Erfolgreiche Ideen erFahren

Erfolgreiche Betriebe in Oberösterreich, welche neue und zukunftsfähige Ideen am Betrieb umgesetzt haben, werden besucht. Betriebsführer erzählen von den Veränderungen am Betrieb und geben Einblicke, wie sie die damit verbundenen Herausforderungen gemeistert haben. Folgende Betriebe werden besichtigt:

Biohof Seyr, Schöferhof 14, 4293 Gutau, www.seyrhof.at

Biologisch geführter Betrieb mit den innovativen Standbeinen Seminarraumvermietung und Bio-Gastronomie. Anbau von Getreide, Gemüse und Kräutern, sowie Haltung von Rindern, Ziegen, Hühnern, … Die Produkte vom Hof werden für die Verpflegung von Tagungen, Seminaren, Workshops und Feiern verwendet. Es werden auch Brotbackkurse, Wildkräuterwanderungen, ... angeboten. Von der Qualität der Produkte werden wir uns beim Mittagessen am Hof überzeugen.

Bio Ziegenhof Philipp, Netzberg 24, 4292 Kefermarkt, www.ziegenhof-philipp.at

Bioziegenhof mit Produktion von Ziegenfrischfleisch, -wurst, -milch und –käse. Besichtigung der Betriebsstätte (Stall, Be- und Verarbeitungsräume, Hofladen) und anschließende Verkostung der hofeigenen Produkte.

Gemüsehof Wild-Obermayer, Ipftal 29, 4491 Niederneukirchen, https://gemuesehof.jimdo.com/

Biologische Obst- und Gemüseproduktion, 2 Foliengewächstunnel, Christbäume. Kennenlernen einer Vielfalt an Gemüse- und Obstsorten beim Rundgang durch den Hof.

FRUCHT & SINNE Schokoladenmanufaktur Gmbh, Mühlberg 8, 4890 Frankenmarkt, www.fruchtundsinne.at

Gefriergetrocknete Früchte werden mit und durch Schokolade veredelt. Es wird auch das getrocknete Naturobst angeboten. 10 Eisspezialitäten erweitern die Produktpalette. Ein neues Fruchterlebnis soll bei der Führung durch das Verkosten der Früchte am Schokobrunnen oder mit einer Kombination aus Sekt entstehen.

Biohof Pevny, Ruprechtshofen 46, 4491 Niederneukirchen, www.bio-pevny.at

Landwirtschaft (das Getreide wird zu hochwertigen Produkten be- und verarbeitet), Hofladen, Brotbackkurse, Schule am Bauernhof und „Veranstaltungsort Biohof“ für 20 bis 300 Personen (Gaststube, Innenhof, Halle, Freiglände). Nach der Führung durch den Betrieb, nehmen wir das Mittagessen am Hof ein.

Fisch & Obst – Peraus, Obereglsee 30, 4491 Niederneukirchen, www.peraus.at

© 2026 - lfi.at

Familie Peraus ist auf Forellen spezialisiert - diese werden frisch, gebeizt oder geräuchert an die Kunden weitergeben. Weitere zukunftsfähige Standbeine bilden die Produktion von Obst und Haselnüssen. Nach der Betriebsbesichtigung werden die Produkte verkostet.

Nächtigung: voraussichtlich im Redltalhof, Redltal 2, 4873 Redleiten, www.redltalhof.at

Kosten inklusive Bus, Übernachtung mit Frühstück, Besichtigungsgebühren. Exkl. Mittag- und Abendessen.

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Teilnehmerbeitrag pro Person gefördert 300,00 € Teilnehmerbeitrag pro Person ungefördert
Fachbereich:	Unternehmensführung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at