

Das Kärntner "Bio-Landhaus Arche" verfolgt konsequent sein Bio-Konzept



Die Talseite des "Bio-Landhauses Arche"

Das "Bio-Landhaus Arche" im äußersten Osten Kärntens liegt oberhalb des kleinen Ortes Eberstein auf 925 (und einem halben) Metern unterhalb der "Großen Saualpe" und bietet einen weiten Blick in das darunter liegende Tal und die sanft auslaufenden Hänge der Ost-Kärntner Berge. Familie Tessman hat das Haus - jetzt bereits in der zweiten Generation - nach baubiologischen Gesichtspunkten gebaut und dabei vornehmlich Ziegel, viel Holz und neuerdings auch Lehm verwendet, der für einen besseren Luftaustausch sorgt. Die Zimmer und Wände sind weit gehend aus naturbehandeltem Vollholz, die Fenster und Türen mit Naturfarben gestrichen. Das Haus war eines der ersten, das sich von entsprechenden Stellen offiziell kontrollieren lässt, und bleibt diesem Prinzip bis heute treu.

Bei der Ernährung setzt Familie Tessman seit zwanzig Jahren konsequent auf vegetarische Kost. Dabei hält man sich an das jahreszeitliche Angebot der Natur, das heißt, dass es manche Speisen nur nach Verfügbarkeit gibt. Das sorgt für kreative Abwechslung in der Küche. Ein eigener Kräutergarten liefert die nötigen Zutaten wie Petersilie, Schnittlauch oder Salbei, die eigentlichen Bio-Produkte kommen von ausgewählten Bio-Landwirten aus der Region, das Wasser entspringt direkt einer eigenen Quelle.

Fleisch ist tabu, da es heute nur noch aus der Massentierhaltung kommt, und auch Fisch kommt nur in geringem Umfang auf den Tisch. Für diese Entscheidung waren einerseits ernährungsphysiologische Erkenntnisse maßgebend - nur ein Siebentel der menschlichen Zähne dienen dem Verzehr von Fleisch - als auch spirituelle Gründe. Es gilt das Prinzip: "Bio = Leben, Fleischgenuss = Tod (des Tieres)". Ein umfangreiches Seminarprogramm mit verschiedenen Referenten behandelt Themen wie "Spirituelles Heilen", "Lichtbahnen-Therapie", "Energie in Beziehungen" oder "Leben in Harmonie mit den Mondrhythmen". Im November 2004 steht noch das Seminar über die "Befreiung des inneren Kindes" auf dem Programm (26.-28.11.), im Januar geht es um das Thema "Mit den Händen reden" (22.-24.1.2005) und der März schließlich referiert Michael Adam über "Bestimmung - der Sinn des Lebens" (11.-13.3.2005).

Daneben stehen Yoga-Kurse und Schneeschuhwandern auf dem Programm. Die Senior-Chefin, die auch für die Küche verantwortlich ist, lebt persönlich streng nach religiösen Prinzipien und ist eine gläubige Katholikin. In Gesprächen mit den Gästen vertritt sie ihre Weltanschauung mit wachem Geist und rhetorischer Überzeugungskraft. Sohn Ilmar, für die Organisation und Hotellerie zuständig, hält selbst Vorträge im kleinen Kreis über falsche und richtige Ernährung, klärt die Gäste über die Gefahren in beliebten Genussmitteln auf - Rauchen ist tabu in der "Arche", der Wein jedoch nicht - und gibt praktische Tipps für eine gesunde Ernährung.

Weitere Informationen:

Internet: www.bio.arche.hotel.at

E-Mail: bio.arche@hotel.at