

12th SEASN, 65th IALB and 15th EUFRAS conference 2026 FIELD VISITS PROGRAM

PROGRAM 1: Haloze & Ptuj (Angleško govoreča ekskurzija)

Časovnica

08:00 – Odhod iz Radencev
08:40 – Obisk: Kmetija Žampa
11:30 – Obisk: Kmetija Stopnišek
14:00 – Obisk in kosilo: Turistična kmetija Pungračič
~16:00 – Povratak (približno 60 min)

Kmetija Žampa

Levanjci, Destrnik

Kmetija Žampa je ena tehnološko najbolj naprednih govedorejskih kmetij v Sloveniji, ki združuje 160-letno tradicijo z najsodobnejšim upravljanjem živinoreje. Na kmetiji redijo približno 250 glav goveda in obdelujejo več kot 100 hektarjev zemljišč. Njihov hlev deluje z visoko stopnjo avtomatizacije, vključno z robotskimi sistemi za molžo, krmljenje in čiščenje. Posebnost je poudarek na dobrobiti živali – krave imajo dostop do rotacijskih masažnih krtač in so celo izpostavljene klasični glasbi (npr. Mozart), kar pozitivno vpliva na njihovo umirjenost in proizvodnjo mleka. Z uporabo sodobnih tehnologij spremljanja je vsaka žival individualno spremljana za optimizacijo produktivnosti in upravljanja črede.



Kmetija Stopnišek

Dobrina, Žetale

Kmetija Stopnišek, ki se nahaja v gričevnati regiji Haloze, kjer so pogoji za kmetovanje zahtevni, se osredotoča na proizvodnjo z dodano vrednostjo in neposredno prodajo. Kmetija je znana po svojih zeliščih, čajih, zelenjavi in predelanih domačih izdelkih, od katerih so mnogi prejeli nagrade. Ključna prednost je njihovo sodelovanje s sosodnjimi kmetijami, s čimer ustvarjajo močno lokalno mrežo za izmenjavo izdelkov in skupno trženje. Obiskovalci bodo izkusili pristno gostoljubje in okusili različne lokalne izdelke.



Turistična kmetija Pungračič (kosilo z degustacijo vina)

Drenovec, Zavrč

Turistična kmetija Pungračič, umeščena v slikovite griče Haloz, predstavlja petgeneracijsko tradicijo vinogradništva s približno 14 hektarji vinogradov. Pridelujejo različna vina, vključno z rizlingom, sauvignonom, chardonnayem in muškatom. Kmetija združuje pridelavo vina, turizem in tradicionalno kulinariko ter ponuja jedi, pripravljene iz doma pridelanih sestavin, pogosto pečene v tradicionalni krušni peči na drva. Udeleženci bodo uživali v sproščenem kosilu z degustacijo vina ter doživeli pristne okuse in gostoljubje haloške regije.



PROGRAM 2: Vino in podeželski turizem (Nemško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija izpostavlja močno vinogradniško tradicijo regije Slovenske gorice, povezano z družinskim kmetovanjem, inovacijami in podeželskim turizmom. Udeleženci bodo obiskali kmetije, ki jih vodijo mladi nasledniki, raziskovali butično predelavo mleka in vinarstvo ter uživali v pristni gastronomiji v edinstveni vinogradniški krajini.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Radencev

09:00 – Obisk: Kmetija Leber Vračko

12:00 – Obisk in kosilo: Vinska klet Leber

15:30 – Obisk: Kmetija Dreisiebner

~17:30 – Povratek (približno 1 ura)

Kmetija Leber Vračko

Jedlovník, Zg. Kungota

Kmetija Leber Vračko je štirigeneracijska kmetija, ki je bila razdeljena na dva dela, pri čemer vsak del vodi ena od hčera (Barbara in Katja). Barbara se skupaj s svojim možem Jernejem osredotoča na pridelavo mleka. Hkrati Katja in njen mož Gregor upravljata vinograde ter razvijata vinsko in kulinarčno ponudbo. Njuna starša Alenka in Ivan sta stalna pomoč svojim hčeram na tej poti, medtem ko stari starši vedno skrbijo za najvišjo kakovost izdelkov na kmetiji. Barbara je tudi mlada naslednica, ki svojo kmetijo nenehno inovativno izboljšuje, v zadnjem času pa se osredotoča na butično predelavo mleka.

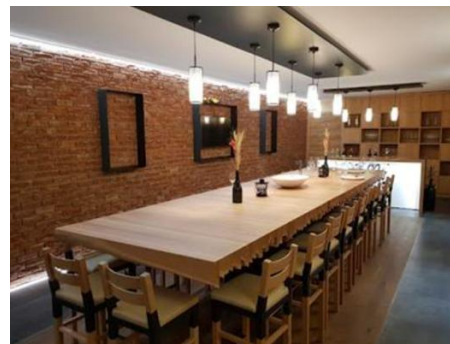




Vinska kmetija Leber (kosilo)

Zgornja Kungota

Družinsko vodena vinska kmetija, kjer štiri generacije združujejo tradicijo s sodobnim vinskim turizmom. Razvoj močno poganja mlajša generacija, zlasti Aleš in njegova partnerka Neli. Posestvo upravlja več kot 8 hektarjev vinogradov in je razvilo visokokakovostno izkušnjo vinskega turizma, osredotočeno okoli sodobne Hiše vina Leber. Posebnost je prenovljena »Hiša 1624«, zaščitena zgodovinska stavba iz 17. stoletja, ki združuje dediščino z vrhunsko nastanitvijo. Obiskovalci bodo uživali v kratkem sprehodu skozi vinograd, nato pa v tradicionalnem kosilu in vinski izkušnji v slikovitem okolju.



Kmetija Dreisiebner (Špičnik)

Zgornja Kungota

Kmetija, ki se nahaja v osrčju svečinskih vinorodnih gričev tik ob avstrijski meji, je znana po ikonični »cesti v obliki srca« med vinogradi, eni najbolj prepoznavnih podob Slovenije. Kmetijo vodijo tri generacije in ima dolgo vinarsko tradicijo, ki sega v leto 1777. Posebnost je njihova več kot 300 let stara vinska klet, zgrajena v zemljo, da zagotavlja idealne naravne pogoje za zorenje vina. Obisk vključuje predstavitev kmetije in degustacijo vina na razgledni točki s pogledom na vinograde.





PROGRAM 3: Živinoreja in vino (Nemško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija se osredotoča na živinorejsko proizvodnjo v kombinaciji z vinogradništvom in trajnostnim kmetovanjem. Udeleženci bodo obiskali inovativnega mladega kmeta, ki vključuje upravljanje kmetije na podlagi podatkov, raziskovali edinstveno kulturno vinsko dediščinsko območje ter izkusili ekološko kmetovanje z močnim poudarkom na samooskrbi in diverzifikaciji.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Radencev

09:00 – Obisk: Kmetija in vinska klet Perko

11:45 – Obisk: Hiša Stare trte, Maribor

13:00 – Obisk in kosilo: Turistična kmetija Pri Baronu

~15:30 – Povratek (približno 1 ura)

Kmetija in vinska klet Perko

Spodnja Velka, Šentilj

Družinska kmetija, ki jo vodi mladi kmet Aleš Perko skupaj s svojo ženo Petro, združuje živinorejsko proizvodnjo z vinarstvom. Kmetija se osredotoča na rejo goveda za meso (limuzin, šarole) in pridelavo grozdja, pri čemer vse grozdje predelajo pod lastno blagovno znamko Vino Perko. Ključna inovacija je Alešev sistem upravljanja kmetije na podlagi podatkov, razvit kot del njegove kandidature za nagrado Inovativni mladi kmet (2023). Sistem zbira in analizira podatke s kmetije za izboljšanje načrtovanja, zmanjšanje tveganj, optimizacijo proizvodnje ter povečanje splošne učinkovitosti in donosnosti.





Hiša Stare trte (Maribor)

Dom najstarejše trte na svetu, stare več kot 450 let in vpisane v Guinnessovo knjigo rekordov. Nahaja se v zgodovinskem predelu Lent, trta pa simbolizira vzdržljivost, saj je preživela vojne, požare, škodljivce in čas.



Turistična kmetija Pri Baronu

Planica, Framsko Pohorje

Kmetija, ki jo vodijo tri generacije, se nahaja na območju, kjer se griči stikajo z ravnino. Z več kot 200-letno tradicijo je danes kmetija v celoti ekološka (certificirana od leta 1999) in močno usmerjena v samooskrbo. Upravljajo približno 18 hektarjev zemljišč in so razvili 22 različnih dopolnilnih dejavnosti, vključno s turizmom, predelavo hrane, izobraževanjem in peko kruha. Kmetija je odličen primer diverzifikacije in trajnostnega razvoja podeželja. Udeleženci bodo spoznali ekološko kmetovanje, permakulturo in upravljanje kmetije, nato pa sledí kosilo, pripravljeno iz doma pridelanih sestavin.



PROGRAM 4: Prlekija Experience (Angleško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija ponuja vpogled v kmetijsko in kulturno dediščino regije Prlekija. Udeleženci bodo raziskovali certificirano ekološko kmetijo, ki deluje z močno zavezanostjo naravi, se poglobili v slovensko tradicijo čebelarstva in pridelave medu, uživali v pristni lokalni kulinariki, obiskali sodobno živinorejsko kmetijo ter dan zaključili z degustacijo vina ob slikovitem vinskem fontanu.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Hotela Radin, Radenci

08:30 – Obisk: Ekološka kmetija BEEKO (družina Paldauf)

09:45 – Obisk: Čebelarstvo Tigeli in Čebelarski muzej

11:00 – Kosilo: Turistična kmetija Kolar

13:00 – Obisk: Kmetija Ajlec

14:10 – Obisk: Vinski fontan Kapela

17:00 – Povratek v Radence

Ekološka kmetija BEEKO (družina Paldauf)

Vučja vas 37, Križevci pri Ljutomeru

Kmetija družine Paldauf živi v naravi in z naravo v vseh pogledih. Ko so dobili otroke, so se še bolj zavedli, da lahko iz zdravega okolja zrastejo le zdrave stvari. Njihovo »delo« je živeti v sožitju z naravo. Zato pogosto pravijo, da pravzaprav nimajo službe – narava je njihova prva, druga in zadnja misel. Nikoli se zjutraj ne zbudijo z vozlom v želodcu zaradi stresa prihajajočega dne.

Hvaležni so, da je kmetija rezultat dela generacij – danes na njej odrašča že četrta generacija. Njihova hvaležnost za delo, ki ga imajo za najboljše, delo z naravo, se odraža v energiji njihovih izdelkov. Leta 2020 so pridobili ekološki (BIO) certifikat in bili uradno priznani kot Ekološka kmetija Paldauf.





Čebelarstvo Tigeli in Čebelarški muzej

Kolodvorska ulica 33, Veržej

Čebelnjak sega v konec 19. stoletja. S svojo ohranjeno opremo predstavlja izjemno bogato kulturno dediščino. Čebelarški muzej je zapuščina preteklosti in odraz življenja ljudi Prlekije – delovnih, vztrajnih in skromnih. Začetki čebelarstva Tigeli segajo v leto 2002, ko so pridobili prve čebelje družine. Že v prvem letu so bili rezultati pozitivni, kar jih je spodbudilo k vsakoletni širitvi. Danes upravljajo 130 proizvodnih družin na dveh stacionarnih čebelnjakih in treh mobilnih enotah. Prelomnica je nastopila leta 2005, ko so podedovali čebelarški muzej čebelarja Draga Šalamuna. Istega leta so na upravni enoti Ljutomer registrirali dopolnilno dejavnost in se začeli intenzivno usmerjati v čebelarški turizem. Leta 2008 so ob muzeju postavili učni čebelnjak z osmimi družinami, kjer obiskovalcem predstavljajo delo s čebelami.



Kosilo na Turistični kmetiji Kolar

Kmetija Kolar, ki jo vodi Darinka Kolar, je bila ustanovljena leta 1998, s turistično dejavnostjo pa je začela leta 2000. Z več kot 25 leti neprekinjenega delovanja lahko sprejme približno 60 gostov. Poleg turizma kmetija obdeluje več kot 5 hektarjev zemljišč, na katerih prideluje pšenico za tradicionalni rženi kruh ter oljnice za bučno olje.

Kmetija Ajlec

Selišči 3, Sveti Jurij ob Ščavnici

Kmetijo danes vodi tretja generacija. Mladi naslednik Mihael Ajlec je kmetijo prevzel od staršev leta 2013 pri starosti 24 let. Danes obdeluje več kot 30 hektarjev kmetijskih zemljišč, kjer pridelujejo hrano in krmo za svoje živali. Kmetija ima sodoben hlev za krave dojilje in se pretežno ukvarja s prirajo mleka, saj redijo približno 100 glav živine, vključno s 50 molznicami, ter nekaj perutnine. »Ko se odločiš za delo na kmetiji, moraš razumeti, da to ni le osemurni delovnik. Dnevi so včasih prekratki, delo je zahtevno, vendar verjamem, da je vredno vsakega truda. Delaš v naravi,





doma, sam upravljáš svoj čas in veliko kakovostnega časa preživiš z družino. To je ena najboljših stvari, ki ti jih lahko da kmetija,« pravi Veronika Ajlec, kmetica, žena in mama dveh hčera.

Vinski fontan Kapela

Vinski fontan Kapela vas vabi v osrčje Radgonsko-kapelskih goric. Leta 2021 je Občina Radenci zgradila razgledno teraso – Vinski fontan Kapela – z namenom spodbujanja turizma, predstavitve lokalne krajine in ponudbe degustacij regionalnih vin. Vsa ponujena vina so pridelana v Radgonsko-kapelskih goricah. Avtohtona sorta je radgonska ranina, medtem ko je na tem območju posebej cenjen traminec. Vinski fontan se nahaja na Kapelskem Vrh, tik ob cerkvi sv. Marije Magdalene. Kapelski Vrh je najvišja točka v Občini Radenci, na nadmorski višini 312 metrov.





PROGRAM 5: Prekmurje Experience (Angleško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija raziskuje edinstveno podeželsko krajino Prekmurja s poudarkom na trajnostnem kmetovanju, biotski raznovrstnosti in lokalni gastronomiji. Udeleženci bodo obiskali kmetije, ki se ukvarjajo z živinorejo in predelavo mleka, spoznali bogato biotsko raznovrstnost Krajinkega parka Goričko, doživeli tradicionalno prekmursko kulinariko ter pridobili vpogled v sodobne obsežne kmetijske sisteme. Program poudarja ravnovesje med ohranjanjem narave in razvojem kmetijstva.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Hotela Radin, Radenci

08:45 – Obisk: Kmetija Zavec

10:35 – Obisk: Metuljeva pot (Motvarjevci)

12:30 – Kosilo: Turistična kmetija Puhan

14:30 – Degustacija vina na kmetiji Puhan

16:00 – Obisk: Kmetija Cigüt

17:30 – Povratak v Radence

Kmetija Zavec

Gornji Slaveči 67, Kuzma

Kmetija Zavec, ki se nahaja v Krajinke parku Goričko v bližini tromeje Slovenije, Avstrije in Madžarske, združuje živinorejo s predelavo mleka na kmetiji. Kmetija upravlja približno 35 hektarjev zemljišč in se osredotoča na rejo goveda in ovac. Od leta 2017 proizvajajo tudi jogurte in sveže sire.





Metuljeva pot (Motvarjevci)

Metuljeva pot vodi skozi eno najbolj ohranjenih mokrotnih travišč v Krajiškem parku Goričko. Ta vrstno bogata travišča so rezultat tradicionalnih kmetijskih praks in predstavljajo pomembno kulturno in naravno dediščino. Udeleženci bodo spoznali medsebojno odvisnost rastlinskih in živalskih vrst, vključno z redkimi in zaščitenimi metulji. Pot ponuja poglobljeno doživetje narave, ki združuje izobraževanje in sprostitev v edinstveni krajini.



Kosilo na Turistični kmetiji Puhan

Kmetija Puhan, ki se nahaja med vinogradi v bližini Plečnikove cerkve v Bogojini, ponuja celovito izkušnjo »od njive do krožnika«. Kmetija prideluje lastne poljščine, mesne izdelke in vino ter združuje tradicionalne recepte s sodobnim pridihom.



Degustacija vina na kmetiji Puhan

Udeleženci bodo poskusili izbor lokalnih vin, pridelanih v vinogradih kmetije, ki se nahajajo na enem najboljših vinorodnih območij Prekmurja.



Kmetija Cigüt

Noršinci, Martjanci

Kmetija Cigüt je obsežno mešano kmetijsko gospodarstvo, ki ga vodi mladi kmet druge generacije, Štefan Cigüt ml., univerzitetno izobražen naslednik, ki skupaj z družino nadaljuje razvoj kmetije. Njegov oče je začel kmetovati z le 2 hektarjema zemljišč in postopoma razvil današnje gospodarstvo. Danes kmetija upravlja več kot 450 hektarjev zemljišč in zaposluje 7 delavcev. Združuje rastlinsko pridelavo z živinorejo ter proizvaja lastno krmo. Prepoznana je kot »učna kmetija«, ki nudi praktično usposabljanje študentom kmetijstva. Specializirana je za prirejo govejega mesa, saj letno vzredi približno 1.200 glav goveda, z naprednimi krmnimi strategijami in kakovostno genetiko pa dosegajo odlične dnevne priraste (1.350–1.600 g). Štefan Cigüt ml. je tudi dvakratni državni prvak v oranju (2003, 2009), kar odraža njegovo visoko tehnično usposobljenost.





PROGRAM 6: Slovenske gorice (Angleško in nemško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija predstavlja dinamično kombinacijo sodobne mlečne priraje, inovativnega družinskega podjetništva in tradicionalne kulinarčne dediščine v regiji Slovenske gorice. Udeleženci bodo spoznali napredno živinorejsko proizvodnjo, lokalno predelavo hrane in pristno štajersko gastronomijo.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Radencev

08:30 – Obisk: Kmetija Bela

10:45 – 12:30 – Obisk: Kmetija Goznik (Mimina domača kuhna)

13:00 – 15:00 – Kosilo: Turistična kmetija Lovrec

~15:00 – Povratek (približno 40 min)

Kmetija Bela

Zgornja Senarska 34, Sv. Trojica v Slov. Goricah

Kmetija Bela je sodobna mlečna kmetija, znana po naprednem pristopu k reji goveda. Njihov na novo zgrajen hlev, pogosto imenovan »hotel za krave«, bistveno izboljšuje dobrobit živali in učinkovitost priraje mleka z avtomatizacijo, kot so roboti za molžo, krmljenje in čiščenje. Kmetija redi približno 160 glav goveda, z zmogljivostjo do 85 molznic, ter si prizadeva za nadaljnje povečanje letne priraje mleka. S poudarkom na udobju živali, sodobni tehnologiji in izboljševanju črede je kmetija odličen primer inovativnega in trajnostnega živinorejskega kmetovanja. Njena nominacija za nagrado »Naj hlev« dodatno potrjuje zavezanost razvoju, dobrobiti živali in inovacijam.





Kmetija Goznik

Kmetija Goznik je sodobna družinska kmetija, ki jo vodi mladi kmet Matej Goznik skupaj s svojo ženo Mirjano. Kmetija se osredotoča na sadjarstvo in predelavo na kmetiji ter združuje tradicionalno znanje z inovativnimi pristopi. Ključna značilnost kmetije je njihova blagovna znamka Mimina domača kuhna, pod katero proizvajajo različne domače izdelke, kot so kruh, pecivo in tradicionalne sladice. Uporabljajo tudi inovativne tehnike, kot je liofilizacija (sušenje z zamrzovanjem) sadja za razširitev svoje ponudbe. Obiskovalci bodo doživeli pristne lokalne okuse skozi degustacijo njihovih izdelkov in kulinarčno predstavitev tradicionalne slovenskgoriške gibanice.



Turistična kmetija Lovrec (kosilo)

Jiršovci 29, Jiršovci

Kmetija Lovrec, ki se nahaja v osrčju Slovenskih goric, obdana z vinogradi, združuje vinarstvo, turizem in tradicionalno štajersko kulinariko. Njihova ponudba temelji na lokalnih sestavinah, domačih jedeh in vinih iz lastnih vinogradov. Udeleženci bodo uživali v sproščenem kosilu, ki ga spremlja degustacija vina, ter doživeli pristne regionalne okuse in toplo gostoljubje.



PROGRAM 7: Madžarska (Angleško in nemško govoreča ekskurzija)

Ta ekskurzija ponuja vpogled v inovativni in skupnostno usmerjen razvoj podeželja na Madžarskem. Udeleženci bodo raziskovali regenerativne kmetijske prakse, ki jih vodi mlada kmetica, spoznali generacijsko prenovo ter doživeli edinstveno skupnostno središče, ki spodbuja lokalne prehranske sisteme, trajnost in družbene inovacije s posebnim poudarkom na opolnomočenju žensk.

Časovnica

08:00 – Odhod iz Radencev

~**08:40** – Prihod: Kmetija Dedes (Lendvadedes)

~**11:30** – Kosilo (lokacija bo potrjena)

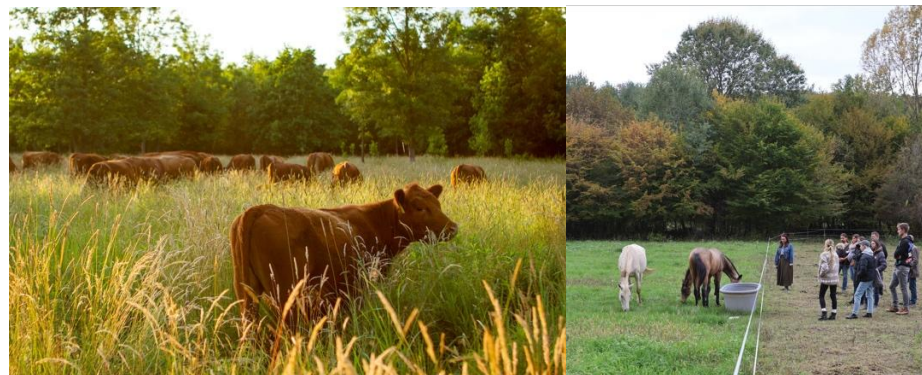
~**13:00** – Obisk: EcoBuzz / Öko Zsibongó

~**16:00** – Povratek v Radence

Kmetija Dedes

Lendvadedes, Madžarska

Kmetija Dedes je inovativna kmetija, osredotočena na regenerativno kmetijstvo, ki združuje trajnostno upravljanje zemljišč z močno vizijo prihodnosti kmetovanja. Kmetijo vodi mlada kmetica, kar poudarja vlogo žensk v kmetijstvu in vodenju na podeželju. Ključni vidik kmetije so izkušnje z generacijsko prenovo, ki ponujajo dragocene vpoglede v nasledstvo, izzive in priložnosti v sodobnem kmetovanju. Kmetija je bila tudi mednarodno prepoznana kot del izbora Top 50 kmetov na Madžarskem, kar poudarja njen inovativni pristop in vpliv.





**PROGRAM 8: Hrvaška
(Hrvaško govoreča ekskurzija)**

Časovnica
