Innovative Bio-Direktvermarktung in der Praxis

An diesem Praxistag zur innovativen Bio-Direktvermarktung besuchen wir drei Biobetriebe mit vielseitiger Milchverarbeitung und Direktvermarktung im oberen Mühlviertel.

Der *Loisnhof* von Familie Stöbich in Sarleinsbach hat sich auf Bio-Hartkäse und pasteurisierte Bio-Heumilch in der Glasflasche spezialisiert.

Am *Biohof Stadler* in Putzleinsdorf kann man eine vielseitige Hofmolkerei mit weißer Palette besichtigen sowie die einzige bäuerliche Bioeis-Produktion in OÖ. Als Schulmilchproduzenten und durch die Belieferung von Großküchen werden zusätzlich zur LEH-Belieferung weitere Vertriebswege vorgestellt.

Nachmittags besuchen wir *Familie Pöchtrager in St. Ulrich, die schon seit vielen Jahren Milch verarbeitet und direkt vermarktet. Als Produkte werden neben pasteurisierter Milch verschiedene Sorten Joghurts, Topfen und saisonal Fruchtmolke angeboten. Die Teilnehmenden erhalten auf diesen Betrieben einen umfassenden Einblick in die Bio-Milchverarbeitung inkl. Käse- und Eisherstellung sowie in sehr unterschiedliche Vertriebswege.*

Kooperationveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

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

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobäuerinnen und -bauern, Direktvermarkter/-innen, Neueinsteigende DV
Mitzubringen:	TN fahren mit eigenem PKW zu den einzelnen Betrieben

Verfügbare Termine

© 2024 - lfi.at