



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 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 Montag 14. bis Donnerstag 17. April 2025
Ort :	Südtirol, Bozen
Kursleiter :	Astrid Gerz, AGRIDEA (astrid.gerz@agridea.ch) Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch)
Kursnummer :	25.305 F
Ziele :	• Kenntnisse zur Politik und der regionalen Dynamik gewinnen; Herausforderungen zur Förderung von Regionalprodukten und einer nachhaltigen Landwirtschaft beleuchten. • Verstehen, wie g.U./g.g.A. und andere Ansätze zur Qualifizierung von regionalen Produkten funktionieren • Austausch mit Fachleuten aus den Wertschöpfungsketten (Produzent/innen, Verarbeiter/innen) und aus anderen relevanten Bereichen (Werbung, Lobbyarbeit, Zertifizierung).
Zielpublikum:	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.
Methode :	Präsentationen, Diskussionen, Feldbesuche, Degustationen
Bemerkung :	Kenntnisse der französischen und/oder deutschen Sprache. Die Sprache vor Ort ist Deutsch und Italienisch.

Programm

Montag 14. April 2025

Vormittag	Reise Schweiz - Bozen Mit dem Zug von verschiedenen Bahnhöfen in der Schweiz. Abfahrtszeiten von Genf, Sion, Lausanne, Delémont und Zürich mit Ankunft 12.06 Uhr in Zernez - 06h35 Genf, 06h53 Sion, 07h29 Lausanne, 07h43 Delémont, 09h38 Zürich - Ankunft 12.06 Uhr am Bahnhof Zernez - 12h30 Abfahrt vom Bahnhof Zernez mit dem Privatbus nach Naturns
Nachmittag 15h00 – 16h30	Südtiroler Speck g.g.A.: Moser Speck Vorstellung der Branche und Austausch mit dem Geschäftsführer der Moser Speckworld, Herrn Thomas Stürz, über die Branche und ihre Funktionsweise, Aspekte der Förderung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Herausforderungen. Besichtigung der betrieblichen Infrastruktur und Verkostung. Busfahrt von Naturns nach Bozen & Check-in Hotel Magdalenerhof in Bozen
19h	Abendessen im Restaurant-Bistro Bogen und Übernachtung im Hotel Magdalenerhof in Bozen

Dienstag 15. April 2025

Orte	Bozen und Pustertal
Inhalte & Wertschöpfungsketten	Landwirtschaftlicher und Lebensmittelkontext, Käsewertschöpfungsketten (verschiedene Ziegenkäse, Stilfser AOP) und Wein
Vormittag 09h00 – 11h	Besuch „Freie Universität Bozen“ in Bozen Einblick in die landwirtschaftliche und weinbauliche Situation und die territorialen Dynamiken der Region, Qualitätsstrategien und -politiken zur Aufwertung und Förderung regionaler Produkte und des Territoriums, laufende Forschungsprojekte, anschließender Austausch. In Anwesenheit von Vertretern der Freien Universität Bozen - Fakultät für Landwirtschaft, Lebensmittel- und Umweltwissenschaften (Professor Massimo Tagliavini), des Amtes für Handel und Dienstleistungen (Frau Verena Huber) und von Brand Management Südtirol (IDM), das für die Marke „Umbrella“ Südtirol und andere Qualitätszeichen zuständig ist
12h00 – 14h15	Besuch der Käserei Capriz in Obervintl Herstellung verschiedener Käsesorten aus Ziegenmilch. Eine Fein- und Schaukäserei rund um die Produktion von Ziegenkäse. Mittagessen im Bistro pims Capriz
Nachmittag 15h30 – 17h00	Besuch bei Mila : Stilfser Käse AOP in Bozen Präsentation des Unternehmens und des Konsortiums Stilfser AOP, Vorführung von Videos der Käserei und Informationen über die Produktzertifizierungen in Südtirol. Austausch mit dem Vertreter des Sennerei Verbandes (Milchproduzenten), Herrn Andreas Österreicher, und einer Mitarbeiterin der Abteilung Produktmanagement (Käse), Frau Karin Brugger. Verkostung verschiedener Käsesorten.
17h30 – 18h45	Besuch Kellerei Pfannenstielhof in Bozen Visite und Degustation von Weinen
19h30	Abendessen und Übernachtung im Hotel Magdalenerhof in Bozen

Mittwoch 16. April 2025

Orte	Etschtal und Bozen
Inhalte & Wertschöpfungsketten	Biolandwirtschaft, Wein und Obstbrände
Vormittag 09h00 – 11h00	Besuch des Valentinshofs , Meran Bio-Bauernhof mit einer Vielfalt an Obst, Gemüse, Kräutern, einem Hofladen und dem Label "Roter Hahn" (regionales Label für Urlaub auf dem Bauernhof).
11h30 – 13h00	Mittagessen bei Forst Bierbräuerei (Braustüberl) in Lagundo
Nachmittag 13h45 – 15h30	Besuch Kellerei Muri-Gries in Bozen Ein Weinkeller im Herzen von Bozen, der gleichzeitig eine von Benediktinermönchen gegründete Abtei ist. Ihre Weine sind von hoher Qualität und sie ist vor allem für ihren Lagrein und ihren süßen Rosenmuskateller bekannt. Visite, Austausch und Degustation von Weinen.
16h00 – 17h30	Besuch Destillerie St. Urban in Bozen Die Familienbrennerei produziert Destillate von höchster Qualität und wurde in London als bester Hersteller von italienischem Gin ausgezeichnet. Die Früchte, die sie für die Obstbrände verwenden, stammen aus eigener Produktion. Visite, Austausch und Degustation von Obstbränden
18h00	Freie Zeit in Bozen
19h30	Abendessen – nach Lust und Laune, z.B. Pizzeria da Mino , Osteria Da Marco , Vögele , Osteria Dai Carrettai in Bozen - Falstaff , oder andere - Übernachtung im Hotel Magdalenerhof in Bozen

Donnerstag 17. April 2025

08h00	Check out Hotel Magdalenerhof
Wertschöpfungsketten	Apfel mit g.g.A. und Besuch von „JUVAL - Obstgenossenschaft Kastelbell-Tschars-Staben“
9h30 – 11h00	Vorstellung der Branche; Austausch mit dem Direktor der Obstgenossenschaft, Herrn Stephan Gorfer, über die Funktionsweise der Genossenschaft, die Lagerung, Sortierung und Verpackung von Äpfeln im Vinschgau und mit dem Qualitätsmanager über Aspekte der Zertifizierung, Qualität und Nachhaltigkeit sowie aktuelle Herausforderungen. Besichtigung & Degustation. Eventuell Besuch einer Apfelplantage
12h00	Mittagessen im Restaurant Angergut in Kastelbell oder im Trögerwirt in Schlanders Busfahrt nach Zernez und Ende des Kurses Zugfahrt ab Zernez: Abfahrt 14h52 Ankunft 17h22 (Zürich), 19h17 (Delémont), 19h41 (Lausanne), 20h01 (Sion), 20h29 (Genf)

Praktische Informationen

Anmeldung

[25.305 D](#)

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.-/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 Unterküften (Restaurant, Hotel) verlangten Anzahlung 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.