# Besichtigung der Stadlauer Malzfabrik und der Bäckerei Felzl

Ackerbauern und -bäuerinnen aus Wien produzieren Getreide für zwei unterschiedliche Kooperationspartner! Mit der Braugerste wird in der
Ottakringer Brauerei das „Wiener Original“ hergestellt und in der Bäckerei Felzl mit dem Wiener Weizen die „Wiener Handsemmel“. Lassen
Sie sich in den Betrieben zeigen wie die Verarbeitung Ihrer Produkte erfolgt, welche Produktionsschritte und welche Qualitätskriterien für
die Verarbeitung erforderlich sind.

• **Stadlauer Malzfabrik AG STAMAG:** Führung durch den Betrieb, indem die Verarbeitung der Wiener Braugerste zu Malz erfolgt. (10 bis 12.30 Uhr)

• **Wiener Bäckerei Felzl:** Einblick in die Backstube in der der Wiener Weizen zum Premiumprodukt „Wiener Handsemmel“ verarbeitet wird. (14 bis 15.30 Uhr)

Die Anreise erfolgt mit dem eigenen PKW!

Anmeldeschluss: Di, 23.11.2021

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 10,00 € Kursgebühr gefördert |
| **Fachbereich:** | Pflanzenbau |

## Verfügbare Termine