



## Einladung

# Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Wie duftet es in einem Garten voller reifer Marillen? Und wie schmecken die Produkte aus der Marillenmanufaktur?

Wie leben 2.000 Freiland-Henderl im Obstgarten?

Und wie funktioniert eine neue Stallanlage für 25.000 Truthähne mit dem AMA-Gütesiegel?

Was ist der Unterschied zwischen Aufzucht- und Maststall und wie wird mit einem eigenen Hackgutheizwerk und mit Photovoltaik-Anlagen Strom und Wärme produziert?

## Von Weinviertler Marillen & Happy Turkeys

am Freitag, 7. Juli 2023 von 15 bis ca. 19.30 Uhr



### Marillenhof Hackl in Atzelsdorf, NÖ

Der Bauernhof Hackl ist seit 1711 in Familienbesitz. Wolfgang Hackl übernahm den Betrieb im Jahr 2007 von seinen Eltern im Vollerwerb und bewirtschaftet ca. 50 ha Ackerfläche. Das Markenzeichen des vielfältigen Hofes ist jedoch die Marille – 23.000 Marillenbäume wachsen rund um Atzelsdorf. Seit 2016 dürfen auch 2.000 glückliche Legehühner im Marillengarten herumlaufen.

Doch Wolfgang hat noch viele Ideen, und 2022 wurde ein völlig neuer Betriebszweig eröffnet: die Truthahnproduktion „Happy Turkeys“. Ein Aufzuchtstall mit 1.000 m<sup>2</sup>, zwei Maststallungen mit je 2.500 m<sup>2</sup>, ein eigenes Schlachthaus, ein Hackgutheizwerk, eine Trocknungsanlage und jede Menge PV-Paneele auf den

Dächern wurden errichtet. Ein neues Zuhause mit hohen Tierwohl-Standards und AMA-Gütesiegel für über 25.000 Truthähne wurde geschaffen.

Wir spazieren durch die Marillengärten mit den glücklichen Hühnern, und Wolfgang erzählt uns alles rund um die duftenden Marillen. Wir besichtigen auch die Marmeladenmanufaktur. Dann bekommen wir einen Einblick in die Truthahnstallungen und in den Schlachtraum und diskutieren über Tierwohl-Standards. Im Anschluss dürfen wir Marillenspezialitäten, Eiaufstrich und Putenbrust mit Marillensenf verkosten und im gut sortierten Bauernladen verschiedene Marillenspezialitäten und andere Köstlichkeiten aus dem Weinviertel einkaufen.

Unkostenbeitrag: € 49 pro Person (Studierende 33 €)

inkludiert: Busfahrt, Betriebsführung mit dem Bauern in den Marillengärten, der Marmeladenmanufaktur und den Truthahnstallungen, Verkostung hofeigener Spezialitäten sowie fachliche Begleitung durch das FiBL und das ÖKL

Abfahrt 15 Uhr – U1+S Leopoldau, Thayagasse, 1210 Wien im Gemeinschaftsbus, Ende ca. 19.30 Uhr Leopoldau

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

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



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

