
AfterWork am Bauernhof - Wertvolle Öle & Smarte Landwirtschaft

Eine Landpartie zu zwei Bauernhöfen und den Wurzeln unseres Essens: Von der Saat bis zur Ernte, von der Geburt bis zur Reife, vom Rohprodukt bis zur Delikatesse.

Naturöle aus der eigenen Ernte zu erzeugen bedeutet kurze Wege und die Möglichkeit die Qualität ab dem Anbau zu beeinflussen. Nach diesem Motto wird am Betrieb „Webermichl“ von Familie Lackner das gesät, was zur Produktion hochwertiger Lebensmittel benötigt wird und in der hofeigenen Ölmühle verarbeitet.

Gemeinsam starten wir dort, wo alles beginnt: am Acker. Wir erfahren alles über Anbau, Ernte und Verarbeitung. Der Hofbesuch klingt mit einer geführten Verkostung einiger ausgewählter Öle aus und weiter geht's zum Winkelhof.

Am „Winkelhof“ in Dobl betreibt Familie Schrottner nachhaltige Viehzucht, produziert Milch, Käse, Speiseeis, Kernöl sowie Apfelprodukte. Liebe, Leidenschaft und die modernste Technik sind die Zutaten, um aus Gutem das Beste zu machen. Bei einer Hofführung gehen wir unter anderem folgenden Fragen auf den Grund:

Was bietet ein moderner Rinderstall und welche smarten Lösungen tragen zum Tierwohl bei? Wie ist der Weg von der Milch zum Käse?

Zum Abschluss gibt es eine kleine Verkostung hofeigener Produkte vom Käse bis zum Winkelhof Eis.

Treffpunkt:

Wir starten pünktlich um 15.00 Uhr beim P+R Murpark, Graz-Liebenau (genauer Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekannt gegeben)

Heimreise:

Mit Bus um ca. 20.00 Uhr nach Graz.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 49,00 TN-Beitrag
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Interessierte Personen
Mitzubringen:	Wetterfeste Kleidung