# Bio-Direktvermarktung von Schaf- und Ziegenmilch: Exkursion zu innovativen Biohofkäsereien

An diesem Praxistag (PKW) zur innovativen Bio-Direktvermarktung besuchen wir drei Biobetriebe mit vielfältiger Ziegen- und Schafmilchverarbeitung im Mühlviertel.
Familie Sonnberger in Reichenthal hat sich auf die Erzeugung von Ziegenfrischkäse, Aufstrichen und Joghurt spezialisiert. Am Biohof Abraham in Hirschbach besichtigen wir eine Bio-Hofkäserei mit Schwerpunkt auf verschiedene gereifte Schafkäse. Am Nachmittag besuchen wir den Betrieb *Alles Schaf* in Haibach im Mühlkreis von Markus Wimberger, der nach der Hofübernahme mit seinem Betrieb einen völlig neuen Weg eingeschlagen hat. Mit der Direktvermarktung von Bio-Schafmilchprodukten konnte er sich sehr erfolgreich am Markt etablieren.
Neben der Besichtigung von Stall und Verarbeitungsräumen werden die Betriebsleiter:innen über Betriebskonzept, Investitionen, Produktkalkulation und Vertriebswege berichten. Die Teilnehmenden erhalten an diesem Tag einen umfassenden Einblick in die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Schaf- und Ziegenmilch.

Treffpunkt: 8:45 Uhr am Biohof Sonnberger, Kohlgrub 6, 4193 Reichenthal
Abfahrt: 9:00 Uhr, Fahrt mit dem eigenen PKW zu den drei Betrieben (je 20 km)

Kooperationsveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

© 2025 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 78,00 € Kursbeitrag ohne Förderung<br>35,00 € Kursbeitrag gefördert |
| **Fachbereich:** | Biologische Wirtschaftsweise |
| **Zielgruppe:** | Biobäuerinnen und -bauern,<br>Direktvermarkter:innen, Neueinsteigende DV |
| **Mitzubringen:** | TN fahren mit eigenem PKW zu den einzelnen<br>Betrieben, Wetterfeste Kleidung |

## Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at