

EINLADUNG

STADTMARKETING AUSTRIA PRAXISTAG

REGIONALE NAHVERSORGUNG IM URBANEN RAUM

Donnerstag: 01. Juni 2023
9.30 – 17.00 Uhr
Oberbauergut
Felling 2 | 4060 Leonding

Oberbauergut – Der Eventhof in Leonding

Das Oberbauergut ist in 3. Generation im Familienbesitz. Die alten Gewölbe gehen auf das Jahr 1875 zurück und sind perfekt erhalten.

Der Eventhof liegt inmitten von Feldern und Wiesen - zentral und in Stadtnähe, aber dennoch am Land und wird im Vollerwerb geführt.



[Oberbauergut: Home](#)

Anfahrt

Öffentliche Verkehrsmittel (LinzAG)

Von Hauptbahnhof Linz: Straßenbahn Linie 3 oder 4 bis Haltestelle „Im Doblerholz“. Anschließend folgt ein Fußmarsch an Remise vorbei über Fellingner Straße bis direkt zum Eventhof

Per Rad oder PKW

Kommend von Linz oder der Plus City über die Welsnerstraße – Einfahrt bei der Remise der Linz AG (gegenüber Jaguar Seipl) – anschließend der Beschilderung folgen.

Shuttelservice

Um Ihnen die Anreise zu erleichtern, bieten wir auf Voranmeldung einen Shuttelservice zum Eventhof an.

UNSERE REFERENT:INNEN



Katrin Fischer, MSc BSc

Ernährungswissenschaftlerin

Projektleiterin der Wissensplattform „Die Esserwesser“

Das Projekt Esserwissen ist eine Initiative der Landwirtschaftskammer OÖ, das Projektteam agiert in enger Zusammenarbeit mit Stakeholdern des Bereiches „Lebensmittelwissen“ und steht im Austausch mit dem Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus.

Was essen wir morgen?

Gesellschaftliche Veränderungen werden am Teller sichtbar. Im Vortrag werden wir die Trends genauer unter die Lupe nehmen, die den Ernährungs- und Lebensmittelbereich zukünftig prägen werden.

DI DI Birgit Stockinger, BED

Leitung der Stabstelle Genussland OÖ

Genussland Oberösterreich –
die Initiative für regionale Esskultur

Das Genussland Oberösterreich fungiert seit dem Jahr 2004 als starkes Netzwerk für bäuerliche Direktvermarkter:innen, Lebensmittelmanufakturen und die Gastronomie. Sie alle sind Teil eines lebendigen Netzwerks und gewinnen durch die Kraft der Marke, wirkungsvolle Kampagnen, regionale Veranstaltungen sowie eine aufmerksamkeitsstarke Web- und Medienpräsenz an Sichtbarkeit bei heimischen Konsument:innen.



Dipl.-Ing. Wittmann Fritz, BSc

Institut für Agrar- und Forstökonomie BOKU Wien

Szenarien zum Konsum von mehr regionalen Lebensmittel, mehr Bio-Lebensmittel und weniger Fleisch sowie ihre ökonomischen und ökologischen Auswirkungen für den Fall Wien

Das Hauptziel des Forschungsprojekts „The future of urban food“ war es, die Auswirkungen von Veränderungen in der Ernährungsweise der Wiener Bevölkerung auf das Ernährungssystem und die Landwirtschaft im Hinterland von Wien zu untersuchen. Der Fokus bei der veränderten Ernährungsweise lag auf einem reduzierten Fleischkonsum, erhöhtem Konsum von biologischen Lebensmitteln und erhöhtem Konsum von Lebensmitteln aus regionaler Produktion. Befragungen unter Konsumenten*innen und Landwirt*innen zeigten, dass ein höherer regionaler Konsum für beide dieser Gruppen die höchste Bedeutung hat und die Reduktion des Konsums von tierischen Lebensmittel geringen Zuspruch findet. In weiterer Folge analysierten wir, wie sich Veränderungen in der Ernährungsweise auf Flächenverbrauch und Treibhausgasemissionen des Wiener Ernährungssystems auswirken würden. Die Modellrechnungen zeigen, dass eine Erhöhung des Konsums biologischer Lebensmittel vor allem in Kombination mit einer Reduktion des Konsums tierischer Lebensmittel ökologisch sehr positive Effekte erzielt.



Miesenbergerhof

Stefanie und Simon Thaler haben 2013 den Miesenbergerhof übernommen und bewirtschaften ihn seit Juni 2014 biologisch. Seit Beginn sind sie Mitglied beim größten Bio Verbandes Österreichs, der „Bio Austria“. Zudem ist Bio für die Familie Thaler ein Aspekt der mehr ist als nur ein Siegel. Wo es möglich ist, wird mit eigenen Kräften am Feld gearbeitet, der Traktor kommt nur selten zum Einsatz. Auch Erntefahrten und andere Wege werden so oft als möglich mit dem Rad zurückgelegt. Gut für den Boden, gut für den Menschen und natürlich gut fürs Klima.

Der Miesenbergerhof gilt als „Market Gardening“ Betrieb. Ressourcenschonender Gemüseanbau auf kleiner Fläche, wobei das Gemüse direkt und ohne Zwischenstation an die Konsument:innen gelangt.

[News - Miesenbergerhof](#)



Programmablauf 01.Juni 2023	
DATUM	Donnerstag, 01. Juni 9.30 bis 17.00
ORT	Oberbauerngut Eventhof Felling 2 4060 Leonding Miesenbergerhof Glashäuser in Bergham bei Linz Am Dürrweg (bei Ebner Industrieofenbau GmbH) 4060 Leonding
KOSTEN	Für Dachverbandsmitglieder: gratis Für Nichtmitglieder: Teilnahmegebühr € 150,-- p. P. exkl. 20 % MwSt.
ANMELDUNG	Ende der Anmeldefrist: 29.05.2023 Stadtmarketing Austria: karin.klotzinger@stadtmarketing.eu
9:30 – 10:00	Ankommen
10:00 – 10:15	Begrüßung und Eröffnung
10:15 – 11:00	Katrin Fischer, MSc BSc „Was essen wir morgen?“
11:00 – 11:45	DI DI Birgit Stockinger, BED „Genussland Oberösterreich – die Initiative für regionale Esskultur“
11:45 – 12:30	Dipl.-Ing. Wittmann Fritz, BSc „Szenarien zum Konsum von mehr regionalen Lebensmittel, mehr Bio-Lebensmittel und weniger Fleisch sowie ihre ökonomischen und ökologischen Auswirkungen für den Fall Wien
12:30 – 13:30	Mittagspause
13:30 – 14:00	Transfer zu den Feldern und Glashäusern des Miesenbergerhofs
14:00 – 15:00	Stefanie Thaler Vorstellung des landwirtschaftliches Konzeptes „Market Gardening“
anschließend	Gemütlicher Ausklang mit Verkostung am Feld