

Ablauf der Fachexkursion Direktvermarktung 2025

Dienstag, 25.02.2025

Start der Busreise

07:30 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Koblenz

08:30 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Hunsrück/Bad Kreuznach

09:15 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Alzey

10:15 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Speyer

Die genauen Aufnahmepunkte werden nach Anmeldeschluss bekanntgegeben.

13:00 Uhr – Sulzburghof, Max-Leuze-Str. 10-16, 73252 Lenningen

Mittagessen (exklusive)

Vier Generationen betreiben zusammen auf dem Sulzburghof einen Hofladen mit eigener Backstube und Konditorei. Hergestellt werden nicht nur Brote und Kuchen aus eigenem Getreide, sondern auch Pralinen, Schokolade und Eis aus eigener Milch.

<https://www.sulzburghof.de/>

17:30 Uhr – Hofladen Kratzer, Hauptstraße 19, 86456 Gablingen

7 ha und 7 Kühe – so übergab der Großvater des aktuellen Betriebsleiters seinen Betrieb an die nachfolgende Generation. Heute bewirtschaftet die Familie Kratzer einen Bauernhof mit Ackerland, Wiesen und Wald. Zudem hält sie 3.000 Legehennen und 16 Pferde. Aus den selbst erzeugten Eiern werden Nudeln und Eierlikör hergestellt, welche die Familie neben weiteren Produkten aus der Region im eigenen Hofladen vermarktet.

<https://hofladen-kratzer.de/>

20:00 Uhr – Pallotti Haus Freising, Pallottinerstraße 2, 85354 Freising

Abendessen sowie Übernachtung mit Frühstück im Pallotti Haus in Freising. Alle Zimmer sind gut ausgestattete Einzel- oder Doppelzimmer mit eigenem WC/Bad.

Mittwoch, 26.02.2025

08:00 – Abfahrt Unterkunft

09:00 Uhr – Braumiller Hof, Am Mitterfeld 1, 82239 Alling

Der Braumiller Hof kann auf eine lange Tradition zurückblicken, so reicht der Stammbaum der Bauernfamilie bis ins Jahr 1622 zurück. Mitte der 80er-Jahre erhielten die besonderen Charolais-Rinder Einzug auf dem Hof. Die Tochter der Betreiberfamilie ist Metzgermeisterin und verarbeitet die Tiere in der eigenen Hofmetzgerei zu hochwertigen Fleischerzeugnissen, welche im hofeigenen hybriden Smart Store verkauft werden.

<https://www.braumiller-hof.de/>

11:30 Uhr – Food Startup Inkubator, Hochschule Weihenstephan Triesdorf, Institut für Lebensmitteltechnologie, Am Staudengarten 11, 85354 Freising

Der Food Startup Inkubator Weihenstephan (FSIWS) bietet mit seiner einzigartigen Infrastruktur aus Pilotanlagen den perfekten Standort für die Produktentwicklung und Kleinserien-Produktion von innovativen flüssigen und festen Lebensmitteln und Verpackungen. Ein interdisziplinäres Team aus Food-Experten aus dem Ingenieurwesen und Experten für Betriebswirtschaft und Marketing unterstützt Gründer von Food Startups mit individuellem Coaching und Workshops.

<https://fsiws.com/>

13:30 Uhr – Biohof Königsfeld, Am Königsfeld 1, 85402 Kranzberg

inklusive Mittagsimbiss

Seit 2022 führt das junge Betriebsleiterpaar den Betrieb im Vollerwerb. Auf dem Biohof werden Legehennen im Mobilstall sowie die Rindfleischrasse Blonde d'Aquitaine auf der Weide gehalten. Auch wird das angebaute Gemüse, darunter Kartoffeln und im eigenen Gewächshaus angebaute Tomaten, über ein Abo-Kisten-Konzept vermarktet. Im neu erbauten SB-Hofladen erfolgt der Verkauf sämtlicher Erzeugnisse des Hofes wie zum Beispiel selbst hergestellte Pflanzenöle und Eier. Zudem ist der Biohof als Erlebnis-Bauernhof zertifiziert.

<https://www.biohof-koenigsfeld.de/>

16:30 Uhr – Hofmetzgerei Wiesheu, Sickenhausen 14, 85402 Kranzberg

Auf dem Hof werden neben der Rinderrasse Blonde d'Aquitaine als Besonderheit auch Bisons gezüchtet. Das Fleisch der beiden Tierarten wird in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet und im Hofladen sowie am 24/7 Automaten verkauft. Auch weitere Bisonprodukte, wie Leder oder Felle, sind erhältlich.

<https://hofmetzgerei-wiesheu.de/>

18:30 Uhr – Pallotti Haus Freising, Pallottinerstraße 2, 85354 Freising

Abendessen sowie Übernachtung mit Frühstück im Pallotti Haus in Freising. Alle Zimmer sind gut ausgestattete Einzel- oder Doppelzimmer mit eigenem WC/Bad.

Donnerstag, 27.02.2025

07:30 – Abfahrt Unterkunft

9:00 Uhr – Pilchmilch, Baierlach 1a, 82547 Eurasburg

Die hochwertige Bio-Heumilch wird zu Käse, Butter, Joghurt und Quark weiterverarbeitet und neben den hausgemachten Marmeladen und Säften im eigenen Hofladen, dem Troadstadel-Laderl, vermarktet. Zudem werden in der Hofbäckerei Kuchen und Backwaren hergestellt, welche im Troad-Kaffee, deren Stube und Terrasse zum Verweilen einladen, gekostet werden können.

<https://pilchmilch.de/>

13:30 Uhr – Henzlers Rammerthof, Rammert 1, 72622 Nürtingen

Mittagessen (exklusive)

Im Hofcafé, das einen Mittagstisch mit selbst hergestellten Maultaschen und Fleischküchle sowie hausgemachten Kuchen anbietet, kann man sich auf dem Rammerthof kulinarisch verwöhnen lassen. Zudem gibt es einen großen Hofladen, in dem unter anderem Obst, zum Beispiel hofeigene Erdbeeren und Süßkirschen, sowie Gemüse, wie der eigene Spargel und Kürbisse, vermarktet werden. Auch kann man an der Frischetheke handwerklich hergestellten Käse und Feinkost erwerben. Darüber hinaus sind im Hofladen selbst hergestellte Aufstriche, Soßen und Brühen, Dressings, Suppen sowie Essig erhältlich. In der eigenen Backstube werden Brot, Blechkuchen, Weihnachtsgebäck sowie Müslikonfekt hergestellt.

<https://www.rammerthof.de/>

Ende der Busreise

18:15 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Speyer

19:15 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Alzey

20:00 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Hunsrück/Bad Kreuznach

21:00 Uhr – Aufnahmepunkt im Raum Koblenz

Die genauen Aufnahmepunkte werden nach Anmeldeschluss bekanntgegeben.