Starke Frauen aus Algund:

Wie Bäuerinnen Landwirtschaft, Handwerk und Nachhaltigkeit neu denken

Im Gartendorf Algund sind es oft Frauen, die das Gesicht der bäuerlichen Kulturlandschaft prägen. Sie führen Höfe, bewahren Traditionen und entwickeln gleichzeitig neue Ideen für eine nachhaltige Landwirtschaft. Mit handwerklichem Können, Unternehmergeist und großer Naturverbundenheit schaffen sie Orte, an denen Landwirtschaft, Gastfreundschaft und Wissen zusammenkommen.

Beispiele dafür sind Beate vom Hauserhof, Maria vom Hofer am Bach, Michaela vom Töllerhof, Melanie vom Hütterhof und Franziska vom Grieserhof. Ihre Geschichten zeigen, wie vielfältig und innovativ bäuerliches Leben heute sein kann.

Vom Sabbatical zur Hofkäserei

Eine besondere Lebensgeschichte erzählt Beate vom Hauserhof oberhalb von Vellau in der Texelgruppe. Ursprünglich stammt sie aus Deutschland und kam durch ein Sabbatical für einen Sommer nach Südtirol. Aus dem kurzen Aufenthalt wurde schließlich ihre neue Heimat.
Heute bewirtschaftet sie gemeinsam mit Christoph Tribus den traditionsreichen Hauserhof auf 1.330 Metern Höhe, der seit vier Generationen in Familienbesitz ist. Neben Ferienwohnungen betreibt das Paar eine Biohofkäserei. Dort entstehen Rohmilchkäse sowie Speck und Fleischprodukte in Bioland-Qualität.
Die handwerkliche Qualität blieb nicht unbemerkt: Beim renommierten Caseus Award wurde der Hof bereits mehrmals ausgezeichnet. Beates besondere Leidenschaft gilt den Weichkäsesorten. Ihr Camembert wird nach traditionellem Rezept hergestellt und steht sinnbildlich für die Philosophie des Hofes: aus ursprünglichen, natürlichen Zutaten mit Geduld und Können etwas Besonderes entstehen zu lassen.

„*Wenn ich in den Reifekeller gehe und die Käselaibe sehe, weiß ich: Das ist das Ergebnis meiner eigenen Hände*“, sagt sie.

Traditionelles Wissen neu gelebt

Auch auf anderen Höfen in Algund verbinden Frauen Tradition mit neuen Ideen.

Am Töllerhof setzt Michaela auf biologische Landwirtschaft und alte Backtraditionen. Mit viel Erfahrung backt sie Brot mit Pasta madre, einem natürlichen Mutterteig. Aus regionalem Getreide entstehen aromatische Brote,

die für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln stehen. Gleichzeitig arbeitet sie viel mit Kindern und vermittelt ihnen spielerisch, wo Lebensmittel entstehen und wie Landwirtschaft funktioniert. Der Hofladen des Töllerhofs ist Dienstag Nachmittag und Freitag geöffnet. Besucher: innen erhalten dort nicht nur Produkte, sondern auch praktische Kochtipps und Beratung zum Brotbacken: ein Einkauf wird so zum Erlebnis.

Maria vom Hofer am Bach wiederum orientiert sich an traditionellen Arbeitsweisen und bezieht den Mondkalender in ihre tägliche Arbeit ein. Säen, pflanzen und ernten im Rhythmus des Mondes gehört für sie selbstverständlich zum bäuerlichen Alltag. Gleichzeitig setzt sie auf pilzresistente Rebsorten und leistet damit einen Beitrag zu einer umweltschonenden Landwirtschaft. Die Weißweine werden von Winzer Hartmann Doná professionell gekeltert und sind unter dem Namen der Purvino Gruppe in der Sennerei Algund sowie in der Vinothek Vinum erhältlich. Maria zeigt damit, wie Nachhaltigkeit, Innovation und Kooperation in der modernen Landwirtschaft Hand in Hand gehen.

Wissen über Kräuter und Natur

Auf 1.360 Metern Höhe lebt Melanie Lochmann am Hütterhof in Aschbach. Umgeben von Wiesen und Wäldern gibt sie als ausgebildete Kräuterpädagogin ihr Wissen über Wildkräuter und Heilpflanzen weiter. In Workshops und Führungen lernen Teilnehmer: innen essbare Pflanzen zu erkennen und ihre Wirkung zu verstehen.

Auch in der Gemeinde engagiert sie sich für mehr Naturbewusstsein. So wirkt sie unter anderem als Jurymitglied beim Algunder Naturgartenwettbewerb mit, der naturnahe und biodiversitätsfreundliche Gärten auszeichnet.

Kreativität aus dem Bauerngarten

Am Grieserhof in Mühlbach verbindet Franziska Höllrigl Landwirtschaft mit kreativer Handarbeit. Der Obst- und Weinbauernhof besteht bereits seit dem 13. Jahrhundert. Neben Ferienwohnungen pflegt Franziska einen üppigen Bauerngarten.
Ihre besondere Leidenschaft gilt dem Anbau von Schnittblumen. Aus selbstgezogenen Ein- und mehrjährigen Pflanzen entstehen saisonale Sträuße, die sie direkt ab Hof verkauft. In Gartenführungen und Workshops vermittelt sie ihr Wissen über nachhaltigen Blumenanbau.
Ihr Garten nahm 2025 am Algunder Naturgartenwettbewerb teil und steht beispielhaft für eine naturnahe und zugleich ästhetische Gestaltung.

„Blumen zaubern ein Lächeln ins Gesicht und berühren die Seele“, sagt Franziska. „Wenn wir diese Freude weitergeben können, machen wir die Welt ein kleines Stück freundlicher.“

Papierkunst zwischen kreativem Handwerk und schmucken Alltagsschätzen

Eva Maria Moser gehört zu den kreativen Frauen in Algund. Sie hat ihre Leidenschaft für Handwerk und Kunst zum Beruf gemacht. In jungen Jahren begann sie auf dem elterlichen Hof, dem Oberwiesterhof, in Oberplars mit den ersten zarten Schmuckstücken aus Papier, die sie nach und nach weiterentwickelte, indem sie mit Farben, Formen und Strukturen experimentierte. Später richtete die zweifache Mutter sich eine Heimwerkstatt in Mitterplars ein und heute entstehen die Papierwerke der 36-jährigen Algunderin in der „Lebenden Werkstatt“ Seite an Seite mit der Holzbildhauermeisterin Lucia Dürr im Herzen der Kurstadt Meran. Der offene Werkstattladen ermöglicht es Besucher: innen, die Entstehung der Papierwerke live mitzuerleben, den kreativen Prozess zu verfolgen und direkt mit der Künstlerin in Austausch zu treten. Mit künstlerischer Hand verleiht Eva herkömmlichem Papier Beständigkeit und gestaltet aus dem flüchtigen Material tragbare, langlebige Schmuckstücke. Fest wie Stein, leicht wie Papier und gut vor Feuchtigkeit geschützt, finden sich die Werke dank harmonischer Farbwelten in jedem Outfit wieder. Die Schmuckstücke aus dieser Linie entstehen aus losen Blättern durch Gestaltung und Handarbeit und verwandeln sich so in zeitlose Alltagschätze.

Frauen als Motor des ländlichen Lebens

Die Geschichten dieser Frauen zeigen, wie vielseitig moderne Landwirtschaft in Algund ist. Ihre Höfe sind Produktionsorte für Lebensmittel, aber auch Lernorte, Begegnungsräume und Beispiele für nachhaltiges Wirtschaften. Mit Kreativität, Wissen und Verantwortungsbewusstsein tragen sie dazu bei, dass Tradition und Zukunft im Meraner Land miteinander verbunden bleiben. Für Besucher: innen wird so erlebbar, wie eng Natur, Handwerk und Gastfreundschaft in Algund zusammengehören.

Für weitere Informationen:
Soraya Hamedi
soraya.hamedi@algund.com
Tourismusverein Algund
Tel. +39 0473 448600
Hans-Gamper-Platz 3I
39022 Algund
Weitere Informationen unter
www.algund.info/de

Zeit für Vitamin Algund

Über Algund

Hier fühlen sich naturverbundene Genießer: innen zuhause: Algund im Meraner Land in Südtirol besticht mit einer kontrastreichen alpin-mediterranen Kulisse zwischen 300 und 2.600 Höhenmetern. Sieben abwechslungsreiche Ortsteile laden mit rund 160 Kilometern an Wanderwegen, darunter der berühmte Algunder Waalweg und der Meraner Höhenweg im Naturpark Texelgruppe, sowie zahlreichen Radwegen in verschiedenen Höhenlagen zu gesunder Bewegung ein. Um neue Kraft zu schöpfen, bieten sich viele Ruheplätze, Achtsamkeitsübungen, geführte Kräuterwanderungen und 50 Kneipp-Stationen an. Ob im traditionellen Gasthaus oder im Sterne-Restaurant, Gäste können sich stets auf eine naturnahe und regionale Küche mit frischen Algunder Qualitätsprodukten verlassen. Kulturelle Erlebnisse, am besten zu entdecken mit der Algund Card, regelmäßige Veranstaltungen sowie passende Unterkünfte für alle Bedürfnisse und mit einer ehrlichen Willkommenskultur runden das Angebot ab.