

Vom Bauernhaus zum „Power House“: Der Kletzmayrhof zieht neue Seiten auf

Innovativ, nachhaltig, 100 Prozent energieautark und teamorientiert stellt Johannes Kletzmayr sein Elternhaus in St. Marien auf neue Beine – Eröffnung im April 2025

VON REINHOLD GRUBER

ST. MARIEN. Transformation ist das Zauberwort unserer Zeit. Das gilt auch für ganz analoge Angebote. In St. Marien putzt sich bis nächstes Jahr der Kletzmayrhof heraus, um noch viel mehr das zu werden, was er immer schon war – ein authentischer Ort der Begegnung und der Identität.

Der Umbau des seit 1875 bestehenden Bauernhofes schreitet zügig voran und soll im April 2025, rechtzeitig zum 150-Jahr-Jubiläum, abgeschlossen sein. Es ist aber mehr als nur ein Facelifting, eine übliche, weil notwendige Modernisierung, die man hier erleben kann. Es ist die schrittweise Umsetzung einer Vision, die dem Bauernhaus eine neue Bestimmung geben wird, ohne den ursprünglichen Nutzen zu verlieren. Aus dem Hof wird ein Gut.

Verantwortlich dafür ist in erster Linie Johannes Kletzmayr. Der Initiator, Unternehmensentwickler, Landwirt und Verfahrenstechniker hat das Anwesen von den Eltern übernommen und wird zusammen mit Valentina Thaller das volle Potenzial des Ortes entwickeln. Die Handschrift der Garten- und Landschaftsarchitektin und Lehrerin kann man bereits rund um den Hof erkennen. Viel Grün, viel Ruhe, viel Kraft.

„Ein Ort für Ideen“

Vereinfacht gesagt schwebt dem Paar ein „Power House“ vor, in dem zu gleichen Teilen Innovation, Teambuilding und Nachhaltigkeit ihren Platz haben werden. Ein Ort zum Feiern soll der Kletzmayrhof weiterhin bleiben. Insbesondere Hochzeiten und Sommerfeste stehen im Fokus.

Aber das Kletzmayr Gut soll vor allem auch ein Ort sein, um Ideen in Gang zu bringen. „Vorwärts zu



Valentina Thaller und Johannes Kletzmayr entwickeln den Kletzmayrhof gemeinsam in die Zukunft.

Foto: ZOOMM



So wird die Feierzone im Innenhof aussehen.

Rendering: Innenraum Design

den Wurzeln“, lautet für Kletzmayr das Motto. So soll hier ein Raum für Innovation und Inspiration Platz greifen, ganz abgesehen davon, dass mit Hofprodukten Regionalität gelebt wird. „Integrale ökologische Landwirtschaft“ nennt das der Hofbesitzer.

Das Gut soll zur Denkwerkstatt werden, in der besonders die junge Generation ihre Energie entfal-

ten, diskutieren, Projekte entwickeln und umsetzen kann. Genuss und Erlebnis dürfen dabei nicht fehlen.

Der Innenhof wird zur wetterfesten Party-Zone, im ehemaligen Mostkeller wird künftig Whiskey gelagert und verkostet. Wer feiern und tanzen will, wird dies dort auch können. Gastronomisch entwickelt das Paar den Gutshof ge-

meinsam mit der GO Gastro & Catering. „Wir haben Erfahrung beim Event-Catering bis 2500 Menschen, können aber auch die private Grillfeier im kleinen Rahmen“, sagt Geschäftsführer Markus Millidorfer. Er ist von dem Konzept in St. Marien begeistert.

Dass der Produktentwickler Kletzmayr einen Hang zum etwas anderen Denken hat, verdeutlicht alleine der Blick auf den Dachboden. Da öffnet sich ein riesiger Raum, der noch auf den optischen Feinschliff wartet und doch schon einen Blickfang besitzt. Denn mittendrin steht eine venezianische Gondel. Ein Original, dem nur das Wasser fehlt. Gefunden und mitgenommen auf einer Dienstreise. Sie dient jetzt Hochzeitspaaren als passendes Fotomotiv. Gondel und Liebe, das passt zueinander wie Hochzeit und Kletzmayr Gut. Es muss nicht immer Venedig sein. Es kann auch St. Marien sein. Hier wird künftig vieles möglich sein.

Nähere Infos: feste.kletzmayr.at
hochzeiten.kletzmayr.at