

ARCCHAD PROJEKT KISTERMELŐK TANULMÁNYÚTJA AUSZTRIÁBA ARCCHAD PROJECT

STUDY TOUR FOR SMALL-SCALE FARMERS TO AUSTRIA

Az **ARCCHAD projekt** (Interreg VI-A IPA Magyarország-Szerbia Program – projektazonosító: HUSRB/23R/11/008) keretében **2025. március 7-8-án** 20 magyarországi és 20 szerbiai székhelyű kistermelő számára nyílik lehetőség szakmai tapasztalatszerzésre az ausztriai **Ab Hof Expo** kiállításon.

Ez a neves szakmai rendezvény kifejezetten a közvetlen termelői értékesítésre fókuszál, így a résztvevők első kézből ismerkedhetnek meg innovatív megoldásokkal, sikeres gyakorlatokkal és iparági szakértőkkel, amelyek hozzájárulhatnak saját gazdaságuk fejlődéséhez és piacra lépési lehetőségeik bővítéséhez.

As part of the ARCCHAD project (Interreg VI-A IPA Hungary-Serbia Program – Project ID: HUSRB/23R/11/008), 20 small producers from Hungary and 20 from Serbia will have the opportunity to gain professional experience at the Ab Hof Expo in Austria on March 7-8, 2025.

This prestigious professional event focuses specifically on direct producer sales, allowing participants to explore innovative solutions, successful practices, and industry experts firsthand. The insights gained can contribute to the development of their own farms and expand their market opportunities.

AZ AB HOF EXPO-RÓL / ABOUT THE AB HOF



2025-ben ünnepli fennállásának 30. évfordulóját az AB HOF!

Európa vezető **mezőgazdasági közvetlen értékesítési szakkiállításaként** három évtizede a termelők, kereskedők és fogyasztók központi találkozóhelye. A termelés, értékesítés és mezőgazdasági termékek forgalmazása területéről érkező kiállítók sokasága, valamint a közvetlen értékesítéssel foglalkozó szereplők kínálnak vásárlási és kóstolási lehetőséget. A **változatos kiállítói standok mellett izgalmas kísérőprogram** is várja a látogatókat, gyakorlatorientált termelési képzésekkel és szakmai előadásokkal a közvetlen értékesítés aktuális témáiról. Az Európa Csarnok színpadán **innovatív vállalkozások bemutatói**, díjátadók, valamint zenei programok teszik teljessé a kiállítás élményét.

In 2025, **AB HOF** celebrates its **30th anniversary!**

As Europe's leading trade fair for direct agricultural sales, AB HOF has been the central meeting point for producers, traders, and consumers for three decades. A wide range of exhibitors from the fields of production, sales, and agricultural product marketing offer visitors the chance to purchase and taste high-quality products directly from producers.

Beyond the diverse exhibitor stands, an exciting supporting program awaits visitors, featuring hands-on production training and expert presentations on the latest topics in direct sales. On the **Europa Hall** stage, innovative business showcases, award ceremonies, and live music performances complete the exhibition experience.

A kiállításon találhatunk tejfeldolgozást, hűtéstechnika, sajtkészítés és eszközeit, gyümölcsle előállítás, csomagolóanyagokat, húsfeldolgozást, élelmiszer automatákat, pálinkafőzés kellékeit, borkészítés, zöldségfeldolgozást, etikett gyártó készüléket, gyógynövényekből készült likőrök, szappanok, egyéb termékek.

Megtalálhatóak a mobil értékesítés berendezései is: tej, hús, zöldség értékesítésre kialakított utánfutók, autók, KIOSK-ok.

Ezen a jubileumi Expo-n különös hangsúlyt fektetnek a **hagyományokra és az innovációra**: hogyan tehetik a gazdálkodók hatékonyabbá munkájukat, miközben megőrzik termékeik magas minőségét? Többek között előadásokat tartanak olyan aktuális témákról, mint például a kiégés megelőzése a mezőgazdaságban vagy a vertikális kertészet. Emellett gyakorlatias workshopok, valamint innovatív gépek és csomagolási megoldások bemutatása teszik teljessé a programot.

További információk az Ab Hof-ról (kattintható linkek):

[A kiállítás weblapja](#)

[A részletes program \(német nyelvű\).](#)

The exhibition features a wide range of sectors, including **dairy processing, refrigeration technology, cheese-making and equipment, juice production, packaging materials, meat processing, food vending machines, distillation equipment, winemaking, vegetable processing, label printing devices, and products made from medicinal herbs such as liqueurs and soaps.**

Visitors can also explore **mobile sales equipment** such as trailers, vehicles, and kiosks designed for selling milk, meat, and vegetables.

This **anniversary Expo** places a special emphasis on **tradition and innovation**—how farmers can enhance efficiency while maintaining the high quality of their products. Key topics include **preventing burnout in agriculture and vertical farming**, alongside **hands-on workshops** and demonstrations of **cutting-edge machinery and packaging solutions.**

More information about Ab Hof (clickable links):

- Click this link: [Official exhibition website](#)
- Click this link: [Detailed program \(in German\)](#)

HELYSZÍN / UTAZÁS PLACE / TRAVELLING



Ab Hof Expo – Messe Wieselburg, Ausztria

Utazás: autóbusszal (bajai, kecskeméti és budapesti felszállási lehetőséggel)

Szállás: Hotel Excel, Amstetten-ben, kétágyas szobákban büfé reggelivel.

Ab Hof Expo – Messe Wieselburg, Austria

- **Travel:** By bus, with boarding options in **Baja, Kecskemét, and Budapest**
- **Accommodation:** **Hotel Excel, Amstetten** – twin rooms with buffet breakfast



TERVEZETT PROGRAM / PROGRAM DRAFT

Március 7. péntek / 7th March Friday

- 5:00** Találkozó **Baján**, bepakolás a buszba
- 5:30** Indulás Bajáról autóbusszal
- 7.15** 1. megálló: **Kecskemét-Dél M5** autópálya MOL benzinkút (felszálló utasok)
- 7.30** Felszállás után indulás Kecskemétről
- 8.30** 2. megálló: **MO Annahegyi** pihenő (OMV benzinkút)
- 8.45** Felszállás után indulás tovább az MO Annahegyi pihenőről
*Étkezés utazás közben a buszon (szendvicseket és ásványvizet/üdítőt biztosítunk).
Út közben 1-2 rövidebb mosdószünet megálló*
- 14.00** **Halder farm - látogatás kistermelői struccfarmon**, a gazda személyes bemutatója és története.
Strucctojásból készült sütemények kóstolója, frissen főzött kávéval/üdítővel.
Helyszín: **Oberndorf an der Melk**
- 15.30** Indulás
- 16.00** **A „Wurzlers Kürbishof” farm látogatása (<https://www.wurzlers.at>)**
Dísz-, sütő- és faragótökök lenyűgöző kiállítás, gazdabolt több mint 200 termékkel, fotó-előadás a mezőgazdaság múltjáról és jelenéről saját paraszti múzeumunkban, termékkóstoló, vásárlási lehetőség a gazdaboltban. A családi gazdaság Alsó-Ausztria szívében, Wieselburgban található, és 1985 óta szakosodott eper, tök és áfonya termesztésére és feldolgozására. A manufaktúrában több mint 50 különleges finomságot készítenek ezekből a gyümölcsökből. Ajándécsomagjaik tökéletes meglepetést nyújtanak bármilyen alkalomra (*A bemutató fedett, de nem fűtött helyszínen lesz*). Helyszín: **Wieselburg-Land**
- 18.00** Indulás Amstetten-be.
- 18.30** **Moststube Pihringer gazdaság látogatása (<https://pihringer.at/>)**
A négyzetudvaros kiscgazdaságunk a Mostviertel szívében található. 2000 óta családbarát vendégtanyának minősített üdülőgazdaság. Vacsora helyi alapanyagok, ételek kínálatából.
- 20.30** Érkezés a szállásra Amstetten-ben (Hotel Excel)



March 7, 2025 (Friday)

Travelling

- 🕒 5:00 – Meeting in **Baja**, getting on the bus
- 🕒 5:30 – Departure from Baja by bus
- 🕒 7:15 – **Stop 1: Kecskemét-South, M5 Motorway MOL gas station** (passenger boarding)
- 🕒 7:30 – Departure from Kecskemét
- 🕒 8:30 – **Stop 2: M0 Annahegyi rest area (OMV gas station)**
- 🕒 8:45 – Departure from Annahegyi rest area

🧺 **During the journey:** Sandwiches, mineral water, and soft drinks will be provided.

🚻 **Short restroom breaks** along the way.

Farm Visits & Experiences

🕒 14:00 – Halder Farm Visit (Oberndorf an der Melk)

- 🐔 Small-scale **ostrich farm** tour with a personal introduction from the farmer.
- 🥞 **Ostrich egg-based pastries tasting**, served with freshly brewed coffee/soft drinks.

🕒 15:30 – Departure

🕒 16:00 – Wurzers Kürbischhof Farm Visit (Wieselburg-Land) - (<https://www.wurzers.at>)

- 🎨 Stunning exhibition of ornamental, baking, and carving pumpkins
- 🛒 Farm shop with over 200 products
- 📷 Photo presentation on traditional and modern agriculture in their private farm museum
- 🕒 Tasting session & shopping opportunity in the farm shop

🌿 About the farm: Located in the heart of Lower Austria, the family farm has specialized in strawberries, pumpkins, and blueberries since 1985. Their artisanal workshop produces over 50 unique delicacies from these fruits. *(The presentation will be in a covered but unheated area.)*

🕒 18:00 – Departure to Amstetten

🕒 18:30 – Visit to Moststube Pihringer Farm (<https://pihringer.at/>)

Exploring a charming square-shaped farm in the heart of the Mostviertel, recognized as a family-friendly vacation farm since 2000. The farm offers delicious local food and boasts a rich fruit processing background, including cider, spirits, and fruit juices. A great opportunity to experience the local flavors and learn about traditional production methods!

- 🕒 Dinner featuring local ingredients and dishes

🕒 20:30 – Arrival at **Hotel Excel, Amstetten** (Accommodation in double- and twin rooms with buffet breakfast)



Március 8. szombat / 8th March Saturday

7:00-8:00	Reggeli a hotelben (<i>Opcionális: rövid közös séta az ébredező Amstettenben</i>).
8:30	Találkozás a hotel előtt az autóbusznál, indulás Wieselburg-ba
9.00	Érkezés az Ab Hof Expóra, belépés
9.30-14.00	Ab Hof Expo programokon való részvétel (<i>Isd. külön program leírás</i>).
14.00	Találkozó a busznál, indulás Magyarországra
14.15	Indulás Magyarországra
16:30	Hoffmann's Weinzeit in Mönchhof - https://www.hoffmann-wein.at/ Késői ebéd / korai vacsora: hideg és meleg ételekből álló svédasztal egy itallal
17.45	Az utazás folytatása
20.00	Várható érkezés az M0 autópálya Annahegyi Pihenőhöz (leszálló utasok).
21.00	Várható érkezés Kecskemétre Kecskemét-Dél M5 autópálya MOL benzinkút (leszálló utasok)
22.30	Várható érkezés Bajára

 **7:00-8:00** – Breakfast at the hotel (*Optional: Short morning walk in Amstetten*)

 **8:30** – Meeting in front of the hotel, departure to Wieselburg

 **9:00** – Arrival at Ab Hof Expo, entry

 **9:30-14:00** – Participation in Ab Hof Expo programs (*See separate program details*)

 **14:00** – Meeting at the bus

 **14:15** – Departure to Hungary

 **16:30** – **Hoffmann's Weinzeit in Mönchhof** - <https://www.hoffmann-wein.at/>

 **Late lunch / early dinner** - buffet menu which is composed of warm and cold dishes and a drink.

 **17:45** – Departure to Hungary

 **20:00** – Estimated arrival at M0 Motorway, Annahegyi Rest Area (passenger drop-off)

 **21:00** – Estimated arrival in Kecskemét, M5 Motorway MOL gas station (passenger drop-off)

 **22:30** – Estimated arrival in Baja

JELENTKEZÉS ÉS KIVÁLASZTÁS

APPLICATION & SELECTION

A jelentkezés az alábbi linken elérhető [JELENTKEZÉSI LAP](#) kitöltésével lehetséges.

A jelentkezőket az ARCCHAD konzorcium választja ki meghatározott értékelési szempontrendszer alapján, melyről az alábbi linken tájékozódhatnak: [KIVÁLASZTÁSI KRITÉRIUMOK](#) (A leírás a linkre kattintva, a megnyíló weboldalon a lap tetején lévő "nemzetközi találkozók" kék gombra kattintva található meg).

Applications can be submitted by filling out the [APPLICATION FORM](#) available at the following link.

Participants will be selected by the **ARCCHAD consortium** based on a predefined evaluation framework. Detailed information on the selection criteria can be found at the following link: [SELECTION CRITERIA](#) (Change the language to English: upper right corner flag. Click the blue "International Meetings" button at the top of the webpage, then open the link).

JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ: 2025. február 17. 16.00 óra

APPLICATION DEADLINE: February 17, 2025, at 16:00 (CET)

A kiválasztott jelentkezőkkel megállapodás aláírására kerül sor, amelyben a jelentkező vállalja részvételét a kétnapos programon. Akadályoztatása esetén legkésőbb 3 nappal az indulás előtt (határidői: március 3. 16.00 óra) e-mail-ben vagy telefonon jelez programszervezőnek.

Selected participants will be required to sign an **agreement**, confirming their commitment to attend the **two-day program**.

In case of **cancellation**, participants must notify the event organizers via **email or phone** no later than **three days before departure** (Deadline: **March 3, 2025, at 16:00 CET**).

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ / FURTHER INFO

Lakó-Tóth Edit, vezető projektmenedzser, az Ab Hof tanulmányút szervezője
KDMFÜ Közép-Duna Menti Fejlesztési Ügynökség Nonprofit Kft.

Tel: (+36) 30 014 8245

E-mail: lakototh.edit@kdmfu.hu

Edit Lakó-Tóth, senior project manager, organizer of the Ab Hof study tour

KDMFÜ Central Danube Development Agency Nonprofit Ltd.

 Tel: (+36) 30 014 8245

 Email: lakototh.edit@kdmfu.hu

*A szervezők a programváltozás jogát fenntartják.
The organizers reserve the right to change the program.*

AB HOF EXPO – RÉSZLETES PROGRAM

2025. március 8. szombat

AB HOF EXPO – DETAILED PROGRAM

Saturday, March 8, 2025

Főszínpad

10:00 – Biztonsági plakett átadása

12:00 – **Látványfőzés: A tökéletes sültkolbász és kísérői**

- *Fritz Huber* – szakmai vezető, Bajor Húsipari Iskola (Landshut), hentesmester, hússommelier
- *Christa Eppensteiner* – szakmai oktató, gazdasszony: "Minden kolbászhoz kell a megfelelő mustár és péksütemény"

13:30 – **Workshop: Mi történik a sajtkészítés során?**

- Élő lágy sajtkészítési bemutató
- *Georg Manzeneder* – osztrák szakmai tanácsadó, Kézműves Tejfeldolgozók Szövetsége

14:00 – **Előadás: A mustár iránti szenvedély**

- *Junior vállalkozás, LFS Pyhra*

14:30 – **Előadás: A fatüzelésű kemencék építésének művészete**

- *Heinz Hirtenlehner* – LoderFire

15:00 – **Előadás: Kender – Tápanyagban gazdag és teljesen legális**

- *Francisco Josephinum*

Szemináriumi terem – 3-as csarnok

10:00 – **Előadás: Fenntartható élvezet a „HerbERT” módszerrel**

- Színek, aromák és kreatív ízvilágok bemutatása
- *Andrea Reiterlehner*

11:00 – **Előadás: Mesterséges intelligencia a közvetlen értékesítésben**

- Lehetőségek és gyakorlati tippek
- *Niklas Pichler & Maximilian Grosseck, Storyhof*

12:00 – **Előadás: Kiegészítés? Nálunk ilyen nincs!**

- *Margit Gallhuber*

13:30 – **Előadás: Az „Aropur” rendszer és a tökéletes bor- és almabor érlelés**

- *Werner Litterst, Aropur*

14:30 – **Előadás: Új üzleti lehetőségek a közvetlen értékesítésben**

- Vertikális, talaj nélküli növénytermesztési rendszerek bemutatása
- *Michael Müller, Pflanzentheke*



15:30 – Előadás: Sajtkészítő üzem alapítása – Mit kell tudni?

- *Georg Manzeneder* – osztrák szakmai tanácsadó, Kézműves Tejfeldolgozók Szövetsége

Ízakadémia – 9-es csarnok, emelet

10:00 – Tudatos élvezet: Kenyér és péksütemények

- Minőségértékelés alapjai
- *Martin Rogenhofer*, LMTZ Wieselburg

10:00 – Kenyársütő workshop: Süssünk saját kenyeret!

- Alapvető lépések az ízletes parasztkenyér elkészítéséhez
- Tésztafinomítási tippek és kóstolás
- *Sonja Illich*, gazdálkodó és szakmai oktató
- **Jelentkezés:** JH@messewieselburg.at

13:00 – Tudatos élvezet: Tiszta és természetes méz közvetlenül a termelőktől

- Szenzorikai tréning
- *Josef Niklas* (NÖIV elnöke) & *Harald Fuchssteiner* (méhész)
- **Jelentkezés:** JH@messewieselburg.at

15:00 – Tudatos élvezet: Különleges gazdálkodói termékek

- Újító termelők és termékeik bemutatása
- *ERLA EXOTEN*: Az ötlettől az ízlésig –ogyoró, pawpaw és mandula a Weinviertelből
- *Thomas Labuda*
-

VHM Stand – 3-as csarnok, 337-es stand

11:00 – Workshop: Melyik a legjobb csomagolás a joghurthoz és túróhoz?

- *Katharina Heigl*, Kézműves Tejfeldolgozók Szövetsége

(További programok a helyszínen elérhetők.)

Német nyelvű expo újság elérhetősége: https://www.messewieselburg.at/media/ab_hof_journal_2025.pdf



Main Stage

10:00 – Safety Plaque Presentation

12:00 – Live Cooking: The Perfect Roasted Sausage and its Accompaniments

- Fritz Huber – Professional Leader, Bavarian Meat Industry School (Landshut), Butcher, Meat Sommelier
- Christa Eppensteiner – Professional Instructor, Housewife: "Every Sausage Needs the Right Mustard and Bakery Products"

13:30 – Workshop: What Happens During Cheese Production?

- Live Soft Cheese Production Demonstration
- Georg Manzeneder – Austrian Professional Advisor, Artisan Dairy Farmers' Association

14:00 – Lecture: The Passion for Mustard

- Junior Company, LFS Pyhra

14:30 – Lecture: The Art of Building Wood-Fired Ovens

- Heinz Hirtenlehner – LoderFire

15:00 – Lecture: Hemp – A Nutrient-Rich and Completely Legal Product

- Francisco Josephinum

Seminar Room – Hall 3

10:00 – Lecture: Sustainable Enjoyment with the “HerbERT” Method

- Showcasing Colors, Aromas, and Creative Flavor Worlds
- Andrea Reiterlehner

11:00 – Lecture: Artificial Intelligence in Direct Sales

- Opportunities and Practical Tips
- Niklas Pichler & Maximilian Grosseck, Storyhof

12:00 – Lecture: Burnout? Not Here!

- Margit Gallhuber

13:30 – Lecture: The “Aropur” System and Perfect Wine and Cider Maturation

- Werner Litterst, Aropur

14:30 – Lecture: New Business Opportunities in Direct Sales

- Presentation of Vertical, Soil-less Plant Growing Systems

- Michael Müller, Pflanzentheke

15:30 – Lecture: Establishing a Cheese Production Facility – What You Need to Know



- Georg Manzeneder – Austrian Professional Advisor, Artisan Dairy Farmers' Association

Taste Academy – Hall 9, Upper Floor

10:00 – Conscious Enjoyment: Bread and Bakery Products

- Fundamentals of Quality Assessment
- Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg
10:00 – Bread Maker Workshop: Let's Bake Our Own Bread!
- Basic Steps for Making Tasty Country Bread
- Dough Refining Tips and Tasting
- Sonja Illich, Farmer and Professional Instructor
- Registration: JH@messewieselburg.at

13:00 – Conscious Enjoyment: Pure and Natural Honey Directly from Producers

- Sensory Training
- Josef Niklas (President of NÖIV) & Harald Fuchssteiner (Beekeeper)
- Registration: JH@messewieselburg.at

15:00 – Conscious Enjoyment: Special Farm Products

- Innovative Producers and Their Products
- ERLA EXOTEN: From Idea to Taste Experience – Hazelnuts, Pawpaw, and Almonds from Weinviertel
- Thomas Labuda

VHM Stand – Hall 3, Stand 337

11:00 – Workshop: Which is the Best Packaging for Yogurt and Curd?

- Katharina Heigl, Artisan Dairy Farmers' Association

(Additional programs available on-site.)

German-language expo journal available here: [Ab Hof Journal 2025](#)

