

Woche der Landwirtschaft

30. April bis 7. Mai 2017





Generationen von Bauernfamilien sorgen für unser Land!

Am Bauernhof ist der sorgsame Umgang mit der Natur, mit den Tieren und mit den Lebensmitteln selbstverständlich. Die Alten geben ihr Wissen weiter, die Jungen wachsen hinein.

Wir alle leben von dem, was auf dem Bauernhof produziert wird, wir alle nutzen den Kreislauf, in dem so vieles entsteht oder gepflegt wird. Doch die wenigsten Konsumenten haben ausreichende Kenntnis der Landwirtschaft, viel zu gering ist das Wissen um die Natur und die Lebensmittelherstellung geworden und darum kurbelt die Landwirtschaftskammer Jahr für Jahr den Dialog zwischen Bauern und Konsumenten an.

Die Woche der Landwirtschaft bietet Zugang zu unseren heimischen Bauernhöfen und versteht sich als offene Plattform für Information, Fragen und auch Diskussion.

Landwirtschaft betrifft jeden und wir erklären, warum. Mit zwölf verschiedenen Veranstaltungen in einer Woche zeigen wir die vielen Einflussbereiche der Landwirtschaft, die von der Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln über die Energie bis hin zu Freizeit und Sport reichen. Wir präsentieren die Salzburger Landwirtschaft in all ihren Facetten und laden alle Salzburger zu einem Blick hinter die Kulissen ein.

Willkommen in der Woche der Landwirtschaft!



*Präsident Abg. z. NR
Ök.-Rat Franz Eßl*



*Kammeramtsdirektor
Dipl.-Ing. Dr. Nikolaus
Lienbacher, MBA*



*Landesrat
Dipl.-Ing. Dr. Josef Schwaiger*

Programmübersicht Details auf www.sbg.lko.at

Tag der offenen Stalltür, Sonntag, 30. April

Seit vielen Jahren öffnen die Salzburger Bauern ihre Stalltüren, um zu zeigen, wie sie arbeiten. Transparenz und Information sind das Ziel dieser Veranstaltung. Wir wollen das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft stärken, denn hier gibt es nichts zu verstecken. Fünf Betriebe öffnen dafür ihre Türen von 10 bis 17 Uhr.

FLACHGAU: HOCHWERTIGE MILCHPRODUKTE UND QUALITÄTSFLEISCH

Familie Erbschwendtner hat Milchkühe und Masttiere auf ihrem Betrieb in St. Georgen.

Familie Eder hat einen modernen Laufstall mit Melkroboter in Nußdorf am Haunsberg.

PONGAU: BIO AUSTRIA UND DIE PFERDE

Familie Katsch hat früher Pferde gezüchtet und jetzt einen Reitbetrieb in Bischofshofen.

Familie Hacksteiner in St. Veit gehört zum Verband „Bio Austria“ und bietet auf ihrer Landwirtschaft auch „Urlaub am Bauernhof“ an.

TENNENGAU: DEN WALD ENTDECKEN

Bei **Familie Bernhofer** in Scheffau leben Milchkühe im neu gebauten Stall und als weiteres Standbein auf diesem Hof dient die Forstwirtschaft.

St. Veiter Kirschblütenfest, Sonntag, 30. April, Gärtnerei Tautermann in Schwarzach

Die alte Salzburger Kirschsorte mit intensivem Geschmack hat vieles zu bieten – mithilfe der Pongauer Obstbauern und der Gärtnerei können wir das wiederentdecken.

Heimisch genießen, Dienstag, 2. Mai, Miele-Experience-Center

Kochkurs mit Galaabend in der Miele Schauküche.

Schmankerl zu Mittag, Dienstag, 2. Mai, Salzburg und Freitag, 5. Mai, Hallein

Hochwertige Lebensmittel für die Mitarbeiter von Salzburger Leitunternehmen, gekocht und geliefert von Schülerinnen der Hauswirtschaftsschulen.

„Verwurzelt in unserer Heimat“, Donnerstag, 4. Mai, Pfarrwerfen

Was wäre unser Land ohne Bauern? Sogar im Skisport spielt die Landwirtschaft eine große Rolle. Ex-Skistar Michael Walchhofer erzählt, warum er in seiner Heimat blieb, obwohl ihm die Welt zu Füßen lag.

Singles eingekocht, Samstag, 6. Mai, Miele-Experience-Center

Kochkurs für einsame Herzen mit den Seminarbäuerinnen in der Miele-Schauküche.

Fest der Landwirtschaft, Sonntag, 7. Mai, Großgmain

Den Abschluss der Woche der Landwirtschaft feiern wir im Freilichtmuseum: Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI), die Bildungseinrichtung der Landwirtschaftskammer, bringt an diesem Tag einen Auszug aus dem Kursprogramm zum Mitmachen.



Ermäßigungen für die Lammerklamm am Tag der offenen Stalltür

Tosende Fluten, steile Felswände, tiefe Schluchten und beeindruckende Aussichten, das ist unser wunderbares Naturschauspiel in Scheffau.

**Besuchen Sie im Rahmen des „Tages der offenen Stalltür“
beim Winklergut die Lammerklamm am So, dem 30. April 2017 zum halben Preis!**

*Öffnungszeiten:
von 9 bis 17 Uhr*

*Preise:
Erwachsene statt 4,50 Euro nur 2 Euro,
Kinder statt 2,50 Euro nur 1 Euro.*

Diese Seite bitte an der Kasse vorlegen!





ST. GEORGEN/FLACHGAU

Ein Stall für die Jungen

Der Amerhauser ist ein Erbhof in St. Georgen, der 520.000 Liter Milch der höchsten Qualität an die Molkereien liefert. Insgesamt 150 Rinder, davon 75 Milchkühe und zwei eigene Stiere, leben im neuen Stall, den die Familie vor drei Jahren außerhalb vom Dorf gebaut hat. Rund um diesen Laufstall liegen die 52 Hektar Grünland, 14 Hektar Wald, neun Hektar Acker und sechs Hektar für Silomais, die zum Betrieb gehören. In einem weiteren Stallgebäude hält die Familie Erbschwendtner 30 Masttiere. Franz Erbschwendtner hat den Betrieb 2015 von seinen Eltern übernommen und führt ihn im Vollerwerb.

Am Tag der offenen Stalltür führt die Familie Erbschwendtner durch ihren Betrieb und bietet ein Rahmenprogramm mit Bauernmarkt, technischen Vorführungen und vielen Spielen für die Kinder.

**Amerhauser, Familie Erbschwendtner,
Unterechingerstrasse, 5113 St. Georgen
So, 30. April, 10 bis 17 Uhr**



Haunsberg



NUSSDORF/FLACHGAU

Viel Platz für die Kühe

Wenn das alte Gebäude nicht mehr renovierungsfähig ist, dann stellt sich die Frage, wie die Zukunft eines Bauernhofs aussieht. 1883 wurde der Stall der Familie Eder gebaut und für Verena und Alexander Eder kam das Aufhören nicht infrage, denn sie sind Bauern aus Leidenschaft. Und so sind vor gut einem Jahr die Milchkühe beim Derndlbauer in Nußdorf in ihren neuen Stall gezogen. Am Bau waren vor allem regionale Firmen tätig. Der 40 Hektar große Betrieb am Fuße des Haunsbergs wird von der Familie im Vollerwerb geführt. Im modernen Laufstall gibt es einen Melkroboter und viel Platz für die Tiere, das war der Familie besonders wichtig. Vorerst wird die gesamte Milch an die Salzburg Milch geliefert, in Zukunft möchte Familie Eder den Konsumenten auch einen Milchautomaten bieten.

Der Tag der offenen Stalltür soll heuer die große Eröffnungsfeier für den neuen Stall werden, das wird mit einer Stallsegnung und Gulasch aus Rindfleisch vom örtlichen Gmainerhof gefeiert.

Derndlbauer, Familie Eder
Rotstätt 2, 5151 Nußdorf am Haunsberg
So, 30. April, 10 bis 17 Uhr



ST. VEIT/PONGAU

Bio-Bauernhof mit Aussicht

Auf der „Salzburger Sonnenterrasse“, und zwar im Gemeindegebiet von St. Veit, liegt der Ferienbauernhof Taxen der Familie Hacksteiner. Der Bio-Betrieb mit Milchkühen liegt auf 700 Metern und spiegelt die Salzburger Landwirtschaft im Berggebiet wider. Auf dem Hof ist „Urlaub am Bauernhof“ zum wichtigen Standbein geworden. Mit Ferienwohnungen bietet die Familie Hacksteiner ihren Gästen das „Bauernhoffeeling“ in der Ferienzeit.

Jede Saison ist anders, jede Jahreszeit bringt der Landwirtschaft andere Arbeitsbedingungen und Aufgaben. Wer hier Urlaub macht, kann das hautnah miterleben. Die Familie Hacksteiner selbst lebt und arbeitet in zwei Generationen auf ihrem Hof.

***Taxen, Familie Hacksteiner,
Oberuntersberg 6, 5621 St. Veit
So, 30. April, 10 bis 17 Uhr***



BISCHOFSHOFEN/PONGAU

Blondinen im Stall

Der Seidrainhof ist ein Biobauernhof in Bischofshofen, ein typischer kleiner Salzburger Milchviehbetrieb. 2012 baute die Familie Katsch einen neuen Laufstall, in dem ihre acht Milchkühe und ihre Nachzucht Platz haben. In kleinem Rahmen vermarktet die Familie Katsch das Fleisch ihrer Biorinder auch selbst. Eine Kostprobe gibt es am Tag der offenen Stalltür für die Besucher.

Die Pferde spielen auch eine große Rolle auf dem Seidrainhof. Bis vor Kurzem lag der Schwerpunkt auf der Haflingerzucht, jetzt wird auf den blonden Allroundern geritten. Am Seidrainhof gibt es Reitunterricht, Beritt und Ausbildung von jungen Pferden. Seit heuer gibt es dazu einen Reitplatz mit tollem Panoramablick. Am Tag der offenen Stalltür zeigt die Familie Katsch mit verschiedenen Vorführungen, was ihre Pferde alles können. Für die Kleinen gibt es Ponyreiten.

Seidrain, Familie Katsch

Mitterberghütten 273, 5500 Bischofshofen

So, 30. April, 10 bis 17 Uhr, danach open-end-Party



SCHEFFAU/TENNENGAU

Auf dem Holzweg in Scheffau

16 Milchkühe, ihre Nachzucht, Schafe und Hühner leben am Winklergut im Talschluss von Scheffau. Hier ist das Klima etwas anders, die Sonne im Winter gar nicht zu sehen. Der Bio-Milchbetrieb hat außerdem den großen Schwerpunkt Forstwirtschaft. Franz Bernhofer arbeitet nicht nur in und mit seinem Wald, er gibt sein Wissen auch in vielen forstlichen Kursen und Ausbildungen weiter.

In der Woche der Landwirtschaft widmen wir der Forstwirtschaft auf diesem Betrieb einen Schwerpunkt und informieren ausführlich zu dem Thema. Direkt an den Hof grenzt der Wald an, den man auf einem kleinen Rundweg besichtigen kann. Anschaulich erklärt hier ein Fachmann den Besuchern alles über die Waldpflege und die Aufforstung. Beim Harmoniesägen gibt es junge Bäume zu gewinnen und beim Festmeter-Schätzspiel wartet eine Motorsäge auf den Gewinner.

***Winklergut, Familie Bernhofer,
Scheffau 39, 5440 Scheffau
So, 30. April, 10 bis 17 Uhr***

St. Veiter Kirschblütenfest

Die St. Veiter Kirsche ist eine dunkle Frucht mit starkem Aroma, die im Klima der Region hervorragend gedeihen kann. Sie ist eine alte Sorte, die einst wichtiger Wirtschaftszweig war. Sie diente als Vitaminlieferant für die Region, hatte landwirtschaftlich mehr Bedeutung als die Milch.

Die Zeiten änderten sich, die Kirschen gingen verloren. Vor wenigen Jahren wurde die Sorte wieder entdeckt und vermehrt angebaut. Von Bauern, Gärtnern und Obstbauvereinen wurde gemeinsam eine Plantage gepflanzt, heuer gibt es die erste Ernte. Zu Ehren dieser besonderen Sorte gibt es das St. Veiter Kirschblütenfest mit Kostproben (Kirschmuas), Produktverkauf, spannenden Vorträgen und vielem mehr.

Sonntag, 30. April, 10 bis 17 Uhr
Gärtnerei Tautermann
Salzburgerstraße 6
5620 Schwarzach





Singles eingekocht

Wir sind gespannt, ob die Liebe auf den ersten Blick kommt oder doch erst durch den Magen geht. Zwölf Singles lernen sich beim Kochen mit unserer Seminarbäuerin besser kennen. In den Topf kommen nur regionale Zutaten von unseren heimischen Landwirtschaften, verpackt natürlich in ein die Liebe anregendes Menü im spannenden Ambiente einer modernen Küche. Die Plätze für diese Veranstaltung am Sa, dem 6. Mai sind bereits vergeben, aber einen Nachbericht gibt es auf www.sbg.lko.at.

Heimisch genießen

Zwei Seminarbäuerinnen, der Chefkoch des Hotels Heffterhof, Sebastian Braun und eine Foodbloggerin kochen mit acht Salzburger Hobbyköchen. Regionale Zutaten und traditionell-innovative Gerichte sorgen für einen interessanten Kochkurs, bei dem die Salzburger Bäuerinnen auch bestimmt das eine oder andere Küchengeheimnis preisgeben. Krönender Höhepunkt dieses Kocherlebnisses ist das gemeinsame Essen, zu dem jeder Teilnehmer zwei Personen einladen darf. Dieser Abend soll etwas ganz Besonderes sein – gesellig und genussvoll, eine Entdeckungsreise durch die Welt der Salzburger Geschmäcker.

Am Dienstag, dem 2. Mai im Miele-Experience-Center

Anmeldung unter barbara.buttenhauser@lk-salzburg.at (begrenzte Teilnehmerzahl)



Foto: Tom

Verwurzelt in unserer Heimat

Michael Walchhofer hat sich bei etlichen Bewerben im alpinen Skisport als Bester durchgesetzt, er ist um die ganze Welt gereist, hat schöne Orte und fremde Kulturen kennengelernt. Und doch ist er seiner Heimat im Pongau treu geblieben, hat sich für das Leben auf dem Land entschieden.

Mittlerweile ist er erfolgreicher Unternehmer und steht als Hotelier in Zauchensee in enger Verbindung mit den landwirtschaftlichen Grundeigentümern.. Er weiß, warum die Bauern für das Land Salzburg so wichtig sind, denn schließlich hätte auch er seine Karriere nicht beginnen können, wenn es nicht so eine gut funktionierende Landwirtschaft im Land gäbe.

Warum man zum Skifahren die Bauern braucht und wie deren Arbeit noch die Lebensqualität in Salzburg maßgeblich begründet, ist Thema eines spannenden Abends in Pfarrwerfen.

Wir laden zur Diskussion mit einem Weltstar, Politikern, Unternehmern und natürlich auch Landwirten ein. Unser Thema ist die Bedeutung der ländlichen Region als Lebens-, Arbeits-, Wirtschafts- und Freizeitraum.

***Am Donnerstag, dem 4. Mai
um 19.30 Uhr im Festsaal Pfarrwerfen***



Foto: Mike Arens

REGIONALES FÜR DIE FIRMEN,
EIN PROJEKT MIT DEN HAUSWIRTSCHAFTSSCHÜLERINNEN

Der regionale Mittagstisch

Gute Lebensmittel aus der Heimat, die allzeit verfügbar sind: Dieser Luxus ist in Salzburg Alltag. Um das den Salzburgern zu zeigen und ihnen auch Ideen für köstliche heimische Schmankerl zum Nachahmen zu geben, setzen das Agrarmarketing Salzburg und die Landwirtschaftskammer Salzburg gemeinsam mit den HWS Winklhof und Kleßheim schon zum zweiten Mal einen Schwerpunkt in der Woche der Landwirtschaft.

Die Hauswirtschaftsschülerinnen verarbeiten Produkte von Salzburgs Bauernhöfen zu hochwertigen Gerichten, mit denen sie dann verschiedene Salzburger Leitunternehmen besuchen. Deren Mitarbeiter werden verköstigt und vielleicht überzeugt sich auch die eine oder andere Kantine vom Angebot der heimischen Direktvermarkter.

***Dienstag, 2. Mai und Freitag, 5. Mai
in Salzburg und in Hallein***



Fotos: Paretta

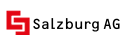
ABSCHLUSSFEST IM FREILICHTMUSEUM

Mitmachen und lernen

Die Natur in all ihren Facetten ist das große Thema, zu dem das LFI sein Bildungsprogramm Jahr für Jahr erarbeitet. Zum Abschluss der Woche der Landwirtschaft zeigen wir, welche Kurse die Bildungseinrichtung der Landwirtschaftskammer zu bieten hat. Machen Sie mit! (Fast) alle Kurse sind frei zugänglich und jederzeit einsteigsbereit. Brot backen, Stoffe bedrucken, Obstbäume schneiden, Kräuter finden, Naturkosmetik machen, mit Motorsägen schnitzen, schöne Dinge schmieden, die eigene Sensorik mit Salzburger Edelbränden schulen ... Wir versuchen, Ihnen einen guten Einblick in unser doch sehr vielfältiges Programm zu bieten. Das Salzburger Freilichtmuseum ist die perfekte Umgebung, um Ihnen altes Handwerk und oft schon verlorenes Wissen rund um unsere Natur wieder näherzubringen.

Die Woche der Landwirtschaft stellt seit vielen Jahren die Leistungen der Salzburger Bauern für die Gesellschaft vor. Den Abschluss bildet heuer zum ersten Mal eine Veranstaltung im Salzburger Freilichtmuseum. Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI), die Bildungseinrichtung der Landwirtschaftskammer, bringt an diesem Tag einen Auszug aus dem Kursprogramm zum Mitmachen.

Sonntag, 7. Mai von 10 bis 17 Uhr
Salzburger Freilichtmuseum



www.sbg.lko.at
www.facebook.com/lksalzburg