

12th SEASN, 65th IALB and 15th EUFRAS conference 2026 PROGRAM TERENSKIH POSJETA

PROGRAM 1: Haloze & Ptuj (Ekskurzija na engleskom jeziku)

Ovaj izlet kombinira napredne tehnologije mljekarstva s malom raznolikom poljoprivredom i tradicionalnim vinskim turizmom u regiji Haloza. Sudionici će istražiti kako inovacija, lokalna suradnja i tradicija oblikuju moderni ruralni razvoj.

Dnevni red

08:00 – Departure from Radenci

08:40 – Visit: Žampa Farm

11:30 – Visit: Stopnišek Farm

14:00 – Visit & lunch: Pungračič Tourist Farm

~16:00 – Return (approx. 60 min)

Žampa Farma

Levanjci, Destrnik

Farma Žampa jedna je od tehnološki najnaprednijih stočarskih farmi u Sloveniji, koja kombinira 160-godišnju tradiciju s najsuvremenijim upravljanjem stokom. Farma drži oko 250 grla goveda i obrađuje preko 100 hektara zemlje. Njihova štala radi s visokom razinom automatizacije, uključujući robotske sustave mužnje, hranjenja i čišćenja. Jedinstvena značajka je fokus na dobrobiti životinja, krave imaju pristup rotirajućim četkama za masažu, pa čak su izložene i klasičnoj glazbi (npr. Mozart), što pozitivno utječe na njihovu smirenost i proizvodnju mlijeka. Korištenjem modernih tehnologija praćenja, svaka se životinja pojedinačno prati kako bi se optimizirala produktivnost i upravljanje stadom.



Stopnišek Farma

Dobrina, Žetale

Smješteno u brdovitom Halozama, gdje su uvjeti za poljoprivredu zahtjevni, gospodarstvo Stopnišek fokusira se na proizvodnju s dodanom vrijednošću i izravnu prodaju. Gospodarstvo je poznato po svom bilju, čajevima, povrću i prerađenim domaćim proizvodima, od kojih su mnogi nagrađeni. Ključna snaga je njihova suradnja sa susjednim gospodarstvima, stvarajući snažnu lokalnu mrežu za razmjenu proizvoda i zajednički marketing. Posjetitelji će doživjeti autentično gostoprimstvo i kušati razne lokalne proizvode.



Pungračič Turistička farma (ručak sa degustacijom)

Drenovec, Zavrč

Smješteno u slikovitim haloškim brdima, seosko gospodarstvo Pungračič predstavlja petogeneracijsku tradiciju vinarstva s oko 14 hektara vinograda. Proizvode niz vina, uključujući rizling, sauvignon, chardonnay i muškata. Seosko gospodarstvo kombinira proizvodnju vina, turizam i tradicionalnu kuhinju, nudeći jela pripremljena od domaćih sastojaka, često pečena u tradicionalnoj krušnoj peći na drva. Sudionici će uživati u opuštenom ručku s degustacijom vina, doživljavajući autentične okuse i gostoprimstvo haloškog kraja.



PROGRAM 2: Vino & Seoski turizam

(Ekskurzija njemačkog jezika)

Ovaj izlet ističe snažnu vinogradarsku tradiciju Slovenskih gorica, u kombinaciji s obiteljskim poljoprivrednim gospodarstvom, inovacijama i ruralnim turizmom. Sudionici će posjetiti farme koje vode mladi nasljednici, istražiti butičnu preradu mliječnih proizvoda i vinarstvo te uživati u autentičnoj gastronomiji u jedinstvenom vinogradarskom krajoliku.

Dnevni red

08:00 – Departure from Radenci

09:00 – Visit: Leber Vračko Farm

12:00 – Visit & lunch: Leber Wine Estate

15:30 – Visit: Dreisiebner Farm

~17:30 – Return (approx. 1 hour)

Farma Leber Vračko

Jedlovnik, Zg. Kungota

Farma Leber Vračko obiteljski je posao četvrte generacije, podijeljen u dva dijela, a svakim upravlja jedna od kćeri (Barbara i Katja). Barbara se, zajedno sa suprugom Jernejem, fokusira na proizvodnju mlijeka. Katja i njezin suprug Gregor obrađuju vinograde i dalje razvijaju vinsku i kulinarsku ponudu. Njihovi roditelji, Alenka i Ivan, uvijek su tu da podrže svoje kćeri, dok bake i djedovi osiguravaju najvišu kvalitetu proizvoda farme. Barbara je mlada nasljednica koja kontinuirano razvija farmu inovativnim idejama i nedavno se specijalizirala za preradu posebnog mlijeka.

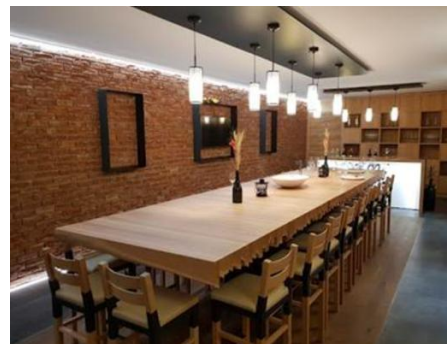




Leber Vinsko imanje (ručak)

Zgornja Kungota

Obiteljsko vinogradarsko imanje gdje četiri generacije spajaju tradiciju s modernim vinskim turizmom. Razvoj snažno potiče mlađa generacija, posebno Aleš i njegova partnerica Neli. Imanje upravlja s više od 8 hektara vinograda i razvilo je visokokvalitetno iskustvo vinskog turizma, usredotočeno na modernu Kuću vina Leber. Posebna atrakcija je obnovljena „Hiša 1624“, zaštićena povijesna građevina iz 17. stoljeća, koja spaja baštinu s vrhunskim smještajem. Posjetitelji će uživati u kratkoj šetnji vinogradom, nakon čega slijedi tradicionalni ručak i vinsko iskustvo u slikovitom okruženju.



Dreisiebner Farma (Špičnik)

Zgornja. Kungota

Smješteno u srcu vinorodnih brežuljaka Svečina, tik uz austrijsku granicu, ovo je gospodarstvo poznato po kulturnoj „cesti u obliku srca“ među vinogradima, jednom od najprepoznatljivijih slovenskih krajolika. Gospodarstvom upravljaju tri generacije i ima dugu tradiciju vinarstva koja datira još iz 1777. godine. Ključna atrakcija je njihov vinski podrum star preko 300 godina, ugrađen u zemlju kako bi se osigurali idealni prirodni uvjeti za odležavanje vina. Posjet uključuje prezentaciju gospodarstva i degustaciju vina s panoramskog vidikovca s pogledom na vinograde.





PROGRAM 3: Stoka i vino

(Ekskurzija njemačkog jezika)

Ovaj izlet fokusira se na stočarsku proizvodnju u kombinaciji s vinarstvom i održivom poljoprivredom. Sudionici će posjetiti inovativnog mladog poljoprivrednika koji integrira upravljanje poljoprivrednim gospodarstvom temeljeno na podacima, istražiti jedinstveno mjesto kulturne vinske baštine i iskusiti organsku poljoprivredu s jakim naglaskom na samodostatnost i diverzifikaciju.

Dnevni red

08:00 – Departure from Radenci

09:00 – Visit: Perko Farm & Winery

11:45 – Visit: Old Vine House, Maribor

13:00 – Visit & lunch: Tourist Farm Pri Baronu

~15:30 – Return (approx. 1 hour)

Farma Perko & Winarija

Spodnja Velka, Šentilj

Obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo kojim upravlja mladi poljoprivrednik Aleš Perko zajedno sa suprugom Petrom, kombinira stočarsku proizvodnju s vinarstvom. Farma se fokusira na uzgoj goveda (Limousin, Charolais) i proizvodnju vinograda, a svo grožđe prerađuje se pod vlastitom robnom markom Vino Perko. Ključna inovacija je Alešov sustav upravljanja poljoprivrednim gospodarstvom temeljen na podacima, razvijen kao dio njegove kandidature za nagradu Inovativni mladi poljoprivrednik (2023.). Sustav prikuplja i analizira podatke o poljoprivrednom gospodarstvu kako bi se poboljšalo planiranje, smanjili rizici, optimizirala proizvodnja te povećala ukupna učinkovitost i profitabilnost.





Stara kuća vinove loze (Maribor)

Dom najstarije vinove loze na svijetu, stare preko 450 godina i uvrštene u Guinnessovu knjigu rekorda. Smještena u povijesnoj četvrti Lent, vinova loza simbolizira otpornost, preživjevši ratove, požare, štetočine i vrijeme.



Seoski turizam Pri Baronu

Planica, Framsko Pohorje

Farma kojom upravljaju tri generacije, smještena na području gdje se brda susreću s ravninama. S više od 200 godina tradicije, farma je danas u potpunosti organska (certificirana od 1999.) i snažno usmjerena na samodostatnost. Upravljaju s oko 18 hektara zemlje i razvili su 22 različite dopunske aktivnosti, uključujući turizam, preradu hrane, obrazovanje i pečenje kruha. Farma je izvrstan primjer diverzifikacije i održivog ruralnog razvoja. Sudionici će učiti o organskoj poljoprivredi, permakulturi i upravljanju farmom, nakon čega slijedi ručak pripremljen od domaćih sastojaka.



PROGRAM 4: Doživljaji Prlekije (Ekskurzija na engleskom jeziku)

Ovaj izlet nudi uvid u poljoprivrednu i kulturnu baštinu Prlekije. Sudionici će istražiti certificiranu organsku farmu koja posluje s jakom predanošću prirodi, uroniti u slovensku tradiciju pčelarstva i proizvodnje meda, uživati u autentičnoj lokalnoj kuhinji, posjetiti modernu stočarsku farmu i završiti dan degustacijom vina na slikovitoj vinskoj fontani.

Dnevni red

- 08:00** – Departure from Hotel Radin, Radenci
- 08:30** – Visit: Organic Farm BEEKO (Paldauf family)
- 09:45** – Visit: Tigeli Beekeeping & Beekeeping Museum
- 11:00** – Lunch: Tourist Farm Kolar
- 13:00** – Visit: Ajlec Farm
- 14:10** – Visit: Kapela Wine Fountain
- 17:00** – Return to Radenci

BEEKO Organska Farma (Obiteljska farma Paldauf)

Vučja vas 37, Križevci pri Ljutomeru

Obiteljska farma Paldauf živi u prirodi i s prirodom u svakom aspektu. Kad su dobili djecu, postali su još svjesniji da samo zdrave stvari mogu rasti iz zdravog okoliša. Njihov „posao“ je živjeti u skladu s prirodom. Zato često kažu da zapravo nemaju posao – priroda im je prva, druga i zadnja misao. Nikada se ujutro ne probude s knedlom u želucu od stresa dana koji je pred njima.

Zahvalni su što je farma rezultat generacijskog rada – danas na njoj odrasta već četvrta generacija. Njihova zahvalnost što mogu raditi u onome što smatraju najboljim poslom, radom s prirodom, odražava se u energiji njihovih proizvoda. Godine 2020. dobili su organski (BIO) certifikat i službeno su priznati kao organska farma Paldauf.





Tigeli pčelarstvo i pčelarski muzej

Kolodvorska ulica 33, Veržej

Pčelinjak datira iz kraja 19. stoljeća. Sa sačuvanom opremom predstavlja iznimnu i bogatu kulturnu baštinu. Muzej pčelarstva nasljeđe je prošlosti i odraz života prlečkih ljudi – vrijednih, upornih i skromnih. Počeci pčelarstva Tigeli datiraju iz 2002. godine, kada su nabavili prve pčelinje zajednice. Već u prvoj godini rezultati su bili pozitivni, što ih je potaknulo na širenje iz godine u godinu. Danas upravljaju sa 130 produktivnih zajednica u dva stacionarna pčelinjaka i tri mobilne jedinice. Prekretnica je došla 2005. godine, kada su od pčelara Drage Šalamuna naslijedili muzej pčelarstva. Iste godine registrirali su dopunsku djelatnost pri upravnoj jedinici Ljutomer i počeli se intenzivno baviti pčelarskim turizmom. 2008. godine uz muzej su osnovali edukativni pčelinjak s osam zajednica, gdje posjetiteljima predstavljaju svoj rad s pčelama.



Ručak na turističkom imanju Kolar

Farma Kolar, koju vodi Darinka Kolar, osnovana je 1998. godine, a s turističkim aktivnostima započela je 2000. godine. S više od 25 godina neprekidnog rada, može ugostiti oko 60 gostiju. Uz turizam, farma obrađuje preko 5 hektara zemlje, proizvodeći pšenicu za tradicionalni raženi kruh i uljarice za bučino ulje.

Ajlec Farma

Selišči 3, Sveti Jurij ob Ščavnici

Farmu sada vodi treća generacija. Mladi nasljednik, Mihael Ajlec, preuzeo je farmu od roditelja 2013. godine u dobi od 24 godine. Danas obrađuju preko 30 hektara poljoprivrednog zemljišta, proizvodeći hranu i stočnu hranu za svoje životinje. Farma ima modernu štalu za krave dojilje i prvenstveno se fokusira na proizvodnju mlijeka, upravljajući s oko 100 grla stoke, uključujući 50 mliječnih krava i nešto peradi. „Kada se odlučite za rad na farmi, morate shvatiti da to nije samo osmosatni posao. Dani su ponekad prekratki, posao je zahtjevan, ali vjerujem da se isplati svaki trud. Radite u





prirodi, kod kuće, upravljate svojim vremenom i provodite puno kvalitetnog vremena sa svojom obitelji. To je jedna od najboljih stvari koje vam farma može pružiti“, kaže Veronika Ajlec, poljoprivrednica, supruga i majka dviju kćeri

Kapela vinska fontana

Vinska fontana Kapela poziva vas u srce Radgonsko-kapelskih gorja. Općina Radenci je 2021. godine izgradila vidikovac – vinsku fontanu Kapela – s ciljem promicanja turizma, predstavljanja lokalnog krajolika i degustacije regionalnih vina. Sva vina u ponudi proizvode se u Radgonsko-kapelskim gorjima. Autohtona sorta grožđa je Radgonska ranina, dok je traminac posebno cijenjen u ovom kraju. Vinska fontana nalazi se na Kapelskom vrhu, odmah pored crkve sv. Marije Magdalene. Kapelski vrh je najviša točka u općini Radenci, smještena na nadmorskoj visini od 312 metara.





PROGRAM 5: Doživljaji Prekmurja

(Ekskurzija na engleskom jeziku)

Ovaj izlet istražuje jedinstveni ruralni krajolik Prekmurja, s naglaskom na održivu poljoprivredu, bioraznolikost i lokalnu gastronomiju. Sudionici će posjetiti farme koje se bave stočarstvom i preradom mliječnih proizvoda, otkriti bogatu bioraznolikost Parka prirode Goričko, iskusiti tradicionalnu prekmursku kuhinju i steći uvid u velike moderne poljoprivredne sustave. Program naglašava ravnotežu između očuvanja prirode i razvoja poljoprivrede.

Dnevni red

08:00 – Departure from Hotel Radin, Radenci

08:45 – Visit: Zavec Farm

10:35 – Visit: Butterfly Trail (Motvarjevci)

12:30 – Lunch: Tourist Farm Puhan

14:30 – Wine tasting at Puhan Farm

16:00 – Visit: Cigüt Farm

17:30 – Return to Radenci

Zavec Farm

Gornji Slaveči 67, Kuzma

Smješteno u Parku prirode Goričko u blizini tromeđe Slovenije, Austrije i Mađarske, poljoprivredno gospodarstvo Zavec kombinira stočarsku proizvodnju s preradom mliječnih proizvoda na farmi. Gospodarstvo upravlja s oko 35 hektara zemlje i fokusira se na uzgoj goveda i ovaca. Od 2017. godine proizvode i jogurte i svježe sireve.





Staza leptira (Motvarjevci)

Staza leptira vodi kroz jednu od najbolje očuvanih vlažnih livada u Parku prirode Goričko. Ove livade bogate vrstama rezultat su tradicionalnih poljoprivrednih praksi i predstavljaju važnu kulturnu i prirodnu baštinu. Sudionici će učiti o međuovisnosti biljnih i životinjskih vrsta, uključujući rijetke i zaštićene leptire. Staza nudi impresivno iskustvo prirode, kombinirajući edukaciju s opuštanjem u jedinstvenom krajoliku.



Ručak na turističkoj farmi Puhan

Smješteno među vinogradima u blizini Plečnikove crkve u Bogojini, imanje Puhan nudi cjelovito iskustvo „od polja do tanjura“. Na imanju se proizvode vlastiti usjevi, mesni proizvodi i vino, kombinirajući tradicionalne recepte s modernim prizvukom.

Degustacija vina na farmi Puhan

Sudionici će kušati izbor lokalnih vina proizvedenih na vinogradima imanja, smještenim u jednom od najboljih vinorodnih područja Prekmurja.





Farma Cigüt

Noršinci, Martjanci

Farma Cigüt je veliko mješovito poljoprivredno poduzeće kojim upravlja mladi poljoprivrednik druge generacije, Štefan Cigüt mlađi, nasljednik sa sveučilišnim obrazovanjem koji nastavlja razvijati farmu zajedno sa svojom obitelji. Njegov otac je započeo s poljoprivredom sa samo 2 hektara i postupno je proširio poslovanje na današnje poslovanje. Farma sada upravlja s više od 450 hektara zemlje i zapošljava 7 radnika. Kombinira proizvodnju usjeva sa stočarstvom i proizvodi vlastitu stočnu hranu. Prepoznata je kao „master farma“ koja pruža praktičnu obuku studentima poljoprivrede. Farma je specijalizirana za proizvodnju govedine, uzgajajući oko 1200 grla godišnje, s naprednim strategijama hranjenja i visokokvalitetnom genetikom što rezultira izvrsnim dnevnim prirastima težine (1350–1600 g). Štefan Cigüt mlađi također je dvostruki nacionalni prvak u oranju (2003., 2009.), što odražava njegovu snažnu tehničku stručnost.





PROGRAM 6: Slovenske gorice

(Ekskurzija engleskog i njemačkog jezika)

Ovaj izlet predstavlja dinamičnu mješavinu modernog mljekarstva, inovativnog obiteljskog poduzetništva i tradicionalne kulinarske baštine u regiji Slovenske gorice. Sudionici će iskusiti naprednu stočarsku proizvodnju, lokalnu preradu hrane i autentičnu štajersku gastronomiju.

Dnevni red

08:00 – Departure from Radenci

08:30 – Visit: Bela Farm

10:45 – 12:30 – Visit: Goznik Farm (Mimina domača kuhna)

13:00 – 15:00 – Lunch: Tourist Farm Lovrec

~15:00 – Return (approx. 40 min)

Farma Bela

Zgornja Senarska 34, Sv. Trojica v Slov. Goricah

Farma Bela je moderna mliječna farma poznata po svom naprednom pristupu uzgoju stoke. Njihova novoizgrađena štala, često nazivana "hotelom za krave", značajno poboljšava dobrobit životinja i učinkovitost proizvodnje mlijeka kroz automatizaciju poput robota za mužnju, hranjenje i čišćenje. Farma drži oko 160 grla goveda, s prostorom za do 85 mliječnih krava, a cilj joj je daljnje povećanje godišnje proizvodnje mlijeka. S fokusom na udobnost životinja, modernu tehnologiju i poboljšanje stada, farma je snažan primjer inovativnog i održivog stočarstva. Nominacija za nagradu "Najbolja štala" dodatno potvrđuje njezinu predanost razvoju, dobrobiti životinja i inovacijama.





Farma Goznik

Farma Goznik je moderno obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo koje vodi mladi poljoprivrednik Matej Goznik zajedno sa suprugom Mirjanom. Farma se fokusira na proizvodnju voća i preradu na farmi, kombinirajući tradicionalno znanje s inovativnim pristupima. Ključna značajka farme je njihov brend Mimina domaća kuhna, pod kojim proizvode razne domaće proizvode poput kruha, peciva i tradicionalnih slastica. Također primjenjuju inovativne tehnike poput liofilizacije voća kako bi proširili svoj asortiman proizvoda. Posjetitelji će doživjeti autentične lokalne okuse kroz degustaciju njihovih proizvoda i kulinarsku prezentaciju uživo tradicionalne slovenjeboriške gibanice, nudeći pravi okus regije Slovenske gorice.



Seoski turizam Lovrec (Ručak)

Jiršovci 29, Jiršovci

Smješteno u srcu Slovenskih gorica, okruženo vinogradima, seosko gospodarstvo Lovrec spaja vinarstvo, turizam i tradicionalnu štajersku kuhinju. Njihova ponuda temelji se na lokalnim sastojcima, domaćim jelima i vinima proizvedenim iz vlastitih vinograda. Sudionici će uživati u opuštenom ručku uz degustaciju vina, doživljavajući autentične regionalne okuse i toplo gostoprimstvo seoskog gospodarstva.



PROGRAM 7: Madžarska

(Ekskurzija engleskog i njemačkog jezika)

Ovaj izlet nudi uvid u inovativan i lokalno vođen ruralni razvoj u Mađarskoj. Sudionici će istražiti regenerativne poljoprivredne prakse koje vodi mlada poljoprivrednica, učiti o generacijskoj obnovi i iskusiti jedinstveno središte zajednice koje promovira lokalne prehrambene sustave, održivost i društvene inovacije s jakim naglaskom na osnaživanje žena.

Dnevni red

08:00 – Departure from Radenci

~**08:40** – Arrival: Dedes Farm (Lendvadedes)

~**11:30** – Lunch (location to be confirmed)

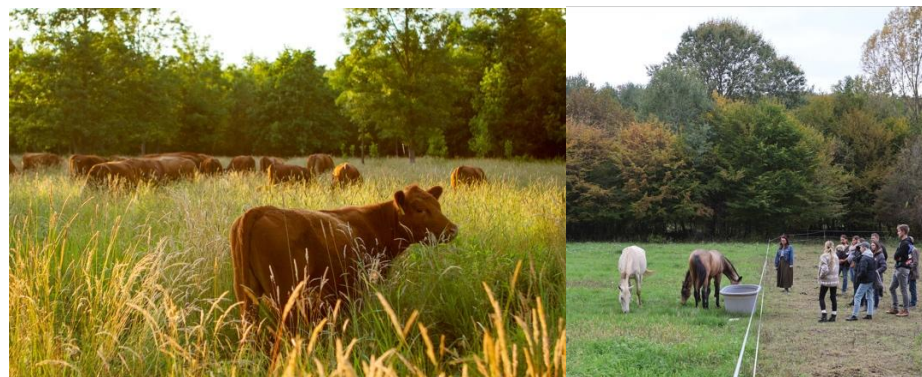
~**13:00** – Visit: EcoBuzz / Öko Zsibongó

~**16:00** – Return to Radenci

Farma Dedes

Lendvadedes, Hungary

Farma Dedes je inovativna farma usmjerena na regenerativnu poljoprivredu, koja kombinira održivo upravljanje zemljištem sa snažnom vizijom budućnosti poljoprivrede. Farmu vodi mlada poljoprivrednica, što naglašava ulogu žena u poljoprivredi i vodstvu u ruralnim područjima. Ključni aspekt farme je njezino iskustvo s generacijskom obnovom, koje nudi vrijedne uvide u nasljeđivanje, izazove i prilike u modernoj poljoprivredi. Farma je također međunarodno priznata kao dio 50 najboljih poljoprivrednika u Mađarskoj, što ističe njezin inovativni pristup i utjecaj.





PROGRAM 8: Hrvatska (Ekskurzija na hrvatskom jeziku)

Dnevni red
