## Zielgruppe

Diese Exkursion richtet sich an interessierte Multiplikator:innen, Fachpublikum, Berater:innen, Landwirt:innen und Wissenschaftler:innen. Das Ziel der Exkursion ist ein Erfahrungsaustausch und die gemeinsame Diskussion vor Ort über den feldmäßigen Anbau von ökologischen Heil- und Gewürzkräuteranbau sowie die Trocknung, Aufbereitung und Vermarktung.

## Anzahl Teilnehmende

Die Teilnehmerzahl ist auf max. 30 Teilnehmer:innen begrenzt.

## Anmeldung

Eine Anmeldung **bis 05.05.2023** ist erforderlich!
Die Anmeldung erfolgt über die Naturland Homepage www.naturland.de über Veranstaltungen oder direkt hier Lfl Fachexkursion Heil - und Gewürzpflanzen (naturland.de)

## Weitere Informationen

Franziska Blind, Beratung für Naturland
T.: 09081-27 560 68, E-Mail: f.blind@naturland-beratung.de

## Kosten

Die Teilnahme ist kostenlos, da die Veranstaltung gefördert ist. Die Kosten für Verpflegung und Unterkunft sind selbst zu tragen. An- und Abfahrt sind selbstständig zu organisieren.

## Weitere Kosten

Die Kosten für die Führungen werden von den Teilnehmer:innen selbst getragen.

Erzeugerringe für ökologischen Landbau im Landeskuratorium für Pflanzliche Erzeugung (LKP).

# Fachexkursion im ökologischen Landbau

## Ökologischer Heil- und Gewürzpflanzenanbau

## nach Österreich

## 06.-07. Juni 2023

Die Fachexkursion wird im Auftrag des Instituts für Agrarökologie und Biologischen Landbau der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) vom Erzeugerring für naturgemäßen Landbau e.V. im LKP ausgeführt.

Gefördert im Rahmen der Produktions- und Qualitätsinitiative für die Landwirtschaft und den Gartenbau in Bayern. Teilprojekt 12.5 Wissenstransfer von Praxiserfahrungen und aus angewandter Forschung im Ökologischen Landbau im Zusammenhang mit thematischen Exkursionen.

## Programm Dienstag, 06.06.2023

Anreise im eigenen PKW (Optional: Treffpunkt um 7.30 Uhr am P+R Passau, um Fahrgemeinschaften zu bilden)

| | |
|---|---|
| 9.30 Uhr | Führung bei der<br>**Bergkräutergenossenschaft**<br>**Thierberg 1, A-4192 Hirschbach** |
| 12.30 Uhr | Mittagessen im<br>**Kulturwirtshaus Pammer,**<br>**Guttenbrunn 3, A-4242 Hirschbach** |
| 14.30 Uhr | Abfahrt |
| 15.00 Uhr | Besichtigung<br>**Bio-Kräuterhof Aufreiter**<br>**Hadersdorf 2, A-4211 Alberndorf** |
| 18.30 Uhr | Ankunft im **Mohnhotel**<br>**Moidrams 1, A-3910 Zwettl** |
| | Gemeinsames Abendessen in einem Gasthaus in Zwettl. |

## Programm Mittwoch, 07.06.2023

| | |
|---|---|
| 8.00 Uhr | Frühstück |
| 9.00 Uhr | Besichtigung **Sonnentor**<br>**Sprögnitz 10, A-3910** |
| 12.30 Uhr | Mittagessen **Bio-Gasthaus Leibspeis** |
| 13.30 Uhr | Abfahrt |
| 15.00 Uhr | Betriebsbesichtigung<br>**Betrieb Landerl und Födermayr**<br>**Pirchhorn 2, A-4483 Hargelsberg** |
| 17.00 Uhr | Rückfahrt |

## Hintergrund

Obwohl die Nachfrage nach regional erzeugten Bio-Kräutern groß ist, werden immer noch ca. 90% der in Deutschland vermarkteten Kräuter importiert. Die Produktion birgt viele Herausforderungen, um die immer weiter steigenden Anforderungen der abnehmenden Hand zu erfüllen. Dennoch kann die Produktion von ökologischen Heil- und Gewürzkräutern eine Chance gerade auch für kleinstrukturiertere Betriebe sein, eine höhere Wertschöpfung von ihrer Fläche zu erzielen. Die Exkursion nach Österreich soll Einblick in Erzeugerbetriebe mit eigenen Feldanbau sowie in Handelsunternehmen bieten.

Um als kleinstrukturierte Betriebe weiter existieren zu können, schlossen sich 1986 innovative Landwirte zusammen und gründeten die österreichische Bergkräutergenossenschaft. Seither hat sich die Genossenschaft so positiv entwickelt, dass sie sich auch räumlich weiter ausgedehnt hat und im März 2023 einen zweiten Standort in Bad Leonfelden eröffnen konnte. https://www.bergkraeuter.at/

Michaela und Hans Aufreiter haben im Jahr 1985 mit dem Anbau von Heil- und Gewürzkräutern begonnen. Zwischen 16-18 verschiedene Kräuterkulturen werden für den Großhandel angebaut. Michaela kreiert zudem für die Direktvermarktung Tee- und Gewürzmischungen. https://aufleben.at/

Sonnentor begeistert seit 1988 mit biologischen Tees, Kräutern und Gewürzen. Sie betiteln sich selbst als „eigensinnige Andersmacher“. Vor 35 Jahren mit drei Kräuterbauern gestartet, beliefern heute rund 120 Bio-Bauern mit viel Liebe zur Handarbeit Sonnentor mit biologischen Kräutern und Gewürzen aus dem Waldviertel. www.sonnentor.com

„Gemeinsam stark“. Das ist das Motto der beiden Betriebsleiter Georg Landerl und Reinhard Födermayer. Die beiden jungen Familienväter schlossen sich 2017 zusammen und bauten auf 1,5 Hektar Testflächen– vorerst ohne viel zu investieren Kräuter an. 2018 wurden die ersten Dauerkulturen angelegt und eine eigene Trocknung am Betrieb aufgebaut.