Südtirol

„Törggelen – Kühe – Erholung“

Dienstag, 28. bis Donnerstag, 30. Oktober 2025

Reiseverlauf:

1.Tag: Abfahrt in Krastowitz um 07.30 Uhr und Fahrt via Treffen (ca. 08.00 Uhr Zustieg-Hoferparkplatz), Spittal (ca. 08.30 Uhr Zustieg-BP Tankstelle) durch das Drautal bis Pfalzen in Südtirol. Unterwegs haben wir Zeit für eine Frühstückspause eingeplant.

Nach dem Mittagessen in Pfalzen steht die Betriebsbesichtigung des sehr bekannten Holstein und Jersey Zuchtbetrieb der Familie Oberhollenzer vlg. Pischele am Programm.

PISCHELE HOLSTEIN`S:

Geschichte: 1782 wurde der Hof von den Vorfahren gekauft
Seit 1892 ist der Betrieb im Besitz der Familie
1983 wurde der Hof erstmals erweitert
2010 wurde die Hofstelle ausgesiedelt

Arbeitskräfte: 3 Vollzeitarbeitskräfte

Flächenausstattung: 12 ha eigene Fläche
9 ha Pacht
→15 ha Dauer und Wechselwiesen
→6 ha Mais

Tierbestand: 40 Milchkühe (HF & JE)
74 Stk. Nachzucht

Stallung: Laufstall für Kühe
Melken mit Melkstand

Fütterung: Mais, Heu, Grassilage, heißluftgetrocknete Luzerne, 6kg Kraftfutter

Milchleistung 2024: Betriebsdurchschnitt: 10.200 – 4,20 – 3,60
Höchste Einzelkuhleistung: 13.750-4,0-3,30 Höchste Erstlingsleistung: 12.300-4,15-3,40

Zuchtarbeit: Besamt wird zurzeit mit 85% genomisch/gesextem Samen
10% töchtergeprüfte Stiere und 5 % Fleischrasse
Der Betrieb nimmt regelmäßig an Regional-National und Internationalen Schauen teil
Die größten Erfolge bisher waren:

- ➔ Holstein Dairy Grand Prix Austria 2017 – 5. Platz Pischele Beauty & Pischele Flamme
- ➔ Agrialp 2019 – Sieg bei den Jungkühen und bei den 2 -3 Kalbkühen
- ➔ Holstein Gala 2024 – Reservesiegerin Jungkühe Pischele Babsi & Pischele Foxy Gruppeneutersieg

Unterkunft:

******Hotel Grüner Baum in Brixen**
Stufels 11, 39042 Brixen
www.gruenerbaum.it

Das Hotel Grüner Baum begrüßt Sie im historischen Zentrum von Brixen, gegenüber dem Hauptplatz. Freuen Sie sich auf Innen- und Außenpools sowie ein luxuriöses Wellnesscenter mit einem Fitnessraum. Die geräumigen Zimmer sind komfortabel eingerichtet. Das Wellnesscenter im Hotel lädt mit einer Sauna, einem Whirlpool und einem Türkischen Bad zum Entspannen ein. Bei jedem Wetter können Sie ein erfrischendes Bad in einem der Pools nehmen. Das Restaurant ist täglich zum Frühstück, Mittag- und Abendessen geöffnet und bietet eine großartige Gelegenheit, traditionelle, regionale Küche zu kosten.

2.Tag: Nach dem Frühstück statten wir der Käserei in Vintl einen Besuch ab. Die Feinkäserei Capriz ist ein einzigartiges Erlebniszentrum für Käseliebhaber. Capriz widmet sich der Herstellung hochwertiger Ziegen- und Kuhmilchkäse und setzt dabei auf traditionelle Handwerkskunst kombiniert mit innovativen Ansätzen. Die Reifung erfolgt teilweise in einem 40 Meter langen ehemaligen Bunker, der ideale Bedingungen für die Entwicklung komplexer Aromen bietet. Die 1.000 m² große Erlebniswelt umfasst: ein interaktives Museum, das den Weg von der Milch zum Käse veranschaulicht, eine Schaukäserei mit großen Glasfenstern, durch die Besucher den Käsemeistern bei der Arbeit zusehen können, eine Käseboutique mit regionalen Spezialitäten wie Speck, Schüttelbrot und erlesenen Weinen.

Im Anschluss an die Besichtigung geht es zurück ins Hotel, wo wir das Mittagessen im Zuge der Halbpension einnehmen. Am Nachmittag haben Sie die Möglichkeit Brixen „auf eigene Faust“ zu erkunden oder Sie nutzen den Wellnessbereich im Hotel.

Am Abend erwartet uns in der Buschenschank & Weingut Griesserhof in Vahrn ein typischer Südtiroler Abend mit Merende und Wein. Der Name Törggelen leitet sich von der Torggel ab, der Traubenpresse im Kelterraum. Zahlreiche Buschen- und Hofschänken bieten neben gutem Wein und bäuerlichen Schmankerln ein authentisches Ambiente mit gemütlichen Stuben oder unter der Laube mit Panoramablick. Typisch für eine Törggele-Mahlzeit sind der süße Most und der junge Wein, als Hauptgericht Speck und Kaminwurzen aus der hauseigenen Produktion oder Gerichte aus der Südtiroler Bauernküche. Die Rückkehr im Hotel ist für 22.00 / 22.30 Uhr geplant.

3.Tag: Nach einem gemütlichen Frühstück geht es wieder zurück durchs Pustertal nach Sand in Taufers wo wir den bekannten Fleckviehzuchtbetrieb von Familie Oberleiter besuchen dürfen. Nach der Betriebsbesichtigung nehmen wir in Bruneck das Mittagessen ein und anschließend geht's in Richtung Heimat. Wir nehmen uns unterwegs noch Zeit für eine Kaffeepause und sind gegen 17,30 Uhr in Spittal/Drau, 18 Uhr in Treffen am Ossiachersee und 18,30 Uhr an unserer letzten Ausstiegsstelle in Krastowitz angelangt.

ANGERERHOF FLECKVIEH:

Arbeitskräfte: Familienbetrieb

Flächenausstattung: 12 ha Grünland
3 ha Mais

Tierbestand: 25 Milchkühe (FV)
40 Stk. Nachzucht

Stallung: Anbindestall für Kühe
Anbindestall und Laufstall für das Jungvieh
Trockensteher und Jungvieh sind ausgelagert

Fütterung: TMR für 28 kg Milch
➔ Maissilage, Grassilage, Heu, Stroh, Soja und Maismehl

Milchleistung 2024: Betriebsdurchschnitt: 8.200 – 4,02 – 3,57 – 623

Zuchtarbeit: Besamt wird zurzeit mit 80% gesextem Samen
70% töchtergeprüfte Stiere 30% genomische Jungvererber
Der Betrieb nimmt regelmäßig an Versteigerungen beim heimischen Verband Teil

Sameneinsatz: Himmel, Merten, Magier, Herzneun und Enjoy

Schauerfolge: 2025 erreichte der Betrieb mit einer Kuh in der fünften Laktation den Landessieg

caRINDthia Zuchtverband

BACHERREISEN

caRINDthia Zuchtverband

Reisepreis zu nachstehenden Reiseleistungen:

Euro 530,-- pro Person in der Doppelzimmerbelegung
Euro 45,-- beträgt der Einzelzimmerzuschlag

Reise Stornoversicherung:

Es wird eine Reisestornoversicherung zu nachstehenden Kosten empfohlen:

Euro **33,--** pro Person in der Doppelzimmerbelegung
Euro **45,--** pro Person in der Einzelzimmerbelegung

Inkludierte Reiseleistungen:

- Fahrt im modernen klimatisierten Reisebus
- 2 Übernachtungen mit Wohlfühlfrühstück im 4* Hotel Grüner Baum in Brixen
- Alle Mittag- und Abendessen inkl. Getränken
- Führung & Verkostung in der Käserei Capriz in Vintl
- Alle Abgaben, Steuern und Gebühren

Anmeldeschluss:

!!! Anmeldeschluss: 27. Juli 2025!!!

Achtung: begrenztes Teilnehmerkontingent durch die Unterkunft. In Summe stehen 25 Doppelzimmer und 5 Einzelzimmer zur Verfügung.

→Telefon: 04212/2215-12

Email: schuschou@carindthia.at