt zuliebe.

Durch den Umstieg auf über 90 % pflanzenbasiertes Verpackungsmaterial setzt die Kärlntnermilch neue Maßstäbe in Sachen Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit. Die von uns genutzten Kartonverpackungen haben wesentlich geringere Auswirkungen auf das Klima als Mehrweg-Glasflaschen für gekühlte Milch\*.

Mit dem Kauf unserer Milch in dieser Kartonverpackung leisten auch Sie einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz. Die Verwendung von pflanzenbasiertem Kunststoff hilft uns, den **CO<sub>2</sub>-Fußabdruck unserer Verpackungen um mehr als 40 % zu reduzieren**. Eine gute Wahl, denn pflanzliche Rohstoffe wachsen ständig nach, nehmen CO<sub>2</sub> aus der Luft auf und reduzieren Klimaauswirkungen. Gemeinsam sorgen wir für eine lebenswerte Zukunft.



[www.kaerntnermilch.at](http://www.kaerntnermilch.at) • [facebook.com/kaerntnermilch.at](https://facebook.com/kaerntnermilch.at)

\*Nähere Infos: LCA, Ifeu 2019, Österreich, Kategorie Frischmilch

Unsere Milch ist unser Leben.

#wiewirurlauben

# „Lake Boy“ fürs Biologische

Seine Neugierde für das, was am Obergasser-Hof einmal war, macht ihn einzigartig: Michael Lilg betreibt seine Bio-Landwirtschaft direkt am Weissensee und schafft in seinen Ferienwohnungen und Seebungalows Platz für Familien und Genießer.

TEXT: Stefan Heinisch FOTOS: Daniel Gollner

**B**io-Landwirt und Schlagzeuger – Michael Lilg hat einen guten Riecher, wenn es um Hochprozentiges, Biologisches und Musikalisches geht. Seine Oma lehrte ihn crashkursartig das Handwerk für die Gewinnung hochprozentiger Tropfen aus allem, was in der Umgebung so wächst. Schon früh war klar, dass er auch den Hof übernehmen werde, nachdem sein Bruder eine akademische Ausbildung wählte und einen anderen Weg einschlug. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Tourismusschule in Hermagor entschloss er sich, das weiterzuführen, was drei Generationen vor ihm aufgebaut haben. Der Großvater führte noch einen Milchbetrieb, der Vater stellte dann bald auf Mutterkuhhaltung um und mit dem Bio-Zertifikat schließt sich der Kreis der Nachhaltigkeit. Tourismus funktioniert hier schon etwas länger ganz passabel inmitten des Naturparks Weissensee - mit großer Fanbase an Natursehnsüchtlern. Und so ist das G'schäft mit die Gäst' Haupteinnahmequelle.

„Unser See ist nicht immer eine glatte Touristen-Badewanne“



„Der Naturpark als sanfte Tourismuszone ist für die heutige Positionierung ein großes Geschenk.“



Der Obergasserhof liegt nicht nur schön und bietet seinen Gästen ein Seegrundstück in Gegend, auch wassersportbegeisterte Gäste finden hier beste Voraussetzungen für aktives Freizeitglück. Der Bruder betreibt die hofeigene Segelschule, wo schon den etwas kleineren Gästen ab sechs Jahren ein spielerischer Zugang zum Surfen ermöglicht wird. Auch Michael Lilg selbst besetzt einen Segelschein und kennt alle Facetten des stoischen Bergsees: „Wenn es kracht und donnert, ist es gut, sofort ans Ufer zu kommen, denn auch unser See ist nicht immer nur eine glatte Touristen-Badewanne“, erzählt er.



## Tipps!

### Beste Produkte aus Schafmilch!

Die naturbelassenen Bio-Schafmilch-Produkte von Reinhold und Ulli Hopfgartner aus Kleblach sind wahre Gaumenfreuden. Neben Schafmilch, Naturjoghurt, Fruchtojoghurt sowie Topfen, Frisch- und Weichkäse zählt auch der Camembert zu den qualitativ hochwertigen Genusslandprodukten, die in der betriebseigenen Käserei hergestellt werden. Erhältlich ab Hof, bei vielen Genussland Kärnten Handelspartnern und Märkten.

#### INFO

#### Schafmilchprodukte Hopfgartner

Reinhold Hopfgartner  
 Kleblach 18, 9753 Kleblach  
 +43 650 2525262 od. +43 650 2525263  
 famhopfgartner@aon.at  
 www.genusslandkaernten.at/  
 hopfgartner



### Schau mit aufs Ganze!

Egal ob im Urlaub oder für daheim – mit der Entscheidung für Bio schaust du mit aufs Ganze. Biobäuerinnen und Biobauern wirtschaften im Kreislauf mit der

Natur und sorgen für die Lebensmittel von morgen. Zukunftsorientiert zeigen sie einen anderen, aber erfolgreichen, ressourcenschonenden Weg auf.  
 www.bio-austria.at/ktn



- 1 Hausherrin Ines hat ein Herz für Kleintiere wie Miniponys und Minischweine.
- 2 Der idyllische Weißensee inmitten des Naturparks.
- 3 „Lake-Boy“-Schlagzeuger und Bio-Landwirt Michael Lilg.

#### Schnaps, Musik und Ehrenamt

Michael ist ein Tausendsassa. Immer am Hof, 7 Tage die Woche. Für ein paar freie Abende springen schon mal seine Eltern ein, die immer noch am Hof mitanpacken. „Im Herbst, da lebe und genieße ich mein Hobby, die Schnapsbrennerei“, so der Wirt. Was vor 15 Jahren mit Omas Hilfe und „russischen Methoden“ begonnen hat, hegt und pflegt der Neusacher mit viel Motivation und Hingabe - stets bemüht, den Qualitätsweg für seine Erzeugnisse zu verfolgen. Wahrscheinlich ist Michael Lilg auch nicht der einzige „Drummer“ unter Österreichs Bauern. Das Schlagzeugspielen ist bei ihm allerdings auch

mehr als ein Ausgleich im Partykeller. Neben örtlichen Engagements und lokalen Dorffesten, konnte er mit den „Carinthian Lake Boys“ schon auf den großen Bühnen ihr Fanpublikum überzeugen: KAC-Eishockey-Gala und Internationales Harley Davidson Treffen am Faakersee, um zwei echte Highlights zu nennen. Schön, dass die Hofbühne am Weissensee Michael Lilgs Hauptarena bleiben wird. ☀

#### KONTAKT

#### Ferienhof Obergasser & Pension Bergblick

Michael Lilg  
 Neusach 52  
 9762 Weissensee  
 +43 4713 2265  
 info@obergasser.at  
 www.urlaubambauernhof.at/  
 obergasserhof



#wiewirurlauben

# Auf Besuch in der lauten Stille

**Der schönste Lohn, den sich Gerlinde für ihre Arbeit vorstellen kann, ist, wenn die Kinder sie beim Abschied ganz fest umarmen und sagen: „Tschüss, bis nächstes Jahr.“ Weil dort, am Bio-Bergbauernhof Weger im Gailtal, noch echte Urerlebnisse warten.**

TEXT: Sabine Ertl FOTOS: Daniel Gollner

Die Freiheit genießen und das Besondere im Einfachen finden: Ungekünstelt, naturnah, ehrlich. Gerlinde Weger hält ihren Gästen keinen Spiegel vor, wenn es um die harte, tägliche Arbeit in der Landwirtschaft geht. Im Gegenteil, in dem Bio-Austria Betrieb ist jeder herzlich eingeladen, ein Teil vom großen Ganzen zu werden. „Wir brauchen nichts Neues erfinden, zu uns kommen nicht die Menschen, die Action und Abenteuer suchen, sondern vielmehr diejenigen, die die laute Stille erleben möchten“, sagt die Seminarbäuerin. Dort, wo abends die Grillen zu ihrem täglichen Sommerkonzert laden und donnernde Gewitter über den Gailtaler Almen bei vielen

die Ehrfurcht vor Mutter Natur wieder in Erinnerung rufen. Hier spürt man sie wieder, die Freiheit aus früheren Kindertagen, die vielen fremd geworden ist und der die Jüngsten oftmals noch gar nie begegnet sind. Die Kinder dürfen den ganzen Tag ausgelassen toben, Fragen stellen und neugierig über die Schulter schauen: Beim Brotbacken im rustikalen Holzofen, beim Holzschneiden, beim Wandern, beim Kutschenfahren – für einen spielerischen Austausch, ein ungezwungenes Kennenlernen und um unvergessliche Urlaubsmomente zu sammeln.

## Gesund und regional

Auf dem Milchviehbetrieb von Gerlinde Weger und ihrem Mann Christian wird reinste Bio-Wiesmilch hergestellt. Neben der Vermietung von Ferienwoh-

nungen ihr zweites Standbein. Topfen, Butter, Joghurt – Gerlindes Kreationen finden bei ihren Gästen ebenso großen Anklang wie in der heimischen Gastro-Szene der Kärntner Genuss Wirte. Im Slow Food Village von St. Daniel weiß man: „Viele Kinder sind diesen echten Geschmack gar nicht mehr gewöhnt, kennen beispielsweise nur den künstlich erzeugten Erdbeergeschmack. Man muss sie regelrecht darauf sensibilisieren.“ Die Familie selbst kauft nur bei befreundeten Bauern in der Region – sich gegenseitig unterstützen, den Slow Food Gedanken forcieren und die Arbeit jedes Einzelnen schätzen, das ist ihre klare Botschaft. „Manchmal ist das Verständnis anderer Personen für unsere Arbeit sehr gering. Aber ich bin gerne zuhause bei meinen Kindern, bin mit Stolz Bäuerin und kann sehr gut davon leben. Weil es mir etwas wert ist, dass wir mit meinem Mann unseren Grund und Boden selbst bewirtschaften, dass meine Kinder jeden Tag ein frisch gekochtes Mittagessen bekommen und wir die Landschaft so pflegen, dass der Urlaubsgast ein schönes Kärnten vorfindet“, sagt Gerlinde Weger. ☀

## KONTAKT

**Bio-Bergbauernhof Weger, vlg. Rübenstöfl**

Christian Weger  
Rüben 1

9635 Dellach / Gail  
+43 650 4978358

wegerhof@urerlebnisse.at

www.urlaubambauernhof.at/  
biobauernhof-weger-dellach



#wiewirgenießen

# Himmelreich für regionale Genüsse

Der Klosterladen im Kloster Wernberg besteht bereits seit über 40 Jahren. Ein Hotspot für alle, die hochwertige regionale Lebensmittel aus den bäuerlichen Betrieben der Region schätzen.

TEXT: Johannes Wouk 🍷 FOTOS: Gollner, Kattinig, Netzwerk Kulinarik/Pöschl



Das Sortiment ist, für so einen kleinen Laden, gewaltig und sehr abwechslungsreich. Da finden sich z.B. Kärntner Weine von Vinum Virinum aus Mittelkärnten genauso wie Essig und Öl aus der Gailtaler Ölmühle Gams der Familie Mikl oder Kärntner Nudel aus der Norischen Nudelwerkstatt. Besonders stolz ist das engagierte Team rund um Klosterladen-Chefin Gudrun Ebner aber auf die Produkte die direkt rund um das Kloster angebaut werden.

Dort bewirtschaftet Sebastian Perwein mit seiner Partnerin Martina Werlberger seit acht Jahren das Klostergut, das eine

besonders vielseitige Produktpalette liefert, das dem Kloster ursprünglich zur Selbstversorgung diente. So finden sich auf den rund 60 Hektar u.a. 65 Rinder, 900 Legehennen, 10 Mastschweine, Kartoffeläcker und Felder voller unterschiedlichster Getreidesorten. Das bringt dem Klosterladen tagesfrische Eier, frische Vollmilch, Topfen, Räuchergoldkäse und 10 verschiedene Sorten Fruchtojoghurt. Dazu gibt es auch Frischfleisch in vielen Formen (auch als fertige Burger-Patties!) und natürlich allerlei Getreideprodukte vom ganzen Korn, über Grieß und Müsli bis hin zum Mehl. Aus letzterem backt Martina einmal die Woche übrigens das heiß begehrte, weil naturbelassene, Klosterbrot. 🍞

- 1 Die Produktpalette von Sebastian Perwein und seiner Partnerin
- 2 Schwester Maria Hemma und Klosterladen-Chefin Gudrun Ebner
- 3 Auf dem Anwesen des Kloster Wernberg wird nicht nur Gemüse angebaut, sondern auch Frischfleisch u.v.m. verarbeitet.

## KONTAKT

### Kloster Wernberg

Klosterweg 2, 9241 Wernberg  
+43 4252 2216

### Klosterladen Öffnungszeiten

Mo-Fr 08:00 - 18:00 Uhr  
Sa 08:00 - 12:00 Uhr

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



## 3 Fragen an...

### Michaela Burgstaller

GF Genussland Kärnten

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

**Burgstaller:** Egal, ob Eier vom Bauernhof Marktl 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.

Was sind die Erfolgsfaktoren der Organisation?

**Burgstaller:** Es ist die Sehnsucht der Menschen nach authentischen, regionalen Lebensmitteln, die uns antreibt. Wir vernetzen die Betriebe entlang der Wertschöpfungskette vom Landwirt über Handelspartner bis hin zum Kärntner Genuss Wirt und machen ihre Angebote sichtbar. Bei uns ist die Herkunft der Produkte immer nachvollziehbar und ihre Qualität geprüft.

Wo liegen die größten Potentiale für die Zukunft?

**Burgstaller:** Gerade in Zeiten wie diesen, erfährt der Konsument, wie wichtig es ist, auf regionale Lebensmittel zurück zu greifen und auf die heimischen Betriebe zu vertrauen. Was gestern noch selbstverständlich war, wird plötzlich zum geschätzten Gut. Dies wird sich in den kommenden Jahren auch nachhaltig auf dem Lebensmittelsektor widerspiegeln. Umso wichtiger ist es, die regionale Herkunft zu gewährleisten und die Genusshandwerker zu vernetzen.



© Karin Göbbelberger

## 820.000

**Nächtigungen** wurden im Jahr 2020 gebucht. Trotz Lockdowns und Einschränkungen durch die Coronapandemie. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste lag bei 7,8 Tagen.



Kulinarische GenussLandKarte hier bestellen:

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



## 450

**Produzenten gehören dem Genussland an.**

Sie bekennen sich zu einer gesicherten Qualität und einer transparenten, kontrollierten Herkunft der Produkte.

## 444

**Bauernhöfe und Almhütten** werden über Urlaub am Bauernhof in Kärnten mit einer Kapazität von rund **5.200 Betten** vermietet.

## über 1.000

**verschiedene Produkte** werden im Genussland Kärnten hergestellt.



## er Leben Gewinnspiel!

Gewinnen Sie 3 Nächte für 2 Personen am Urlaubsbauernhof Mentebauer und einen Frühstückskorb von „Genussland Kärnten“.

Bitte senden Sie eine Mail mit dem Betreff „Gewinnspiel ERLEBEN“ an [office@urlaubambauernhof.com](mailto:office@urlaubambauernhof.com)

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden per E-Mail verständigt. Die Verlosung findet am 1. September 2021 statt. Teilnahmeberechtigt sind Personen ab 18 Jahren mit einem Wohnsitz in Österreich oder Deutschland.



# 73

**Millionen Euro** ist die durch Urlaub am Bauernhof erzielte jährliche Wertschöpfung in Kärnten. Knapp die Hälfte der Summe bleibt in den Betrieben. Die Tagesausgaben pro Person liegen im Sommer bei 100 Euro, im Winter bei 143 Euro.

# 70

**Genussland Kärnten Handelspartner** bieten in ihrem Sortiment über 50 Genussland Kärnten Produkte. Diese regionalen Köstlichkeiten sind für Sie speziell gekennzeichnet.

## 3 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 am Hof samt Kostproben des bäuerlichen Lebens und mit herzlichen Bauernfamilien. Nirgendwo kann man Land und Leute so gut entdecken wie auf einem Kärntner Bauernhof oder einer Almhütte.

*Was sind denn die Erfolgsfaktoren der Organisation?*

Sabath-Kerschbaumer: UaB ist seit über 30 Jahren die Plattform für den bäuerlichen Tourismus und versteht sich als Impulsgeber für eine nachhaltige Tourismusentwicklung. Der Verband sichert durch das zusätzliche Einkommen den Arbeitsplatz Bauernhof. Wir sind ein kleines, professionell aufgestelltes Team. Wir verfolgen österreichweit eine Strategie mit gemeinsamen Qualitätsgrundlagen. Herzstück ist das zentrale Marketing, von der Website bis hin zu den sozialen Medien.

*Wo liegen die größten Potentiale für die Zukunft?*

Sabath-Kerschbaumer: Noch nie war die Sehnsucht der Menschen so groß nach Werten wie Natur, Freiheit, Entschleunigung und nach regionalen Produkten.

# Das Gute liegt so nah!

### 10 Gründe für zwei starke Kärntner Marken

# 92

**Kärntner Genuss Wirte so wie 12 Kärntner Genuss Schulen** verpflichten sich bei ihrem Einkauf der Rohwaren für die Küche auf Genussland Kärnten-Regionalität zu achten.

# 2050

**Arbeitsplätze** werden direkt oder indirekt durch Urlaub am Bauernhof gesichert.

# 10

**Millionen Euro** Wertschöpfung mit Genussland Kärnten Produkten durch die Vernetzung der Produzenten mit Kärntner Genuss Wirten und Kärntner Handelspartnern.



# 5

**Spezialangebote** gibt es bei Urlaub am Bauernhof: Bio-, Barrierefrei-, Kinder-, Reiter- und Vital-Bauernhöfe. Neue Unterkunftsformen wie „Schräge Nächte für bunte Vögel“ ermöglichen einen Perspektivenwechsel.

**Aktuellen Katalog hier bestellen:**  
[www.urlaubambauernhof.com](http://www.urlaubambauernhof.com)





„Hier, wo das Jauntal und das Lavanttal zusammentreffen, kommen wir in den Genuss der wärmeren, südlichen Luft.“



# #wiewirgenießen Ein Schloss mit köstlichen Ausblicken

Rund um das geschichtsträchtige Schloss Leifling hat Familie Glawischnig sich und ihren Tieren ein kleines Paradies geschaffen, das, dank gutem Vertriebsnetzwerk, auch wirtschaftlich floriert. Had'n und Wild sind hier die weithin bekannten Spezialitäten.

Am südöstlichsten Zipfel von Kärnten, nur wenige hundert Meter vom Grenzübergang nach Slowenien entfernt, liegt in Neuhaus das herrschaftliche Anwesen mit herrlichem Blick über die sanft im Südwind wogenden Felder der Familie Glawischnig.

Schlossherr Hanno Glawischnig fährt mit dem Traktor vor und schwärmt von dem vorteilhaften Klima: „Hier, wo das Jauntal und das Lavanttal zusammentreffen, haben wir das Glück, dass wir nach Süden hin offen sind. So kommen wir in den Genuss der wärmeren, südlichen Luft und sind zum Beispiel beim Mais und anderen Kulturpflanzen immer sehr früh dran im Vergleich zum Rest des Landes.“ Das gilt auch für den Had'n (Buchweizen), der überdies den sandigen Boden entlang der Drau liebt und daher auf den Feldern hier bestens gedeiht. Kein Wunder also, dass das Had'n-Mehl hier zu den beliebtesten Produkten zählt.

### Eigenes Kaufhaus in Neuhaus

Die Glawischnigs haben aber auch noch Sonnenblumenöl, Kürbiskernöl und Leinöl im Programm bzw. in den einschlägigen Bauernecken der Supermärkte und Lagerhäusern des Lavantals platziert. Größter Vertriebskanal bleibt allerdings das eigene Kaufhaus Glawischnig-Schuler in Neuhaus, das von Hannos Ehefrau, Gerlinde Glawischnig geführt wird und noch einen echten Nahversorger darstellt.

TEXT: Johannes Wouk FOTOS: Daniel Gollner, Karin Göbetsberger

Etwas, das leider immer seltener wird und auf das nicht nur die Familie, sondern die ganze Gemeinde stolz ist. Das Geschäft ist mit über 50 regionalen Produkten als Genussland Kärnten Handelspartner ausgezeichnet. Die Glawischnigs gehen auch mit der Zeit und bieten ihre Produkte in ihrem Online-Shop an.

**Wildprodukte aus eigener Zucht**

Herzstück der Produktpalette sind dabei vor allem die köstlichen Dauerwaren aus der eigenen Schweinemast und das eher seltene Wildbret aus der eigenen Zucht. Zur Wildzeit im Herbst gibt es letzteres auch frisch für Privatkunden und einige Gastronomen im Tal. Ganzjährig sind Hirschsalami, Hirschwürstel und die Spezialität des Hauses, der seltene Hirschschinken, zu haben.

Diese Köstlichkeiten sind auch der Grund dafür, dass rund um das Schloss Damm- und Rotwild im



„Wir sind als Genussland Kärnten Handelspartner ausgezeichnet.“

vom gurgelnden Bach durchflossenen Wildgehege grast. Paradiesischer kann man eigentlich nicht leben und arbeiten.

**Catering- und Partyservice**

Arbeit gibt es allerdings genug. Da ist einerseits das alte Gemäuer, das in Schuss gehalten werden will und andererseits die Schweine, Hirsche und Felder, die gehegt und gepflegt werden müssen. Bis sie dann sorgfältig und mit viel Erfahrung zu hochwertigen Produkten verarbeitet und veredelt werden können.

Die umtriebigen Glawischnigs haben aber noch genug Kraft, nebenher einen kleinen Catering- und Partyservice zu betreiben. Gerlinde zaubert aus den Leiflinger Dauerwaren Fingerfood, Brötchen, Aufschnittplatten und allerlei Süßes (Had'n-Torte!!!), während Grillmeister Hanno perfekte Schweinkotellets und Hirschfilets zubereitet. Besonderes Highlight: Cevapcici vom Wild. Ein Gedicht! ☀



- 1 Ein Herz und eine Seele: Hanno und Gerlinde Glawischnig.
- 2 Hier stammt alles aus eigener Produktion.
- 3 Die Glawischnig betreiben auch ein eigenes Kaufhaus.
- 4 Schloss Leifling, nur einen Steinwurf von der slowenischen Grenze entfernt.



*Genuss  
schenken*

Mit Genussland Kärnten Gutscheinen schenken sie regionalen, nachhaltigen und vielfältigen Hochgenuss aus Kärnten. Genussland Kärnten Gutscheine sind in allen Raiffeisenbanken Kärntens sowie über das Ö-Ticket-System erhältlich. Die teilnehmenden Genussland Kärnten Gutscheinepartner finden Sie auf [www.genusslandkaernten.at](http://www.genusslandkaernten.at)

**KONTAKT**

**Schloss Leifling**

Fam. Ing. Johann & Gerlinde Glawischnig  
Leifling 34, 9155 Neuhaus  
+43 664 5126235  
glawischnig@aon.at

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





#wiewirurlaube

# Silvester und die Entdeckung der Langsamkeit



Silvester Gabalier musste Bauer werden. Das war vom Elternhaus so vorbestimmt – etwas anderes kam aber sowieso nie in Frage. Am Südbalkon des Wörthersees pflegt er mit seiner Frau Martina ein Stück Kulturlandschaft.

- 1 Die stillichere Ästhetik des bäuerlichen Anwesens wird bis ins kleinste Detail gelebt.
- 2 Silvester Gabalier hegt und pflegt mit Frau Martina dieses wunderbare Stück Kulturlandschaft.

Es wäre ja nicht der Wörthersee, würde nicht auch der idyllische Poscharnighof in Schiefing als Filmlocation erhalten müssen. Mit ziemlich viel Aufwand und Schienen in das sonst so ruhige Wohnzimmer der Gabaliers. Geschehen gleich zwei Mal für Dreharbeiten zur Serie „Der Arzt vom Wörthersee“. Selbst der große Erwin Steinhauer zog seinen Hut vor der stillichere Ästhetik des bäuerlichen Anwesens, das Silvesters Ur-Ur-Großvater zu Beginn des 20. Jahrhunderts erwarb. Der Klagenfurter Kaufmann investierte in den Hof und erwarb mit dem übrigen Kapital noch eine Glocke für die Kirche. Den Rest legte er auf die Bank. Dann kam aber der Erste Weltkrieg. Das Ersparte war weg und der sakrale Klangkörper wurde für Kriegszwecke eingeschmolzen. So in etwa erzählt Gabalier die Hofchronik. Ein wirklich gelassener „Word-Rap“ der familiären Tatsachen ohne das Schöne, das hier zweifellos herrscht, zu stark zu betonen. Das zieht an – auch die Filmwirtschaft und den internationalen Jet-Set. Es sind dies die gut betuchten Traveller, die weniger das Schlosshotel in Velden suchen, als sich vielmehr durch Ruhe, Klarheit und

Schnörkellosigkeit neu verorten möchten. So kommt es, dass neben deutschen Promi-Managern auch Australier, Russen und Araber den Weg in eine der drei Ferienwohnungen finden. Das ist es, was sich zeitgeistig „Slowtravel“ nennt.

## Urlaub am Jazzhof

Die Landwirtschaft am Poscharnighof definiert sich heute über Holzwirtschaft, eine eigene Sägerei und die Leidenschaft zu den Pferden. Letzteres teilt sich das Poscharnig-Paar innig. Aber auch klang-

Die Landwirtschaft am Hof definiert sich über Holzwirtschaft, eine eigene Sägerei und die Leidenschaft zu den Pferden.

## Tipp!

Der Pyramidenkogel ist der mit fast 100 Metern weltweit höchste Aussichtsturm aus Holz. Das Highlight für Gaumen und Augen bieten die Kärntner Genuss Wirte am und beim Pyramidenkogel. Am Weg zum Pyramidenkogel befindet sich das Restaurant Karawankenblick, ein Leitbetrieb für Kärntner Gastfreundschaft und regionalen Genuss und direkt am Pyramidenkogel der Kärntner Genuss Wirt am Pyramidenkogel, der mit Aussicht und regionalen Spezialitäten Ihre Sinne verwöhnt.





voll mag es Silvester Gabalier: Nachdem er während der Schulzeit Schlagzeug lernte und stets Begeisterung für das Musik-Machen

zeigte, geriet das Talent hinter einen Schleier der vorübergehenden Vergessenheit. Nachdem ihm seine Martina nach der Rückkehr aus Salzburg ein Schlagzeug schenkte, ging es wieder los. Bauernjazz 2.0 und damit das Live-Konzert am eigenen Hof als krönender Gipfel.

### Das Mehr ist ein Stück weniger

Natürlich sind die Einkünfte aus der Vermietung von Ferienunterkünften essentiell für den Ertrag der Landwirte. Pferde, Holzwirtschaft und Beherrschung, das ist der Dreiklang für den Wohlstand

der Familie mit dem berühmten Namen. Hausgemachtes wie Honig, Marmelade, Eier, Sirup und Schnaps lassen Gäste von der Besonnenheit des Gestern kosten. Wer ein bisschen Trubel des Heute samt Tradition sucht, macht sich zum Beispiel auf zum nahegelegenen Pyramidenkogel, der einen auch als Ausflugsziel allerlei seestädtisches Treiben von ganz hoch oben betrachten lässt. Selbstversorger kaufen gerne in der „Bauern-ecke Velden“ ein, wo sie sich mit allen möglichen Kärntner Produkten eindecken und in der Ferienwohnung ganz und gar genießen. Denn darum geht es am Poscharnighof: Eine Gratwanderung der Reduktion auf das Wenige. Ruhig. Besonnen. Das Mehr ist hier ein Stück Weniger. ☀

### KONTAKT

#### Poscharnighof

Silvester und Martina Gabalier  
Schieflinger Straße 3  
9535 Schiefing  
+43 4274 52340  
poscharnighof@aon.at  
www.urlaubambauernhof.at/  
poscharnighof



### Die Biobäuerinnen & Biobauern

Mehr Infos zum EU-Bio-Logo:

[www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/](http://www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/)



# Bio ganz nah zum...



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Bio, regional  
und sicher.



# #wiewirgenießen Die Genuss- zentrale im Glantal

Hoch über dem Glantal, direkt am erlebnisreichen Liebenfelser Wasserweg, liegt ein kleines kulinarisches Paradies, in dem nur handverlesene Spezialitäten auf die Teller und Jausenbretter kommen.

TEXT: Johannes Wouk FOTOS: Daniel Gollner

Rund um den „EssKulturWirt Die Zechnerin“ grasen Rinder. Man merkt gleich, dass die Kärntner Genuss Wirte Franz und Christa Taumberger hier so etwas wie eine regionale Genusszentrale betreiben. „Wir haben Regionalität schon immer gelebt und von Beginn an nur Produkte angeboten, die wir entweder selbst erzeugt haben oder den Erzeuger gut kannten“, berichtet der Hausherr aus der Anfangszeit. Christa pflichtet ihm bei: „Das war nicht immer leicht, aber mittlerweile ist das zum Glück Trend geworden und es gibt viele sehr gute Produzenten in Kärnten, speziell auch hier bei uns im Glantal.“

Begonnen hat alles 2005 im 25 Quadratmeter kleinen „Herzogstüberl“, wo damals Wanderer und Einheimische bewirtet wurden. Heute bietet „Die Zechnerin“ bis zu 200 Gästen draußen und auch drinnen Platz und ist daher auch bei größeren Gruppen und Bussen beliebt.

Mittlerweile hilft die ganze Familie mit und bald werden wohl auch die, bei letzter Zählung, sieben

„Wir haben von Beginn an nur Produkte angeboten, die wir entweder selbst erzeugt haben oder den Produzent gut kannten.“



„Mit einem Tropfen vom Weingut Maltschnig verwöhnen wir unsere Gäste.“

Enkel mit anpacken, denn „die Zechnerin“ floriert. Das spektakuläre „Abenteuer Wasserweg“ spült immer mehr Wanderer an, der große Kinderspielplatz ist ideal für einen Familienausflug und seit kurzem ist auch noch die nahegelegene Burgruine Liebenfels wieder für die Öffentlichkeit zugänglich.

## Handverlesene Zutaten

Familie Taumberger setzt auf handverlesene Qualität. Etwa beim handgemachten Krappfelder Eis und den fangfrischen Fischen von Markus Payr aus dem Gurktal, oder beim selbst gebrannten Schnaps und dem selbst gepressten Most. Donnerstag serviert die Zechnerin Rinderspezialitäten, samstags ist immer Nudeltag. Da kommen dann handgemachte Glantaler Kasnudel in allen Variationen frisch auf den Tisch. Wenn dem Chef das Jagdglück hold ist, gibt's auch mal spontane Wildwochen, was sich in der Gegend immer recht schnell herumspricht.



## 2 Fragen an...

### Mag. Georg Messner

Vorstandsdirektor Raiffeisen Landesbank Kärnten  
Vorstandsmitglied Genussland Kärnten



*Raiffeisen ist langjähriger Partner vom Genussland Kärnten und Urlaub am Bauernhof. Was verbindet die Organisationen?*

**Messner:** Weitblick, Geschick und Fleiß sind entscheidend für den Erfolg jedes Betriebes. So auch in der Landwirtschaft. Es fällt aber viel leichter erfolgreich zu sein, wenn man einen starken und zuverlässigen Partner an seiner Seite hat. Raiffeisen ist so ein verlässlicher Partner insbesondere für viele landwirtschaftliche Betriebe, deren Mitarbeiter und Familien.

Ziel ist es, gemeinsam etwas zu erreichen. Ganz getreu unserem Motto „Was einer nicht schafft, schaffen viele“. Wir sehen viele Parallelen in beiden Organisationen, die den Landwirten mit ihren regionalen Produkten, unternehmerischen Denken und Innovationsgeist neuen Plattformen und Perspektiven bieten.

*In einer globalisierten Welt bekommt Regionalität einen immer wichtigeren Stellenwert. Welche Rolle spielen die Raiffeisenbanken dabei?*

**Messner:** Wie in der Landwirtschaft gewinnen Regionalität und Digitalisierung auch für Banken und Kunden immer mehr an Bedeutung. Raiffeisen ist mit 33 Kärntner Raiffeisenbanken, der Raiffeisen Landesbank Kärnten und insgesamt 133 Bankstellen die regionalste aller Kärntner Banken. Die Bedürfnisse der Kunden ändern sich laufend und so gilt es als Bank aber auch als Landwirt, sich dem immer wieder anzupassen, damit man weiterhin ein zuverlässiger und vertrauenswürdiger Partner auf Augenhöhe bleibt.

- 1 Direkt und partnerschaftlich vom Produzenten aus der Region ...
- 2 ... in die Genusszentrale der „Zechnerin“.
- 3 Die Gäste können aus der Vielfalt der Region schöpfen.

*Tipp!*

*In Kärnten werden rund 220 sorgfältig ausgewählte und regelmäßig überprüfte Almhöfen unter der Marke „Urlaub am Bauernhof“ vermietet. Genügend Platz rund um die Hütte, sowie herrliche Ausblicke inklusive!*

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



*Wein und Käse aus der Nachbarschaft*  
Relativ neu im Sortiment haben die Taumbergers nun auch Lavantaler Obstsäfte und Kärntner Weine. Zum Beispiel den von Christoph Maltschnig, der seine Reben etwas weiter unten am selben Hügel gepflanzt hat und nun den wilden Jungwinzer gibt. Wie wärs mit einem Tropfen vom Maltschnig, „garniert“ mit einem Käseteller vom Tschadamer Hof aus Liebenfels, der auch den Bröseltopfen für die Kasnudeln liefert. Alles nur ein paar Höhenmeter von den jeweiligen Produktionsstätten entfernt. Einfach ein Genuss. ☀

**KONTAKT**

**EssKulturWirt Die Zechnerin**  
Taumberger Christa  
Miedling 3  
9556 Liebenfels  
+43 4215 5116  
[taumberger@glantal.at](mailto:taumberger@glantal.at)  
[www.genusslandkaernten.at/zechnerin](http://www.genusslandkaernten.at/zechnerin)



#wiewirurlauben

# Ab in die Brotbackstube

Während die Männer in illustrierter Runde zur Wildtiersafari ins Hochgebirge aufbrechen, greift unsereins gemeinsam mit jungen Nachwuchsbackern zum Teig, um frisches Bauernbrot zu backen. Manche Sitten ändern sich wohl bis zum heutigen Tage nicht, schmecken tut es dafür umso besser. Und das wissen schlussendlich auch g'standene Mannsbilder zu schätzen.



TEXT: Sabine Ertl  
FOTOS: Daniel Gollner

Am Landgut Moserhof kann man nach Herzenslust Urlaub machen. Bauernhof-Flair und 4-Sterne-Komfort inklusive. Kindheitserinnerungen wieder aufleben lassen, das funktioniert hier in Penk, dem Tor zum malerischen Mölltal, genauso prächtig. Beim wöchentlichen Brotbacken beispielsweise. Gerhild Hartweger, Gastgeberin mit Herz und Seele, weiß um die Bedeutung dieser besonderen Erlebnisse Bescheid: „Viele unserer Gäste kommen genau deshalb zu uns, um ihren Kindern zu zeigen, wie Nahrungsmittel produziert werden. Man möchte ihnen veranschaulichen, was an Arbeit dahinter steckt und erkennt dabei in vielen Handgriffen das Erlernte aus Omas Zeiten wieder. Das hat sich in den letzten Jahren komplett geändert.“

„Viele unserer Gäste kommen zu uns, um ihren Kindern zu zeigen, wie Nahrungsmittel produziert werden.“

## Landgutbrot

- 500 gr Roggenvollkornmehl
- 250 gr Roggenmehl fein
- 250 gr Dinkelvollkornmehl
- 250 gr Sonnenblumenkerne geschrotet oder ganz
- od. 1 kg Landgutmehlbrotmischung aus Biogetreide
- 1 El Salz
- 1 El Brotgewürz geschrotet (z.B. Anis, Fenchel, Kümmel, ...)
- 1 El Olivenöl
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 100 g Trockensauerteig + 200 ml Wasser
- 1 Pkg. Trockengerst + 250 ml Wasser

Die 100 g Trockensauerteig mit 200 ml Wasser mischen und 12 Stunden bei Raumtemperatur mit einem feuchten Tuch abgedeckt stehen lassen. Den so entstandenen Sauerteig mit 250 ml Wasser und 1 Packung Trockenhefe verrühren und eine Stunde stehen lassen. Alle trockenen Zutaten vermengen, mit dem Sauerteig verrühren und mit 500 ml lauwarmen Wasser und dem Öl zu einem glatten Teig verrühren, kneten und mind. 1,5 Stunden gehen lassen. Danach Brotlaibe oder Striezel formen, wiederrum eine halbe Stunde

bei Raumtemperatur stehen (reifen) lassen. Einen kleinen Teil vom Brotteig weggeben (=Sauerteig für das nächste Brot), kurz gehen lassen und für den nächsten Backtag abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder einfrieren. Nach der Reifezeit im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze oder Heißluft 20 Minuten backen und bei 180 Grad nochmals 40 Minuten weiterbacken. Gut wäre es, ein offenes Gefäß mit Wasser ins Rohr zu stellen, um eine krosse Brotkruste und ein saftiges Brot zu erhalten.

## Wie das duftet

Um diesen besonderen Geschmack der Kindheit am Moserhof wieder zu entdecken, heizt Gerhilds Mann Heinz frühmorgens den Holzofen in der Brotbackstube ein. Eine große Schüssel mit Brotteig wartet bereits. „Im Teig enthalten sind feinstes Roggen- und Weizenmehl, Wasser, Salz, Kümmel, Anis und gerne etwas Fenchel, damit man kein Bauchweh bekommt“, erklärt Gerhild, während sich Groß und Klein, Jung und Alt mit schmucken Schürzen bekleidet um sie versammelt haben. Dann kann es losgehen. Der Teig wird portionsweise verteilt, die Hände mit Mehl anständig eingerieben und schon darf um die Wette geknetet werden. Während die Väter mit Heinz im Gebirge unterwegs sind, füllt sich die warme Brotbackstube Körbchen um Körbchen mit den rund geformten Laiben. Oder wie der kleine Elias es treffend formuliert: „Die Papas sind oben am Berg und die Mamas sind hier beim Arbeiten.“ Da darf eine kleine Pause natürlich nicht fehlen, ein köstlicher Kuchen belohnt die fleißigen Nachwuchsbäcker. Schließlich ist es soweit und das Brot darf endlich in den Ofen geschossen werden. Laib um Laib wird mit Wasser bestrichen, einem Kreuz versehen und im Rohr platziert. Schon bald erfüllt ein heimeliger Geruch den Raum. Während die Kinder neugierig die Nase rümpfen und ungeduldig warten, schwelgen die Erwachsenen in Erinnerungen.

„Die Papas sind  
oben am Berg und  
die Mamas hier  
unten am Arbeiten.“

## Botschafter der bäuerlichen Welt

„Wir verstehen uns als Botschafter der bäuerlichen Welt. Am Moserhof finden mitunter auch Kochtage statt, wo man mit den Gästen gemeinsam regionale Hausmannskost zubereitet“, erzählt Gerhild. Der Renner sind Buchteln mit Vanillesauce, aber auch Wildspezialitäten aus der Eigenjagd sowie Gerichte vom Biorindfleisch. Viele Erinnerungen an Gerhilds Kindheit fließen mit ein: „Da ich selbst auf einem Bauernhof aufgewachsen bin, kann ich Erfahrungen teilen und die guten alten Rezepte weitergeben.“ Kulinarik wird hier noch zelebriert, denn schließlich hieß es früher: Nur wenn man gut kochen kann, ist man wer.

## Raus damit!

Schließlich wird das Brot im Ofen goldbraun und kann herausgeholt werden. Das duftet. Etwas abkühlen lassen und einer Verkostung steht nichts mehr im Wege. Und als ob die Männer den Duft bis in den Wald hinauf vernommen hätten, sind auch sie pünktlich auf die Minute zur Stelle. Ein wunderbarer knuspriger Genuss. Ja, so gesund kann man am Moserhof Erinnerungen wecken und Kraft für die nächsten Abenteuer tanken. Heuhüpfen beispielsweise. 🌻



- 1 Das Landgut Moserhof in Penk im Möltal.
- 2 Staunende Kinderaugen: Gastgeberin Gerhild Hartweger beim Brotbacken.
- 3 Kinder nennen den Hausherrn liebevoll „Bauer Heinz“.
- 4 So gut schmeckt Selbstgebackenes.



## KONTAKT

### Landgut Moserhof

Gerhild und Heinz Hartweger  
Moos 1  
9816 Penk  
+43 664 1211634  
office@moserhof.net

[www.urlaubambauernhof.at/  
moserhof](http://www.urlaubambauernhof.at/moserhof)





„Wahrscheinlich handelt es sich hier um einen der kürzesten Lieferwege im ganzen Genussland Kärnten.“



Auf 1.500 bis 2.100 Metern Seehöhe, hoch über dem Millstätter See, grasen die Rinder der Lammersdorfer Almgemeinschaft auf den sonnigen Wiesen unter dem berühmten Granattor. Die Almwiesen voller saftiger Kräuter und Gräser schmecken nicht nur den rund 30 Milchkühen, sondern in weiterer Folge auch uns allen, denn aus der Kuhmilch wird in der Almsennerei herrlicher Bergkäse, Frischkäse, Schnittkäse, Vollmilchtopfen und Almbutter. Und den gibt's gleich in der Sennerei zu kaufen oder nebenan in der Hütte in Form von kulinarischen Käseköstlichkeiten zu genießen.

## #wiewirgenießen Auf der Alm der kurzen Wege

Der Bergkäse für die Lammersdorfer Hütte wird direkt vor Ort produziert und mit Blick auf den Millstätter See verspeist. Möglich macht das eine seit Jahrhunderten bestehende Almgemeinschaft, zu der auch wir als Wanderer gehören, sobald wir die Alm betreten. Nur so bleiben das Wandern und der Käse noch lange ein unvergleichlicher Genuss.

Wahrscheinlich handelt es sich hier um einen der kürzesten Lieferwege im ganzen Genussland Kärnten, denn von der Almsennerei zur Hütte sind es keine 50 Meter. Täglich zweimal werden die Kühe gemolken und ihre frische Milch in die Sennerei geleitet. Im Käseverarbeitungsraum wird dann der Käse gemacht und darf im Reife-raum noch mindestens drei Monate ruhen. Die Molke, die beim Käsen als Nebenprodukt entsteht, bekommen übrigens die rund 20 Schweine unterhalb der Hütte, die auch eine große Attraktion für die Almbesucher darstellen.

„Das Wort „Gemeinschaft“ ist hier keine Worthülse, sondern Programm.“

TEXT: Johannes Wouk FOTOS: Daniel Gollner

### *Schmankerln aus der Region*

Der Mensch lebt natürlich nicht nur von Käse alleine, also lebt der Kärntner Genuss Wirt hier oben auch eine intensive Zusammenarbeit mit der Familie Egger aus St. Peter bei Spittal an der Drau. Von dort werden Most, Fruchtsäfte, Schnaps, Salsami, Speck und allerlei andere Produkte bezogen. Gekocht wird in der urigen Hütte übrigens stilecht am Holzofen und serviert auf der großen Terrasse mit Blick über den Millstätter See.

### *„Gemeinschaft“ ist keine Worthülse*

Damit wir aber überhaupt in den Genuss solcher Köstlichkeiten kommen, muss die Lammersdorfer Almgemeinschaft gut zusammen und vor allem mit der Natur arbeiten. Das machen die elf Mitgliedsbetriebe schon immer bzw. länger, als es überhaupt Aufzeichnungen darüber gibt. Dabei ist das Wort „Gemeinschaft“ für sie keine leere Worthülse, sondern Programm. Die meisten Arbeiten werden gemeinschaftlich durchgeführt. Nachhaltigkeit und almschonendes Wirtschaften stehen dabei im Mittelpunkt. So wurde etwa 2014 eine neue Wasserturbine errichtet, die nun den gesamten Strombedarf von Hütte und Sennerei abdeckt. Bei Almführungen und Almerlebnistagen wird der Hintergrund der Bewirtschaftung der Almen vermittelt und so für die nächste Generation erhalten.

Zur erweiterten Almgemeinschaft gehören aber nicht nur die Almbauern, die Senner und die Hüttenwirte, sondern wir alle, die wir die Almen auf einem der zahlreichen Wanderwege zum Granattor benutzen. Respekt vor Pflanzen und Tieren sollte immer unser oberstes Gebot sein, um diesen einzigartigen Natur- und Wirtschaftsraum auch in seiner ganzen Pracht zu erhalten. Wenn wir die gekennzeichneten Wege nicht verlassen,



- 1 Zusammenhalten ist auf der Lammersdorfer Alm Ehrensache.
- 2 Aus der Milch von den 30 Kühen wird in der Almsennerei Berg-, Schnitt- und Frischkäse produziert. Der „Kas“ darf im Reiferaum drei Monate ruhen.
- 3 Eine der vielen Spezialitäten, die im Reindl auf den Tisch kommen.
- 4 Beim Kärntner Genuss Wirt Lammersdorfer Hütte kommt alles aus der Region.



unsere Hunde an die Leine und unseren Müll wieder mit nach Hause nehmen, dann schmeckt das würzige „Hütt'npfandl“ mit Speck, Ei und dem genüsslichen Bergkäse auf der Lammersdorfer Hütte nicht nur besser, sondern auch noch sehr lange. ☀

### KONTAKT



#### Lammersdorfer Hütte

Lammersdorf 28  
9872 Millstatt am See  
+43 664 1608123




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



*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](http://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](http://www.urlaubambauernhof.com)

**Raiffeisen  
Meine Bank**



# **BANKING MIT LINKS.**

Ein Wisch, ein Klick – bezahlt. Und alle Kontobewegungen immer im Blick. Nutzen auch Sie die Vorteile von Mein ELBA. Ob am Smartphone oder am Laptop. Praktische Funktionen, der Zugang zu Online Produkten sowie der direkte Draht zu Ihrem Raiffeisenberater machen Mein ELBA zu Ihrem persönlichen Finanzportal. Mein Banking. So digital, wie ich will. So persönlich, wie ich es brauche.