



Foto: DV-Verband/Kampitsch

Kärntens Direktvermarkter „gekrönt“

Am Dienstag, dem 29. Mai, wurden im Bildungshaus Schloss Krastowitz die besten 81 bäuerlichen Produkte von 72 Betrieben in den Kategorien Brot, Fisch, Käse, Rohpökelwaren und Obstprodukte mit der GenussKrone ausgezeichnet. Diese Betriebe vertreten Kärnten im Wettbewerb um den Bundessieg in Wien.

Die GenussKrone Öster-

reich ist die höchste Auszeichnung, die ein heimischer Direktvermarktungsbetrieb für seine Produkte erhalten kann. Sie wird alle zwei Jahre an die besten Direktvermarktungsbetriebe und Produkte vergeben. Einen ausführlichen Bericht zur GenussKrone lesen Sie im nächsten „Kärntner Bauer“, weitere Fotos und die Gesamtergebnisse finden Sie unter www.ktn.lko.at

IN EIGENER SACHE

Name geändert? Adresse geändert?

■ Bei der Zustellung des „Kärntner Bauer“ treten mitunter Probleme auf, weil Name und Adresse nicht korrekt angegeben sind. Wir bitten Sie, Ihre aufgedruckte Zustelladresse zu überprüfen und eventuelle Änderungen zu melden. Besonders zu beachten sind eine Änderung der Postleitzahl, die Einführung von Straßennamen und eine Namensänderung durch Heirat, Hofübergabe oder Todesfall.

■ Änderungsmeldungen an:
Tel. 0463/58 50-13 81,
Fax 0463/58 50-13 89,
presse@lk-kaernten.at
oder schriftlich an „Kärntner Bauer“, Museumgasse 5, 9020 Klagenfurt.



Ein Verfechter größtmöglicher Regionalität

Am Irgelehof nahe St. Egyden wird auf Regionalität besonderes Augenmerk gelegt.

Der Irgelehof der Familie Kofler liegt am nördlichen Ufer der Drau in der kleinen Ortschaft Treffen nahe St. Egyden, alles zusammen in der Gemeinde Velden am Wörthersee. Beim Besuch des Hofes ist man zuerst einmal erstaunt, dass es hier an der „Sonnseite“ des Rosentales so große ebene Felder gibt. Wie Bauer Erwin Kofler dazu zu sagen weiß, wurden seinerzeit durch die Erbteilung der landwirtschaftlichen Gründe die Felder immer schmaler und schmaler, häufig 10 m breit und 50 m lang! Deswegen sind rund um den Irgelehof die Felder auch nicht arrondiert, aber man hat versucht, einiges dazuzupachten. Die meisten der Landwirte in dieser Gegend sind aus den verschiedensten Gründen Nebenerwerbsbauern. Familie Kofler allerdings hat sich bei der Übernahme im Jahr 1998 sehr bewusst für den Vollerwerb entschieden.

Es gab vorher ein paar Milchkuhe am Hof und man hat mit der Vermietung von Zimmern an der Veldener Tourismuswirtschaft gar

nicht schlecht partizipiert, wobei dieser Betriebszweig damals Domäne der heutigen Altbäuerin war. 1999 wurde ein moderner offener Laufstall gebaut. In diesem stehen heute durchschnittlich 40 Milchkuhe und 40 Stück Jungvieh.

„Auch im Kartoffelanbau ändern sich die Moden, sprich Vorlieben.“

Erwin Kofler

Wie Erwin und Simone Kofler sowie Sohn Leonhard – alle drei im Vollerwerb am Hof – erzählen sind sie selbstverständlich 365 Tage im Jahr im Einsatz. Die Milch wird alle zwei Tage von der Oberkärntner Molkerei, sprich der Kärntnermilch, abgeholt. Sie haben sich diese Vermarktung ausgesucht, weil sie wissen, dass erstens dort die vergleichsweise besten Bedingungen gibt. Und zweitens möchten sie nicht, dass ihre Milch durch ganz Österreich transportiert wird, bevor sie d

STICHWORT

Betriebsspiegel

- Betrieb: Familie Kofler, vlg. Irgele, Treffner Straße 40, 9536 St. Egyden, E-Mail: irgele.kofler@gmail.com
- Familie: Erwin Kofler (57), Landwirtschaftsmeister; Simone Kofler (55), Bäuerin; Leonhard Kofler (21), Jungbauer, HAK-Absolvent; Irmgard

- Stoif (78), Altbäuerin, hilft, wo sie kann
- Flächen: 20 ha Getreide, 20 ha Mais, 5 ha Erdäpfel, 25 ha Grünland, 20 ha Wald
- Tierbestand: ca. 40 Milchkuhe, ca. 40 Mastkälber
- Produktion: Milchwirtschaft, Kälbermast, Kartoffelanbau