



„Roter Hahn“, Südtirol: Wo Nachhaltigkeit kein leeres Versprechen ist

## **Blick hinter die (Bio-)Kulissen**



**Die Philosophie der kurzen Transportwege, naturnahen Landwirtschaft und hofeigenen Produkte macht „Roter Hahn“ nicht erst seit gestern zum Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit. Vielmehr ist der sogenannte Lifestyle of Health and Sustainability schon seit Jahren fest in den Kriterien der Südtiroler Qualitätsmarke verankert. Für Urlauber gibt es also kaum ein ökologischeres Reiseziel zwischen Eisack und Etsch als einen der**

**Ferien-Bauernhöfe, wo schon das Frühstück aus regionalen Rohstoffen einen gesunden Start in den Tag verspricht. Auch für weitere Aktivitäten braucht es keine langen Fahrten, um Spannendes zu erleben. Direkt vor Ort erkunden Gäste die Umgebung zum Beispiel per E-Bike, unternehmen einen Spaziergang durch die Apfelwiesen, helfen dem Bauern beim Füttern der Kühe oder verkosten mit ihm gemeinsam einen feinen Tropfen im Keller. Je nach Ausrichtung des Hofes wird das LOHAS-Prinzip individuell auf die jeweiligen Bedürfnisse von Wein- bzw. Obstanbau oder Viehwirtschaft abgestimmt - es herrscht also bunte Vielfalt. Im Folgenden geben drei Familien einen Einblick in ihr Leben auf einem nachhaltig geführten „Roter Hahn“-Bauernhof und erzählen von ihren Angeboten, wie viel Arbeit in einem Bio-Betrieb steckt und was Kühe wirklich wollen. [www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)**

*Foto (download): Nachhaltigkeit bildet die Grundlage von „Roter Hahn“. Diese wird auf den Bauernhöfen der Südtiroler Qualitätsmarke auf verschiedenste Weisen interpretiert. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



### **Obstbetrieb Greiterhof in Lana, Meraner Land: Qualitätsarbeit für die Zukunft**

Das neue Ferienhaus ist ein echter Blickfang auf dem Greiterhof im Meraner Land. Noch beeindruckender wirkt die Gäste-Unterkunft oberhalb von Lana/Südtirol allerdings, wenn Urlauber erfahren, dass es in Massivholzbauweise errichtet wurde. Das Holz stammt direkt aus dem benachbarten Ultental, wurde dort geschlagen, gesägt und vom ortsansässigen Zimmermann bearbeitet. Und es ist ein Symbol für den

Nachhaltigkeitsgedanken, den Familie Margesin lebt. 1995 hat der „Roter Hahn“-Obstbetrieb auf Bioland umgestellt. Dass das nicht von einem Tag auf den anderen geklappt hat, weiß Bauer Clemens: „Jede Arbeit in und mit der Natur ist schön, aber zugleich auch sehr herausfordernd.“ Tatsächlich bringt die biologische Landwirtschaft ein Drittel weniger Ertrag. „Die meisten sind überrascht, wie viel Einsatz und Arbeit nötig ist, um einen gesunden Bio-Apfel ernten zu können.“ Durch die Verwendung von Humus mit Rinder- und Pferdemist bleibt zudem die Klimabilanz des Greiterhofs positiv, Trockenmauern bieten Lebensräume für Flora und Fauna. „Hausgäste erhalten – etwa bei Flurbegehungen – immer wieder Einblick in unser Hofleben und schärfen somit auch ihr eigenes Bewusstsein für Ökologie und Nachhaltigkeit“, so der Landwirt.

**[www.roterhahn.de/greiterhof](http://www.roterhahn.de/greiterhof)**

*Foto (download): Inmitten von Apfelbäumen ist das Gästehaus des Greiterhofs in Lana ein echter Blickfang. Unter anderem aufgrund seiner Massivholzbauweise erfüllt es die Anforderungen für einen 4-Blumen-Hof der Südtiroler Qualitätsmarke „Roter Hahn“. Bildnachweis: „Roter Hahn“/Frieder Blickle*



### **Weinbetrieb Ansitez Rynnhof in Tramin/Südtirols Süden:**

#### **Aus Liebe zum Rebensaft**

Sowohl bei den Gästen des Ansitez Rynnhofs in Tramin an der Weinstraße als auch bei der Bäuerin selbst ist er beliebt: der für die Region typische Gewürztraminer. Doch bis die Trauben unter der Sonne in Südtirols Süden zum Wein werden, ist es ein weiter Weg. Ein Weg, den Nathalie Bellutti auch für ihre anderen Sorten wie

Weißburgunder, Lagrein, Vernatsch oder Rosé möglichst bewusst geht. Dank konsequenter biologisch-organischer Anbauweise, jahrelanger Erfahrung und ausschließlich Handarbeit im Weinberg ist das „Roter Hahn“-Mitglied Rynnhof seit 2011 als Bioland-Betrieb zertifiziert. Tagtäglich sorgt die Weinbäuerin dafür, dass ihre feinen Tropfen diese Qualität auch bewahren – wovon vielfache Auszeichnungen zeugen. Außerdem ist ihr Aufklärung wichtig: „Denn nur im persönlichen Gespräch kann ich unseren Gästen klarmachen, wie groß die Herausforderung ist, die Vision meines Vaters weiterzuführen und den Weinbetrieb biologisch und nachhaltig zu bewirtschaften. Und warum sich das am Ende immer bezahlt macht.“ Die Kellerei finden Weinliebhaber übrigens ebenso direkt vor Ort wie den Hofladen – so werden lange Transporte vermieden. **[www.roterhahn.de/rynnhof](http://www.roterhahn.de/rynnhof)**

*Foto (download): Das nachhaltige „Roter Hahn“-Prinzip ist für Weinbäuerin Nathalie vom Ansitez*

Ryinhof in Tramin sowohl beruflich als auch privat die Philosophie ihres Lebens – sogar eine E-Ladestation bietet sie ihren Gästen auf dem Südtiroler Hof an. Bildnachweis: Armin Bardel



### **Viehhof Untersteinhof in Niederdorf/Dolomiten: Von Kühen und Menschen**

Schon als es den Begriff Nachhaltigkeit noch überhaupt nicht gab, hielt die Südtiroler Familie Großgasteiger vom Untersteinhof in Niederdorf ihre Rinder in biologischer Landwirtschaft – und damit seit über 30 Jahren. Aus Liebe zu den Tieren wachsen die Kälber dort ausschließlich in Mutterkuhhaltung auf. Dabei bleiben die Kleinen für mindestens ein Jahr bei der Mutter und werden von

dieser auch versorgt, daher ist kaum Fremdfutter nötig. Mit der zusätzlichen Umstellung von der reinen Stall- zur Freilandhaltung galt es weitere Hürden zu bewältigen. „Zu extensive Haltung birgt in manchen Fällen Verletzungsgefahr oder führt zum Verwildern einzelner Tiere“, erinnert sich die Familie. Die passende Gestaltung des Stalls und der Auslaufflächen war eine ebensolche Herausforderung wie das Erkennen der Gruppendynamik innerhalb der Herde. Doch der Einklang von Mensch und Natur machte sich bezahlt: Mittlerweile entsteht auf dem „Roter Hahn“-Hof vor Dolomitenkulisse hochwertiges Fleisch, das direkt im Nachbarort zu Tafelspitz, Hack oder Wurst veredelt wird. Selbst beim Verzehr nehmen die Bauersleute keinen weiten Weg in Kauf, denn vor allem die Halbpensionsgäste des Untersteinhofs kommen in den Genuss der regionalen Spezialitäten.

**[www.roterhahn.de/unterstein](http://www.roterhahn.de/unterstein)**

*Foto (download): Die glücklichen Kühe vom „Roter Hahn“-Bauernhof Unterstein in Niederdorf/Dolomiten genießen ihr Leben in der Herde und an der frischen Südtiroler Luft. Bildnachweis: Unterstein/Arno Bertoglio*

## **Pressekontakt**

---

### **Jessica Thalhammer**

+49 8807 21490-15

[jessica.thalhammer@hermann-meier.de](mailto:jessica.thalhammer@hermann-meier.de)

### **Marie-Christin Pieper**

+49 8807 21490-24

[mc.pieper@hermann-meier.de](mailto:mc.pieper@hermann-meier.de)

### **AHM Kommunikation**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)