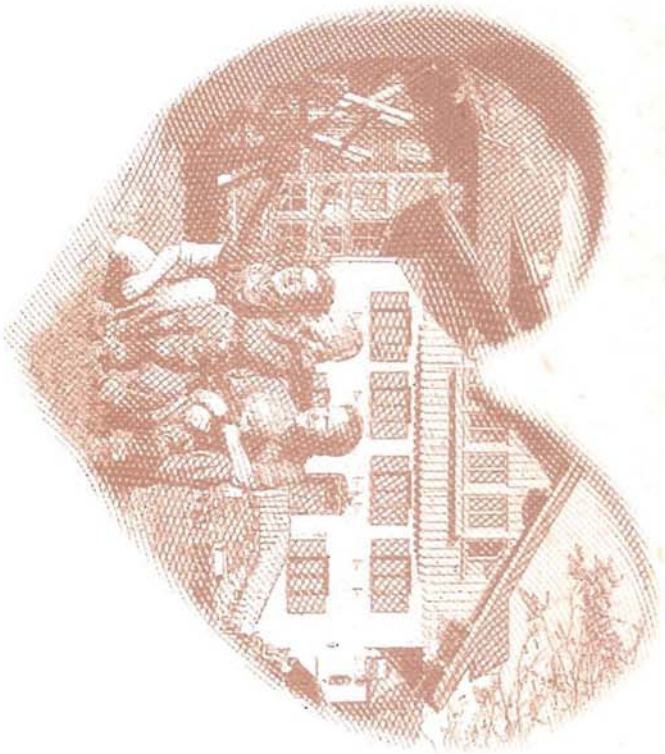


HOLZBAU GEHRING	
Odenwald 1 D-67541 Eislhölzberg / Ummerschlag Tel: 06324-7373 Fax: 06324-973706 E-Mail: info@hlc-gehring.de	
SPARRENLAGE FUSS LINKS	18.06.2013
BALKENLAGE FUSS LINKS	
Er: Architekturbüro	
Or: Eislhölzberg	
Kunde: Gehring	
Bauh: Hofgarten	M 1-15A00

VERA
Holzbauprogramme

"Blinde Kuh im Schweinestall"



Fam. Radolf A-8877 Zöblen 17

Tel. +43 (0) 5675/6634

www.hofladen-tannheimertal.at

Beim Käthrer



Tourismus trifft Landwirtschaft

Ist der Speck mond süchtig?

Hofladen beim Käthner



Unsere Schweine erblicken bei uns das Licht der Welt, werden hier gemästet und nach einem glücklichen Leben geschlachtet. Die Schlachtung ist absolut stressfrei weil kein Transport notwendig ist, denn der Schlachtraum liegt neben dem Stall. Der Speck wird nach alter bäuerlicher Tradition hergestellt. Eine Gewürzmischung aus Wacholder, Knoblauch, Salz u. a. gibt dem Speck seinen einzigartigen Geschmack. Nach fünf Wochen im Pokelfass kommt das Fleisch in die Selchkammer und wird da an bestimmten Tagen im Mondrhythmus über Buchenholz gerauchert.

Die Gäste haben täglich die Möglichkeit kulinarische Mitbringsel direkt am Hof einzukaufen

Können Gockelhühner fliegen?



In unserer Schweinezucht und -mast werden die Tiere auf Stroh gehalten. Das Futter wird am Hof gemahlen, die Mischung erfolgt nach eigener Rezeptur. Die artgerechte Haltung der Schweine und die Zusammensetzung des Futters sind ausschlaggebend für die Qualität des Fleisches. Auch eine Schar Legehennen bevölkert unseren Hof und kann bei uns in Freilandhaltung ihre natürlichen Triebe ausleben. Unsere Hennen schlafen auf Sitzstangen, legen die Eier ins Familiennest, scharren und picken im Grünen und baden in Sand und Sonne. Der Geschmack dieser Eier ist natürlich unvergleichlich!

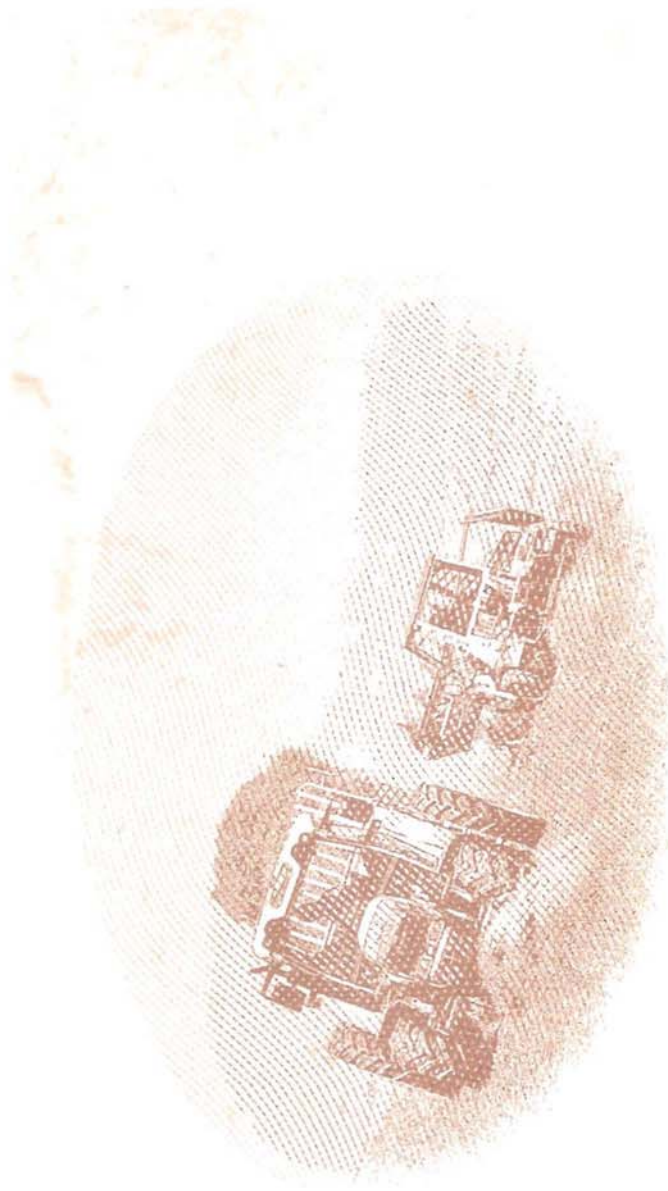
Dies hat sich schon herumgesprochen und so schätzen namhafte Köche des Tannheimer Tales unsere Produkte um ihre Gäste mit unserem Fleisch, Speck und Eiern zu verwöhnen.

Was macht die blinde Kuh im Schweinestall?



Das alles und noch viel mehr können Gastkinder (mit oder ohne Eltern) beim Kathir erleben
Dem neugeborenen Ferkel einen Namen geben oder die Eier aus dem Nest holen, seine Kräfte
messen und im kleinen Hofladen Gutes kosten.
Wer alle Aufgaben der Bauernhofralie erledigt hat, lernt das Leben am Bauernhof kennen, versteht
Zusammenhänge und erhält als Belohnung eine kleine Überraschung: echt »bauernhofig«, versteht sich.

Was hat Hen mit Skipisten zu tun?

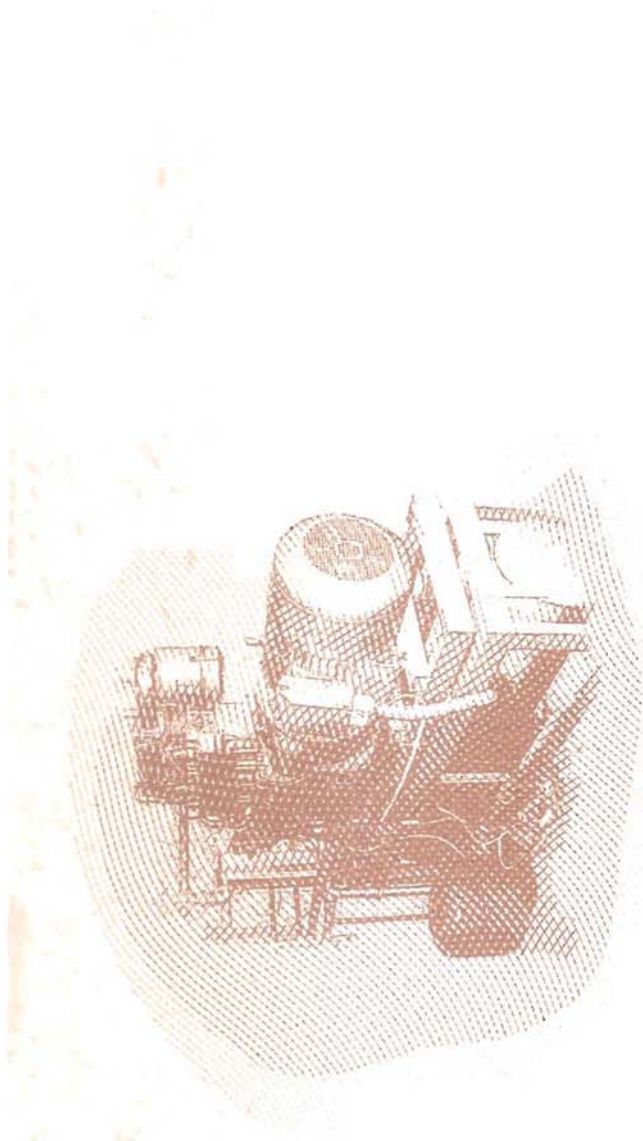


Unser Bauernhof liegt auf 1100 m und somit in der Bergbauernzone 3

Beim Kathrer werden rund 15 ha Grünland bewirtschaftet, zum Teil sehr steile Wiesen, die neben technischen
Geschick hohes Wissen über das Leben im Einklang mit der Natur erfordern.

Ohne diese Art von Landschaftspflege gäbe es in unserem Tal keine guten Pisten und traumhafte Loipen.

Wie kommt der Schweinefurr
in die Steckdose ?



In unserer Biogasanlage wird aus Biomasse (Speisereste aus der Gastronomie und Mist) Biogas gewonnen.
Eine Kraft-Wärme-Kopplung wandelt das Biogas in elektrische Energie und Wärme um. Der Strom wird ins öffentliche
Netz eingespeist, die Wärme für den Betrieb der Anlage, sowie für Warmwasser und Heizung von fünf Haushalten
verwendet. Zudem wird im Sommer damit das Heu getrocknet

And was konunt damn ?



Um alle Säulen des Betriebes zu erweitern und zu festigen ist für 2014 ein Großprojekt geplant.
Der Bau eines Mehrzweckgebäudes, ein großer Schauernhof mit alpenländischen Tieren
Dazu ein Seminarraum (mit Blick in den Stall), ein Heu- und Mistlager und Photovoltaik auf dem Dach.

Tourismus trifft auf Land-
wirtschaft beim "Käthner"

