

## Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens – „Vom Apfel zum Mostini & von Buchweizen zum Had'nwhisky“

After Work am Bauernhof -

**Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens- „Vom Apfel zum Mostini und von Buchweizen zum Had'nwisky“**

Weißt du,

... wie ein Mostini hergestellt wird?

... welche Getreidesorten sich für die Herstellung von Whisky eignen?

... warum braucht es saugute Bedingungen für glückliche Milchkühe?

... wie beim Bauer Franz die nachhaltige Kreislaufwirtschaft gelebt wird?

... was hat die Streuobstwiese mit dem flüssigen Obst gemeinsam?

Sei mit dabei, bei der Bauernhoferlebnisführung und der saisonalen Gaumenreise quer durch den Obstgarten. Lass Dich zum heimischen Genuss mit flüssigen Obst verführen und erfahre wie beim Bauer Franz, Lebens- und Genussmittel produziert werden und tauche in die heimische Landwirtschaft ein.

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**