

# er Leben

2. AUSGABE

DAS MAGAZIN FÜR REGIONALEN GENUSS  
UND PURE LEBENSFREUDE IN KÄRNTEN



## Wie wir urlaubeu, wie wir genießen

Romantischer Luxus

aus Holz und Glas

Selte 5

Die zwei vom  
Grünen Heinrich

Selte 10

Hüter des Ursprungs

Selte 20

Der Bienenflüsterer  
aus dem Gailtal

Selte 22



© Trausnitz/Neine Zeitung



### Liebe Leserin, lieber Leser!

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

**Karin Schabus**  
Obfrau Landesverband  
Urlaub am Bauernhof

**Barbara Wakonig**  
Obfrau Genussland  
Kärnten

© Büro LR Gruber/Boauer



### Faire Partnerschaft

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

**LR Martin Gruber**  
Landesrat für Ländlichen Raum

© Büro LR Schuschnig



### Einzigartiger Urlaub

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

**LR Sebastian Schuschnig**  
Tourismuslandesrat



erLeben

### Zum Titelbild

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



## Inhalt

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



Medieninhaber & Herausgeber: Urlaub am Bauernhof - Landesverband Kärnten & Kärntner Agrarmarketing | Verlagssort: 9020 Klagenfurt | Kärntner-Bohn & Idole: Edith Sabath-Kerschbaum, Michaela Burgstaller, coo@carinthia.at, 9020 Klagenfurt | Redaktions: Elisabeth Tschernitz-Berger, Maruska Mark, Karin Göbelsberger, Hanna Taugenier, Julia Schaffler | Titelfoto: Erich Vanh | Fotos: Daniel Galvez, Netzwerk Kulinarik/Arnold Pasch, Harald Eisenberger, Franz Gerdt, Achim Mandler Photography, Markus Trausnitz/Neine Zeitung, Karin Göbelsberger, Carmen Neuenegger, Achim Mandler, Schachinger, Quendler | SOG-Icons & Logo: © <https://indy.com.org/indy> | Anzeigen & Projektentwicklung: smartlake media gmbh, 9020 Klagenfurt | Grafik & Gestaltung: Tom Ogier, maportom.at, 9020 Klagenfurt | Druck: Druck Styria GmbH & Co KG, Styriastrasse 20, 9042 Graz | Auflage: 140.000 Stück | Satz- und Druckfehler vorbehalten. © 2022



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

Der Begriff Nachhaltigkeit ist für viele Menschen alles- und nichts-sagend zugleich. Er ist nicht griffig. Das ist auch der Grund, warum so wenige etwas damit anfangen können, bzw. warum Nachhaltigkeit oft nur mit dem Aspekt der Umwelt in Verbindung gebracht wird. Die Sustainable Development Goals (SDG's) bieten eine gute Orientierung, was Nachhaltigkeit alles beinhaltet. Sie veranschaulichen, was man als Unternehmen, als Region oder aber auch als Privatperson tun kann, um einen Beitrag für eine lebenswertere Welt zu leisten.



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

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

### Verena Ogris

Nachhaltigkeitsexpertin



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

[www.gaiana.eu](http://www.gaiana.eu)

**Die Biobäuerinnen & Biobauern**

# Bio ganz nah zum...

**Genießen**

**Urlauben**

**Verstehen**

Mehr Infos zu Bio & EU-Bio-Logos:  
[www.bio-austria.at/](http://www.bio-austria.at/)  
[bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/](http://bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

Europäische Landwirtschaftspolitik für die Entwicklung des ländlichen Raumes. Hier investieren Europa in die ländlichen Gebiete.

**Bio, regional und sicher.**





#wiewirgenießen!

## Leben zwischen Bio, Berg und Bauernhof

TEXT: Manuela Mark FOTOS: Achim Mandler Photography

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

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



### Ohne Tam-Tam...

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



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

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



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

*...dafür mit Ursprung*

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

noch den Geschmack echter Lebensmittel? Ist unser Geschmacksinn auf Industrieerzeugnisse geprägt?

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

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



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



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

#nachhaltig

**KONTAKT**

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

