



Einladung

Eine Landpartie zu den Wurzeln unseres Essens

Weshalb baut ein Landwirt seinen Schweinestall zum Duftatelier um?

Wie riecht in Österreich angebauter Eukalyptus?

Wie gewinnt man ätherische Öle aus Pflanzen wie Lavendel, Currykraut oder Lemongras?

Was bedeutet ganzjährige Freilandhaltung bei Schweinen?

Wo liegt der Unterschied in der Fleischqualität zwischen Mangalitzta und Turopolje Schweinen?

Wie funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Nationalpark?

Besonderes im Seewinkel: Steppenduft & Mangalitzta am Freitag, 26. Juli 2024 von 13.30 bis 20 Uhr



Steppenduft in Frauenkirchen, Burgenland

Im Seewinkel besuchen wir einen außergewöhnlichen Betrieb mit Erwerbskombination. Stefan Zwickl, auch bekannt als der „Duftbauer“, kultiviert auf seinen landwirtschaftlichen Flächen über 40 verschiedene heimische sowie exotische Duftpflanzen, wie Grapefruitminze oder Zitronenthymian, und gewinnt daraus ätherische Öle. Diese vertreibt er in der Hotellerie, der Medizin und der Privatwirtschaft.

Während der Duftsafari führt uns Stefan auf humorvolle Weise durch die Blütenpracht seines Feldes und gewährt danach im ehemaligen Schweinestall – nun ein Duftatelier – Einblicke in sein tägliches Handwerk, der Destillation.

Unkostenbeitrag: € 49 pro Person, € 33 für Studierende, 2 Plätze zum ermäßigten Sozialtarif (Info auf Anfrage)

inkludiert: Busfahrt, zwei Betriebsführungen mit dem Bauern, kleine Duftsafari mit Wein und Erfrischungsgetränken, Besuch des Schweine-Geheges im Nationalpark Seewinkel mit Infos zur Freiland-Schweinehaltung, Verkostung von hofeigenen Köstlichkeiten und Einkaufsmöglichkeiten, fachliche Begleitung durch das ÖKL

Treffpunkt: 13.15 Uhr, U3 Erdberg 1030 Wien – hier wartet ein LB-Bus auf uns, Ende: 20.00 Uhr, U3 Erdberg



Biobauernhof Göttl in Frauenkirchen, Burgenland

Gleich daneben liegt der Bio-Betrieb von Josef und Elena Göttl. Die beiden haben den typisch burgenländischen Familienbetrieb 2003 auf „bio“ mit ganzjähriger Freilandhaltung von Mangalitzta- und Turopolje-Schweinen umgestellt. Einige Gehege befinden sich auch im Nationalpark Seewinkel. Bei dieser natürlichen Aufzucht auf der Weide ohne Kraftfutter brauchen die Schweine etwa 20 Monate bis zum Schlachtgewicht. Wir besuchen die Freilandschweine und verkosten danach hofeigene Produkte, wie Speck, Schinken und Crema di Lardo. Im gut sortierten Bauernhofladen können wir regionale Erzeugnisse einkaufen.

Anmeldung und Abfahrtsdetails unter: www.afterwork-am-bauernhof.at
Kontakt: DIⁱⁿ Dipl.-Päd.ⁱⁿ Kornelia Zipper, kornelia.zipper@oekl.at, 01/505 18 91-14



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Kofinanziert von der Europäischen Union