

erleben

DAS MAGAZIN VON URLAUB AM
BAUERNHOF UND GENUSSLAND KÄRNTEN

3. AUSGABE



Ida Winkler:
Die Pferdeflüsterin
Seiten 10/11

Julian Peter Kramer:
New Wirt in town
Seiten 26/27

Elisabeth
Lichtenegger:
Wenn Kinderträume
in Erfüllung gehen
Seite 35/37

Was sie tun,
wie sie ticken:
Erfolgs-
geschichten
der nächsten
Generation

jung & mutig

www.erleben-magazin.at

Genuss aus
KÄRNTEN

Genussland
Kärnten



KÄRNTEN
It's my life!

Liegenbleiben oder wandern gehen? Wir schwanken noch.

Mach, was du liebst ...
kaernten.at

Faaker See - Region Villach

© Traussnig/Kleine Zeitung, Karin Göbetsberger



Liebe Leserin, lieber Leser!

Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten sind zwei starke Kärntner Marken, die gemeinsame Wurzeln haben. Die dritte Ausgabe unseres Magazins „erLeben“ holt diesmal den Nachwuchs vor den Vorhang. Wir stellen Ihnen junge Damen und Herren vor, die sich dazu entschlossen haben, in der landwirtschaftlichen Tradition der Betriebe ihrer Eltern und Großeltern neue und oft auch unkonventionelle Wege einzuschlagen. Lassen Sie sich in die Welt der nächsten Generation entführen, die mit neuem Schwung zu neuen Ufern aufbricht. Allesamt Markenbotschafter von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten, die uns optimistisch in die Zukunft blicken lassen. Viel Spaß bei der Lektüre!

Edith Sabath-Kerschbaumer
Geschäftsführerin Urlaub am Bauernhof

Michaela Burgstaller
Geschäftsführerin Genussland Kärnten

© LPD Kärnten/Bauern



Faire Partnerschaft

Die heimische Landwirtschaft ist geprägt von Qualitätsbewusstsein, Nachhaltigkeit und gelebter Regionalität. Verantwortlich dafür sind unsere bäuerlichen Familien, die mit Fleiß ihre Höfe betreiben und mit Leidenschaft und Qualität regionale Lebensmittel herstellen. Es ist schön zu sehen, dass jedes Jahr viele Junglandwirte Betriebe übernehmen und ihre Perspektive in der Landwirtschaft sehen.

LH-Stv. Martin Gruber
Landesrat für Ländlichen Raum

© LPD Kärnten/Bauern



Einziger Urlaub

Urlaub am Bauernhof ist eine wichtige Säule im Kärntner Tourismus. Denn besonders Regionalität, Nachhaltigkeit, das aktive Erleben der Natur und der sorgsame Umgang mit natürlichen Ressourcen sowie regionalen Produkten und Kulinarik werden für Gäste immer wichtiger. All das vereinen die bäuerlichen Familien, die mit viel persönlichem Einsatz und Fleiß für ein einzigartiges Urlaubserlebnis sorgen.

LR Sebastian Schuschnig
Tourismuslandesrat

www.erleben-magazin.at



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



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

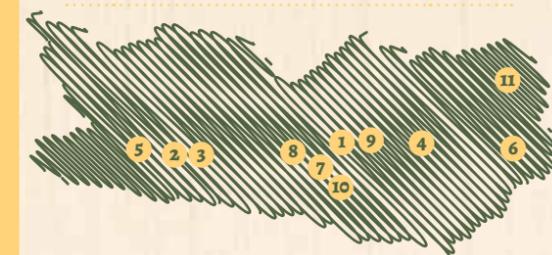
Zum Titelbild

Jung & mutig sind sie, die Protagonist:innen dieses Magazins. Als Puzzleteile fügen sich die Portraitschnitte der jungen Generation zu einem großen Ganzen zusammen. Das von unserem Grafiker Tom Ogris komponierte Titelbild ist auch Ausdruck der bunten Vielfalt dieser neuen Generation.



Inhalt

1	Buschenschank Kölblhof Feldkirchen	5
2	Neusacher Moser Weissensee	8
3	Pfeiferhof Weissensee	10
4	Bio-Geflügelhof Strauß Magdalensberg	14
5	Binter-Hof Berg im Drautal	17
6	Lobes Wieseneier St. Paul	22
7	Bauerborchardt Wernberg-Trabenig	24
8	Gegendtalerhof Treffen am Ossiacher See	26
9	Bauernhof Wernhof Glanegg	30
10	Windischhof Velden	32
11	Bauernhof Pension Juni St. Getraud	35



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 Tschermitz-Berger, Manuela Mark, Karin Göbetsberger, Hanna Tangerner, Julia Schaffer | Fotos: Daniel Gollner, Netzwerk Kulinarik/Arnold Pöschl, Hannes Buchinger, Ida Winkler, Markus Traussnig/Kleine Zeitung, Martin Hoffmann, SPAR, Reiter, Jannine Töglhofer, Adreas Madnjari, Raeba Hettwer, Netzwerk Kulinarik/wildbild.at | SDG-Icons & Logos: © www.sdgs.un.org/goals | Anzeigen & Projektentwicklung: smartlake media gmbh, 9020 Klagenfurt | Grafik & Gestaltung: Tom Ogris, majortom.at, 9020 Klagenfurt | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastrasse 20, 8042 Graz | Auflage: 140.000 Stk. | Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2023

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

Das Wort „Nachhaltigkeit“ ist in der Mitte unserer Gesellschaft angekommen. Die Community der Menschen, denen der Erhalt unserer Erde ein großes Anliegen ist, wächst und natürlich möchte man da im Urlaub auch keine Ausnahme machen. Man möchte regionales Essen genießen können, der Seele etwas Gutes tun und der Natur etwas näher kommen.



Doch was gehört alles zur Nachhaltigkeit? Ist es „nur“ der Aspekt der Umwelt, oder steckt doch mehr dahinter? Die Sustainable Development Goals (SDGs) bieten eine gute Orientierung, was Nachhaltigkeit alles beinhaltet.

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

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

Verena Ogris

Nachhaltigkeitsexpertin



Verena Ogris ist 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 im 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 geredet 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

© gaiana.eu



Sonnenstrom aus PV-Anlagen effizient speichern und nutzen

**Sonnenstrom
OHNE
WARTEZEITEN**

Speichersystem
Sonnenbatterie
bestehend aus Hybridwechselrichter und Speicherbatterie

- Einfache, unkomplizierte Installation
- Speicher von 12,4 bis 29 kWh erweiterbar
- Smartmeter inkludiert
- Integrierte Notstromfunktion
- Fernüberwachung via App/Web

**Fragen Sie
Ihren Installateur
oder Elektriker.**

Mehr Infos:



[sonnenkraft.com](https://www.sonnenkraft.com)

SOLARSYSTEME AUS ÖSTERREICH

SONNENKRAFT



#diejungenmutigen

In fünfter Generation



SDG 15: Ein auf die Zukunft ausgerichteter Traditionsbetrieb in fünfter Generation, der mit einer Vielzahl an Aktivitäten einen wertvollen Beitrag zur nachhaltigen Nutzung der Land-Ökosysteme und zur Biodiversität leistet. Der Mut, Neues auszuprobieren und die Freude an der Arbeit, machen den Kölblhof so erfolgreich.

Corinna und Rudolf – ein starkes Team am Kölblhof.

TEXT: Manuela Mark FOTOS: Arnold Pöschl

Maltschach 2022: Hier sind wertvolles Wissen und starke Werte zu Hause – weitergetragen von Generation zu Generation. Genauer gesagt: Zum fünften Mal schon werden Hof und Buschenschank voller Vertrauen an die Nächsten übergeben. An die Jungen. Oder wie wir sie gerne nennen: die jungen Mutigen. Im Fall Kölblhof sind es Rudolf Spieß jun. und seine Frau Corinna, die den Laden jetzt schmeißen – und ihn bereits tatkräftig mit neuer Vision bereichern.



→ Vom Anbau des Tierfutters bis zur Fütterung ihrer Schweine und Rinder. Von der haus-eigenen Schlachtung samt Fleischverarbeitung bis hin zu Anbau und Verarbeitung vom eigenen Obst. Alles liegt in den Händen der frischen Inhaber des Kölblhofs. Besonderen Wert legen sie vor allem darauf, im Futtersektor Selbstversorger zu sein. Und in den Sommermonaten gilt's dann noch die Buschenschank zu betreuen, die Gäste zu verwöhnen und alle Aufgaben der Landwirtschaft unter einen Hut zu bekommen. Mit Leichtigkeit, wie es scheint. Als würde hier tiefe Zufriedenheit über allem liegen.

Landwirtschaft und Familie

Landwirt, Forstwirtin, Fleischer, Bäckerin, Kellner, Köchin, Reinigungskraft, Tellerwäscherin, Hirte, Imkerin oder Mechaniker: Die Qual der Wahl hat hier niemand. Hier können Chef und Chefin alles sein. „Wir sind alles und noch viel mehr“, schmunzelt Rudolf Spieß junior. „Wir schlachten im Schnitt alle 14 Tage und sind dann mit der Fleischverarbeitung beschäftigt. Zur Abwechslung dient dann die darauffolgende Woche in der Landwirtschaft, hier kann

„Meine Eltern sind auch offen für neue Sachen und haben uns sehr viel ausprobieren lassen!“

man in der freien Natur arbeiten, mit seinen Tieren viel Zeit verbringen, Traktor fahren, als Hobbymechaniker die Maschinen am Hof reparieren, oder ernten, was gesät wurde“, erzählt uns der junge Landwirt im Detail. Dass seine Eltern nach wie vor fleißig mit-helfen, ist für die beiden eine große Erleichterung. Immerhin kennen sie jeden Handgriff, jeden Arbeits-ablauf – und scheinbar auch den Wunsch nach Eigenständigkeit der Jungen. „Meine Eltern sind auch offen für neue Sachen und haben uns sehr viel ausprobieren lassen“, freut sich der junge Spieß. Tja, immerhin waren sie auch mal die Jungen, bepackt mit großen Träumen.

Mut und Neues

Wenn es darum geht, sich weiterzuentwickeln und neue Besonderheiten präsentieren zu können, kommt Corinna zum Einsatz. Mittlerweile wird in Maltschach sogar Soja angebaut – und die Samen der Lupine von ihr persönlich zu Brot verarbeitet.



- 1 Alles selbstgemacht – vom Brot bis zur Leberwurst – und die Gäste lieben's.
- 2 Bei Corinna und Rudolf wird man mit Genussland Kärnten Spezialitäten verwöhnt.
- 3 Papa Rudolf ist stolz auf den Junior.

Der wertvolle Eiweißlieferant aus heimischem Anbau schmeckt köstlich und zeigt vor allem auch, dass zwischen so viel Tradition und altem Wissen auch der Weitblick nicht fehlt. Neben hektarweise Wald, Acker, Grünland und Obstgarten mit rund 150 Hochstamm-bäumen, den 120 Schweinen, 50 Rindern, 80 Legehennen, 1 Hahn, 15 Schafen, 14 Bienenstöcken und den stolzen 4 Streichelziegen sind die Sinne also stets auch für Innovationen offen.

Wieviel Mut es kostet, eine Landwirtschaft in heutiger Zeit zu übernehmen, fragen wir trotzdem. Aber die Antwort ist klar: „Ich habe einen gesunden, schuldenlosen Betrieb übernehmen dürfen, bin jetzt für die nächsten 25 Jahre Verwalter dieser Landwirtschaft und darf sie dann an die nächste Generation weitergeben“, denkt der zufriedene Landwirt weit in Richtung Zukunft – für die er übrigens außerhalb seines Hofes ein paar Veränderungsvorschläge parat hätte: Nämlich mehr Geld in Forschung und Entwicklung, ins Gesundheitswesen und die Wissensvermittlung zu investieren, wäre seiner Meinung nach zumindest ein Anfang. „Der Rest kommt dann von allein“, so sein Gedanke.

Von Mensch zu Mensch

Die beste Motivation für alle Zukunftsfragen finden die Beiden vom Kölblhof im direkten Kontakt mit ihren Gästen und Kunden. Denn durch die Direktvermarktung ihrer vielfältigen Produktpalette und die Bewirtschaftung ihrer Buschenschank erleben sie ehrliches und großartiges Feedback direkt von Mensch zu Mensch. „Wir wissen gleich, ob wir unsere Arbeit gut gemacht haben, und bleiben mit unseren Produkten, die wir mit viel Leidenschaft produziert haben, unabhängig vom Weltmarkt“, schwärmt man hier zuversichtlich. Und auch die liebgewonnenen Stammkunden schwärmen – aber vielmehr über die regionalen Köstlichkeiten des herzlichen Familienbetriebs und über das Gefühl, sich hier wie bei guten Freunden zu fühlen. Wir sagen, es ist die tiefe Zufriedenheit, die man spürt. Tatsächlich liegt sie hier über allem. ☀

KONTAKT

Buschenschank Kölblhof

Rudolf Spieß jun.
Maltschach 1
9560 Feldkirchen
+43 664 73 666 036
buschenschank-koelbl@aon.at
www.genusslandkaernten.at/
buschenschank-koelbl



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



#diejungenmutigen

24/7 für Gast und Landwirtschaft

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger
FOTOS: Daniel Gollner, Hannes Buchinger

Thomas Winkler (35) hat den elterlichen Ferienhof Neusacher-Moser vor acht Jahren übernommen und treibt diesen mit viel Energie und Freude voran. Unter tatkräftiger Mithilfe der Familie.

Während wir miteinander sprechen, blickt Thomas Winkler (35) aus dem Fenster auf das spiegelglatte Wasser des Weissensees, der mit seiner Farbenpracht der Karibik das Wasser reichen kann. Ein großes Glück, an so einem Ort leben und arbeiten zu dürfen – dessen ist er sich bewusst.

Thomas hat den Hof als 27-Jähriger im Jahr 2015 übernommen und ist jetzt in unglaublicher 23. Generation tätig. Die 24. Generation wächst in Gestalt von Peter (2) und Franz (4) bereits heran. Der Stammbaum im Hause Neusacher-Moser belegt, dass der Hof im Jahre 1323 erstmals erwähnt worden ist.

Das Besondere der bäuerlichen Erbfolge ist jedoch der Gedanke, dass von Generation zu Generation auf demselben Stück Boden die gleichen Arbeiten verrichtet werden.

Für die Familie gilt es die Landwirtschaft mit 20 Rindern sowie den Gewerbebetrieb unter einen Hut zu bringen: Ferienwohnungen und Komfortzimmer, die Produktion von landwirtschaftlichen Produkten und die Verpflegung von Gästen mit heimischen Schmankerln. „Wenn alle zusammen helfen, geht etwas voran“, sagt Thomas und blickt stolz auf viele Vollbelegstage in seinem Ganzjahres-Betrieb. „Wenn wir 365 Tage die Kühe melken, sind wir auch gerne ganzjährig für unsere Gäste da,“ sagt der Gastgeber.

Beim Verband Urlaub am Bauernhof ist die Familie Winkler seit der Geburtsstunde dabei. „Wir sind quasi zusammengewachsen und erfolgreich geworden“, sagt Thomas, der bestens ausgebildet in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Drei Jahre Landwirtschaftsschule in Lienz, Aufbaulehrgang an der Tourismusschule am Wilden Kaiser in Tirol mit Matura und obendrauf noch die Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister bildeten das perfekte Rüstzeug für die frühe Hofübernahme. Mutter Brigitte, Vater Hans Christian und Ehefrau Silvia, eine ausgebildete medizinische Heilmasseurin, sowie fünf MitarbeiterInnen und PraktikantInnen sind das Erfolgsteam am Neusacher-Moser-Hof. Wenn Thomas von seinem Aufgabenpensum erzählt, stehen die Freude an der Arbeit und das Leben mit der Familie im Naturpark Weissensee im Vordergrund.

Im Sommer werden die neun Kühe auf die Alm „Hinterm Brunn“ getrieben.



- 1 Thomas Winkler repräsentiert die 23. Generation am Hof Neusacher-Moser.
- 2 Drei Generationen unter einem Dach.
- 3 Direkter Seezugang zum Weissensee – zur Karibik der Alpen.



Die Almkräuter sind aus der Bio-Wiesenmilch förmlich herauszuschmecken. Joghurt, Topfen, Graukäse, Glundner, Liptauer und Kräutertopfen werden größtenteils für das Guten-Morgen-Bauernfrühstück oder die abendliche Jause produziert. Ebenso Würste und Speck von den Hausschweinen. Das absolute Highlight im Sommer ist das Frühstück am Floß. Landwirte vom Weissensee und Umgebung präsentieren ihre Köstlichkeiten und sensibilisieren für nachhaltige Landwirtschaft im Berggebiet.

Besonders wichtig ist Thomas der persönliche Kontakt zu den Gästen. „Auf diese Weise haben wir auch die Möglichkeit, den Urlaubern die kleinstrukturierte Landwirtschaft näher zu bringen und Einblicke in die Freuden und Sorgen der Bergbauern zu geben.“ Wer Lust und Laune hat, kann auch gerne bei der Heuernte mithelfen.

Der Gewerbebetrieb besticht mit seiner besonderen Lage direkt am See, einem großzügigen Badestrand mit sattgrüner Liegewiese und einem flachen Seezugang. Ein weiteres Asset, das den Hof so attraktiv macht, ist das Wellnessangebot im Sonnenschein-Spa mit herrlichem Ausblick über den Weissensee. Silvia freut sich, die Gäste mit ihrem Wohlfühlprogramm mit Massagen, Peelings und Packungen zu verwöhnen. „Laufende Renovierungen und Investitionen gehören zu unserem Alltag in

den Nebensaisonen“, erzählt Thomas. Das nächste Projekt steht schon in den Startlöchern, Qualitätsverbesserung hört nie auf. Wenn man immer am Ball bleibt, sind auch die finanziellen Herausforderungen zu meistern.

Also genug zu tun für eine junge Familie, die ihren Kindern die Freude an der Arbeit im Einklang mit der Natur weitergeben will und mit dem Klischee einer „verlorenen Generation“ nichts anzufangen weiß. ☀

KONTAKT

Ferienhof Neusacher-Moser

Thomas Winkler

Neusach 9

9762 Weissensee

+43 4713 2322

winkler@neusacher-moser.at

www.urlaubambauernhof.at/

de/hoeft/neusacher-moser



SDG 12: Bereits in der 23. Generation wird am Ferienhof Neusacher-Moser eine nachhaltige Landwirtschaft gefördert und laufend in die Qualitätsverbesserung investiert, um den Gästen ein unvergessliches Naturerlebnis zu ermöglichen – ein Beitrag für einen nachhaltigen Tourismus und die Förderung lokaler Produkte.

#nachhaltig



#diejungenmutigen

Die Pferdeflüsterin vom Weissensee



„Schon meine Mutter war eine Revolutionärin, als sie zum Hof kam.“



Reitstunden am elterlichen Hof gäbe sie dennoch keine, sehr wohl biete man aber Kutschenfahrten für die Gäste an. Dass sie am Pfeiferhof bleiben und dort arbeiten wolle, wisse sie seit ihrer Kindheit. Zu tun gäbe es genug. Aus der Milch der Kühe werden Joghurt und Topfen fabriziert, auf dem Feld wachsen Gemüse und erstmals Süßkartoffeln. Eigenes Rind- und Schaffleisch wird den Hausgästen beim regelmäßig stattfindenden „Menükochen“ serviert. Wenn von den selbst produzierten Spezialitäten etwas übrigbleibt, können auch die Nachbarn „mitnaschen“. 15 Betten im Haupthaus gelte es für die Urlaubsgäste gemütlich zu gestalten, die die herrliche Lage – 200 Meter vom hauseigenen Strand entfernt – sehr zu schätzen wüssten. Daheim habe jeder seine Aufgabe, von der 92 Jahre alten Oma, die immer noch die Wäsche bügelt und den Stallbewohnern täglich einen Besuch abstattet, bis zum Bruder, der fleißig im Wald hilft. Der Vater sei nach wie vor ein leidenschaftlicher Pferdezüchter. „Das Grundkonzept zu Hause ist sehr stimmig, viel würde ich gar nicht verändern“, sagt Ida, die aber immer wieder neue Ideen einbringt. „Schon meine Mutter war eine Revolutionärin, als sie zum Hof kam.“

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger
FOTOS: Daniel Gollner, Ida Winkler

Ida Winkler (24) hat nicht nur eine gute Hand für Pferde, sie liebt Tiere über alles und möchte dieses Gefühl auch den Urlauberkindern am Pfeiferhof, den sie von den Eltern gepachtet hat, vermitteln.

Alfred ist ein begehrter Zuchthengst. Bei der Weltausstellung in Ebbs in Tirol belegte der felsche Haflinger 2015 den 3. Platz. Seine Traineeerin Ida Winkler hat ihm einige Kunststücke beigebracht und wenn die beiden auch nach längerer Zeit zusammentreffen, führt Alfred sofort die gelernten Übungen vor. „Daran sieht man, wie eng die Bindung zwischen Mensch und Tier ist“, schwärmt die Tierliebhaberin.

vorwiegend städtischen Gästen, die ihren Urlaub auf dem Pfeiferhof verbringen, vermitteln, „wie gut es den Menschen tut, Tiere um sich zu haben.“ Ihr tun vor allem Kinder leid, die durch Social Media den Bezug zur Realität verlieren und ganz grundlegende Dinge nicht wissen, welche für Ida sehr wichtig für die Entwicklung der Kinder sind. Um wenigstens im Urlaub wieder zum richtigen Leben zu finden, dazu möchte Ida mit ihrer vorgelebten Tierliebe beitragen.

Die 24-Jährige, die die Matura in der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Hermagor ablegte, hat 2021 den Hof von ihren Eltern gepachtet, weil ihr Vater in Pension gegangen ist. Vorerst nur gepachtet, weil sie auch eine Option für ihren erst 16 Jahre alten Bruder Simon offenhalten will.

„Wir verstehen uns prächtig. Ich kann mir gut vorstellen, mit ihm gemeinsam den Hof zu führen. Wenn jeder seine Aufgabe hat, geht das gut,“ betont sie. Weil sie nach der Schule überzeugt war (und heute noch ist), dass man von daheim weggehen sollte, um Dinge aus einer anderen Sichtweise kennen zu lernen und Erfahrungen zu sammeln, packte sie ihre Sachen und machte sich mit dem gekörten (zur Zucht zugelassenen Hengst) Alfred im Schlepptau nach Olang in Südtirol auf, um dort ein Jahr lang als Reitlehrerin auf einem Reiterhof zu arbeiten und Alfred weiter auszubilden. „Es war der einzige Hof, der Platz für einen Hengst hatte. Eine Stute wäre kein Problem gewesen“, erinnert sich Ida, die schon als Kind einen besonderen Draht zu Pferden hatte. Mit 12 Jahren begann sie ihre eigene Stute einzureiten und konnte bald ohne Sattel und Halfter rund um den Weissensee reiten. „Man lernt unheimlich viel von den Tieren. Vor allem Geduld und Empathie“, weiß Ida, bei der man die Begeisterung, wenn sie von ihrer Arbeit mit den Pferden erzählt, förmlich spürt.

- 1 Ida Winkler hat 2021 den elterlichen Hof am Weissensee gepachtet.
- 2 Pferdetrainerin aus Leidenschaft.
- 3 Ida liebt Tiere über alles und möchte das auch an die Urlaubsgäste weitergeben.
- 4 Familiensache: Ida, Bruder Simon und Papa Helmut packen am Hof an.

KONTAKT

Pfeiferhof
Ida Winkler
Oberdorf 4
9762 Weissensee
+43 4713 2274
info@pfeiferhof.at

www.urlaubambauernhof.at/
de/hoefe/pfeiferhof



In der Corona-Zeit hat Ida ganz neue Seiten an sich entdeckt. Sie begann Gedichte zu schreiben und goss sie in „poetry slams“. Einer davon ist auf YouTube und Facebook zu sehen und zu hören, der vom Leben am Bauernhof erzählt. Acht „poetry slams“ hat sie bereits geschrieben. „Das ist eine kreative und coole Gedichtform, die mir liegt und wo ich mir meine Gedanken über verschiedene Themen, die mich beschäftigen, von der Seele schreiben kann. Es ist unheimlich befreiend und ich fühle mich dann viel besser“, meint sie. Manchmal „slamt“ sie gemeinsam mit einem Stammgast, der derselben Leidenschaft frönt, oder sie tritt bei Wettbewerben auf.

Und was macht Alfred? Er sei an einen älteren Pferdezüchter in Niederösterreich verpachtet worden, wo er noch fleißig für gesunde Nachkommen sorgt. „Irgendwann kommt er wieder zu uns zurück, um dann auch endlich zu bleiben.“ ☀

„Es tut den Menschen gut, Tiere um sich zu haben.“



#interview

„Wir sehen viel Potenzial und neue Ideen“

Die Obleute von Genussland Kärnten und Urlaub am Bauernhof im Zwiegespräch: Was denken Barbara Wakonig und Günter Zeilinger über die Kunst des Genießens, Zeitenwenden und die nächste Generation?

Wenn Sie an Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten denken – was kommt Ihnen spontan in den Sinn?

BARBARA WAKONIG: Gesicherter Genuss aus Kärnten. Wir unterstützen und stärken unsere Betriebe darin, dass die besten Produkte aus unserem Land auf die Teller kommen. So gesehen sind wir die strengen Wächter zum Wohle unserer Mitglieder und Konsumenten.

GÜNTER ZEILINGER: Urlaub am Bauernhof ist für mich eine Berufung. Es ist ein tolles Gefühl, dort arbeiten zu dürfen, wo andere Urlaub machen. Gemeinsam mit so vielen Menschen und Betrieben, die Freude daran haben, Urlaubs-, Lebens- und Arbeitsraum zu verbinden.

Was ist das Erfolgsrezept?

WAKONIG: Ehrlichkeit, Handschlagqualität und ein gutes Miteinander.

ZEILINGER: Für mich sind Gesichter die Lesebücher des Lebens. Die Taten und Handlungen zeigen, wie man gemeinsam etwas Großes schaffen kann. Ich glaube, dass

Urlaub am Bauernhof in 30 Jahren so viele Meilensteine gesetzt hat, um zum Gipfel zu kommen. Dank vieler Bergführer, die die anderen auf diesem gemeinsamen Weg inspiriert und mitgenommen haben ...

... auf dem gemeinsamen Weg alternativer Wertschöpfungsmöglichkeiten in einem immer schwieriger werdenden landwirtschaftlichen Umfeld.

WAKONIG: Ja, so können wir mit unseren Organisationen viele bäuerliche Familien unterstützen, die nach wie vor mit viel Fleiß, Lei-

denschaft und Qualität ihre Höfe betreiben und damit die Erhaltung der Kulturlandschaft sicherstellen. Ich bin ja selbst mit meiner Familie begeisterte Urlauberin auf Bauernhöfen.

„Wichtig ist das Zulassen und Loslassen, immer im gegenseitigen Miteinander von Alt und Jung.“

BARBARA WAKONIG



Fotos: © Markus Traussnig

ZEILINGER: Uns verbindet die Kunst des Genießens. Der Genuss von nachhaltigen Lebensmitteln einerseits und authentischem Urlaub mit einer großen Portion Ehrlichkeit andererseits. Wobei ja viele unserer Mitglieder sozusagen das Gesamtpaket anbieten.

Pandemie, Klimawandel, Ukraine-Krieg, Preissteigerungen – wir sprechen in vielerlei Hinsicht von einer Zeitenwende. Wie geht es Ihren Organisationen damit?

WAKONIG: Ich erinnere mich an den März 2020, als mich ein junger Vater gefragt hat, ob seine Familie noch etwas zum Essen bekommen wird. Die Angst der Menschen war lange spürbar, Hamsterkäufe der sichtbare Ausdruck dieser Angst. Die Lage hat sich Gott sei Dank wieder beruhigt, aber man fühlt nach wie vor eine Verunsicherung. Man kauft zwar wieder regionale Produkte, spürt aber gleichzeitig, dass das Geld da und dort knapp wird. Natürlich sind die starken Umbrüche und Preissteigerungen an Konsumenten wie Produzenten nicht spurlos vorübergegangen.

„Uns verbindet die Kunst des Genießens von nachhaltigen Lebensmitteln und authentischem Urlaub.“

GÜNTER ZEILINGER

ZEILINGER: Diese Angst war auch bei unseren Betrieben spürbar. Wir haben als Organisation versucht, unsere Mitglieder so gut wie möglich in dieser schwierigen Zeit zu begleiten. Wenn die Pandemie etwas Positives gehabt hat, dann war es die plötzlich verfügbare Zeit durch den Stillstand. Viele Betriebe haben sie für sich genützt,

um einmal ohne Druck innezuhalten, aufzutanken, Zeit für sich zu haben. Ich glaube, das hat uns alle noch näher zusammenrücken lassen.



ZUR PERSON:
Barbara Wakonig

ist langjährige Obfrau vom Genussland Kärnten, eine Initiative von Produzenten und Verarbeitern, Handelsbetrieben, Schulen und Wirten. Die verheiratete Mutter von vier erwachsenen Töchtern produziert in der hofeigenen Greißlerei in Klagenfurt u. a. hochwertige Eier, preisgekrönte Brote und Nudeln, die österreichweit mit Gold ausgezeichnet wurden.

www.genusslandkaernten.at



ZUR PERSON:
Günter Zeilinger

Ist seit November 2022 Obmann vom Landesverband Urlaub am Bauernhof in Kärnten. Er hat 1995 die elterliche Landwirtschaft übernommen und das Naturgut Lassen zu einem Urlaub am Bauernhof-Betrieb mit zehn Familien-einheiten ausgebaut. Zeilinger ist verheiratet und Vater von drei Kindern.

www.urlaubambauernhof.com



Machen wir einen Blick in die Zukunft. Der Schwerpunkt in diesem Magazin liegt auf jungen Männern und Frauen, die Betriebe übernehmen oder übernommen haben. Wohin geht die Reise?

WAKONIG: Wir sind auf dem Weg zur Übergabe, unsere jüngste von vier Töchtern ist gleich nach der Matura mit eigenen Ideen in den Betrieb eingestiegen. Die Arbeitsteilung funktioniert, wir kommen uns nicht in die Quere. Wichtig ist das Zulassen und Loslassen. Ohne Verpflichtung, ohne Zwang und immer im gegenseitigen Miteinander von Alt und Jung. Von den Übergaben bei der Friedhofstüre halte ich nichts.

ZEILINGER: Die nächste Generation soll und muss ihre eigenen Wege gehen, aber es ist ganz wichtig, den einen oder anderen Wegweiser ihrer Vorgänger mit auf diesen Weg zu nehmen. Ich übernehme neben dem Betrieb ja auch eine hohe Verantwortung mit allen Konsequenzen. Das habe ich erstmals selbst gespürt, als mich mein Vater vor 20 Jahren vor die Entscheidung gestellt hat.

Was geben Sie der nächsten Generation mit auf den Weg?

WAKONIG: Ich glaube, wir sehen beide viel Potenzial und neue Ideen, so manche Stalltür geht sogar wieder auf statt zu. Die Jungen gehen ihre eigenen Wege, das ist gut so und sorgt für Innovation und Veränderung. Wir sollten dankbar dafür sein.

ZEILINGER: So lange man reift, fängt man nicht an zu faulen, sagt ein Sprichwort. Wir müssen uns bewusst machen, dass wir von der jüngeren Generation viel lernen können. Es geht bei Urlaub am Bauernhof und Genussland um die Kunst des Genießens – und diese Kunst sollten wir stärken und weitergeben. ☀

#diejungenmutigen

Pute, Huhn & Strauß



Katja Strauß ist 23 Jahre jung. Was sie macht? Ihr eigenes Ding. Bereits mit 17 Jahren beschließt die sympathische Tochter vom Bio-Geflügelhof Strauß, mit dem Direktvertrieb von Bio-Hendln und Bio-Puten durchzustarten. Etwas anderes zu tun als andere in ihrem Alter. Ihre eigene Marke aufzubauen: Daheim am Hof.

TEXT: Manuela Mark FOTOS: Arnold Pöschl

1

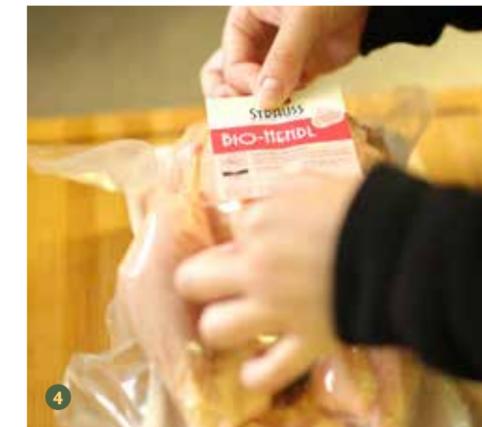
„Ich möchte vor allem den jungen Frauen ans Herz legen, an ihren Ideen festzuhalten!“



Über frische Wiesen hopsend, die Fingernägel voller Löwenzahnmilch, umgeben von Natur und Tieren. Tja, wem diese Vorstellung von Katjas Alltag in den Sinn kommt, der irrt. Ganz so romantisch ist es nämlich nicht. Denn trotz idyllischer Atmosphäre rund um den Geflügelhof Strauß, vulgo Sonnhof, steckt hinter ihrer Arbeit daheim am Hof ein Business, das neben Naturverbundenheit und großer Tierliebe vor allem auch Verständnis fürs Grobe verlangt. Für Arbeiten und Handgriffe, die viel Know-how und ehrliches Anpacken brauchen. Schlachten, verarbeiten, verkaufen – die landwirtschaftliche Facharbeiterin und Geflügelmeisterin lebt den etwas anderen Mädchentraum. Jung und mutig eben.

Direktvermarktung als Chance

Die tatsächliche Übernahme des elterlichen Betriebes steht noch aus. Doch durch die Direktvermarktung ab Hof konnte Katja Strauß bereits in jungen Jahren ihren persönlichen Weg einschlagen, eigenen Ideen umsetzen, ihre Werte leben. „Es ist der direkte Kundenkontakt, der mir besonders gefällt. Da wir ausschließlich auf Bestellung verkaufen, weiß ich immer, wohin meine Hühner und Puten kommen. Ich kenne alle unsere Kunden persönlich“, erzählt sie zufrieden. So verzichtet sie bewusst auf Massenaufzucht, setzt auf Tierwohl, Nachhaltigkeit und stets gleichbleibende höchste Produktqualität. Das ist ihr wichtig – und verschafft ihr die Möglichkeit, einen wertvollen Beitrag zu leisten. „Unsere Tiere haben genügend Platz, um groß



- 1 Katja und ihre Mädels.
- 2 Tierwohl steht am Sonnhof an oberster Stelle.
- 3 Katja freut sich über den persönlichen Kundenkontakt.
- 4 Höchste gleichbleibende Produktqualität – das ist Katja besonders wichtig.

zu werden. Sie können in Ruhe aufwachsen und nach Lust und Laune großzügigen Auslauf genießen“, schwärmt die innovative Jungunternehmerin und Genussland Kärnten Produzentin.

Ursprung und Zukunft

Die Balance zwischen Tradition und Innovation zu finden, ist die eigentliche Kunst, die Katja Strauß als die „junge Wilde“ in der Geflügel-Bewirtschaftung beherrschen muss.



Tipp

Was beflügelt Geflügel?

Mit Gewürzen wie Pfeffer, Paprika, Basilikum, Rosmarin, Majoran, Borretsch, Salbei, Thymian, Lorbeer u. v. m. verwandelst du dein Federvieh in himmlische Gaumenfreuden. Vorsicht beim Salzen: Vor dem Garen Geflügel nur innen salzen, da ansonsten die Haut hart werden könnte!

KONTAKT

Bio-Geflügelhof Strauß

Katja Strauß
Leibnitz 2
9064 Magdalensberg
+43 664 73675877

[www.genusslandkaernten.at/
strauss-sonnhof](http://www.genusslandkaernten.at/strauss-sonnhof)



→ Denn obwohl es ein altbewährter Gedanke ist, nicht mehr zu produzieren, als tatsächlich gebraucht wird, verlangt unsere Zeit nach neuen Methoden, den Menschen den Wert von qualitativ erzeugten Lebensmitteln im Gegensatz zu billiger Massenware näherzubringen. Es verlangt Marketingideen, eine zeitgemäße Sprache, die gehört wird – und das Verständnis für moderne Strukturen und Vertriebswege. Da kann es schon passieren, dass diese jungen Ideen nicht auf Anhieb für allgemeine Begeisterung im näheren Umfeld sorgen, weiß Katja: „Seinen eigenen Weg zu gehen und sich nicht davon abbringen zu lassen, ist meist einfacher gesagt als getan.“

„Unsere Hühner und Puten können in Ruhe aufwachsen und nach Lust und Laune großzügigen Auslauf genießen.“



Auch die Eltern unterstützen Katja in ihrem Tun.



Es wird immer Höhen und Tiefen geben. Trotzdem möchte ich vor allem den jungen Frauen ans Herz legen, an ihren Ideen festzuhalten“, behauptet die 23-Jährige überzeugt. Vor allem möchte sie aufzeigen, dass es für junge Menschen eine Perspektive in der Landwirtschaft gibt, egal ob im Voll- oder Nebenerwerb.

Und wen wundert's? Scheint, als würde es funktionieren. Denn viele begeisterte Kunden bestellen fleißig per SMS-Abo und freuen sich sichtlich über den frischen Spirit am Bio-Geflügelhof Strauß. Und wenn die Kunden ihre Produkte abholen, kann es schon sein, dass man alle drei Generationen vom Sonnhof unterm Lindenbaum antrifft. Apropos Lindenbaum: Auch im Logo findet man drei Blätter des Baumes, die alle drei Generationen symbolisieren, wieder.

Stressfrei fürs Tier

Einig sind sich hier am Magdalensberg jedoch alle beim Thema Tierwohl. Darauf wird höchste Priorität gelegt – und zwar ein ganzes Geflügelleben lang, bis zum Tag der Schlachtung. „Wir schlachten die Tiere selbst und stressfrei am Hof. Auch die weitere Verarbeitung passiert daheim, verpackt und etikettiert werden sie ebenfalls von uns“, erzählt Katja. Das Ergebnis: Biologischer Hochgenuss, den man schmeckt und für den alle am Biohof zusammenhalten. Mit herzlichem Einsatz kümmert sich Katja also Tag für Tag um das Wohl „ihrer Mädels“. Dass ihre geliebten Tiere täglich eine wundervolle Aussicht genießen dürfen, fügt sie mit einem Schmunzeln hinzu. Und wenn sie dann noch vom weichen Strohbett für ihre Schützlinge erzählt, wird es am Ende doch noch ein bisschen romantisch. Bei all dem sinnvollen Tun und dem enormen Einsatz darf das auch so sein, finden wir. Mädchentraum bleibt halt doch Mädchentraum. ☀

#diejungenmutigen

Wenn sich der Topfen-Traum mit Reiseträumen paart

Der Weg zur Bäuerin hat sich bei Elisabeth Mosser (29) nicht vorgezeichnet. Dennoch ist sie glücklich, die hohe Lebensqualität am Hof ihrer Eltern mit kreativer Arbeit verbinden zu können.



TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger ☀ FOTOS: Daniel Gollner, Martin Hoffmann, SPAR

Tipp

Selbstbedienungshütte

Der Laden vom Binter-Hof ist für alle zugänglich und bietet eine reichhaltige Auswahl von selbstproduzierten Produkten wie die Spezialitäten Topfen-Traum und Topfen-Perlen sowie verschiedene Arten von Käse, Speck und Würsten.



- 1 Die Ferienwohnungen werden gerade renoviert.
- 2 Elisabeth sieht ihre Mama Birgit als Vorbild und schätzt die harmonische Atmosphäre am Hof.
- 3 Selbst hergestellt: Butter und Käse.



Die Erleuchtung kam ausgerechnet während eines dreimonatigen Südamerika-Trips. Nach ihrem Studium für Gesundheits- und Pflegemanagement in Feldkirchen packte Elisabeth Mosser ihren Rucksack und brach für drei Monate nach Südamerika auf. Ohne Begleitung, ohne festes Ziel und gerade einmal 21 Jahre alt. „Ich wollte einfach die Welt sehen“, lautete ihr unbändiger Wunsch. Unterwegs lernte sie zwei Kanadier und Deutsche kennen, mit denen sie das exotische Land von Süden nach Norden aufrollte. Wenn sich die heute 29-jährige Elisabeth an ihr Abenteuer erinnert, kommt ihr „jugendlicher Leichtsinn“ in den Sinn, aber gepaart mit dem Glück der Mutigen. „Was ich da alles unternommen habe“, schüttelt sie heute den Kopf, ist aber ebenso stolz auf die interessanten Erfahrungen, die ihr in allen Lebenslagen nützlich sind. „Ich bin eine Verfechterin davon, über den Tellerrand zu blicken und rate allen jungen Leuten, eine Zeit lang wegzugehen, um wiederzukommen.“

Während ihres Trips kam die Erkenntnis, wie hoch die Lebensqualität daheim auf dem Bauernhof in Berg im Drautal eigentlich ist. „Man kann kühles Wasser aus dem Brunnen trinken, erlebt vier Jahreszeiten und alles ist sauber und frisch.“ So reifte ihr Entschluss, das Pflegemanagement sein zu lassen und ihre Erfüllung zu Hause am bäuerlichen Hof zu finden. Ein Wunsch, der ihr noch als Teenager nicht vorstellbar gewesen wäre.

Eine Hofübernahme war ursprünglich gar nicht geplant, doch die ältere Schwester hatte andere Ambitionen in Wien. „Meine Mutter sagt immer, die Kärntner sind Hamplärker, aber das muss man verstehen, die Lebensqualität ist wirklich unschlagbar“, räumt Elisabeth ein, die ihren Entschluss noch keine Sekunde bereut hat. Jetzt sorgt sie sich gemeinsam mit ihren noch sehr agilen Eltern um 14 Milchkühe, um die Herstellung und

„Ich bin eine Verfechterin davon, immer über den Tellerrand blicken.“

Vermarktung von köstlichen Topfen-Zubereitungen und zwei Ferienwohnungen mit acht Betten. Genug zu tun, wenn man eine Qualitäts-Verfechterin ist, wie Elisabeth. Dass sie „grundlegende Dinge“ am Hof nicht verändern, nur an kleinen Schrauben drehen, aber die Qualität kompromisslos vorantreiben will, zeigt, wie sehr sie die Arbeit ihrer Eltern schätzt. „Sie sind brutale Arbeiter, aber trotzdem immer gut drauf“, sieht sie ihre Familie als Vorbild. Sie schätzt das gute Einvernehmen und die harmonische Atmosphäre am Hof. „Die Eltern haben mir die Freude an der Landwirtschaft weitergegeben“, ist sie ihnen „ewig dankbar“.

90 Prozent der Milch wird am Hof verarbeitet. Den Rest der hochwertigen Milch nimmt die Molke- rei Kärntnermilch dankbar an. Das sei wichtig, da man sich dadurch manchmal von der Produktion losreißen könne. Wenn sich eine zarte Topfen-creme „Topfen-Traum“ nennt, läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen, bevor man sie noch gekostet hat. „Unser Topfen-Traum ist aus besonders cremigem Topfen mit sieben verschiedenen Marmeladen hergestellt“, verrät sie, nicht aber, was die Creme so besonders macht. Das bleibt ein Hausgeheimnis. Immer am Montag ist Produktionstag, an dem je nach Saison bis zu 1.500 Becher zubereitet werden. Die Gastronomie-Betriebe an den umliegenden Seen wie Weissensee und Millstätter See reißen sich um die süße Spezialität vom Binterhof. Eine Besonderheit ist auch die Topfen-Perle, kleine Kügelchen aus Frischkäse, die auf den Wochenmärkten und Geschäften ebenso begehrt sind. „Reich kann man davon nicht werden. Aber die Vorteile, mein eigener Chef zu sein und die Zeit selbst einteilen zu können, überwiegen“, strahlt Elisabeth. Denn ihre unbändige Reiselust hat sie nicht abgelegt. „Ich liebe Irland, England, Schottland und natürlich die Karibik“, die sie erst kürzlich entdeckt hat. Sie ist aber auch glücklich, wenn sie die vielen Vorteile in der eigenen Region nützen kann. Schwimmen und Skifahren gehören dazu.



„Die Eltern haben mir die Freude an der Landwirtschaft weitergegeben.“

Irgendwann steht die Hofübergabe bevor, gerüstet dafür ist Elisabeth Mosser längst. „Dass die Übergabe gut klappt, ist ja auch nicht selbstverständlich.“ Die „Landwirtschaftsmeisterin“ hat sie schon nachgeholt. Dann könnten sich auch die Eltern bei ihrer Arbeit zurücknehmen, denkt sie weiter. „Verdient haben sie sich’s“.

Das jüngste Projekt ist der Umbau der Ferienwohnungen, die ganz dem Qualitätsgedanken folgend von drei auf zwei reduziert worden sind. „Besser zwei komfortable, hochwertige Wohnungen als drei durchschnittliche.“ Auch die Feriengäste, die mit großer Begeisterung Urlaub am Binterhof machen, profitieren von der Kreativität der Familie. Täglich bekommen sie einen Liter frische Milch

frei Haus und können die Topfen- und Käseprodukte kaufen, die es auch, für alle zugänglich, in der Selbstbedienungshütte gibt. „Damit sie den Geschmack echter Vollmilch nicht verlernen“, meint sie verschmitzt, wohlwissend, wie es um die Stadtbevölkerung steht. Eine nette Idee ist der Frühstückskorb, der auf Wunsch, gut mit Spezialitäten gefüllt, vor dem Appartement steht. ☀

KONTAKT

Binter-Hof

Familie Mosser
Feistriz 4
9771 Berg im Drautal
+43 4712 545
mosser@binterhof.at

www.urlaubambauernhof.at/de/hoeft/mosser-binterhof





Foto: © Krivograd

3 Fragen an ...

Johann Pirker

Leiter der LK – Außenstelle im Bezirk St. Veit und seit 10 Jahren Berater bei Hofübergaben

Was sind die Erfahrungen aus der Sicht des Experten bei der Hofübergabe?
Jeder Hof und jede Familie braucht seine individuelle passende Lösung. Es gibt aus meiner Sicht keine „Patentrezepte“ oder vorgefertigte Musterverträge. Das Berufs- und Privatleben vermischt sich auf den Bauernhöfen und die erforderliche Abgrenzung wird oft unterschiedlich zwischen den Generationen gesehen. Insbesondere die junge Generation möchte auch oft ihren eigenen „Freiraum“ im Wohnen und im Beruf haben.

Wie bereitet man sich auf eine Hofübergabe vor, wie ist die Vorgangsweise?
Ein Generationswechsel kann nicht so nebenbei erledigt werden. Im Gegenteil: dieser wichtige Prozess braucht entsprechende Aufmerksamkeit und Vorbereitung. Es empfiehlt sich, rechtzeitig die Informations- und Beratungsangebote zu nutzen. Erste Anlaufstelle in der LK Kärnten sind die jeweiligen Außenstellenleiter im zuständigen Bezirk.

Wie kann die Hofübergabe im besten Sinne funktionieren?
Den Ablauf rechtzeitig planen. Über unterschiedliche Erwartungen, Ängste und Wünsche gemeinsam sprechen und vor der Übergabe klären. Über allem steht ein respektvolles und wertschätzendes Miteinander.

#umfrage

Der Weg ist das Ziel

Eine Hofübernahme/Hofübergabe gehört zu den entscheidenden Phasen im Leben einer bäuerlichen Familie. Wir haben uns bei Betrieben von Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten umgehört. Eine exklusive Umfrage.

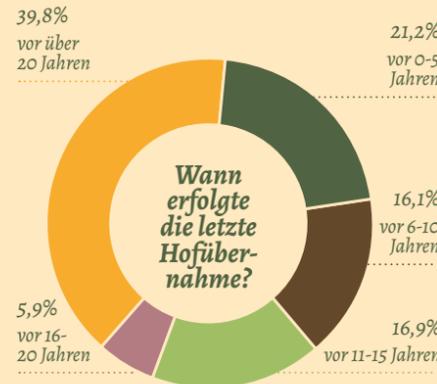
Es ist ein Thema, mit dem jeder Betrieb früher oder später konfrontiert wird: Die nächste Generation übernimmt Verantwortung, für Alt und Jung beginnt ein neuer Lebensabschnitt. Eine Herausforderung, die einschneidende Veränderungen mit sich bringt und Mut von allen Beteiligten verlangt. Auch deshalb, weil es kein Patentrezept gibt. Neben fachlichen und bürokratischen Notwendigkeiten gilt es auch zwischenmenschliche Aspekte zu meistern. In Kärnten werden jährlich zwischen 200 und 300 Höfe übergeben.

In diesem Magazin präsentieren wir Geschichten über bevorstehende oder bereits vollzogene Hofübergaben. Geschichten, die viele Aspekte eines gelungenen Übergangs beleuchten. Wir haben diesbezüglich nachgefragt und ein Stimmungsbild bei Urlaub am Bauernhof und Genussland Kärnten-Betrieben eingeholt. Insgesamt 120 Kärntner Betriebe haben sich an der exklusiven Umfrage beteiligt. Das Altersspektrum der Teilnehmer liegt von 20 Jahren bis 60+ bei ausgeglichenem Geschlechterverhältnis der Befragten (48,3 % männlich, 51,7 % weiblich).

„Die meisten Höfe werden von der dritten bis fünften Generation bewirtschaftet.“

Das sind die wichtigsten Fragen und zusammengefassten Antworten:

In der wievielten Generation wird der Hof geführt?
Die Schwankungsbreite im Sample der Antworten reicht von der ersten bis zur 30. Generation. Anders ausgedrückt: fünf Höfe werden in der ersten Generation bewirtschaftet, einer in der bereits 30. Insgesamt liegt der Schwerpunkt in der dritten, vierten und fünften Generation



und nimmt dann in allen weiteren Generationen tendenziell ab.

Wann erfolgte die letzten Hofübernahme?

Bei fast 40 Prozent der Befragten fand die letzte Hofübergabe vor über 20 Jahren statt. 21,2 Prozent der Übergaben sind in den letzten fünf Jahren über die Bühne gegangen. Der Rest der Hofübergaben liegt zwischen sechs und 20 Jahren zurück.

„70 Prozent der Befragten sehen optimistisch in die Zukunft.“

Ist eine Hofnachfolge geplant?
Rund die Hälfte der Befragten antworteten, dass eine Hofübergabe aktuell kein Thema sei, während bei 34 Prozent die nächste Generation bereits in den Betrieb eingebunden ist bzw. eine Übergabe konkret ins Auge gefasst wird. Rund sieben Prozent der Befragten gaben zu verstehen, dass sich die Übergabe

innerhalb der Familie schwierig gestaltet bzw. kein Interesse vorhanden sei.

Wie schätzen Sie die Zukunft ein?
Fast 70 Prozent äußerten sich optimistisch und sehen die Zukunft ihrer Betriebe durchwegs positiv. Demgegenüber fällt die pessimistische Perspektive der Befragten mit rund neun Prozent gering aus. ✨

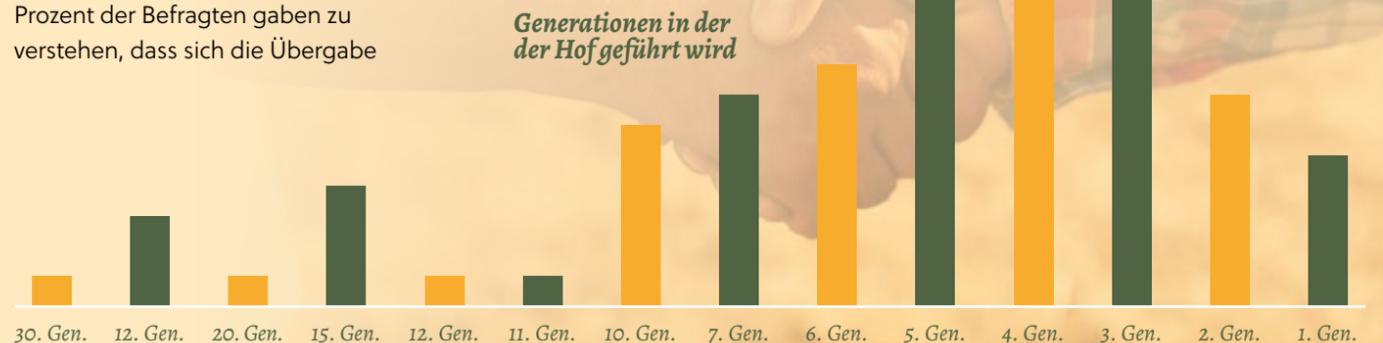


Foto: © Wiesenthaler

3 Fragen an ...

Lucija Wakounig

Juristin, Betriebswirtin und Leiterin des Gründerservice der WK Kärnten.

Welchen Stellenwert hat das Thema Betriebsnachfolge in der WK?
Rund 6000 Unternehmen werden jedes Jahr in Österreich in neue Hände übergeben, davon etwa 450 in Kärnten. Hier stehen also in den nächsten Jahren tausende Betriebe zur Übergabe an. Anhand dieser Zahlen wird klar, welcher Stellenwert dem Thema Betriebsnachfolge zukommt und welche Bedeutung dieser Wandel für den Standort Kärnten hat.

Was macht die WK konkret zu diesem Thema?

Die Wirtschaftskammer Kärnten bietet zur Betriebsnachfolge ein umfassendes Servicepaket an. Dieses reicht von der Unterstützung bei der Suche nach einem Nachfolger über ein kostenloses zweistündiges Orientierungsgespräch bis hin zur Beratungsförderung. Damit die Betriebsnachfolge gut gelingt, werden sämtliche Beratungen von Experten durchgeführt.

Wie sind die Erfahrungen der WK, wann funktioniert die Betriebsnachfolge?

Für eine gelungene Betriebsnachfolge sollte man genügend Zeit einplanen und früh genug mit dem Übergabeprozess beginnen. Auf eine professionelle Begleitung sollte nicht verzichtet werden.



#diejungenmutigen

frei. freier. Wieseneier.



- 1 Ein Herz und eine Seele – Fabian und seine Hühner.
- 2 Auf dem Hof gibt es jeden Tag etwas zu tun.
- 3 Die Hühner fressen ihm aus der Hand.
- 4 Papa Christian unterstützt Fabian in all seinem Tun.



Wert auf Regionalität lege. Ich stehe zu 100 Prozent hinter meinen Produkten“, erzählt der junge Lobe mit eindrucksvoller Selbstverständlichkeit – aber auch recht stolz, wenn man genau hinhört. Könnte an der Zufriedenheit seiner Kunden liegen, die es sichtlich zu schätzen wissen, Huhn und Bauer quasi persönlich zu kennen. Und was sich jetzt vielleicht ein bisschen nach dem typischen „back to the roots“ anfühlt, überrascht im Detail mit ganz viel Zeitgeist.

Der mobile Hühnerstall

Ja, es ist tatsächlich der Anhänger eines Lastwagens, der dem mobilen Hühnerstall seine Form gibt. Unverwechselbar in seiner Erscheinung, aber vor allem unvergleichlich, was die Bodenschonung angeht. „Unser mobiler Hühnerstall funktioniert vom Grundprinzip wie ein normaler Hühnerstall, jedoch lässt er sich räumlich verschieben, sobald die Hühner den Auslauf abgegrast haben. In Kombination mit der Freilandhaltung ist der mobile Stall für alle die beste Lösung, denn er schont die Flächen, auf denen wir unsere Hühner halten – und gleichzeitig geht's den Hühnern gut“, schwärmt Fabian. Und da ist er jetzt, der Zeitgeist! Denn spätestens an dieser Stelle wird deutlich, dass es dem engagierten Jungbauern gelungen ist, seine kindlichen Gedanken vom Frühstückstisch an die Herausforderungen unserer Zeit anzupassen und darauf innovativ zu reagieren.

Das Ergebnis: Der mobile Hühnerstall ist ein Erfolg. Mittlerweile sind Lobes Wieseneier nahezu flächendeckend im unteren Lavanttal zu finden – und zwar vom ADEG-Markt bis zum Genussplatz in St. Paul, von der Direktvermarkterhütte „Bauernschmankerl“ in Lavamünd bis zum eigenen Ab-Hof-Verkauf, der nach wie vor den Hauptvertriebsweg der frischen Wieseneier bildet. Erhältlich übrigens im altbewährten 10er-Karton – und jetzt auch brandneu: als frische 30er-Lage.

Regional und genial

Das Erfolgsrezept scheint ganz einfach: Zumindest fühlt es sich rund um Lobes freie Hühner und seine nachhaltigen Wieseneier so an. Dass hierfür jedoch Fabians enormes Eigenengagement ausschlaggebend war, weiß jeder, der den Weg des aufstrebenden Jungbauer mitverfolgen konnte. Schon während seiner Fachschulzeit eignete er sich umfassendes Wissen an, holte sich Tipps von anderen Produzenten und vereinbarte in seinem jungen Alter selbst alle notwendigen Termine. Auch das Genussland Kärnten lernte er bereits damals kennen. Liegt wohl auf der Hand, dass er anderen Jungunternehmern zu Mut und Tatendrang rät. Frei nach seinem Motto, „Probieren geht über Studieren“ möchte er dazu motivieren, an den großen Träumen dranzubleiben – und es einfach zu wagen. „Wer genau weiß, was er will, soll es auch machen“, bringt es Fabian mit Leichtigkeit auf den Punkt. Wie schön. Wir bedanken uns für einen sehr klaren Blick auf die Welt – und für die frischen Wieseneier vor allem. ☀

„Ich stehe zu 100 % hinter meinen Produkten“

KONTAKT

Lobes Wieseneier

Fabian Lobe
Weinberg 6
9472 St. Paul
+43 660 670 2360
fabian011004@gmail.com

www.genusslandkaernten.at/
wieseneier-lobe



Am Frühstückstisch der Familie Lobe im Lavanttal fragte sich Fabian, wo denn sein weichgekochtes Ei eigentlich herkommt. Wer hat denn so viele Hühner? Und wie geht es denen, da wo sie leben? Legen die ständig Eier? Damals war Fabian Lobe zehn Jahre alt.

Wer konnte denn ahnen, dass sich das kindliche Interesse des jüngsten Sprosses der Familie Lobe über die Jahre zu einer innovativen Geschäftsidee entwickeln würde. Wobei sich schon sehr bald zeigte, dass der junge Bursche vom Frühstückstisch nicht lediglich ins Blaue träumte. Denn von der Idee der eigenen Hühner-Freilandhaltung samt Eierproduktion war er nicht mehr abzubringen. Heute ist Fabian groß und erfreut sich mit seinen – immer noch jungen – siebzehn Jahren an der erfolgreichen Direktvermarktung seiner frischen Wieseneier, die übrigens im mobilen Hühnerstall produziert werden.

Fabian und seine Damen

Als frischgebackener Absolvent der Landwirtschaftlichen Fachschule St. Andrä zählt der moderne Jungbauer mittlerweile rund 200 Hühner zu seiner Schar, die sich bei Familie Lobe frei und fröhlich tummeln dürfen. Und wer Fabian Lobe reden hört, spürt die Begeisterung für Nachhaltigkeit, für Landwirtschaft und Regionalität – und vor allem für das Wohl seiner gefiederten Damen: „Es ist ein unbeschreibliches Gefühl, morgens über die Felder zu gehen, wo der Mais im besten Wachstum ist, im mobilen Stall meine Hühner zu füttern, die Eier abzunehmen und dann in den Tag zu starten.“

Noch geht der Siebzehnjährige tagsüber seiner Arbeit als Mechaniker nach und kehrt erst abends wieder zurück in die Natur – auf die Wiesen und Felder, die für ihn die Welt bedeuten. „Ich strebe einen Vollerwerbsbetrieb an“, blickt er fokussiert in Richtung Zukunft. In eine Zukunft, die er schon als Kind klar vor Augen hatte. „Ich habe mich der Direktvermarktung gewidmet, weil ich großen

„Wer genau weiß, was er will, soll es auch machen.“



„Ich bin angekommen und nenne mich Bäurin“

Heimkehr auf Umwegen

#diejungemutigen



#nachhaltig

SDG 3: Am Biobauernhof der Familie Borchardt findet man inmitten von vielen Tieren, eigens erzeugten Produkten, einem nachhaltigen Umweltkonzept und einer nachhaltig bewirtschafteten Landwirtschaft, Erholung für die Seele. Die perfekten Rahmenbedingungen, den Weg zu sich selbst zu finden. Das leistet einen wertvollen Beitrag zur Gesundheit und zum Wohlergehen der Gäste.

TEXT: Michael Sabath FOTOS: Daniel Gollner

Katharina Borchardt hatte eigentlich ganz andere Lebenspläne, bevor ihre Wege auf einen Bauernhof zurückführten: zu ihrem Lebensmenschen Max und allem, was das Leben beim Bauer Borchardt in Wernberg erfüllend macht.

„Inzwischen nenne ich mich Bäurin“, sagt Katharina Borchardt. Dabei ist sie eigentlich nur zu ihren Wurzeln zurückgekehrt – und den Erinnerungen an eine erfüllte Kindheit gefolgt. Großeltern, Onkel und Tante haben in ihrer niederösterreichischen Heimat Landwirtschaften betrieben, und sie hatte dort immer wieder viel Zeit mit den Tieren und im Stall verbracht. Auch hat sie ihre Mädchenträume auf dem Rücken von Pferden gelebt, bei unvergesslichen Urlauben am Bauernhof mit ihren Eltern. Die Suche nach ihrer eigenen Bestimmung ging dann in eine ganz andere Richtung. Weil eben oft nichts schwieriger ist, als den Weg zu sich selbst zu finden.

Es folgten der Besuch der Tourismusschule und eine Ausbildung zur Versicherungskauffrau – und später der berufliche Wechsel zur Kärntner Landesversicherung. Wie das Leben so spielt: bei einem Tanzkurs lernt sie schließlich Max Borchardt kennen und lieben. Eine Art Heimkehr, wenngleich es eine Weile brauchte, sich an die neue(n) Rolle(n) als Ehefrau, Mutter, Bäuerin und Gastgeberin zu gewöhnen. Zeit aber auch, um das Vertrauen als Quereinsteigerin und Schwiegertochter zu bekommen. „Ich war neu, die Gäste waren neu, alles war neu“, lässt Katharina die Anfänge auf



- 1 Ein Paradies für Kinder.
- 2 Auch für nachhaltige Energieversorgung ist bei den Borchardts gesorgt.
- 3 Die Jause aus eigener Produktion schmeckt dem Nachwuchs und den Gästen.
- 4 Drei Generationen Bauerborchardt.

dem Biohof und Urlaub am Bauernhof-Betrieb mit angeschlossenen Reitstall noch einmal Revue passieren.

„Jeder braucht seine Freiräume“

„Ich bin angekommen“, sagt sie mit 29. „Es ist mein Vollzeitjob und ich kann mir nicht mehr vorstellen, ins Büro zu fahren“. Sie genießt es, die Kinder Annika und Lorenz in ihrer Nähe zu haben. Und stellt sich den Herausforderungen des Alltags auf einer großen Landwirtschaft – gemeinsam mit den Schwiegereltern und ihrem Max, der Absolvent der Universität für Bodenkultur in Wien ist und den Hof vor fünf Jahren übernommen hat.

„Die Partnerschaft ist das allerwichtigste“, sagt Katharina und streut ihrem Ehemann Blumen: Er kocht, kümmert sich um die Kinder und serviert hin und wieder auch unseren Urlaubsgästen das Frühstück.“ Die typische Geschlechterverteilung gehört auch in der Landwirtschaft der Vergangenheit an. Dass zwei Generationen unterschiedliche Auffassungen

haben und das immer wieder für Konflikte sorgt, liege in der Natur der Sache. „Man muss nicht rund um die Uhr angebunden sein“, sagt Katharina.

„Jeder braucht seine Freiräume“. Die Borchardts haben gelernt, damit umzugehen und reden auch ganz offen darüber.

Das sorgt offensichtlich auch für gutes Familienklima, wie die Gästebewertungen auf der Homepage bestätigen. Die Borchardts bekommen durchwegs Bestnoten. Für Katharina sind viele Stammgäste zu Freunden geworden. Man schickt sich Fotos und telefoniert zu besonderen Anlässen. Kein Wunder, wenn dann beim Abschied nach dem Urlaub beim Bauer Borchardt so manche Träne fließt. ☀

KONTAKT
Bauerborchardt - Urlaub am Bauernhof bei Familie Borchardt
Max Borchardt
Reitschulweg 2
9241 Wernberg-Trabenig
+43 4252 2158
urlaub@bauerborchardt.at
www.urlaubambauernhof.at/
de/hofe/borchardt



#diejungemutigen New Wirt in Town

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Jannine Töglhofer, Reiter

Dichter Bart, üppiges Haar. Scheint eher der wilde Typ zu sein. Jung, großes Lächeln, ein freundliches Wesen, wie es scheint. Einer mit großen Visionen. Einer, der sich Regionalität und hochwertiger Qualität verschrieben hat. Die Rede ist von Julian Kramer (26): seit 2022 Inhaber und Geschäftsführer vom Landgasthaus Gegendtalerhof in Treffen am Ossiacher See. Eine neue Geschichte beginnt.



- 1 Julian kocht 100 % regional.
- 2 Tradition und Moderne – beim Gegendtalerhof kommt jeder auf seine Kosten.
- 3 Gemütlich, familienfreundlich und regional.
- 4 Julian und Papa Peter – ein unschlagbares Team.

„Wir haben das Glück, in einem Land voller Ressourcen zu leben, wir haben vollen Zugriff auf allerlei Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder auch Wein!“

Heute kocht der „junge Wilde“ neueste Kreationen, bringt viele Ideen und noch viel mehr Liebe fürs Detail in sein Landgasthaus. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Isabell Egger schupft er den Laden. Julian ist nicht nur ein leidenschaftlicher Koch – es heißt, er mixt auch die besten (und wahrscheinlich die stärksten) Cocktails in town. Mit seinem engagierten Team zaubert er gerne die eine oder andere Spezialitätenwoche aus dem Hut – und was die Leute noch über ihn sagen: In Sachen Organisation von Festen, Caterings und Events mit richtigem Tamtam ist Julian der Meister.

Ein Land voller Ressourcen
Julian packt überall an, ob in der Küche, an der Bar oder zwischen seinen zufriedenen Gästen. Übrigens allesamt liebgewonnene Wiederkehrer. Woran das liegen mag? Vielleicht an der Überzeugung, die hier im ganzen Team spürbar ist. Der Chef spricht sie aus: „Es gibt einige Punkte, die wir zu 110 Prozent vertreten, und einer davon ist der, dass Qualität für uns oberste Priorität hat. Wir haben das Glück, in einem Land voller Ressourcen zu leben, wir haben vollen Zugriff auf allerlei Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch oder auch Wein.“ Da liegt es doch auf der Hand, als Landgasthof das zu nutzen, was so nah ist – nämlich die beste Qualität direkt vor der Haustüre. Des Geldes wegen darauf zu verzichten, ist keine Option für den Gegendtalerhof. Auch in Zukunft nicht, versichert Julian Kramer. Dass ihm die Sache ernst ist, hört man unmissverständlich am Ton. Zur hausgemachten Philosophie zählen also die Unterstützung regionaler Bauern und Lieferanten, wie auch der nachhaltige Umgang mit Lebensmitteln. „Wir legen Wert auf Handschlagqualität, auf ein schmackhaftes und fair produziertes Produkt. Und darauf, dass wir miteinander wertschätzend arbeiten und gegenseitig von unserer Arbeit profitieren“, so Julian. Schön gesagt, neuer Chef. So fangen großartige Geschichten an. 🌟



SDG 12: Beim Gegendtalerhof von Julian Kramer kommen nur regionale Produkte bester Qualität auf den Tisch. Die Nutzung heimischer Ressourcen ist dem Chef ein großes Anliegen. Dadurch wird ein wertvoller Beitrag zur nachhaltigen Beschaffung geleistet.

sich zu beweisen. Zu zeigen, wofür man steht, wer man eigentlich ist. „Meinen Landgasthof führe ich, weil ich mich dadurch verwirklichen kann. Weil ich und meine Mitarbeiter gewisse Visionen verfolgen, die wir umsetzen wollen“, blickt der 26-Jährige gutgelaunt in Richtung Zukunft.

Dabei ist es grad im eigenen Örtchen nicht immer so leicht, neue Vorstellungen zu leben – vor allem als Sohn eines eingesessenen Betriebs. „Oft hört man, sich ins gemachte Nest gesetzt zu haben, oder dass man bei einer Betriebsübernahme als junger Wirt eh nichts leisten müsse. Für mich ist ganz klar, dass nicht jeder mit uns am selben Strang ziehen kann – und das ist auch okay so. Umso mehr freuen wir uns über das grandiose Feedback der anderen Menschen

um uns herum“, lacht der junge Wirt. Wie beispielsweise vom Papa, der in der Küche nach wie vor Herr über die Töpfe und Pfannen ist – und trotz der Tatsache, dass hier zwei Generationen aufeinanderprallen, dem jungen Team mit viel Erfahrung zur Seite steht.

Der Weg ist das Ziel

Am Weg in die Selbstständigkeit kam der junge Kramer jedoch an manch anderen Ecken vorbei. „Ich kenne die Gastronomie von klein auf als meine Welt. Nichtsdestotrotz habe ich zuerst andere Wege eingeschlagen“, reflektiert der heutige Inhaber. So absolvierte er erfolgreich eine Ausbildung zum Maschinenbautechniker, arbeitete in fremden Betrieben und Bereichen, sammelte Erfahrungen, lernte dort und da dazu. Bis es ihn schlussendlich doch zurück in „seine Welt“ verschlagen hat. Mit ganz viel Leben im Gepäck.



KONTAKT

Gegendtalerhof

von Julian Kramer

Millstätter Straße 39

9521 Treffen am Ossiacher See

+43 676 7416167

gendtalerhof@gmail.com

www.genusslandkaernten.at/

gendtalerhof





Das Gute liegt so nah!

Zwei starke Kärntner Marken in Zahlen und Fakten.



über **1.200**

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



Top Events in der Wörthersee Ostbucht

Die Starnacht Bühne in der Wörthersee Ostbucht Klagenfurt wird 2023 zur besonderen Eventlocation!

Am **30. Juni** mit der „etwas anderen Heimatshow“ von **Matakustix**, weiter am **2. Juli** mit dem **Melissa Naschenweng** Open Air und am **7. und 8. Juli** die **Starnacht am Wörthersee** als krönender Abschluss.

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

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

2.050

Arbeitsplätze werden direkt oder indirekt durch Urlaub am Bauernhof gesichert.

Über **600**

Partnerbetriebe haben sich inzwischen dem Genussland Kärnten angeschlossen.

820.000

Nächtigungen wurden letzts Jahr gebucht. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Gäste liegt bei 8,5 Tagen.

er Leben Gewinnspiel!

MITMACHEN UND GEWINNEN:

- 1 Jacques Lemans-Uhr „Liverpool“
- 1 Urlaub auf dem Binterhof (2 Nächte für 2 Personen)
- 1 Genussland Kärnten Jause für zwei Personen beim Kölblhof in Feldkirchen
- 1 Genussland Kärnten Gutscheine im Wert von € 100
- 2 Tickets für die Matakustix Show (30. Juni)
- 2 Tickets für Melissa Naschenweng Open Air (2. Juli)
- 2 Tickets Starnacht am Wörthersee (8. Juli)

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

Einsendeschluss: 20. Juni 2023

GENUSS-GUTSCHEINE



URLAUB AM BINTERHOF



WWW.IP-MEDIA.TV



JL JACQUES LEMANS

Jahrzehntelanges Know-how, innovative Technologie, hervorragendes Design und der richtige Instinkt für neue Trends sind das Fundament von Jacques Lemans.

JACQUES LEMANS UHR

Köstliche Vielfalt!

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



- Genuss-Meierei Villach: Leckere Mittagsmenüs!
- Genuss-Meierei Spittal: Drive In: auch sonn- und feiertags geöffnet
- Genuss-Meierei Hermagor: Abwechslungsreiche Jausensnacks!
- FRISCHE MARKT Feldkirchen: NEU: Genuss-Bistro mit Gabi Schabus

www.kaerntnermilch.at • facebook.com/kaerntnermilch.at

Genuss-Meierei Hermagor Gailtalstraße 4, 9620 Hermagor • Genuss-Meierei Villach Industriestraße 3, 9500 Villach
Frischemarkt Feldkirchen Ossiacher Bundesstraße 5, 9560 Feldkirchen • Genuss-Meierei Spittal Villacher Straße 92, 9800 Spittal/Drau

Unsere Milch ist unser Leben.



Wilder Westen mitten in Kärnten

#diejungenmutigen

„Man muss mit der Zeit gehen und ständig investieren.“



wundert er sich selbst über den grandiosen Erfolg. Vor rund 17 Jahren hat Vater Silvester ein Quarter Horse bei einem Züchter in Kärnten gekauft und dann selbst weiter gezüchtet. Mittlerweile sind es 17 Pferde (13 davon zum Reiten), die den Bauernhof bevölkern. Mutter Heidi, Schwester Sanna

und Freundin Melanie sind bereits dem Charme der Westernpferde verfallen und helfen fleißig mit. Unter „Westernreiten“ stellt man sich Cowboys mit Colt an der Hüfte, klirrenden Sporen und Lagerfeuerromantik vor. Silvester erklärt den Unterschied zum englischen Reiten: „Westernreiten ist viel lässiger und entspannter, auch der Sattel ist bequemer, daher gibt es immer mehr Anhänger.“ Bei Turnieren komme es schon vor, dass man mit kariertem Hemd, Westernstiefel und Cowboyhut (ohne Colt) auftaucht, was die

Zuseher regelmäßig in Begeisterung versetze. Über 90 Prozent der Gäste kommen mittlerweile wegen des Westernreitens auf den Wernhof mit seinen 30 Betten. Ausritte in die Natur und Kurse im Reitviereck stehen am Programm. Es besteht auch die Möglichkeit, das Western Riding Certificate (WRC) inklusive Training und Prüfung während eines Urlaubsaufenthaltes, in den Osterferien, zu machen. Mit seiner Ausbildung ist Silvester bestens gerüstet. 2010 war er der erste Kärntner Pferdewirt am Stiegerhof. Doch das allein genügte ihm nicht, er wollte noch etwas „Anständiges“ lernen. Es wurde dann eine Lehre mit Abschluss als Landwirtschaftsmaschinenmechaniker bei der Firma Stumpf in Grafenstein. Im Winter wird noch über den Maschinenring in Klagenfurt bei der Schneeräumung geholfen. „Sehr praktisch ist, ich kann alle meine Maschinen selbst reparieren“. Im Jahr 2021 legte er dann die Prüfung zum Landwirtschaftsmeister nach. Was braucht man mehr?

Einen Badeteich, einen Beachvolleyballplatz, ein großes Grundstück ums Haus und eine Bio-Landwirtschaft vielleicht? All das kann der Wernhof bieten. Die Pandemie hat die Familie genützt, um einen Saloon am Hof zu bauen, wo Gäste entspannt sitzen, trinken und dem Reitspektakel hautnah zusehen können. „Man muss mit der Zeit gehen und ständig investie-

ren“, ist er überzeugt. Dann wäre noch die Bio-Landwirtschaft mit Getreide- und Maisanbau und die Mutterkuhhaltung mit der Vermarktung des Fleisches. Das alles bringt Silvester mit Hilfe seiner Familie unter einen Western-Hut. Dankbar ist er seinen Eltern, die eine solide wirtschaftliche Basis vorgelegt haben. Irgendwann wird er den Hof übernehmen, noch seien die Eltern zu jung, um aufzuhören.

Wie sich seine Pläne gestalten werden, hängt auch von Freundin Melanie ab, die momentan noch einem Beruf nachgeht, aber auch dem Pferdewirus verfallen ist. Ändern werde er am Wernhof nicht viel, höchstens Kleinigkeiten. „Es passt so, wie es ist. So lange es mit der Reiterei so floriert, werde ich dabei bleiben“, sagt er im Brustton der Überzeugung und im Wissen, mit seiner Arbeit sehr erfolgreich zu sein. ☀

KONTAKT

Bauernhof Wernhof

Heidi und Silvester Kanatschnig
Gösselsberg 11
9555 Glanegg
+43 4277 2245
urlaub@wernhof.at

www.urlaubambauernhof.at/
de/hoefe/wernhof



- 1 Silvester Kanatschnig und Freundin Melanie sind dem Charme der Westernpferde verfallen.
- 2 Westernreiten am Wernhof in Glanegg.
- 3 Im neu erbauten Saloon entspannen und hautnah beim Reitspektakel dabei sein.
- 4 Das Quarter Horse ist das Westernpferd schlechthin.



Tipp

Cowboy-Führerschein

Wie wär's mit einer Lizenz zum Westernreiten? Bei Heidi und Silvester Kanatschnig kann man das Western Riding Certificat (WRC) erwerben. Inklusive Training und Prüfung während eines Aufenthalts am Wernhof. Einfach nachfragen, wann die nächste Möglichkeit dazu besteht. Einer der wenigen Höfe in Kärnten die Urlaub am Bauernhof mit Westernreiten anbieten.

Am Wernhof bei Glanegg bietet Familie Kanatschnig Urlaub am Bauernhof mit Westernreiten an. Junior Silvester (31) ist selbst erstaunt über das große Interesse an dieser Form des Reitens.

Das Quarter Horse ist ein echter Amerikaner: mutig, wendig und leistungsbereit. Das Westernpferd schlechthin, das wegen seiner Vorteile überaus beliebt bei den Cowboys der Prärie war. Was hat nun das muskulöse Pferd mit dem Wernhof der Familie Kanatschnig in Glanegg zu tun? „Wir sind der einzige Hof in

Kärnten, der Urlaub am Bauernhof mit Westernreiten anbietet“, ist Silvester Kanatschnig (31) stolz auf die Marktlücke, die seine Familie erfolgreich ausfüllt. „Westernreiten ist der totale Boom“,

„Westernreiten ist der totale Boom.“

SDG 8: Der Bauernhof Wernhof setzt auf eine Nische und bietet den Gästen die Möglichkeit, die Natur am Rücken der Westernpferde zu erkunden. Neben der Bio-Landwirtschaft und der Mutterkuhhaltung wird mit der Pferdezucht, dem Tourismusbetrieb und der Ausbildung der Gäste zu „echten Cowboys“ ein wertvoller Beitrag zu einem nachhaltigen Wirtschaftswachstum und attraktiven Arbeitsplätzen geleistet.

#nachhaltig

TEXT: Elisabeth Tschernitz-Berger
FOTOS: Daniel Gollner, Adreas Madnjar, Raeba Hettwer



#diejungenmütigen

Junges Käse-Handwerk

TEXT: Manuela Mark
FOTOS: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Sehr jung ist er, der neue Käser aus der Gemeinde Velden. Aber doch ausgereift, wie es scheint. Ehrgeizig strebt er stets nach Neuem – Andre Köfer (20) vom Windischhof. Seine Käsekreationen gibt es im hofeigenen Selbstbedienungsladen, den Käse-Handwerker persönlich findet man im Stall am elterlichen Hof, in der Käserei beim Opa – oder beim Tüfteln an neuen Camembert-Kreationen.

Sonnental heißt es dort, wo die frische Milch der Familie Köfer zu regionalen Feinheiten verarbeitet wird. Wo heute die Liebe für Kuh, Milch und Käse in der Luft liegt, war ursprünglich ein Fleischvermarktungsbetrieb. Wie gut, dass Andre Köfers Eltern auf „Milchveredelung Windischhof“ umgestellt haben – wo sollte der der 20-Jährige sonst mit all seinem Talent für genialen Camembert

„Mit unserem tierfreundlichen Stallzubau möchten wir unseren Kühen etwas zurückgeben!“

- 1 Andre Köfer hat seine Passion in der Käseproduktion gefunden.
- 2 Der Traum von Andre – eine Selbstbedienungshütte.
- 3 Käsegenuss aus dem Sonntal.

hin pasteurisiert, wird erst mal gefrühstückt – und dann geht's ab zum Opa in den Reiferaum für Schnitt- und Hartkäse. Die Käsepflege verlangt viel Zeit und Gespür vom jungen Profi, der sich seine Grundkenntnisse übrigens in der Kärntner Genuss Schule „Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof“ aneignete. Das Geschäft mit der Milch startet also täglich um 5 Uhr morgens. „Zu den Arbeitsspitzen im Sommer wird es mit der Freizeit schon etwas knapp“, erzählt der Jungunternehmer mit einem Augenzwinkern.

Zeit für Neues

In den Wintermonaten, wenn keine Feldarbeit zu erledigen ist, bleiben „nur“ Stall und Käserei auf der täglichen To-Do-Liste. Da geht sich schon mal der eine oder andere Gedanke zu neuen Käsegeschmäckern aus. Es wird viel herumprobiert, bis sich Köfers Vorstellungen in greifbaren Genuss verwandeln. Da ist er pingelig. Da braucht ihm keiner was erzählen. Aber die Detailarbeit lohnt sich halt auch: So ein Winter bringt dann schon mal zwei neue Camembert-Kreationen hervor: einmal mit Pistazie, einmal mit Walnuss. Beide verkaufen sich schon fleißig im eigenen Selbstbedienungsladen.

hin? „Mild und cremig muss ein guter Camembert sein“, weiß der Jungkäser, der die perfekte Konsistenz dafür längst im Gefühl hat. Gefühl macht hier überhaupt sehr viel. Für alles rundherum. Und für seine Kühe.

Milch macht's möglich

Warum nicht mal den Kühen „Danke“ sagen. Denn die Milch ist es, die Köfers Geschäftszweig überhaupt erst möglich macht. Und das ist dem engagierten Naturburschen bewusst. „Im Sommer legen wir den Fokus auf unseren tierfreundlichen Stallzubau mit Auslauf. Damit möchten wir unseren Tieren etwas zurückgeben“, spricht es ihm aus der Seele. Dass seine Arbeit, die Milch zu verarbeiten, großen Aufwand bedeutet, soll aber auch gesagt sein. Frühmorgens, nach der täglichen Stallarbeit, wird der Käsekessel bereits mit der hofeigenen Milch gefüllt. Während sie vor sich

Übrigens ein tolles Konzept, wie der Jungkäser findet: „Ich wollte von Anfang an einen Selbstbedienungsladen eröffnen, da sich die Kunden selbst aussuchen können, wann Sie einkaufen gehen möchten“. Und das Sortiment wächst. Immer mehr regionale Köstlichkeiten aus der Umgebung finden im freundlichen Sonntal-Laden ihren Platz an der Seite von Köfers Käse. Für die Zusammenarbeit, für ein großartiges Miteinander und bedingungsloses Vertrauen ist der Windischhof dankbar. So darf es gerne weitergehen. →

Tipp

Was für ein Käse!

Den Camembert kann man in vielen Varianten genießen. Auf einem Stück knusprigen Sauerteigbrot mit einem guten Glas Wein oder mit einem knackigen Baguette. Aber auch Obst und Camembert lassen sich gut kombinieren. Probier es aus: Viertel einen Camembert und bring ihn bei 100 Grad im Backrohr zur Schmelzung. Inzwischen schneidest du Äpfel und Birnen in Spalten. Nimm den Camembert aus dem Ofen und lege ihn in die Mitte eines Tellers. Dann garnierst du den Teller mit frischem Obst, und zu guter Letzt träufelst du noch etwas Honig über das Obst – ein Gedicht für Käseliebhaber!



#nachhaltig

SDG 12: Neben der Kreativität und dem Fleiß, sind der liebevolle Umgang mit den Kühen und der hohe Qualitätsanspruch des Jungkäasers die Erfolgsrezepte für die Produkte der Milch-Veredelung Windischhof. Ein wichtiger Beitrag zur effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen und die Förderung nachhaltiger Produkte.



„Mild und cremig muss ein guter Camembert sein.“

KONTAKT

Windischhof
 Andre Köfer
 Sternbergstraße 41
 9220 Velden
 +43 664 468 5689

www.genusslandkaernten.at/
 windischhof



→ Produkte und Qualität

Vor lauter Begeisterung am Camembert gab's noch gar keinen Einblick in die Vielfalt der Windischhof-Käserei. Unser Fehler! Dabei gibt es so viel mehr vom Guten hier. Fangen wir beim Joghurt an? Oder beim Grillkäse in natur-pur, mediterran oder mit Kräutern? Alle Sorten ein Gaumenschmaus und nicht mehr wegzudenken von den Grillfesten. Oder sollen wir schlussendlich doch noch einmal zurück zum Camembert kommen: Handgekäst gibt's den nämlich auch im Lavendelmantel.

Eines noch: Hier wird nicht einfach nur laienhaft nach Lust und Laune geschwärmt: Dass die Milchprodukte vom Andre Köfer großartig schmecken, ist ganz offiziell bestätigt. 2021 wurden sie dafür auch mit der Silbermedaille der



Melanie ist stolz auf ihren Sohn Andre.

Kärntner Käse-, Joghurt- und Butterprämierung ausgezeichnet. Na bitte, da gibt es nichts mehr zu sagen. Jetzt heißt es nur noch: Durchkosten und sich selbst überzeugen. ☀

Apfelsaft gibt Dir das Gefühl, das Richtige zu trinken. Most übrigens auch!

Rosita Radl-Jöbstl
 Vertrieb & Präsentation

Berthold Radl
 Leitung & Verkauf

Erhältlich bei jedem Lebensmittel-Händler.
 Eine Marke des **Lagerhaus Lavanttal**.

#diejungenmutigen

Wenn Kinderträume in Erfüllung gehen

Auf einem wunderbaren Fleckchen Erde im Kärntner Lavanttal hat sich für Elisabeth Lichtenegger ein Kindheitstraum erfüllt: Als Gastgeberin sorgt sie auf dem familieneigenen Jurihof in St. Gertraud nicht nur für strahlende Kinderaugen.

Wir sitzen in der großen Gästestube mit Blick auf die (noch) verschneite Koralpe. Elisabeth Lichtenegger streicht ihrer dreijährigen Tochter übers Haar und fühlt sich in die unbeschweren Tage ihrer eigenen Kindheit auf dem Bauernhof zurückversetzt. Als sie dieses besondere Lebensgefühl mit den Tieren und im Einklang mit der Natur früh zu faszinieren begann, als die Kinder der Gäste schon früh vertraute Spielgefährten wurden: „Mir war schon immer klar, dass ich das weitermachen möchte. Das ist der Platz, an dem ich leben und arbeiten will“, sagt sie. Daran hat sich bis heute nichts geändert. →

TEXT: Michael Sabath • FOTOS: Daniel Gollner



Starkes Team: Vater Franz Zarfl und Tochter Elisabeth Lichtenegger



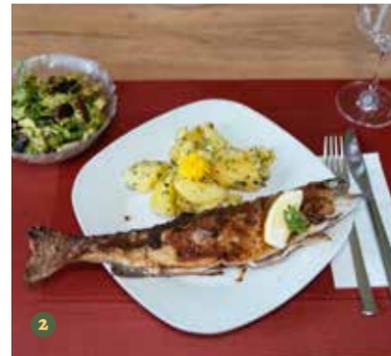


1

→ Wenngleich das „Bäurin werden“ und „Gäste betreuen“ zunächst alles andere als eine „gmahte Wies'n“ waren. Erst als die zweite Schwester geboren war und kein männlicher Hoferbe folgen sollte, stand ihrem Traum nichts mehr im Wege. So nahm Beruf und Berufung ihren Lauf. Nach der Matura in Pitzelstätten und Diplom in Ober St. Veit kehrte Elisabeth auf den Hof zurück. Mit Ehemann Bernhard und den Kindern Klara und Fabian setzt nun die dritte Generation auf dem Jurihof das Erbe fort und bereitet sich auf die Hofübergabe vor.

„Mir war schon immer klar: Das ist der Platz, an dem ich leben und arbeiten will.“

Gemeinsam mit der Mama Barbara kümmert sich die Tochter um die Gäste auf dem Hof und vor allem um deren Kinder. Die Reitstunden mit „Lizzy“ gehören ebenso zu den besonderen Attraktionen im Angebot wie der Besuch im Stall und im Streichelzoo mit Minischweinen, Zwergziegen, Katzen und Kaninchen.

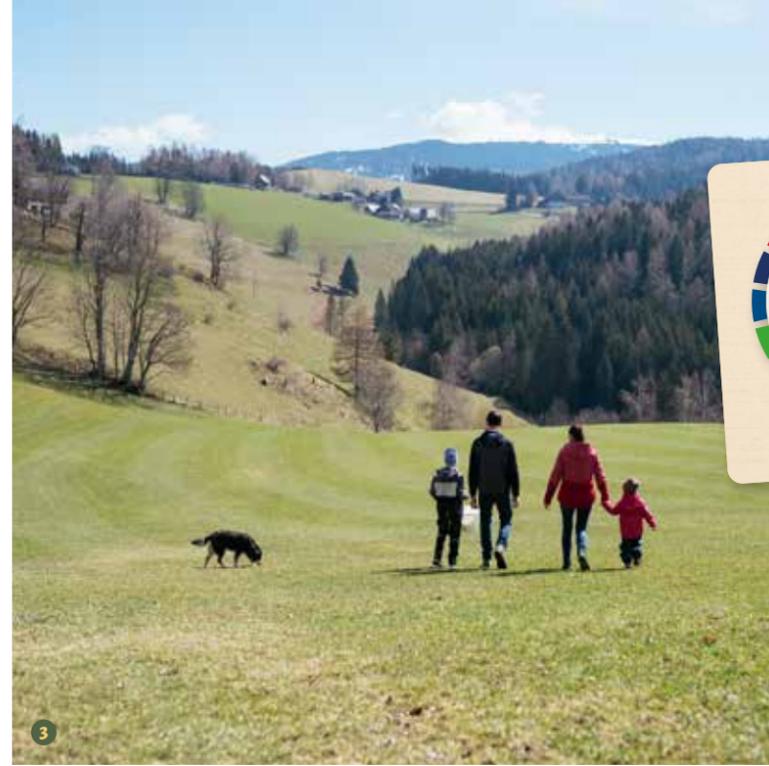


2

Die Herzen im wahrsten Sinne des Wortes höher schlagen lässt auch der fast tägliche Ausflug zu den beiden Forellenteichen. Dort machen die kleinen und großen Gäste ihre ersten Erfahrungen als Petrijünger. Dazu gehört nicht nur das Erlernen der Kunst des Angelns, sondern auch das Verständnis dafür, dass Leben und Tod auch im Tierkreislauf ein natürlicher Prozess sind. „Wenn man offen und einfühlsam darüber spricht, können Kinder gut damit umgehen“, weiß Elisabeth auch aus der Erfahrung mit ihren eigenen Sprösslingen. Und jeder lässt sich später die von der Mama zubereiteten Forellen nach eigenem Rezept schmecken.

Zum Eintauchen mit den Gästen in die bäuerliche Lebenswelt nimmt die junge Bäurin aus Leidenschaft auch gerne die von ihren Eltern und Großeltern gelebte Botschaft auf: den achtsamen Umgang mit den Tieren und der Natur. Was in gleicher Weise für den Umgang mit den Gastfamilien gilt: „So annehmen, wie sie sind, und selbst nur nicht verstellen, sondern echt und authentisch bleiben.“

„Krisen bringen auch immer wieder neue Chancen.“



3



5

Letzteres trifft auch für das innerfamiliäre Handling der Hofübergabe zu, immer nach dem Motto: Zusammen an einem Strang ziehen und Konflikte zulassen. Elisabeth Lichtenegger: „Jeder hat seine Räume und Rückzugsmöglichkeiten. Man darf auch einmal spinnen, aber dann setzt man sich eben zusammen und sucht nach einer Lösung.“ Nachsatz: „Krisen bringen immer auch neue Chancen.“

So kümmert sich Elisabeths Vater als Betriebsführer weiterhin um den landwirtschaftlichen Bereich. Gemeinsam mit Schwiegersohn Bernhard, der hauptberuflich als Maschinenbauingenieur bei der Firma Geislinger beschäftigt ist, Weltmarktführer für innovative Antriebsstranglösungen. Am Hof hat




4

- 1 Reitlehrerin Lizzy mit einem ihrer Lieblinge.
- 2 Die frisch zubereiteten Forellen aus dem eigenen Teich.
- 3 Tiere und Natur bilden eine wunderbare Symbiose.
- 4 Kleine und große Gäste können die Fische selbst fangen.
- 5 Drei Generationen: Bernhard und Elisabeth, Franz und Barbara, Klara und Fabian mit Haushund Luna.
- 6 Auch Klara und Fabian sind vom Fischen begeistert.

er, der Bauernsohn aus der unmittelbaren Nachbarschaft, sein Know-how in die Umsetzung von Innovationen eingebracht, etwa in der Fütterungstechnik und im Ausbau der autarken Energieversorgung des Anwesens. Dazu gehören mittlerweile eine Photovoltaikanlage, Ladestationen für Elektroautos und ein ökologisches Heizsystem. Im ganzjährigen Beherbergungsbetrieb sorgen Mutter und Tochter als Geschäftsführerin für das Gästewohl und stete Qualitätssteigerung, zuletzt durch die Installation von Infrarot-Kabinen in den Ferienappartements. ☀

KONTAKT
Bauernhof Pension Juri
 Familie Zarfl & Lichtenegger
 Obergösel 27a
 9413 St. Getraud
 +43 4352 71746
 juriurlaub@aon.at

www.urlaubambauernhof.at/
 de/hoefer/zarfl



6

Tipp

Verpflegung am Hof

Ob Frühstück mit Brötchenservice oder Abendessen - am Jurihof gibt es auch ein nachhaltiges Kulinarikangebot. Die Produkte und Zutaten kommen entweder direkt vom Hof oder von regionalen Betrieben aus der Umgebung. Im Juli und August gibt es als Highlight einen wöchentlichen Grillabend mit den Gästen.

Kärntner Direktvermarkter bieten Qualität, die man schmeckt

Kärnten hat vieles zu bieten. Neben traumhafter Landschaft und herrlich glasklaren Seen sind es Kärntens Direktvermarkterbetriebe, die bäuerliche Spezialitäten auf höchstem Niveau produzieren. Die bäuerlichen Familienbetriebe überzeugen mit einem vielfältigen Angebot – vom typischen regionalen Schmankerl bis hin zu neuen Raffinessen.

Beste qualitätsgesicherte Produkte sind an der Qualitätsmarke „Gutes vom Bauernhof“ zu erkennen. Diese garantiert bäuerliche Herkunft und wird nur an kontrollierte Betriebe vergeben, die Produkte mit größter

Sorgfalt selbst erzeugen. Die Mitgliedbetriebe sind transparent und werden in regelmäßigen Abständen von der Produktion bis hin zur Verarbeitung extern kontrolliert. Die Grundzutaten für die hochwertigen Lebensmittel sind die Liebe zum Handwerk, das Know-how sowie die hochwertigen Grundprodukte.

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



Zu finden sind die ausgezeichneten „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe Kärntens und deren Produkte auf www.gutesvombauernhof.at

Foto: © Landwirtschaftskammer Kärnten/Parz

Wo Genuss zum Erlebnis wird

Die Kärntnermilch Genuss-Meiereien und der Kärntnermilch Frischemarkt sind ein Ort der Wertschätzung, des Wohlfühlens und des genussvollen Verweilens. Hier stehen Mensch, Region und Genuss im Mittelpunkt.

Die Kärntnermilch feiert heuer ein großes Jubiläum: 95 Jahre Qualität, Tradition und Nachhaltigkeit. Die Molkerei ist stolz auf ihr engagiertes Team, auf die Zusammenarbeit mit den Kärntner Bäuerinnen und Bauern

und auf die jahrzehntelange Qualitätsarbeit. In den Genuss-Meiereien und im Kärntnermilch Frischemarkt werden diese Qualitätsarbeit und die Wurzeln der Kärntnermilch präsentiert: die traditionelle Lebensmittelherstellung und die sorgfältige Verarbeitung. Von den köstlichen Kärntnermilch Milchprodukten aus der weltbesten



Rohmilch über die feinen Käsespezialitäten der Meisterkäser bis hin zu regionalen Schmankerln lässt die Genuss-Meierei keine

Wünsche offen! Regionale Produktvielfalt verbunden mit erstklassiger Beratung: Hier dreht sich alles um die Region, das Land und die Menschen. Die Kärntnermilch Genuss-Meiereien bieten Ihnen außerdem perfekte Geschenkideen für besondere Anlässe. Gerne können Sie sich hier individuellen Geschenkkörbe oder Käseplatten zusammenstellen lassen.



www.kaerntnermilch.at



Schenk dran, wo's herkommt!

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.

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 Gutschei-



ne bringen die ganze Vielfalt unseres Genusslandes in die Tasche!



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



www.genusslandkaernten.at

UNSERE SERVICES ZUR

BETRIEBS-NACHFOLGE

FLIESSEND ÜBERGEBEN ›
‹ ERFOLGREICH ÜBERNEHMEN

Suchangebot
Wir unterstützen Sie bei der Suche!

Orientierungsgespräch
Nutzen Sie die kostenlose 2-stündige Beratung bei den Übergabe Consultants der Wirtschaftskammer.

Geförderte Betriebsberatung
Fachleute unterstützen Sie bei der Betriebsübergabe und Betriebsübernahme.

JETZT BERATUNGSTERMIN SICHERN

MIT DER BERATUNGSFÖRDERUNG KÖNNEN SIE SICH 50 PROZENT (max. jedoch 1.500 Euro) DER BERATUNGSKOSTEN ZURÜCKHOLEN!

Gleich Beratungstermin vereinbaren unter [05 90 904 777](http://05.90.904.777) oder wko.at/ktn/betriebsnachfolge

