

Schwerpunktthema 2020

Milch und deren Verarbeitungsmöglichkeiten

Programm:

- ❖ Beginn: 10.00 Uhr
Eröffnung des Züchtertages und Impulsreferat
Betriebsbesichtigung des Betriebes HAP+GUT GesbR
Langwiesen 1, 9622 Weißbriach, <http://www.hapundgut.at/>

- ❖ Mittagessen: 12.00 Uhr
5-gängiges Spezialmenü vom Krainer Steinschaf (44 €)
zubereitet von Haubenkoch Manuel Ressi
Gasthaus Bärenwirt, Hauptstraße 17, 9620 Hermagor
<https://manuelressi.com/>

- ❖ Abschluss: 14.00 Uhr
Betriebsbesichtigung des Betriebes ECHT KRAß Biohof
Kraß 2, 9620 Hermagor, <https://echtkrass.at/>

**Aus organisatorischen Gründen wird um verbindliche
Anmeldung zum Züchtertage, bzw. für das Spezialmenü
bis zum 9. März beim Schafzuchtverband Kärnten gebeten!**

Betriebsspiegel HAP+GUT GesbR

Der Biobetrieb HAP+GUT der Familie Hubmann liegt auf 810 m Seehöhe in wunderbarer Alleinlage im Gitschtal. In Form einer Gesellschaft bürgerlichen Rechts führen die Geschwister Franz mit Partnerin Karin, Katharina und Norbert und der Mithilfe der Bewirtschafter-Eltern den Betrieb, deren Schwerpunkt in der Milch- und Fleischproduktion mit Direktvermarktung liegt, ebenso spielt die Forstwirtschaft eine Rolle. Die Datenqualität ist ein wesentlicher Bestandteil in der Betriebsführung, die Krainer Steinschafe stehen unter Milchleistungskontrolle und der Betrieb ist Mitglied im Arbeitskreis Unternehmerführung.



Betriebsspiegel Biohof ECHT KRAß

Am Biohof „Echt Kraß“ in Hermagor von Ulrike Petschacher und Leopold Feichtinger wird mit viel Freude versucht, mit einfachsten Mitteln und den natürlichen Gegebenheiten zu wirtschaften. Neben dem Schwerpunkt der Milchverarbeitung vom Krainer Steinschaf in der eigenen Hofkäserei gilt das Augenmerk dem Obst- und Gemüsebau. Vor allem die Früchte der Streuobstwiesen werden zu vielfältigsten Produkten verarbeitet (Dörrfrüchte, Sekt, Cider, Most, Schnäpse usw.). Die Lämmer werden am Hof geschlachtet und direkt vermarktet. Abgesetzt werden die Erzeugnisse in der regionalen Hotellerie und auf Bauernmärkten, ebenso ist der Betrieb im „Slow-Food Alpe Adria Netzwerk“ integriert.

