



## 12. SEASN-, 65. IALB- und 15. EUFRAS-Konferenz 2026

### EXKURSIONSPROGRAMM

#### PROGRAMM 1: Haloze & Ptuj

(Exkursion auf Englisch)

Diese Exkursion verbindet moderne Milchwirtschaftstechnologien mit kleinbäuerlicher, diversifizierter Landwirtschaft und traditionellem Weintourismus in der Region Haloze. Die Teilnehmer erkunden, wie Innovation, lokale Kooperation und Tradition die moderne ländliche Entwicklung prägen.

#### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt aus Radenci

08:40 – Besuch: Bauernhof Žampa

11:30 – Besuch: Bauernhof Stopnišek

14:00 – Besuch und Mittagessen: Tourismusbauernhof Pungračič

~ 16:00 – Rückfahrt (ca. 60 Min.)

#### Žampa Bauernhof

*Levanjci, Destrnik*

Der Žampa Bauernhof zählt zu den technologisch fortschrittlichsten Rinderzuchtbetrieben Sloweniens und vereint 160-jährige Tradition mit modernster Tierhaltung. Der Betrieb hält rund 250 Rinder und bewirtschaftet über 100 Hektar Land. Der Stall ist hochautomatisiert und verfügt über robotergestützte Melk-, Fütterungs- und Reinigungssysteme. Ein besonderes Merkmal ist der Fokus auf das Tierwohl: Die Kühe haben Zugang zu rotierenden Massagebürsten und werden sogar klassischer Musik (z. B. Mozart) ausgesetzt, was sich positiv auf ihre Ruhe und Milchproduktion auswirkt. Mithilfe moderner Überwachungstechnologien wird jedes Tier individuell erfasst, um Produktivität und Herdenmanagement zu optimieren.





### Stopnišek Bauernhof

*Dobrina, Žetale*

In der hügeligen Haloze-Region, wo die Anbaubedingungen anspruchsvoll sind, liegt der Bauernhof Stopnišek. Er konzentriert sich auf die Weiterverarbeitung und den Direktvertrieb seiner Produkte. Der Hof ist bekannt für seine Kräuter, Tees, Gemüse und hausgemachten Verarbeitungsprodukte, von denen viele bereits preisgekrönt wurden. Eine besondere Stärke ist die Zusammenarbeit mit benachbarten Höfen, wodurch ein starkes lokales Netzwerk für den Produktaustausch und die gemeinsame Vermarktung entsteht. Besucher erleben herzliche Gastfreundschaft und können eine Vielfalt regionaler Produkte verkosten.



### Pungračič Tourist Bauernhof (Mittagessen mit Weinprobe)

*Drenovec, Zavrč*

Eingebettet in die malerischen Hügel von Haloze, blickt der Weingut Pungračič auf eine fünf Generationen lange Weintradition zurück und bewirtschaftet rund 14 Hektar Weinberge. Hier werden verschiedene Weine produziert, darunter Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Muskateller. Der Weingut verbindet Weinbau, Tourismus und traditionelle Küche und bietet Gerichte aus eigenem Anbau, die oft in einem traditionellen Holzofen gebacken werden. Die Teilnehmer genießen ein entspanntes Mittagessen mit Weinprobe und erleben die authentischen Aromen und die Gastfreundschaft der Region Haloze.



## PROGRAMM 2: Wein- und ländlicher Tourismus

(Exkursion auf Deutsch)

Diese Exkursion beleuchtet die lange Weinbautradition der Region Slovenske gorice, verbunden mit Familienbetrieben, Innovation und ländlichem Tourismus. Die Teilnehmer besuchen Höfe, die von jungen Nachfolgern geführt werden, erkunden die traditionelle Milchverarbeitung und Weinherstellung und genießen authentische Gastronomie inmitten einer einzigartigen Weinbergslandschaft.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt aus Radenci

09:00 – Besuch: Bauernhof Leber Vračko

12:00 – Besuch und Mittagessen: Weingut Leber

15:30 – Besuch: Bauernhof Dreisiebner

ca. 17:30 – Rückfahrt (ca. 1 Stunde)

### Leber Vračko Bauernhof

*Jedlovnik, Zg. Kungota*

Der Bauernhof Leber Vračko ist ein Familienbetrieb in vierter Generation, der in zwei Bereiche aufgeteilt wurde, die jeweils von einer der Töchter (Barbara und Katja) geleitet werden. Barbara konzentriert sich zusammen mit ihrem Mann Jernej auf die Milchproduktion. Katja und ihr Mann Gregor bewirtschaften die Weinberge und entwickeln das Wein- und Kulinarikangebot weiter. Ihre Eltern Alenka und Ivan stehen ihren Töchtern dabei stets zur Seite, während die Großeltern stets für die höchste Qualität der Produkte auf dem Hof sorgen. Barbara ist die junge Nachfolgerin, die den Hof kontinuierlich mit innovativen Ideen weiterentwickelt und sich in letzter Zeit auf die Verarbeitung von Spezialmilch spezialisiert hat





### Bauernhof Jarc (Mittagessen)

*Slatina, Zgornja Kungota*

Der Bauernhof befindet sich in Slatina, im Ort Svečina, nahe der österreichischen Grenze in den nördlichen Slovenske gorice, einer Region mit einer reichen Weinbautradition, die mindestens 900 Jahre zurückreicht. Die Familie ist stolz auf ihre Weine, die die Kraft der Natur, des Bodens, der Sonne und ihrer engagierten Arbeit widerspiegeln. Die Weine zeichnen sich durch die für das steirische Terroir typische Fruchtigkeit und lebendige Säure aus. Die Gäste können in modernen Zimmern mit herrlichem Blick auf die umliegenden Weinberge übernachten, die oft mit der Toskana verglichen werden. In der Nähe befinden sich auch mehrere Sehenswürdigkeiten, darunter das Weinmuseum Kebl, das Schloss Svečina, der Aussichtsturm auf dem Plački vrh sowie der Vinotour-Wanderweg durch die Weinberge auf beiden Seiten der Grenze.



### Bauernhof Dreisiebner (Špičnik)

*Zgornja Kungota*

Im Herzen der Svečina-Weinberge, direkt an der österreichischen Grenze, gelegen, ist dieser Bauernhof für die ikonische „herzförmige Straße“ zwischen den Weinbergen bekannt – eine der bekanntesten Landschaften Sloweniens. Der Hof wird von drei Generationen geführt und blickt auf eine lange Weinbautradition zurück, die bis ins Jahr 1777 reicht. Ein besonderes Highlight ist der über 300 Jahre alte, in den Boden gebaute Weinkeller, der ideale natürliche Bedingungen für die Reifung des Weins bietet. Der Besuch umfasst eine Vorstellung des Hofes sowie eine Weinverkostung an einem Panoramapunkt mit Blick über die Weinberge.





## PROGRAMM 3: Viehzucht & Wein

(Exkursion auf Deutsch)

Diese Exkursion konzentriert sich auf Viehhaltung in Verbindung mit Weinbau und nachhaltiger Landwirtschaft. Die Teilnehmenden besuchen einen innovativen Junglandwirt, der ein datenbasiertes Betriebsmanagement einsetzt, erkunden einen einzigartigen kulturhistorischen Weinstandort und erleben ökologische Landwirtschaft mit starkem Fokus auf Selbstversorgung und Diversifizierung.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt aus Radenci

09:00 – Besuch: Bauernhof und Weingut Perko

11:45 – Besuch: Haus der Alten Rebe, Maribor

13:00 – Besuch und Mittagessen: Tourismusbauernhof Pri Baronu

ca. 17:30 – Rückfahrt (ca. 1 Stunde)

### Bauernhof und Weingut Perko

*Spodnja Velka, Šentilj*

Ein Familienbetrieb, geführt vom jungen Landwirt Aleš Perko gemeinsam mit seiner Frau Petra, der Viehzucht mit Weinbau verbindet. Der Hof konzentriert sich auf die Mutterkuhhaltung mit Fleischrindern (Limousin, Charolais) sowie auf den Weinbau; alle Trauben werden unter der eigenen Marke *Vino Perko* verarbeitet. Eine zentrale Innovation ist das datenbasierte Betriebsmanagementsystem von Aleš, das im Rahmen seiner Kandidatur für die Auszeichnung „Innovativer Junglandwirt“ (2023) entwickelt wurde. Das System sammelt und analysiert Betriebsdaten, um die Planung zu verbessern, Risiken zu verringern, die Produktion zu optimieren und die Gesamteffizienz sowie die Rentabilität zu steigern.





**Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije**



SOUTH EASTERN ADVISORY SERVICE NETWORK

### **Haus der Alten Rebe (Maribor)**

Heimat der ältesten Weinrebe der Welt, die über 450 Jahre alt ist und im Guinness-Buch der Rekorde verzeichnet wurde. Im historischen Lent-Viertel gelegen, steht die Rebe als Symbol für Widerstandskraft, da sie Kriege, Brände, Schädlinge und den Lauf der Zeit überstanden hat.



### **Tourismusbauernhof Pri Baronu**

*Planica, Framsko Pohorje*

Ein Bauernhof, der von drei Generationen geführt wird und in einem Gebiet liegt, in dem Hügel und Ebene aufeinandertreffen. Mit über 200 Jahren Tradition wirtschaftet der Hof heute vollständig biologisch (seit 1999 zertifiziert) und legt großen Wert auf Selbstversorgung. Er bewirtschaftet rund 18 Hektar Land und hat 22 verschiedene ergänzende Tätigkeiten entwickelt, darunter Tourismus, Lebensmittelverarbeitung, Bildung und Brotbacken. Der Hof ist ein hervorragendes Beispiel für Diversifizierung und nachhaltige ländliche Entwicklung. Die Teilnehmenden erhalten Einblicke in ökologische Landwirtschaft, Permakultur und Betriebsführung, gefolgt von einem Mittagessen aus hofeigenen Zutaten.



## PROGRAMM 4: Prlekija-Erlebnis mit E-Bikes (max. 30 Teilnehmende)

(Exkursion auf Englisch)

Diese Exkursion bietet Einblicke in das landwirtschaftliche und kulturelle Erbe der Region Prlekija. Die Teilnehmenden erkunden einen zertifizierten Bio-Betrieb mit starkem Naturbezug, entdecken die slowenische Tradition der Imkerei und Honigproduktion, genießen authentische lokale Küche, besuchen einen modernen Viehzuchtbetrieb und schließen den Tag mit einer Weinverkostung an einem malerischen Weinbrunnen ab, während sie mit dem E-Bike durch die reizvolle Landschaft von Prlekija zwischen den einzelnen Stationen unterwegs sind.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt vom Hotel Radin, Radenci

08:30 – Besuch: Bio-Bauernhof BEEKO (Familie Paldauf)

09:45 – Besuch: Imkerei Tigeli & Imkereimuseum

11:00 – Mittagessen: Tourismusbauernhof Kolar

13:00 – Besuch: Bauernhof Ajlec

14:10 – Besuch: Weinbrunnen Kapela

17:00 – Rückkehr nach Radenci

(geschätzte E-Bike-Strecke: 37 km)

### Bio-Bauernhof BEEKO (Familie Paldauf)

*Vučja vas 37, Križevci pri Ljutomeru*

Der Bauernhof der Familie Paldauf lebt in jeder Hinsicht mit und in der Natur. Als sie Kinder bekamen, wurde ihnen noch bewusster, dass nur aus einer gesunden Umwelt auch Gesunde entstehen kann. Ihre „Arbeit“ besteht darin, im Einklang mit der Natur zu leben. Deshalb sagen sie oft, dass sie eigentlich keinen klassischen Beruf haben – die Natur ist ihr erster, zweiter und letzter Gedanke. Sie wachen nie morgens mit einem Knoten im Magen auf, verursacht durch den Stress des kommenden Tages. Sie sind dankbar, dass der Hof das Ergebnis der Arbeit mehrerer Generationen ist – heute wächst bereits die vierte Generation auf ihm heran. Die Dankbarkeit darüber, in dem aus ihrer Sicht schönsten Beruf zu





arbeiten, nämlich mit der Natur, spiegelt sich auch in der Energie ihrer Produkte wider. Im Jahr 2020 erhielten sie die Bio-Zertifizierung und wurden offiziell als Biohof Paldauf anerkannt.

### **Imkerei Tigeli & Imkereimuseum**

*Kolodvorska ulica 33, Veržej*

Die Geschichte der Imkerei reicht bis ins späte 19. Jahrhundert zurück. Mit ihrer erhaltenen Ausstattung stellt sie ein außergewöhnliches und reiches Kulturerbe dar. Das Imkereimuseum ist ein Vermächtnis der Vergangenheit und zugleich ein Spiegel des Lebens der Menschen in Prlekija – fleißig, ausdauernd und bescheiden. Die Anfänge der Imkerei Tigeli reichen ins Jahr 2002 zurück, als die ersten Bienenvölker angeschafft wurden. Bereits im ersten Jahr waren die Ergebnisse positiv, was sie dazu ermutigte, ihren Bestand Jahr für Jahr zu erweitern. Heute bewirtschaften sie 130 Wirtschaftsvölker an zwei stationären Standorten und mit drei mobilen Einheiten. Einen Wendepunkt markierte das Jahr 2005, als sie das Imkereimuseum vom Imker Drago Šalamun erbten. Im selben Jahr meldeten sie bei der Verwaltungseinheit Ljutomer eine ergänzende Tätigkeit an und begannen, sich intensiv dem Imkereitourismus zu widmen. Im Jahr 2008 errichteten sie neben dem Museum einen Lehrbienenstand mit acht Völkern, an dem sie Besucherinnen und Besuchern ihre Arbeit mit den Bienen vorstellen.



### **Mittagessen auf dem Tourismusbauernhof Kolar**

Der Hof Kolar, geführt von Darinka Kolar, wurde 1998 gegründet und begann im Jahr 2000 mit touristischen Aktivitäten. Mit über 25 Jahren kontinuierlicher Tätigkeit kann er rund 60 Gäste empfangen. Neben dem Tourismus bewirtschaftet der Hof mehr als 5 Hektar Land und produziert Weizen für traditionelles Roggenbrot sowie Ölfrüchte für Kürbiskernöl.



### Bauernhof Ajlec

*Selišči 3, Sveti Jurij ob Ščavnici*

Der Hof wird heute von der dritten Generation geführt. Der junge Nachfolger Mihael Ajlec übernahm den Betrieb 2013 im Alter von 24 Jahren von seinen Eltern. Heute bewirtschaftet die Familie über 30 Hektar landwirtschaftliche Fläche und erzeugt Futter- und Lebensmittel für ihre Tiere. Der Hof verfügt über einen modernen Stall für Mutterkühe und konzentriert sich vor allem auf die Milchproduktion; gehalten werden rund 100 Tiere, darunter 50 Milchkühe, sowie etwas Geflügel. „Wenn man sich für die Arbeit auf einem Bauernhof entscheidet, muss man verstehen, dass es nicht nur ein Acht-Stunden-Job ist. Die Tage sind manchmal zu kurz, die Arbeit ist anspruchsvoll, aber ich glaube, dass sich jeder Einsatz lohnt. Man arbeitet in der Natur, zu Hause, man gestaltet seine Zeit selbst und verbringt viel wertvolle Zeit mit der Familie. Das ist eines der schönsten Dinge, die ein Hof geben kann“, sagt Veronika Ajlec, Landwirtin, Ehefrau und Mutter von zwei Töchtern.



### Weinbrunnen Kapela

Der Weinbrunnen Kapela lädt in das Herz der Radgona–Kapela-Hügel ein. Im Jahr 2021 errichtete die Gemeinde Radenci die Aussichtsterrasse – den Weinbrunnen Kapela – mit dem Ziel, den Tourismus zu fördern, die Landschaft der Region zu präsentieren und Verkostungen regionaler Weine anzubieten. Alle angebotenen Weine stammen aus den Radgona–Kapela-Hügeln. Die autochthone Rebsorte ist Radgonska Ranina, während Traminer in dieser Gegend besonders geschätzt wird. Der Weinbrunnen befindet sich auf dem Kapelski vrh, direkt neben der Kirche der Heiligen Maria Magdalena. Kapelski vrh ist mit 312 Metern über dem Meeresspiegel der höchste Punkt der Gemeinde Radenci.





## PROGRAMM 5: Prekmurje-Erlebnis

(Exkursion auf Englisch)

Diese Exkursion erschließt die einzigartige ländliche Landschaft von Prekmurje mit einem Fokus auf nachhaltige Landwirtschaft, Biodiversität und lokale Gastronomie. Die Teilnehmenden besuchen Betriebe, die in der Viehzucht und Milchverarbeitung tätig sind, entdecken die reiche Biodiversität des Naturparks Goričko, erleben die traditionelle Küche von Prekmurje und gewinnen Einblicke in großflächige moderne Agrarsysteme. Das Programm zeigt das Zusammenspiel von Naturschutz und landwirtschaftlicher Entwicklung.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt vom Hotel Radin, Radenci

08:45 – Besuch: Bauernhof Zavec

10:35 – Besuch: Schmetterlingspfad (Motvarjevci)

12:30 – Mittagessen: Tourismusbauernhof Puhan

14:30 – Weinverkostung auf dem Bauernhof Puhan

16:00 – Besuch: Bauernhof Cigüt

17:30 – Rückkehr nach Radenci

### Bauernhof Zavec

*Gornji Slaveči 67, Kuzma*

Im Naturpark Goričko nahe dem Dreiländereck Slowenien–Österreich–Ungarn gelegen, verbindet der Bauernhof Zavec Viehzucht mit hofeigener Milchverarbeitung. Der Betrieb bewirtschaftet rund 35 Hektar Land und konzentriert sich auf die Rinder- und Schafhaltung. Seit 2017 produziert er außerdem Joghurt und Frischkäse.





### Schmetterlingspfad (Motvarjevci)

Der Schmetterlingspfad führt durch eine der am besten erhaltenen Feuchtwiesen im Naturpark Goričko. Diese artenreichen Wiesen sind das Ergebnis traditioneller Bewirtschaftungsformen und stellen ein wichtiges kulturelles und natürliches Erbe dar. Die Teilnehmenden erfahren mehr über die Wechselbeziehungen zwischen Pflanzen- und Tierarten, darunter seltene und geschützte Schmetterlinge. Der Pfad bietet ein intensives Naturerlebnis und verbindet Bildung mit Erholung in einer einzigartigen Landschaft.



### Mittagessen auf dem Tourismusbauernhof Puhon

Eingebettet in Weinberge nahe der von Plečnik gestalteten Kirche in Bogojina bietet der Bauernhof Puhon ein ganzheitliches „vom Feld auf den Teller“-Erlebnis. Der Hof produziert eigene Feldfrüchte, Fleischprodukte und Wein und verbindet traditionelle Rezepte mit einer modernen Note.

### Weinverkostung auf dem Bauernhof Puhon

Die Teilnehmenden verkosten eine Auswahl lokaler Weine aus den Weinbergen des Betriebs, die in einem der besten Weinbaugebiete von Prekmurje liegen.





## Bauernhof Cigüt

*Noršinci, Martjanci*

Der Bauernhof Cigüt ist ein großflächiger gemischter Landwirtschaftsbetrieb, der vom jungen Landwirt der zweiten Generation, Štefan Cigüt Jr., geführt wird – einem akademisch ausgebildeten Nachfolger, der den Hof gemeinsam mit seiner Familie weiterentwickelt. Sein Vater begann mit nur 2 Hektar und baute den Betrieb schrittweise zu seiner heutigen Größe aus. Heute bewirtschaftet der Hof mehr als 450 Hektar Land und beschäftigt 7 Mitarbeitende. Er verbindet Ackerbau mit Viehzucht und produziert eigenes Futter. Der Betrieb ist als „Meisterhof“ anerkannt und bietet landwirtschaftlichen Schülerinnen und Schülern praktische Ausbildung. Der Schwerpunkt liegt auf der Rindermast; jährlich werden rund 1.200 Tiere gehalten, mit fortschrittlichen Fütterungsstrategien und hochwertiger Genetik, die zu ausgezeichneten täglichen Zunahmen von 1.350–1.600 g führen. Štefan Cigüt Jr. ist zudem zweimaliger nationaler Pflugmeister (2003, 2009), was seine ausgeprägte fachliche Kompetenz unterstreicht.





## PROGRAMM 6: Slovenske gorice

(Exkursion auf Englisch und Deutsch)

Diese Exkursion zeigt eine dynamische Verbindung aus moderner Milchwirtschaft, innovativem Familienunternehmertum und traditionellem kulinarischem Erbe in der Region Slovenske gorice. Die Teilnehmenden erleben fortschrittliche Viehhaltung, lokale Lebensmittelverarbeitung und authentische steirische Gastronomie.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt aus Radenci

08:30 – Besuch: Bauernhof Bela

10:45 – 12:30 – Besuch: Bauernhof Goznik (Mimina domača kuhna)

13:00 – 15:00 – Mittagessen: Tourismusbauernhof Lovrec

ca. 15:00 – Rückfahrt (ca. 40 Min.)

### Bauernhof Bela

*Zgornja Senarska 34, Sv. Trojica v Slov. Goricah*

Der Bauernhof Bela ist ein moderner Milchviehbetrieb, bekannt für seinen fortschrittlichen Ansatz in der Rinderzucht. Der neu errichtete Stall, oft als „Hotel für Kühe“ bezeichnet, verbessert das Tierwohl und die Effizienz der Milchproduktion erheblich – unter anderem durch Automatisierung mit Melk-, Fütterungs- und Reinigungsrobotern. Der Hof hält rund 160 Rinder, mit Platz für bis zu 85 Milchkühe, und strebt eine weitere Steigerung der jährlichen Milchproduktion an. Mit seinem Fokus auf Tierkomfort, moderne Technik und Herdenentwicklung ist der Betrieb ein starkes Beispiel für innovative und nachhaltige Viehzucht. Die Nominierung für den Preis „Bester Stall“ bestätigt dieses Engagement für Entwicklung, Tierwohl und Innovation zusätzlich.





### **Bauernhof Goznik (Mimina domača kuhna)**

Der Bauernhof Goznik ist ein moderner Familienbetrieb, der vom jungen Landwirt Matej Goznik gemeinsam mit seiner Frau Mirjana geführt wird. Der Hof konzentriert sich auf Obstproduktion und hofeigene Verarbeitung und verbindet traditionelles Wissen mit innovativen Ansätzen. Ein zentrales Merkmal ist die Marke Mimina domača kuhna, unter der verschiedene hausgemachte Produkte wie Brot, Gebäck und traditionelle Süßspeisen hergestellt werden. Zudem nutzt der Betrieb innovative Techniken wie die Gefriertrocknung (Lyophilisation) von Obst, um sein Produktsortiment zu erweitern. Besucherinnen und Besucher erleben authentische lokale Aromen bei einer Verkostung der Hofprodukte sowie einer kulinarischen Live-Präsentation der traditionellen Slovenjegoriška gibanica – ein echter Geschmack der Region Slovenske gorice.



### **Tourismusbauernhof Lovrec (Mittagessen)**

*Jiršovci 29, Jiršovci*

Im Herzen der Hügel von Slovenske gorice, umgeben von Weinbergen, verbindet der Bauernhof Lovrec Weinbau, Tourismus und traditionelle steirische Küche. Das Angebot basiert auf lokalen Zutaten, hausgemachten Speisen und Weinen aus den eigenen Weinbergen. Die Teilnehmenden genießen ein entspanntes Mittagessen mit Weinverkostung und erleben authentische regionale Aromen sowie die herzliche Gastfreundschaft des Hofes.



## PROGRAMM 7: Ungarn (max. 30 Teilnehmende)

(Exkursion auf Englisch und Deutsch)

Diese Exkursion bietet Einblicke in innovative und gemeinschaftsgetragene ländliche Entwicklung in Ungarn. Die Teilnehmenden erkunden regenerative Landwirtschaft, die von einer jungen Landwirtin geführt wird, erfahren mehr über generationellen Wandel und erleben einen besonderen Ort, der lokale Ernährungssysteme, Nachhaltigkeit und soziale Innovation mit starkem Fokus auf die Stärkung von Frauen fördert.

### Zeitleiste

08:00 – Abfahrt aus Radenci

ca. 08:40 – Ankunft: Bauernhof Dedes (Lendvadedes)

ca. 12:00 – Mittagessen (Bauernhof Dedes)

ca. 13:00 – Besuch: Weingut Bussay (Csörnyeföld)

ca. 16:00 – Rückkehr nach Radenci

### Bauernhof Dedes (Mittagessen)

*Lendvadedes, Ungarn*

Der Bauernhof Dedes ist ein innovativer Betrieb mit Schwerpunkt auf regenerativer Landwirtschaft, der nachhaltige Flächenbewirtschaftung mit einer starken Zukunftsvision für die Landwirtschaft verbindet. Der Hof wird von einer jungen Landwirtin geführt und unterstreicht damit die Rolle von Frauen in Landwirtschaft und ländlicher Führung. Ein wichtiger Aspekt des Betriebs ist seine Erfahrung mit generationsübergreifender Erneuerung, die wertvolle Einblicke in Hofnachfolge, Herausforderungen und Chancen moderner Landwirtschaft bietet. Der Betrieb wurde außerdem international als einer der Top 50 Farmers in Hungary ausgezeichnet, was seinen innovativen Ansatz und seine Wirkung hervorhebt.





## Weingut Bussay

*Csörnyeföld, Ungarn*

Das Weingut Bussay ist ein besonderer Familienbetrieb in der Region Mura, in dem ökologische Weinproduktion, lokales Erbe und weibliche Führung auf inspirierende Weise zusammenkommen. Seit 2019 wird das Weingut nach zertifizierten ökologischen Bewirtschaftungsstandards geführt und engagiert sich stark für Biodiversität, Bodengesundheit und die langfristige Nachhaltigkeit der Landschaft. Geleitet wird der Betrieb von Dorottya Bussay, die das Werk ihres verstorbenen Vaters weiterführte und das Familienerbe erfolgreich fortsetzt. Ihre Geschichte steht für weibliche Führung, generationellen Wandel und Resilienz im ländlichen Raum und zeigt zugleich, wie sich Tradition und Innovation in der ökologischen Weinproduktion verbinden lassen. Der Besuch bietet den Teilnehmenden Einblicke in die Chancen und Herausforderungen der Bewirtschaftung eines Bio-Weinguts und in die Bewahrung lokaler Werte durch nachhaltiges Unternehmertum.

