

Gutachten

über die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der am
„Obersthof“ in Latzfons geplanten Wirtschaftszweige
Hofschank und Direktvermarktung von hofeigenen Produkten



<p>Auftraggeber: Baumgartner Georg „Obersthof“ Sagschmöl 5 39043 Klausen/Latzfons</p>	<p>Südtiroler Bauernbund - Abteilung Betriebsberatung Dott. Agr. Felix Pichler Kanonikus-Michael-Gamper-Str. 5 39100 Bozen Tel. 0471 999 430 felix.pichler@sbb.it</p> 
<p>Bozen, März 2025</p>	

1. Auftrag

Der unterfertigte Techniker Dott. Agr. Felix Pichler, eingetragen im Berufsverzeichnis der Agronomen und Forstwirte der Provinz Bozen, wurde von Herrn Baumgartner Georg beauftragt, ein Gutachten über die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit der am „Obersthof“ in Latzfons geplanten Betriebszweige Hofschank und Direktvermarktung von verschiedenen hofeigenen Produkten auszuarbeiten.

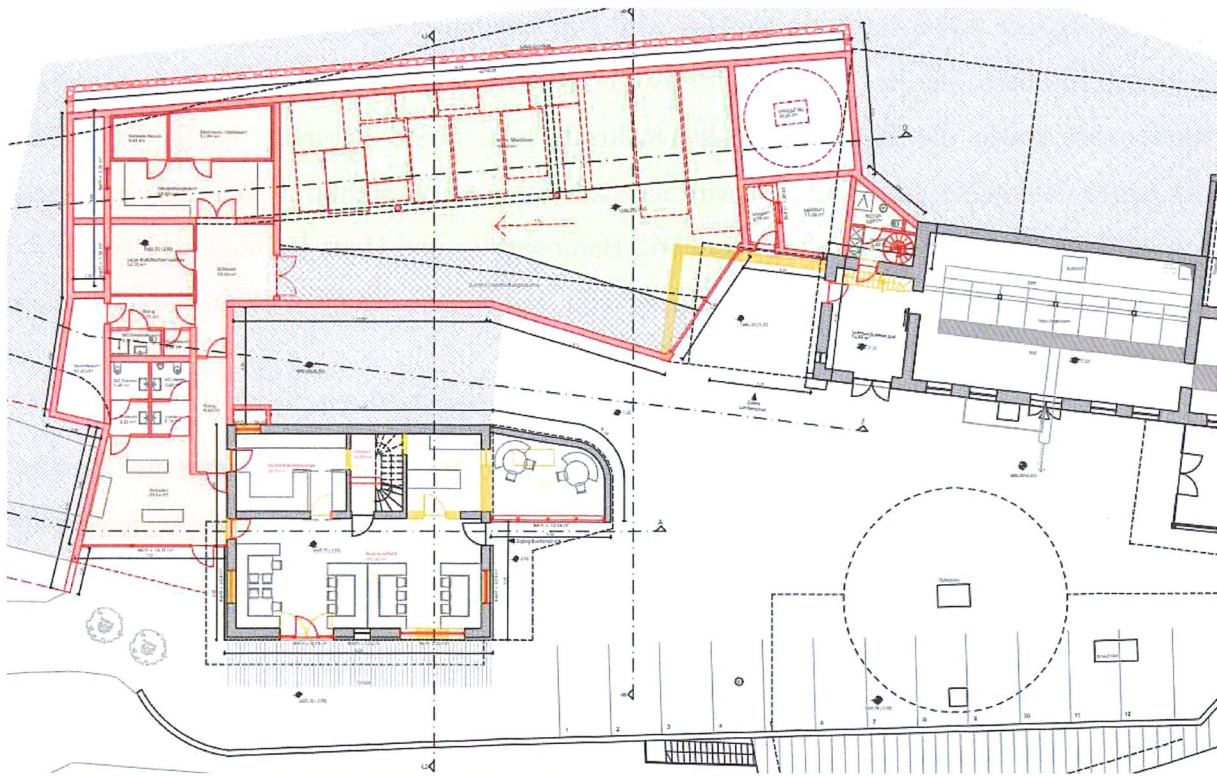
2. Betriebsbeschreibung

Der geschlossene „Obersthof“ wird in der E.Zl. 87/I der K.G. Latzfons geführt, das Eigentumsrecht ist auf Herrn Baumgartner Georg, geb. am 07.03.1996 in Brixen, einverleibt. Die Hofstelle findet sich in peripherer Lage in der Örtlichkeit „Runggallen“ im Gemeindegebiet von Klausen auf einer Meereshöhe von rund 1.690 m. Die Gegend ist ländlich geprägt und wird gekennzeichnet von einzelnen Bauernhöfen, die von land- und forstwirtschaftlichen Kulturgründen arrondiert werden. Das umliegende Gebiet ist ruhig, aber mit den wichtigsten primären Infrastrukturen wie Straßen-, Elektro-, Trinkwasser-, und Abwasseranschluss erschlossen. Das Dorfzentrum von Latzfons ist in rund 10 Fahrminuten erreichbar.

Der Hofeigentümer führt in Zusammenarbeit mit seinen Familienmitgliedern den landwirtschaftlichen Betrieb, welcher einen ortsüblichen Grünlandbetrieb mit nachgelagerter Rindermast darstellt. Es wird eine Wiesenfläche von rund 7,4 ha, eine Almfläche von etwa 5,9 ha und ein Waldfläche im Ausmaß von rund 16,7 ha bewirtschaftet. Die Kulturflächen finden sich direkt an der Hofstelle bzw. in unmittelbarer Umgebung dazu.

3. Bauvorhaben

Die Hofstelle wird derzeit vom Wohnhaus und dem Wirtschaftsgebäude auf Bp. 194 gebildet. In den Jahren 2023-2024 wurden zwei Ferienwohnungen für die Gästebeherbergung im Rahmen von „Urlaub auf dem Bauernhof“ errichtet sowie eine umweltfreundliche Hackschnitzelheizung installiert. In den kommenden Jahren soll ein weiteres Bauvorhaben an der Hofstelle durchgeführt werden. Das entsprechende Projekt hat Dr. Arch. Gamper Stefan bereits ausgearbeitet. Es sind die Umwandlung des derzeitigen Kellergeschosses des Wohnhauses in einen Hofschank vor. Zusätzlich sollen daran anschließend ein Hofladen, Sanitärräume und Verarbeitungsräume hofeigener Produkte angebaut werden. Ein geräumiger Maschinenraum wird diese Gebäudestruktur unterirdisch mit dem bestehenden Wirtschaftsgebäude verbinden. Die Baumaßnahmen sind für die Jahre 2026-2027 eingeplant.



Grundriss des Kellergeschosses – Bp. 194 K.G. Latzfons – Einreichprojekt Dr. Arch. Gamper Stefan

4. Betriebskonzept

Die Idee der Bauersfamilie ist die Diversifizierung des landwirtschaftlichen Betriebes weiter voranzuführen und dadurch langfristig die Wirtschaftlichkeit des Hofes zu sichern. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei neben der betriebswirtschaftlichen Rentabilität, auch auf einer nachhaltigen Bewirtschaftung der Böden. Der wirtschaftlich limitierte Betriebszweig der Rindermast wurde unlängst durch die Gästebeherbergung „Urlaub auf dem Bauernhof“ ergänzt. Darüber hinaus soll nun durch die Direktvermarktung verschiedener hofeigener Produkte sowie die Betreibung eines eigenen Hofschankes (im Rahmen des landwirtschaftlichen Zu- und Nebenerwerbs, Landesgesetz Nr. 7/2008) der Betrieb breiter aufgestellt werden, wodurch er stabiler und resilienter gegenüber möglichen Krisen wird.

Das Betriebskonzept sieht vor, den Gästen ein qualitativ hochwertiges Angebot an regional typischen Speisen mit möglichst saisonalen und hofeigenen Produkten anzubieten. Das familiäre Ambiente im bäuerlichen Umfeld soll das Wohlbefinden der Gäste zudem steigern. Die hofeigenen Produkte des Betriebes umfassen Eier, verschiedene Fruchtsirupe, Kräuter und Tees sowie verarbeitete Fleischprodukte (z.B. Salami, Kaminwürsten). In den Sommermonaten wird das Angebot mit frischem Obst und Gemüse (u.a. Salate, Karotten, Blumenkohl, Himbeeren) erweitert.

Die vorwiegende Arbeitsleistung am Hof wird von Jungbauer Georg Baumgartner (29 Jahre) geleistet. Er übernahm den Hof vor mittlerweile 2 Jahren und kümmert sich vor allem um die Rindermast sowie die Bearbeitung der Kulturflächen. Seine Freundin Nadja Oberhöller (24 Jahre) unterstützt ihn dabei und wird sich zukünftig vorwiegend mit der Gästebetreuung beschäftigen. Die Altbauern Martha Ludwig Baumgartner und Hans Baumgartner sowie die weichenden Geschwister Jonas, Gabriel und Luzia sind weitere wichtige Hilfskräfte vor allem bei Arbeitsspitzen.

Die Zone rund um Klausen kann als touristisch mäßig entwickeltes Gebiet eingestuft werden. Kennzeichnend ist ein gutes Gästepotential und -vorkommen unterschiedlichster Einkommensschichten v.a. in den Sommer- und Herbstmonaten (siehe nachstehende Grafik zur Bettenauslastung). Vielseitige Freizeitangebote (u.a. Wandern, Mountainbiken, ...) finden sich im näheren Umkreis.

Bruttoauslastung



Statistik der Bruttoauslastung der Beherbergungsbetriebe im Einzugsgebiet von Klausen im Verlauf des Jahres 2024 *Quelle: <https://www.idm-suedtirol.com/de/unsere-leistungen/tourismus/tourismusstatistiken>*

Der „Obersthoﬀ“ stellt den letzten Hof – von Latzfons kommend – vor dem beliebten Wandergebiet auf der Latzfonsener-Villanderer Alm dar. Dieser besondere Standort bietet einen äußerst attraktiven Ausgangspunkt für Wanderer und Naturliebhaber. Der stark frequentierte Parkplatz „Kaseregg“ liegt oberhalb der Hofstelle und ist rund 5 Minuten entfernt. Im Winter kann dieser Straßenabschnitt nicht befahren werden, wodurch er von den Einheimischen und von Urlaubsgästen als Rodelpiste genutzt werden kann. Zu dieser Jahreszeit werden direkt an der Hofstelle „Oberst“ Parkmöglichkeiten geboten. Diese Gegebenheiten ermöglichen es, dass sowohl Einheimische als auch Urlaubsgäste von dem vielseitigen Betriebskonzept angesprochen werden können.