



Einladung

Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Was ist eine Gutsverwaltung? Wie können 750 ha gemeinsam von 4 Betrieben in Kooperation bewirtschaftet werden?

Wie schaut ein neuer Rindermaststall „auf der grünen Wiese“ für 130 Rinder aus?

Wie schmecken prämierte Weine der Weinland Thermenregion und wie werden sie produziert?

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

Drei auf einen Streich –

Landtechnik & Mastrinder & Bio-Heuriger

am Freitag, 1. September 2023 von 14.30 bis 21.00 Uhr



Gutsverwaltung AGROMAX in Hornstein, Burgenland

Stefan Dvorzak hat den Betrieb 1995 übernommen. Historisch gesehen ist eine Gutsverwaltung ein größerer Betrieb mit meist familienfremden Arbeitskräften. Seit 1998 kooperiert Stefan mit anderen Landwirten und seit 2007 gibt es die Firma AGROMAX. Hier werden 750 ha von vier Betrieben mit vier Angestellten bewirtschaftet. Die Kooperation zeigt, wie Kosten durch gemeinsame Nutzung von Maschinen, gemeinsamen Einkauf eingespart werden können. Wir besuchen den Aussiedlerhof, erleben große landwirtschaftliche Maschinen, diskutieren über Fruchtfolgen und die Herausforderungen in der Landwirtschaft.

Familienbetrieb Zich in Wampersdorf, NÖ

Der Bauernhof der Familie Zich besteht seit 150 Jahren und liegt mitten im Ort. Aufgrund der Vergrößerung war die beengte Lage der Auslöser für den Neubau eines modernen Rindermaststalls „auf der grünen Wiese“. Der Familienbetrieb wird seit 35 Jahren von Wilhelm und Barbara bewirtschaftet, im Juli hat Sohn Peter übernommen. Wir besuchen zuerst den Stammhof mit der Kälberaufzucht von ca. 60 Stück und danach den Maststall mit seinen 130 Rindern auf Stroh. Auf der Galerie im Stall können wir bei Kaffee & Kuchen über die zwei Standbeine des 100 ha großen Betriebs, den Pflanzenbau und die Rindfleischproduktion, sprechen.

Bio Heuriger Lanmüller in Wampersdorf, NÖ

Der Hof Lanmüller wird seit vielen Generationen bewirtschaftet und liegt am östlichen Rand der Thermenregion. Die 145 ha sind großteils Ackerflächen mit Spezialisierung auf Saatgutproduktion, seit 2020 wird Kürbiskernöl produziert. In den letzten Jahren legten Richard und seine Frau ihr Augenmerk speziell auf den Weinbau. Sie investieren stetig in Wissen, Weingartenanlagen und Kellerausstattung um die Qualität der Weine zu verbessern, was die aktuellen Weinprämierungen bezeugen. Wir bekommen eine Kellerführung, eine Weinverkostung und eine kleine Heurigenjause.

Unkostenbeitrag 55 € (Studierende 38 €)

inkludiert: Busfahrt, Betriebs-, Stall- und Kellerführungen durch den Bauern und die Bäuerin, Weinverkostung, kleine Jause, Kaffee & Kuchen sowie eine kleine Heurigenplatte, fachliche Begleitung durch das ÖKL

Abfahrt: 14.30 Uhr pünktlich, U6 Siebenhirten, P+R Porschestraße 25, 1230 Wien im Gemeinschaftsbus

Ende: ca. 21 Uhr, U6 Siebenhirten, 1230 Wien

Anmeldung und Abfahrtsdetails unter: www.afterwork-am-bauernhof.at

Kontakt: DI Kornelia Zipper, kornelia.zipper@oekl.at, 01/505 18 91-14



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft

