



# *Lähiruoan menestystarinoita Itävallassa*

*Lähde tutustumaan itävaltalaiseen paikalliseen ruokakulttuuriin ja lähiruokayrittäjiin. Parasta pöytään Pirkanmaalta –hanke järjestää elintarvikeyrittäjille ja tuottajille suunnatun ammattimatkan keväiseen Itävaltaan 8.—12.3.2017.*



# Ohjelma

## Keskiviikko 8.3.

- 06.30 Kokoonnumme Helsinki-Vantaan lentoasemalla.
- 8.30—10.00 Finnairin lento Helsinki—Wien.
- 11.00—13.00 Siirrymme bussilla Wienistä Riegersburgiin. Matkan aikana pysähdymme nauttimaan pientä välipalaa.
- 14.00-16.00 Vieraillemme Labonca Biohof -laidunsikatilalla, tutustumme tilaan ja tilateurastamoon. Yrityksen toimintaan kuuluvat eläinten laidunnus, pitkä kasvatusaika sekä perinteisen reseptiikan hyödyntäminen ja laadukkaat tuotteet. Tuote-esittely ja tuotteiden maistelua.
- 16.30 Majoitumme viihtyisään Landhotel Herbst –majataloon. Riegesburgin näyttävä linna on rakennettu sammuneen tulivuoren laelle jo keskiajalla. Aluetta kutsutaan edelleen nimellä *Vulkanland*, tulivuori-maa, jonka paikallisena ruokaerikoisuutena on *Vulkanschwein*, tulivuoripossu.
- 19.00 Kolmen ruokalajin illallinen hotellilla.

## Torstai 9.3.

### Pienten elintarvikeyrityksien menestystarinoita

- 09.00—11.00 Vieraillemme Vulcano Schinken Manufaktur –yrityksessä, joka valmistaa perinteisiä savustettuja ja ilma-kuivattuja kinkkuja, raakamakkaroituja ja muita sianlihatuotteita. Perehdymme tuotantoon ja maistelemme yrityksen huipputuotteita.
- 11.30—13.30 Tutustumme Göllesin perheyrietykseen, joka valmistaa korkealaatuisia liköörejä, muita alkoholijuomia ja balsamietikoita alueella tuotetuista hedelmistä. Elämyskierroksella pääsemme maistelemaan yrityksen tuotteita.
- 14.00—19.00 Tutustumme Zotterin suklaamaailmaan, joka on kasvanut navettaan perustetusta pienestä tehtaasta suklaa-alan maailmanvalloittajaksi. Tehdaskierroksella perehdymme suklaan valmistukseen ja tutustumme yrityksen laajaan tuotevalikoimaan. Tutustumme myös Zotterin Essbarer Tiergartenin konseptiin, jossa luomuravintola hyödyntää alueella kasvatettavia eläimiä.
- 20.00— Buffet-illallinen Hofberg Stubn -viinituvassa, jossa nautimme Steiermarkin maakunnan herkkuja sekä viinejä sommelierin esittelemänä. Viinitilojen yhteydessä olevia viinitupia kutsutaan *buschenschankeiksi*, ja ne ovat erottamaton osa itävaltalaisuutta.

## Perjantai 10.3.

### Maakunnallinen lähiruokabrändi—Almenland

Almenlandin maakunnassa on panostettu lähiruokaan Leader-hankkeiden avulla. Lähiruokaan liittyvistä hankkeista merkittävin on nimisuojuattu ALMO® eli Almochsen, jossa *Alm* tarkoittaa vuorella sijaitsevia tiloja ja niittyjä ja *Ochsen* härkää. Vuorilla laiduntavat noin 3000 Almochsen -härkää pitävät huolta vuoriniityistä, jotka ovat tärkeä osa Itävallan kansallismaisemaa. Alueen ravintolat luonnollisesti tarjoavat ALMO®-lihaa ja käyttävät hankkeiden avulla luotua paikallista Almwirt-tuotemerkkiä.

- 9:30—11.30 Vierailemme Moarhofhechtlin tilalla, joka on valittu vuoden 2016 maatilaksi. Tilalla kasvatetaan free range -kanoja ja Almochsen -sonneja sekä valmistetaan ja myydään munapastaa ja munalikööriä suoramyynninä ja verkkokaupassa.
- 12.00—15.00 Tutustumme Stollenkäse -juustotilaan, jossa valmistetaan maailmalla menestyneitä ja palkittuja juustoja. Juustot kypsytetään entisessä hopeakaivoksessa. Tutustumme juustojen valmistukseen, maistelemme niitä ja kuulemme Almenland ja ALMO – hankkeiden esittelyn.
- 16.00—17.30 Käymme Biohof Hartmoalin luomuemolehmätilalla, jossa kasvatetaan Murdbodner-alkuperäisrotua. Tilan tuotteita myydään suoraan tilalta sekä verkkokaupan kautta.
- 17.30—19.00 Siirrymme bussilla Altausseehen, joka on pieni, vuorten keskellä sijaitseva järvenrantakaupunki. Kaupunki on niin kaunis, että se kelpasi viimeisimmän Bond-elokuvankin kuvauspaikaksi. Majoitumme perheomisteiseen Hotel am See -hotelliin järven rannalle, ja nautimme illallisen hotellissa myöhäisen saapumisajankohdan vuoksi. Käytössämme ovat myös hotellin saunatilat.

## *Lauantai 11.3.*

### *Kauniiden maisemien Salzkammergut*

- 10.00 Lähtö hotellilta.
- 11.00—13.00 Käymme Mondsee Biomilch –maitotilalla, joka toimittaa heinämaidon sadalle koululle ja päiväkodille. Maitotila on tuotteistanut alppiniittyjen vaatimattoman rehun maistuvaksi erikoistuotteeksi.
- 14.30— Tutustumme Knödl-Almin luomulamastilaan, joka sijaitsee keskellä vilkasta matkailuseutua. Knödl-Alm on tunnettu hyvästä tunnelmasta, aidosta, perinteikkästä ruoastaan sekä oman hedelmätarhan antimista tehdyistä mehuista ja erityisesti niistä valmistetuista snapsista. Ravintolan ruokalistalla on tietenkin oman tilan lammasta. Tutustumme snapsien valmistukseen maistelua unohtamatta ja nautimme tuhdin aterian, johon kuuluu myös perinteisiä knödeleitä.

## *Sunnuntai 12.3.*

### *Upea Hallstatt ja paluu Suomeen*

- 9.30 Lähtö hotellilta.
- 10.00—13.00 Teemme retken kauniiseen Hallstattin vuoristokaupunkiin, joka on Unescon maailmanperintökohde. Hallstattissa lounastamme ja ihailamme upeita järvimaisemia 350 metrin korkeudessa sijaitsevalta näköalatasanteelta.
- 13.00—17.00 Siirrymme bussilla Hallstattista Wienin lentokentälle.
- 19.15—22.45 Finnairin lento Wien—Helsinki

## *Hinta ja ilmoittautuminen*

Matkan hinta on **695 €/henkilö**. Hinta sisältää lennot Helsinki –Wien – Helsinki, majoituksen kahden hengen huoneessa, aamiaiset hotelleissa, bussikuljetukset sekä opastetut ja tulkatut käynnit tutustumiskohteisiin.

Illalliset ja muut ateriat ovat omakustanteisia.

Oppaina toimivat luomu- ja lähiruokayrittäjät Niina ja Philipp Mayer. Philipp on kotoisin Steiermarkin maakunnasta ja tuntee paikalliskulttuurin erinomaisesti.

**Varaa paikkasi heti, sillä matkalle mahtuu mukaan vain 22 henkilöä!**

Lisätiedot ja sitovat ilmoittautumiset **31.1.2017 mennessä** Anu Tuomolalle sähköpostiosoitteeseen **anu.tuomola@ahlman.fi**, tai numeroon **044 796 0535**.

Matkaohjelma tarkentuu ennen matkaa. Pidätämme oikeuden pieniin muutoksiin matkaohjelmassa.