Exkursion für Bio-Direktvermarkter

Die Exkursion mit dem Schwerpunkt Bio-Direktvermarktung führt uns zu drei Bio-Betriebe in Niederösterreich mit innovativen Vermarktungsideen.

Am Biohof Harbich in Aderklaa im Marchfeld ist die Herde mittlerweile auf 230 (behornte!) Rinder, 60 Schweine und 20 Ziegen angewachsen. Der Betrieb hat sich stark auf die Fleischverarbeitung spezialisiert, es gibt eine eigene Schlachtereie. Spezielle Trockenreifeverfahren beim Rindfleisch ('Dry Aging') und auch z.T. beim Schweinefleisch durch trockene Reifung am Knochen sind entwickelt worden. Im Bio-Hofladen werden neben Frischfleisch und Feinkostprodukten von Harbich's WeideBeef und Harbich's Wühlschwein auch Bio-Produkte ausgesuchter Partnerbetriebe angeboten.

Weiter geht es zum bekannten Biohof Adamah in Glinzendorf mit dem Schwerpunkt Bio-Gemüse, das über ein Biokistl-System (für den Großraum Wien) und das eigene Bio-Geschäft mit Vollsortiment (inkl. Webshop) vermarktet wird. Gerhard Zoubek führt uns durch seinen Betrieb – von der landwirtschaftlichen Produktion bis zur Verarbeitung und Vermarktung der Produkte.

Nach zwei großen Vermarktungsbetrieben sehen wir uns bei der Rückfahrt den Biobetrieb Wosa in St. Valentin an mit kleiner und feiner Direktvermarktung von Getreide (Mühle, Backstube, Verarbeitung zu Brot, Gebäck, Teigwaren). Reich an Ideen für den eigenen Bio-Betrieb geht es zurück nach Linz.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 11 Einheiten

Fachbereich: Biologische Wirtschaftsweise

Zielgruppe: Biobetriebe, Direktvermarkter/-innen

Verfügbare Termine