

Mutter, Sohn und Gemeinwohl

Der von Ingun und Paul Kluppenegger geführte Gemeinwohlladen in Velden verbindet Nachhaltigkeit und Regionalität.

Von Alexandra Pöcher

Ein neues Geschäft ist in Velden eingezogen und bringt ein ungewöhnliches Konzept mit. Seit Mai ist „Feines Velden“ am Corso geöffnet. Für die Betreiber Ingun und Paul Kluppenegger ist der neue Standort mehr als eine weitere Verkaufsfläche: Er soll zeigen, wie sich Handel, Nachhaltigkeit und Gemeinwohl miteinander verbinden lassen.

Zuvor war „Feines Velden“ am Seecorso zu finden. Nun wurde der Standort verlegt und größer aufgestellt. Bleiben will die Familie in Velden längerfristig, allerdings mit einem saisonalen Konzept. Geöffnet ist von Mai bis Ende September sowie von November bis Ende Dezember.

Dass hinter dem Geschäft mehr steckt als der Verkauf von Spezialitäten, merkt man



schnell. Die Kluppeneggars arbeiten nach den Grundsätzen der Gemeinwohlökonomie. Ingun Kluppenegger zählt zu den Mitgründerinnen der Bewegung rund um Christian Felber. Die zentrale Frage lautet dabei: Wie kann Wirtschaft funktionieren, ohne dem Menschen und der Umwelt zu schaden?

„Man soll nichts machen, was dem Morgen schadet“, beschreibt Paul Kluppenegger die Philosophie. Dazu gehört etwa, möglichst regional einzukaufen und unnötige Transportwege zu vermeiden. Auch Lebensmittel, die sonst nicht mehr verwendet würden, bekommen ganz im



Ingun Kluppenegger und Sohn Paul betreiben den Laden. KLZ/PÖCHER



Die Geschenkboxen sind sehr gefragt. KK/PRIVAT

Sinne des Gemeinwohlkonzepts eine zweite Chance.

Paul Kluppenegger (21) führt das Geschäft gemeinsam mit seiner Mutter Ingun. Der Gemeinwohlladen besteht seit fast neun Jahren und hat sich in dieser Zeit von den ersten Versu-

chen zu einem breit aufgestellten Unternehmen entwickelt. Ein Teil davon ist die eigene Produktion in Schiefing. Dort werden gerettete Lebensmittel weiterverarbeitet. Rund fünf Tonnen Lebensmittel können so pro Jahr vor der Verschwendung bewahrt werden. Insgesamt umfasst das selbst entwickelte Sortiment mittlerweile 188 Produkte an Sirupen, Likören, Ölen, Essigen, Marmeladen und noch viel mehr.

Zum Konzept gehören außerdem soziale Projekte. Unter anderem werden Projekte unterstützt, die Frauen mit geringem Einkommen zugutekommen.

Neben den eigenen Erzeugnissen gibt es in Velden auch handgefertigte zugekaufte Waren von Schmuck und gehäkelten Stofftieren bis zu Keramik und Einkaufsbeuteln zu kaufen. Auch Geschenkboxen für Privatkunden sowie Firmen- und Mitarbeitergeschenke gehören zum Angebot. Für Unternehmen können die Boxen individuell zusammengestellt, verpackt und auf Wunsch gebrandet werden.

Die Kluppeneggars sind mit ihren Produkten auch auf Messen und Veranstaltungen unterwegs. Rund 80 Termine im Jahr kommen in ganz Österreich zusammen. Dazu kommen drei

Bauernmärkte pro Woche, in Döbriach, Ossiach und am Faaker See. „Wir haben sehr viele Stammkunden“, erzählt Kluppenegger. „Die Rückmeldungen sind sehr positiv, wenn die Kunden merken, dass Nachhaltigkeit bei uns nicht nur ein Schlagwort ist.“ So gibt es beispielsweise für zurückgebrachte Flaschen einen Euro retour. Das Unternehmen arbeitet nach eigenen Angaben bio, vegan und zu rund 95 Prozent plastikfrei.

Geöffnet hat das „Feines Velden“ von Montag bis Donnerstag von 10 bis 14 Uhr sowie von 15.30 bis 21 Uhr, Freitag bis Sonntag von 10 bis 21.30 Uhr.

des Festivals im Haus, sondern das ganze Jahr über, weshalb es auch keine spezielle Werbung brauche. Entscheidend sei vielmehr, dass sich alle Gäste sicher und wohlfühlen. Das Haus verfügt über 32 Zimmer, Sezugang mit großer Liegewiese, einen Spa-Bereich am Dach mit Panoramablick über den See sowie eigene Gastronomie. Auffällig sei laut Pichler-Herritsch auch die Ausgabebe-

reitschaft: „Für Dinge, die den Gästen des Pink Lake gut gefallen, geben sie gerne Geld aus. Wenn es ums Feiern geht, sitzt die Brieftasche lockerer.“ Highlights beim einwöchigen Festival sind unter anderem die Almdudler-Almrausch-Party, die Boat-Cruise-Party und der Pink-Island-Beach-Club.

QR-Code scannen für mehr LGBTQI+-freundliche Betriebe am See. Klaus Steiner

BUSINESS-KOPF DER WOCHE

Junge Kreative am Baumgartnerhof

Anna Truppe organisiert den ersten „Zommgwerkl“-Markt.

Was als Idee im Jänner begann, wird am 5. September Realität: Beim ersten „Zommgwerkl“-Kunst- und Handwerksmarkt am Baumgartnerhof in Altfinkenstein kommen 27 Kärntner Ausstellerinnen und Aussteller zusammen. Dahinter steht die 26-jährige Anna Truppe, die mit der Veranstaltung junge Menschen mit ihren kreativen Ideen zusammenbringen möchte.

Die Idee für den Markt sei aus ihrer Freude am Vernetzen entstanden, erzählt Truppe: „Wir haben in Kärnten so viele junge kreative Leute. Ich mag es nicht, wenn gesagt wird: Die Jungen machen nichts und sie wollen nicht arbeiten. Das stimmt einfach nicht. Wir packen an und werkeln zusammen.“

Auf der Suche nach einem geeigneten Platz kam die 26-Jährige auf den Baumgartnerhof. Mit dessen Betreiber Hubert Baumgartner entwickelte sie die Idee weiter. Truppe, die Sport- und Eventmanagement studierte und

beim Kärntner Landesverband für Urlaub am Bauernhof im Bereich Marketing und Projektmanagement arbeitet, konnte für die Organisation des Marktes damit auch berufliche Erfahrungen einbringen.

Mit „Zommgwerkl“ holt Truppe junge Künstlerinnen und Künstler sowie Kunsthandwerkerinnen und Kunsthandwerker vor den Vorhang: „Das sind lauter Leute, die das wirklich mit Herzblut machen“, betont sie.

Von 13 bis 19 Uhr wird am Baumgart-

nerhof nicht nur gestöbert. Für musikalische Unterhaltung sorgt unter anderem Gary Poppins, außerdem ist ein DJ mit dabei. Für Kinder gibt es eine Hüpfburg, Kinderschminken und Alpakaspa-ziergänge. Auch kulinarisch wird einiges geboten. Im Baumgartnerhof gibt es das reguläre À-la-carte-Angebot, und Katharina Baumgartner von der Finkensteiner Nudelfabrik bietet ihre Nudeln Marktklassisch „to go“ an.

Alexandra Pöcher

Zommgwerkl-Markt

Wann: Samstag, 5. September von 13 bis 19 Uhr, nur bei Schönwetter!
Wo: Baumgartnerhof, Altfinkenstein 6, 9582 Finkenstein
Anreise: Begrenzte Parkmöglichkeiten. Bitte Fahrgemeinschaften bilden oder mit dem Rad oder zu Fuß kommen.



Der Markt findet am Baumgartnerhof statt. KK/HOFMANN

Gelebte Vielfalt beim Pink Lake Festival



Heide Pichler-Herritsch (rechts) freut sich schon auf das Pink Lake Festival. KK



Das Pink Lake Festival ist das größte internationale LGBTQI+-Festival in Österreich und findet jedes Jahr in der letzten Augustwoche in Pörschach am Wörthersee statt. Das Event startete im Jahr 2008, damals noch unter dem Namen „Pink Wave“, und hat sich zu einem wichtigen Ereignis der queeren Szene entwickelt. Rund 2000 Gäste, vorwiegend aus Österreich und

Deutschland, reisen in die kleine Gemeinde am See. Dieses Festival ist eine Chance für Betriebe und Hotels, diese Vielfalt zu leben. Auch im Veldener Seehotel „Das Jo.“ ist die Pink-Lake-Woche längst ein Fixpunkt. „Es ist immer eine nette Woche mit einer lebensfrohen Klientel“, sagt Geschäftsführerin Heide Pichler-Herritsch. Gäste aus der Community seien allerdings nicht nur während