



# Einladung

## Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wir besuchen den Bio-Heumilchbetrieb der Familie Buttenhauser in Berndorf und lernen die Vielfalt und Wertschöpfung der heimischen Landwirtschaft kennen. Direkt und authentisch im persönlichen Gespräch mit der Bäuerin und dem Bauern am Hof!

Neben der Hofbesichtigung können die Teilnehmenden auch Frischkäse selber herstellen. Sie erfahren nicht nur aus erster Hand direkt am Bauernhof alles, was Sie schon immer über Land- und Forstwirtschaft wissen wollten, sondern bei der anschließenden Schmankerl Verkostung auch wie Nachhaltigkeit die Qualität eines Käses beeinflusst und warum WOERLE-Heumilch-Käse so gut schmeckt.

**Milch, Heu, Käse = Heumilchkäse?**  
 am Freitag, 13. Mai 2022  
 von 14:30 bis ca. 17:00 Uhr

**Bio-Heumilchbetrieb Familie Buttenhauser, Schwand 1, 5165 Berndorf**



Wir, Barbara und Christoph Buttenhauser, haben vor 10 Jahren den elterlichen Bauernhof übernommen und zu einem Bioheumilchbetrieb mit 35 Milchkühen ausgebaut. Wir sind leidenschaftliche Landwirte und lieben den Umgang mit Tieren, legen größten Wert auf Kuhkomfort und wertschätzen es im Jahreslauf der Natur zu leben und arbeiten zu können.

Durch die Direktvermarktung und Urlaub am Bauernhof kommen viele Leute zu uns, denen wir auch sehr gerne unsere Landwirtschaft zeigen und erklären. Regionalität und Nachhaltigkeit wird bei uns also nicht nur gelebt, sondern auch weitervermittelt. Wir freuen uns auf Sie!

**Im Rahmen der Woche der Salzburger Landwirtschaft übernimmt die LK Salzburg die Teilnehmerbeiträge.**  
 Passende Kleidung + Schuhwerk, After Work findet bei jedem Wetter statt!

Anmeldung: [sbg.lfi.at](http://sbg.lfi.at)  
 Kontakt: Manuela Spießberger, [manuela.spieessberger@lk-salzburg.at](mailto:manuela.spieessberger@lk-salzburg.at), 0662/641248-331



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

