



Einwohner 10.0 Mio
Fläche 93 036.0 km²
Obstfläche
KO und SO 63 335.0 ha
Erzeugtes Obst (AK) 40 000.0 t
Arbeitslosigkeit 6.9 %



Einwohner 9.0 Mio
Fläche 83 036.0 km²
Obstfläche
KO und SO 8 700.0 ha
Erzeugtes Obst 224 000.0 t
Arbeitslosigkeit 8.9 %

Aprikosenfachreise Ungarn - Österreich vom 3.-5.6.2019

(Programm Änderungen vorbehalten (Vegetation, Witterung))

Die Aprikosenfachreise führt uns nach Ungarn und Österreich. Beide Länder haben ähnliche Klimaverhältnisse wie wir in der Schweiz und befassen sich mit ähnlichen Anbauproblemen im Steinobstanbau inkl. Aprikosen. Wir werden ab Zürich Flughafen nach Budapest mit der Swiss fliegen. In Budapest werden wir von unserer Dolmetscherin Frau Enikő Barakonyi empfangen. Mit Komfort Reise Car der Firma Blaguss werden wir an unsere Besichtigungsorte sicher chauffiert. Enikő Barakonyi hat für uns in Budapest ein Lehrreiches und hochinteressantes Programm zusammengestellt und die Kontakte zu den Betrieben sichergestellt. Sie werden fasziniert sein was Budapest alles zu bieten hat. Danilo Christen hat sein internationales und wissenschaftliches Netzwerk zu Ungarn ebenfalls einfließen lassen.

Am 1. Tag werden wir die Versuchsanstalt NAIK besuchen. Wir werden über die breite Süss- und Sauerkirschensorten Kollektion erfahren und lernen die Genbank der verschiedenen Obstarten und Baumnüssen kennen. Bakterien- und Xanthomonas Krankheiten sind auch in Österreich und Ungarn ein großes Thema, deshalb werden uns Lakatos Tamas und sein Team, Békeffy Zsuzsanna (Genbank), Szügyi Sandor (Bakterien- und Phytoplasma Spezialist) begrüßen und uns über die Versuche am NAIK informieren.

Die Stadt Budapest hat sehr Vieles zu bieten, doch wir beschränken uns auf das Parlamentsgebäude und die Basilika St. Ivan.

Auf einem kurzen Spaziergang durch die Hauptstadt Ungarns werden wir in der Höhe mit wunderbarem Panorama über die Stadt Budapest einen Apéro einnehmen, bevor wir dann im Hotel Aquinicum einchecken und gemeinsam das Abendessen einnehmen. Nutzen Sie die Gelegenheit die Spa und Wellness Oase dieses Hotels zu benützen damit wir FIT sind für die nächsten 2 Tage.

Am 2. Tag werden wir die größte gedeckte Frischmarkthalle in Ungarn, die Markthalle in Budapest besuchen. In Balatonvilagos (am östlichen Ufer des Balaton Sees (Plattensee von 596 km² und 200 km Uferlinie, ist der größte Binnensee von Mittel- und Westeuropa), besuchen wir den Abpackbetrieb Balaton Fruit. Nach dem Mittagessen werden wir den Betrieb von ALMA 2000 ft besuchen mit Kirschen- und Aprikosenkulturen. Nach ca. 2 Stündiger Car Fahrt Richtung Graz erreichen wir die Stadt Halbturn im Burgenland, wo wir im Schlosshotel und im Wohnreich Bliem übernachten werden. Das Abendessen wird uns im Schloss im Restaurant Knappenstöckl bei Familie Wieser serviert. Damit wir die gute Stimmung Reisetilnehmer noch auf das Maximum steigern können, machen wir einen Abstecher in einen Rebberg wo uns ein Herr Unger den Österreichischen Weinbau und insbesondere die Geschichte der Weine aus dem Burgenland erklärt. Wir werden 6 Top Weine aus der Region degustieren.

Am 3. Tag werden wir die Firma Fairfruit GmbH Österreich 30 ha Steinobstanbau (Aprikosen, Kirschen und Zwetschgen) in Eisenstadt besichtigen, die ganz junge Aprikosenkulturen gepflanzt hat. Die Fairfruit GmbH ist ein junges Unternehmen, das ins Leben gerufen wurde, um den Bedarf der meisten österreichischen Supermärkte zu erfüllen, die vor Ort produzierte Qualitätssteinfrüchte im Angebot für ihre Kunden haben wollten. Auf dem Betrieb der Familie Handler in Ebersdorf erfahren wir von einem Aprikosenpionier, wie er den Steinobstanbau in der Steiermark mitgeprägt hat und welche Ziele er verfolgt. Nach dem Mittagessen geht es weiter auf einem Abpackbetrieb in Grosssteinbach, wo uns Andreas Pregartner von Fairfruit GmbH den Betrieb vorstellen wird. Hier werden wir alles rund um den Anbau, Lagerung und Vermarktung erfahren.

Als Schlussbouquet unserer Fachreise besuchen wir einen weiteren innovativen und erfolgreichen Steinobstproduzent in Ilz, die Familie Schmidt. Hier sind zwar Kirschen ein Hauptthema, aber der Betrieb hat noch Aprikosen und Äpfel in Bio. Das Interessante auf diesem Betrieb ist die Direktvermarktung. Der Betrieb hat seit Beginn kräftig in die Direktvermarktung investiert. Die Königin der Kirsche auf diesem Betrieb ist die Sorte Regina. Zum Großteil bieten die Plantagen, neben für die Region üblichen Schutz mit Hagelnetzen auch Folienüberdachung.

Um 16.30 Uhr machen wir uns auf den Weg zum Flughafen Graz, wo wir um 18.45 Uhr mit Swiss Flug LX 1513 nach Zürich fliegen.

Planmäßige Ankunft in Zürich Flughafen ist 20.00 Uhr und Ankunft Vanco Arena Bringe ist auf 21.15 Uhr vorgesehen.



Programm 1. Tag für Montag, 03. Juni 2019



Obst & Gemüse aus Ungarn

Ungarn verfügt über diverse Anbauverfahren für Obst und Gemüse, die sich durch hohe Qualität und Nachhaltigkeit auszeichnen. Die Anbauverfahren sind in der Regel biologisch und verwenden keine Pestizide. Die Erntezeit ist von Juni bis September. Die wichtigsten Anbauprodukte sind Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Erdbeeren, Tomaten, Paprika, Zucchini, Gurken und Salat.

Rezepte:
- Apfelkuchen
- Birnenkuchen
- Pflaumenkuchen
- Kirschkuchen
- Erdbeerkuchen
- Tomatensuppe
- Paprikaschinken
- Zucchini-Braten
- Gurkensalat



05.30 Uhr
07.25 Uhr
09.00 Uhr

Abfahrt VIANCO ARENA in CH 5505 Brunegg
Abflug mit Swiss LX 2250 nach Budapest
Ankunft Flughafen Budapest Liszt. Empfang von unserer Dolmetscherin Frau Eniko Barakonyi
0036 707720476
barakonyi.eniko@freemail.hu

11.00 Uhr - 12.45 Uhr

Ankunft Versuchsanstalt NAIK
Herr Lakatos Tamás
0036 70 396 27 81
H-2030 Erd-Elvira major
lakatos.tamas@naik.fruitresearch.hu
<https://www.naik.hu/en/intezetek>

13.00 Uhr - 14.30 Uhr

Mittagessen
Krapaj Csarda, Diosd, Balatoni ut 2/B
0036 23 381 555
http://www.krapajcsarda.hu/?utm_source=tripadvisor&utm_medium=referral
grillkert2049@gmail.com



15.15 Uhr - 16.00 Uhr

Besichtigung der Basilika St. Istvan
Führung durch Eniko Barakonyi
HU-1051 Budapest



16.30 Uhr - 17.30 Uhr

Führung im Parlamentsgebäude in Budapest
Frau Eniko Barakonyi
0036 707720476
barakonyi.eniko@freemail.hu
[https://de.wikipedia.org/wiki/Parlamentsgeb%C3%A4ude_\(Budapest\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Parlamentsgeb%C3%A4ude_(Budapest))
HU-1055 Budapest



17.45 Uhr - 18.30 Uhr

Empfang auf der Panoramaterrasse Hotel Sky Bar
HU-1051 Budapest



19.00 Uhr

Zimmerbezug im Hotel Aquinicum
<https://aquinicumhotel.com/>
0036 1 436 41 00
HU-1036 Budapest



20.15 Uhr

Nachessen im Hotel Aquinicum
<https://aquinicumhotel.com/>
0036 1 436 41 00
HU-Budapest



Programm 2. Tag, Dienstag, 04. Juni 2019



06.00 Uhr
06.45 Uhr

Frühstück im Hotel Aquinicum
Abfahrt zur Markthalle

07.00 Uhr - 08.00 Uhr

Besichtigung Markthalle in Budapest, Vámház
Budapest, Vámház Krt. 1-3.
Führung durch Eniko Barakonyi
<http://www.aviewoncities.com/de/budapest/zentralemarkthalle>
HU- 1093 Budapest



09.30 Uhr - 11.30 Uhr

Ankunft in Balatonvilagos am Plattensee
Abpackbetrieb Balaton Fruit Ltd at the end of Ady
Endre
Zoltan Szabo
zoltan.szabo@fairfruit.com
HU-8171 Balatonvilagos



11.30 Uhr - 13.00 Uhr

Mittagessen in B.Vilagos, Dozsa Gy. U. 75
0036 30 995 85 45
<http://www.lavenderterasz.hu/>

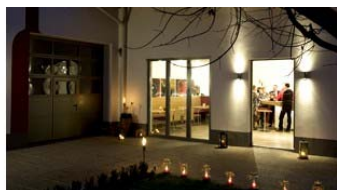
14.30 Uhr - 16.30 Uhr

Besuch ALMA 2000
FARKAS Ervin
0672127267472
<https://www.facebook.com/pages/category/Farm/ALMA-2000-Kft->
HU-8900 Zalaegerszeg



18.00 Uhr - 19.00 Uhr

Wein Degustation bei Bliem's in Halbturn im Rebberg
bei Winzer Josef Unger Nähe Schloss Halbturn der uns
die Geschichte des Österreichischen Weinbau erklärt
Erzherzog-Friedrich-Straße
Tel. 0043 2172 20176
wohnreich@bliems.com
wohnreich@bliems.com<http://www.bliems.com>
http://www.weingut-unger.at/homepage/frame_folgeseite.htm
A-7131 Halbturn



19.15 Uhr

Einchecken im Hotel Schloss und Wohnreich Bliem
Schloss Halbturn
Familie Christoph & Karin Wieser
Restaurant KNAPPENSTÖCKL
Im Schloss
Tel.: 02172 / 82 390
info@knappenstoeckl.at
www.knappenstoeckl.at
Wohnreich Bliem, siehe Adresse Wein Degusta
A-7131 Halbturn



20.15 - Müde

Gemeinsames Nachtessen im Schloss Halbturn
A-7131 Halbturn



Programm 3. Tag, für Mittwoch, 5. Juni 2019



07.00 Uhr - 08.00 Uhr Frühstück im Schloss Halbturn (auch TN Bliem)



**09.00 Uhr - 10.00 Uhr Besuch Fairfruit GmbH Österreich
A-7012 Siegendorf**



**11.15 Uhr – 12.30 Uhr Besuch bei Familie Josef Handler
Ebersdorfberg 80
A-8273 Ebersdorf
0043 676 300 15 02
office@marillensepp.at
<http://www.marillensepp.at/>**



**12.30 Uhr – 14.15 Uhr Mittagessen im Hotel Steirerrast
Ihr Wohlfühlhotel in Kaindorf
A-8224 Kaindorf 19
0043 (0) 3334 22 84
<http://www.steirerrast.at/>
office@steirerrast.at**



**14.30 Uhr - 15.15 Uhr Besuch Packhaus in Grossteinbach
Kroisbach an der Feistritz 139
A-8265 Grossteinbach
Andreas Pregartner
0664 3122040
andreas.pregartner@fairfruit.com**



**15.30 Uhr – 16.30 Uhr Besuch Betrieb Schmidt in Ilz
Buchberg 2
A-8262 Ilz
0043 664 414 55 31
schmidt@kirschen-gut.at
<http://www.kirschen-gut.at/kirschen-gut/>**

**18.45 Uhr Abflug in Flughafen Graz mit Swiss LX 1513
20.00 Uhr Ankunft Flughafen Zürich
21.30 Uhr Ankunft Vianco Arena Brunegg**

Car Reiseroute Ungarn-Österreich 3.-5. Juni 2019

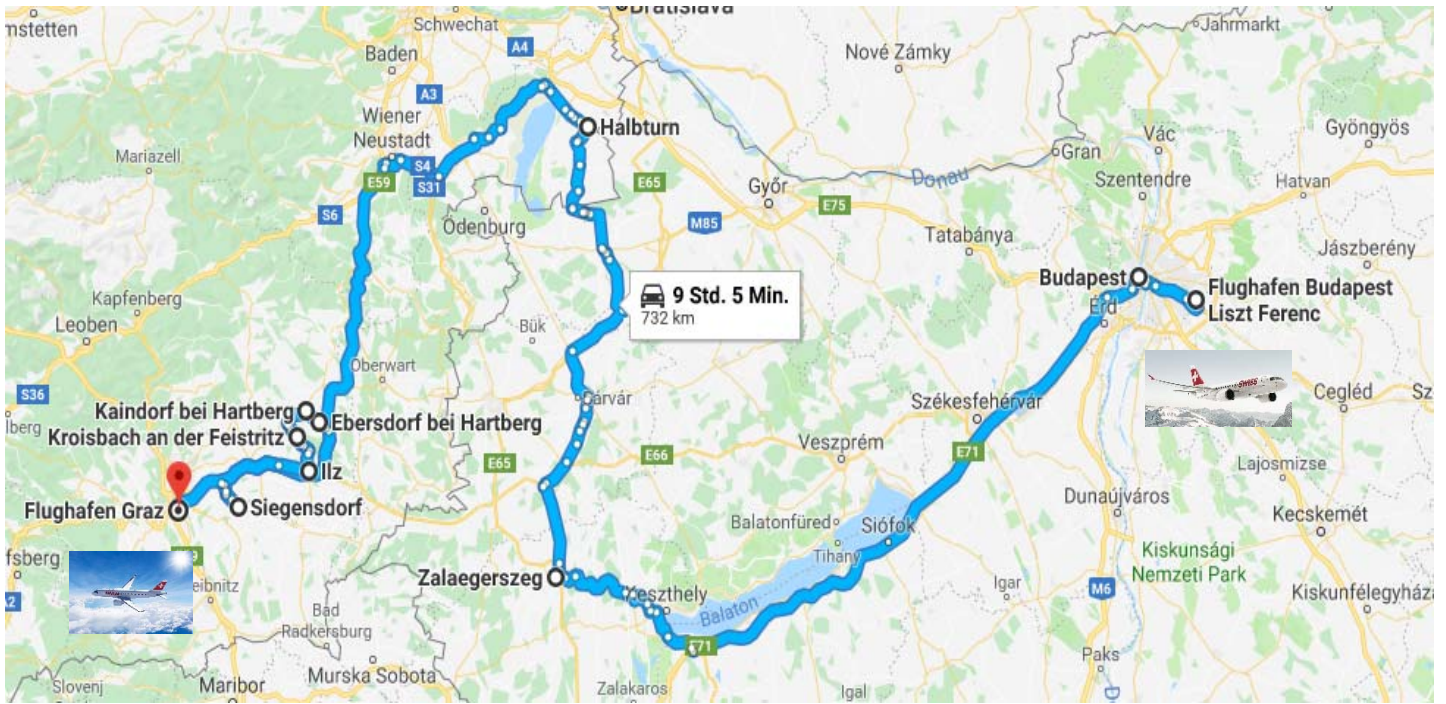


Foto von Thomas Kininger KOB April 2018

Reisekosten inkl. Flug mit Swiss



Kosten bei 38 Teilnehmer

Einzelzimmer	Preis pro Person im EZ	Fr.	1'050.--	Euro 898.--
Doppelzimmer	Preis pro Person im DZ	Fr.	980.--	Euro 838.--
		Fr.	70.--	Euro 60.--

Einzelzimmerzuschlag

Im Preis inbegriffen

- Parkplatz Vianco Arena Brunegg, 5504 Brunegg und Flugtransfer Zürich Flughafen
- Für Ost-CH Kollegen wird noch einen Parkplatz organisiert und Flugtransfer ZH Flughafen
- Swiss Flüge ab Zürich Flughafen inkl. Gebäck (40 % der Reisekosten)
- 2 Übernachtungen in 3*** und 4*****Hotel mit Frühstück
- Wellness und Fitness im Hotel Aquinicum in Budapest (Etwas für die Gesundheit)
- 3 Mittagessen (Mo, Di und Mi) inkl. Kaffee und einem Alkoholfreiem Getränk nach Wahl
- 2 Abendessen (Mo, und Di) inkl. Kaffee und Dessert und einem Alkoholfreiem Getränk
- 1 Imbiss mit Weisswein aus der Steiermark vor der Abfahrt zu Flughafen Graz
- 1 Wein Degustation bei Bliem's in Halbtorn im Rebberg von Winzer Josef Unger
6 Top Weine werden degustiert
- Honorare für Fachreiseleiter und Fachdolmetscherin
- Eintritt ins Parlamentsgebäude von Budapest und
- Comfort Reise Car / Twerenbold, Blaguss inkl. Insassenversicherung, Mautgebühren und Personenbeförderungsgebühr
- Präsente für Betriebsleiter und Fachreiseleiter
- Erstellung der gesamten Reisedokumentationen inkl. Rekognoszierung vor Ort

Nicht inbegriffen

Nachessen vom 5. Juni 2019 (individuell) und Annulationsversicherung

Organisatoren

Daniel Schnegg, Landwirtschaftliche Zentrum LIEBEGG, Obstbau, LIEBEGG 1, 5722 Gränichen
Othmar Eicher, Landwirtschaftliche Zentrum LIEBEGG, Obstbau, LIEBEGG 1, 5722 Gränichen

Reiseleiter und Fachdolmetscherin

Frau BARAKONYI Enikő und Danilo Christen

Carunternehmungen

Twerenbold Reisen AG, Im Steiacher 1, CH-5406 Baden-Rütihof
Blaguss Reisen GmbH, Richard-Strauss-Strasse 32

Einreisebestimmungen Mitnehmen

Gültige Reisepässe mind. 6 Monate (bitte Kopie erstellen)
Geld (Euro) sowie Bank-/oder Kreditkarte
Persönliche Medikamente (Sonnenschutz)
Krankenkassenversicherungsausweis (Gültigkeit im Ausland abklären)
Impfkarte oder Impfausweis

Euro Kurs

1 Euro = SFr. 1.16 Stand 07.03.2019
1 Euro = HUF 315.55 HUF (Ungarische Forint)

Zollfreie Einfuhr CH

Maximale Einfuhrmenge am Zoll pro Person

2 lt Alkohol bis 15% Vol. Alkohol
1 lt Alkohol über 18% Vol. Alkohol
200 Stk Zigaretten
50 Stk Zigarren
250 g Pfeifftabak

Maximaler Einkaufswert Fr. 300.00 je Person über 17 Jahre

Notfallnummer:

+41 (0)79 213 04 24 (Daniel Schnegg, LZL Obstbau Gränichen)
+41 (0)79 657 35 11 (Othmar Eicher, LZL Obstbau Gränichen)

Impressum

Landwirtschaftliches Zentrum LIEBEGG, Obstbau, LIEBEGG 1 5722 Gränichen. Othmar Eicher, Daniel Schnegg
Tel 062 855 86 38/39, Fax 062 855 86 88, www.liebegg.ch, othmar.eicher@ag.ch, daniel.schnegg@ag.ch