



AfterWork  
am Bauernhof

## Einladung

### Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wie schaut ein Beerengarten mit sieben ganz verschiedenen Beeren-Arten aus?  
Und welche wunderbaren und unterschiedlichen Produkte kann man daraus machen?

Worauf kommt es bei der Milchziegenhaltung an?

Wie schaut eine Hofmolkerei aus und wie schmecken verschiedene Ziegenkäsesorten wie die Kunterbunten Goaskugaln oder die Rauchige Goas und andere Ziegenmilchprodukte

Wenn Sie an diesen Fragen zur Herkunft und Produktion Ihrer Lebensmittel interessiert sind, dann kommen Sie mit uns!

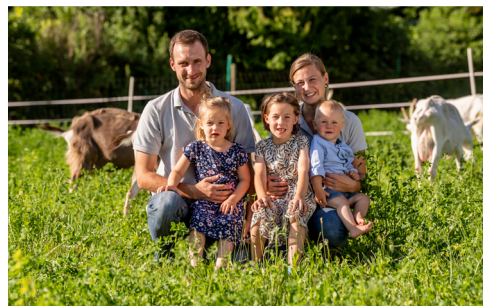
### Von süßen Beeren und kecken Ziegen

am Freitag, 8. September von 14.30 Uhr bis ca. 20.30 Uhr



**Bio-Beerengarten Hummel**  
in Loosdorf, NÖ

Der Garten der Familie Hummel liegt inmitten unberührter Natur im nördlichen Weinviertel. Seit 40 Jahren reifen in den Gärten verschiedene Beeren wie Himbeeren, Heidelbeeren, Goldbeeren, Ribisel, Goji-Beeren, Tafeltrauben und die einzigartige Weinviertler Kiwi zu aromatisch süßen Früchten heran. Von Johannes und Elfi begründet, wird der Biobeerengarten mittlerweile von Johannes jun. und seiner Frau Katharina geführt. Die vollreifen Beeren werden von Hand gepflückt und zu Köstlichkeiten wie Kompotten, Marmeladen, Bränden, Schokolade usw. weiterverarbeitet. Wir besuchen die Gärten, können uns bei der Verkostung im neuen Hofladen von der besten Qualität überzeugen und einkaufen.



**Ziegenhof Klampfl**  
in Loosdorf, NÖ

Nur 500 m weiter befindet sich der Ziegenstall der Familie Klampfl. Seit 2014 führen Manuela und Hermann mit elterlicher Unterstützung den Betrieb. Vor der Übernahme war der Bauernhof ein reiner Ackerbaubetrieb. Manuelas großer Traum war wieder Tiere einzustellen und eine Hofkäserei zu betreiben. So wurden bei der Übernahme die ersten Milchziegen angeschafft und 2015 das alte Stallgebäude in eine kleine Hofkäserei mit Verkaufsräum umgebaut. Der Traum vom Betriebszweig Ziegenmilch- und Ziegenkäseproduktion wurde wahr. Die frische Milch wird zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet. Wir besuchen die kecken Ziegen und die Hofmolkerei, verkosten die Produkte und können einkaufen.

Unkostenbeitrag: € 49 pro Person (Studierende 33 €)

inkludiert: Busfahrt, Betriebsführungen und Hofmolkereiführung durch den Bauern und die Bäuerin, Verkostung hofeigener Spezialitäten, Einkaufsmöglichkeiten, fachliche Begleitung durch das ÖKL

Anmeldung und Abfahrtsdetails unter: [www.afterwork-am-bauernhof.at](http://www.afterwork-am-bauernhof.at)

Kontakt: DI Kornelia Zipper, [kornelia.zipper@oekl.at](mailto:kornelia.zipper@oekl.at), 01/505 18 91-14