

Frisches Gemüse aus dem Gailtal: Nachhaltigkeit auf dem Familienhof!

Familie Bachmann bietet ab 9. Mai 2025 wöchentlich Gemüsekisterl an und zeigt nachhaltige Landwirtschaft im Gailtal.

Kirchbach, Österreich - Die Familie Bachmann aus dem Gailtal hat sich seit 2014 auf die Bewirtschaftung eines Gemüsehofes spezialisiert, der sich von einem Selbstversorgerprojekt zu einem anerkannten Betrieb entwickelt hat. Stefan Bachmann, ein gelernter Koch, und Susanne Enzi, Weltmeisterin im Bodypainting, setzen auf eine nachhaltige Landwirtschaft, die durch weite Fruchtfolgen und eine bodenschonende Bearbeitung geprägt ist. Auf synthetische Pflanzenschutzmittel wird verzichtet, und Nützlinge kommen zur natürlichen Schädlingskontrolle zum Einsatz. Dies spiegelt den wachsenden Trend zur nachhaltigen Landwirtschaft wider, der aufgrund globaler Umweltprobleme und des Klimawandels immer wichtiger wird, wie auch gruenes-archiv.de hervorhebt.

Ab dem 9. Mai 2025 wird der Gemüsehof eine wöchentliche Lieferung von Gemüsekisterln anbieten. Diese werden jeden Freitag in ausgewählten Regionen, darunter Kötschach-Mauthen, Villach und Weißbriach, geliefert. Das Standard-Kisterl kostet 22 Euro und reicht für eine Familie mit zwei bis drei Personen, während das große Kisterl für 40 Euro zusätzlich eine erweiterte Auswahl bietet. Im Sortiment finden sich sowohl klassisches Gemüse wie Karotten, Kohl und Kürbis als auch besondere Raritäten wie Malabarspinat und bunte Karotten.

Marktbeteiligungen und lokale Einkäufe

Die Familie Bachmann wird am 3. Mai am Frühlingsmarkt in Kirchbach teilnehmen und dort frisches Gemüse, Jungpflanzen und Kräuter anbieten. Besonderes Highlight wird das Kochen von Jürgen Bachmann mit hofeigenen Zutaten sein. Zudem gibt es zahlreiche Einkaufsmöglichkeiten für die Produkte des Hofes, beispielsweise in der Genussmeierei Hermagor und dem Hofladen Zerza Bauer in Treßdorf.

Neben der Vermarktung von frischem Gemüse setzen die Bachmanns auch auf Praktikumsstellen, die im Sommer verfügbar sind. Diese Initiative fördert nicht nur das Interesse an nachhaltiger Landwirtschaft, sondern entspricht auch den Empfehlungen von [gruenes-archiv.de](https://www.gruenes-archiv.de), die die Förderung der Biodiversität, den Erhalt regionaler Sorten und eine umweltfreundliche Produktion unterstreichen.

Nachhaltige Landwirtschaft im Trend

Die Herausforderungen, die mit einer nachhaltigen Bewirtschaftung verbunden sind, umfassen das Überwinden alter Traditionen und die Bereitschaft, neue Wege zu gehen. Im Jahr 2023 lag der Anteil der Bio-Betriebe in Deutschland bei 14,6%, was eine Verdopplung im Vergleich zu 2013 darstellt. Dies zeigt, dass immer mehr Landwirte und Verbraucher den Wert ökologisch produzierter Lebensmittel erkennen. Die Grundlagen nachhaltiger Landwirtschaft beinhalten Maßnahmen wie Fruchtfolge, organische Düngung und die Förderung der Biodiversität, die alle als entscheidend für die Zukunft der Landwirtschaft angesehen werden.

Die Familie Bachmann exemplifiziert diesen Trend mit ihrem nachhaltigen Ansatz und trägt aktiv zu einer gesünderen Vielfalt an Lebensmitteln in der Region bei. Interessierte erhalten weitere Informationen zu ihrem Angebot und spirituellen Aktivitäten auf ihrer [Facebook-Seite](#).

Details	
Ort	Kirchbach, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• gailtal-journal.at• www.gruenes-archiv.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at