

# LEHRFAHRT in den Veneto

Sonntag, 20. – Dienstag, 22. Juli 2025



## Sonntag, 20. Juli

06:00 Uhr Abfahrt von Lana mit Autobus Paris- Ultental-Reisen

10:00 Uhr **Az. Agr. San Michele – Jesolo (VR)**

**Geführte Besichtigung und Mittagessen (Erzeugnisse des Betriebs)**

Die [Az. Agr. San Michele](#) wurde 1987 von Mitgliedern der Libera Fondazione Antroposofica Rudolf Steiner gegründet. Der Betrieb wird von Anito Bonadio geleitet. Ursprünglich in Conegliano ansässig, verlegte das Unternehmen 2014 seinen Sitz nach Cortellazzo di Jesolo in Jesolo (VR) und bewirtschaftet dort 143 Hektar nach biodynamischen Prinzipien. Sie produziert Bio-Produkte wie Gemüse, Milch, Joghurt, Käse und Honig und betreibt einen Hofladen.

**Nachmittag zur freien Verfügung (Stadtzentrum von Jesolo od. Strand)**

20:30 Uhr [Muraless Art Hotel](#) – Verona, Abendessen und Übernachtung

## Montag, 21. Juli

10:00 Uhr **Az. Agr. Fontanabona – Verona**

**Geführte Besichtigung**

Die [Az. Agr. Fontanabona](#) liegt südlich von Verona und wird seit drei Generationen familiengeführt. Gegründet vom Großvater, später weitergeführt von Giuseppe Fontanabona – einem Pionier des Biolandbaus in Italien – liegt die Leitung heute bei Paolo Fontanabona. Seit 1982 wird der Betrieb ökologisch bewirtschaftet, seit 2010 biodynamisch. Auf rund 7 Hektar baut der Hof hauptsächlich Kiwis sowie verschiedene Blattgemüse wie Salat, Sellerie und Mangold an.

- 13:00 Uhr **Coop. Cà Magre – Isola della Scala (VR)**  
Mittagessen  
Geführte Besichtigung inkl. Vortrag von Anna Strohmenger zum Mikrobiom  
Besuch der historischen Mühle  
Die [Coop. Cà Magre](#) in der Nähe von Verona ist seit vielen Jahren aktiv und wird von den Mitgliedern mit Leidenschaft nach den Grundsätzen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft betrieben (nicht zertifiziert). Er baut Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte auf nachhaltige Weise an und legt dabei großen Wert auf die Gesundheit des Bodens und die Artenvielfalt.  
Während des Besuchs kann auch die alte Mühle des Bauernhofs besichtigt werden, die vor kurzem restauriert und im Mai 2025 wiedereröffnet wurde und nun ein fester Bestandteil des Bauernhofs ist.
- 20:30 Uhr [Muraless Art Hotel](#) – Verona, Abendessen und Übernachtung

## Dienstag, 22. Juli

- 09:30 Uhr **Az. Agr. Camerani – Mezzane di Sotto (VR)**  
Besichtigung und Verkostung  
Die [Az. Agr. Camerani](#) wurde 1986 gegründet und setzt seit 1994 auf biodynamische Anbaumethoden. Der Betrieb wird heute von Marinella und ihrer Tochter Federica geführt und produziert auf etwa 20 Hektar biodynamisch Weine aus traditionellen Valpolicella-Trauben. Hauptsächlich unter der Marke Corte Sant'Alda.
- 13:00 Uhr [Trattoria Caprini](#) – Mezzane di Sotto (VR), Mittagessen
- 15:00 Uhr **Az. Agr. Dall'Oro – S. Pietro in Cariano (VR)**  
Geführte Besichtigung und Verkostung  
Die [Azienda Agricola Dall'Oro](#), gelegen im Herzen der Valpolicella, ist ein Beispiel für nachhaltige und biologische Landwirtschaft. Der familiengeführte Betrieb blickt auf eine lange Tradition zurück und hat sich auf den biodynamischen Weinbau sowie die Herstellung hochwertiger Weine spezialisiert – unter Anwendung nachhaltiger Methoden, die Umwelt und Biodiversität respektieren  
Anschließend Rückfahrt

**Teilnehmerzahl:** Mindestens 20, maximal 25

**Preis pro Kopf** (bei mind. 20 Teilnehmern) für Fahrt, 2 Übernachtungen mit Frühstück, 3 Mittagessen, 2 Abendessen, 4 Betriebsbesichtigungen:

- im Doppelbettzimmer € 285,-
- im Einzelzimmer € 335,-

**Nicht inbegriffen:** Alle Leistungen, die oben nicht explizit aufgelistet sind sowie alle Ausgaben persönlicher Natur, Getränke, Trinkgelder.

**Einschreibung innerhalb 21.04.2025**

per Tel. 380 756 6433 od. E-Mail [info@biodynamik.it](mailto:info@biodynamik.it)

Die Einschreibung gilt mit der Überweisung von € 150 pro Person (Begründung: Lehrfahrt 2025)