

## IN MITTELKÄRNTEN AM MARKT



Cornelia und Björn Thausing bewirtschaften ihren Hof im Biobetrieb

PHINO

## Von Bio-Ölen bis hin zum speziellen Brot

Es ist Naturkost in reinsten Form, die Familie Thausing auf 15 Hektar Ackerland in Magdalensberg produziert. Das Saatgut stammt großteils vom Hof. „Was auf den eigenen Äckern geerntet wird, das verarbeiten wir auch am Hof genau dann, wann wir es brauchen. Alles ist deshalb frisch“, sagt Björn Thausing. Der ist im Herzen Biolandwirt, im Tun aber Bäcker und Spezialist für Bio-Öle.

„Wir brauchen Nahrung, die uns nährt. Gesundes Getreide für gesundes Brot braucht gesunde Wurzeln. Unsere Äcker sind eine weizenfreie Zone.“ Der Merlinghof wird seit 1980 biologisch geführt. Eigenes Quellwasser wertet die mehrfach prämierten Thausing-Produkte auf, selbst der verbrauchte Strom kommt durch Photovoltaik vom Stalldach. Cornelia Thausing sorgt als Psychotherapeutin für ein zweites wirtschaftliches Standbein, ist in die Landwirt-

schaft aber voll eingebunden. Die Produktion von Spezialitäten wie Dinkelbrot und glutenfreien Backwaren ist der Familie ein Anliegen. Spezialbrote wie das Waldstaudenbrot mit Hanfsamen werden auf Märkten in Klagenfurt (Donnerstag und Samstag) und Villach (Freitag) sowie im Ab-Hof-Verkauf angeboten.

Die Familie Thausing ist Gründungsmitglied des „Marktplatz Mittelkärnten“. Hanföl, Leinöl oder Nussöl sind sehr gefragt, Bio-Öle und zu vielfältigen Backwaren veredeltes Vollkornmehl sichern den Thausings ihr tägliches Brot. „Wir teilen es gerne“, sagt die Familie, deren Produkte vom Entstehen bis zum Verkauf durch keine anderen Hände gehen, als die der eigenen Familie.

Philipp Novak

**Kontakt.** Merlinghof, Matzendorfer Straße 26, Magdalensberg.

Tel. (0 46 3) 425 41



# Weltladen setzt sich für faire Zukunft ein

Fairer Handel ist Grundlage aller Weltläden. Beim Weltladentag am Samstag wird das Thema in St. Veit in den Mittelpunkt gerückt.

Von Camilla Kleinsasser

Fairer Handel ist die beste Art der Entwicklungsarbeit für die Wirtschaft. Er wirkt gegen Kinderarbeit und für Frauenrechte.“ Davon ist Elisabeth Auer, Geschäftsführerin des Weltladens St. Veit, überzeugt.

Am morgigen Weltladentag wird in der Innenstadt unter dem Motto „Fair? Zukunft für alle. Jetzt!“ auf den Wert jeder Arbeitskraft – auch in Afrika, Asien und Lateinamerika – aufmerksam gemacht. „Unsere Lieferanten erfüllen strenge Kriterien. Beim Anbau von Biobaumwolle in Indien etwa wird ohne künstliche Wasserzufuhr und Düngemittel gearbeitet, die

sonst dazu dienen, die Erträge zu steigern. Meist sind es kleine Menschengruppen die so von ihren Produkten gut leben können“, erklärt Auer, die seit fast 20 Jahren im Weltladen tätig ist.

Insgesamt gibt es den Weltladen hier seit 27 Jahren. „Mein Vater war zu Beginn schon dabei, so bin ich dazugekommen“, erzählt Auer. Mit Gewürzen, Tee, Kakao und Kaffee habe alles begonnen: „Angebot und Nachfrage an Lebensmitteln im Weltladen haben in den letzten Jahren stark zugenommen.“ Aber auch Schokolade, Lederwaren, Weltmusik, Geschirr, Körbe und Kleidung sind beliebt. Man hat sich eine Stammkundschaft aufgebaut. „Immer wieder sind auch Jugendliche

## ST. VEIT

### Der Bezirk hat neue Maschinisten

48 Feuerwehrmitglieder, darunter vier Frauen, aus dem Bezirk St. Veit, haben die Maschinistenausbildung absolviert. „Alle haben die Prüfung bestanden, 23 Teilnehmer sogar mit ausgezeichnetem Erfolg. Ich bin stolz“, so Bezirksfeuerwehr-

kommandant Friedrich Monai. Gerd Gradischnig, Gerald Remschnig und Hannes Raab nahmen die Ausbildung vor. Auf dem Gelände des Abwasserverbandes „Raum Friesach-Althofen“ wurde das erworbene Wissen in der Praxis erprobt.

KK/FEUERWEHR

