

SPITTALER

www.kregionalmedien.at

Ausgabe Nr. 19/2017 | 20./21. September 2017

camaur.
der friseur

HERBST PACKAGE
WASCHEN, SCHNEIDEN, PFLEGEN,
STYLEN MIT GLANZVEREDELUNG

TIGI HEADRUSH
GLANZSPRAY 200ML
FÜR ULTIMATIVE
FARBBERILLANZ

GRATIS
ERSPARNIS
21 EURO
IM GESAMTPAKET

AKTION GÜLTIG BIS 14.10.2017

9800 Spittal/Drau
10.-Oktober-Strasse 7
Tel: 04762/5050
www.camaur.at

FB CAMAURBEIFRISEUR

© KRM

BIO weiter gedacht

Auswanderer Paar setzt
in Kaning neue Maßstäbe
in Sachen Bio

Weißwurst Party
7. Oktober 2017
ab 9:00 Uhr

STADTPARK CENTER
SPITTAL



© KK (2)

Auswanderer leben den Traum von „BIO“

Aussteiger gibt es mittlerweile wie Sand am Meer. Ja, sogar eigene Fernsehsendungen werden den abenteuerlustigen Reisenden gewidmet. Die Einen versuchen ihr Glück auf Mallorca, andere wiederum treibt es in die USA, nach Asien oder in den Norden. **Miriam Holzer**

Auch Natascha und Andreas Rimbrecht hatten von ihrem bisherigen Leben genug. Sie zog es allerdings weder ans Mittelmeer noch über den großen Teich – nein, das Auswanderer-Pärchen erfüllte sich ihren Traum vom Selbstversorger-Leben auf 1300 Meter Seehöhe im kleinen Bergbauern-dorf Kaning oberhalb von Radenthein.

Vision. Vor vier Jahren fiel die Entscheidung. Der Diplomingenieur und die Angestellte einer Schweizer Krankenkassenanstalt hängten ihre gut bezahlten Jobs an den Nagel.

„Wir hatten einfach genug von dem Alltagstrott. Viele Menschen arbeiten bis zu ihrer Pension in Jobs, die ihnen eigentlich keine Freude bereiten. Sie jammern tagein tagaus, ändern aber nichts daran. Wir wollten eben nicht zu denen gehören und machen, was uns sinnvoll erscheint, nämlich die Kulturlandschaft sowie seltene Tier-

„Am Hasentrattner Bio-Bergbauernhof haben wir den schönsten Arbeitsplatz der Welt“

Natascha und Andreas Rimbrecht, Biobauern

rassen zu erhalten“, erklärt Natascha Rimbrecht.

Arche Noah. Bereits in Deutschland bewirtschaftete das sympathische Pärchen parallel zu ihren Berufen eine kleine Landwirtschaft. Diese konnten sie jedoch nicht vergrößern, so machten sich die beiden Abenteurer auf die Suche nach einem geeigneten Hof

– den sie mit dem Vulgo-Hasentrattner-Hof gefunden haben. „Wir haben uns sofort in die Wirtschaft und vor allem in den atemberaubenden Ausblick verliebt. Mit dem Hasentrattner-Hof haben wir den schönsten Arbeitsplatz der Welt gefunden“, schwärmt die Aussteigerin. Beladen mit ihren wichtigsten Schätzen, den Pferden, Hühner und Kühe, machte sich die Arche Noah auf die lange Reise vom Schwarzwald/ Deutschland in das idyllische Bergdorf oberhalb von Radenthein.

Tiere, die sich wohlfühlen. Aber was bewegt ein deutsches Pärchen dazu, auf



- [1] Luftaufnahme vom Bio-Bergbauernhof Hasentrattner in Kaning
- [2] Dass sich die Tiere wohlfühlen, liegt den Auswanderern besonders am Herzen
- [3] Das Auswanderer-Paar Natscha und Andreas lebt seinen Traum auf 1300 Meter Seehöhe

1300 Meter Seehöhe einen Bioberghof betreiben zu wollen, während es im Tal doch wesentlich einfacher für sie wäre? „Natürlich, im Flachland wäre es für uns leichter. Mit dem Hof hier haben wir sicherlich zehnmal mehr Arbeit, denn im steilen Gelände kommt man nur mittels Handarbeit und Motormäher weiter. Aber darum ging es uns nicht, denn die Arbeit macht uns Spaß. Unsere Vision war und ist es, einen Betrieb zu führen, wie es vor 100 Jahren schon praktiziert wurde und damals geschah das eben ohne Maschinen. Außerdem zahlt sich die schweißtreibende Arbeit

in den steilen Hängen aus, denn die außergewöhnliche Futterqualität kommt uns zu Gute. Ob bei den Milchprodukten oder dem Fleisch - bei jedem Bissen schmeckt man pure Natur. Zudem ist es uns durch den Hof möglich, dass sich all unsere Tiere im Sommer wie im Winter an der frischen Luft bewegen können, was uns sehr wichtig ist“, erklärt Andreas Rimbrecht.

Hof. Am Hof in Kaning hoch über Radenthein beherbergt das deutsche Paar Tierrassen wie Sundheimer-Hühner, eine Herde Tauernschecken-Ziegen, zwei >>>



Rindfleischpaket

Schnitzel-, Braten- Gulasch, Suppenfleisch ohne Knochen, Beinfleisch mit Knochen, aus Österreich
5 kg Paket

8,90
PER KILO



Rinds-Schnitzfleisch

von der Schale, im Ganzen oder geschnitten, aus Österreich

10,90
PER KILO



Rinds-Mageres Meisel

zum Kochen oder Braten, aus Österreich

8,90
PER KILO



Schweins-Schnitzfleisch

von der Schale, im Ganzen oder geschnitten, aus Österreich

6,90
PER KILO



Hirschgulasch geschnitten

frisch, aus Österreich

11,90
PER KILO



Hirschschlögel ohne Knochen

frisch, aus Österreich

15,90
PER KILO



Hirschrohurst

15,90
PER KILO



Ravioli Kürbis

1.500 g Packung, tiefgekühlt

6,90
PER PKG

Traditionell hergestellt in **KÄRNTEN**

Sie erreichen uns jetzt **auch** unter unseren neuen Telefonnummern:

KARNERTA SPITTAL
T +43 (0)5 9970 2 2100

KARNERTA LIENZ
T +43 (0)5 9970 2 2500

KARNERTA MURAU
T +43 (0)5 9970 2 3300

KARNERTA FELDKIRCHEN
T +43 (0)5 9970 2 3200

KARNERTA HERMAGOR
T +43 (0)5 9970 2 3100

KARNERTA KLAGENFURT
T +43 (0)5 9970 2 1134



Aktion gültig bis 30.9.2017. Satz und Druckfehler vorbehalten. Preise inkl. 10 % MwSt., Symbolfotos

>>> Hinterwälder-Milchkühe mit ihren beiden Kälbern und fünf Schwäbisch-Hällische Landschweine. Diese seltenen und alten Nutztierassen sind allesamt vom Aussterben bedroht und werden seit 2013 von den beiden Tierfreunden gezüchtet. Ein- bis zweimal im Jahr gibt es auf Vorbestellung Bio-Hinterwälder-Rindfleisch, Sundheimer Hendl oder Bio-Tauernschecken-Kitzfleisch. Am Hof befindet sich auch ein EU-zertifiziertes Schlachthaus, in welchem die Tiere stressfrei in ihrer gewohnten Umgebung direkt am Hof geschlachtet und verarbeitet werden können. Vor allem aber wurden die 39-Jährige und der 40-Jährige durch ihre Käsekreationen aus der hauseigenen Käserei, für die sie auch schon zweimal mit Medaillen bei der Kärntner Käseprämierung ausgezeichnet wurden, bekannt. Vom Frischkäse aus Kuh- oder Ziegen-

milch, über Schnittkäse bis hin zum NockBergkäse aus Kuhmilch und dem leckeren KuZi Bergkäse aus 50 Prozent Kuh- und 50 Prozent Ziegenmilch – bei dem Bio-Bergbauernhof wird ausschließlich silofreie Bio-Heu-/Wiesenmilch verarbeitet. Ebenso am Hof erworben werden können Sundheimer-Eier. Die Hühner- bzw. Bruteier und Küken werden mittlerweile österreichweit an Züchter verkauft, denn immer mehr Menschen verstehen, dass die alten Tierrassen einen wesentlich höheren Mehrwert haben. Neben dem Hof betreibt das Aussteiger-Paar auch einen Buschenschank, in dem man sich durch die Produktpalette schlemmen darf. Für die beiden Selbstversorger geht es aber auch darum, den Menschen wieder ein Stück näher an die Natur zu führen. Deshalb kann man am Hof auch Urlaub machen und selbst anpacken.



Ihre Sundheimer Hühner verkaufen die beiden mittlerweile österreichweit



Die Philosophie von Natascha und Andreas ist klar: „Qualität statt Quantität“ - und das schmeckt man





Ich bin ...

... in Kärnten stationiert,
aber weltweit
für unsere Kunden
im Einsatz.

www.l-rt.com

Tag der
offenen Tür am
6.10.2017
in Feistritz / Drau