

LFI-Farminarreihe Exkursionen kreativ gestalten

Sie spielen mit dem Gedanken ein Exkursionsbetrieb zu werden, fragen sich aber wie Sie Exkursionen am besten umsetzen können? Sie sind bereits ein Exkursionsbetrieb, haben aber das Gefühl es ist an der Zeit neuen Wind in Ihre Exkursionen zu bringen?

Dann ist unsere 3-teilige Farminarreihe zum Thema „Exkursionen kreativ gestalten“ genau das Richtige für Sie. Drei innovative Betriebe stellen sich vor und berichten von ihren ganz persönlichen Erfahrungen mit Exkursionen. Sie werden erfahren warum sich die Betriebe entschieden haben Exkursionen anzubieten, wie sie eine Exkursion vorbereiten, wie sie die Exkursionen bewerben, welche Herausforderungen sich ergeben können und wie sie damit umgehen und worauf bei der Kostenkalkulation zu achten ist. Darüber hinaus werden Sie die Möglichkeit haben, Ihre Fragen einzubringen.

Den Auftakt machen wir am 25.11.2021, 13:30-14:30 mit der Wiener Schneckenmanufaktur

(www.gugumuck.com; [Mein Hof - Mein Weg | Wiener Schneckenmanufaktur e.U.](#))

Andreas Gugumuck, früher in der IT Branche tätig, züchtet seit 2008 auf seinem Gemüseacker in Rothneusiedl im Süden von Wien erfolgreich Weinbergschnecken. Als erster und einziger Betrieb in Österreich hat er die EU-Zulassung zur Verarbeitung der Schnecken am Betrieb. Er bietet in seinem Hof-Bistro regelmäßig 7-gängige Schneckenmenüs an und jedes Wochenende können diverse Schneckengerichte in seiner Gartenbar konsumiert werden. Die Aufzucht der 200.000 Weinbergschnecken erfolgt naturnah, ohne Einsatz von Chemie. Die Tiere leben auf dem Gemüseacker mit kalkhaltigem Boden in natürlicher Freilandhaltung und werden mit Pflanzen aus der eigenen Landwirtschaft und mit Suppengrün aus der Nachbarschaft gefüttert.

[Hier geht's zur Anmeldung](#)

Das 2. Farminar unserer 3-teiligen Farminarreihe findet am 07.12.2021 von 10:30 – 11:30 auf dem Wurmhof Thaller statt (www.wurmhof.at; [Mein Hof - Mein Weg | Wurmhof Thaller](#)).

Der Wurmhof Thaller macht aus dem Mist der Vergangenheit Dünger für die Zukunft. Aus den Rohstoffen Mist, Gras, Strauchschnitt und Stroh stellt der Betrieb Rohkompost, welcher an ihre Kompostwürmer verfüttert wird, her. Ihre Tiere veredeln dieses Futter zu wertvollem Dünger – dem sog. Regenwurmhumus. Die Qualität des Humus: keine tierischen Ausgangsstoffe, keine Industrieabfälle als Ausgangsstoffe, geringe Aufwandsmenge, gesundes Bodenleben, Nährstoffverfügbarkeit, Humusverbesserung, reduzierte Kosten, lange Lagerqualität, sehr reich an Mikroorganismen, hohe Wasserspeicherkapazität, Nachhaltigkeit.

[Hier geht's zur Anmeldung](#)

Den Schluss unserer Farminarreihe machen wir am 14.12.2021, 10:30-11:30 mit dem konventionellen Milchviehbetrieb Seppbauer, der von der Familie Haring geführt wird. (www.seppbauer.at; [Mein Hof - Mein Weg | Seppbauer](#))

Familie Haring bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit rund 90 Kühen. Seit 2012 setzen sie ein elektronisches Herdenmanagementsystem ein, welches sie im Ausland kennengelernt haben. Die Herde haben sie dadurch am

Smartphone ständig im Blick. Um der nächsten Generation ihr Wissen weitergeben zu können, ist dieser Bereich ein weiterer Schwerpunkt des "Schule und Urlaub am Bauernhof" Betriebs. Der Familie ist es ein besonderes Anliegen, zur Gesellschaft und zum Konsumenten unmittelbaren Kontakt zu halten.

[Hier geht's zur Anmeldung](#)