



Familie Poganitsch wurde als 500. Genussland Kärnten-Betrieb gefeiert. V. l.: Agrarlandesrat Martin Gruber, Genussland Kärnten-Obfrau Barbara Wakonig, Annemarie und Johann Poganitsch sowie LK-Präsident Johann Mößler.

Foto: GLK/Kampitsch.-Der Photograph

Ein Fischzüchter als Jubiläumsbetrieb

Seit wenigen Tagen gibt es 500 Genussland Kärnten-Betriebe. Fischzüchter Johann Poganitsch aus Grafenstein ist der Jubiläumsbetrieb.

Johann Poganitsch war eigentlich Servicetechniker. Durch die Standortschließung seines Arbeitgebers verlor er mit 47 Jahren seinen Job und musste sich neu orientieren. Mit der Fischzucht hat er sein Hobby zum Beruf gemacht. „Es ist wichtig, auch in schwierigen Situationen nicht das Ziel aus den Augen zu verlieren! Mit der Fischzucht habe ich meinen Traum erfüllt“, erzählt der Naturliebhaber. Von Anfang an hat Johann Poganitsch die Genussland Kärnten-Lizenz angestrebt. „Für mich ist das Genussland Kärnten eine Einrichtung, die für kleine

und große Betriebe enormen Mehrwert hat. Inzwischen liefere ich meine Fische zu Kärntner GenussWirten und zu Genussland Kärnten-Handelspartnern“, freut sich Johann Poganitsch über seinen Erfolg.

Das Genussland Kärnten schafft die Verbindung zwischen bäuerlichen Produzenten, Kärntner GenussWirten, Kärntner GenussSchulen und Genussland Kärnten-Handelspartnern. „Wir haben es geschafft, in Kärnten ein Netzwerk zwischen Landwirtschaft, Gastronomie, Handel und Tourismus auf die Beine zu stellen, das seinesgleichen sucht“, ist Genussland Kärnten-Obfrau Barbara Wakonig sehr stolz darauf.

Auch LK-Präsident Johann Mößler zeigt sich erfreut: „Diese Entwicklung ist auch eine bäuerliche Erfolgsstory. Sie beweist, dass die Nachfrage nach hochwertigen und regionalen Lebensmitteln stark im Steigen begriffen ist.“

Meisterliches Arbeiten am Brandstätterhof

Auf einer sonnigen Anhöhe über Feldkirchen liegt der Betrieb von Gundolf und Stefanie Natmeßnig. Nach Meisterausbildung und Start in die professionelle Direktvermarktung hat der Betrieb eine neue Perspektive erhalten.

Sofort nach dem ersten Gespräch mit den jungen Betriebsführern Gundolf und Stefanie attestiert man ihnen eine hohe Affinität zu Nachhaltigkeit und Regionalität. Dass dies in der praktischen Umsetzung gelingt, zeigt sich in der bereits gut etablierten Direktvermarktung. Ein Teil der am Hof erzeugten Milch wird zu diversen Joghurts und zu Vollmilchtopfen verarbeitet und direkt ab Hof verkauft. Die Teilnahme an verschiedenen Prämierungen bestätigt die hohe Qualität und den ausgezeichneten Geschmack der Produkte. Mit dem „Cremejoghurt Natur“ konnte 2017 sogar die Goldmedaille erzielt werden.

Auch die Eier der rund 200 Legehennen, die in einem mobilen Hühnerstall leben, werden direkt vermarktet. Durch die Verarbeitung der Legehühner zu Suppenhühnern schließt sich auch wieder der innerbetriebliche Kreislauf. Außerdem werden pro Jahr ca. 750 Masthühner direkt ab Hof an einen stetig wachsenden Kundenstamm verkauft.

Hühner, Erdäpfel und ein Laden

Der Kartoffelanbau hat am Brandstätterhof ebenfalls schon seit Generationen Tradition. So können jährlich rund 2000 kg verkaufsfähige Kartoffeln geerntet und vermarktet werden.

Ganzer Stolz der Familie ist die kürzlich eröffnete „Bio-Genuss-hütte“, die von Gundolf selbst gebaut wurde. Der kleine Verkaufs-

laden aus heimischem Lärchenholz soll die Vermarktung ab Hof erleichtern und erhöht außerdem die Kundenfreundlichkeit, da er rund um die Uhr geöffnet ist. Darin findet man neben Butter und Topfen auch noch die ausgezeichneten Joghurtprodukte und Eier.

„Nicht zum Weltmarkt streben – sondern von unserem kleinen Bauernhof leben“, lautet das Motto von Gundolf. Und dass nicht nur er, sondern auch Ehefrau Stefanie ihre Leidenschaft in der Veredelung der am Hof erzeugten Lebensmittel gefunden hat, zeigt sich am liebevoll gestalteten Verkaufsraum und natürlich am hervorragenden Geschmack ihrer Produkte. Ganz stolz ist man auch auf das neue

KB-SERVICE

Betriebsspiegel

- Gundolf Natmeßnig (30), Landwirtschaftsmeister; Stefanie Natmeßnig (28), Meinhard (6), Harald (4).
- Betrieb: vlg. Brandstätterhof, St. Stefan 1, 9560 Feldkirchen; Vollerwerbsbetrieb mit 3 ha Acker, 12 ha Grünland, 23 ha Forstwirtschaft, 5 ha Alm; Milchkühe mit eigener Nachzucht, Biolegehennen, Biowiesenhendl, Kartoffelanbau und Direktvermarktung

