



Nachhaltigkeit auf Südtirols Bauernhöfen von „Roter Hahn“

Vom Wein-Upcycling und glücklichen Schweinen

- Nachhaltigkeit auf den Bauernhöfen von „Roter Hahn“
- Bio-Bauernhöfe mit kleinstmöglichem ökologischen Fußabdruck
- Ressourcenschonende Arbeitsweise auf „Roter Hahn“-Höfen mit Zero-Kilometer-Philosophie



Nachhaltigkeit, Umweltverträglichkeit, soziale Verantwortung: Was sich erst jetzt langsam in unserer Lebens- und Arbeitswelt etabliert, ist auf den Südtiroler Bauernhöfen seit je Alltag. Schon jahrhundertlang wird dort regionale, saisonale und vor allem naturnahe Wein-, Apfel- und Viehwirtschaft betrieben. „Roter Hahn“, Qualitätssiegel des Südtiroler Bauernbunds, bürgt dabei für größtmögliche Transparenz und kürzeste

Transportwege - und das nicht nur bei seinen spezialisierten Mitgliedsbetrieben mit rein biologischen Anbaumethoden oder erneuerbaren Energiequellen. Vielmehr stammen Obst und Gemüse in der Regel auf allen 1.700 Höfen vom eigenen Garten beziehungsweise liefern die Kühe aus dem Stall Milch für Käse oder Joghurt. In den Genuss der gesunden Produkte von handgemachten Fruchtaufstrichen über frisch gelegte Eier bis hin zu selbstgebackenem Brot kommen Urlauber dann spätestens beim liebevoll zubereiteten Bauernfrühstück. Die Zero-Kilometer-Erzeugnisse sind dank beinahe vernachlässigbarem CO₂-Ausstoß nicht nur umweltfreundlich, sondern tragen vor allem dazu bei, Südtirols kleinteilige Strukturen auch für nachfolgende Generationen zu erhalten. www.roterhahn.it

Foto (download): Nicht Trend, sondern Tradition - seit Jahrhunderten schon leben und arbeiten die Bauern der „Roter Hahn“-Bauernhöfe in Südtirol nachhaltig. Bildnachweis: Roter Hahn/Frieder Blickle

Bio ja oder nein? Nachhaltig so oder so

Auf Südtirols Bauernhöfen erleben Urlauber den Alltag ihrer Gastgeber authentisch, ursprünglich und natürlich. So mähen einige Landwirte ihre steilen Bergwiesen immer noch von Hand, während sie den Speck wie eh und je in Selchkammern räuchern. Aus hofeigenen Rohstoffen hergestellt und von Hand veredelt werden auch Honig, Käse, Saft oder Wein. Derzeit konzentrieren sich 99 „Roter Hahn“-Höfe

dabei ganz auf biologische Landwirtschaft, wobei das Nachhaltigkeitsprinzip der kurzen Wege und naturnahen Bewirtschaftung tatsächlich überall dort gilt, wo das Qualitätssiegel am Haus zu sehen ist. Große und kleine Interessierte dürfen außerdem dabei sein, wenn der Bauer seine Kühe melkt oder die Bäuerin einen Apfelkuchen aus dem eigenen Obst backt.



Null Kilometer fürs Tier- und Naturwohl

Auf Südtirols Bauernhöfen mit dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ dürfen sogar Fleischliebhaber ihrer Food-Leidenschaft ohne schlechtes Gewissen nachgeben, denn Massentierhaltung gibt es dort nicht. Franz Innerhofer vom Obertimpflerhof in Vöran bei Meran beispielsweise ist stolz auf die artgerechte Haltung seiner Schweine: Geburt und Aufzucht am Hof, viel Freilauf sowie eine naturnahe Fütterung bescheren ihnen ein glückliches

Leben. Geschmack und Qualität der Erzeugnisse bestärken seinen Arbeitsethos, der im Übrigen für alle Südtiroler „Roter Hahn“-Betriebe gilt: Bei der Herstellung ihrer Produkte stammt der Großteil der herangezogenen Rohstoffe direkt vom eigenen Hof und wird vor Ort ökologisch sowie möglichst ressourcenschonend weiterverarbeitet. Nur ein geringer Prozentsatz darf von Bauern aus der nächsten Umgebung zugekauft werden. Dank der Zero-Kilometer-Philosophie der „Roter Hahn“-Höfe können Urlauber den Bauern direkt bei der Herstellung über die Schulter schauen. So sehen Gäste auf dem Kirchwieserhof in Lajen/Eisacktal dabei zu, wie die Pliegers ihre verschiedenen Obstsorten zu Saft, Sirup, Chutney oder Kompott veredeln. Genießer bekommen die Köstlichkeiten anschließend zum Frühstück serviert oder erwerben sie im Hofladen. Eine besonders nachhaltige Methode setzt Bauer Markus Seppi vom Weingut Oberpreyhof in Kaltern südlich von Bozen um. Er verwertet selbst die Reste seiner hofeigenen Trauben und produziert daraus Schnaps.

Foto (download): Auch ein Schwein verdient soziale Verantwortung – auf den Südtiroler Bauernhöfen mit dem Qualitätssiegel „Roter Hahn“ sind die aufgezogenen Tiere keine Nummer, sondern erhalten den Respekt, der ihnen gebührt. Bildnachweis: Roter Hahn/Frieder Blickle

Pressekontakt

Jessica Thalhammer

+49 8807 21490-15

jessica.thalhammer@hermann-meier.de

Lisa Mang

+49 8807 21490-12

lisa.mang@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de