

## Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens – „Von Ackerfrüchten zum selbstgebackenen Brot, veganen Aufstrichen und Wollschweinen“

Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens – „Von Ackerfrüchten zum selbstgebackenen Brot, veganen Aufstrichen und Wollschweinen“

Weißt du,

- ... wie vegane Aufstriche hergestellt werden?
- ... welche Ackerfrüchte sich zum Brotbacken eignen?
- ... wie am Adamhof die Kreislaufwirtschaft gelebt wird?
- ... warum braucht es Saugute Bedingungen für glückliche Wollschweine?
- ... was hat das Mangalitzafleisch mit Olivenöl gemeinsam?

Auf die Ackerfrüchte gekommen! - Erfahre mehr über die heimischen Ackerfrüchte, die traditionelle Fleischverarbeitung, die handwerkliche Tradition des Brotbackens und über die veganen Aufstriche, bei Gerhard und Sonja Aichwalder am Adamhof, in Arndorf 8, Maria Saal.

Am Adamhof in Maria Saal wird Nachhaltigkeit und Regionalität gelebt.

Das fängt bei den Ackerfrüchten - Kartoffeln, Dinkel und Roggen, Polenta, Sonnenblumenkerne für die Ölproduktion und die Aufstriche an, geht über eine vielseitige Auswahl der verschiedenen Cookies, mini Apfeltartes, Sauerteigbrot mit Roggenmehl, Dinkelbrot, Speckstangerl, und vegane Aufstriche, Gemüse-Grillis bis zur Fleischverarbeitung und scheint in einem großen grünen Kreislauf wieder von vorne zu beginnen.

Ein wichtiger Teil spielt dabei der Respekt den Tieren gegenüber und die Pflege der Biodiversität der Erde.

Überzeuge dich von den Saugute Bedingungen für glückliche Schweine, man sieht und hört es von Weitem. Das glückliche Grunzen hat seinen guten Grund, die Antwort darauf bekommst du bei einer außergewöhnlichen Erlebnisführung am und um den Adamhof.

Besonders gespannt dürfen wir auf die Verkostung sein, denn es gibt eine Vielfalt an Köstlichkeiten auch der Ackerfrüchte!

Bei einer Gaumenreise diskutieren wir über die heimische Landwirtschaft und regional produzierte Lebensmittel.

Unkostenbeitrag ist 20 Euro /Person bei mind. 10 TN. (Inkludiert ist eine Bauernhoferlebnisführung mit der Bäuerin und dem Bauer, Verkostung hofeigener Spezialitäten)

**Information**

**Kursdauer:** 3,6 Einheiten

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Verfügbare Termine**