

BEZIRKSSESUCH KITZBÜHEL

Familienbetriebe auf Innovationskurs

BARBARA SCHIESSLING / LK-REFERENTIN

Tiergestützte Therapie und Pädagogik am Hof „Wald am See“

„Unser Angebot als Green Care-Projekt für Jung und Alt, mit oder ohne Beeinträchtigung, reicht von tiergestützter Pädagogik und Kompetenzförderung, Schule am Bauernhof, Workshops, Projekttagen, Freizeitaktivitäten und Urlaub am Bauernhof – um Begegnungen mit Tieren, Erfahrungen mit der Natur und Landwirtschaft zu ermöglichen, sowie zu Bildungs- und Erholungszwecken“, fasst Daniela Schlechter-Kitzbichler ihr Leistungsspektrum am Hof „Wald am See“ zusammen. Esel, Pony, Schafe und Lamas werden an ihrem Hof als Co-Therapeuten zur tiergestützten Therapie und Pädagogik eingesetzt, um positive Auswirkungen auf das Wohlbefinden und Verhalten von Personen mit und ohne besonderen Bedürfnissen zu erzielen. Motorische, emotionale, soziale und geistige Kompetenzen sollen damit gefördert werden. „Lamas eignen sich besonders durch ihr zu-

rückhaltendes und gleichzeitig freundliches, neugieriges Wesen für den Einsatz in der Pädagogik und Therapie“, ergänzt Roman Kitzbichler. „Es freut mich, dass der einzige tiergestützte Therapiehof sich im Bezirk Kitzbühel befindet. Das Betriebskonzept ist ideal für die Familie Schlechter-Kitzbichler geeignet. Man spürt ihre Liebe zu den Tieren und zu den Menschen, mit und ohne Beeinträchtigung“, so Bezirksobmann Josef Heim.

Genuss vom Hof im Wirtshaus kredenzt

Martin Flecksberger ist Bergbauer und Wirt vom Gasthaus Staudachstüb'n. Das angebotene Rind- und Kalbfleisch in Bioqualität produziert er am eigenen Mutterkuhbetrieb. Die verwendeten Milchprodukte stammen von heimischen Milchbauern, auch die restlichen Zutaten kommen von Produzenten aus der Region. Dieses regionsstärkende Qualitätskonzept wird von insgesamt zehn Gastronomiebetrieben im Brixental gelebt und zwar im Rahmen des Leader-Projektes „KochArt“. „Die ‚Brixentaler KochArt‘ ist eine Vereinigung

von Wirten, die Produkte von heimischen Bauern und Produzenten verarbeitet und in ihren Speisekarten besonders gekennzeichnet ausweist. Qualitätsprodukte aus der Region, die Zusammenarbeit mit uns heimischen Bauern und dem Tourismusverband sowie die Bewerbung des Brixentales als kulinarische Region stehen dabei im Mittelpunkt“, zeigt Martin Flecksberger den Leitgedanken des Leader-Projektes auf.

Koglerhof von Familie Schmid

Zum Koglerhof in Westendorf gehören rund 11,5 Hektar Grünland und 3,5 Hektar Wald. Bewirtschaftet wird der Betrieb gemeinsam von Margit und Wolfgang Schmid und ihren beiden Kindern Kathrin und Hannes. 1.200 Freilandhühner und 800 Bodenhaltungshühner leben glücklich mit ihnen am Hof in Westendorf. Die produzierten Lebensmittel, wie Eier, Marmelade, Eier- und Fruchtliköre, Edelbrände und Bauernbrot werden im eigenen Hofladen vermarktet sowie verschiedenste Produkte von den umliegenden Bauernhöfen – von Speck bis zu Kräutertees. Be-



Wald am See (v.l.): Bezirksbäuerin Helga Brunschmid, Bezirksobmann Josef Heim, Daniela und Roman Schlechter-Kitzbichler, LK-Präsident Josef Hechenberger und Landesbäuerin Resi Schiffmann am ersten tiergestützten Therapiehof in Tirol.

FOTOS: BARBARA SCHIESSLING

sonders beliebt sind die kulinarischen Geschenkskörbe, die Familie Schmid für jeglichen Anlass individuell gestaltet. ▶



Am Koglerhof leben 2.000 glückliche Hühner, davon überzeugten sich Josef Heim, Helga Brunschmid, Resi Schiffmann am Betrieb von Margit und Wolfgang Schmid mit Johann Bachler und LK-Präsident Josef Hechenberger selbst.



Qualität und Regionalität sind die Schlüsselemente im Leader-Projekt KochArt: Kurt Tropper (KochArt-Obmann), Helga Brunschmid, Resi Schiffmann, Barbara Loferer-Lainer, Josef Heim, Martin Flecksberger mit LK-Präsident Josef Hechenberger, Johann Bachler (LK-Bezirksstellenleiter).