

Brown Swiss „on Tour“

Bei unseren Nachbarn in Südtirol
Dienstag, 06. bis Mittwoch, 07. Oktober 2026



Reiseverlauf:

1.Tag: Abfahrt um 07:30 Uhr beim Schloss Krastowitz in Klagenfurt und Fahrt via Treffen (Zustieg um ca. 08:00 Uhr) und über die Autobahn bis Spittal und weiter durch das Drautal bis Lienz. Hier haben wir um ca. 09:45 Uhr eine ½-stündige Kaffee- und WC-Pause eingeplant. Wir erreichen Olang zur Mittagszeit. Nach einem Mittagessen steht um 13:30 Uhr eine Betriebsbesichtigung auf dem Programm.

Pörnbacher Peter, Huber in Olang



Lucas Nelli

Arbeitskräftebesatz: 2,5 AK

Flächenausstattung: 29 ha Gesamtfläche, davon
22 ha Eigentum, 7 ha gepachtet
6 ha Ackerland – Maisanbau
0,5 ha Speisekartoffeln
10 ha Luzernegraswiese
12,5 ha Dauergrünland
75 ha Wald,
Pachtpreise: 1000Euro/ha



Tierbestand: 55 Milchkühe
35 Stück Jungvieh

Stallungen: Für Kühe Liegeboxenlaufstall mit Spaltenboden und Auslauf
Melken mit DeLaval VMS 300 Melkroboter
Für Jungvieh verschiedene Stallformen (Hochboxen, Tiefstreu)

Fütterung: TMR für laktierende Kühe + Kraftfutter je nach Leistung am Roboter
Eigene Mischung für Trockensteher
Eigene Mischung für Jungvieh
Zukauf sämtlicher Kraftfutter- und Sonderfuttermittel

Milchleistung 2025: 9400– 4,4 – 3,8
Aktuelle Milchleistung – 31 kg/Kuh/Tag
Durchschnittliche ZZ 150.000
Aktueller Milchpreis – 73 Cent inkl. MwSt

Zuchtarbeit: Einsatz von Genetik aus: DE / ITA/ Schweiz
Erstkalbealter: 26 Monate
Zwischenkalbezeit: 390 Tage
33% der Besten Tiere werden gesext besamt
Der restliche Bestand wird mit Limousin besamt
Teilnahme an nationalen Rinderschauen

Im Anschluss an die interessante Besichtigung erfolgt die Weiterfahrt nach Brixen. Nach dem Bezug der Zimmer (ca. 16:00 / 16:30 Uhr) steht der restliche Nachmittag für eigene Besichtigungen zur freien Verfügung.

Den Tag lassen wir ab ca. 18:00 Uhr in einem traditionellen Törggelekeller bei einem typischen Törggelemenü und echter Südtiroler Gastlichkeit gemütlich ausklingen. Zwischen Ende September und November laden Buschenschänke und Bauernhöfe zum geselligen Beisammensein ein. Serviert werden typische Spezialitäten wie Gerstensuppe, Schlutzkrapfen, Knödel, Hauswürste mit Sauerkraut sowie gebratene Kastanien. Dazu genießt man den „Suser“, den jungen Wein, oder einen edlen Südtiroler Wein aus der Region. Ursprünglich trafen sich Winzer und Bauern nach der Ernte, um den neuen Wein zu verkosten und gemeinsam zu feiern



Um 21:30 Uhr erreichen wir wieder unser Hotel.

2.Tag Nach dem Frühstück und dem Check-out im Hotel machen wir uns gegen 09:00 Uhr auf den Weg nach Pflazen zur Bergila Latschenölbrennerei. Die Bergila Latschenölbrennerei ist ein traditionsreicher Familienbetrieb in Issing bei Pflazen. Der Betrieb stellt seit über 100 Jahren ätherische Öle und Naturprodukte her. Die Brennerei arbeitet traditionell mit der Wasserdampf-Destillation: Die frisch gesammelten Zweige und Nadeln (z. B. Latschenkiefer, Fichte, Wacholder) werden in großen Behältern erhitzt, wodurch die ätherischen Öle schonend aus der Pflanze gelöst werden. Ziel ist es, möglichst reine und naturbelassene Öle zu gewinnen. Ein wichtiger Teil von Bergila ist auch der eigene Kräutergarten, in dem rund 70 Heilpflanzen biologisch angebaut werden. Daraus entstehen neben ätherischen Ölen auch Tees, Salben, Tinkturen und Naturkosmetik.



Die Brennerei arbeitet traditionell mit der Wasserdampf-Destillation: Die frisch gesammelten Zweige und Nadeln (z. B. Latschenkiefer, Fichte, Wacholder) werden in großen Behältern erhitzt, wodurch die ätherischen Öle schonend aus der Pflanze gelöst werden. Ziel ist es, möglichst reine und naturbelassene Öle zu gewinnen. Ein wichtiger Teil von Bergila ist auch der eigene Kräutergarten, in dem rund 70 Heilpflanzen biologisch angebaut werden. Daraus entstehen neben ätherischen Ölen auch Tees, Salben, Tinkturen und Naturkosmetik.



Um 12:30 Uhr besichtigen wir die traditionsreiche Käserei Drei Zinnen in Toblach. Die Schaukäserei bietet einen spannenden Einblick in die Welt der Südtiroler Käseherstellung. Die Sennerei verarbeitet täglich rund 30.000 Liter naturreine Milch von regionalen Bauernhöfen des Hochpustertals zu hochwertigen Käse- und Milchprodukten. Während der etwa einstündigen Führung erfahren die Besucher Wissenswertes über die traditionelle Milchverarbeitung und die moderne Käseproduktion. Ein kleines Museum vermittelt die Geschichte der Milchwirtschaft in der Region, bevor von einer Besuchergalerie aus die Produktion live beobachtet werden kann. Anschließend führt der Rundgang in den Reifekeller, wo die Käselaibe unter optimalen Bedingungen ihr volles Aroma entwickeln. Den genussvollen Abschluss bildet eine Verkostung ausgewählter Käsespezialitäten sowie die Möglichkeit, regionale Produkte im Hofladen zu erwerben.



Während der etwa einstündigen Führung erfahren die Besucher Wissenswertes über die traditionelle Milchverarbeitung und die moderne Käseproduktion. Ein kleines Museum vermittelt die Geschichte der Milchwirtschaft in der Region, bevor von einer Besuchergalerie aus die Produktion live beobachtet werden kann. Anschließend führt der Rundgang in den Reifekeller, wo die Käselaibe unter optimalen Bedingungen ihr volles Aroma entwickeln. Den genussvollen Abschluss bildet eine Verkostung ausgewählter Käsespezialitäten sowie die Möglichkeit, regionale Produkte im Hofladen zu erwerben.

Im Anschluss lassen wir den Tag bei einem gemeinsamen Mittagessen gemütlich ausklingen. Wir erreichen Treffen um ca. 18:00 Uhr und Klagenfurt Schloss Krastowitz um ca. 18:30 Uhr.

Unterkunft:

**** Hotel Grüner Baum

Stufelser Gasse 11, 39042 Brixen

www.gruenerbaum.it

Das Hotel Grüner Baum liegt zentral in der historischen Altstadt von Brixen und vereint traditionellen Südtiroler Charme mit modernem Komfort. Die Zimmer sind gemütlich eingerichtet, teilweise mit Balkon und Blick auf die umliegenden Berge oder die malerischen Gassen der Stadt. Im Hotel erwarten Sie einladende Aufenthaltsbereiche, ein Frühstücksbuffet mit regionalen Spezialitäten und ein freundlicher, persönlicher Service. Die zentrale Lage ermöglicht es, die Sehenswürdigkeiten Brixens wie den Dom, das Diözesanmuseum oder die Lauben bequem zu Fuß zu erkunden. Für Genießer bietet das Hotel außerdem eine entspannte Atmosphäre, um nach einem erlebnisreichen Tag in Südtirol zu entspannen.



Reisepreis zu nachstehenden Reiseleistungen:

Euro 435,-- pro Person im Doppelzimmer

Euro 22,-- beträgt der Einzelzimmerzuschlag

Für diesen Ausflug wird **KEINE** Reisesportversicherung angeboten.

Reiseleistungen:

- Fahrt im modernen klimatisierten Reisebus
- 1 x Übernachtung / Frühstück im 4* Hotel Grüner Baum in Brixen inkl. Ortstaxe
- Törggelen-Abendessen in einem Törggelenkeller im Raum Brixen
- Führung in der Latschenölbrennerei Bergila in Plazzen
- Führung & Verkostung in der Käserei Drei Zinnen in Toblach
- Alle Abgaben, Steuern und Gebühren
- Alle Getränke für 2x Mittagessen und 1x Abendessen

Anmeldeschluss:

Dienstag, 04. August 2026

unter:

Telefon: 04212/2215-12

Email: kraxner@carindthia.at

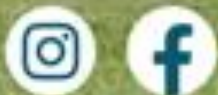
Aufgrund der knappen, zur Verfügung stehenden Zimmeranzahl im Hotel Grüner Baum (9 DZ und 2 EZ) kommt es leider zur beschränkten Teilnehmeranzahl von 20 Personen. **Die fixe Reisebuchung erfolgt nach Anmeldedatum!!!**



ca**RIND**thia
Zuchtverband

VIEH**L**FALT GEWINNT

ZUCHT UND BERATUNG • BESAMUNG
VERMARKTUNG • NUTZRINDER



CARINDTHIA.AT