

Horizontale Flucht nach oben

Ferien auf dem Bauernhof haben im Meraner Land eine lange Tradition. Was im 19. Jahrhundert dem Bürgertum und dem europäischen Hochadel als Sommerfrische diente, ist heute eine ganzjährige Alternative zu anonymen Hotels.

DENISE WEISFLOG

Auf dem Oberhaslerhof in Schenna führt Priska Weger ihre Gäste durch den alten Bauerngarten. Im Barockstil angelegt, bildet er das Herzstück des denkmalgeschützten Guts aus dem 13. Jahrhundert. Mehr als hundert Kräuter und Heilpflanzen wachsen hier, ausserdem fast vergessene lokale Gemüsesorten wie etwa Haferwurz, Gartenmelde oder Erdmandeln.

Der sanierte Obst- und Weinbaubetrieb mit eigener Kellerei liegt auf 600 Metern über Meer oberhalb von Meran. Vor sechzehn Jahren wurde er um drei Ferienwohnungen ergänzt, die rund um das Jahr vermietet werden. Das Angebot kommt an, besonders in den Sommer- und Herbstmonaten gibt es kaum leere Betten. Die Touristen schätzen die herzliche Art der Bäuerin, die für ihr «Frühstück auf Rädern» bekannt ist. Jeden Morgen schiebt sie einen Servierwagen vor die Türen ihrer Gäste, auf dem allerlei hausgemachte Leckereien zu finden sind: darunter frisch gebackenes Brot, selbstgemachte Kräutertees, Säfte und Fruchtaufstriche, handgequetschte Getreideflocken sowie Beeren, Äpfel, Pfirsiche und Feigen aus dem Garten.

Dieser lädt nicht nur zum Lesen und Faulenzen ein, sondern verfügt auch über einen von Blumen gesäumten Kneipp-Pfad. «Die naturverbundene Kneipp-Philosophie ist auch die Philosophie unseres Bauernhofes. Wir versuchen, mit der Natur in Einklang zu leben und dies auch unseren Gästen weiterzugeben», sagt Priska Weger, die regelmässig öffentlich zugängliche Kräuterkurse und auf Wunsch Wildkräuterknödel-Kochkurse veranstaltet.

Im September 2016 eröffnet die Landwirtin zudem einen Hofladen, in dem sie Delikatessen wie eingelegtes Gemüse, Rosensirup, Gewürzmischungen oder Pastasaucen verkauft. Dabei stammen jeweils mindestens 75 Prozent der Zutaten aus der Region, 50 Prozent kommen aus der eigenen Produktion.

Alternative zu Strandferien

Der Oberhaslerhof war einer von drei Pionierbetrieben im Meraner Land, die ausser auf die Landwirtschaft auf das Standbein Tourismus setzten. Heute beherbergen in ganz Südtirol mehr als 2800 von insgesamt 20 000 Bauernhöfen Gäste.

Das Konzept ist nicht neu. Bereits in den 1850er Jahren reiste das Bürgertum aus Meran und Bozen im Sommer jeweils für mehrere Monate aufs höher gelegene Land, um der Hitze der Städte zu entkommen. Diese «horizontale Flucht nach oben» gehörte zum guten Ton: Man lebte bei Bauernfamilien, genoss die Einfachheit und die Nähe zur Natur. Selbst den europäischen Hochadel zog es während fast hundert Jahren in das Gebiet südlich des Brenners. Der Wirtschaftsaufschwung der Nachkriegszeit setzte diesem Trend in den 1960er Jahren ein jähes Ende. Plötzlich konnten sich auch Mittelklassefamilien ein Auto leisten, an den Stränden Italiens entstand eine Hotelinfrastruktur, und wer etwas auf sich hielt, fuhr ans Meer.

Zwar schief der Südtiroler Agrotourismus nie ganz ein – die einheimischen Städter wurden allmählich durch Gäste aus Deutschland abgelöst –, doch dauerte es fast vier Jahrzehnte, bis er wieder boomte.

Auf Initiative des Südtiroler Bauernverbands wurde 1999 die heutige Dachmarke «Roter Hahn» gegründet, unter der Bauernhof-Ferien sowie bäuerliche Schankbetriebe, Qualitätsprodukte vom Bauern und bäuerliches Handwerk vermarktet werden. Ziel der Organisation ist es, den Landwirten ein Zweiteinkommen zu sichern, dank dem sie ihre Betriebe am Leben erhalten können.

«Die Südtiroler Bauern profitieren vom Tourismus. Mit dem Produkt



Immer mehr Gästen in Südtirol kann es auch beim Nächtigen nicht genug Nähe zur Natur geben.

Urlaub auf dem Bauernhof generieren sie jährlich rund 79 Millionen Euro – eine Million mehr als mit der Weinwirtschaft», sagt Hans J. Kienzl, Hauptabteilungsleiter Marketing beim Südtiroler Bauernbund.

Für Mitglieder des «Roten Hahns» gelten strenge Auflagen. Unter anderem muss der Zeitaufwand für die Landwirtschaft grösser sein als jener für die Gästebetreuung, zudem darf ein Hof nicht mehr als fünf Ferienwohnungen oder acht Zimmer mit Frühstück anbieten. Ausserdem sollte immer eine Person präsent sein, um sich um die Gäste zu kümmern.

Insgesamt existieren 97 Qualitätskriterien, die mit einem bis fünf Punkten bewertet werden und entscheidend dafür sind, ob ein Hof mit einer, zwei, drei, vier oder mit fünf Blumen ausgezeichnet wird; die fünfte Blume wurde 2005 per Landesgesetz eingeführt. Nebst den höchsten Qualitätsstandards garantiert diese unter anderem ein optionales Frühstück, einen Hof-Shop mit mindestens vier Produkten aus eigener Herstellung und die Möglichkeit zur Mithilfe auf dem Betrieb.

Heute gehören 1638 Südtiroler Bauernhöfe der Marke «Roter Hahn» an, rund 500 befinden sich in der Region Meran. Mit 300 000 Ankünften jährlich werden 2 Millionen Nächtigungen generiert, die wichtigsten Märkte sind Deutschland, Italien und die Schweiz.

Design und Kulinarik

«Schweizer Gäste buchen Vier- oder Fünf-Blumen-Betriebe, wobei sie momentan vom Wechselkurs profitieren», erklärt Kienzl. Ausserdem legen sie viel Wert auf Design. Ein Favorit der Schweizer ist der mit vier Blumen bewertete Oberglunigerhof in Tschermbs bei Meran, dessen Wohnungen nach dem Prinzip des Feng Shui eingerichtet sind. Eine Ferienwohnung für zwei bis drei Personen ist hier bereits ab einem Basispreis von 90 Euro pro Tag erhältlich.

Bei solchen Preisen bleibt mehr Geld fürs Essen und Trinken. Laut Kienzl ist die Kulinarik für Touristen aus der Schweiz sehr wichtig. Auch diese Sparte wird vom «Roten Hahn» vermarktet: Zur Organisation gehören 41 Schankbetriebe, die ein strenges Auswahlverfahren durchlaufen haben. Sie dürfen weder Getränke wie Coca-Cola noch internationale Gerichte wie Spaghetti anbieten, dafür müssen 80 Prozent der Zutaten aus der Region stammen, mindestens 30 Prozent von der eigenen Landwirtschaft. «Es bewerben sich viele Kandidaten, doch die meisten scheitern an den hofeigenen Produkten», sagt Kienzl. Dafür findet man 30 der qualifizierten Schankbetriebe im Restaurantführer «Gault Millau Südtirol».

Der «Rote Hahn» als Juror

Der «Rote Hahn» zeichnet seit zehn Jahren ebenfalls Gaststätten aus. Als «Bäuerlicher Schankbetrieb des Jahres 2016» wurde Ende Juli der Raffehof im Meraner Ultental gekürt. Im Hofschank, der erst vor drei Jahren eröffnet wurde, servieren Irgard und Franz Kaserer Gerichte vom eigenen Rind und Kitz sowie saisonale Spezialitäten.

Zu empfehlen ist auch der Zmailhof in Schenna, der «Bäuerlicher Schankbetrieb des Jahres 2007» war. Auf dem Schennerberg gelegen, blickt er über den Meraner Talkessel und weit übers Eschtal. In der denkmalgeschützten Küche werden Kaiserschmarrn, Gulasch, Rippeln, Bauernbratli und wunderbare Speck- oder Brennesselknödel zubereitet. Die Gäste lieben das Angebot, auch wenn sie dafür eine 90-minütige, steil verlaufende Wanderung in Kauf nehmen müssen: An schönen Sommertagen jedenfalls ist die Terrasse bis auf den letzten Platz besetzt.

MGM