



Alle beigefügten Fotos: © Elena Azzalini

## Learning Journey „Regionale Wertschöpfungsketten in der Land- und Ernährungswirtschaft“ nach Österreich, 28.06. bis 01.07.2022

[KastlGreissler-Container in Baumgarten](#) - rund um die Uhr geöffnet, ohne Personal bewirtschaftet und einem Produktanteil von 50 % aus der Region!





**Hafenrichter Obst & Gemüse Großhandel in Tulln** liefert an die Gastronomie regionale und internationale Produkte und betreibt zudem erfolgreich drei KastlGreissler.



Fachgespräch mit dem KastlGreissler-Gründer **Christoph Mayer** in Eisengraben. Der Unternehmer betreibt auch die **Wildfrucht** Lohnpresse für Kleinerzeuger und auf 40 ha Streuobstanbau.





**EVI-Naturkost** in Krems an der Donau. Inhaber Fred Schwendinger arbeitet mit 70 regionalen Lieferantinnen zusammen und ergänzt das Sortiment durch Produkte von [Großhändler Bersta](#) und [Naturata](#). 2020 gründete er die [Regionalwert Niederösterreich – Wien AG](#).



In der **Essbaren Stadt Kirchberg am Wagram** förderte Sigi Tatschl die Neugestaltung des Ortes - weg von Ziersträuchern, hin zum Anbau von Obstbäumen. Teil des Engagements der Stadt ist die [Permakulturanlage Alchemistenpark](#) mit rund 200 Nutzobstarten.





**ADAMAH BioHof** in Glinzendorf wurde 2001 gegründet und beschäftigt heute 200 Mitarbeiter. Jede Woche werden 7.500 Kundinnen beliefert. Simon Zoubek erklärte die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten. Die eigene Produktionsfläche umfasst 140 ha Gemüse auf insgesamt 200 ha Landfläche.



In den **Aquaponik-Betrieb blün** in Wien investierten drei junge Landwirte. Mitinhaber Michael Berlin und der Betriebsleiter Leonhard Sonten erklärten die Abläufe in der noch seltenen Kombination von Fisch- und Gemüseproduktion.

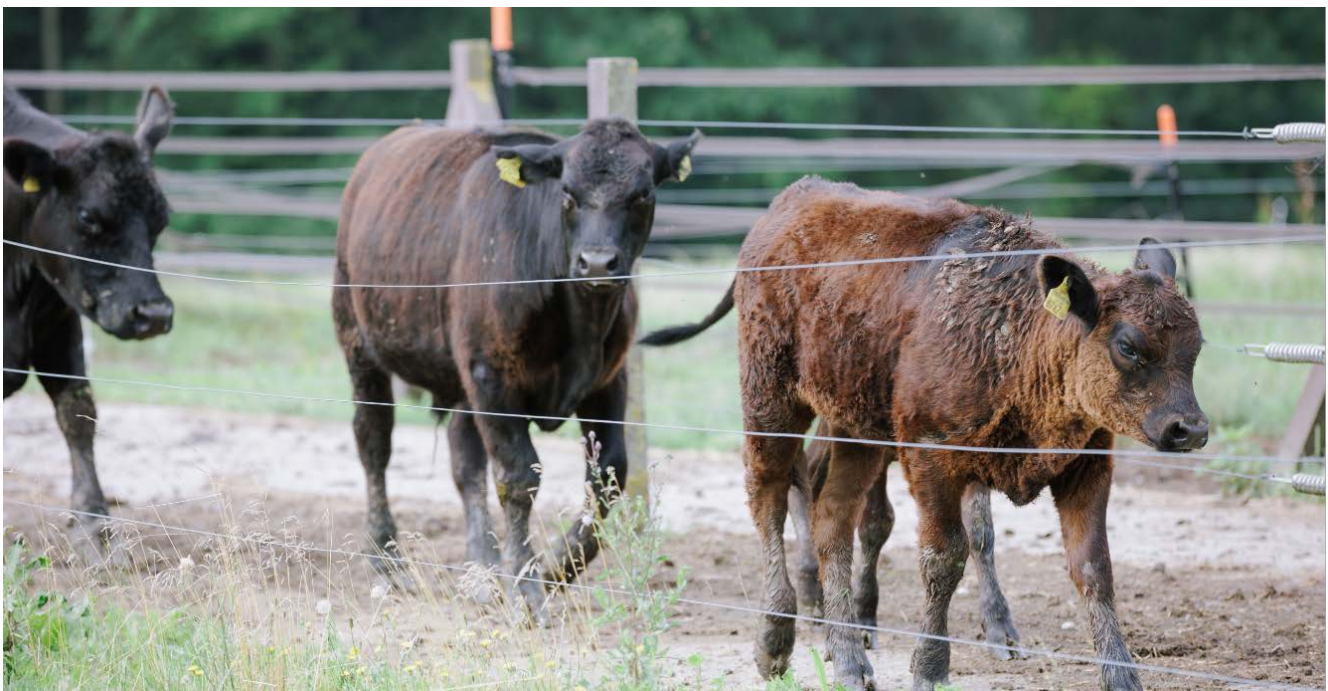




Mit der [Wiener Schnecken Manufaktur](#) lernte die Reisegruppe eine außergewöhnliche Tierhaltung kennen. Zudem vermittelten Fachbeiträge die Situation und Chancen für die 600 Bauern im Stadtgebiet Wien und berichteten über den Erfolg von [„Garteln in Wien“](#).



Der [Biohof Diwold](#) in Katsdorf wird von Simone und Gottfried Diwold geführt. Die beiden Quereinsteiger erwarben den Betrieb mit 23 ha Fläche vor sieben Jahren und halten hier Angus- und Gallowayrinder. Die Tiere werden auf dem Hof geschlachtet und das Fleisch komplett ab Hof vermarktet.



in Zusammenarbeit mit:



## **Impressum:**

Verantwortlich für den Inhalt:

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL)  
Wilhelm Jennissen, Referent (Referat 32/Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau)  
Telefon: 0351 564 232004  
E-Mail: [Wilhelm.Jennissen@smekul.sachsen.de](mailto:Wilhelm.Jennissen@smekul.sachsen.de)