



Entdeckung von Qualitätsprodukten und -politik

Studienreise nach Südtirol

Diese jährliche Reise ermöglicht die Entdeckung und den Austausch über Qualitätsprodukte und -strategien. Die Fachleute erhalten einen Einblick in andere Kontexte, in denen Differenzierungssysteme eingeführt werden und funktionieren, sowie in Strategien zur Förderung von Qualität und Nachhaltigkeit in der lokalen Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Dieses Jahr laden wir Sie ein, Südtirol zu erkunden, eine Region voller Kontraste und Geschichte im Norden Italiens, die reich an Kulturerbe, Landschaften und kulinarischen Köstlichkeiten ist und in der sich die italienische und die deutsche Kultur vermischen. Reichtum an regionalen Produkten, Berge und Täler, eine dynamische lokale Wirtschaft und berühmte Weinberge - es gibt viel zu entdecken!

Datum : Vom Dienstag 17. bis Donnerstag 20. September 2024

Ort : Südtirol, Bozen

Verantwortliche : Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch)
Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)

Nr. des Kurses : 24.331

- Ziele :**
- Kenntnis der Politik, der territorialen Dynamik und der Herausforderungen zur Aufwertung regionaler Qualitätsprodukte und zur Förderung einer nachhaltigen Landwirtschaft.
 - Verstehen, wie g.U./g.g.A. und andere Ansätze zur Qualifizierung regionaler Produkte funktionieren.
 - Austausch mit Fachleuten aus der Wertschöpfungskette (Produzent/innen, Verarbeiter/innen) und anderen relevanten Bereichen (Werbung, Lobbyarbeit, Zertifizierung).

Öffentlichkeit : Alle Personen, die im Bereich der Qualitätspolitik und -produkte (AOP-IGP, Regionalprodukte usw.) tätig sind. Der Kurs richtet sich insbesondere an Fachleute aus den Bereichen Wertschöpfungsketten, Absatzförderung, Kontrollen und Zertifizierungen, eidgenössische und kantonale Landwirtschaftsämter, Wirtschaftsförderung und Raumentwicklung.

Bemerkung : Kenntnisse der französischen und/oder deutschen Sprache. Die Sprache vor Ort ist Deutsch und Italienisch.



agridea

ENTWICKLUNG DER LANDWIRTSCHAFT UND DES LÄNDLICHEN RAUMS
DÉVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE ET DE L'ESPACE RURAL
SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E DELLE AREE RURALI
DEVELOPING AGRICULTURE AND RURAL AREAS

Programm

Dieses Programm dient nur zur Orientierung. Das detaillierte Programm mit Zeitplänen, Namen der Ansprechpartner, Hotels und Restaurants wird Ihnen später zugestellt. Es kann auch sein, dass einige Programmteile durch andere ersetzt werden.

Dienstag, 17. September 2024

Morgen	Reise Schweiz - Bozen Mit dem Zug von verschiedenen Bahnhöfen in der Schweiz. Anschlüsse von Lausanne und Zürich : <ul style="list-style-type: none"> - 07.29 Uhr Lausanne, Ankunft 12.05 Uhr in Zernez - 09.38 Uhr Zürich, Ankunft 12.05 Uhr in Zernez - 12.30 Uhr Abfahrt vom Bahnhof Zernez mit dem Privatbus
Nachmittags	Südtiroler Speck g.g.A.: Moser Speck Vorstellung der Wertschöpfungskette; Austausch mit Vertretern des Sektors (Erzeuger/Verarbeiter, Vertreter/in der Sortenorganisation- Consorzio Tutela Speck Alto Adige) über die Funktionsweise der WSK, Aspekte der Werbung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Herausforderungen. Besichtigung der Infrastruktur des Unternehmens und Verkostung. <i>Weiterfahrt mit dem Bus nach Bozen</i>
Abend	Abendessen (Restaurant zu identifizieren) und Übernachtung im Hotel Gries in Bozen

Mittwoch, 18. September 2024

Ort	Bozen und Umgebung
Studiengänge	Verschiedene landwirtschaftliche Wertschöpfungsketten, einschließlich Wein und Bier
Inhalt	Besuch des "Agrarbetriebs Laimburg" . Vorstellung der Landwirtschaft und des Weinbaus in der Region, Qualitätsstrategien und -politiken zur Aufwertung und Förderung der regionalen Produkte und des Gebiets, laufende Forschungsprojekte, anschließender Austausch. In Anwesenheit von Vertretern des Südtiroler Bauernverbands, der Freien Universität Bozen-Fakultät für Landwirtschaft, Lebensmittel- und Umweltwissenschaften, Kontroll- und Zertifizierungsstellen Besichtigung der Versuchsfelder und des Weinguts (Weinkeller) Besuch des Valentinshofs , einem Bio-Bauernhof mit einer Vielfalt an Obst, Gemüse, Kräutern, einem Hofladen und dem Label "Roter Hahn" (regionales Label für Urlaub auf dem Bauernhof). Besuch einer handwerklichen Brauerei
	Abendessen (Restaurant zu identifizieren), Abend und Nacht im Hotel Gries in Bozen

Donnerstag, 19. September 2024

Ort	Pustertal und Umgebung
Studiengänge	Ätherisches Öl, Caprix-Käse, Stilfser Käse g.U., Mozzarella Brimi und Brixen
Inhalt	Vorstellung der verschiedenen Branchen und Wertschöpfungsketten; Austausch mit Vertretern der Branchenverbände über die Funktionsweise der WSK, Aspekte der Werbung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Herausforderungen. Austausch mit Erzeugern/Verarbeitern und Verkostungen. <i>Bergila: Gewinnung von ätherischem Öl</i> <i>Capriz-Käse: Käserei in großer Höhe</i> <i>Mozzarella Brimi: Herstellung von Mozzarella</i> Besichtigung der Stadt Brixen <i>Stilfser Käse AOP; Mila Fomagerie</i>
	Abendessen (Restaurant zu identifizieren) Abend und Nacht im Hotel Gries in Bozen

Freitag, 20. September 2024

08h00	Check out Hotel Gries
Studiengang	Äpfel mit g.g.A. und/oder Pflaumen mit g.U. (Susina di Dro DOP) und Besuch einer Destillerie
8h45	Vorstellung der Wertschöpfungskette; Austausch mit einer Vertreterin der Sortenorganisation/Branche über die Funktionsweise der WSs, die Aspekte Werbung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie die aktuellen Herausforderungen. Besichtigung & Degustation
12h00	Mittagessen und Ende des Kurses und Busfahrt nach Zernez Zugfahrt von Zernez Anschlüsse: Zernez - Zürich- Lausanne: Abfahrt 14.51 Uhr, Ankunft 17.22 Uhr (Zürich) 19.41 Uhr (Lausanne),

Während des Aufenthalts werden wir auch (u. a.) Vertreter von Zertifizierungsstellen treffen. Auch die Verkostung von Spezialitäten wird in der Freizeit und beim Entspannen auf dem Programm stehen.

Praktische Informationen

Anmeldung

[24.331](#)

Frist für die Anmeldung

1. September 2024

Informationen

+41 (0)21 619 44 06 oder cours@agridea.ch

Informationen zum Inhalt

astrid.gerz@agridea.ch

sanzio.rombini@agridea.ch

Wenn Sie sich anmelden, erklären Sie sich mit den Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden. Diese können Sie unter www.agridea.ch/termes-et-conditions einsehen.

Preis

Pauschale Beraterinnen und Berater sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von AGRIDEA-Mitgliedsorganisationen, sowie des BLW und von Forschungs- und Bildungsstätten : **CHF 630.-** (CHF 180.-/Tag)

Andere Teilnehmer/innen : **CHF 1050.-** (CHF 300.-/Tag)

Zusätzliche Kosten:

Zu den oben genannten Pauschalen kommen

die geschätzten Kosten für den Ausflug in Höhe von : CHF 900.-

Diese Kosten beinhalten: Transportkosten vor Ort, 7 Mahlzeiten mit alkoholfreien Getränken (4 mittags, 3 abends), 4 Hotelübernachtungen im Einzelzimmer mit Frühstück, Besichtigungen + Verkostungen. Die Schlussrechnung, die den Pauschalbetrag und die **tatsächlichen Kosten** der Exkursion enthält, wird Ihnen nach dem Kurs zugeschickt.

Für den Versicherungsschutz ist jede/r Teilnehmer/in selbst verantwortlich. Bei Bedarf können Sie unter <http://www.mondial-assistance.ch> eine Reiserücktrittsversicherung abschließen.

Rücktrittsfrist: bis zum 10. September 2024 ohne finanzielle Folgen. Bei einem späteren Rücktritt wird eine Gebühr von CHF 100 für die Verwaltungskosten erhoben. Andererseits wird eine Beteiligung entsprechend der von den Gastgebern oder Unterküften (Restaurant, Hotel) verlangten Dedizierung in Rechnung gestellt. Ohne Entschuldigung oder bei nur teilweiser Teilnahme, auch wenn diese angekündigt wurde, beläuft sich die Rechnung auf den Betrag, der den Anmeldungen entspricht.