

## AfterWork am Bauernhof

*Wir besichtigen Betriebe!*

**Kommen Sie mit uns mit! Wir besuchen österreichische Bauernhöfe.**

Unsere Landwirtinnen und Landwirte öffnen ihre Höfe und ihre Stalltüren für uns und Sie erfahren alles, was Sie schon immer über Landwirtschaft wissen wollten:

Von der Saat bis zur Ernte, von der Geburt bis zur Reife, vom Rohprodukt bis zur Delikatesse. Direkt und authentisch im persönlichen Gespräch mit der Bäuerin und dem Bauern inklusive Produktverkostungen am Hof!

### **Der Weg von Milch und Ei**

Unsere Ausflugsziele liegen im Bezirk Urfahr-Umgebung. Am ersten Betrieb gibt Ihnen die Betriebsführerin Einblicke in den abwechslungsreichen Arbeitsalltag einer Milchbäuerin. Der Rundgang führt durch einen alten Mühlviertler Steinblass-Hof und einem modernen Laufstall mit ihren 17 Holsteinfriesian-Kühen.

Danach geht es weiter zum zweiten Bauernhof, einem Legehennen-Betrieb mit Boden- und Freilandhaltung. Die Bäuerin zeigt uns die Ställe, das Freilandgehege, Eiersortierungsanlage, das Lager und präsentiert ihr Vermarktungskonzept mit hofeigenem Laden. Zum Ausklang wird eine leckere Eierspeise serviert.

Änderungen vorbehalten

4 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 48,00

### **Spargel, von der Ernte bis zum Genuss**

Unter dem Motto „mit Liebe gewachsen“ lädt die Bäuerin zum Rundgang auf ihrem Betrieb ein. Es wird gemeinsam Spargel geerntet, aus dem später ein schmackhaftes Spargelgericht gezaubert wird.

Änderungen vorbehalten

3 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 28,00

### **Fleisch und Beilage**

Unsere erste Besichtigung führt uns auf einen Gemüsebauernhof in Sattledt. Die Bewirtschafter führen seit einigen Jahren den großelterlichen Betrieb und produzieren auf Feldern und im Garten verschiedene Gemüsearten. Mit dem „Gemüsekisterl“ versorgen sie die Leute aus der Region.

Im Anschluss fahren wir weiter nach Ansfelden, wo uns Bäuerin und Bauer zum Rundgang auf ihren Hof einladen. Die hauseigenen Schweine werden direkt am Hof geschlachtet und zu regionalen Spezialitäten weiterverarbeitet. Im angeschlossenen Verkaufsraum können Wurstwaren und Gebratenes, Speck und Knödel verkostet werden.

Änderungen vorbehalten

4 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 48,00

**Anmeldung und Info**

LFI-Kundenservice

4021 Auf der Gugl 3

Telefon 050/6902-1500

Fax 050/6902-91500

[info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)

Kursnummer: 3144i

Kursnummer: 3147i

Kursnummer: 3145i