

## After Work am Bauernhof erfolgreich in Salzburg gestartet

*Die erste Landpartie führte zum Biobauernhof Winklergut, zu Erika und Franz Bernhofer, in die Scheffau.*

Ernährung, Lebensmittelherkunft und landwirtschaftliche Produktionsmethoden sind Themen, die uns alle betreffen! Zum Thema „Hof- und Waldgeschichten – Milch und Holz“ konnten die Teilnehmenden viele interessante und neue Aspekte aus erster Hand von Erika und Franz Bernhofer hören.

Wir konnten direkt im Kuhstall erleben, wie Milchkühe und deren Kälber gehalten werden und wir wurden aufgeklärt, warum eine Kuh in aller Gemütlichkeit bis zu 10 Stunden am Tag mit wiederkäuen verbringt. Zur Melkzeit konnten wir zusehen, wie die Kühe selbstständig in den Melkstand gehen und wir durften sogar das Melkzeug ansetzen. Ein Erlebnis!

Zwischen dem Erlebnis im Kuhstall und dem Melken führte uns Franz Bernhofer in seinen Generationen-Wald. Umgeben von einer Vielfalt an Grün konnten wir die Kraft des Waldes spüren. Wussten Sie, dass Eibenholz so hart ist wie Stein? Und dass man vom Umfang eines Baumes nicht immer auf das Alter schließen kann? Es kommt nämlich auf die Baumart an! Und so ein kleines Baumpflänzchen wächst auch nicht in einem Jahr zu einem stattlichen Baum heran – was heute gesät wird, ernten die Enkel und Urenkel.

Ob im Stall oder im Wald: Es braucht unglaublich viel Gespür für die Natur und vorausschauendes Handeln unserer Landwirt\*innen, um den weiten und teilweise langen Weg der Wertschöpfungskette von der landwirtschaftlichen Urproduktion auf unsere Teller zu bringen.

Zum Schluss gab's noch eine Jause mit selbstgemachtem Brot und selbstgeschüttelter Butter!

Danke an Erika und Franz, dass sie diesen Nachmittag für die Konsument\*innen möglich gemacht haben. Es war ein unmittelbares, einprägsames und unvergessliches Erlebnis, wie es in dieser Form für interessierte Konsumenten nicht oft möglich ist.

Bilder zum After Work finden Sie hier: [Fotogalerie | LFI Salzburg](#)

**Die nächste Landpartie in Salzburg wird im Frühjahr 2022 im Flachgau stattfinden.**

Anmelden können sich Interessierte bereits jetzt unter: [sbg.lfi.at](http://sbg.lfi.at)