

Besichtigung Malzfabrik STAMAG

Als „Erste Wiener Exportmalzfabrik“, spielt die Stadlauer Malzfabrik STAMAG nach wie vor eine bedeutende Rolle in der heimischen Nahrungsmittelindustrie. Neben der Malzproduktion konnte sie auch in der Produktion von Backzutaten die führende Marktposition festigen.

Bei der Besichtigung erhalten Sie Einblicke in die Verarbeitung von Getreide zu Malz und Backzutaten, erfahren welche Qualitätskriterien für eine erfolgreiche Vermarktung ausschlaggebend sind und erhalten ein besseres Verständnis für die gesamte Wertschöpfungskette.

Diese seltene Gelegenheit zur Betriebsführung sollten Sie nicht verpassen!

Seit 2019 ist die STAMAG Partner im Projekt „Wiener Braugerste – Wiener Gerste für Wiener Bier“. Die gesamte Ernte wird für das Bier „Wiener Original“ der Ottakringer Brauerei verwendet.

Achtung! Anmeldefrist Di 14. Oktober 2025

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Kursgebühr gefördert 42,00 € Kursgebühr ungefördert Bildungsförderung
Fachbereich:	Pflanzenbau
Zielgruppe:	Landwirt:innen aller Produktionssparten

Verfügbare Termine

29.10.2025 10:00, Wien

Ort	Wien
Beginn	29.10.2025 10:00
Ende	29.10.2025 12:00
Örtlichkeit	Firma STAMAG, Smolagasse 1, 1220 Wien
Information	Philipp Prock, Tel 01/5879528-24, philipp.prock@lk-wien.at
Kursnummer	9-0001815
Trainer:in	Dipl.-Ing. Erich Satzinger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Wien