

ECOTOURS

...zu den kleinen Schauplätzen der Nachhaltigkeit im



Eco Tours Dolomiti-Klima-Live ist ein Beitrag zum Thema nachhaltiger Tourismus. ECO-Tours sollte Sie als Interessierten und Besucher auf die landschaftlichen und kulturellen Besonderheiten sowie auf zukunftsfähige Initiativen der Region aufmerksam machen. Erleben Sie eine Mischung aus Erlebnis und Wissensvermittlung in den einzelnen Regionen und erfahren Sie mehr vom innovativen, bewussten und respektvollen Umgang mit der Natur.



Bereich: Landwirtschaft

AbHof-Verkauf im Hochpustertal

Kurzbeschreibung:

Wer Lebensmitteln beim Bauern erwirbt, bedient sich einer Gepflogenheit der Vergangenheit und bietet für sich und für den Bauern eine Zukunft. Lebensmittel beim Bauern erwerben nützt dem Bauern, dem Kunden und dem Klima.

Erreichbarkeit:

Während einige Höfe bequem zu Fuß von den jeweiligen Orten erreichbar sind, können andere Höfe nur über einen längeren Fußweg oder mit dem Mountainbike erreicht werden, selbstverständlich auch mit dem PKW.

Besichtigung:

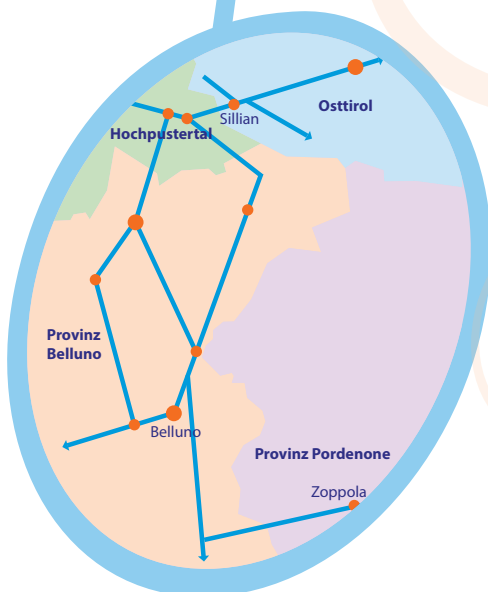
Diese Höfe bieten eine beschränkte Einsicht anlässlich der Öffnungszeiten ihres Hofladens. Für eine Hofbesichtigung müssen die Interessierten im Vorfeld mit den Bewohnern eine Vereinbarung treffen.

Kontaktperson:

Tourismusvereine und der Tourismusverband Hochpustertal,
Tel. 0474-913156 e-mail: info@hochpustertal.it

Adresse - Information:

Tourismusvereine und der Tourismusverband Hochpustertal,
Tel. 0474-913156 e-mail: info@hochpustertal.it



Dolomiti LIVE
Patrimonio Universale dell'Umanità | UNESCO



Preservare il Clima è Futuro

www.klima-dl.eu

Ab-Hof-Verkauf im Hochpustertal

Ort	Hofname	Adresse	Kontakt:	Produkt Produktionsweise	Verkauf
Sexten	Schneider Familie Happacher	Helmweg 2 39030 Sexten/ Moos	schneider@happacher.eu Mobil: 349 4900525	Fleischprodukte Demeter (Biologisch-dynamische Produktion)	Nach telefonischer Anfrage
	Unter-Oltl Sonja und Andreas Villgrater	Helmweg 11B 39030 Sexten	Tel: 0474 710658 Mobil: 349 312 52 61	Kuh- und Ziegenkäse, Speck und Würste Konventionelle Produktion	Werktags von 8.30-11.30 Uhr Ansonsten nach telefonischer Anfrage
	Innerroggen Astrid Summerer	Roggenweg 7 39030 Sexten	info@innerroggen.it www.innerroggen.it Mobil: 349 5119696	Schafwollverarbeitung, hofeigene Produkte, Honig, zertifizierter Lehrbauernhof, Arche Hof konventionelle Produktion	Nach telefonischer Anfrage
Innichen	Raner Familie Burgmann	Elzenbachweg 2 39038 Innichen	markus@raner.it, www.raner.it Tel: 0474 913340 Mobil: 349 4345704	Kartoffeln, Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurstwaren, Speck Bioland (Organisch biologische Produktion)	Nach telefonischer Anfrage
	Marer Familie Fritz Sulzenbacher	Kranzhofweg 61A 39038 Innichen	info@marerhof.it www.marerhof.it Tel: 0474 9144 03	Rohmilchkäse aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch, Lamm- und Kitzfleisch Konventionelle Produktion	Nach telefonischer Anfrage
	Schopfer Familie Burgmann	Sextnerstr. 14 39038 Innichen	info@schopferhof.it www.schopferhof.it Tel: 0474 913013	Kartoffeln, Getreide Konventionelle Produktion	nach telefonischer Anfrage
	Veider Familie Weitlaner	Hieblerweg, 1 Untervierschach 39038 Innichen	veiderhof@rolmail.net Tel: 0474 910032 Mobil: 338 5960177	Graukäse, Bauernbutter aus silo-freier Rohmilch Konventionelle Produktion	Nach telefonischer Anfrage
	Parggen Familie Trojer	Firchatstraße 40 39038 Winnebach/Innichen	info@parggenhof.it www.parggenhof.it Tel: 0474 966627 Mobil: 339 4666371	Rohmilch-Joghurt mit Heumilch Konventionelle Produktion	Nach telefonischer Anfrage
Toblach	Feichter Familie Feichter	Zipfangerstraße 1 39034 Toblach	info@brotklee.it www.brotklee.it Tel: 0474 972324	Getreide, Mehl in der Steinhöhle gemahlen, Holzofen-Brot, Holunderbeer-Saft, Kartoffeln, Dinkelspelzkissen, Zigainerkraut Demeter (biologisch-dynamische Produktion)	Hofladen nach üblichen Geschäftszeiten, frisches Brot am Dienstag und Freitag (Nachmittag)



	Hacker Bernhard Lanz	Haselsberg 23 39034 Toblach	Telefon: Mobil: 348 5233673 Fax: 0474 973705 info@hackerhof.net www.hackerhof.net	Kaminwurzeln, Speck, Salami, geselchtes Rindfleisch, , Biobeef (Organisch biologische Produktion)	Nach tele- fonischer Anfrage
	Waldruhe Familie Anton Trenker	Altschluderbach 2 39034 Toblach	info@demeterhof- waldruhe.it www.villa-waldruhe.it Tel: 0474 97 23 54	Rohmilchkäse, Butter, Joghurt, Getreide, Gemüse, Kartoffeln, Demeter (biologisch-dynamische Produktion)	Nach tele - fonischer Anfrage
	Schwarzer Adler Familie Viertler	Rathausplatz 39034 Toblach	Tel: 0474 972108	Getreide, Eier, alte Kartoffelsorten aus aller Welt Demeter (Biologisch-dynamische Produktion)	Nach tele- fonischer Anfrage
Nieder- dorf	Beerenhof Alber Rudolf Burger	Im Lexer Anger 13 39039 Niederdorf	beerenhof.alber@ alice.it Tel: 0474 745429 Mobil: 347 1137748	Versch. Beerenobstsirupe u. Fruchtaufstriche, Honig, eingeleg- tes saures Gemüse, Keimspalten Konventionelle Produktion	
	Santer Hildegard Ortner	Hans Wasser- mannstr. 5 39039 Niederdorf	HILDEGARDORTNER @JAHOO.DE Mobil: 347 1346294	Freilandeier, Kartoffel Konventionelle Produktion	werktags ab 17.00 Uhr
Prags	Lechner Familie Patzleiner	Lechner 37 39030 Prags	www.pragserkaese. com david.patzleiner@ cheapnet.it Tel: 0474 748652	Rohmilchkäse von Ziegen- und Kuhmilch Konventionelle Produktion	Ganzjährig, durchgehend
	Bodner Hartwig Weidacher	Innerprags 10 39030 Prags	wh@ekontrol.com Mobil: 348 3804799	Fleischpakete aus extensiver Mutterkuh-Haltung, verschiedene Beerenobstarten, organisch biologische Produk- tion	Nach tele- fonischer Anfrage



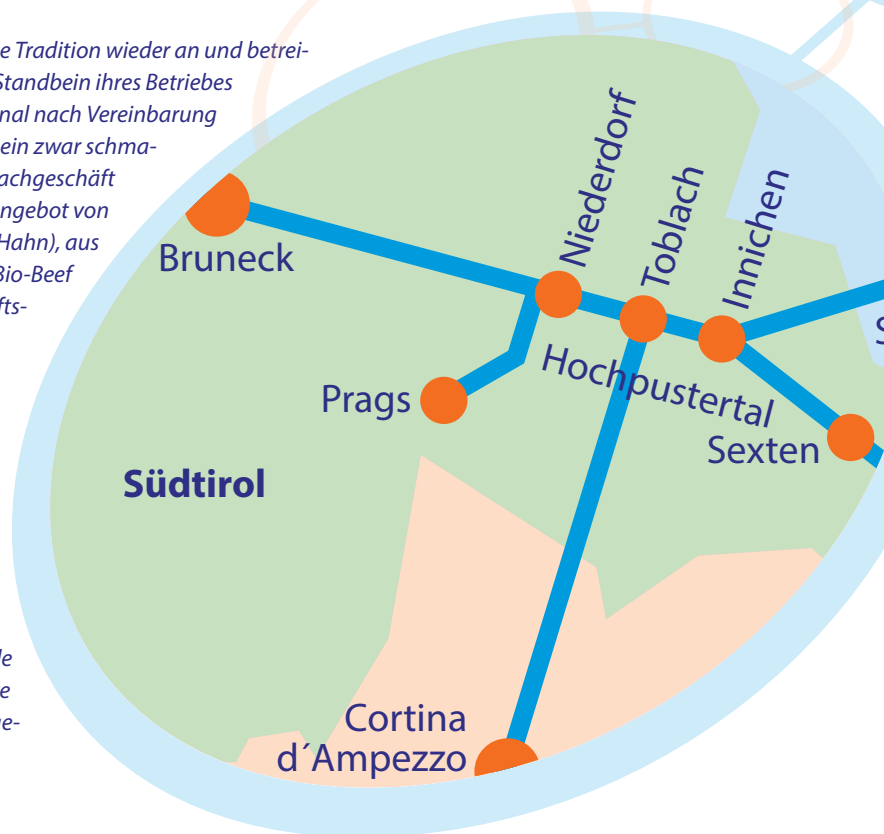
...weitere Informationen

In Vergangenheit war es alltäglich, dass man sich beim Bauern die Lebensmittel besorgt hat, die die lokale Landwirtschaft bereit gestellt hat. Milchprodukte, Fleisch, Kartoffeln, Getreide und Saisongemüse waren in unserer Region angesagt. Den Rest hat man sich beim Händler besorgt.

Nach einigen Jahrzehnten schließen einige Bauern an diese Tradition wieder an und betreiben eine bäuerliche Direktvermarktung, die ein wichtiges Standbein ihres Betriebes bilden. Während einige Bauern ihre Lebensmittel nur saisonal nach Vereinbarung Ab Hof verkaufen, bieten andere Bauern in ihren Hofläden ein zwar schmales Sortiment an, doch was an Qualität keinem Naturkostfachgeschäft nachsteht. Im Hochpustertal findet der Kunde ein breites Angebot von Produkten aus der konventionellen Landwirtschaft (Roter Hahn), aus der organisch biologischen Landwirtschaft (Bioland oder Bio-Beef zertifiziert) und aus der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise (Demeter-zertifiziert).

Nachdem diese Form der Vermarktung den kleinsten regionalen Wirtschaftskreislauf unterstützt, dem Geiste eines nachhaltigen Wirtschaftens entspricht, häufig auch den kleinsten ökologischen Fußabtritt verursacht und letztendlich auch die beste Qualität verspricht, will man mit dem Projekt einer „Klimaneutralen Region“ auch diese Form der bäuerlichen Arbeit unterstützen und das Angebot der Tourismusregion Hochpustertal auf eine Seite bündeln.

Während einige Höfe ihre Lebensmittel nur auf der Hofstelle verkaufen, gibt es einige AbHof-Verkäufer, die ihre Produkte auch über die Dorfsennereien oder über die Lebensmittelgeschäfte der einzelnen Orte vermarkten.



Diese Etappe ist nur ein Blatt der Blüte....

... der vielen kleinen Schauplätze der Nachhaltigkeit im Hochpustertal. Informationen zu weiteren ECO-Tour-Etappen sowie über organisierte ECO-Tours im gesamten Projektgebiet erhalten Sie auf der Webseite des Projektes: www.klima-dl.eu

Informationen zur Region unter www.hochpustertal.it und über die Verantwortlichen dieser Initiative www.toblacher-gespraechе.it

Öffentliche Verkehrsmittel im Hochpustertal:
www.sii.bz.it

