

Urlaub am Bauernhof Kärnten setzt auf Regionalität mit neuem Projekt "Genuss-Ursprung"

Die Mitgliedsbetriebe von Urlaub am Bauernhof in Kärnten starten das Projekt "Genuss-Ursprung", das auf Regionalität und Nachhaltigkeit setzt. Das Projekt wurde während der Jahreshauptversammlung offiziell vorgestellt und beinhaltet auch eine Kooperation namens "GenussSchuss" mit der Privatbrauerei Hirt. Der Fokus liegt auf der Stärkung des Bewusstseins für Lebensmittel und Nachhaltigkeit, um die bäuerlichen Vermietungsbetriebe gezielter als Botschafter der bäuerlichen Lebenswelten zu positionieren.



Genuss-Ursprung Rollup mit (von links nach rechts): 2. Vizepräsident KR Roman Linder, Genussland Kärnten Obfrau Pobaschnig Petra, UaB Obmann Günter Zeilinger, UaB Geschäftsführerin Edith Sabath-Kerschbaumer, Verein Land-schafft-Leben Obmann Hannes Royer (©Urlaub am Bauernhof Kärnten/Wajand)

Die Mitgliedsbetriebe von Urlaub am Bauernhof in Kärnten

setzen noch stärker auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Das neue Projekt „Genuss-Ursprung“ wurde im Rahmen der Jahreshauptversammlung am 15. November am Weingut Taggenbrunn offiziell aus der Taufe gehoben.

Urlaub am Bauernhof Kärnten startet "Genuss-Ursprung" Projekt für Regionalität und Nachhaltigkeit

Das stetig steigende Interesse an kulinarischen Genüssen im Urlaub eröffnet viele Möglichkeiten und neue Chancen auch für die bäuerlichen Vermietungsbetriebe. Naturnahe Produkte und damit im Einklang stehende Erlebnisse am Hof können so nachhaltig entwickelt und schon bestehende Angebote verbessert werden. Mit dem neuen Projekt „Genuss-Ursprung“ will Urlaub am Bauernhof Kärnten in den kommenden Jahren das Bewusstsein für Lebensmittel und Nachhaltigkeit stärken.

Jahreshauptversammlung mit Fokus auf Nachhaltigkeit und kulinarische Erlebnisse am Bauernhof

Mit dieser Initiative und einem damit verbundenen Innovationswettbewerb übernimmt der Landesverband Kärnten wieder einmal eine Vorreiterrolle in diesem bundesweiten Strategieprojekt, wie Obmann Günter Zeilinger bei der Präsentation im Rahmen der Jahreshauptversammlung betonte: „Die Mitgliedsbetriebe können unserem Markenkern als Botschafter der bäuerlichen Lebenswelten mit hochwertigen Produkten und nachhaltigen Ausrichtungen noch gezielter nachkommen“.

Schon jetzt bieten rund 115 Betriebe kulinarische Produkte in unterschiedlichen Ausprägungen an. Zeilinger: „Das Projekt zielt darauf ab, dieses Potential zu steigern und sich noch stärker auf die Erlebniskomponente zu konzentrieren. Auch im Hinblick auf

die steigende Zahl der Gäste, die nachhaltige Urlaubs- und Geschmackerlebnisse in allen Umfragen als buchungsrelevant einstufen.“

Neue Initiative: "GenussSchuss" bringt Bauernhöfe und Privatbrauerei Hirt zusammen

Die erste Projektidee wurde schon konkret umgesetzt: „GenussSchuss“ ist eine Kooperation mit der Privatbrauerei Hirt. Ein speziell etikettiertes Flaschenbier wird mit eben einem Schuss Goldmelisse versetzt. Die Pflanze wird **auf den Bauernhöfen** gesät und dann den Gästen in einer Eprovette mit dem Hirter Privat Pils kredenzt. Hirter Bier-Geschäftsführer und Eigentümer Niki Riegler freut sich auf diese sinnstiftende Zusammenarbeit: „Wir leben in einer Welt, in der alles immer künstlicher wird. Es braucht daher Menschen, die hochhalten, was echt ist: das echte Leben, den echten Genuss, das echte Bier.“

Von Projekt und GenussSchuss sichtlich begeistert zeigten sich bei der Premierenverkostung auch Landeshauptmann-Stv. Martin Gruber, Kärnten-Werbung-Chef Klaus Ehrenbrandtner, UaB-Bundesobmann Johann Hörtnagl, Genussland-Kärnten-Obfrau Petra Pobaschnig und Raiffeisen-Marketingchef Christopher Weiss.

Regionalität im Tourismus: Urlaub am Bauernhof Kärnten als Vorreiter mit "Genuss-Ursprung"

Auf die Bedeutung der Regionalität und Saisonalität von Lebensmitteln wies auch Hannes Royer in seinem Vortrag hin. Als global denkender, regional verwurzelter Bio-Bergbauer ist der Steirer auch als Gründer und Obmann des Vereins Landschaft Leben aktiv. Als Brückenbauer zwischen Landwirtschaft,

der Verarbeitung, dem Handel sowie den Konsumentinnen und Konsumenten. Seine Botschaft: „Lebensmittel sind nicht einfach nur irgendein Füllstoff, der uns satt macht, sondern – der Name sagt es ja schon – unser Mittel zum Leben und damit die Basis für unsere körperliche und geistige Leistungsfähigkeit“, so Royer.

Deshalb habe der Mensch ein Recht darauf, zu erfahren, woher das Essen auf ihren Tellern kommt. Einen Aspekt, den auch der Allgemeinmediziner Wolfgang Hofmeister in einer anschließenden Diskussionsrunde betonte und darauf hinwies, dass in unserem Essen so viel Lebendiges (eben Lebensmittel) stecke, aber mit der industriellen Verarbeitung ums Überleben kämpfe. Hofmeister: „Die Grundlage der unermesslichen Wirkung unserer Nahrung wächst in der Erde mit Sonne und Wasser.“

Starke Marke seit 33 Jahren

In der Jahreshauptversammlung konnte Geschäftsführerin Edith Sabath-Kerschbaumer in Ihrer Bilanz auf eine Organisation verweisen, die sich in den letzten 33 Jahren als starke Marke im Kärntner Tourismus etabliert hat und damit den Arbeitsplatz Bauernhof sichert. Aktuell sind 465 Bauernhöfe und Almhütten in Kärnten qualitätsgeprüfte Mitgliedsbetriebe von Urlaub am Bauernhof. Die erzielte Wertschöpfung beläuft sich auf rund 80 Millionen Euro, wobei rund die Hälfte als Einnahme bei den Betrieben bleibt. Kerschbaumer: „Corona und die Folgen waren für uns alle herausfordernd, aber die Kunden haben uns die Treue gehalten. Wie die Buchungszahlen beweisen, sind wir gemeinsam aus dieser Zeit gestärkt hervorgegangen.“

Immer größere Bedeutung bekommen bei den Gästebuchungen die digitalen Plattformen. Allein in diesem Jahr brachten Online-Buchungen bislang einen Umsatz von drei Millionen Euro, eine Steigerung von knapp 50 Prozent gegenüber 2022. Die Gäste kommen aus 48 Nationen, Deutschland (37 %) und Österreich (29 %) führen das Ranking der Herkunftsländer klar an.

Weitere Informationen finden Sie **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at