

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.

Information

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

Verfügbare Termine