

Mit der Marke „Gutes vom Bauernhof“ im Jahr 2022 neu ausgezeichnet:

Alle qualitäts- und herkunftsgesicherten „Gutes vom Bauernhof“
Mitgliedsbetriebe in Kärnten, sowie weiter Informationen zum
Qualitätsprogramm finden Sie auf der Homepage

www.gutesvombauernhof.at

Korenjak Walter

St. Margareten 88

St. Margareten im Rosental

Tel.: 0664/5488353

E-Mail: andreas.korenjak@gmail.com

Betriebsbeschreibung:

Familie Korenjak bewirtschaftet ihren Ackerbaubetrieb in 3. Generation. Seit den 2000er-Jahren werden verschiedene Getreidearten angebaut. Besonders die alten Getreidesorten wie Emmer, Einkorn und bald auch Waldstauden-Roggen und Kärntner Had'n werden in der Region und ab Hof verkauft. Von diesen und einigen anderen Getreidesorten werden Produkte wie Gries, Schrot, Mehl und ganze Körner angeboten. Der Magitzhof wird seit Herbst 2021 biologisch bewirtschaftet.

Binter Barbara

Hauptstraße 17

9585 Gödersdorf

Tel.: 0676/4727407

E-Mail: barbara.binter@gmx.at

Betriebsbeschreibung:

„Werd's nit nervös, geht's zum Wernös“ heißt es bei Familie Binter. Schon seit Generation werden am Wernöshof die hofeigenen Urprodukte mit Familienrezepte veredelt. Der Familie liegt ein liebevoller Umgang mit ihren Tieren sehr am Herzen, denn am Hof findet man Rinder, Schweine, Hühner, Pferde und Schafe. Die hauseigenen Produkte wie Selcher, Krainer, Speck und Salami werden im eigenen Selbstbedienungsladen sowie bei verschiedenen Partnerbetrieben verkauft.

Köfer Markus

Sternbergstraße 41

9220 Velden

Tel.: 0664/4301654

E-Mail: markus.koefler@gmail.com

Betriebsbeschreibung:

Am Windischhof bei Familie Köfer werden Milchprodukte hergestellt. Die Familie produziert mit viel Freude die eigenen Produkte wie Joghurt, Topfen, Schnittkäse und Weichkäse aus der hofeigenen Milch. Neben den Milchprodukten wird auch Urlaub am Bauernhof angeboten und man kann mit Blick auf die Karawanken einen ruhigen Urlaub genießen. Dabei bekommt man als Gast einen Einblick

in die Arbeit am Windischhof.

Tschaitschmann Klaus und Carina

Pirkdorf 3

9143 St. Michael ob Bleibung

Tel.: 0664/6202723

E-Mail: klaus.tschaitschmann@gmail.com

Betriebsbeschreibung:

Bei Familie Tschaitschmann dreht sich alles um die Bio-Schweinezucht sowie den Bio-Ferkelverkauf. Von den hofeigenen Tieren werden Dauerwaren wie Salami, Speck und viele andere Produkte produziert. Außerdem bekommt man bei Familie Tschaitschmann auch Roggenmehl, das eigene Bauernbrot, Sonnenblumenöl sowie Fruchtaufstriche und Säfte. Gegen Vorbestellung kann man auch Jausenplatten, Buffets sowie frisches Schweinefleisch bestellen. Nach Vereinbarung kann man die Gegend auch mit dem Pferd entdecken, denn es gibt viele Wanderreitwege in der Umgebung.

Schluder Manuel

Waidegg 61

9631 Jenig

Tel.: 0650/2837048

E-Mail: m.schluder@outlook.com

Betriebsbeschreibung:

Vor sieben Jahren hat Familie Schluder mit der Bienenzucht begonnen. Mittlerweile haben sie 100 Bienenvölker im Bestand. Neben den klassischen Imkereiprodukten findet man bei ihnen im Sortiment auch Backwachs. Weiteres hat die Familie eine Bienenköniginnenzucht für Neueinsteiger im Angebot. Zusätzlich werden gerade Pläne für einen eigenen Hofladen geschmiedet um langfristig auf die Bienenzucht aufbauen zu können.

Glanzer Georg

Kraßnitz 4

9343 Zweinitz

Tel.: 0664/4316018

E-Mail: georgglanzer@gmx.at

Betriebsbeschreibung:

Familie Glanzer hat sich auf zwei traditionsreiche Kärntner Produkte spezialisiert. Das ist der Kärntner Glundner Käse sowie die Bauernbutter. Das Ziel des Betriebes ist es zufriedene Kunden und eine hohe Lebensqualität am Hof zu haben. Deshalb wird ihren Köstlichkeiten in den einzelnen Herstellungsschritten viel Zeit gegeben. Verkauft werden die Produkte am Hof, bei verschiedenen Selbstbedienungsläden, der Bäckerei sowie beim Eurospar in Straßburg.

Huber Katrin

Jakling 24

9433 St. Andrä

Tel.: 0650/8410335

E-Mail: katrinhuber1@gmx.at

Betriebsbeschreibung:

Die Kräuterpädagogin aus dem Lavanttal veredelt am elterlichen Betrieb Kräuter und Gewürze zu verschiedensten Tees, Sirupen sowie Kräuterprodukten und selbstgemachtes Kräutersalz. Die Produkte erhält man direkt am Hof, oder in einer benachbarten Direktvermarkterhütte.

Lobe Fabian

Weinberg 6

9470 St. Paul

Tel.: 0699/13215494

E-Mail: manuelapucher@gmx.net

Betriebsbeschreibung:

Im Lavanttal werden von Familie Lobe – genauer gesagt vom Jungbauern Fabian - frische Wieseneier im mobilen Hühnerstall produziert. Die frischen Eier bekommt man direkt am Hof der Familie, beim Adeg Markt in St. Paul, bei der Direktvermarkterhütte Bauernschmankerl in Lavamünd oder 1x im Monat am Genussplatz, dem Bauernmarkt der Marktgemeinde St. Paul im Lavanttal.

Rachoi Alexander

Semering 29

9612 St.Georgen/Gailtal

Tel.: 0664 61 45 853

E-Mail: alexander.rachoi@proge.at

Betriebsbeschreibung:

Familie Rachoi arbeitet immer im Einklang mit der Natur, das ist ihnen besonders wichtig. Denn der Wald- und Blütenhonig, die Forellen vom Waldteich, die Puten aus der Freilandhaltung und auch das Wildbret aus eigener Jagd sind Spezialitäten des Betriebes. Verkauft werden die Produkte direkt bei Familie Rachoi im Gailtal.

Rieder Günther

Kreuth 20

9640 Kötschach

Tel.: 0650/9107502

E-Mail: moertlbauer1@gmx.at

Betriebsbeschreibung:

Beim Mörtlbauer im oberen Gailtal werden viele hofeigene Produkte produziert und verkauft. Zu kaufen gibt alles rund um Milchprodukte wie Topfen, Butter und Frischkäse, aber auch frische

Hühnereier sowie die selbst gebackenen Brote aus verschiedenen Getreidearten. Angeboten wird es für die hofeigenen Urlaubsgäste und alle Gäste im Hofladen.

Scharfegger Stephan

Kalitsch 19

9560 Feldkirchen

Tel.: 0664/2113824

E-Mail: stephanscharfegger@gmx.at

Betriebsbeschreibung:

„Sehen wo's her kommt“ lautet das Motto der Familie Scharfegger. Der Hauptzweig am Hof ist die Milch- und Mastkühe Haltung. Seit 2017 produziert die Familie als Nischenprodukt auch „Kalitscher's mobiles Wiesenei“. Die frischen Wieseneier gibt es in der Bauernecke und Lebensmitteleinzelhandel zu kaufen.

Mörtl Christopher und Rita

Kerschdorf 19

9612 Kerschdorf

Tel.: 0650/2703902

E-Mail: brugger.hof@gmx.at

Der Bruggerhof von Familie Mörtl wird im Nebenerwerb geführt. Am Hof werden aus der eigenen Milch, der 60 Rinder Produkte wie Joghurt, Topfenbällchen in Öl, Topfen und Butter produziert. Besonders dabei ist, dass die Fruchtzubereitungen selbst aus regionalen Produkten hergestellt werden. Am Hof wird ständig umgebaut und alle vier Generationen helfen zusammen. Die Mörtls haben auch schon an Prämierungen teilgenommen und auch Auszeichnungen mit nachhause nehmen dürfen.