
Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens - "Von fleißigen Bienen und Legehennen am Hof"

Was machen Bienen im Winter?

Wie viele Eier legt eine Henne?

Was sind die Vorteile biologischer Landwirtschaft und Lebensmittel?

KonsumentInnen haben viele Fragen. Aus gutem Grund, schließlich haben weniger als 96% der Bevölkerung einen Bezug zur Landwirtschaft und in weiterer Folge zur Lebensmittelherstellung.

Familie Sneditz in Diex bewirtschaftet ihren land- und forstwirtschaftlichen Betrieb bereits in vierter Generation. Neben über 7500 Legehennen sorgen ca. 95 Bienenvölker für das Haupteinkommen am biologisch bewirtschafteten Hof. Naturfischeiche mit Karpfen und Forellen, Zuchtpferde, Lamas, Zackelschafe und Zwergziegen beleben des Weiteren die arrondierten Hofflächen. Den Großteil der produzierten Eier findet man als "Ja natürlich" - Eier in den Verkaufsregalen wieder. KonsumentInnen können die selbst erzeugten Produkte wie Eier, diverse Honigprodukte, frische Fische auch direkt am Hof, in regionalen Selbstbedienungshütten und im nahen Einzelhandel beziehen. Die artgerechte Tierhaltung mit biologischer Fütterung ist für die Familie eine Selbstverständlichkeit, denn nur so können qualitativ hochwertige Lebensmittel nachhaltig erzeugt werden.

In der 2-stündigen Afterwork-Veranstaltung am Tscherniglau bekommen bewusste KonsumentInnen reale Einblicke in das Leben und Arbeiten mit Bienen und Legehennen. Im Anschluss an die Betriebsführung gibt es eine gemütliche Verkostung von Spiegelei mit Speck sowie Honigweinspritzer und verschiedensten Honigspezialitäten.

Unkostenbeitrag: 20 € pro Person (bei mindestens 10 TeilnehmerInnen) inkludiert die Betriebsführung und Verkostung der hofeigenen Spezialitäten.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine