



12th SEASN, 65th IALB and 15th EUFRAS conference 2026 PROGRAMM FÜR FELDBESUCHE

PROGRAMM 1: Haloze & Ptuj (Englischsprachiger Ausflug)

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 – 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 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

(Deutschsprachiger Ausflug)

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 – 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)

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.





Leber Weingut (Mittagessen)

Zgornja Kungota

Ein familiengeführtes Weingut, in dem vier Generationen Tradition und modernen Weintourismus verbinden. Die Entwicklung wird maßgeblich von der jüngeren Generation, insbesondere von Aleš und seiner Partnerin Neli, vorangetrieben. Das Weingut bewirtschaftet über 8 Hektar Weinberge und hat ein hochwertiges Weintourismus-Erlebnis geschaffen, dessen Herzstück das moderne Weinhaus Leber bildet. Ein besonderes Highlight ist die renovierte „Hiša 1624“, ein denkmalgeschütztes Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, das historisches Flair mit erstklassiger Unterkunft verbindet. Besucher genießen einen kurzen Spaziergang durch die Weinberge, gefolgt von einem traditionellen Mittagessen und einer Weinprobe in malerischer Umgebung.



Dreisiebner Bauernhof (Špičnik)

Zgornja. Kungota

Mitten im Herzen der Svečina-Weinberge, direkt an der österreichischen Grenze, liegt dieses Weingut, berühmt für die ikonische, herzförmige Straße zwischen den Weinbergen – eine der bekanntesten Landschaften Sloweniens. Der Betrieb wird in dritter Generation geführt und blickt auf eine lange Weinbautradition zurück, die bis ins Jahr 1777 reicht. Ein besonderes Highlight ist der über 300 Jahre alte Weinkeller, der in den Boden gebaut wurde, um ideale natürliche Bedingungen für die Reifung der Weine zu gewährleisten. Der Besuch umfasst eine Präsentation des Weinguts und eine Weinprobe an einem Aussichtspunkt mit Panoramablick über die Weinberge.





PROGRAMM 3: Vieh & Wein

(Deutschsprachiger Ausflug)

Diese Exkursion legt den Fokus auf Tierhaltung in Verbindung mit Weinbau und nachhaltiger Landwirtschaft. Die Teilnehmer besuchen einen innovativen Junglandwirt, der datengestützte Betriebsführung einsetzt, erkunden eine einzigartige Weinbaukultur und erleben ökologischen Landbau mit starkem Fokus auf Selbstversorgung und Diversifizierung.

Zeitleiste

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)

Perko Bauernhof & Weingut

Spodnja Velka, Šentilj

Ein Familienbetrieb unter der Leitung des jungen Landwirts Aleš Perko und seiner Frau Petra verbindet Viehzucht mit Weinbau. Der Betrieb konzentriert sich auf die Rinderzucht (Limousin, Charolais) und den Weinbau. Alle Trauben werden unter der eigenen Marke *Vino Perko* verarbeitet. Eine wichtige Innovation ist Aleš' datengestütztes Betriebsmanagementsystem, das er im Rahmen seiner Bewerbung für den Preis „Innovativer Junglandwirt“ (2023) entwickelte. Das System erfasst und analysiert Betriebsdaten, um die Planung zu verbessern, Risiken zu minimieren, die Produktion zu optimieren und die Gesamteffizienz und Rentabilität zu steigern.





Altes Weinhaus (Maribor)

Hier steht der älteste Weinstock der Welt, über 450 Jahre alt und im Guinness-Buch der Rekorde verzeichnet. Im historischen Viertel Lent gelegen, symbolisiert dieser Weinstock Widerstandsfähigkeit, da er Kriege, Brände, Schädlinge und die Zeit überdauert hat.



Touristenbauernhof Pri Baronu

Planica, Framsko Pohorje

Ein seit drei Generationen geführter Bauernhof, idyllisch gelegen im Übergang von Hügeln zu Ebene. Mit über 200 Jahren Tradition ist der Hof heute vollständig biologisch (zertifiziert seit 1999) und legt großen Wert auf Selbstversorgung. Er bewirtschaftet rund 18 Hektar Land und betreibt 22 verschiedene Nebentätigkeiten, darunter Tourismus, Lebensmittelverarbeitung, Bildungsangebote und Brotbacken. Der Hof ist ein hervorragendes Beispiel für Diversifizierung und nachhaltige ländliche Entwicklung. Die Teilnehmenden lernen Wissenswertes über ökologischen Landbau, Permakultur und Betriebsführung und genießen anschließend ein Mittagessen mit Zutaten aus eigenem Anbau.



PROGRAMM 4: Prlekija Erfahrung

(Englischsprachiger Ausflug)

Dieser Ausflug bietet Einblicke in das landwirtschaftliche und kulturelle Erbe der Region Prlekija. Die Teilnehmer erkunden einen zertifizierten Bio-Bauernhof, der sich dem Naturschutz verschrieben hat, tauchen ein in die slowenische Tradition der Imkerei und Honigproduktion, genießen authentische regionale Küche, besuchen einen modernen Viehzuchtbetrieb und lassen den Tag mit einer Weinprobe an einem malerischen Weinbrunnen ausklingen.

Zeitleiste

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 Bio-Bauernhof (Paldauf Familie)

Vučja vas 37, Križevci pri Ljutomeru

Der Familienbetrieb Paldauf lebt in jeder Hinsicht im Einklang mit der Natur. Seit der Geburt ihrer Kinder ist ihnen noch bewusster geworden, dass nur in einer gesunden Umgebung gesundes Leben gedeihen kann. Ihre „Aufgabe“ ist es, im Einklang mit der Natur zu leben. Deshalb sagen sie oft, dass sie eigentlich keine Arbeit haben – die Natur ist ihr erster, zweiter und letzter Gedanke. Sie wachen morgens nie mit einem flauen Gefühl im Magen auf, weil sie sich keine Sorgen um den bevorstehenden Tag machen. Sie sind dankbar, dass der Hof das Ergebnis jahrzehntelanger Arbeit ist – heute wächst bereits die vierte Generation darauf auf. Ihre Dankbarkeit, ihren Traumberuf ausüben zu können, die Arbeit mit der Natur, spiegelt sich in der Qualität ihrer Produkte wider. Im Jahr 2020 erhielten sie das Bio-Siegel (BIO) und wurden offiziell als Paldauf Bio-Bauernhof anerkannt.





Tigeli Bienenzucht & Bienenzuchtmuseum

Kolodvorska ulica 33, Veržej

Der Bienenstand stammt aus dem späten 19. Jahrhundert. Mit seiner erhaltenen Ausrüstung stellt er ein außergewöhnliches und reiches Kulturerbe dar. Das Imkermuseum ist ein Zeugnis der Vergangenheit und spiegelt das Leben der Menschen von Prlekija wider – fleißig, ausdauernd und bescheiden. Die Anfänge der Imkerei in Tigeli reichen bis ins Jahr 2002 zurück, als sie ihre ersten Bienenvölker erwarben. Bereits im ersten Jahr waren die Ergebnisse positiv, was sie ermutigte, Jahr für Jahr zu expandieren. Heute betreuen sie 130 produktive Bienenvölker in zwei stationären und drei mobilen Bienenständen. Ein Wendepunkt kam 2005, als sie das Imkermuseum von dem Imker Drago Šalamun übernahmen. Im selben Jahr meldeten sie eine Nebentätigkeit bei der Gemeinde Ljutomer an und begannen, sich intensiv auf den Imkertourismus zu konzentrieren. 2008 errichteten sie neben dem Museum einen Lehrbienenstand mit acht Bienenvölkern, wo sie Besuchern ihre Arbeit mit den Bienen näherbringen.



Mittagessen auf der Touristenfarm Kolar

Der von Darinka Kolar geleitete Bauernhof Kolar wurde 1998 gegründet und nahm im Jahr 2000 seine touristischen Aktivitäten auf. Nach über 25 Jahren ununterbrochenen Betriebs bietet er Platz für rund 60 Gäste. Neben dem Tourismus bewirtschaftet der Bauernhof über 5 Hektar Land und produziert Weizen für traditionelles Roggenbrot sowie Ölsaaten für Kürbiskernöl.



Ajlec Bauernhof

Selišči 3, Sveti Jurij ob Ščavnici

Der Hof wird mittlerweile in dritter Generation geführt. Der junge Nachfolger, Mihael Ajlec, übernahm den Betrieb 2013 im Alter von 24 Jahren von seinen Eltern. Heute bewirtschaften sie über 30 Hektar Ackerland und produzieren Futter und Nahrung für ihre Tiere. Der Hof verfügt über einen modernen Stall für Mutterkühe und konzentriert sich hauptsächlich auf die Milchproduktion. Er hält rund 100 Tiere, darunter 50 Milchkühe und 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 sehr kurz, die Arbeit ist anstrengend, aber ich glaube, es lohnt sich in jeder Hinsicht. Man arbeitet in der Natur, zu Hause, kann sich seine Zeit selbst einteilen und verbringt viel Zeit mit der Familie. Das ist eines der schönsten Dinge, die einem ein Bauernhof bieten kann“, sagt Veronika Ajlec, Landwirtin, Ehefrau und Mutter zweier Töchter.



Kapela Weinbrunnen

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





PROGRAMM 5: Prekmurje Erfahrung (Englischsprachiger Ausflug)

Diese Exkursion erkundet die einzigartige ländliche Landschaft von Prekmurje mit Fokus auf nachhaltige Landwirtschaft, Biodiversität und regionale Gastronomie. Die Teilnehmenden besuchen landwirtschaftliche Betriebe mit Viehzucht und Milchverarbeitung, entdecken die reiche Artenvielfalt des Naturparks Goričko, genießen traditionelle Gerichte aus Prekmurje und erhalten Einblicke in moderne, großflächige Landwirtschaftssysteme. Das Programm verdeutlicht das Gleichgewicht zwischen Naturschutz und landwirtschaftlicher Entwicklung.

Zeitleiste

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 Bauernhof

Gornji Slaveči 67, Kuzma

Der Bauernhof Zavec liegt im Naturpark Goričko nahe dem Dreiländereck Slowenien, Österreich und Ungarn und vereint Viehzucht mit hofeigener Milchverarbeitung. Der Betrieb bewirtschaftet rund 35 Hektar Land und konzentriert sich auf die Rinder- und Schafhaltung. Seit 2017 werden dort auch Joghurt und Frischkäse hergestellt.





Schmetterlingspfad (Motvarjevci)

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



Mittagessen auf der Touristenfarm Puhon

Eingebettet in die Weinberge nahe der Kirche von Plečnik in Bogojina bietet der Bauernhof Puhon ein umfassendes Erlebnis vom Anbau bis zum Verzehr. Der Hof produziert eigenes Obst und Gemüse, Fleischprodukte und Wein und verbindet dabei traditionelle Rezepte mit modernen Einflüssen.

Weinprobe auf dem Bauernhof Puhon

Die Teilnehmer werden eine Auswahl lokaler Weine verkosten, die auf den Weinbergen des Weinguts produziert werden, das sich in einem der besten Weinanbaugebiete von Prekmurje befindet.





Cigüt Bauernhof

Noršinci, Martjanci

Der Bauernhof Cigüt ist ein großer landwirtschaftlicher Mischbetrieb, der von dem jungen Landwirt Štefan Cigüt Jr. in zweiter Generation geführt wird. Der studierte Nachfolger führt den Hof gemeinsam mit seiner Familie weiter. Sein Vater begann mit nur zwei Hektar Land und baute es nach und nach zum heutigen Betrieb aus. Der Hof bewirtschaftet mittlerweile über 450 Hektar Land und beschäftigt sieben Mitarbeiter. Er kombiniert Ackerbau mit Viehzucht und produziert sein eigenes Futter. Als anerkannter Musterbetrieb bietet er Agrarstudenten praktische Ausbildung. Der Betrieb ist auf die Rindfleischproduktion spezialisiert und zieht jährlich rund 1.200 Rinder auf. Dank fortschrittlicher Fütterungsstrategien und hochwertiger Genetik werden hervorragende tägliche Gewichtszunahmen (1.350–1.600 g) erzielt. Štefan Cigüt Jr. ist zudem zweifacher nationaler Pflugmeister (2003, 2009), was seine ausgeprägte Fachkompetenz unterstreicht.





PROGRAMM 6: Slovenske gorice

(/Englisch- und deutschsprachiger Ausflug)

Diese Exkursion präsentiert die dynamische Mischung aus moderner Milchwirtschaft, innovativem Familienunternehmen und traditionellem kulinarischem Erbe in der Region Slovenske gorice. Die Teilnehmer erleben fortschrittliche Tierproduktion, lokale Lebensmittelverarbeitung und authentische steirische Gastronomie.

Zeitleiste

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)

Bela Bauernhof

Zgornja Senarska 34, Sv. Trojica v Slov. Goricah

Die Bela Farm ist ein moderner Milchviehbetrieb, der für seine fortschrittliche Rinderzucht bekannt ist. Ihr neu errichteter Stall, oft als „Hotel für Kühe“ bezeichnet, verbessert das Tierwohl und die Effizienz der Milchproduktion durch Automatisierung wie Melk-, Fütterungs- und Reinigungsroboter deutlich. Der Betrieb hält rund 160 Rinder, davon bis zu 85 Milchkühe, und strebt eine weitere Steigerung der jährlichen Milchproduktion an. Mit ihrem Fokus auf Tierkomfort, moderner Technologie und Herdenverbesserung ist die Farm ein Paradebeispiel für innovative und nachhaltige Tierhaltung. Ihre Nominierung für den Preis „Bester Stall“ unterstreicht ihr Engagement für Entwicklung, Tierwohl und Innovation.





Goznik Bauernhof

Der Bauernhof Goznik ist ein moderner Familienbetrieb, der von dem jungen Landwirt Matej Goznik und seiner Frau Mirjana geführt wird. Der Betrieb konzentriert sich auf den Obstanbau und die hofeigene Verarbeitung und verbindet traditionelles Wissen mit innovativen Ansätzen. Ein besonderes Merkmal des Hofes ist die Marke „Mimina domača kuhna“ (Hausgemachtes Obst), unter der sie eine Vielzahl hausgemachter Produkte wie Brot, Gebäck und traditionelle Desserts herstellen. Um ihr Produktsortiment zu erweitern, wenden sie auch innovative Techniken wie die Gefriertrocknung (Lyophilisation) von Früchten an. Besucher können bei einer Verkostung ihrer Produkte und einer Live-Kochvorführung der traditionellen slowakischen „Gibanica“ (Gerichte) authentische regionale Aromen erleben und so einen echten Geschmack der slowakischen Region genießen.



Touristenbauernhof Lovrec (Mittagessen)

Jiršovci 29, Jiršovci

Mitten in den Hügeln der Slowakischen Korsik, umgeben von Weinbergen, vereint der Bauernhof Lovrec Weinbau, Tourismus und traditionelle steirische Küche. Das Angebot basiert auf regionalen Zutaten, hausgemachten Gerichten und Weinen aus eigenem Anbau. Die Teilnehmer genießen ein entspanntes Mittagessen mit Weinprobe und erleben authentische regionale Aromen sowie die herzliche Gastfreundschaft des Bauernhofs.



PROGRAMM 7: Ungarn

(Englisch- und deutschsprachiger Ausflug)

Diese Exkursion bietet Einblicke in innovative und gemeinschaftlich getragene ländliche Entwicklung in Ungarn. Die Teilnehmenden erkunden regenerative Anbaumethoden unter der Leitung einer jungen Landwirtin, lernen etwas über Generationenwechsel und erleben ein einzigartiges Gemeinschaftszentrum, das lokale Ernährungssysteme, Nachhaltigkeit und soziale Innovation mit einem starken Fokus auf die Stärkung von Frauen fördert.

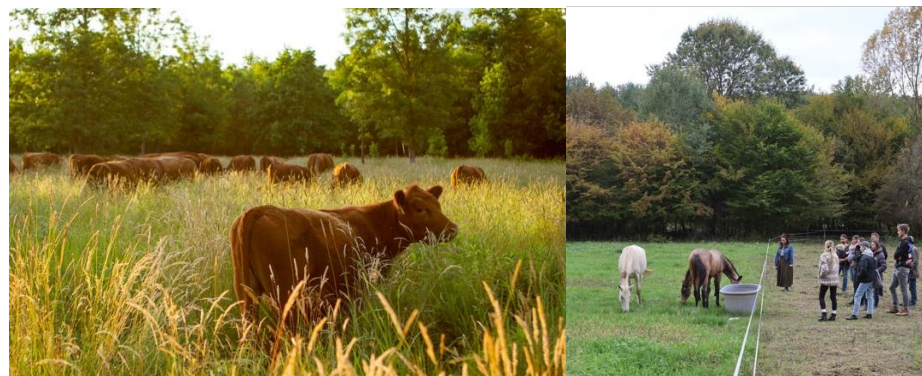
Zeitleiste

- 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

Dedes Ungarn

Lendvadedes, *Ungarn*

Dedes Farm ist ein innovativer landwirtschaftlicher Betrieb, der sich der regenerativen Landwirtschaft verschrieben hat und nachhaltiges Landmanagement mit einer zukunftsweisenden Vision für die Landwirtschaft verbindet. Der Betrieb wird von einer jungen Landwirtin geleitet und unterstreicht damit die wichtige Rolle von Frauen in der Landwirtschaft und ihre Führungsrolle im ländlichen Raum. Ein zentraler Aspekt des Betriebs ist seine Erfahrung mit der Generationenfolge, die wertvolle Einblicke in die Hofnachfolge, Herausforderungen und Chancen der modernen Landwirtschaft bietet. Dedes Farm wurde international als einer der 50 besten landwirtschaftlichen Betriebe Ungarns ausgezeichnet, was seinen innovativen Ansatz und seine Wirkung unterstreicht.





**PROGRAMM 8: Kroatien
(Kroatisch sprechender Ausflug)**

Zeitleiste
