

## Webinar Ideenacker 11 "Tierhaltung im Wandel" am 10.10.2023

*Stehen Sie vor der Herausforderung eine Balance zwischen Wirtschaftlichkeit, Tierwohl und Umweltschutz zu finden?  
Drei Betriebe erzählen wie sie aus dieser Herausforderung eine Chance für ihren Betrieb gemacht haben.*

- **Termin:** 10.10.2023
- **Uhrzeit:** 19:30-20:30
- **Dauer:** 1 Stunde
- **Kosten:** kostenlos

### Folgende Betriebe stellen sich vor:

- Christina Trost vom "**Genuss Angus Kandlhof**" aus Niederösterreich
- Sabrina Ganzi vom "**Biohof Ganzi**" aus Kärnten
- Johanna Wallinger vom "**Fischhof - Das Ziegenparadies**" aus Salzburg

Christina und Johannes Trost aus Niederösterreich haben den **Kandlhof** 2018 übernommen. Sie wollten weiterhin Viehhaltung betreiben, allerdings mit einer neuen Ausrichtung. Sie entschieden sich einen Offenlaufstall neu zu bauen, die Rasse zu wechseln und auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Die vorhandenen Grünlandflächen des Betriebes nutzen sie für das Futter der Tiere. Diese weiden so viel wie möglich im Tal und auf der Alm und sonst bekommen sie hauseigenes Heu. Vermarktet wird das Fleisch im eigenen Hofladen.

Sabrina Ganzi und Thomas Hollauf vom **Biohof Ganzi** aus Kärnten haben sich eine biologische Tierhaltung mit diversen Standbeinen aufgebaut. Sie halten Masthühner, Schwäbisch-Hällische Landschweine, Duroc-Schweine, sowie Kreuzungen daraus, Pustertaler-Sprinzen-Rinder und Puten. Alle Tiere haben viel Grünauslauf und die Rinder sind mehr als 200 Tage im Jahr auf der Weide. Den Großteil des Futters bauen sie selber an. In ihrem hofeigenen Schlachtraum werden die Tiere stressfrei geschlachtet. Vermarktet werden Fleisch, Eier und Trockenfleischwaren Ab-Hof und im Online-Shop. 2019 und 2021 hat der Biohof Ganzi den Tierschutzpreis gewonnen.

Johanna und Christian Wallinger vom **Fischhof – Das Ziegenparadies** aus Salzburg produzieren eine Vielzahl an Produkten aus Ziegenmilch und Ziegenfleisch, u.a. Topfen, Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Jausenwurst, Kochschinken und diverse Fertiggerichte. Immer wieder erhalten die Produkte Auszeichnungen. Die Produkte sind mit dem Salzburgland Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet und werden regional verkauft via Selbstbedienungsautomat, Hofladen, auf Märkten, als auch an Gastronomie und Einzelhandel. Christian Wallinger ist zudem leidenschaftlicher Imker und produziert Honig und weitere Bienenprodukte.

### **Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?**

"Tierhaltung im Wandel - neue Ansätze für Ihren Betrieb" wird auch das Thema unserer nächsten Trendradar Ausgabe am 15.09.2023. Melden Sie sich bereits jetzt dafür an!

---

## ZUR TRENDRADAR ANMELDUNG

### Wie kann ich teilnehmen und was benötige ich dazu?

Damit Sie an einem Webinar teilnehmen können, müssen Sie sich über unsere Homepage für ein angebotenes WEBINAR anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt. Dort können Sie nun LIVE vor Ihrem eigenen Computer, Laptop oder Tablet das Seminar verfolgen. Durch das Chatfenster erhalten Sie zusätzlich die Möglichkeit Fragen zu stellen und/oder mitzudiskutieren.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset bzw. Kopfhörer und Mikrofon

Sollte das E-Mail nicht bei Ihnen eintreffen, prüfen Sie Ihren Spam-Ordner bzw. nehmen Sie bitte mit dem Veranstalter Kontakt auf.

### Hier können Sie sich bis zum 10.10.23, 18:00 Uhr anmelden

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.