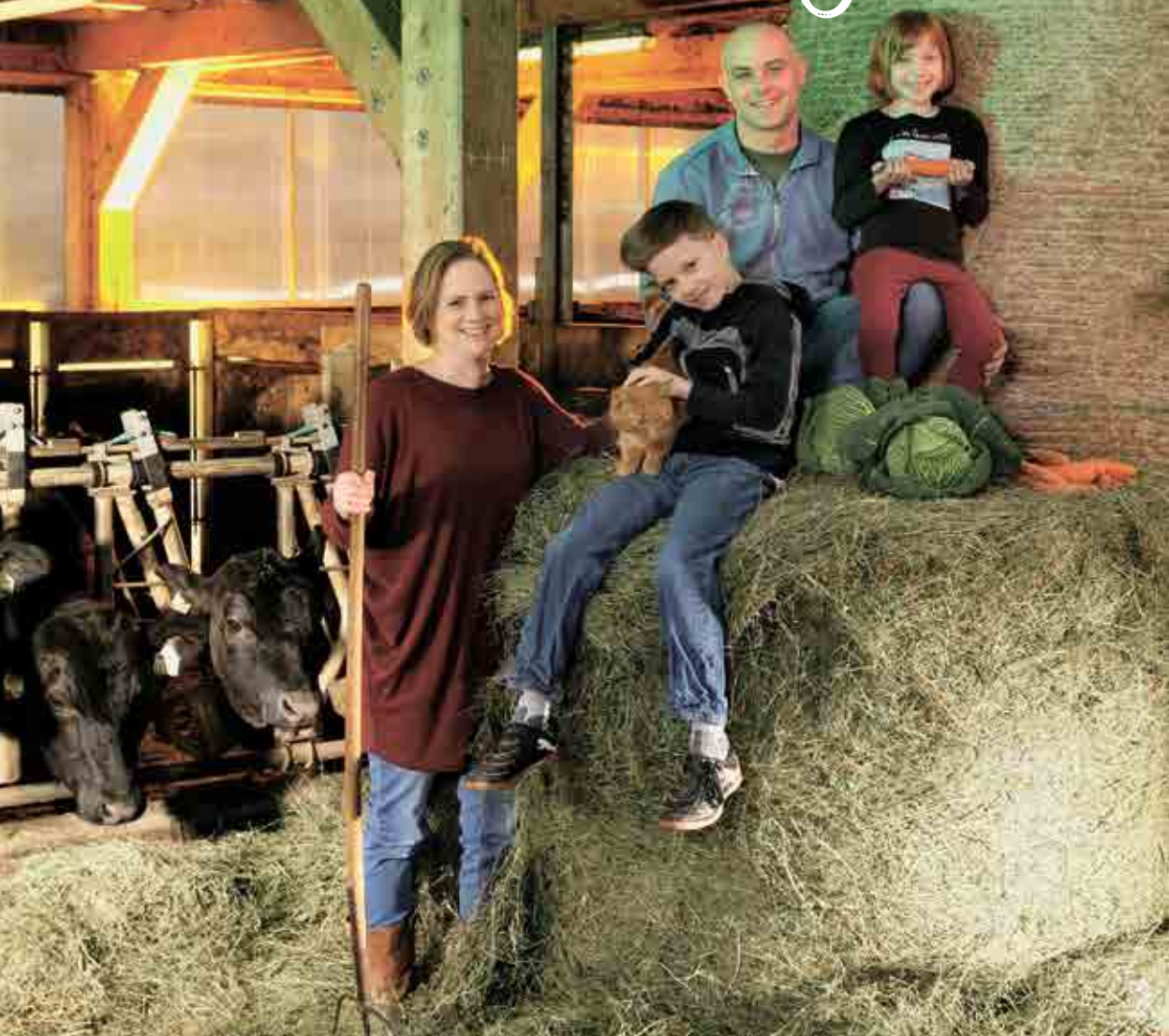


Woche DER SALZBURGER LANDWIRTSCHAFT

Samstag, 28. April bis Sonntag, 6. Mai 2018



Woche der Salzburger Landwirtschaft

Samstag, 28. April bis
Sonntag, 6. Mai 2018

Unsere Region der Landwirtschaft

Neue Erfahrungen, Blicke hinter die Kulissen, Porträts von Bauernfamilien, kulinarische Kostproben und Diskussionen bringt unsere „Woche der Landwirtschaft“.

Die Landwirtschaft betrifft jeden Salzburger jeden Tag und doch ist sie von vielen noch weit entfernt. Kostbare Lebensmittel und eine gepflegte Kulturlandschaft mit Almen und Bergbauern prägen unsere Heimat. Salzburg ist eine Region der Landwirtschaft, getragen von Familienbetrieben mit vielen unterschiedlichen Standbeinen. Die tägliche Arbeit auf dem Bauernhof und ihre Auswirkungen sind unverzichtbar für Salzburg, den Bezug zu ihr haben viele Salzburger aber verloren. Zu entdecken gibt es vieles, das Interesse dafür zu wecken ist heute wichtiger denn je.

Einmal im Jahr gibt es daher geballte Information zum Anfassen und zum Mitmachen für alle Salzburger. Mit der Woche der Landwirtschaft ermöglicht die Landwirtschaftskammer Salzburg Jahr für Jahr den direkten Kontakt mit den Salzburger Familienbetrieben. Konsumenten können die Lebensmittelproduzenten in ihrer Umgebung kennenlernen, entdecken das Leben auf dem Bauernhof und die vielen Standbeine und Aspekte der heimischen Landwirtschaft. Unsere Veranstaltungen öffnen Türen und regen zum Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft an. Dieser Dialog ist eine wichtige Basis für die hohe Lebensqualität in unserem Land.



Präsident Abg. z. NR
Ök.-Rat Franz EBI



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



Landesrat
Dipl.-Ing. Dr. Josef
Schwaiger



s'Fachl in der Kaigasse eröffnet

Roland Huber vom s'Fachl und Gerald Reisecker von der Salzburger Landwirtschaft freuen sich auf volle Fachl Anfang April.

FOTO: KOLARIK/ALTSTADTMARKETING

Salzburg schmeckt Pop-Up-Bauernladen

von Dienstag, 3. April bis Samstag, 5. Mai 2018

Kaigasse 13, Salzburg

Ein Bauenladen „poppt auf“ – die Rede ist vom kleinen, aber feinen Salzburg- schmeckt-Pop-Up-Store **s'Fachl** in der Kaigasse 13.

Die Vielfalt der Salzburger Landwirtschaft verkostet man im heurigen Frühling direkt in der Altstadt. Gleich 20 landwirtschaftliche Direktvermarkter stellen ihre selbst produzierten oder veredelten „Gustostückerl“ im s'Fachl zur Schau. Frische Milch, Eier, feine Käsespezialitäten, Fleischwaren, Edelbrände, Honig, Kräuter, Bauernhof-Eis u. v. m. gibt es in diesem Bauernladen zum Kennenlernen.

Der Salzburg schmeckt-Pop-Up-Store ist ein wahrer Showroom der regionalen Genüsse. Um sich die Regionalität auch mit nach Hause nehmen zu können, werden die Köstlichkeiten der Salzburger Landwirte und Lebensmittelproduzenten natürlich auch verkauft.

Mit dabei sind u.a. Steinmannbauer Edelbrände aus Hüttschlag, Aignerbauer aus Muhr, Schmiedbauer-Kas aus Bad Vigaun, Bio-Hofkäserei Fürstenhof aus Kuchl, Bio-Imkerei Hinterhauser aus Dorfbeuern, Hofkäserei Mattigtaler aus Seekirchen, Reine Lungau Biosphärenpark-Produkte der SalzburgMilch, SalzburgerLand-Ei-Bauern, Die Salzburger Gärtner und Gemüsebauern, Kernei's Mostheuriger und der Sperlbauer aus Anthering, Obstbauernhof Buchegger aus Abtenau, BioArt Genussprodukte der Bio-Heuregion aus Seeham, Eisl Wolfgangsee-Schafmilchspezialitäten und Eisl-Eis aus Abersee, Tauernlamm Fleischprodukte aus Taxenbach, Woerle Käsespezialitäten aus Henndorf, Stiegl-Gut Wildshut Spezialitäten aus St. Pantaleon, Pinzgau Milch Bergbauernspezialitäten und viele mehr.



Besser essen – einfach essen

Unsere Landwirtschaft für eine optimale Ernährung Tagung rund um die heimische Lebensmittelproduktion

Montag, 23. April 2018, 9 bis 16 Uhr

Seminarhotel Heffterhof

Salzburger Lebensmittel gehören zu den besten Lebensmitteln der Welt. Die besondere Produktion auf den heimischen Familienbetrieben spiegelt sich eben in der Qualität der Lebensmittel wider. Dieser Tag dreht sich um die heimischen Spezialitäten, ihre Auswirkungen auf unsere Gesundheit und die Menschen, die hinter ihnen stehen.

Das Programm bringt spannende Einblicke in die Ernährungsmedizin, eine Reise zu den Ursprüngen unserer Lebensmittel und Inspiration von einem neuen Salzburger Film zum Thema.

Maria Anna Benedikt, Leiterin der Ernährungsmedizinischen Beratung der SALK, referiert zum Thema nachhaltige Ernährung. Bäuerinnen und Bauern aus den Salzburger Bezirken stellen ihre Betriebe und ihre Produkte vor. Ausschnitte aus dem Film „Lehr-ling der Zeit“ zeigen uns unsere heutigen Ernährungsgewohnheiten in Kombination mit alten kulinarischen Traditionen auf.

Tagungsgebühr: 35 Euro (inklusive Mittagessen und Kaffeepausen)

Anmeldung bei Irene Pitter unter 0662/870571-246 oder irene.pitter@lk-salzburg.at

Lange Nacht der Kräuter ...

Mittwoch, 25. 4. 2018 von 16–20 Uhr

mit Biogärtner **Karl Ploberger**

Biogärtner Karl Ploberger
beantwortet alle Fragen zum
Thema Bio-Kräuter, Bio-Gemüse,
Bio-Dünger, torffreie Erde, ...



Seminarbäuerin **Christine Seiler** wird über
Verwendung von Küchenkräutern in
traditionellen Rezepten sprechen und
diese Gerichte kochen.
Verkostung.

Gartenbau Winklhofer

Tel +43(0)662/85 30 36 · Fax -4
Mobil +43(0)664/15 30 820
Viehhauserstraße 28 · 5071 Wals
gartenbau.winklhofer@wasi.tv
www.gartenbau-winklhofer.com



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



Änderungen vorbehalten



Tag der offenen Gärtnerei

Besuch beim regionalen Gärtner

Samstag, 28. April 2018

Nach dem langen Winter geht's jetzt mit dem Sommersortiment bei den Gärtnern und Gartenfreunden so richtig los. Fachmännische Beratung, hilfreiche Tipps und standortgerechte Pflanzen gibt's unter anderem am Tag der offenen Gärtnerei am Samstag, dem 28. April 2018.

Ende April starten die heimischen Gartenbaubetriebe in die Beet- und Balkonpflanzensaison. Diese trägt zu ungefähr 35 bis 50 Prozent zum Jahresumsatz in den Gärtnereien bei. Rund hundert verschiedene Gattungen, Arten und Sorten führt ein durchschnittlicher Gärtner. Mehr als ein Drittel davon entfällt auf Balkonpflanzen, rund 25 Prozent auf Beetpflanzen. Gemüsepflanzen und Kräuter zum Selbernten stehen hoch im Kurs und werden immer mehr nachgefragt. Viele Hobbygärtner möchten sich ihre eigenen Vitaminlieferanten nach Hause holen. Viele Gründe sprechen für einen Besuch beim regionalen Gärtner. Am Tag der offenen Gärtnerei informieren die Meister mit dem grünen Daumen über Pflanzenneuheiten und beraten über eine standortgerechte Auswahl, die garantiert lange Freude bereitet.

Ganz nebenbei erhalten die Besucher einen Blick hinter die Kulissen ihrer Arbeit: Was passiert in einer Gärtnerei? Was macht diese Berufung zum Beruf? Wie jedes Jahr bieten zahlreiche Betriebe neben der bunten Blütenpracht ein buntes Rahmenprogramm an, beispielsweise Vorträge, Betriebsführungen, Blumen- und Gartenbewerbe oder Gewinnspiele. Kulinarische Angebote und Attraktionen für Kinder sind besondere Specials einiger Betriebe an diesem Tag. Egal ob mit oder ohne Rahmenprogramm: Ein Besuch beim Gärtner lohnt sich, will man rasch Farbe und Duft in den Garten sowie auf Balkon und Terrasse bringen.



Mehr Infos:

www.salzburgergaertner.at

www.facebook.com/LVSGG



XII. Pinzgauer-Weltkongress 28.–29. April 2018 · Maishofen Pinzgauer-Länderschau

Präsentation von ca. 200 Pinzgauer-Rindern

› Samstag, 28. April

- 19.00 Uhr: Feierlicher Ländereinzug
- 19.30 Uhr: Jungzüchterbewerb (Vorführen)
- 21.30 Uhr: Eliteauktion
- ca. 22.30 Uhr: „After- & Pre-Show Party“ der Jungzüchter im Verpflegungszelt

› Sonntag, 29. April

- ab 9.00 Uhr: Preisrichten (Jungzüchter-Typentscheid, Fleischrinder, Milchkühe)
- 13.30 Uhr: Gesamtsiegerentscheidungen
- 15.00 Uhr: Tombola-Verlosung

Preisrichter und Auktionator – Matthias Süess, Schweiz

Beste Pinzgauer-Kulinarik: Pinzgauer-Ochse vom Grill,
Kalbsleberkäse, Burger, Käsekrainer ...



www.pinzgauerrind.at

Für Unfälle wird nicht gehaftet!

Wertvolle Tombolapreise!
Hauptpreis: 2000-Euro-Einkaufs-
gutschein für Pinzgauer-Genetik



Durchatmen im modernen Stall

Edenlehengut, Familie Holleis, Unterkrimml 4, 5743 Krimml im Pinzgau

In der Nationalparkgemeinde Krimml, nur ein paar Minuten entfernt von den Krimmler Wasserfällen, liegt das Edenlehengut der Familie Holleis. Othmar Holleis hat schon bei der Betriebsübernahme im Jahr 1999 einen Laufstall gebaut. 2016 wuchs der Betrieb, heute bietet er Platz für rund 100 Milchkühe. Zwei Melkroboter und ein Fütterungsroboter erleichtern die tägliche Stallarbeit am Vollerwerbsbetrieb mit 58 ha Grünland und 52 ha Wald. Im Winter findet man die Familie in ihrem Selbstbedienungsrestaurant, der Filzsteinalm in Hochkrimml am Einstieg zur Zillertal-Arena. Im Sommer vermietet die Familie Apartments.



Abtenau/Tennengau

2 Aufwachsen im Lammertal



Untergrubhof, Familie Buchegger, Möselberg 12, 5441 Abtenau

Georg Buchegger stellte den familiären Milchviehbetrieb vor einigen Jahren auf Kalbinnenaufzucht um und baute 2015 einen neuen Laufstall. Für fünf Betriebe zieht die Familie am Untergrubhof Kalbinnen ab dem Alter von einem Jahr auf. Neben den knapp 50 Kalbinnen bewohnen den Stall einige Schafe und Hühner. Der Betrieb ist ein klassischer Nebenerwerbsbetrieb, auf dem die Familie 21 ha Grünland und 4 ha Wald bewirtschaftet. Georg Buchegger schickt die Kalbinnen als Obmann der Agrargemeinschaft Großlienbach im Sommer auf die frischen Wiesen der Postalm. Auf der 2006 neu erbauten Rosserhütte kümmert er sich mit seiner Frau Sabine jeden Sommer um 380 Kühe. Am Tag der offenen Stalltür lädt die Familie Buchegger zur Hofbesichtigung, für die Kleinsten gibt es ein Kinderprogramm mit Ponyreiten.



Thalgau/Flachgau

3 Tieren, Natur und Menschen begegnen



Zacherlgut, Familie Grubinger/Schroffner, Brunnbachweg 21, 5303 Thalgaun

„Menschen begegnen den Tieren, der Natur und Menschen begegnen Menschen“, so das Motto vom Begegnungshof Zacherlgut in Thalgaun. Der Betrieb ist für „Green Care“ zertifiziert und ermöglicht somit Menschen jedes Alters Erfahrungen mit Natur und Tieren. Die Angebote am Zacherlgut unterstützen Menschen durch vielfältige Erfahrungen darin, im Einklang mit der Natur und ihrer Umwelt zu leben. Hier begegnen sich Menschen, Menschen begegnen der Natur und den Tieren. Das schafft nachhaltige Emotionen und ermöglicht ein ganzheitliches Lernen. Am Tag der offenen Stalltür erleben auch die Besucher den direkten Kontakt zu den eigens ausgebildeten Tieren. Die Schafe werden geschoren, der Hufschmied zeigt seine Arbeit, die Tür zum Therapiehaus steht offen und bei den Pferden, Schafen, Hühnern, Hasen sowie Schweinen gibt es Stationen mit Kinderprogramm. Angebote am Zacherlgut: Reitpädagogik, Erlebnistage am Bauernhof und tiergestützte Intervention, tiergestützte Psychotherapie und Reittherapie. Die Bushaltestelle „Unterdorf“ der Linie 140 ist direkt beim Hof.



Hollersbach/Pinzgau

4 Bio-Heumilch-Betrieb aus Leidenschaft



Scharrerhof, Familie Kaltenhauser, Hollersbach 23, 5731 Hollersbach

Familie Kaltenhauser setzt mit ihrem Scharrerhof auf verschiedene Standbeine. Die 23 Milchkühe und ihre Nachzucht fressen Bio-Heu, die Milch liefert die Familie an „Pinzgau Milch“. Auf dem Betrieb gibt es außerdem 30 Mutterschafe und einen Streichelzoo mit Minischweinen und Ponys. 2014 wurde der Stall zu einem Laufstall mit einem Side-by-Side-Melkstand umgebaut, außerdem hat er eine Belüftungsanlage mit Dachabsaugung und Entfeuchter. Zum Hof gehört die gleichnamige Alm im Nationalpark Hohe Tauern auf der die Kühe und Schafe im Sommer weiden. Ein weiteres Standbein am Scharrerhof ist „Urlaub am Bauernhof“, der sich als Baby- und Kinderbauernhof schon vier Blumen verdient hat. Von den zehn Ferienwohnungen sind zwei barrierefrei, einen eigenen Wellnessbereich gibt es auch. Der touristische und der landwirtschaftliche Zweig ergänzen sich perfekt. Die Familie, die Natur und der Zusammenhalt stehen für Familie Kaltenhauser an oberster Stelle. Am Tag der offenen Stalltür gibt es außerdem einen Bauernmarkt mit Produkten aus der Umgebung.

Nahversorger in der Nachbarschaft sind begehrt, Wochenmärkte angesagt. Auch Sarah Wiener schätzt es vertraut, echt und natürlich!



Gute Nachbarschaft – ein Bauernhof-Tag mit Sarah Wiener

Mittwoch, 2. Mai 2018

Joglbauer in Obertrum

Sie wollen wieder wissen, von wem und von wo Ihre Lebensmittel herkommen?

Sie kaufen frische Produkte ein, die wirklich aus der unmittelbaren Umgebung stammen?

Sie finden es genial, wie sich Genussbotschafterin Sarah Wiener für das Erleben von Lebensmitteln einsetzt, und möchten am Mi, dem 2. Mai vormittags mit dabei sein?

Dann registrieren Sie sich für den kostenlosen „Salzburg schmeckt“-Newsletter auf www.salzburgschmeckt.at/newsletter

Nach der erfolgreichen Bestätigung nehmen Sie automatisch an der Verlosung von 5 x 2 Karten teil.

Presseveranstaltung / Geschlossene Veranstaltung

Ganz nach dem Motto „auf Du und Du mit den Bauern aus der Region“, vertrauen immer mehr Konsumenten beim bewussten Einkaufen auf heimische Produkte mit Herkunftsgarantie.

Starköchin und Genussbotschafterin **Sarah Wiener**, Landesbäuerin **Elisabeth Hölzl**, Käsemacher und Heumilch-Pionier **Gerhard Woerle**, SalzburgerLand Tourismus-Chef **Leo Bauernberger** und Obmann der Salzburger Landwirtschaft **Josef Schwaiger** diskutieren zum Thema „Gute Nachbarschaft“.

Konsumenten wollen immer öfter wissen, woher die Lebensmittel kommen. Sie verändern zunehmend ihr Konsumverhalten und kaufen verstärkt in der Nachbarschaft ein. Welche Chancen und Möglichkeiten ergeben sich daraus für Gastronomen, heimische Lebensmittelproduzenten, landwirtschaftliche Direktvermarkter, den Lebensmittelhandel und den Tourismus im SalzburgerLand?

Sarah Wiener, Berliner Spitzenköchin mit österreichischen Wurzeln, kocht im Anschluss gemeinsam mit Bäuerinnen und Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschulen einen regionalen Mittagssnack.

präsentiert von

Salzburg schmeckt





Am Wochenmarkt für Landesprodukte



Bundesagrarkreis der Landjugend Österreich

Schrannenwalk mit Elfi Geiblinger

Donnerstag, 3. Mai 2018, 8.30 Uhr

Keine kennt das kulinarische Salzburg besser als Elfi Geiblinger. Die Schranne war viele Jahre Teil ihrer Arbeit. Für die Salzburger Konsumenten entdeckte sie die besten Schmankerl, feine Rezepte und saisonale Besonderheiten.

In der Woche der Salzburger Landwirtschaft gibt es die exklusive Gelegenheit, gemeinsam mit Elfi Geiblinger die Salzburger Schranne zu erkunden.

Während eines spannenden Spaziergangs durch den traditionellen Wochenmarkt lernen Genießer und Bewusstesser Salzburg von einer besonders schmackhaften Seite kennen.

Die Teilnahme an dieser besonderen Veranstaltung gibt es zu gewinnen:

Schicken Sie eine Postkarte an Hannah Mösenbichler, Kleßheimerstraße 8, 5071 Wals-Siezenheim oder eine Mail an hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at, Kennwort „Schrannenwalk“ mit Name, Adresse und Telefonnummer. Einsendeschluss ist Freitag, der 27. April, die Gewinner werden per Telefon benachrichtigt.

Die Landwirtschaft im Konflikt zwischen Gesetz, Handel und Konsument

Freitag, 4. Mai 2018, 10 Uhr

SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, Salzburg

Die Landjugend ist mit mehr als 90.000 Mitgliedern die größte Jugendorganisation im ländlichen Raum. Sie gestaltet die Zukunft österreichweit und vertritt kompetent die Interessen von jungen Menschen. In der lebendigen Gemeinschaft fordert und fördert die Landjugend die Jugendlichen in der Entwicklung ihrer Persönlichkeit.

Bei Bundesagrarkreisen treffen sich agrarisch interessierte Mitglieder der Landjugend aus ganz Österreich. Nach einem fachlichen Input steht die gemeinsame Diskussion zu fachspezifischen Themen im Vordergrund. Besonderes Augenmerk wird auf die Herausforderungen für zukünftige Hofübernehmer und Hofübernehmerinnen gelegt.

Bei diesem Agrarkreis wird der Schwerpunkt auf den Konflikt der Landwirtschaft mit Gesetz, Handel und Konsumenten gelegt. Nach einer Führung durch die SalzburgMilch GmbH gibt der Geschäftsführer der SalzburgMilch Christian Leeb, einen Einblick ins neue Programm „Premium-Tiergesundheit, die man schmeckt“. Anschließend wird gemeinsam zu diesen Themen diskutiert und ein gemeinsamer Standpunkt der Landjugend Österreich erarbeitet.

Anmeldungen unter www.landjugend.at
(begrenzte Teilnehmerzahl, bevorzugt Landjugendmitglieder)



Vorpremiere



Der Koch Rudi Pichler ist Initiator des Films „Lehrling der Zeit“.

Lehrling
der
ZEIT

Lehrling der Zeit

Eine außergewöhnliche Zeitreise

Freitag, 4. Mai 2018, 20 Uhr, Mozartkino Salzburg

Come Together 19 Uhr

im Pop-Up-Bauernladen im s'Fachl, Kaigasse 13

Das Schicksal einer Bauernfamilie der Nachkriegszeit und das eines jungen Haubenkochs von heute verbindet dieser Film aus Salzburg anhand einer außergewöhnlichen Zeitreise.

Der junge Chefkoch Rudi arbeitet mit Leidenschaft in einem Haubenrestaurant. An der Schnellebigkeit und Hektik seines Alltags verzweifelt er immer wieder und so sehnt er sich nach Werten, die das Leben und seine Lebensmittel kostbar machen. Rudi taucht in das Jahr 1945 ein. Bald werden die teils unglaublichen Lebensgeschichten der Bauernfamilien von damals nur noch in Chroniken oder Geschichtsbüchern stehen, aber nicht mehr als Erinnerung existieren.

Diese Erinnerungen konservieren die beiden Pongauer Produzenten, Simon Tasek und Rudi Pichler. Sie beleuchten die Wurzeln unserer kulturellen Identität, die von Werten geprägt ist, die heute aktueller sind denn je: von Wertschätzung und Dankbarkeit, vom Zupacken und Zusammenhalten. Der Film zeigt den Umgang mit Lebensmitteln, die damals das Überleben sicherten und die heute als Delikatessen der österreichischen Küche gelten. Seine authentischen Szenen regen zum Nachdenken, aber auch zum Schmunzeln an.

Vor der Filmvorführung gibt es im Showroom der Salzburger Landwirtschaft im s'Fachl ein Come Together. Unterschiedliche Salzburger Direktvermarkter präsentieren im Pop-up-Store ihre kostbaren Produkte.

Anmeldungen unter hannah.moesenbichler@lk-salzburg.at (begrenzte Teilnehmerzahl)



Tag der Salzburger Bauern- und Hofläden

Willkommen in der Lebensmittelwerkstatt

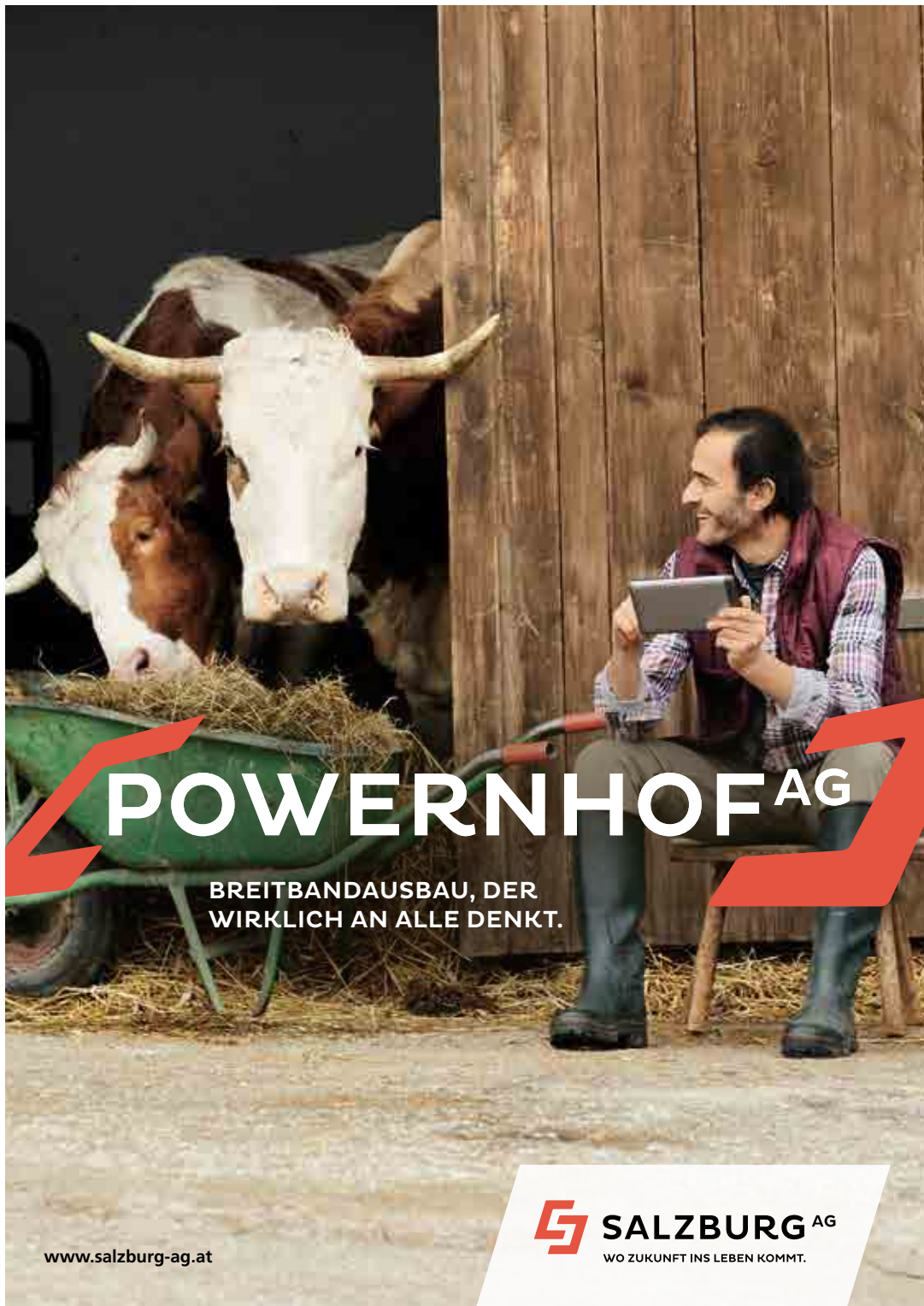
Samstag, 5. Mai 2018

im ganzen Land Salzburg

An diesem Samstag bietet sich die Gelegenheit, einen Blick in die Salzburger Hofläden zu werfen und den Bauern über die Schulter zu schauen. Mit gemeinsamem Brotbacken oder Verkostungen in gemütlicher Atmosphäre bieten die Direktvermarkter unterschiedliche Aktivitäten zum gemeinsamen Erleben an.

Vom Ab-Hof-Verkauf in Großarl bis zum Bauernladen in der Stadt Salzburg gibt es viele verschiedene Anbieter, die mit ihren besonderen Spezialitäten Genuss aus der Region bringen.

Alle Informationen zu den teilnehmenden Betrieben und das detaillierte Programm finden Sie auf www.salzburgerlandwirtschaft.at/bauernhofstag



POWERNHOF AG

BREITBAND AUSBAU, DER
WIRKLICH AN ALLE DENKT.

www.salzburg-ag.at

SALZBURG AG
WO ZUKUNFT INS LEBEN KOMMT.

© Fotolia.com

**LFI SALZBURG –
HEUTE SCHON EIN STÜCK
GEWACHSEN?**

Abschlussfest zur

**Woche der Salzburger
Landwirtschaft**

Sonntag, 6. Mai 2018, 10 bis 17 Uhr

Salzburger Freilichtmuseum Großgmain

Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Kurs-Angeboten des Ländlichen Fortbildungsinstitutes, des LFI!

Das LFI ist die Erwachsenen-Bildungseinrichtung der Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Salzburg und liefert die individuelle fachliche Weiterbildung für alle Interessierten, in landwirtschaftlichen und auch in außerlandwirtschaftlichen Bereichen.



Maria-Cebotari-Straße 5, 5020 Salzburg
Tel. 0662/641248, E-Mail: lfi@lk-salzburg.at
www.sbg.lfi.at



In perfekter Umgebung rufen wir altes Handwerk und oft schon verlorenes Wissen rund um unsere Natur wieder in Erinnerung.

Zum Abschluss der „Woche der Salzburger Landwirtschaft“ gibt es einen Auszug des umfangreichen Bildungsprogramms aus all seinen Bereichen zum Mitmachen und Schnuppern im Freilichtmuseum. Brot backen mit den Seminarbäuerinnen, Butter schütteln beim Milchlehrpfad, richtig räuchern, Weidenkugeln flechten oder filzen – das Angebot ist groß!

Die Europameisterin im Sensenmähen zeigt, wie's geht, und Edelbrand-sommeliers stellen ihre „Selbstgebrannten“ vor. Der Landesverband für Obst- und Gartenbau berät zu allem rund um den Obstbaumschnitt und die Pflege.

Sportlich wird's bei den Kräuterführungen und beim Work-out mit smoveys der Sozialversicherung der Bauern. Wem das zu anstrengend ist, der kann sich mit dem Imker über den Brautflug der Bienen unterhalten, beim Klöppeln und Papierschöpfen zusehen und staunen, wie aus einem Baumstamm mit der Motorsäge eine Holzskulptur entsteht.

Das gesamte Programm gibt es auf www.sbg.lko.at



www.sbg.lko.at

www.facebook.com/LKSalzburg



Salzburg schmeckt

