



SCHAU zum

Biobauernhof im Lungau

Die Kunst Ziegenkäse zu machen

Margarethe und Gunther Naynar
Hiasnhof, Göriach

Käse-Variationen mit Lärchenholz-Asche, Wacholder-Nadeln, geschrotetem Pfeffer und Korinthen oder eingepackt in Meisterwurz.

Gunther Naynar war vor 30 Jahren einer der ersten Käser in Österreich, die auch Ziegenkäse produziert haben – gemischt mit der künstlerischen Inspiration eines Absolventen der Kunsthochschule entstanden dabei Käse-Variationen, die nicht nur regional sondern auch an Österreichs Spitzenrestaurants vermarktet werden.

Gunther Naynar ist Obmann und Gründer der Arche Lungau und Obmann von slow food Lungau.

Programm

- Milch als Lebensmittel, Vielfalt der Milchprodukte
- Käseverkostung
- Bienenlehrpfad

Wir lieben es bunt auf Feld und Flur

Bäuerinnen und Bauern züchten seit Jahrtausenden Tierrassen und Pflanzensorten, die an die lokalen Situationen (wie Landschaft, Boden und Klima) angepasst sind. Damit sichern sie die genetische Vielfalt unserer Haustierrassen und Nutzpflanzen. Biobäuerinnen und -bauern setzen im Gegensatz zur industriellen Landwirtschaft auch heute noch auf genetische Vielfalt. Diese garantiert, dass die Tiere und Pflanzen gesund und robust sind.

Programm

Der Imker Leonhard Gruber führt durch den Göriacher Bienenlehrpfad und erklärt diesen und vieles mehr.

Besuch am Hiasnhof in Göriach.

Die Bedeutung der Milch als Lebensmittel, die Vielfalt der Milchprodukte und die handwerkliche Herstellung von Käse, aber auch die Grundlagen der biologischen Landbewirtschaftung werden von Hofkäser Gunther Naynar erklärt. Eine Verkostung der verschiedenen Käsesorten des Hofes und regionaler Honigsorten beschließen das Programm.

Betriebsdaten

Grünlandbetrieb, Hutweiden, Bergmäher, Wald, Alm, Acker 10 Milchkuhe, Mutterkuhe, Kälber, Jungvieh, 16 Ziegen, 8 Kitze, 2 Schweine, 2 Legehennen. Direktvermarktung: Milchprodukte von Kuh und Ziege, Frischkäse, Hartkäse, Weichkäse,

Kräutertee, Kitzfleisch Fair trade Produkte, Kartoffeln (Lungauer Eachtling), Tauernroggenvollkornbrot,-knäckebrot, Dinkelmehlspeisen,-Kuchen

Hofladen Montag bis Sonntag von 8:00 bis 17:00 Uhr

Ausbildung

Käser, Kunstpädagoge

Gruppengröße

8 - 12 Personen

Zeitraum des Angebotes

Jeden Mittwoch ab Mitte Mai bis Anfang September, Anmeldung bis Sonntag abend

Kosten

EURO 35,-/Person

Zufahrtsbeschreibung

Mariapfarr Richtung Göriach → cirka 3 km → noch vor dem Ortskern

Freizeit-/Besichtigungsmöglichkeiten

Göriach- u. Lessachtal, Wallfahrtskirche St. Leonhard, Lungauer Heimatmuseum

Kontaktaten

Naynar-Lanschützer Margarethe u. Gunther

Fern 31, 5574 Göriach

T +43(0)6483/219

E hiasnhof@aon.at

W www.tauernroggen.at

**Wir sparen in der Zeit, nicht erst in der Not**

Heute sehen alle die Notwendigkeit, schädliche Treibhausgase zu reduzieren. Die Biobäuerinnen und -bauern sparen seit Jahrzehnten CO₂ durch ihre Wirtschaftsweise. Sie schützen unser Klima im doppelten Sinne: Einerseits verzichten sie auf den Einsatz von „Kunstdünger“, dessen Herstellung auf Erdöl beruht. Dadurch vermeiden sie den Ausstoß schädlicher Treibhausgase. Andererseits bauen sie lebendige, humusreiche Böden auf, die große Mengen an CO₂ speichern.