
Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens - "Käse, Brot und Speck - alles für die Kärntner Brettljause"

Wie kommt der Konsument an hochwertige, heimische Lebensmittel?

Wie wird Brot hergestellt und Milch verarbeitet?

Wie funktioniert heimische Landwirtschaft?

Konsumenten haben viele Fragen. Familie Berger hat plausible Antworten. In der zwei-stündigen AfterWork-Veranstaltung am Hof bekommen Konsumenten echte Einblicke in den Stall, in die Produktion und den bäuerlichen Arbeitsalltag.

Familie Berger in Einöde bei Treffen lebt Landwirtschaft und traditionelle sowie innovative Lebensmittelerzeugung. Der Bezug zu den Kunden ist der Familie Berger, Franz und Petra mit Sohn Thomas, am Hof wichtig. Deshalb werden die selbsterzeugten und vielfach prämierten Köstlichkeiten seit über 15 Jahren direkt im Hofladen und in der Buschenschank vermarktet. Das Produktsortiment von Familie Berger reicht von klassischen Milchprodukten über traditionelle Fleisch- und Dauerwaren bis hin zu Eigenkreationen wie den würzigen Bergernossi und den beliebten Käse-Kugeln. Brot aus eigenem Getreide sowie Säfte, Most und Schnäpse vom Hof runden das Angebot ab.

Der Printscher-Hof (Vulgoname) ermöglicht in der 2-stündigen AfterWork-Veranstaltung bewussten Konsumenten reale Einblicke in das Leben, Arbeiten und Wirtschaften auf ihrem Bauernhof. Die Veranstaltung endet mit einer gemütlichen Verkostung der hofeigenen Produkte.

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € Teilnehmerbeitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung
