

**INTERVIEW Frühstückspension – Appartements Liebmann; Eveline Liebmann**  
Schambergerstraße 8, 8523 Frauental a. d. Lassnitz, Tel.: 0676 50 14 173  
Das Interview findet in der Frühstückspension Liebmann statt.  
Interviewpartnerin: Eveline Liebmann

Gründungsjahr des Betriebes: 2002  
Betriebsart: Privatzimmervermietung  
Produktionsvolumen: ca.1500 Nächtigungen pro Jahr  
MitarbeiterInnen: Familienbetrieb

**Frage: Stellen Sie in wenigen Worten Ihren Betrieb vor, was waren die ersten Schritte und wo lagen die Meilensteine?**

Die Idee zu den Appartements kam mir, als ich als kleines Mädchen mit meiner Oma in Griechenland in einem kleinen Hotel Urlaub machte; da war mir klar, dass ich auch sowas machen wollte. Mit meinem Mann investierte ich in unser altes Haus, wo wir die Appartements einrichteten. Ein weiterer Meilenstein war der Entschluss eine Frühstückspension zu bauen, auch diese Idee kam mir während einesurlaubes. Alle dachten, das wird sicher ein Konkurs, aber mittlerweile gibt es uns 17 Jahre und noch immer haben wir keinen Konkurs. Unser Betrieb ist ganzjährig geöffnet, manche Betriebe haben ab November geschlossen, daher sind wir auch von November bis April relativ gut ausgebucht. Bei uns können die Gäste auch ihre Haustiere mitnehmen. Wir haben eigene Appartements dafür. Bei uns können Gäste, natürlich auch mit Kindern, Zimmer für Einzelnächte oder auch für mehrere Wochen buchen.

**Frage: Was ist Ihre Firmenphilosophie?**

Unser Unternehmen hat keine klassische Philosophie, ich bin wie ich bin, und so muss man mich nehmen. Manche Gäste passen nicht zu mir, das muss man so akzeptieren. Aber ansonsten ist mir wichtig, dass unsere Gäste sich bei uns aufgehoben und wohl fühlen. Für uns ist jeder Gast, ob es prominente oder einfache Leute sind, gleich viel wert. Deshalb haben wir auch viele Stammgäste, die seit vielen Jahren zu uns kommen.

**Frage: Was bedeuten für Ihren Betrieb die Begriffe Regionalität und Nachhaltigkeit?**

Für mich bedeutet der Begriff Regionalität, dass ich Waren nur aus der Umgebung einkaufe. Früchte aus der regionalen Umgebung sind nicht nur gesund, sondern meine Gäste sollen z.B. Beeren- und Obstsorten wieder neu entdecken und schätzen lernen. Unser Frühstücksbuffet besteht nur aus Produkten die aus unserer Region kommen. Beim Frühstücksbuffet gibt es nur selbst gemachte Marmelade und Säfte. Wir bieten keine gekauften Orangensäfte an, bei Bedarf muss sich der Gast dieses Produkt selber im Supermarkt besorgen. In erster Linie werden saisonale Obst- und Beerensorten bei uns angeboten.

**Frage: Wie wichtig sind Bioprodukte oder naturnahe Produkte?**

Völlig Schadstofffreie Obst- und Gemüsesorten gibt es nicht, Schadstoffanteile sind immer in unserer Luft vorhanden, deshalb bedeutet mir das Etikett Bio nicht sehr viel. Von Biobananen oder Kiwis halte ich auch nicht sehr viel. Wichtiger ist für mich, dass ich weiß, woher die Lebensmittel kommen und wie sie produziert werden. Uns sind wie schon gesagt naturnahe,

regionale Obstsorten sehr wichtig, Viele Produkte, wie Marmeladen oder Säfte werden bei uns auch selber hergestellt. Zusammenfassend sage ich, dass wir nicht Biowaren mit Etiketten von den Supermarktketten, sondern „lebendige“ naturnahe Produkte wie z.B. Gemüse von Bauern aus der Region, einkaufen.

**Frage: Was bedeutet für Sie der Begriff Artenvielfalt, spielt er für Ihren Betrieb eine Rolle?**

Artenvielfalt ja, aber in erster Linie gilt das für mich für Pflanzen und Tiere, die bei uns schon seit Generationen heimisch sind. Für mich passen da nicht importierte Pflanzen, wie Zitronen- oder Feigenbäume in die Artenvielfalt. Wir haben so viele heimische Pflanzen, wie Johannisbeere, Himbeere oder Heidelbeere, da muss man nicht exotische Pflanzen importieren, das passt für mich nicht. Aber regionale Artenvielfalt ist für mich schon wichtig. Bodenständige Vegetation mit den heimischen Insekten, Vögeln und sonstigen Tierarten ist naturnah und nicht nur für mich und meinem Betrieb, sondern für uns alle wichtig. Deshalb haben wir auch einige Vogelhäuser und auch ein großes Insektenhotel in unserer Ferienanlage. Wir lassen auch diverse Pflanzen auf unseren Grünanlagen abblühen, indem wir die Mähzeiten entsprechend anpassen.

**Frage: Was bedeutet eine Klimaveränderung für Sie und Ihren Betrieb?**

Zum Teil, weil bei uns das Klima wärmer geworden ist, machen mehr Menschen in der Heimat Urlaub und fahren dadurch nicht in den Süden, was für uns eher gut ist. Was weniger gut ist, ist die Tatsache, dass es auch mehr Tage, mit extremem Wind bei uns gibt. Für gesundheitlich sensible Menschen kann das belastend sein. Auch die Trockenperioden setzen den regionalen Obstkulturen sicher immer stärker zu und hier werden wir die Klimaveränderung sicher sehr deutlich spüren. Ich glaube, dass wir den Klimawandel sehr schwer aufhalten können. Das würde auch bedeuten, dass vielleicht einzelne Obstsorten ausfallen würden und es entsprechend keine Produkte für die Weiterverarbeitung geben wird. Bei uns würde das heißen, dass es die eine oder andere herkömmliche Marmelade nicht mehr am Frühstücksbuffet geben wird.

**Frage: Was können Sie in Ihrem Betrieb für den Klimaschutz tun?**

Ein ehemaliger Lehrer von mir hat schon vor vielen Jahren gesagt, dass wir mit unserer Welt umgehen, als hätten wir eine zweite im Kofferraum. Dadurch, dass wir viele eigene Produkte, besonders was das Obst betrifft, auch selber verarbeiten, fallen viele Zulieferwege weg. Ich verwende auch das Auto so wenig wie möglich, mache in der Stadt alle meine Wege eher zu Fuß. Auch Plastik sowie unnötige Verpackungsmaterialien werden vermieden. Glasflaschen und Marmeladengläser werden sauber gereinigt und immer wiederverwendet.

**Frage: Welche Maßnahmen wünschen Sie sich von der Politik?**

Die Politiker sollten viel öfter die Kleinbetriebe besuchen, damit sie deren Leistungen und auch die diversen Probleme, die regionale Kleinbetriebe oft haben, besser einschätzen und beurteilen könnten. Auch der Klimawandel sollte realistisch eingeschätzt werden und Maßnahmen die diesem entgegenwirken stärker gefördert werden.

**Frage: Wie sehen Sie Ihren Betrieb in den nächsten Jahren, was sind Ihre nächsten Pläne und Ziele?**

Unser Betrieb wird auch weiterhin, wenn es die Situation erlaubt, so wie bisher weitergeführt werden. Klein aber fein, große Planungen gibt es im Moment jedenfalls keine. Mir ist wichtig, dass ich für jeden einzelnen Gast da sein kann.

*(Frau Liebmann lacht und sagt noch: Ein Traum wäre eine Hundepension, sollte ich wieder auf die Welt kommen so würde ich anstelle der Frühstückspension eine Hundepension machen. Ich mag Hunde über alles).*



Frau Eveline Liebmann mit ihrem Bruder neben dem Insektenhotel





Frühstückspension Liebmann



Auch Hunde sind bei der Frühstückspension Liebmann immer willkommen  
(Bilder: Mario Nebel Fineart Photos)