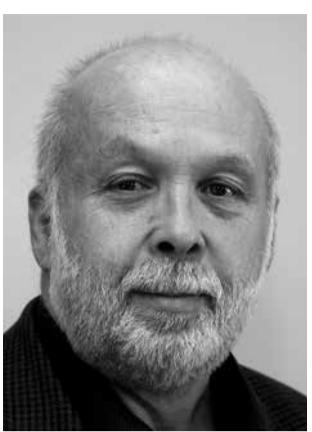




2018  
Kmečki koledar • Bauernkalender

## Spoštovane bralke, spoštovani bralci Kmečkega koledarja 2018!



Miha Zablatnik

Predsednik KIS  
KIS-Obmann

**Z**ivimo v času, ko smo dan za dnem soočeni s poročili o nezdravih ali celo zastrupljenih živilih. Šokantna je bila novica, da se sme v EU še nadaljnjih pet let škropiti z glifosatom, ki lahko povzroča obolenja z rakom. Veleindustrijski agrarni lobi je spet enkrat uveljavil svoj vpliv za zeleno luč samo na profit usmerjenemu pridelovanju krmil in živil.

Kje iskat alterative, kako priti do zdrave hrane?

Iskat jih moramo v preglednih regionalnih enotah. Tam, kjer kmečki produkti niso več anonimizirani tam, kjer se proizvajalci in potrošniki poznajo tam, je treba iskat razvojne možnosti za zdravo kmetijsko gospodarjenje.

Skupno se moramo postaviti v bran malodušju, skepsi, sramovanju za svoje poreklo, tako narodno kot tudi kmečko ali bajtarsko, ki se je razširilo v zadnjih desetletjih med nami na kmetijah. V bran se moramo postaviti tudi industrijski propagandi, da samo ona ve, kako vodi v kmetijstvu pot naprej.

Za vsako spremembo je potrebna aktivnost ljudi. Sami moramo vstati in začeti postavljati našo regijo v pozitivno luč.

Kmetije, kijih predstavljamo v tem koledarju, so naše vsaka svoja pot. Imajo lastno predstavo, ki jo uresničujejo in ki jim je gospodarska podlaga za dobro kmetovanje. Naj nam bodo med drugim vzor in poslužujmo se njihove ponudbe, običčimo jih in kupujmo pri njih zdravo prehrano!

## Sehr geehrte Leserinnen und Leser des Bauernkalenders 2018!

**W**ir leben in einer Zeit, in der täglich über ungesunde oder sogar vergiftete Lebensmittel berichtet wird. Schockierend war die Nachricht über den EU-Beschluss, dass Glyphosat als Spritzmittel weitere fünf Jahre in Verwendung bleiben darf, obwohl alle Anzeichen dafür sprechen, dass es krebsfördernd sei. Die großindustrielle Agrarlobby hat sich wieder einmal durchgesetzt und für grünes Licht der nur auf Profit orientierten Lebens- und Kraftfuttermittelproduktion gesorgt.

Wo finden wir Alternativen, wie kommen wir zu gesunder Ernährung?

Suchen müssen wir sie in überschaubaren Regionen. Dort, wo landwirtschaftliche Produkte nicht mehr anonymisiert sind, dort, wo sich die Produzenten und die Konsumenten kennen, dort müssen wir die Weiterentwicklung für ein gesundes bäuerliches Wirtschaften suchen.

Gemeinsam müssen wir uns zur Wehr setzen, wir müssen unseren Kleinmut, unsere Skepsis, unser Schamgefühl für unsere sprachliche aber auch bäuerliche oder Keuschlerherkunft ablegen, die sich in den letzten Jahrzehnten unter uns verbreitet hat. Zur Wehrsetzen müssen wir uns auch gegen die industrielle Propaganda, dass nur sie wisst, wohin der richtige Weg in die bäuerliche Zukunft führt.

Die Voraussetzung für Veränderungen sind aktive Menschen. Wir selbst müssen aufstehen, wir selbst müssen unsere Region in ein positives Licht rücken!

Die Bauernhöfe, welche wir in diesem Kalender vorstellen, haben ihren Weg gefunden. Sie haben ihre eigenen Vorstellungen, die sie verwirklichen und sich damit auch die Grundlage für ein gutes Wirtschaften sichern. Nehmen wir sie unter anderem als Vorbild und kaufen wir ihre gesunden Produkte!

**L**etošnji koledar je namenjen lokalni prehrani in domaćim proizvajalcem kmečkih dobrot. Spoznali boste ljudi, o katerih ne bi mislili, da kmetujejo. Prebrali boste zgodbo o kmetih in kmeticah, ki so preusmerili svojo kmetijsko dejavnost in našli v tem uresničitev svojih vizij. Skratka, vsaka družina vam bo ponudila drugo strategijo, kako vztrajati v kmetijstvu in biti srečen. Seznanjeni boste z dejstvom, da je kmetijstvo pogosto mogoče ohraniti prav v nišah in v neposredni prodaji od doma. In prav tam je povezanost z domačo zemljo še bolj močna, še bolj živa.

Čudovito je bilo srečati vse letos predstavljene družine. Na vsaki kmetiji sem spoznala kaj novega. Videla sem, kako inovativne so naše kmetije in kaj vse zmrejo kmečke družine. Spoznala sem zadovoljne ljudi, ki z veseljem opravljajo svoje delo. Koledar naj vas vodi po naših treh dolinah – po Podjuni, Rožu in Zilji – kjer se boste lahko ustavili in spoznali veliko raznolikost naših kmetij in regij. Predvsem pa zanimive osebnosti, ki iz kmetij naredijo to, kar so – emkratna družinska podjetja.

Povsod sem bila sprejeta z domačnostjo in toplino, predvsem pa z zaupanjem, da bomo kmetije in družine v koledarju določno in lepo predstavili. Mislim, da nam je ponovno uspelo. Zahvalim se vsem sodelujočim kmetijam za sodelovanje, za podporo in čas. Hvala za vaše zaupanje!

Zahvala velja fotografu in grafiku Tomu Weissu, ki že leta spremi obiske s svojim fotoaparatom in koledarju daje zunanj obliko. Vsako leto znova mu uspe ujeti dušo kmetije. Hvala!

**D**er heurige Kalender steht ganz im Fokus der lokalen Produzenten und der von diesen hergestellten Lebensmittel. Wir stellen Ihnen Personen vor, die auf den ersten Blick dem gängigen Bild eines Bauern kaum entsprechen, und wir erzählen die Geschichten dieser Betriebe. Viele haben ihren Betriebszweig verändert, haben Innovationen auf den Hof gebracht oder ihren Betrieb ganz umgekrempelt. Es gibt viele Wege zum Erfolg, die Nischen und die Direktvermarktung sind dabei ganz vorne dabei. Und gerade Erfolg ist eng mit dem lokalen Umfeld verbunden und im »Daheim« verwurzelt.

Es waren besondere Begegnungen mit allen Familien, die heuer vorgestellt werden. Überall konnte ich etwas Neues oder neu Interpretiertes sehen. Ich habe zufriedene Menschen kennengelernt, die mit großer Freude ihre Arbeit verrichten. Der Kalender führt durch das Jauntal, Rosental und Gailtal, wo sie sich auch als LeserIn mit den lokalen Geschmäckern und natürlichen Schönheiten dieser Täler wiederfinden können.

Auf allen Betrieben wurde ich herzlich empfangen. Alle Familien setzten das Vertrauen in unsere Arbeit und unser Wort, die Betriebe auf eine wertschätzende und partnerschaftliche Art vorzustellen. Ich denke, es ist uns gelungen. Ich danke allen teilnehmenden Familien für die gute Zusammenarbeit und die Bereitschaft, ihren Betrieb in unserem Kalender vorzustellen!

Mein Dank gilt auch Tomo Weiss, der mich seit Jahren zu den Bauernhöfen begleitet und durch seine Fotos dem Kalender besondere Perspektiven verleiht!

**Z**elo sem vesel, da sem lahko že šestič sodeloval pri nastajanju kmečkega koledarja. Tudi letos me je zopet očarala raznolikost kmetij, njihovih posestnikov in pokrajine, v katerih živijo. Kot nekak zunanji opazovalec sem opazil, koliko je truda in dela. Površno misliš: kmetija je kmetija. Če pa malo pogledaš na podrobno, vidiš mnogo razlik in posebnosti. Družbene in ekonomske spremembe tudi na kmetijah prinašajo nove situacije. Vse te doživljaje sem skušal ujeti s kamero in jih posredovati. Koledarski del je tudi letos oblikovan razkošno in skuša nuditi čim več informacij ter bo upam dober spremjevalec skozi leto 2018.

**H**euer hatte ich schon zum sechsten Mal die Möglichkeit diesen Kalender zu gestalten. Es ist immer wieder ein Erlebnis, diese Bauernhöfe zu besuchen und zu sehen, welche verschiedenenartigen Betätigungsfelder es in der Landwirtschaft gibt. Es ist eine gewisse Spezialisierung zu beobachten, da wahrscheinlich nur so ein wirtschaftliches Überleben möglich ist. All diese Eindrücke habe ich versucht, mit der Kamera zu erfassen. Der Kalenderteil ist auch heuer großzügig, übersichtlich und mit vielen Informationen ausgestattet. Ich hoffe, dass der Kalender ein guter Begleiter durch das neue Jahr 2018 sein wird.



Tomo Weiss

Fotografije & oblikovanje  
Fotos & Gestaltung

BUNDESKANZLERAMT ÖSTERREICH



**POSOJILNICA BANK**

Die Österreichische  
Hagelversicherung



**Landwirtschaftskammer  
Kärnten**

**BMB**  
Bundesministerium  
für Bildung



**ZADRUGA**



Medijski partnerji/Medienpartner:

**ORF**  
**KÄRNTEN**  
SLOVENSKI SPORED

© KIS 2017

Izdajatelj in lastnik/Herausgeber und Eigentümer:  
Kmečka izobraževalna skupnost (KIS)  
A-9121 Tinje/Tainach, Protiška pot/Propsteiweg 1,  
office@kisnet.at; +43 676 83 555 748

Slike/Fotos\*: Tomo Weiss

Beseda/Texte: DI Olga Voglauer

Lektorat: Vida Obid

Tisk/Druck: Mohorjeva tiskarna

Naklada/Auflage: 1200

Celovec/Klagenfurt 2017



Foto: Pintar

Družina Pintar kmetija Pintar; Čabar, Gorski Kotar (HR)

# Januar 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
novi letnik 01	Bazilij 02	Genoveva 03	Angela 04	Milena 05	trije kralji 06	Ježovski krst 07
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Severin 08	Julijan 09	Viljem 10	Pavlin Ogl. 11	Tatjana 12	Hilarij 13	2. ned. m. let. 14
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Pavel Pušč. 15	Marcel 16	Anton pušč. 17	Marjeta Ogr. 18	Makarij 19	Fabijan, Boštjan 20	3. ned. m. let. 21
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Vincenc 22	Henrik 23	Francišek Sal. 24	Spr. ap. Pavla 25	Timotej, Tit 26	Angela Merici 27	4. ned. m. let. 28
● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Valerij 29	Martina, Hijacinta 30	Janez Bosko 31		01	02	03
● ●	● ●	● ●				04

- kozorog/Steinbock vodnari/Wassermann ribi/Fische ovven/Widder bik/Stier dvojčka/Zwilling rak/Krebs lev/Löwe devica/Jungfrau tehtnica/Waage škorpijon/Skorpion strelec/Schütze  
 sekanje lesa Holzschlagen presajevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prljivanje rožam Blumengießen gnojiti Düngen rez sadnega drevja Obstbaumabschnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen strženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladišćenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



Družina Steharnig kmetija pri Luknerju/Gasthaus Luckner; Žvabek, Suha/Schwabegg, Neuhaus

# Februar 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
29	30	31	Brigita Irska 01	svečnica 02	Blaž 03	5. ned. m. let. 04
Agata 05	Doroteja 06	Rihard 07	Hieronim 08	Apolonija 09	Sholastika 10	6. ned. m. let. 11
Reginald 12	Katarina, pust 13	Valentin, pepelnica 14 <small>Ekskurzija »Oglej licitacije lesa v Sloveniji«, Slovenj Gradec</small>	Gregorija 15	Julijana 16	Silvij, Aleš 17	1. postna ned. 18
Konrad 19	Sadot, Leon 20	Peter, Irena 21	Sed. sv. Petra 22	Polikarp 23	Matija 24	2. postna ned. 25
Matilda 26	Gabriel 27	Roman 28	01	02	03	04

- ⚡ kozorog/Steinbock ⚡ vodnar/Wassermann ⚡ ribi/Fische ⚡ roven/Widder ⚡ bik/Stier ⚡ dvojčka/Zwilling ⚡ rak/Krebs ⚡ lev/Löwe ⚡ devica/Jungfrau ⚡ tehtnica/Waage ⚡ škorpijon/Skorpion ⚡ strelec/Schütze  
 sekanje lesa Holzschlagen presajevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prilivanje rožam Blumengießen gnojiti Düngen rez sadnega drevja Obstbaumchnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen strženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladiščenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



Interesna skupnost selskih kmetov Sele/Zell

# Marec März 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
26	27	28	Albin 01 ● ● ○	Neža Pr. 02 ○ ○ ○	Kunigunda 03 ● ● ● ○ ○	3. postna ned. 04 ○ ○ ○
Hadrian 05 ○ ○	Mirslav 06 ● ○ ○	Felicita, Perpetua 07 ● ● ○ ○ ○	dan žena , Janez od. B. 08 ○ ○ ○ ○ ○	Franciška R. 09 ○ ○ ○ ○ ○	Makarij, Emil 10 ○ ○ ○ ○ ○	4. postna ned. 11 ○ ○ ○ ○ ○
Gregor. Vel. 12 ○ ○ ○ ○ ○	Kristina 13 ○ ○ ○ ○ ○	Matilda 14 ○ ○ ○ ○ ○	Klemen 15 ○ ○ ○ ○ ○	Hilarij 16 ● ○ ○ ○ ○	Patrik 17 ○ ○ ○ ○ ○	5. postna ned. 18 ○ ○ ○ ○ ○
Jožef 19 ● ● ○ ○ ○	Klavdij pomlad 20 ● ● ○ ○ ○	Nikolaj iz Fl. 21 ● ○ ○ ○ ○	Lea 22 ● ○ ○ ○ ○	Viktorijan 23 ● ○ ○ ○ ○	Dionizij Ekskurzija »Spomladanski sejm Komenda« 24 ● ○ ○ ○ ○	Cvetna nedelja poletni čas 25 ● ● ○ ○ ○
Emanuel 26 ● ● ○ ○ ○	Lidija 27 ● ○ ○ ○ ○	Bojan 28 ● ○ ○ ○ ○	veliki četrtek 29 ● ● ○ ○ ○	veliki petek 30 ● ● ○ ○ ○	velika sobota 31 ○ ○ ○ ○ ○	01 ○ ○ ○ ○ ○

kozorog/Steinbock vodnari/Wassermann ribi/Fische roven/Widder bik/Stier dvojčka/Zwilling prak/Krebs lev/Löwe devica/Jungfrau tehtnica/Waage škorpijon/Skorpion strelec/Schütze   
 sekanje lesa Holzschlagen presajevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prilivanje rožam Blumengießen gnojiti Düringen rez sadnega drevja Obstbaumchnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen strženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladiščenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



Družina Weber kmetija pri Činkmanu; Želuče, Bilčovs/Selkach, Ludmannsdorf

# April 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
26	27	28	29	30	31	velika noč 01
velikonočni ponedeljek 02	Irena 03	Izidor 04	Vincenc 05	Irenej Sirn. Seminar »Oddih kmetic«, terme Olmija 06	Janez G. Seminar »Oddih kmetic«, terme Olmija 07	bela nedelja 08
Valtruda 09	Apolonija 10	Stanislav 11	Lazar 12	Martin 13	Valerjan 14	3. velikon. ned. 15
Bernardka L. 16	Rudolf 17	Elevetrij 18	Ema 19	Hilda 20	Anzelm 21	4. velikon. ned. 22
Jurij, Voitech 23	Fidelis 24	Marko 25	Mati d. sveta 26	Hozana K. 27	Vital 28	5. velikon. ned. 29
Pij V. 30	01	02	03	04	05	



Erich Ročnik Čebelarstvo Ročnik; Obirsko, Železna Kapla-Bela/Ebriach, Bad Eisenkappel-Vellach

# Maj Mai 2018

PONEDELJEK · MONTAG	TOREK · DIENSTAG	SREDA · MITTWOCH	ČETRTEK · DONNERSTAG	PETEK · FREITAG	SOBOTA · SAMSTAG	NEDELJA · SONNTAG
30 praznik dela	01 Boris	02 Filip, Jakob	03 Florijan	04 Angel	05 6. velikon. ned.	06
Gizela	Viktor, Milan	Pahomir	Gosp. vnebohod	Olga	Pankracij	7. velikon. ned.
Bonifacij	Zofija	Janez Nepomuk	Jošt	Janez I.	Peter	binkošti
binkoštni ponedeljak	21 Julija	22 Renata	23 Vincenc	24 Breda	25 Filip Neri	26 sveta trojica
Viljem	Maksim	Ferdinand	30 presv. reš. telo	31	01	02
28	29	30				03

kozorog/Steinbock vodnar/Wassermann řibi/Fische groven/Widder řib/Stier dvojčka/Zwilling řak/Krebs lev/Löwe řidevica/Jungfrau řtehntica/Waage řškorpijon/Skorpion řstrelec/Schütze  
 sekanje lesa Holzschlagen presjevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prljivanje rožam Blumengießen gnojiti Düngen rez sadnega drevja Obstbaumchnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen striženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladišćenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



Družina Apovnik kmetija pri Zdovcu; Senčni kraj, Pliberk/Schattenberg, Bleiburg

# Junij Juni 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
28	29	30	31	Justin 01	Erazem 02	9. ned. m. let. 03
Kvirin 04	Bonifacij 05	Norbert 06	Robert 07	Medard 08	Primož 09	10. ned. m. let. 10
Barnaba 11	Adelhajda 12	Anton Pad. 13	Elizej 14	Vid 15	Gvido 16	11. ned. m. let. 17
Marceljan 18	Nazarij 19	Silverij 20	Alojzij poletje 21	Ahacij 22	Agripina 23	12. ned. m. let. 24
Viljem 25	Vigilij 26	Hema Krška 27	Irenej 28	Peter in Pavel 29	prvi rim. m. ap. Pavla 30	01

- kozorog/Steinbock vodnar/Wassermann ribi/Fische roven/Widder bik/Stier dvojčka/Zwilling rak/Krebs lev/Löwe devica/Jungfrau tehtnica/Waage škorpijon/Skorpion strelec/Schütze   
 sekanje lesa Holzschlagen presajevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prljivanje rožam Blumengießen gnojiti Düringen rez sadnega drevja Obstbaumschnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen striženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladiščenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



DI Christiane Halder kmetija pri Kuampferju/vlg Klamferer; Krnica, Štefan na Zilji/Karnitzen, St. Stefan im Gailtal

# Julij Juli 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
25	26	27	28	29	30	13. ned. m. let. 01
Ptujskog. M. B. 02	Tomaž 03	Elizabeta 04	Ciril in Metod 05	Marija Goretti 06	Izajja 07	14. ned. m. let. 08
Veronika 09	Amalija 10	Benedikt 11	Mohor, Fortunat 12	Henrik 13	Kamil 14	15. ned. m. let. 15
Karmelska M. B. 16	Aleš 17	Friderik 18	Zlatka 19	Marjeta 20	Danijel 21	16. ned. m. let. 22
Brigita Švedska 23	Kristina 24	Jakob 25	Joahim, Ana 26	Gorazd in tov. 27	Viktor 28	17. ned. m. let. 29
Peter Krizolog 30	Ignacij 31	01	02	03	04	05



Družina Pachernig kmetija pri Arihu; Svatne, Šentjakob v Rožu/Schlatten, St. Jakob im Rosental

# Avgust August 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
30	31	Alfonz Ligv. ●	Evzebij ○	Lidija ○ ●	Janez Vian. ●	18. ned. m. let. ○
jesusovo spr. ✿	Kajetan ✿	Dominik ✿	Roman ✿ ●	Lovrenc ●	Klara ● ● ●	19. ned. m. let. ✿
Poncijan, Hipolit ● ● ○	Maksim, Kolbe ● ● ○	vnebovzetje d. M. Veselica »Faran«, Globasnica ●	Rok, Štefan ✿ ○	Hijacint ● ●	Helena ● ●	20. ned. m. let. ✿
Bernard ● ●	Pij X. ● ●	Marija kraljica ●	Roza Limška ●	Jernej ●	Ludvik ●	21. ned. m. let. ○
Monika ● ●	Avguštin ●	Janez ●	Feliks ○ ●	Rajmund ● ○	01	Ekspedicija »Mednarodni kmetijsko-živilski sezem AGRA«, Gornja Radgona ○
02						02



Družina Hanzmann kmetija pri Hanzmannu; Horce I, Škocjan/Horzach I, St. Kanzian am Kloepenersee

# September 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
27	28	29	30	31	Egidij Sejem »625. Pliberški jormak«, Pliberk	01 22. ned. m. let. Sejem »625. Pliberški jormak«, Pliberk
Gregor Vel. Sejem »625. Pliberški jormak«, Pliberk	Rozalija 03	Lovrenc 04	05	Petronij 06	Regina 07	02 rojstvo d. M. 08 23. ned. m. let.
Otokar 09	Erna 10	Marijino ime 11	12	Janez Zlat. 13	pov. sv. križa 14	16 žalostna M. B. 15 24. ned. m. let.
Robert Bel. 17	Irena 18	Januarij 19	korejski muč. 20	Matej 21	Mavricij jesen 22	23 25. ned. m. let.
Anton M. Slomšek 24	Avrelija 25	Kozma 26	Vincenc 27	Venčeslav 28	Mihael, G. R. 29	30 26. ned. m. let.



Družina Aichholzer kmetija pri Falačniku; Šmiklavž, Hodiše/St. Nikolai, Keutschach

# Oktober 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
Terezija D. J. 01 🕒	angeli varuhin 02 🕒	Evald 03 🕒	Francišek Asiški 04 🕒	Marcel 05 🕒	Bruno 06 🕒	27. ned. m. let. 07 🕒
Pelagija 08 🕒	Dioniz 09 🕒	Frančišek B. 10 🕒	Emiljan 11 🕒	Maksimilijan 12 🕒	Edvard 13 🕒	28. ned. m. let. 14 🕒
Terezija Vel. 15 🕒	Hedvika 16 🕒	Ignacij Ant. 17 🕒	Luka 18 🕒	Izak Jogues 19 🕒	Irena 20 🕒	29. ned. m. let. 21 🕒
Marija Sal. 22 🕒	Janez Kap. 23 🕒	Anton M. Cl. 24 🕒	Krizant 25 🕒	državni praz. 26 *	Sabina 27 🕒	30. ned. m. let. zimski čas 28 *
Simon in Juda 29 🕒	Alfonz 30 🕒	Volbenk 31 🕒	01 🕒	02 🕒	03 🕒	04 🕒



Družina Jernej kmetija pri Šotoru; Črgoviče, Bistrica pri Pliberku/ Tscherberg, Feistritz ob Bleiburg

# November 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
29	30	31	vsi sveti 01	verne duše 02	Viktorin Ptusiški 03	31. ned. m. let. 04
Zaharija, Eliz. 05	Lenart 06	Engelbert 07	Bogomir 08	Božidar 09	Leon veliki 10	32. ned. m. let. 11
Jozifat 12	Stanislav K. 13	Nikolaj Tav. 14	Leopold, Albert 15	Marjeta Š. 16	Elizabeta 17	33. ned. m. let. 18
Narsej 19	Feliks 20	darovanje d. M. 21	Cecilija 22	Renata 23	Krizogon 24	Kristus kralj 25
Leonard 26	Virgil in Modest 27	Jakob M. 28	Saturnin 29	Andrej 30	01	02

- 🐂 kozorog/Steinbock 🐉 vodnari/Wassermann 🐟 ribi/Fische 🐕 groven/Widder 🐄 bik/Stier 🐊 dvojčka/Zwilling 🐋 rak/Krebs 🐌 lev/Löwe 🐍 devica/Jungfrau 🐎 tehtnica/Waage 🐞 škorpijon/Skorpion 🐈 strelec/Schütze  
 sekanje lesa Holzschlagen presajevanje rastlin Umtopfen und Umsetzen prilivanje rožam Blumengießen gnojiti Düngen rez sadnega drevja Obstbaumchnitt sajenje dreves in grmov Bäume und Sträucher pflanzen strženje las Haare schneiden trebljenje plevela Jäten und und Unkrautbekämpfung vkuhanje, obiranje, skladiščenje sadja Einkochen, ernten, lagern - Obsttage mlaj Neumond polna luna Vollmond



Foto: Michael Stabentheiner

Družina Mikl kmetija pri Gamsu; Ločilo, Podklošter/Hart, Arnoldstein

# December Dezember 2018

PONEDELJEK • MONTAG	TOREK • DIENSTAG	SREDA • MITTWOCH	ČETRTEK • DONNERSTAG	PETEK • FREITAG	SOBOTA • SAMSTAG	NEDELJA • SONNTAG
26	27	28	29	30	Božena Boženka Boženka Boženka	01 1. adventna nedelja 1. adventna nedelja 1. adventna nedelja
Frančišek Ks. Božič Božič Božič	Barbara Božič Božič Božič	Saba Božič Božič Božič	Nikolaj Božič Božič Božič	Ambrož Božič Božič Božič	M. Brezmadežna Božič Božič Božič	02 Božič Božič Božič
Melkijad Božič Božič Božič	Damaz I. Božič Božič Božič	Ivana Šantalska Božič Božič Božič	Lucija Božič Božič Božič	Dušan, Janez Božič Božič Božič	Kristina Božič Božič Božič	08 2. adventna nedelja 2. adventna nedelja 2. adventna nedelja
Lazar Božič Božič Božič	Gracijan Božič Božič Božič	Urban Božič Božič Božič	Evgenij Božič Božič Božič	Peter Kanizij zima Božič Božič	Demetrij Božič Božič Božič	15 3. adventna nedelja 3. adventna nedelja 3. adventna nedelja
sveti večer Božič Božič Božič	Božič Božič Božič Božič	Štefan Božič Božič Božič	Janez Ev. Božič Božič Božič	nedolžni otroci Božič Božič Božič	Tomaž Božič Božič Božič	23 4. adventna nedelja 4. adventna nedelja 4. adventna nedelja
Silvester Božič Božič Božič	01	02	03	04	05	30 Božič Božič Božič



## Družina Pintar kmetija Pintar Čabar, Gorski Kotar (HR)

»Zwei Betriebe leben von unserer Kooperation!«

### »Z našo kooperacijo ohranjam dve kmetiji!«

**C**e na jugu Slovenije prečkamo Babno polje in tam prestopimo obmejni prehod, se na Hrvaškem znajdemo na območju Gorskega Kotarja. Tukaj se je ohranila slovensko govoreča manjšina s svojim posebnim kotarskim narečjem. V lastnem Slovenskem kulturnem društvu v Prezidu, ki je leta 2017 praznovalo svojo deseto obljetnico, skrbri za živo domače slovensko kulturno in družbeno življenje. Pred nekaj leti se je kulturnemu društvu pridružila tudi Kmečka izobraževalna skupnost (KIS) Gorski Kotar, ki je svoje delo posvetila pošpevanju slovenskega kmetijstva na tem območju, ki ga zaznamujejo zelo ostre zime z močnim vetrom in mila poletja, a tudi z visokimi temperaturami. Vse to vpliva na kmetijske panoge in glavna naloga KIS v Gorskem Kotarju je, razvijati nove in dodatne možnosti kmetijskih dohodkov v tej regiji.

Med drugim so zgradili v zadnjih letih rastlinjak in začeli s pridelavo zelenjave – kot primer za dopolnilno dejavnost in dobro prakso. Temu primeru je sledilo medtem že nekaj kmetij, ki se sedaj tudi ukvarjajo s prodajo zelenjave. Ker ležijo kraji v Gorskem Kotarju na višini med 700 in 900 metrov nad morsko gladino, je to prava kmetijska inovacija, katero so realizirali skupaj s kmetijsko svetovalno službo Slovenije in slovenskim Ministrstvom za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Poleg zelenjadarstva so se posvetili še čebelarstvu in zgradili čebelnjak in učno pot o čebelah in medu. Novi projekt KIS Gorski Kotar je realizacija vzorčne kmetije, ki bo imela svoje težišče na področju turizma. KIS Gorski Kotar svoje delovanje razvija tudi kot članica v združenju AGRASLOMAK, v katerem sodelujejo vse slovenske zamejske kmetijske organizacije.

Poleg realizacije projektov za spodbujanje kmetijstva v tej obmejni regiji, povezuje KIS Gorski Kotar slovenske kmete in kmetice in jim ponuja svojo infrastrukturo za medsebojno in čezmejno povezovanje. Med temi kmeti in kmeticami je Anita Pintar, ki si je s svojim možem Brankom in otroki Diano, Hrvoja in Marijo v Čabru uredila tipično kotarsko kmetijo in se pred leti začela ukvarjati s sirarstvom. Z veliko ljubeznijo sta obnovila staro kmečko hišo pri Dragarju in uredila majhno sirarno s primernimi prostori za pridelavo in zorenje sirov »Činkl«. »Našemu siru sem dala to ime, ker sem se na Dragarjevo domačijo primožila in so naše krave na kmetiji mojih staršev pri Činklu nekaj kilometrov stran od tukaj. Tam sem prej molzla krave in skupaj s starši skrbela za kmetijo. Pred nekaj leti pa se je na dom vrnila moja sestra Adrijana in začeli sva razmišljati o skupnem projektu. Iz tega je leta 2011 nastala kooperacija med Činklovo in Dragarjevo kmetijo.

Adrijana skrbti za čredo in molžo pri Činklu, jaz pa mleko potem pri Dragarju predelujem po starih receptih moje babice in izdelujem tudi sir s čemažem, »Čabranski šrkripavac«, skuto in jogurte. Tako imava obe nekaj od tega in si zagotoviva družinske dohodke za dve družini,« pripoveduje Anita. Dejansko je taka kooperacija v Gorskem Kotarju edinstveni primer, kako na zelo preprost način ohraniti majhno strukturirano kmetijstvo in si pametno razdeliti dela in odgovornosti. Pri Činklu so vse površine arondirane in govedo se poleti pase na travnikih, pozimi pa jih krmijo samo s senom, saj iz senenega mleka nastanejo najboljši siri. Poleg tega imajo pri Činklu tudi koze, prašiče in kure nesnice, vse v prosti rej in zelo naravno. Mleko prihaja od krav pasme holstein in sivega goveda. Na dan pa namolzejo 150-200 litrov mleka za nadaljnjo pridelavo. Vsega skupaj obdelujejo 20 hektarjev travnikov in šest hektarjev gozda. »Ker mejimo na Kočevje, se pri nas kdaj pa kdaj pojavi tudi medvedi in moramo živeti s tem dejstvom. Sicer pa je kmetijstvo pri nas zelo na tleh. Če si sam ne najdeš kakšno nišo, je skoraj nemogoče, da bi uspešno kmetoval s temi malimi površinami, kakor so tukaj običajne. Kooperacija pa nam omogoča, da naprej obdelujemo naše površine in tudi te naših sosedov. Ravno v tem je velik pomen, saj želimo ohraniti našo kulturno krajino in ne more biti cilj, da vse zaraste,« pravi Adrijana, ki na kmetiji živi skupaj s starši Nikolajem in Nado ter z otroki Željkom in Moniko. Za vse je samoumevno, da Činklovi in Dragarjevi pomagajo drug drugemu in jim tako gre delo veliko lažje od rok. Zelo so povezani med seboj in morda je prav v tem skrivnost njihovega uspeha.

Z svoje sire je bila Anita že večkrat odlikovana na „Dobrotah slovenskih kmetij“ na Ptuju, kjer je tudi že prejela znak kakovosti za sir »Činkl« in za sir »Čabranski šrkripavac«, kar pomeni tri leta zlato priznanje zapored. Poleg tega sodeluje tudi na hrvaških ocenjevanjih, kjer prav tako redno dobiva zlata odlikovanja. Sire in druge dobrote z domačije Anita prodaja na tržnici v Reki in v Delnicah. »V Reko se vozim uro in pol vsak teden. Delnice pa so naše okrajno mesto in tudi tam smo tedensko zastopani. Poleg sira pa pri Dragarju pridelujemo tudi domače zeliščne likerje »Dragar«, sirupe, suho sadje, jabolčni sok in marmelade. Doma imamo velik sadovnjak in če je dobra letina, prodajamo tudi suho in namizno sadje,« pravi Anita. Obiskovalec takoj opazi, da ima Anita še veliko načrtov za prihodnost in se bo pri Dragarju in Činklu še mnogo uresničilo. Za prihodnje si želi, da bi obe družini naprej dobro sodelovali in vsi ostali zdravi. »Tako bomo udejanjili še maršikatero idejo, o tem sem prepričana!« se nasmeji Anita.

**I**m Norden Kroatiens, an der Grenze zu Slowenien, befindet sich die Region »Gorski Kotar«. Dort lebt eine slowenische Volksgruppe, die sich ihren spezifischen Dialekt erhalten hat. Seit ein paar Jahren wird dort auch im Bereich der Landwirtschaft stark auf die Kooperation mit landwirtschaftlichen Institutionen in Slowenien gesetzt, um die Grenzregion auch regional zu stärken und den lokalen bäuerlichen Betrieben neue Perspektiven zu eröffnen. Ein gutes Beispiel dafür ist der Betrieb von Familie Pintar, welche sich auf die Milchverarbeitung und Käseproduktion spezialisiert hat. Anita Pintar betreibt gemeinsam mit ihrer Schwester Adrijana einen Kooperationsbetrieb. »Die Milch für meine Käseherstellung kommt vom Betrieb meiner Schwester, so hat jede von uns einen Fachbereich und kann sich auf ihre Arbeit konzentrieren. Wir haben Synergien gesucht, wie wir gemeinsam auch als kleine landwirtschaftliche Betriebe unser Einkommen stärken und unsere Bauernhöfe erhalten können«, erzählt Anita. Hergestellt werden ihre Käse nach einem alten Rezept der Großmutter. Für die Hartkäse »Činkl« und »Čabranski šrkripavac«, hergestellt aus Kuhmilch, hat Anita bereits bei mehreren Käseprämierungen die höchsten Auszeichnungen erreicht und stellt zusätzlich auch Frischkäse und Joghurt her. Gemeinsam mit ihrem Mann Branko haben sie in den letzten Jahren den Bauernhof renoviert und saniert. Es wurden alle entsprechenden Verarbeitungsräume eingerichtet und durch die Kooperation mit ihrer Schwester hat Anita nun auch genügend Zeit, um ihre Produktpalette zu entwickeln. »Die Zusammenarbeit zweier Betriebe stellt bei uns eine Innovation dar und ist ein gutes Beispiel, dass kleine Betriebe nicht unbedingt wachsen müssen. Eine Intensivierung der Milchproduktion ist nicht notwendig und somit bleiben auch die Investitionen überschaubar«, strahlt Anita glücklich.

Den Hof von Familie Pintar umgibt ein wunderschöner alter Obstgarten und so ist auch die Obstverarbeitung zu einem wichtigen Einkommensstandbein geworden. Neben Tafelobst werden auch getrocknetes Obst und Obstsäfte verkauft. Aus Kräutern der Region entstehen köstliche Liköre und mit Sirupen und Marmeladen rundet Anita ihr Angebot ab. Verkauft werden alle Köstlichkeiten am Wochenmarkt in Rijeka und Delnice. »Da unsere Region entlegen ist, müssen wir unsere Produkte in den nächsten Zentren verkaufen. Wir punkten mit unserer Natürlichkeit und unsere Kunden schätzen das sehr«, meint Anita. Auch für die Zukunft haben Anita und Adrijana noch einige Ideen, die sie verwirklichen möchten. Vor allem wollen sie mit geeigneten Kräften ihre Betriebe weiterhin stärken und damit auch ihren Kindern eine Perspektive bieten. »Ich habe nicht viele Wünsche, doch wenn wir alle gesund bleiben und weiterhin als Großfamilie so zusammenhalten wie bisher, bin ich überzeugt, dass wir noch einiges erreichen werden«, ist Anita überzeugt.



## Družina Steharnig kmetija pri Luknerju/Gasthaus Luckner Žvabek, Suha/Schwabegg, Neuhaus

### »Domačnost je tisto, kar nas odlikuje!«

Luknerjeva domačija sredi Žvabeka šteje med zelo priljubljene lokalne gostilne, kjer so ohranili še domačo hrano in regionalne posebnosti. Vajeti v roki ima danes Andrea Steharnig, najmlajša hčerka Franceta in Amalije Steharnig. »Najine hčerke, Karin, Doris, Anita in Andreja so vedno bile vključene v naš vsakdanjik in močno držimo skupaj. Andreja vodi sedaj v četrti generaciji gostilno in zelo naju veseli, da najino zastavljeno pot nadaljuje,« ponošno reče France.

Luknerjeva kmetija ima 20 hektarjev polj in 32 hektarjev gozda. Vse kmetijske površine so arondirane, saj so se kmetje v Žvabku v 1970-ih letih odločili za skupni proces komasacije površin. Čeprav to ni bilo tako enostavno, so danes vsi zelo zadovoljni s situacijo združenih površin. Glavna panoga na Luknerjevi kmetiji je prašičereja, na leto pitajo 800 do 900 prašičev. Že leta so v prašičereji certificirani z „AMA-kakovostnim žigom/AMA-Qualitätssiegel“ in pitajo samo koroške pujiske z znamko „Koroški kakovostni prašiči/Kärntner Markenschwein“. To pomeni, da je prašič rojen, pitan in zaklan na Koroškem. Največji delež prašičev prodajo, nekaj jih pa obdržijo za predelavo in za gostilno. Pred 15-imi leti so zgradili lastno klavnico, kar jim zagotavlja neodvisnost, saj po potrebi lahko tudi hitro zakoljejo pujsko, kadar je to potrebno za domačo gostilno.

Ekonomski stebri Luknerjeve kmetije so gostinstvo, prašičereja, neposredna prodaja domačih izdelkov in gozdarstvo. V zadnjih letih je razsirila Andrea ponudbo tudi s pestro paleto ajdovih izdelkov. Kmetija se je vključila v društvo ajdovih kmetij, ki ima prav v Žvabku svoj informativni center z mlinom za ajdo. »Pred 25-imi leti smo spet začeli sejati ajdo in jo v glavnem porabili kot moko za žgance. V zadnjih letih pa opažamo močen trend k ajdi, predvsem ker je brez glutena. Tako sem z leti razvila različne proizvode in na voljo so danes keksi, čipsi, testenine, ajdov riž in zdrob ter ajdova moka. Vse te proizvode prodajamo doma ali jih dostavljamo več kot 100 strankam, med njimi številnim gostilnam,« priponoveduje Andrea.

Mlado gostilničarko in kmetico je popeljala izobraževalna pot najprej v Velikovec na kmetijsko šolo Goldbrunnhof, katero je zaključila s strokovnim kmetijskim izpitom. Nato je razmišljala, da bi se zaposlila v gostinstvu in delala sezonsko, toda prišlo je drugače. »Najprej je vodila našo gostilno najstarejša hčerka Karin. Ko se je poročila, se je odločila proti prevzemu gostilne. Ker je imela Andrea primerno izobrazbo in tudi zanimanje, je bilo hitro jasno, kdo bo prevzel našo domačijo in vsi smo zelo veseli te odločitve. Andrea prime za vsako delo na poljih, v gozdu, pri živalih in v gostilni. Ima pravi organizacijski talent in tudi občutek, kam grejo trendi v prehrani,« s ponosom priponoveduje France.

Poleg prašičereje je največ dela v gozdu, ki potrebuje veliko nege in dobro načrtovano gospodarjenje. »V gozdu sem bil vedno zelo rad! To

je zame več kot le opravljanje dela, tam si odpočijem dušo. Zelo me razveselijo naše parcele, ki jih zaznamuje mešani gozd, kjer raste težiščno dob in tudi pravi kostanj. Le-ta je na Koroškem prava redkost! Zelo sem srečen, da mi v gozdu z velikim veseljem pomaga tudi Andrea in tako kar veliko dela lahko opraviva sama,« pravi France. Za svoje vzgledno gospodarjenje v gozdu je prejel leta 2002 avstrijsko državno priznanje iz gozdarstva, ki ga letno prejme le deset kmetij iz cele Avstrije. Priznanje so mu podelili prav zaradi mešanih nasadov in sonaravnega načina gozdarjenja. Še vedno vsako leto prihajajo skupine, ki si ogledujejo kot primer dobre prakse Luknerjev gozd. V zadovoljstvu Franceta to pot želi nadaljevati tudi Andrea, na katero je zelo ponosen.

Vsakdanjik so si razdelili Steharnigovi zelo učinkovito. Dobra duša v kuhihni Luknerjeve gostilne je Amalija, ki se zelo rada posveča tudi velikemu domačemu vrtu. Kuhihno še vedno krasí velika peč, ki jo kurijo na les. Tukaj nastajajo domače svinske pečenke, ki so zname daleč naokoli, celo preko podjunskega mej. »V gostilni kuhamo samo po naročilu in glavni časi so od septembra do spomladni. Gostje imajo pri nas radi družinska praznovanja ali božičnice. Imamo pa tudi zelo priljubljene dneve divjačine. Vedno so na jedilnem listu tudi jedi iz ajde, predvsem pa je domačnost tisto, kar nas odlikuje,« se nasmeji Andrea. V gostinstvu pomaga še naprej sestra Karin, saj sami vsega ne bi zmogli.

Glavna želja staršev je, da bi ostala še naprej zdrava, da bi lahko delala in podpirala hčerko pri uresničevanju njenih ciljev. »Najlepše je, ko lahko delaš in ustvarjaš tudi še v starosti. To nas ohranja mlade v srcih in nam daje smisel,« sta si France in Amalija edina. Tudi Andrea si je za prihodnost že zastavila nekaj ciljev, glavni pa je gotovo ureditev prodajnega prostora za ajdove in druge domače proizvode. »Že nekaj časa razmišljjam, da bi odprli majhno trgovinico s svojimi izdelki, hkrati pa ponudili tudi malo širši sortiment, saj v Žvabku nimamo več trgovine in iz drugih krajev vem, kako lepo je, ko domačini lahko spet nakupujejo v domači vasi.«

Schweinemast und Ackerbau angeschlossen. Familie Steharnig zählt zu den Genussland-Bauern und baut seit mehr als 25 Jahren wieder Buchweizen oder „Hadn“, wie man hier sagt, an. »Aus unserem Hadn kann man viel mehr machen als nur Sterz. Heute bieten wir unseren Gästen vom Reis, Nudeln, Nockerl oder süßem Gebäck alles aus unserem Hadn an. Die Gäste schätzen unsere Kreativität und die Speisen sind auch für Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit bekömmlich und verdaubar. Wir sind mit dem „Gutes vom Bauernhof“-Gütesiegel ausgezeichnet und sind Mitglied bei den „Neuhäuser Hadnbauern“, erzählt Andrea, die vor wenigen Jahren den Bauernhof und die Gastwirtschaft von ihren Eltern Franz und Amalia übernommen hat. Nach dem Abschluss der landwirtschaftlichen Fachschule Goldbrunnhof in Völkermarkt hat sie sich entschlossen, den elterlichen Betrieb weiterzuführen. »Unsere Töchter Karin, Doris, Anita und Andrea haben wir immer in unseren Alltag eingebunden und es ist eine große Freude, dass Andrea nun unseren Betrieb weiterführt«, strahlt Vater Franz.

Bei Familie Steharnig wird auch bei der Fleischproduktion auf Qualität gesetzt. Seit Jahren produzieren sie unter dem AMA-Gütesiegel das Kärntner Markenschwein, welches in Kärnten geboren, aufgewachsen und geschlachtet sein muss. Insgesamt werden am Lucknerhof 20 Hektar Ackerland und 32 Hektar Wald bewirtschaftet. Die Forstwirtschaft hat es Franz angetan, dort fühlt er sich am wohlsten. »Die Waldbearbeitung hat mir immer gefallen und wir verfolgen eine naturnahe Waldwirtschaft mit Mischwald. Dafür wurden wir im Jahr 2002 auch mit dem österreichischen Staatspreis in der Forstwirtschaft ausgezeichnet«, erzählt Franz, der sein Wissen gerne bei forstwirtschaftlichen Exkursionen weitergibt.

Die Arbeit am Hof und in der Gastwirtschaft haben sich Andrea und ihre Eltern sehr gut aufgeteilt. Für die köstlichen Speisen zeichnet Mutter Amalija verantwortlich und ein Geheimnis für die gute Qualität ist der Holzofen in der Küche, welcher die besten Schweinsbraten hervorzaubert. Den Ausgleich zur Arbeit in der Küche findet Amalija Steharnig im großen Bauerngarten. In der Gaststube unterstützt Andreas Schwester Karin die Familie.

Andrea will zukünftig das Hadn-Angebot im Haus verstärkt anbieten und plant einen kleinen Dorfladen, der neben den Hadnprodukten auch andere Köstlichkeiten aus der Region anbieten könnte. »Wir haben in Schwabegg keinen Laden mehr und dem könnte man Abhilfe schaffen, mit einem guten Konzept und unseren lokalen Produkten. Immer mehr Menschen wollen heimisch und authentisch einkaufen und bürgerliche Produkte werden immer beliebter«, ist Andrea überzeugt. Ihre Eltern unterstützen sie bei der Umsetzung der Ziele, die sie sich gesteckt hat. Sie sind sehr froh, dass ihre jüngste Tochter so viel Freude daran hat, die Land- und Gastwirtschaft weiterzuführen.

### »Wir sind der gemütliche Wirt im Ort geblieben!«

In Schwabegg bei Neuhaus im Jauntal liegt mitten im Ort neben der Pfarrkirche das Gasthaus Luckner von Familie Steharnig. Hier werden lokale Spezialitäten angeboten, die zu einem beachtlichen Teil aus eigener Produktion stammen. Dem Gasthaus ist eine Landwirtschaft mit



# Interesna skupnost selskih kmetov

Sele/Zell

**»Der Erhalt einer aktiven Landwirtschaft ist unsere Herausforderung!«**

## »Izziv je, da v Selah ohranimo aktivno kmetijstvo!«

Gospodarski center v Selah je prava južnokoroška zgodba o uspehu, kako povezovati kmetije znotraj občine. Lastnik centra je Interesna skupnost selskih kmetov (ISSK), ki že več kot 20 let skrbi za podporo domačih kmetij. V letu 1995 je bila s projektom gradnje skupnega gospodarskega centra vodilna pri realizaciji prvih EU-projektov na Koroškem.

»V 1990-ih letih se je Avstrija pripravljala na pristop k Evropski uniji, in pričakovali je bilo veliko sprememb za kmetije. Videli smo, da je potreba po obveščanju naših kmetic in kmetov precejšnja, predvsem kar se tiče higieniskih predpisov pri predelavi kmečkih proizvodov, prav na področju predelave mesa in zakola živali. To so bili vzroki za ustanovitev ISSK,« o začetkih pripoveduje Nanti. Februarja leta 1998 so odprli novo klavlico in do poletja 1999 so zaključili vsa gradbena dela. Skoraj vsa gradbena dela, vso logistiko in načrtovanje so izvajali selski kmetije sami. Gospodarski center od takrat naprej – poleg predelovalnih prostorov in prostorov za skladiščenje – ponuja tudi družabne prostore za informativne in izobraževalne prireditve, prav tako pa jih člani lahko koristijo za osebna praznovanja. Lokacija je primerna tudi za večje prireditve, kot je to bil npr. že dvakrat »Kmečki praznik« Skupnosti južnokoroških kmetic in kmetov.

Čeprav tudi v Selah opažamo nazadovanje aktivnih kmetij, se kmetijska površina glede uporabe ne krči, saj se Selani dejavno vzemajo za ohranjanje domače kulturne krajine. Uporabljanje gospodarskega centra je naraščalo skozi vsa leta, tako da je danes močno zasidran v kmetijskem vsakdanjiku v Selah. »Prej je bilo običajno, da je vsak kmet sam poskrbel za zakol živali ter razkosavanje in predelavo lastnega mesa. Danes pa imamo trend v skupno uporabo gospodarskega centra. To pomeni, da dva kmeta ali več kmetov skupaj in istočasno uporabljajo gospodarski center. Tako štedijo pri obratovalnih stroških in tudi delo je razdeljeno. Povrhу pa je veliko bolj družabno,« se nasmeji Nanti.

Gospodarski center so leta 2013 izgradili in mu dodali še skladišče za lesne sekance. Zdaj je zaloga za les dovolj velika, da brez težav kurijo celo poslopje tudi dalj časa. Člani ISSK in vmes tudi mnogi drugi interesenti center zelo radi koristijo. Skupna zgodovina, njihov vzajemno vloženi trud in njihovo osebno delo pri gradnji objekta, vse to jih do danes povezuje. »Naši včlanjeni kmetje so vložili v projekt deloma več kot 1.000 ur osebnega dela. To zupušča sledi tudi v osebni povezanosti do našega društva in gospodarskega centra,« je Nanti prepričan. Za prihodnje se obeta tudi generacijski premik pri članih, saj vedno več kmetij prevzema mlajša generacija, ki je popolnoma vključena v delovanje ISSK. »Največji izviv za naše kmetijstvo v Selah je, da bomo našli dobre niše, v katerih bodo naše kmetije lahko uspešno tržile domače proizvode. Povpraševanje je veliko in morda bo našo ponudbo treba razširiti. Glavni cilj pri vsem tem bo, da ohranimo aktivne kmetije. Odpira se veliko novih možnosti na področju reje drobnice, na področju predelave mleka – kravjega, kozjega, ovčjega – saj v Selah nimamo več niti ene mlečne kmetije. Priložnosti pa je tudi na področju gozdarstva in prodaje rezanega lesa še veliko,« inovativno gleda Nanti v prihodnost kmetijstva v Selah.

In Jahr 1995 wurde in Zell die Interessengemeinschaft der Zeller Bauern gegründet, um sich gemeinsam auf den Beitritt Österreichs zur EU vorzubereiten und sich den neuen rechtlichen Rahmenbedingungen zu stellen. »Für die Landwirtschaftlichen Betriebe mit Fleischverarbeitung zeichneten sich damals starke Veränderungen und Verschärfungen im Bereich der Lebensmittelhygiene ab. Es waren große Investitionen für die einzelnen Betriebe zu erwarten, die zum Teil nicht realisierbar gewesen wären. So entstand die Idee gemeinsam ein Wirtschaftszentrum mit eigenem Schlachthof, Zerlege-, Verarbeitungs- und Kühlräumen zu bauen«, erzählt Nanti Olip, Sprecher der Zeller Bauern. Gesagt, getan. In einem der ersten EU-Projekte zur Stärkung des ländlichen Raumes im Grenzgebiet zu Slowenien wurde die Finanzierung des Baues gesichert und binnen von zwei Jahren wurde das Zentrum mit enormer Eigenleistung der Zeller Bauern errichtet und in Betrieb genommen. Nach nun mehr als zwanzig erfolgreichen Betriebsjahren ist es aus dem bäuerlichen Alltag in Zell nicht mehr wegzudenken. Es ist ein Gemeinschaftsprojekt, das auch heute noch die Bauern eint und ihnen wirtschaftliche Vorteile bringt. Die vielen kleinen Bergbauernhöfe konnten die Direktvermarktung ihrer Produkte erhalten und teilweise sogar ausbauen. »War es früher üblich, dass jeder Betrieb für sich die Schlachtung und Verarbeitung organisierte, erleben wir heute immer öfter, dass die einzelnen Betriebe kooperieren. Es wird gemeinsam geschlachtet und zerlegt. Dadurch ist der Aufwand geringer und es ist auch geselliger«, erzählt Nanti aus dem Alltag.

Zusätzlich bietet der Wirtschaftshof Räumlichkeiten, die den Mitgliedern der Interessengemeinschaft und anderen Interessierten zur Verfügung stehen. Neben Vereinsveranstaltungen finden hier regelmäßig auch Geburtstagsfeiern oder Feste statt und so war der Wirtschaftshof bereits zweimal Austragungsort des „Südkärntner Bauernfestes“ mit mehreren Hundert Besuchern.

Natürlich hat der landwirtschaftliche Strukturwandel auch vor Zell nicht Halt gemacht. »Einige Betriebe haben in den letzten Jahren ihre landwirtschaftlichen Tätigkeiten eingestellt. Es ist aber gelungen, die Flächen durch Verpachtung weiter zu bewirtschaften und somit unsere einzigartige Kulturlandschaft zu erhalten«, erzählt Nanti Olip. Auch zukünftig wird die Landwirtschaft in Zell eine zentrale Rolle spielen und es zeichnet sich bereits ein Generationswechsel ab. »Die Erhaltung unserer aktiven Betriebe wird die große Herausforderung für uns sein. Dazu braucht es eine gute Vermarktungsstrategie für unsere hervorragenden Produkte. Möglichkeiten zur Erweiterung unseres Angebotes gibt es viele. Zum Beispiel haben wir keinen einzigen Milcherzeuger oder Milchverarbeiter in Zell. Weder Kuh-, Ziegen- oder Schafmilchprodukte gibt es bei uns zu kaufen, obwohl eine starke Nachfrage zu verzeichnen ist. Eine weitere wichtige Rolle könnte der Holzverarbeitung zukommen, da wir Holz bester Qualität haben. Unser Augenmerk muss auf die junge Generation gerichtet sein und auch zukünftig könnten wir gemeinsam stark sein«, blickt Nanti innovativ in die Zukunft.



## Družina Weber

### kmetija pri Činkmanu

Želuče, Bilčovs/Selkach, Ludmansdorf

#### »Heimische Produkte sind gefragter denn je!«

#### »Domači proizvod je čedalje bolj cenjen!«

**N**a Činkmanovi kmetiji v Želučah pri Bilčovsu imata vajeti v rokah Mirko in Christiane Weber. Že leta štejeta med inovativne kmetije v Rožu, saj sta preko bilčovških mej poznana za želuške jagode in izvrsten jagodni sok. Za številne družine je postala tradicija, da vsako leto v majhno vasico ob Dravi prihajajo pobirati sveže jagode.

Toda jagode Činkmanovim dolgoročno niso zadostovale in začeli so razmišljati, kako bi kmetiji dali še dodaten pečat in zaokrožili ponudbo. »Najprej se nam je porodila ideja, da bi nasadili česen, ki se je nama zdel poseben, saj domačega česna pri nas popolnoma primanjkuje, ker trgovine česen v glavnem importirajo iz Kitajske. Vedela pa sva, da bo česen lahko samo dodaten proizvod in ne bo konkurenčen z jagodami, ker ga v kuhinji uporabljamo le kot dodatek. Tako sva prišla na idejo, da bi nasadila še šparglje. Začela sva se informirati in si ogledovati razne primere dobre prakse. Spoznala sva, da veliko kmetij pridelavo jagod poveže s šparglji, ker tidve kulturi sezonsko zaporedoma zorita inju je zato enostavno kombinirati,« pripoveduje Christiane in Mirko. Leta 2016 so iz načrtov naredili resnico in pripravili so prvo polje s šparglji. Kdor misli, da je to enostavna zadeva, se moti, saj potrebujejo šparglji posebna tla in primerne stroje za nasad in kultiviranje, ker rastejo v gredah. »V Želučah so tla primerna, ker gre za naplavno ozemlje. Prej Drava ni bila zajezena in so se tukaj nabrali sedimenti. To sedaj lahko koristimo za šparglje, ki načeloma potrebujejo pesknata tla. Pri nas je delež peska sicer malo manjši, zaradi tega pa so šparglji bolj sočni, dozorevajo pa malo počasneje,« pravi Christiane. Vsega skupaj so nasadili hektar in pol špargljev, enako veliko kot jagod. Prednost pri špargljih je v tem, da lokacija ni vezana na bližino ceste, saj ga ne pobirajo stranke same. Pri jagodah pa je lega polja odločilna za uspeh pri prodaji. V Želučah pa imajo prednost, da nobeno polje ne leži ob močno frekventiranih cestah, kar je velika prednost za kakovost domačih jagod.

Šparglji obrodijo šele v drugem letu nasada in se jih po navadi reže začetek aprila, ko so tla dovolj topla in šparglji poganjajo k svetlobi. Od tretjega leta naprej je nasad donosen, do največ desetega leta. V vmesnem času je treba na novi lokaciji poskrbeti spet za nov nasad, kar zagotavlja stalen in načrtovan donos. Začetki v letu 2017 so pri Činkmanu obetali zadosti veliko povpraševanje, saj so v Rožu edini s

to ponudbo. »Našo prodajno sezno začemo aprila s šparglji. To pomeni, da jih dnevno režemo, umijemo in pakiramo. Nato jih hitro skladisemo v hladilnici na temnem in jih dnevno prodajamo od doma. Ponujamo bele in zelene šparglje in ljudje prihajajo ponje k nam na dom tudi iz več deset kilometrov oddaljenih krajev. Po špargljih se konec maja pričenja prodaja jagod in pobiranje le-teh za naš jagodni sok. Ker imamo nasajene različne vrste, ki dozorevajo ob različnih časih, traja prodajna sezona do šest tednov. V tem času tudi že prodajamo mladi česen, ki ga stranke v kuhinji samo narežejo in dodajo npr. solati. Po jagodni sezoni se posvečamo česnu, ki dozori do konca julija. Potem ga sušimo in nekaj ga pa predelamo v prašek. Tako imamo preko letne vegetacijske periode več viškov, mi pa si na ta način zagotovimo obstoj naše kmetije,« se nasmejita Mirko in Christiane.

Vsega skupaj obdelujejo pri Činkmanu 16 hektarjev polj in travnikov ter šest hektarjev gozda. Poleg špargljev, jagod in česna imajo nekaj polj zasajenih z bučami, zasejanih z žitaricami in še nekaj travnikov. Delo na kmetiji sta si Mirko in Christiane dobro razdelila. Medtem ko Mirko hodi v službo in dela na poljih opravlja poleg službe, je Christiane glavnopoklicna kmetica in vodja kmetije. »Ko so se rodili najini otroci Elena, Matej in Jonas, sem opazila, da mi kmetija daje stabilnost in možnost, da imam otroke okoli sebe. Spoznala sem, da me neposredni stik s strankami in direktna prodaja od doma zanimata in navdušuje. Zato sem vesela, da sem se odločila za to poklicno pot. Predvsem me pa veseli, da doživljjam razvoj najinih otrok in vidim, kako uživajo tukaj na kmetiji in na vasi, kjer se lahko svobodno igrajo in doraščajo z otroki cele vasi,« pravi Christiane.

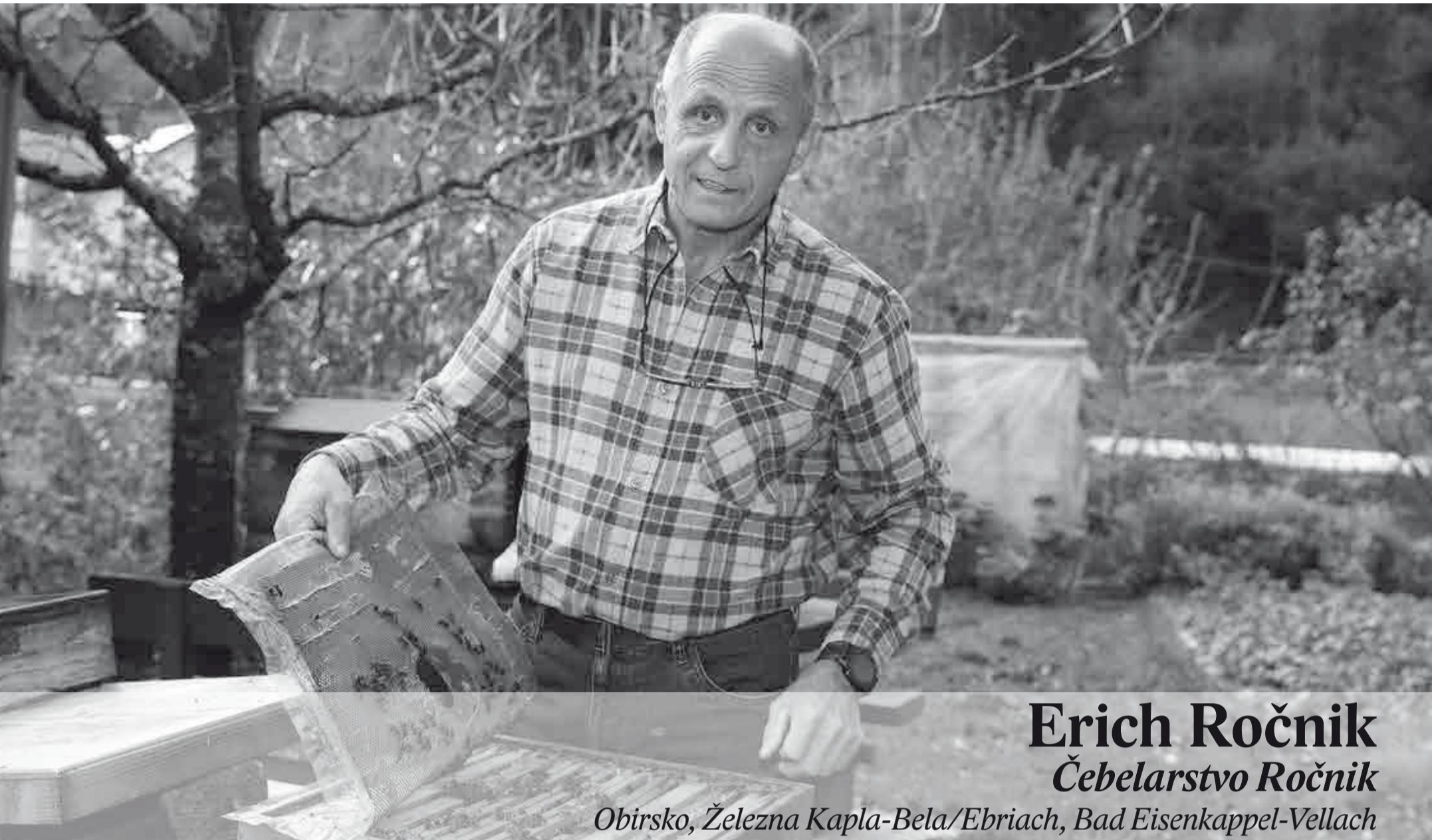
Tudi za prihodnost je ciljev še več, glavni pa je, da uredijo prostore za predelavo in skladisčenje špargljev ter predelavo česna. Poleg tega bo v kratkem Činkmanovo domačijo krasila tudi kmečka trogovinica, kjer bodo na voljo vsi proizvodi: od špargljev, česna, jagod tja do jedilnih olj družine Mikl z Brnce. »Čeprav ležijo Želuče zelo odročno, to strank nikakor ne odbija. Zdi se mi le obratno, da jim je poseben užitek, kadar sedejo v avto in se pripeljejo k nam po naše dobrote. V zadnjih letih je nakupovanje na kmetijah pridobilo na ugledu in očitno je veliko emocij povezanih s tem. Ljudje se vračajo k nam in tudi mi opazimo, da so naši proizvodi čedalje bolj cenjeni,« sta Christiane in Mirko prepričana.

**I**n Selkach bei Ludmannsdorf, einem kleinen Dorf an der Drau im Rosental, ist Familie Weber, vlg. Činkman, bekannt für ihre köstlichen Erdbeeren. Das Angebot wurde nun um Rosenthaler Spargel und Knoblauch erweitert und gilt als wahrer Geheimtipp. »Wir haben mit der Direktvermarktung unserer Erdbeeren sehr gute Erfahrungen und wollten die Erwerbsmöglichkeiten am Hof verstärken. Der Spargel lässt sich als mehrjähriges Gemüse sehr gut mit den Erdbeeren kombinieren. Mit unserem Rosenthaler Knoblauch runden wir das Angebot ab«, erzählen Mirko und Christiane Weber.

Sind es bei den Erdbeeren größtenteils die Kunden, welche die Beeren selbst pflücken, so muss der Spargel von Familie Weber und deren HelferInnen selbst geerntet werden. »Sobald der Boden 16 Grad erreicht fängt der Spargel an zu wachsen und wir sind täglich damit beschäftigt die Triebe zu schneiden, waschen und abzupacken. Nach der Ernte muss der Spargel möglichst schnell gekühlt und im Dunklen gelagert werden«, berichtet Christiane aus dem Alltag. Verkauft wird der Spargel ab Hof und auf Grund ihrer Bekanntheit durch den Erdbeerverkauf, war die erste Spargelernte im Jahr 2016 sehr schnell ausverkauft. Den Knoblauch bietet Familie Weber als Zusatzprodukt an. »Warum soll der Knoblauch immer aus China kommen, habe ich mir gedacht. Dann haben wir einfach angefangen unseren eigenen Knoblauch anzubauen. Jetzt verkaufen wir ihn als grünen Knoblauch, in Knollen sowie getrocknet und gerieben«, erzählt Mirko.

Die große Nachfrage hat auch dazu geführt, dass am Činkman-Hof nun entsprechende Verarbeitungs- und Lagerräume entstehen. Zusätzlich wird ein Verkaufsraum eingerichtet, der das ganze Jahr den Kunden zur Verfügung stehen wird. »Damit erleichtern wir uns die Arbeit sehr und für den Spargel, den Erdbeernektar oder die verschiedenen Knoblauchprodukte ist der Hofladen perfekt. Wir verkaufen auch Speiseöle der Familie Mikl aus Hart und zukünftig wird im Hofladen immer alles seinen Platz haben«, freuen sich Mirko und Christiane.

Über all die Jahre in der Direktvermarktung erkennt Familie Weber einen klaren Trend hin zum heimischen Produkt. Immer mehr Kunden schätzen den direkten Kontakt mit den Erzeugern und kommen sehr gerne zum Einkaufen auf den Betrieb. »Obwohl Selkach verkehrstechnisch nicht optimal gelegen ist, haben wir eine sehr gute Frequenz und Bekanntheit. Das Erlebnis, am Bauernhof einzukaufen und sich auch selbst über die Herkunft der Produkte zu überzeugen, spielt eine bedeutende Rolle«, erzählt Mirko. Die Arbeiten am Hof haben sie sich gut aufgeteilt. Christiane ist die Betriebsführerin und Mirko ist hauptberuflich außerhalb der Landwirtschaft tätig. »Mir gefällt es sehr gut Bäuerin zu sein. Ich kann am Heranwachsen unserer Elena, Matej und Jonas teilhaben und sie wachsen mit den Freiheiten am Hof auf«, strahlt Christiane.



## Erich Ročnik Čebelarstvo Ročnik

Obirsko, Železna Kapla-Bela/Ebriach, Bad Eisenkappel-Vellach

### »Die Aphitherapie gewinnt an Bedeutung!«

#### »Apiterapija čedalje bolj priljubljena!«

**N**a Obirskem, v občini Železna Kapla-Bela, je doma čebelarski mojster Erich Ročnik. Tukaj na svojem domu je uredil čebelarski raj, se posvetil čebelarstvu in vzreji matic domačih kranjskih čebel. Svojo ljubezen do čebelarstva je Erich razvil že v otroštvu, še vedno se namreč spominja, kako zanimivo se mu je zdelo biti v bližini teh malih in pridnih živalic. Na svoji čebelarski poti se je veliko naučil od svojih prednikov in od župnika Tomaža Holmarja, ki je na Obirskem mnoge navdušil za čebelarstvo. Škoda se mu zdi, da se veliko starega znanja ni ohranilo v pisni obliki, ker zelo spoštuje delo starih čebelarjev. Sicer pa se je skozi desetletja tudi mnogo spremenilo, saj je v čebelarstvu poleg pridelave medu še mnogo drugih izdelkov, ki so tržno zanimivi.

Ročnikovi imajo okoli 300 panjev in se dodatno ukvarjajo z vzrejo matic. »To je postal zelo pomemben steber in vzreja matic zahteva veliko natančnega dela, saj se je treba odločiti, katere lastnosti čebel želimo poudariti, da zagotovimo donosnost čebel. Z vzrejo se je treba ukvarjati marljivo in natančno, delovne postopke pa beležimo v panjske liste,« pravi Erich, ki je svoje matice med drugim poslal že v Dubaj in v Ukrajino.

Delo s čebelami je izredno raznoliko in skozi leto skoraj ne pozna počitka. Največ dela zahteva točenje medu, intenzivni čas čebelarstva pa se začenja že v maju. Tedaj je treba poskrbeti za močne in zdrave čebelje družine, ki bodo v stanju pridelati veliko medu. Seveda je donos vsako leto drugačen, kakovost pa je vedno zelo dobra. »Tukaj na Obirskem živimo v skoraj neokrnjeni naravi. Intenzivnega kmetijstva z umetnimi škropili nimamo. To je baza za visoko kakovost našega medu. Zelo pomembno se mi zdi, da je v našem območju zadost čebel in zaradi tega se tudi posvečam poselitvi starih čebelnjakov po Obirskem z našimi čebelami. Tako so čebele razpršene po celiem območju, kar je nujno za biotsko raznolikost,« pripoveduje Erich. Stari čebelnjaki so mu zelo pri srcu, saj spadajo v našo tipično kulturno krajino, zaradi tega jih tudi ohranja. Ker je pri Ročniku panje veliko in je Erich glavnopoklicno zaposlen pri cestni upravi, si delo v čebelarstvu deli z zeno Ruth. Erich je pristojen za nego in vzrejo čebel, Ruth pa za pridelavo medu in odličnih medenih in čebelarskih izdelkov. Za pridelavo medu imata urejene predelovalne prostore in zadosti velika skladišča. Satnice za Ericha izdeluje delavnica »Florjan«

v Globasnici. Vosek za satnice pa prideluje Erich sam, ker je vosek izredno pomemben za kakovost medu. »Voska ne dokupujem, ker se v njem najbolj akumulirajo strupi. Ker je naša narava tako zdrava, ne bi nikoli uporabljal drugega voska. S tem zagotavljam našo kakovost,« pripomni Erich.

Za svoje izdelke sta prejela že več odlikovanj po Avstriji in Sloveniji. Z inovativnimi pristopi razvijata nove izdelke, in tako so nastali medeni namazi različnih okusov. »Našemu medu dodamo okuse kot so npr. maline, cimet, lešniki ali mak. Ti namazi so izredno priljubljeni in enkratni na Koroškem. Poleg medu pridelujemo tudi različne likerje, katerih posebnost je, da jim ne dodajamo sladkorja. Vse sledimo samo z medom in v tem je razlog za boljšo kakovost. Poleg medu pa ponujamo tudi izdelke kot so to propolisove kapljice, razne kreme in balzam. Tudi med je na voljo v različnih oblikah od gozdne do kremastega medu. Pri delu podpirata Ruth in Ericha tudi njuna odrasla otroka, hčerka Rebeka in sin Simon. »Rebeka skrbi za oblikovanje etiket in nam priskoči na pomoč pri točenju medu. Simon pa se močno vključuje v čebelarstvo in vzrejo matic. Lepo je, da se tudi otroka zanimata za naše znanje in se tako razvijamo naprej,« se namesti Erich.

Vedno bolj pri srcu je Erichu apiterapija in zdravljenje z čebeljimi izdelki. »Premalo se še zavedamo, kako pozitivno vplivajo čebele na nas ljudi in koliko možnosti nam odpirajo pri zdravljenju. Zelo sem vesel, da nam je uspela kooperacija z zdraviliščem v Železni Kapli, kjer čebele že koristijo na področju sprostitev in umirjevanja. Današnji čas je tako hiter in razburljiv. Ljudje pridejo v naše zdravilišče zelo izčrpani in treba jih je umiriti. Zato smo v prostoru za počitek za steklom namestili enega naših panjev. Ko gostje opazujejo čebelji panj in видijo čebele pri delu, jih to izredno umiri. Ta ponudba je v Avstriji enkratna in odziv je zelo pozitiven. Istočasno pa je to tudi reklama za naše čebelarstvo, in veliko ljudi se iz Železne Kaple pripelje k nam na dom,« pripoveduje Erich. V prihodnje želi tudi na domu urediti primerne prostore za apiterapijo, ki postaja vedno bolj priljubljena. Ročnikovi so zelo zadovoljni s tem, kar imajo. »Uspelo nam je, da smo se postavili na zelo široko bazo in čebelarstvo nam gre dobro od rok. Navdušeni smo nad tem, kar delamo, in če to tudi posredujemo, smo lahko samo srečni,« zadovoljno zaključita Ruth in Erich.

**I**n Ebriach bei Eisenkappel wirkt und lebt einer der innovativsten Imker Kärntens, Erich Ročnik. Gemeinsam mit seiner Frau Ruth hat er sich der Imkerei verschrieben und so ist ihr Haus umgeben von verschiedenen Bienenstöcken und einem großen Bienenhaus. Wer glaubt, dies wären schon alle Stöcke, täuscht sich, denn eines ist Erich ein besonderes Anliegen: »Diese alten Bienenhäuser finden sich noch auf sehr vielen Bauernhöfen bei uns. Sie sind für mich Kulturgüter, die vieles über die alte Tradition der Imkerei unserer Region erzählen. Ich finde es traurig wenn sie leerstehen und frage dann nach, ob ich sie mit meinen Bienenstöcken „bevölkern“ darf. Bisher hat das immer gut funktioniert und alle freuen sich, wenn die Bienen wieder ihre Arbeit aufnehmen«, erzählt Erich begeistert. Neben der Imkerei beschäftigt er sich auch gekonnt mit der Königinenzucht und ist weit über die Eisenkappler Grenzen für seine Bienenköniginnen bekannt.

Erich geht der Imkerei nebenberuflich nach und die intensivste Zeit im Jahr ist immer von Mai bis Juli. In der Zeit vor der Honigernte geht es vor allem darum, das Bienenvolk zu stärken und gesund zu halten. Nur so können die Bienen auch genug Honig produzieren. Waren die Bienen „brav“, kann mit der Ernte begonnen werden, dem Honigschleudern. Bei 300 Bienenstöcken eine kräftezerrende Arbeit, die allerdings mit einem ausgezeichneten Honig bester Qualität belohnt wird. »Wir haben das Glück in Ebriach zu leben. Hier kennen wir keine intensive Landwirtschaft mit Pestiziden oder anderen Giften. Die Natur ist uns erhalten geblieben und das merken wir am Honig«, freuen sich Ruth und Erich. Bei der Arbeit helfen ihnen auch ihre bereits erwachsenen Kinder Rebeka und Simon.

Die Arbeit in der Imkerei haben sich Ruth und Erich untereinander gut aufgeteilt. Erich ist für die Arbeit mit den Bienen zuständig und Ruth übernimmt mit dem Schleudern des Honigs die weitere Arbeit. Aus dem Honig und den anderen Bienenprodukten werden verschiedene Produkte hergestellt und die Palette reicht von Wald- und Cremehonig, Likören, Propolistropfen und verschiedenen Cremen bis zu Blütenpollen. Es gibt nichts, was es bei Familie Ročnik nicht gibt. Eine besondere Innovation ist der aromatisierte Honig. »Wir geben unserem Honig verschiedene Geschmäcker indem wir ihm zB Himbeeren, Mohn oder Haselnüsse hinzufügen. Dadurch entsteht ein Honig aufstrich, der einzigartig in Kärnten ist. Unsere Liköre süßen wir nur mit Honig, es kommt kein weiterer Zucker hinzu, dass macht dann die Qualität aus«, freut sich Erich. Zukünftig will er viel mehr auf die Apitherapie setzen, um auch den positiven gesundheitlichen Aspekt der Bienen in den Vordergrund zu stellen. Ein Anfang ist mit einer Kooperation im Kurbad Bad Eisenkappel bereits gesetzt. Dort ist in einem Ruheraum ein Bienenstock hinter Glas aufgestellt und wirkt positiv auf die Entspannung der Kurgäste.



## Družina Apovnik kmetija pri Zdovcu

Senčni kraj, Pliberk/Schattenberg, Bleiburg

»Wir wünschen uns mehr  
Gleichberechtigung von Frauen  
in der Landwirtschaft!«

### »Želiva si več enakovrednosti žensk v kmetijstvu!«

Družina Apovnik na Libuškem polju v Senčnem kraju pri Pliberku se je osredotočila na govedorejo in prievo mleka. Zdovčeva kmetija je ena redkih glavnopoklicnih mlečnih kmetij v tem območju, saj ga poznamo predvsem po poljedelstvu in prašičereji. Merodajni za upešno kmetovanje pri Zdovcu pa sta poleg gospodarja Petra Apovnika njegovi hčerki Katrin in Anja. »Že kot majhni punčki naju je oče vedno vključeval v delo na kmetiji in nama pokazal, kako se uporablajo stroji. Vedno si je vzel časa in kmalu sva se tudi naučili, kako se posamezna dela pravilno opravljaljo,« pripoveduje Katrin in Anja. Prepričani sta, da njuna ljubezen do kmetijstva izvira prav iz tega, ker so delo opravljali vedno skupaj in jima je bilo posredovan kmetijstvo kot nekaj lepega in pozitivnega.

Skoraj logično je bilo torej, da je Katrin izbrala zase kmetijsko šolsko izobrazbo in zaključila kmetijsko šolo v Dobrli vasi. Anja pa se je vpisala v kmetijsko šolo Goldbrunnhof, katero bo zaključila v letu 2018. Po šoli je pomagala Katrin doma na kmetiji in se poleg tega zaposlila v goštinstvu, kjer je delala sezonsko do leta 2016. Nato pa se je odločila, da se popolnoma posveti delu na domači kmetiji in priskoči očetu na pomoč. »Kmetijo želim prevzeti in svojo poklicno prihodnost jasno vidim v kmetijstvu. Tretnutno opravljam tečaje za mojstrski izpit in zelo prav mi pride, da teoretično znanje povežem s prakso doma.« Anja se še ni dokončno odločila za pot, ki bi jo ubrala po dokončani kmetijski šoli in pravi: »Zelo si želim, da bi ostala na kmetijskem področju. Razmišljam pa, da bi nadaljevala šolo in naredila še maturu. Zelo me veseli, da skupaj s Katrin lahko razmišljava o različnih razvojnih možnostih za našo kmetijo.«

Pri Zdovcu živijo tri generacije skupaj na kmetiji, poleg Petra in hčerk še stara mama Ana. Dela so si med sabo dobro razdelili in vsak ima svoje odgovornosti. Skupno obdelujejo 12 hektarjev polj in devet hektarjev travnikov. Na kmetiji imajo 22 krav molznice simentalske pasme in nekaj mladega goveda. »Skozi leta smo ohranili svojo strukturo in korak za korakom razvijamo kmetijo naprej. Tako smo v zadnjih letih odplačali vse investicije, povišali število krav in s tem tudi mlečnost. Rastemo počasi in zmerno,« pripoveduje mladi ženski. Katrin je najbolj pri srcu delo s kravami in uživa, kadar vidi, da so zdrave, vitalne in umirjene. Delo v hlevu in molžu si delita z očetom, Anja pa opravlja veliko del okoli hiše in pomaga pri delu zunaj. »Čeprav imam hudo alergijo na seno in prah, sem si vedno želela biti kmetica. Kmetijstvo odpira toliko različnih poti, saj živinoreja in z njim povezana dela niso

edina možnost zaposlitve na kmetijah. Alergija zame ni razlog, da bi se zaposlila drugje ali prenehala s kmetijstvom,« pravi Anja.

Za prihodnost imata sestri že nekaj vizij in ciljev. Med drugim bi radi začeli razvijati dopolnilno dejavnost na področju predelave mleka. »Zelo me mika, da bi dobili nekaj koz in iz kozjega mleka naredili kaj več. Pri svojem mojstrskem izobraževanju se bom temu še bolj posvetila in prepričana sem, da bomo našli tudi za nas pravo gospodarsko nišo. Pridelava kravjega mleka nam dobro uspeva, toda za prihodnje si moramo tudi na naši kmetiji premisliti, ali bo izkupiček iz prieve mleka zadostoval kot dohodek. Zelo sme skrbi, ker cene za mleko tako močno nihajo. Mislim, da se moramo s temi danostmi soočati realistično in poiskati svojo pot. Zato se mi zdijo gospodarske niše prav za manjše kmetije vedno bolj zanimive,« razmišlja Katrin o potencialih v kmetijstvu. Zelo pri srcu ji je dober odnos kmetov in potrošnikov do domače hrane. Pomembno se ji zdi, da bi se družba bolj zavedala višoke kakovosti domače hrane, in bila pripravljena za to plačati pravno ceno.

Na vprašanje, kako mlad človek v primerjavi z drugimi poklici ravna z visoko osebno vezanostjo na kmetijo in domači kraj, meni Katrin sledče: »Dejansko večkrat razmišljam o tem, da me kmetija veže na dom. Časovno je vsak dan natančno razporen, kar ni vedno enostavno. Kadar prijatelji, ki nimajo kmetije doma, potujejo in spoznavajo svet, postanem malo otožna. Pravzaprav pa je to moj način življenja, katerega sem z veseljem sprejela in ki mi je zelo všeč. Verjetno je treba sprejeti vedno obe strani medalje, saj nikdar nimaš vsega, kar bi si želel,« razmišlja Katrin.

Kot mladi ženski si pričakujeta Katrin in Anja na področju kmetijstva veliko več spoštovanja do dela žensk na kmetijah. »Želeli bi si, da bi bile ženske v kmetijstvu enakovredne moškim. Ravno med kmeti sva dostikrat soočeni z realnostjo, da je mnogim moškim ženska najljubša tedaj, kadar stoji za štedilnikom. Čeprav opravljamo danes tudi ženske vsa dela in prevzemamo velike odgovornosti, enakopravnosti v našem stanu še ne občutim. Žal so vloge še mnogokrat razdeljene po starih likih,« sta si sestri edini. Zaradi tega sta očetu zelo hvalični, da jima je posredoval toliko samozavesti, da kot ženski vse zmoreta. Povezanost do domače kmetije jima je posredoval kot nekaj samoumevnega. »Za prihodnje si želiva, da bomo delali skupaj še naprej tako spoštljivo in enakopravno in se dobro razumeli. Če bomo to ohranili, bo pot v prihodnost uspešna!« zaključita Katrin in Anja.

Familie Apovnik lebt am Loibacher Feld in Schattenberg bei Bleiburg und hat sich ganz der Milchwirtschaft verschrieben. Maßgeblich für den Erfolg der Landwirtschaft sind neben Bauer Peter Apovnik seine beiden Töchter Katrin und Anja. »Schon als Mädchen hat uns unser Vater immer in die Arbeit am Hof eingebunden und uns gezeigt, wie man die unterschiedlichen Geräte richtig bedient. Dafür hat er sich immer Zeit genommen, erzählen die beiden stolz und sind überzeugt, dass ihre Liebe zur Landwirtschaft genau aus dieser Zeit kommt.«

Anja besucht die Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof und wird diese 2018 abschließen. Nach der landwirtschaftlichen Fachschule in Eberndorf hat Katrin stets am Hof mitgeholfen und nebenbei in der Gastronomie gearbeitet. Seit 2016 hat sie sich für die Mitarbeit am väterlichen Hof entschieden. »Ich möchte den Hof gerne übernehmen und sehe meine berufliche Zukunft ganz klar in der Landwirtschaft. Derzeit besuche ich die Kurse für den landwirtschaftlichen Meister und kann so gut die Theorie mit der Praxis am Hof kombinieren.« Anja hat sich noch nicht endgültig entschieden. »Ich wünsche mir sehr, auch in der Landwirtschaft tätig zu sein. Außerdem freut es mich sehr, gemeinsam mit meiner Schwester über die verschiedensten Entwicklungsmöglichkeiten bei uns am Hof nachzudenken.«

Am Zdovc-Hofleben mit Oma Ana drei Generationen am Hof. Die Arbeit ist gut aufgeteilt und jeder hat seine Verantwortungsbereiche. Gemeinsam werden 12 ha Ackerland und 9 ha Grünland bewirtschaftet. 22 Fleckviehkühe werden am Hof gemolken. »Über die Jahre sind wir Schritt für Schritt gewachsen, langsam aber stetig,« erzählen die beiden Töchter. Katrins Herzensangelegenheit sind ihre Kühe, sie erfreut sich an ihrer Gesundheit, Ruhe und Vitalität. Die Arbeit im Stall teilt sie sich mit ihrem Vater. Anja hilft bei den zahlreichen Außenarbeiten. Besonders wichtig sind ihr der Bezug zu heimischen Produkten und die Wertschätzung für die hohe Qualität heimischer, bürgerlicher Produkte – nicht zuletzt auch durch einen angemessenen Preis.

Als junge Frauen in der Landwirtschaft erwarten sich die beiden viel mehr Wertschätzung für die Leistung der Frauen in der Landwirtschaft. »Wir wünschen uns Gleichberechtigung auch in der Landwirtschaft. Viele männlichen Kollegen sind Frauen noch immer am liebsten, wenn sie hinterm Herd stehen. Obwohl wir alle Arbeiten am Hof mit viel Verantwortung übernehmen, fehlt uns diese Anerkennung. Das Rollenbild ist leider noch sehr von gestern.« Ihrem Vater sind sie für die Erziehung zu Selbstständigkeit und Selbstbewusstsein sehr dankbar. »Für die Zukunft wünschen wir uns, dass wir weiter so wertschätzend und gleichberechtigt zusammenarbeiten und uns so gut verstehen!«



## DI Christiane Halder in Dr. Hans Madritsch MBA *kmetija pri Kuamferju/vlg. Klampferer* Krnica, Štefan na Zilji/Karnitzen, St. Stefan im Gailtal

»Wir schätzen das natürliche Produkt!«

### »Z našimi dobrotami ravnamo spoštljivo!«

**V**Knici pri Šentpavlu pri Zilji sta si Christiane Halder in Hans Mandritsch uredila svoj prelepi dom v stari kmečki hiši, ki jo obdajajo zelenjavni vrtovi in čudovit sadovnjak. Že na prvi pogled je jasno, da sta tukaj na delu prava mojstra, ki dajeta prostoru znaravno prikupno urejenostjo posebno harmonijo. Glavna kmetijska panoga, s katero se ukvarjajo pri Kuamferju, je zelenjadarstvo, v manjšem obsegu pa še sadjarstvo in ovčjereja. Že od leta 1994 naprej Hans in Christiane kmetujeta na ekološki način in štejeta med pionirje ekoloških zelenjadarskih kmetij na Koroškem.

Zgodbu uspeha se je začela počasi. »Sama prihajam iz Stubaitala na Tirolskem, na Dunaju pa sem študirala agronomijo. Med študijem sem spoznala Hansa, in po študiju sva se skupaj vrnila na Koroško, saj je Hans tukaj v Knici doma. Vedno si je zelo žezel prevzeti kmetijo staršev. Ker sta samooskrba in domači proizvod za naju imela vedno visoko vrednost, je bilo hitro jasno, kje si bova uredila njen dom,« se nasmeji Christiane. Začetka je bila še nekaj let zaposlena na področju procesov ravnjanja z odpadki. V tem času je spoznala, da jo poleg sadjarstva zelo zanima zelenjava, in nastal je prvi večji vrt. To delo jo je tako navduševalo, da delovne pogodbe, ki se je iztekala, ni več podaljšala. Popolnoma se je osredotočila na pridelavo zelenjave pri Kuamferju. »Hansu sem predstavila svoje načrte in podpiral me je. Tako sem imela novo nalogo in zaposlitev, Hans pa je še nadalje hodil v službo,« pripoveduje Christiane o začetkih.

Začetku je sledil korak za korakom. Vrtu se je kmalu pridružil prvi rastlinjak, nato se je povečal vrt, na vrtu sta nasadila še dodatne različne vrste zelenjave in uredila še drugi rastlinjak. Poleg vrtov okoli hiše imajo tudi na poljih nasajenih več vrst zelenjave. »Čeprav na kmetiji ni veliko površin, jih je dovolj za zelenjadarstvo. Poleg tega šteje naš sadovnjak nad 100 dreves. Sadjarstvo je tudi najina skupna strast s Hansom in iz sadja nastajajo sokovi, mošti in žganja. Drevesa rada obrezujem sama in jih tudi cepim,« z veseljem pripoveduje Christiane. Kuamferjevo zelenjavo poznajo daleč naokoli, saj je bila Christiane organizatorica beljaške eko-tržnice, katera se je oblikovala prav po njeni iniciativi in njenih idejah. Tržnica je leta 2017 praznovala svojo 20. obljetnico, in do danes je prodaja na beljaški tržnici glavna prodajna pot za Kuamferjevo zelenjavo. Nekaj strank prihaja kupovat

tudi na dom, a večina zelenjave najde zadovoljne kupce na tržnici v Beljaku.

Vsako leto se priprave za zelenjavni vrt pri Christiani pričnejo že začetek marca, ko v zimskem vrtu naseje prve rastline v zabočke. Potem se stvari hitro razvijejo, in veliko dela je s pikiranjem rastlin in pripravljanjem vrta za zunanjii nasad. Aprila je že vse zunaj. Takrat pa je Christiane zaposlena s prodajo mladih sadik, kar se je v zadnjih letih razvilo v dodatno panogo. »Prej tega ni bilo, sedaj pa je spomladni veliko strank, ki prihajajo po sadike in tudi na tržnici jih prodajam. Poleti prevladuje prodaja zelenjave in solate, dodatno pa se posvečam semenarstvu in pridelujem nehibridne vrste semen za podjetje »Reinsaat« in podjetje »Arche Noah«. Semenarstvo zahteva zelo veliko časa in truda. Najprej mora biti rastlina zdrava, da obrodi zdrav sad. V času pobiranja in obiranja naj bi bili dobrí klimatski pogoji – najbolje je suho vreme. Potem je treba zelenjavo dobro shraniti, da se ne pojavi kakšna plesen. Konec koncov pa je odvisno od kaljivosti semen, ali je kakovost dobra. In kakovost je tisto merilo, za katero dobimo plačilo. Semena včasih pripravljam pozimi, saj imam tedaj veliko več časa in miru,« pripoveduje Christiane iz njenega vsakdanjika. Zelo veliko podrobnosti torej, na katere je treba biti pozoren in na katere nimamo vedno vpliva, saj je podnebje takšno, kakršno je. Sicer pa tudi pri Kuamferju opažajo spremembe podnebja, saj so suha obdobja poleti čedalje daljša.

Pri delu ima Christiane tudi pomočnike, in sicer prihajajo praktikantje ali prostovoljni delavci preko združenja WWOOF. Ker je na vrtovih veliko ročnega dela, ji ta pomoč pride vedno prav. Zelo jo veseli, da so stranke zadovoljne in je odvzem tako dober. »Po eni strani je to najlepše, kar se ti lahko zgodi. Po drugi strani pa, zdaj ko sem sama že starejša, se mi kdaj pa kdaj tudi poraja misel, da bo treba stopiti korak nazaj. S starostjo se tudi definicija osebne življenske kakovosti spreminja in opažam, da bi potrebovala že več časa zase in za spočitev,« razmišlja Christiane. Zelo ji je pri srcu spoštovanje do tega, kar kot kmetje pridelujemo. »Z našimi dobrinami je treba ravnati zelo spoštljivo. Sama si vedno zavestno vzamem čas, ko pripravljam jedi, saj sem si ta čas vzela tudi pri negovanju sadik in spravljanju zelenjave. Tako je vsaka jed užitek,« zaključi Christiane.

**I**n Karnitzen bei St. Stefan im Gailtal liegt der idyllische Bauernhof von Christiane Halder und Hans Madritsch. Sie haben sich ganz dem biologischen Gemüseanbau verschrieben und sind weit über die Grenzen des Gailtales für ihr köstliches Gemüse bekannt. Besucht man den Klampferer-Hof wird sofort klar, dass hier zwei Meister ihres Metiers am Werk sind, die mit großer Achtung vor der Natur für ihre Gärten sorgen. »Biologisch zu wirtschaften ist für uns beide eine Selbstverständlichkeit. Es ist etwas Besonderes mit der Natur zur arbeiten«, meint Christiane begeistert. Gewachsen sei der Betrieb »organisch«, sagt Christiane und betont damit den schrittweisen Ausbau des Gemüseanbaus, der seit mehr als zwanzig Jahren Christianes Haupteinkommen darstellt.

Mittlerweile wird in den hausnahen Freilandflächen, den zwei Gewächshäusern und auf dem Gemüseacker über die gesamte Vegetationsperiode Gemüse verschiedenster Art angebaut. Es ist zum Großteil für den Verkauf am Bio-Markt in Villach und auch ab Hof gedacht. In den letzten Jahren hat sich auch der Jungpflanzenverkauf im Frühjahr zu einem wichtigen Standbein entwickelt. Zusätzlich vermehrt Christiane Samen verschiedener samenerhaltender Arten von Gemüse, vor allem Kürbisse, Paradeiser und Bohnen, für die Firma »Reinsaat« und die »Arche Noah«. »Das gesamte Jahr über gibt es unterschiedliche Höhepunkte und Arbeitsspitzen. Bei den einfachen Arbeiten helfen freiwillige HelferInnen von der Organisation WWOOF und PraktikantInnen. So ist auch immer für Abwechslung gesorgt. Die Vorbereitungen für das Frühjahr fangen schon im März mit der Aussaat im Wintergarten an, darauf folgt das Picken und letztendlich die Aussaat und Pflanzung auf den Freilandflächen und im Gewächshaus. Dann geht alles recht schnell und bald sind die ersten Jungpflanzen reif für den Verkauf. Danach haben wir bis in den Herbst mit dem Gemüse und dem Obst genug zu tun. Den Spätherbst und Winteranfang nutze ich für die Samengewinnung, denn die verlangt mir einige Arbeit ab«, erzählt Christiane aus ihrem Alltag.

Gemeinsam mit Hans teilt sie ihre Leidenschaft für den Obstbau. Der Obstgarten beim Klampferer zählt mehr als 100 Obstbäume, deren Früchte zu Säften, Most und Obstbränden weiterverarbeitet werden. Aus Beeren- und Strauchobst werden Marmeladen und Fruchtsäfte hergestellt. Christiane bietet auch Obstbaumschnittkurse an und auch die Veredelung von Obstbäumen wird von ihr praktiziert.

Über all die Jahre haben sich Christiane und Hans ihre Begeisterung für die biologische Landwirtschaft erhalten und an viele ihrer Wegbegleiter weitergegeben. Ein besonderes Angebot für die Gesellschaft hat Christiane mit der Organisation des Villacher Bio-Marktes geschaffen, der unter ihrer Federführung vor 20 Jahren ins Leben gerufen wurde. Heute ist er ein gut etablierter Bestandteil des Villacher Innenstadtlebens, der viele KundInnen von nah und fern mit guten regionalen Biolebensmitteln ganzjährig versorgt.



## Družina Pachernig kmetija pri Arihu

Svatne, Šentjakob v Rožu/Schlatten, St. Jakob im Rosental

»Unsere Beziehung zu den Tieren spiegelt sich  
in der Qualität des Fleisches wider!«

### »Dober odnos do živali se zrcali v kakovosti mesa!«

**V**Svatnah nad cerkvijo je Arihova kmetija družine Pachernig. Peter in Marija sta si tukaj uredila zelo prijetno in idilično kmetijo, kjer se ukvarjata z revo krav dojlil in prašičerejo. Skupaj z otroki Patrickom, Sabrino in Marijem skrbijo za kmetijski vsakdanjik in uživajo ob lepoti narave, ki jih obdaja.

Peter se je rodil pri Arihu in od svojega očeta je prevzel kmetijo kot najmlajši sin. Ker mu je mama zgodaj umrla, je gospodinjstvo dolga leta vodila njegova teta. Po njeni smrti se je na kmetijo priselila Marija in njen ljubezniv značaj daje kmetiji dodaten pečat. Čeprav sama ni bila s kmetije, je bila preko njenih sorodnikov od malih nog vedno povezana s kmetijstvom. »Seveda je bilo zame kot otroka kmetijstvo nekaj rožnatega – veliko živali, narava in nešteto priložnosti za igranje. Recimo, da sem se pri Arihu z realnostjo hitro soočila in do danes mi ni žal, da sem izbrala to poklicno pot. Tukaj sem sama svoj gospodar in uživam ob vseh svobodah, ki jih nam podarja naše kmečko življenne,« pripoveduje Marija, ki je v Šentjakobu izobraževalna referentka Koroške kmetijske zbornice.

Peter je bil rojen v kmetijski vsakdanjik in je samozavestno nadaljeval začrtano pot svojih prednikov. Do svoje upokojitve je bil zaposlen pri avstrijskih železnicah, kmetijo pa je upravljal poleg službe. Že od malih nog se je naučil, da je domači proizvod nekaj dobrega in posebnega. Zaradi tega je dopolnilna dejavnost pri Arihu dobro razvita, imajo tudi lastno klavnicu s primernimi prostori za predelavo mesa. »Naše prašiče zakljemo doma, meso prodajamo ali sveže ali pa ga predelamo v trajne izdelke. Tudi govedo redno koljemo na domu in meso prodajamo našim strankam. Tako je pri nas že vedno bilo. Predelovalne prostore smo uredili tako, da nam gre delo lahko od rok,« pripoveduje Peter. Za predelavo mesa je kazal zanimanje tudi najmlajši sin Mario, ki se je po zaključku mature na kmetijski trgovski akademiji v Althofnu odločil, da se izuči za mesarja. »Želim prevzeti domačo kmetijo in se tudi naprej osredotočiti na prodajo in predelavo mesa. To delo me je že kot malega navdušilo, saj sem bil dneve užaljen, kadar so brez mene zaklali in razsekali kakšno žival. To spoštovanje do domačih dobrot in do visoke kakovosti mesa so mi položili v zibelko in ne bi si mogel predstavljati lepšega poklica od mesarja,« navdušeno pripoveduje Mario. Za sestro Sabrino in brata Patricka je s tem bilo jasno, da bo doma kmetoval brat. Tudi zanju je bilo doraščanje na

kmetiji lepo in naravno doživetje. »Kmetija je bila naša igralnica in vsak od nas je zase našel nekaj posebnega. Sama sem tudi uživala z živalmi in pri njih. Naša povezanost z domačo kmetijo in s kmečkim življenjem nam je ostala do danes. Čeprav vsi primemo za vsako delo, ima vsak nekaj, kar mu najbolj pristaja,« pravi Sabrina, ki je zaključila kmetijsko šolo v Ehrenthalu pri Celovcu. Patrick pa je tisti, ki so ga strojji in mehanizacija najbolj pritegnili. Od Arihovih otrok se on najbolje spozna na kmetijske stroje. Že kot otrok se je najlažje pomiril na traktorju in tam z lahkoto zaspal, kadar se je vozil z očetom. Poklicno pa je ubral pot zunaj kmetijstva in zaključil Dvojezično trgovsko akademijo v Celovcu.

Pri kmečkih opravilih poleti tudi danes pomaga – kolikor je le moč – vsa družina. Ko se krave s teleti pasejo na planini Rožca, se doma lotijo košnje in spravljajo seno in silažo za zimo. Obdelujejo 28 hektarjev orne zemlje in pridelujejo vso krmo, od žita do osnovne krme, sami. »To se zrcali v kakovosti mesa. Naše govedo je vedno na prostem in tudi pred zakolom ne čutijo nobenega stresa. Vsi imamo zelo pozitiven odnos do živali. Radi jih razvajamo in se z njimi ukvarjam. Zaradi tega so navajene na ljudi in so zelo priljubne,« s ponosom pripoveduje Marija. Skupaj imajo 15 krav dojlil in jeseni, kadar se govedo vrne s planine, se še doma pase na travnikih okoli hleva, dokler ne zapade prvi sneg. Tudi pozimi imajo možnost, da se razhodijo zunaj po travnikih. Mlado govedo večinoma prodajajo za nadaljnje pitanje, nekaj živali pa obdržijo za lastni remont in zakol doma.

Poleg živinoreje se ukvarjajo pri Arihu tudi z gozdarstvom, saj imajo 30 hektarjev gozda. Odkar se je lubadar razpasel tudi v Karavankah, imajo Arihovi vedno več dela z nego gozdov, saj je treba redno preverjati stanje dreves v gozdu. »Spominjam se še časov, ko smo v gozdu hodili le pospravljati. Danes pa se vozimo redno opazovati, kakšno škodo pričakujemo od lubadarja. V gozdarstvu so se časi močno spremenili in gospodarjenje v gozdu je dobilo marsikatero dodatno nalogo,« razmišlja Peter.

Za prihodnost si želijo predvsem zdravja in veliko skupnega časa, saj je za Arihove najlepše, kadar imajo čas za družino in sprostitev. »Vesela in hvaležna sva, da se otroci še vedno navdušujejo za delo na kmetiji in naju podpirajo, kjer je treba,« pravi Marija in ob tem izzareva globoko zadovoljstvo.

**I**n Schlatten oberhalb der Kirche befindet sich der Hof von Familie Pachernig. Peter und Maria haben sich hier gemeinsam einen sehr netten und idyllischen Bauernhof geschaffen und beschäftigen sich mit Mutterkuhhaltung und Schweinemast. Gemeinsam mit ihren Kindern Patrick, Sabrina und Mario versorgen sie ihre Landwirtschaft und genießen die wunderschöne Natur, die sie und ihren Hof umgibt.

Peter hat schon von klein auf gelernt, dass heimische Produkte etwas Gutes und Besonderes sind, und der Bezug zur Landwirtschaft war ihm immer wichtig. Maria stammt selbst von keiner Landwirtschaft und meint: »Natürlich war für mich als Kind ein Bauernhof etwas sehr idyllisches. Hier am Hof hab ich dann sehr rasch meinen Platz gefunden und ich bereue es kein bisschen, diesen Beruf gewählt zu haben und meine eigene Chefin zu sein. Ich genieße alle Freiheiten, die uns unser Leben am Hof schenkt«, erzählt Maria, die neben ihrer Tätigkeit am Hof auch Bildungsreferentin der Landwirtschaftskammer Kärnten ist.

Der Arich-Hof ist bekannt für sein gutes Fleisch. »Unsere Schweine schlachten wir zuhause, das Fleisch vermarkten wir entweder als Frischfleisch oder Dauerware. Auch das Rindfleisch verarbeiten wir zuhause und vermarkten es unter unseren Kunden. So war es bei uns schon immer. Die Verarbeitungsräume dazu haben wir uns so hergerichtet, dass uns die Arbeit leicht von der Hand geht«, erzählt Peter. Auch der jüngste Sohn, Mario, interessiert sich für die Fleischverarbeitung und hat nach der Matura auf der Agrar-HAK in Althofen eine Ausbildung zum Fleischer begonnen. »Ich möchte den elterlichen Hof gerne übernehmen und unsere Tradition der Fleischverarbeitung weiterführen. Schon als Kind hat mich diese Arbeit fasziniert. Diese Hochachtung vor unseren Produkten und vor der hohen Fleischqualität wurde mir schon in die Wiege gelegt und ich kann mir keinen schöneren Beruf als Fleischer vorstellen«, erzählt Mario ganz begeistert.

Bei der Erntezeit im Sommer hilft auch heute noch die ganze Familie mit. Bewirtschaftet werden 28 ha und das gesamte Futter für die Tiere – vom Getreide bis zum Grundfutter – wird selbst hergestellt. Insgesamt sind 15 Mutterkühe am Hof, das Jungvieh wird teilweise für die Mast weiterverkauft und teilweise für die Nachzucht bzw. Verarbeitung am Hof behalten. Neben der Landwirtschaft werden 30 Hektar Wald nachhaltig bewirtschaftet.

Für die Zukunft wünscht sich die Familie vor allem Gesundheit und viel gemeinsame Zeit. »Wir sind dankbar, dass sich unserer Kinder noch immer für die Arbeit am Hof begeistern und uns unterstützen. Was kann man sich als Eltern Schöneres Wünschen?«, strahlt Maria mit tiefer Zufriedenheit in ihren Augen.



## Družina Hanzmann kmetija pri Hanzmannu

Horce I, Škocjan/Horzach I, St. Kanzian am Klopeiner See

### »Reja koz je naši kmetiji dala nov smisel!«

**N**a Horcah pri Škocjanu je kmetija Petra in Claudie Hanzmann, ki jo daleč naokrog poznajo zaradi dobrot iz kozjega mleka, seveda ekološke kakovosti. Skupaj z otroki Maximilijanom, Simonom, Gregorjem in Magdaleno živijo tukaj v pravi kmečki idili, s travnikami in sadovnjakom okoli hiše. Resnični raj za otroke, katerega ponujajo tudi kot učni biotop »Šola na kmetiji«.

Pri Hanzmannu obdelujejo deset hektarjev travnikov in polj ter štiri hektarje gozda. »Kmetijo sem leta 2000 prevzel od svojih staršev. Žejla, da bi postal kmet, pa se mi je porodila že v otroštvu in zame je bilo vedno jasno, da bom tukaj nekoč kmetoval,« pripoveduje Peter, ki je izučen ključavnica in je bil več let zaposlen v Liechtensteinu, preden se je vrnil na domača tla. Claudia je doraščala v Peračiji pri Škocjanu in s kmetijstvom pravzaprav ni imela opravka. »Seveda sem poznala kmečko življenje od sorodnikov, toda nikdar si tedaj ne bi mislila, da bom kdaj sama postala kmetica,« pravi Claudia, ki je dolga leta delala kot otroška vzgojiteljica v vrtcu.

Skupaj s Petrom je bila smer njunega skupnega razvoja na kmetiji hitro določena, in najprej sta se lotila obnove domače hiše. Prav v tem času pa je v stari hlev pri Hanzmannu udarila strela in hlev je popolnoma pogorel. Poleg dela pri hiši je bilo treba na novo zgraditi tudi hlev. To je bila iskrica za razmišljjanje o prihodnosti domačije in usmerti kmetije, saj je bila želja po živinoreji in samooskrbi zelo velika. »Tedaj sva tendirala bolj v smer stranske kmetije. Želeli smo imeti toliko različnih živali, da bi nekaj naših površin sami koristili za pašo in bili neodvisni samooskrbniki. Za te potrebe smo sezidali novi hlev, ki je nudil za vse vrste živali zadost prostora. Naša polja smo dali v najem in kmetijo sva oskrbovala poleg najinih služb. Mislimo, da bo tako ostalo, toda prišlo je drugače,« se Petru zariše nasmeh v obrazu. »Nekega dne se nama je zazdelo vsega preveč in istočasno premalo. Vlagala sva toliko truda, toda dvojna obremenitev s službami in kmetijo, dodatno pa še naše družinsko življenje z malimi otroki. Vse to je bilo nezadovoljivo in imela sva občutek, da nama vedno primanjkuje časa. In prav v tem času je mlekarno „Sonnenalm“ v dolini Krčice/Görtschitztal iskala kmetije za dostavo kozjega mleka,« pripoveduje Claudia. V tem sta videla potencial in odločila sta se, da postaneta kozjerecja. S to odločitvijo se je pri Hanzmannu mnogo spremenilo. Hlev so preuredili za potrebe kozjereje in pripravili molzišče. Claudia se je poklicno popolnoma zaposlila doma in skupaj s Petrom sta leta 2010 pričela z nabavo mlečnih koz in pripravo dobre črede. Mlečne koze sta kupovala po celi Avstriji, ker jih na Koroškem ni bilo dovolj. Po skoraj dveh letih sta imela dovolj veliko čredo in s petnajstimi kozami sta začela mleko oddajati mlekarni „Sonnenalm“. Sčasoma je čreda narasla na do 50 koz molznic. Mleko je bilo treba dostaviti neposredno v mlekarno, in k sreči sta si to delo lahko delila s sosedom,

ki je dostavljal kozje mleko že prej prav tja.

Sodelovanje z mlekarno je zelo dobro delovalo, kljub temu pa sta Claudia in Peter začela razmišljati o alternativah. »V tem času me je poklical Igor Ogris, ki je tedaj začel organizirati „Alpe-jadransko-tržnico“ na nogometnem igrišču SAK v Celovcu. Spraševal me je, ali bi bila pripravljena prodajati naše kozje izdelke na tržnici in zanimalo so ga sveži siri, mleko in jogurti. S tem se nam je odprla nova tržna niša in pričela sem s predelavo kozjega mleka,« pripoveduje Claudia. Ne-posredna prodaja od doma in na tržnici se je zelo dobro razvila in s koncem leta 2016 sta se Peter in Claudia odločila, da nehata dostavljati mleko v mlekarno in čredo zmanjšata, mleko pa bi predelala doma in v viškom krmila kozličke. Začela sta graditi predelovalne prostore in v kratkem bo domačijo krasil tudi prodajni prostor za stranke. »Zdaj se nam zdi, da zaključujemo krog in ima vsako področje in vsako delo na kmetiji svoj prostor in smisel. Še vedno pa imamo pri nas prašičerejo na prostem, kure nesnice, konja, ponija in kravo s teletom. Medtem smo vse površine vzeli nazaj in še nekaj površin dodatno v najem. Vso krmilo lahko pridelamo sami in površine so do zadnjega izkoriscene, kajti za eno vrsto živali se pase druga vrsta,« se nasmeji Peter, ki hodi v službo na grofijo Helldorf v Vovbahu. Tudi otroci že prevzemajo našo doma in uživajo svobodno doraščanje na kmetiji. Najstarejšega sina Maximiliana kmetijstvo zelo zanima in nekaj del že sam opravlja na domu. Znanje pa si širi tudi v šoli, saj hodi v kmetijsko šolo Goldbrunnhof v Velikovcu.

Za prihodnje si Claudia in Peter želita predvsem mirnejših časov, saj sta bila zadnja leto zelo pod pritiskom zaradi preusmeritve in izgradnje domače kmetije. Pričakujeta, da se bo kmalu utrdila in obrestovala iskušenost pri delu in predelavi. Prav zato se še bolj veselita domače trgovinice, ki bo lahko strankam ponudila in prikazala široko paletu domačih Hanzmannovih dobrota.

### »Die Ziegen haben unserem Hof einen neuen Sinn gegeben!«

**C**laudia und Peter Hanzmann haben in Horzach I bei St. Kanzian ihren Traum verwirklicht und sich vollkommen der biologischen Landwirtschaft verschrieben. Den Hof umgibt eine wahre Naturidylle, welche den Tieren optimale Lebensbedingungen liefert. So leben am Hof neben Milchziegen auch Freilandschweine, eine Kuh samt Nachwuchs, Hühner, zwei Pferde und ein Pony.

Als Ziegenbetrieb sind die Hanzmanns weit über die Grenzen von St. Kanzian bekannt, obwohl es ein Zufall war, dass sie mit der Ziegenhaltung begonnen haben. »Wir wollten unseren Hof zunächst im Nebenerwerb führen und unsere Idee war, eine große Vielfalt an verschiedenen Tieren zu haben, um die Flächen optimal zu pflegen und zu nutzen und selbst mit kostbaren Lebensmitteln vom Hof versorgt zu werden«, erzählen Claudia und Peter. Bald hatten sie das Gefühl von allem etwas zu haben. Zufällig kamen sie dann auf die Ziegen, denn die Molkerei »Sonnenalm« suchte nach Ziegenmilchlieferanten und Familie Hanzmann erschien dies als gutes Modell für ihren Betrieb. So wurden im Jahr 2010 die ersten Ziegen angeschafft und binnen eines Jahres wurde mit der Milchlieferung an die Sonnenalm begonnen. »Für unseren Hof war das eine große Veränderung. Zunächst wurde unser Stall für die Ziegenhaltung adaptiert und als die Herde fünfzehn Milchziegen umfasste, konnten wir mit der Milchlieferung beginnen. Das bedeutete gleichzeitig, dass ich mich beruflich ganz der Landwirtschaft widmete und wir dem Hof einen neuen Sinn gaben«, erzählt Claudia. Die Kooperation mit der Sonnenalm funktionierte sehr gut. Trotzdem entschlossen wir uns das Abliefern der Milch einzustellen, da wir es betrieblich nicht für sinnvoll hielten, die Ziegenherde um ein Mehrfaches zu erweitern und weitere Flächen zu pachten. Eine große Kehrtwende für unseren Betrieb. Zufällig rief mich genau in dieser Zeit Igor Ogris an, der gerade den Alpe-Adria-Markt im Welzenegger Sportpark des SAK in Klagenfurt organisierte. Er fragte an, ob ich mir vorstellen könnte, Ziegenmilchprodukte am Markt zu verkaufen. Das war der Anfang unserer Milchverarbeitung, denn genau zu dieser Zeit kam es uns sehr gelegen, eine neue Vermarktungsschiene aufzubauen und wir wurden Direktvermarkter!« schmunzelt Claudia. Mit der Lieferung an die Molkerei haben Claudia und Peter aufgehört und die gesamte Milch wird heute am Hof verarbeitet. Neben der Ziegenmilch werden verschiedene Frischkäse, Frischkäsebällchen und Joghurts hergestellt und verkauft.

Die Aufgaben am Hof sind gut aufgeteilt und auch die Kinder Maximilian, Simon, Gregor und Magdalena genießen die Freiheit, auf einem Bauernhof aufzuwachsen. Maximilian hat sich als ältester auch entschlossen, die landwirtschaftliche Fachschule am Goldbrunnhof in Völkermarkt zu besuchen. Peter ist hauptberuflich außerhalb des eigenen Betriebes tätig und am »Biogut Thalenstein« in Haimburg beschäftigt.

Die Direktvermarktung ab Hof wird bei Familie Hanzmann zukünftig noch ausgebaut, so entstehen bereits neue Räumlichkeiten für die Milchverarbeitung und demnächst wird ein kleiner Hofladen den Kunden zur Verfügung stehen. »Auf diese Weise wollen wir das Einkaufen am Hof zu einem Erlebnis machen und uns werden die neuen Räumlichkeiten viele Erleichterungen bringen!« freuen sich Peter und Claudia.



## Družina Aichholzer kmetija pri Falačniku

Šmiklavž, Hodis/ St. Nikolai, Keutschach

»Für unseren Fleiß werden wir von der Natur immer belohnt!«

### »Narava nam vloženi trud vedno poplača!«

**N**a Falačnikovi kmetiji v Šmiklavžu pri Hodisah je bilo zelenjadarstvo vedno osnovna panoga kmetovanja. Toni in Angelika Aichholzer sta jo ohranila do danes in ji dodala še marsikatero drugo dejavnost. »Moji starši so živeli od prodaje naše domače zelenjave. Prodajala sta jo na Benediktinskem trgu v Celovcu in na stojnici v kampu ob Hodischem jezeru. Za nas otroke je bilo delo na polju in vrtu samoumevno in vsakdanje,« se spominja Toni starih časov.

Toni je prevzel kmetijo leta 2000, po smrti očeta, glavnopoklicno pa je zaposlen na občinskem uradu v Hodisah. Njegova žena Angelika se je poročila k Falačniku iz Labotske doline in ne prihaja s kmetije. Vedno si je želeta imeti vsaj hišo z velikim vrtom, da pa bo dobila celo kmetijo, o tem niti sanjala ni. »Zame je delo z naravo in živalmi izredno lepo in sprostilno. Zelo uživam pri delu zunaj na zraku, in čeprav poleti največ časa nisem zaspolena na kmetiji, uživam dolge dneve, ko na kmetiji lahko še kaj uredimo,« pripoveduje Angelika.

Pri Falačniku se je ohranil velik zelenjavni vrt do danes, tudi krompir še vedno pridelujejo in različne vrste pes oziroma »rep«, kakor jim pravijo v Hodisah. Na poljih sadijo vsako leto krmno, slatkorno, strniščno in rdečo peso in poleg tega še najrazličnejše vrste korenovk. Pri krompirju se čedalje bolj posvečajo starim vrstam, kot so to npr. vijoličast krompir ali krompirji posebnih oblik in okusov. »Poleti smo prisotni na „Alpe-Adria-tržnici“ ob Habnarškem jezeru, kjer moja sestra Andrea prodaja naš krompir in zelenjavno. Stranke po naročilu lahko kupujejo tudi pri nas na domu, kar se je ohranilo še iz prejšnjih časov. Različne vrste rep pa vsako leto prodajamo in predstavimo tudi na Hodischem prazniku repe, ki je vedno sredi oktobra,« pripoveduje Toni.

Na Falačnikovi domačiji živijo tri generacije, in mama Hilda se še dobro spominja, kako sta z možem prej dostavljala zelenjavno tudi gostincem: »Tedaj je bila vsaka gostilna vesela sveže zelenjave in radi so kupovali pri nas. Naenkrat pa se je pojavila poceni zelenjava v konzervah, na primer stročji fižol ali rdeča pesa, in gostilne sveže zelenjave niso več potrebovale. Zelo čuden čas je bil to takrat.« Danes se navade potrošnikov sicer spreminjajo in tudi gostilne se zavedajo po membrnosti sveže zelenjave, slej ko prej pa je glavni kriterij še vedno

cena proizvoda. Spremembe nakupovalnih navad potrošnikov opažajo tudi na Falačnikovi kmetiji in kupci se spet vračajo v smer lokalnih proizvajalcev. Za prihodnje si želijo Aichholzerjevi, da bi ta trend naprej naraščal in da bi pozitivno mnenje o kmetih in kmeticah pomenilo več kot le splošno priznanje kmečkemu stanu. »Lepo bi bilo, če bi povprečni potrošnik ponovno spoznal kakovost in posebnost lokalne hrane in bil pripravljen plačati primerno ceno. Zelo enostavno je hvaliti domače kmetijstvo, a v super-marketih kupovati poceni zelenjavno iz celega sveta,« opominjata Angelika in Toni.

Pri Falačniku obdelujejo šest hektarjev polj in travnikov ter 15 hektarjev gozda. Pri sušenju sena in drugih kmetijskih opravilih kmetje sosedje drug drugemu vedno pomagajo in si razdelijo dela. »Ohranili smo to medsebojno povezanost in tako drug drugemu olajšamo vsakdanjik,« pravi Toni. Poleg zelenjave imajo pri Falačniku tudi ovce, kure nesnice, nekaj rac in konje. Prava posebnost pa je reja zajev. Zajče meso je prava redkost, ki ga prodajajo dolgoletnim stalnim strankam po naročilu. Dodatno pa se ukvarjajo s sadjarstvom, saj krasijo sadovnjak več kot 60 sadnih dreves. Na domu imajo lastno prešo za sokove in izdelavo mošta. »Naša kmetija nam nudi vse, kar potrebujemo. Lastno hrano si sami pridelamo in zelo se zavedamo te posebne živiljenjske kakovosti, ki jo nam podarja kmetija poleg vsega dela, ki ga je treba opraviti. Toda iz nič ni nič in narava ti vložen trud vedno poplača. Da je letina vsako leto drugačna, pa je popolnoma naravno,« pravi Angelika z nasmehom v obrazu.

Tonijev in Angelikin velik ponos sta njuni hčerki Martina in Kathrin, ki sta si vsaka zastavili že svojo živiljenjsko pot. Kathrin študira na Dunaju veterinarstvo in Martina se je izučila za frizerko. Najlepše pa je, kadar se vsa družina znajde doma in je čas za skupen klepet. »Poleti se naše družinsko in družabno živiljenje na kmetiji dogaja v glavnem v naši brajadi. Tukaj sedemo za veliko mizo in si vzamemo časa za kramljanje, dobro malico in žlahtno kapljico. Skupaj uživamo sredi domačije – sredi svojega živiljenja,« se nasmejijo Falačnikovi.

**I**n St. Nikolai bei Keutschach liegt der Bauernhof von Toni und Angelika Aichholzer, vulgo Falačnik. War der Falačnikhof Jahrzehnte für sein Gemüse bekannt, so sind es heute Raritäten alter Gemüsesorten und die Liebe zum Erhalt der Landschaft, was die Familie zur Landwirtschaft antreibt. »Meine Eltern haben den Hof im Haupterwerb geführt und waren mit unserem Gemüse am Wochenmarkt in Klagenfurt vertreten. Im Sommer wurden unserer Produkte auch am Campingplatz »Sabotnik« am Keutschacher See verkauft. Heute ist heimisches Gemüse wieder im Vormarsch, doch vor 20 Jahren merkten wir, den Trend weg vom Bauern hin zum Einzelhandel. Nach dem Tod meines Vaters übernahm ich den Hof und führe ihn seither im Nebenerwerb,« erzählt Toni. Den Gemüsebau hat man beim Falačnik nie ganz aufgegeben und sich bis heute das breite Wissen bewahrt. So ist Familie Aichholzer die einzige weit und breit, die über all die Jahre immer Rüben anbaut. Das reicht von den Zucker-, Futter- bis zur Stoppelrübe und wird um viele verschiedene Rübengemüse, wie Rote Beete oder Knollengemüse und Kartoffel erweitert. »Was uns Freude macht, haben wir erhalten und bis heute haben wir Kunden, die bei uns zu Hause einkaufen. Seit einiger Zeit verkauft meine Schwester Andrea im Sommer unser Gemüse auch beim Alpe-Adria Markt am Hafnersee. Dort können wir vor allem mit unseren Kartoffelrariäten punkten,« erzählt Toni. Zu den besonderen Sorten gehören violette Kartoffel und solche mit ganz besonderen Formen. Alle ihre Produkte kann man auch am jährlichen Keutschacher Rübenfest bestaunen und kaufen.

»Wir erhalten die Landwirtschaft, weil sie uns Freude bereitet. Neben dem Gemüse ist es auch die Arbeit in der Natur und rund um den Hof, die mir eine innere Ruhe verleiht,« meint Angelika, die aus dem Lavanttal auf den Falačnikhof gekommen ist. Wo die Liebe hinfällt, könnte man sagen. »Obwohl ich selbst von keinem Bauernhof stamme, hat mich die Landwirtschaft immer fasziniert. Mit Toni können wir unserer Vorstellung einer naturnahen und nachhaltigen Landwirtschaft leben, bei der vor allem die Selbstversorgung im Vordergrund steht. Vor allem gibt es mir Kraft, mit der Natur zu arbeiten und zu leben, denn wir werden für unseren Fleiß und Arbeitseinsatz immer belohnt,« ist Angelika überzeugt. »Der Hof ist ein guter Ausgleich zu unseren Berufen. Neben dem Gemüse und Obst haben wir auch eine Hasenzucht und sind einer der wenigen Betriebe, die Hasenfleisch auf Bestellung vermarkten,« erzählt Toni aus dem Bauernhofalltag.

Am Hof leben beim Falačnik drei Generationen gemeinsam unter einem Dach. Tonis Mutter Hilde unterstützt noch immer wo sie kann und die Töchter Kathrin und Martina gehen mittlerweile schon eigene Wege. Martina als Frisörin und Kathrin als angehende Tierärztin. Für die Zukunft wünschen sich alle nur eines, man möge sich weiterhin so gut verstehen und zusammenhalten.



## Družina Jernej kmetija pri Šotoru

Črgoviče, Bistrica pri Pliberku/Tscherberg, Feistrity ob Bleiburg

»Die Landwirtschaft ermöglicht uns viele Entwicklungsmöglichkeiten!«

### »Kmetijstvo nam odpira veliko možnosti razvoja!«

**N**a Šotorovi kmetiji v Črgovičah pod sv. Katarino pri Šmihelu je nekaj let nazaj vzel vajeti v roke Martin Jernej. Skupaj z ženo Milico in sinom Gregorjem so si uredili topel in prijeten dom v starci kmečki hiši, ki ima že več kot 200-letno tradicijo.

Kmetijo je Martin prevzel leta 2014, po nenadni smrti svojega očeta Heinz, ki je prej gospodaril na Šotorovi kmetiji. »Oče je kmetijo prevzel od svojega strica, ker ta ni imel naslednikov. Mi smo kot družina živeli samo nekaj hiš stran. Že kot otrok sem svojega očeta rad spremjal na kmetijo in bil zelo navdušen,« pripoveduje Martin. Ker ima Šotorova kmetija 20 hektarjev polj in 20 hektarjev gozda, je bilo to preveč, da bi se s kmetovanjem ukvarjal le poleg službe. Dolga leta je bil zaposlen pri podjetju Mahle in je imel tam že vodilno funkcijo. Odločil se je, da se bo polnopoklicno posvetil kmetovanju. Takoj se je vpisal na tečaj za pridobitev strokovnega izpita iz kmetijstva, da bi lahko zaprosil za podpore in pridobil teoretično znanje iz kmetijstva. Ta čas je izkoristil za razmišljjanje o nadaljnji usmerjenosti kmetije, ki se je doslej ukvarjala s poljedelstvom. »Začel sem računati, katera kmetijska panoga bi bila najbolj primerna in tudi dovolj donosna, da se lotimo gradnje novega hleva, kar je precejšnja investicija. Čez nekaj časa smo se odločili za pitanje in rejo eko-piščancev. To mi je bilo v hipu simpatično, ekološko kmetijstvo se mi zdi edino pravilno,« pričakuje Martin.

Začel je s prvimi načrti in si ogledal veliko različnih kmetij z rejo pitovnih piščancev. Tako je dozorevala ideja o lastnem hlevu in o novi panogi na Šotorovi kmetiji. »Sklenil sem pogodbo s podjetjem „Hubert's Landhendel“ in vložil sem prošnjo za gradbeno dovoljenje. Mislil sem, da bom kmalu lahko začel z gradnjo na novi lokaciji, ki je bila nekaj metrov stran od kmetije na začetku vasi. Prišlo je drugače. Na dokončno dovoljenje smo čakali dve leti, preden smo naš sedanji hlev lahko zgradili, ki je še bolj oddaljen od vasi in petsto metrov stran od naše kmetije. To je bil zelo naporen čas za nas vse. Ko smo premagali vse birokratske ovire, smo leta 2017 navsezadnjie lahko začeli z gradnjo hleva,« se danes nasmeji Martin. Martina in Milico do danes močno podpirata njuni družini, ki sta jima stali ob strani tako pri gradnji kakor tudi pri vseh kmetijskih opravilih. »Zelo sva hvaležna za vso

podporo, katere sva bila deležna v zadnjih letih in tudi še danes!« večkrat poudarjata Martin in Milica.

Pričetek z novo panogo je pomenil popolno preorganizacijo kmetije. Za novi hlev je bilo treba urediti vso infrastrukturo, od napeljave vodnih cevi, toka in ureditve nove poti. Hlev je popolnoma avtomatiziran. Piščance greje kurjava na sekance in temperaturo v hlevu upravlja elektronska naprava. Tudi krmljenje piščancev in dotok vode poteka avtomatično. »Stanje v hlevu kontroliram dvakrat na dan, in ko ga prehodim, takoj vidim, če kakšnemu piščancu kaj manjka,« pravi Martin. Prvi piščanci so na Šotorovo kmetijo prišli 22. junija 2017. »To je datum, ki si ga bo Martin najmanj tako dobro zapomnil kot dan najine poroke!« se nasmeji Milica. »Res je bilo toliko ovir, preden smo lahko udejanjili naše načrte. Zato tistega dneva, ko so prišli prvi piščanci, res ne bom pozabil,« se nasmehe Martin.

Hlev za pitovne piščance je razdeljen na dva dela. V prvem je prostor za mlade piščance brojerje, ki pridejo na kmetijo komaj dan starci. V času začetnega pitanja ostanejo v tem delu štiri tedne. Po teh štirih tednih odprejo še drugi del hleva in piščanci se v teku dneva ali dveh dni sami premestijo v večji del hleva, kjer jih v nadaljnjih štirih tednih pitajo do konca. V tej dobi imajo na razpolago tudi dva hektarja velik izpust. Z osmimi tedni, ko dosežo zadostno težo, jih pride iskat podjetje „Hubert's Landhendel“ in jih odpelje v klavnico. Nove piščance – vedno po 4.800 komadov – pripeljejo na kmetijo vsakih šest tednov. Medtem ko so starejši piščanci že v večjem predelu hleva, se mlajši v prvem delu hleva že udomačijo. To omogoča Martinu, da vsakih šest tednov proda »eno skupino« piščancev.

Medtem sta se Martin in Milica na novo panogo že dobro navadila in zelo sta vesela, da se je že ustalila delovna rutina. »Za prihodnje upam, da bom imel zdaj končno več časa za družino in bom lahko v miru opravljal vsa dela na kmetiji,« se nasmeji Martin, ki svoj prosti čas rad posveča gasilcem ali ribolovstvu. Od očeta pa je podedoval nalogu mežnarja v cerkvi sv. Katarine, za katero skrbita skupaj z mamo Anko in s tem ohranjata tudi dober spomin na Heinzja Jerneja. Mladim svetuje Martin le eno, da naj svoje ideje uresničijo in se ne pustijo ovirati od birokracije ali drugih manjših in večjih zaprek.

**I**n Tscherberg bei Feistritz ob Bleiburg haben sich Martin und Milica Jernej ihre Vorstellung eines modernen Bauernhofes verwirklicht und ihn auf ganz neue Beine gestellt. Aus einem anderen Berufsalltag kommend, musste Martin den bäuerlichen Betrieb unvorhergesehn früh wegen dem plötzlichen Tod seines Vaters Heinz übernehmen. »Das war eine sehr schwere Zeit für uns alle. Den Hof, wo wir heute mit Milica und unserem Sohn Gregor leben, hat mein Vater von seinem Onkel geerbt. Wir haben das über 200 Jahre alte Bauernhaus dann renoviert und uns ein warmes Zuhause geschaffen,« erzählt Martin.

Den Wunsch Bauer zu werden hatte er bereits als Kind, allerdings blieb dieser zunächst im Hintergrund und Martin machte seine Karriere aussenhalb der Landwirtschaft. Nachdem er für den Betrieb nun alleine verantwortlich war und 20 Hektar Äcker sowie 20 Hektar Wald zu bewirtschaften waren, entschied er sich hauptberuflich in der Landwirtschaft Fuß zu fassen. »Ich machte meine Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter nach und konzentrierte mich in dieser Zeit auf die Planung unserer neuen Ausrichtung am Hof. Wir brauchten ein neues Hauptstandbein, das war mir damals klar,« erinnert sich Martin. Nachdem er unterschiedliche Produktionsmöglichkeiten abgewogen und berechnet hatte, entschied er sich für die biologische Landwirtschaft mit Masthühnerzucht. Nach guter Planung und Besichtigung vieler Betriebe wurde der Plan für den Bau eines neuen Stalles für Masthühner eingereicht. »Ich war überzeugt, wir werden in Kürze mit dem Bau beginnen können, doch die bürokratischen Hürden waren etwas höher als gedacht. Die Baubewilligung bekamen wir zwei Jahre nach Einreichung der Pläne,« erinnert sich Martin. Danach ging alles sehr rasch. Im Februar 2017 wurde mit dem Bau des modernen und vollautomatisierten Stalles begonnen und im Juni 2017 zogen die ersten Tagesküken ein. Martin hat sich für ein Stallsystem mit Vor- und Endmast entschieden. Eine Mastpartie entspricht 4.800 Hühnern, die jeweils 8 Wochen gemästet wird. Werden die Küken zunächst für vier Wochen im Vormaststall gehalten, kommen sie danach für vier Wochen in den Endmastbereich. Dort steht ihnen auch ein zweiter Hektar großer Auslauf zu Verfügung. Dies ist in der biologischen Landwirtschaft selbstverständlich.

Milica und Martin sind sehr glücklich, dass nun eine ruhigere Zeit eingekehrt ist und die Produktion so gut angelauft ist. »Jetzt habe ich wieder genug Zeit für meine Familie und kann wieder gezielt allen anfallenden Arbeiten nachgehen,« sagt Martin zufrieden. Sein großer Dank gilt seiner Mutter Anka, seinen Schwestern, den beiden Schwiegern und den Schwiegereltern. Sie haben Milica und Martin bei allem unterstützt und nie am eingeschlagenen Weg gezweifelt.



## Družina Mikl kmetija pri Gamsu

Ločilo, Podklošter/Hart, Arnoldstein

»Den Erfolg messen wir nicht in Hektar!«

### »Uspeha na kmetiji ne merimo v hektarjih!«

Pri Gamsu na Ločilu, v občini Podklošter, sta se Brigita in Hanzi Mikl popolnoma posvetila pridelavi jedilnih olj, žganjekuhi in jagodičevju. Na skrbno urejeni kmetiji imata že nekaj let v obnovljenem hlevu zelo vabljivo domačo trgovino in prireditveni prostor »Gamsovo štalo«. To uporablja za sprejem skupin ali za različne prireditve, ki jih tu organizirajo redno. V bivsem hlevu so uredili tudi stiskalnico za olja ter primerne prostore za skladisčenje.

Pri Gamsu obdelujejo 29 hektarjev polj in 33 hektarjev gozda. Najdaljšo tradicijo pa imajo pri Gamsu nasadi jagod, s katerimi so začeli konec 1980-ih let, ko se je Hanzi vrnil z Dunaja na Koroško. »Z novo panogo je kmetija dobila dodaten zagon in s časom je proizvodnja narasla na skupaj 6 hektarjev jagod. Polja so namenjena samo-obiranju strank, seveda pa precej jagod poberemo tudi sami in iz njih naredimo jagodni sok,« pravi Brigita. Za ta sok so prejeli že najvišja avstrijska odlikovanja, med drugim tudi avstrijsko krono okusa – »Genusskrone«. Jagodam so se v teku let pridružile še buče, in počasi se je pri Gamsu razvilo še oljarstvo v enega glavnih dohodkovnih virov. »Olje pa ima v naši družini že zelo dolgo zgodovino. Pred desetletji je moj tast imel težave z želodcem in zdravnik mu je svetoval, da naj gre ali na operacijo ali pa se naj zdravi s totrovim oljem. Seveda je tast izbral drugo možnost in zasejal je prvi riček. Leta in leta ga je stiskal v Podjuni in širila se je novica, da imajo pri Gamsu točtrovo zdravilno olje. To so bili začetki oljarstva že v generaciji Hanzijevih staršev. Midva sva to pot razširila in jo profesionalizirala,« pripoveduje Brigita.

Polejelstvo je v glavnem namenjeno pridelavi oljnic – od kono-pijle, buč, sončnic, soje do ogrščice, maka, lana in rička. »Že ta raznolikost nam omogoča dober kolobar. Dodatno pa imamo vsako leto tudi nekaj žitaric, katere prodamo in slamo obdržimo za naša jagodna polja. Zelo velik delež pa zavzemajo buče, saj smo v naši regiji edini, ki smo se v tem obsegu posvetili oljarstvu«, pravi Brigita. Začetki oljarstva so bili zelo preprosti, saj sami še niso imeli nobenih strojev in so jim pomagali drugi kolegi, ki so se že ukvarjali z oljarstvom. Ščasoma pa so pri Gamsu dobili vse potrebne stroje za sajenje in pobiranje buč. Delo se seveda ne konča na njivi, izbučje treba izluščiti zrna in jih potem umiti, posušiti, tako kot tudi zrnje ostalih oljnic. »Doma imamo lastno sušilnico, saj od leta 2012 stiskamo vsa olja sami. To zagotavlja še boljšo kakovost naših olj, ker je vedno sveže stiskano. Razen tega naših olj ne filtriramo mehanično in jih prido-

bivamo v zelo naravnem procesu. Vse to naše strane zelo cenijo, ker se lahko prepričajo na lastne oči, kako nastajajo naša olja. Odkar smo pregradili hlev, pridelujemo vse v zaključenem krogu – od pridelave, žetve, sušenja, stiskanja do prodaje – vse iz ene roke,« navdušeno pripoveduje Brigita. Skozi vsa leta sta Brigita in Hanzi ohranila veselje do kmetovanja in uvajanja inovacij, saj z nasmehom v obrazu pripovedujeta o dejavnostih pri Gamsu. To kakovost cenijo in okusijo tudi Gamsove stranke. Poleg kmetije imajo Gamsovi v najemu komunalno kompostiranje občine Podklošter. Kompost deloma koristijo za gnojilo na lastnih poljih. Nekaj ga pa mešajo z zemljo in ga kot gnojilo prodajo zasebnim strankam.

»Za uspeh na kmetijah niso merodajni hektarji. Ni treba, da imaš ogromne površine, lahko jih imaš samo nekaj in boš klub temu med vodilnimi. Vprašanje je, s čim se ukvarjaš in katero nišo si odkril. Meni se zdijo najbolj zanimive tiste kmetije, ki iz malega naredijo nekaj posebnega, nekaj donosnega,« je Britiga prepričana in nadaljuje: »Stalno si je treba širiti obzorje in si ogledati tudi kmetije drugje. Tudi najini otroci Ana, Lisa, Jakob in Simeon naj gredo v svet, da naredijo svoje življenske izkušnje. Zakaj bi jih s silo držala doma?« sprašuje Brigita. Iz lastnih izkušenj ve, kako potrebljeno je pogledati v svet, da se potem spet rad vrneš domov.

Poleg otrok, ki pridno pomagajo na kmetiji, pri delu priskočijo na pomoč tudi pomočniki in sezonski delavci, saj je največ dela, ko dozorijo jagode in je hkrati na polju veliko ročnega dela z zatiranjem pleveli in obiranjem jagod. Za poljedelstvo pa so zaposlili kmetijskega sodelavca, saj je Hanzijev čas na kmetiji zelo omejen, odkar je direktor Koroške kmetijske zbornice.

Brigita vidi kmetijski vsakdanjik optimistično in ima rada svoj poklic. »Mislim, da je zelo lepo, ko se zjutraj zbudiš in veš, da je treba kaj urediti in imaš na domu svoje delovno mesto. Delati pomeni zame biti ustvarjalni, biti podjeten, to me navdihuje in tudi življenu daje smisel in rutino,« se nasmeji Britiga. V prihodnost gleda zelo umirjeno in pravi: »Če pogledam na kmetijstvo, se mi zdi, da se bodo manjše kmetije morale bolj osredotočiti na neposredno prodajo od doma in stopiti v neposreden stik s potrošniki. Samo to bo zagotovljalo primerne dohodke. Osebno pa se mi zdi zdravje največ, kar si lahko želimo. Zelo lepo pa bo, če bomo ohranili naše dobre odnose v družini. Pri srcu nam je tudi dobro razumevanje v žlahti, saj družino gledamo kot celoto, kot nekaj širšega – to nam je posebna dobrina!«

Der Bauernhof von Hans und Brigitta Mikl aus Hart in der Gemeinde Arnoldstein ist bekannt für seine Gailtaler Qualitätsspeiseöle, Schnäpse und Erdbeeren. Auf dem wunderschönen renovierten Hof, wurde der alte Stall zum »Gams-Stadl« umgebaut. Im alten Gemäuer befinden sich nun der Hofladen und die Ölmühle. Ein gemütlicher Saal lädt zum Verweilen ein und wird für Verkostungen und verschiedene Veranstaltungen genutzt. »Mit der Renovierung des Stalles haben wir auch unsere eigene Ölmühle in Betrieb genommen und produzieren nun im geschlossenen Kreislauf. Alle Speiseöle werden immer frisch gepresst und garantieren somit höchste Qualität«, erzählt Brigitta Mikl aus ihrem Alltag. Insgesamt werden neun verschiedene Öle aus Hanf, Kürbis, Sonnenblumen, Soja, Raps, Mohn, Walnüssen, Lein und Leindotter hergestellt. Die Öle werden nicht mechanisch gefiltert und sind von den Kunden sehr geschätzt. »Wenn sich die Kunden am Hof selbst über die Herkunft der Produkte und ihre Herstellung überzeugen können, entsteht ein großes Vertrauen und sie kommen immer wieder«, ist Brigitta überzeugt.

Familie Mikl ist auch der regionale Beerensorger im Gailtal und bewirtschaftet auf verschiedenen Standorten insgesamt 6 Hektar Erdbeerfelder zum Selberpflücken. »Mit dieser Idee ist Hans nach seinem Studium aus Wien nach Hart zurückgekehrt und seit Ende der 1980-er Jahre bauen wir Erdbeeren an. Mittlerweile sind die Felder im gesamten Gailtal zu finden und der Erdbeernektar von Familie Mikl mit der österreichischen Genusskrone ausgezeichnet.

In Summe bewirtschaftet Familie Mikl 29 Hektar Äcker und Wiesen und 33 Hektar Wald. »Durch die vielen Ölsaaten und einige Getreidearten ist eine gute Fruchtfolge garantiert. Das Stroh für unsere Erdbeerfelder stammt von unserem Getreideanbau und der Dünger aus der Arnoldsteiner Kompostieranlage, die wir gepachtet haben. Den Kompost verkaufen wir auch mit Erde gemischt als Gartendünger für Privatkunden«, lässt Brigitta in den Arbeitsalltag blicken.

Die Zukunft einer erfolgreichen Landwirtschaft sieht Brigitta vor allem in der unmittelbaren Kooperation zwischen Produzenten und Konsumenten. »Nicht die Menge an Hektar ist entscheidend für den Erfolg, sondern was man aus seinem Betrieb macht. Hat man die richtige Nische gefunden, genügen oft wenige Hektar um sehr erfolgreich zu sein. Solche Betriebe finde ich immer interessant!« Auch die Kinder Ana, Lisa, Jakob und Simeon werden in den Alltag am Hof eingebunden. »Sie sollen allerdings ihre Wege gehen und ihre eigenen Erfahrungen sammeln, damit sie später auch wieder nach Hause kommen können. Kinder brauchen starke Wurzeln, aber auch Flügel, lächelt Brigitta und freut sich über die eingeschlagenen Wege ihrer Kinder. Für die Zukunft wünscht sie sich vor allem Gesundheit und weiterhin diesen guten Familienzusammenhalt, im Kleinen wie auch im Großen, denn dieser zeichnet die Familie besonders aus.