

Entdecken Sie Qualitätsstrategien und Produkte 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 Ernäh-rungswirtschaft.

Dieses Jahr laden wir Sie ein, Südtirol zu erkunden, eine Region voller Kontraste und Geschichte im Norden Itali- ens, 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 Wirt-schaft und berühmte Weinberge - es gibt viel zu entdecken

Datum: Vom Montag 14. bis Donnerstag 17. April 2025

Ort: Südtirol, Bozen

Verantwortliche: Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch)

Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)

Nr des Kurses: 25.305 F

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 Produktefunktionieren.

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 Wert-

usw.) tätig sind. Der Kurs richtet sich insbesondere an Fachleute aus den Bereichen Wertschöpfungsketten, Absatzförderung, Kontrollen und Zertifizierungen, eidgenössische und kan-tonale Landwirtschaftsämter, Wirtschaftsförderung und Raumentwicklung.

nale Landwirtschartsamter, Wirtschartsforderung und Raumentwicklung.

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



Programm

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

Montag 14. April 2025

Morgen	Reise Schweiz - Bozen Mit dem Zug von verschiedenen Bahnhöfen in der Schweiz. Anschlüsse von Lausanne und Zürich: - 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 q.q.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 Wer-bung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Herausforderungen. Besichtigung der Infrastruktur des Unter- nehmens und Verkostung. Weiterfahrt mit dem Bus nach Bozen
Abend	Abendessen (Restaurant zu identifizieren) und Übernachtung im Hotel <u>Lewald</u> in Bozen

Dienstag 15. April 2025

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 <u>Lewald</u> in Bozen

Mittwoch 16. April 2025

Ort	Pustertal und Umgebung
Studiengänge	Atherisches Öl, Caprix-Käse, Stilfser Käse q.U., Mozzarella Brimi und Brixen
Inhalt	Vorstellung der verschiedenen Branchen und Wertschöpfungsketten; Austausch mit Vertretern der Branchenver-bände über die Funktionsweise der WSK, Aspekte der Werbung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Her-ausforderungen. Austausch mit Erzeugern/Verarbeitern und Verkostungen. Bergila: Gewinnung von ätherischem Öl Caprix-Käse: Käserei in großer Höhe Mozzarella Brimi: Herstellung von MozzarellaBesichtigung der Stadt Brixen Stilfser Käse AOP; Mila Fomagerie
	Stilfser Käse AOP; Mila Fomagerie Abendessen (Restaurant zu identifizieren) Abend und Nacht im Hotel <u>Lewald</u> in Bozen

Donnerstag 17. April 2025

08h00	Check out Hotel Lewald
Studiengang	Äpfel mit q.q.A. und/oder Pflaumen mit q.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 derFreizeit und beim Entspannen auf dem Programm stehen.

AGRIDEA 2

Praktische Informationen

Anmeldung

Informationen

25.305 D

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

Informationen zum Inhalt

astrid.gerz@agridea.ch sanzio.rombini@agri-

dea.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.-/jour)

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), 3 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 31. März 2025 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 Unterkünften (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.

AGRIDEA 3