
Lavanttaler Bäuerinnen on Tour in die Weststeiermark

Wir blicken gemeinsam hinter die Kulissen vom Lipizzanergestüt Piber und Besichtigen das Museum. Gemeinsames Mittagessen im traumhaften Ambiente des Café-Restaurant Piber. Besuch des erfolgreichen Öldirektvermarktungsbetriebes Weber-Michl- Familie Lackner in Söding. Einblick in die Herstellung hochwertiger Speiseöle und des mehrfach ausgezeichneten Kürbiskernöls. Verkostung verschiedener Öle mit Speisenbegleitung. Gemütlicher Ausklang bei Kaffee und Kuchen mit Einkaufsmöglichkeit im Hofladen.

Einstiegsmöglichkeiten:

Parkplatz Autobahnabfahrt St. Andrä: 07:15 Uhr

Bahnhof Wolfsberg: 07:30 Uhr

Bad St. Leonhard (ehem. GH Zoitl): 08:00 Uhr

Ankunft in Wolfsberg um ca. 17 Uhr. Im Preis enthalten sind die Busfahrt, die Führung durch das Gestüt Piber, die Betriebsbesichtigung mit Ölverkostung und Speisenbegleitung, sowie die Verpflegung beim Betrieb Lackner. Bitte um Überweisung auf das Konto Karin Maier AT72 1200 0602 2070 8600; Verwendungszweck Name + Piber 2026

Information

Kursdauer:	12 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

22.10.2026 07:00, Köflach

Ort	Köflach
Beginn	22.10.2026 07:00
Ende	22.10.2026 17:00
Örtlichkeit	Lipizzanergestüt Piber Geschäftsführung: Mag. Alexandra Kaszay, Piber 1, 8580 Köflach
Information	Roswitha Plösch, Tel 0463/5850-3340, roswitha.ploesch@lk-kaernten.at, Anmeldung: bis 18. Oktober 2026 beim LFI Kärnten, Tel...: 0463/5850 2500, office@lfi-ktn.at oder Außenstelle Wolfsberg Tel...: 0463/58 50-3300
Kursnummer	2-0031154
Veranstalter	LFI Kärnten Verein