

Meister Kurier

Nr. 2/2016

www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportage

Exkursions-
berichte

Fachartikel

am 3. 9. 2016 in Rappottenstein

Info-Schrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- u. Forstwirtschaft in Niederösterreich

Erscheinungsort St. Pölten, Verlagspostamt 3100 St. Pölten
Zulassungsnummer: 02Z030450M, P.b.b.

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich


arge meister
niederösterreich

Meister - Kurier

Informationsschrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in NÖ

Nr. 2/2016

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meister-Bewegen-Veranstaltung	Seite	4
Meisterinnenexkursion ins Mühlviertel	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Neuseeland	Seite	6
MeisterInnenexkursion 2016: So vielfältig ist Vietnam und seine Landwirtschaft	Seite	7-8
Erfolgreiches Benefizkonzert	Seite	8
Kreuzfahrt „Rund um Italien“	Seite	9
Vorstellung des neuen Meisterbeirates Christian Radl	Seite	10-11
Imker: „Freak oder Landwirt - wie du und ich?“	Seite	11-12
Terminvorankündigung: Landwirtschaftliche Fachexkursion 2017	Seite	12
Vorstellung einer der besten MeisterInnen 2015 - Julia Adelsberger	Seite	13-14
Europäischer Meeres- und Fischereifonds 2014 - 2020	Seite	14-15
Vorstellung der Lehrfilme aus den Bereichen Aquakultur und Imkerei	Seite	15
Weinbau- und Kellermeistertagung in Königsbrunn	Seite	16

Titelbild: WWG Holz Collage

Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer

Herausgeber, Eigentümer und Verleger:

Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

Geschäftsführung: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer

Redaktion und Layout: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Eva Latschbacher BEd, Ing. Petra Zeller
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26404, Fax: 05/0259 95 26404

E-mail: arge.meister@lk-noe.at, www.argemeister.at

Vorwort



Liebe Meisterinnen und Meister!

Die derzeit schwierigen Zeiten können einem wirklich die Freude am Bauer bzw. Bäuerin sein nehmen. Selbst als Meister/in ist es manchmal schwer, sich täglich zu motivieren und sein Bestes zu geben. Aber gerade jetzt ist es wichtig, sich nicht zurück zu ziehen, sondern offensiv seine Anliegen zu vertreten.

Ein Beispiel: Unlängst ist ein Landwirt mit seiner Feldspritze bei der Arbeit am Acker. Am Weg nach Hause stoppte ihn eine radfahrende Familie auf dem Feldweg und stellte ihn zur Rede, was er hier auf das Feld ausgebracht hat und ob es auch ungefährlich für seine Kinder ist.

Obmann Ehrenbrandtner

Jetzt gibt es zwei Möglichkeiten darauf zu antworten, nämlich die Familie vom eigenen Feldweg zu vertreiben oder zu versuchen, ihnen sachlich und ohne Emotionen die Angst vor Pflanzenschutz zu nehmen. Das kostet Zeit und Nerven. Auch ist nicht gesagt, dass dieses Bemühen von Erfolg gekrönt wird, aber gerade die Zeit, die Sie hierfür aufwenden, wird positiv in Erinnerung bleiben.

Um sich auf solche Situationen oder ein überraschendes Interview im Stall besser vorbereiten zu können, möchte ich Ihnen den LFI-Kurs „Raus aus der Reserve“ ans Herz legen. Er zeigt auf, was alles zur Öffentlichkeitsarbeit gehört, vom Zeitungsbericht bis Facebook, vom Diskutieren bis zum Interviewtraining mit einem ORF-Reporter. Für solche Fälle gibt es nie ein Universalrezept, doch es gibt schon einige Tipps, die hier weiterhelfen können.

Auch die ARGE Meister NÖ bemüht sich schon seit Jahren, die Öffentlichkeitsarbeit und das Verständnis für unsere Bauern und Bäuerinnen zu fördern. Hierfür haben wir den Aktionstag „Meister bewegen“ ins Leben gerufen. Dabei werden innovative Betriebe und positive Beispiele der Gesellschaft nähergebracht und in direkter Diskussion mit unserem Präsidenten NR Hermann Schultes vertieft. Dieses Jahr planen wir den Wald und die damit verbundene Holzwirtschaft in den Mittelpunkt zu stellen.

Ich würde mich über Ihre zahlreiche Teilnahme sehr freuen und wünsche Ihnen noch eine gedeihliche Witterung und eine gute Ernte.

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Meister-Bewegen-Veranstaltung am 3. September 2016 in Rappottenstein

Wir möchten Sie zu unserer Meister-Bewegen-Veranstaltung mit NR LK-Präs. Ing. Hermann Schultes nach Rappottenstein einladen. Mit der Veranstaltungsreihe „Meister-Bewegen“ geben wir Einblicke in innovative Projekte, die erfolgreich umgesetzt wurden, sowie die Möglichkeit interessante Meisterbetriebe und die Personen im Hintergrund kennenzulernen.

Termin: Samstag, 3. September 2016

Treffpunkt: 9.00 Uhr
FWM Anton Besenbäck
Kleinnondorf 1
3911 Rappottenstein

Es erwartet Sie eine Wanderung durch eine der schönsten Landschaften des Waldviertels mit Einblicke in eine vorbildliche Waldbewirtschaftung.



Naturverjüngung

Programm:

- Rundgang durch die gepflegten Forstflächen mit Informationen rund um die Waldbewirtschaftung - FWM Anton Besenbäck
- Gemeinsame Wanderung durch Kleinnondorf
- Informationen rund um die Genussregion Waldviertler Kriecherl und deren Tätigkeiten – Obmann FWM Christian Bisich
- Besichtigung von Holzschnitzereien und Holzkreationen - LWM Fritz Besenbäck
- Wanderung zum Ausgangspunkt und Fahrt nach Kirchbach (ca. 2,5 km) mit dem eigenen PKW
- Vorstellung der WWG Rappottenstein (Holzland Handels GmbH) – Geschäftsführer FWM Anton Besenbäck
- Möglichkeit zur Diskussion mit NR LK-Präs. Ing. Hermann Schultes
- gemütlicher Ausklang und Möglichkeit zur Verpflegung mit traditionellen Gerichten vom Weiderind



WWG Holz Collage

Bei Interesse kann nachmittags die Brettersäge in Kirchbach oder die Burg Rappottenstein besichtigt werden.

Kleinnondorf – ein Dorf,...

- ... mit über 50% Meisterbetrieben
- ... mit 100%iger biologischer Bewirtschaftung
- ... das auf alternative Einkommensmöglichkeiten setzt und eine landschaftsschonende Flurbereinigung im Forst- und Agrarbereich erfolgreich hinter sich gebracht hat.



Burg Rappottenstein

Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um **Anmeldung bis 26. August 2016** im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder per Mail petra.zeller@lk-noe.at.

Meisterinnenexkursion nach Oberösterreich in das Mühlviertel von 29. – 31. August 2016

1. Tag Montag, 29.08.2016:

Anreise - Kefermarkt

Fahrt über St. Pölten, Amstetten und St. Valentin nach Königswiesen. **Besichtigung des Teigwaren- und Eierhofbetriebes** der Fam. Holzmann mit Hofladen. Weiterfahrt nach Unterweißenbach zu **Sonnberg Biofleisch**.



© LK NÖ

Quiz, Filmvorführung im Wurstkino mit Speck-Verkostung und Mittagspause direkt im Betrieb. Nachmittags Fahrt nach Kefermarkt, Besichtigung der Pfarrkirche mit dem **weltberühmten gotischen Flügelaltar** aus Lindenholz.



© Sonnberg Biofleisch

Danach geht es in das **Schloss Weinberg**, die historischen Räume und die Befestigungsanlagen werden bei einer Führung besichtigt. Im umgebauten Trakt ist das Hotel untergebracht, Check-in, Abendessen und Übernachtung.

2. Tag Dienstag, 30.08.2016:

Betriebsbesichtigungen Mühlkreis



© Österr. Bergkräutergenossenschaft

Fahrt nach Hirschbach im Mühlkreis zur **Österreichischen Bergkräutergenossenschaft**. Führung durch die Genossenschaft mit Informationen zu Lagerung und Verarbeitung, sowie einer Tee- und Gewürzverkostung und kleine

Wanderung (ca. 2 km) über die Felder. Weiterfahrt in den nördlichen Mühlkreis, unterwegs Mittagspause. In Schönegg Besuch der **Weberei Kitzmüller** mit Einkaufsgelegenheit. Weiterfahrt nach St. Peter am Wimberg zum Obmann der **Hopfenbaugenossenschaft** mit Betriebsbesichtigung des Pfaffenhofes über Hopfenanbau, Ernte und Minibrauanlage. Rückfahrt nach Kefermarkt, Abendessen und Übernachtung.



© LK OÖ

3. Tag Mittwoch, 31.08.2016:

Betriebsbesichtigungen und Heimfahrt

Fahrt nach Tragwein, Führung durch den **Schaubetrieb Pan-krazhofer mit Most-, Säfte-, Schaumwein- und Essigherstellung**, Verkostung, Einkaufsgelegenheit im Hofladen und Mittagspause in der Umgebung.

Am Nachmittag wird in Enns die **Fa. Gablonzer** (Christbaum- Oster- und Modeschmuck aus Glas) besucht. Zeit zur freien Verfügung in Enns. Heimfahrt über St. Valentin und die Autobahn.



© Zeller

Unterkunft:

*** Hotel Schloss Weinberg, Bildungs- und Veranstaltungszentrum, Kefermarkt

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer
- Unterkunft mit Halbpension (Frühstücksbuffet und Abendessen)
- sämtl. Eintritte und Führungsgebühren lt. Programm
- Mittagessen im Sonnberg Biofleisch
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:

Pauschalpreis im DZ für Meisterinnen pro Person:

€ 268.-

Pauschalpreis im DZ für Gäste pro Person: € 278.-

Einzelzimmerzuschlag: € 24.-

Reiseunternehmen: Kerschner Reisen

Zustiegsstellen:

Zustiegsstellen werden je nach Anmeldung organisiert. Fixierte Zustiegsstellen: Wöllersdorf, Wien Schönebrunn, St. Pölten, Pöchlarn, Ybbs an der Donau, Amstetten West, St. Valentin

Reisebegleitung:

Eva Latschbacher BEd, Tel.: 05 0259 26106

Anmeldung bis 5. Juli 2016 im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel.: 05 0259 26404).

Änderungen vorbehalten!

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Neuseeland vom 31. 1 bis 11. 2. 2017

Die ARGE der Meister veranstaltet eine Fachexkursion ans andere Ende der Erde. Das Programm wird landwirtschaftliche Betriebe und touristische Schwerpunkte umfassen. Neuseeland ist bekannt für spektakuläre Landschaften, eigenwillige Inselbewohner, besondere Tier- und Pflanzenarten und interessante landwirtschaftliche Betriebe. Neuseeland ist weltweit der größte Exporteur von Milchprodukten. Vielfach wird Neuseeland als „grüne Insel“ bezeichnet, was teilweise der dünnen Besiedlung und der Naturvielfalt zu verdanken ist.



Blick von Queenstown auf den Wakatipusee

Die Reise beginnt in der Hafenstadt Auckland, wo es eine Stadtführung und ein schönes Abendessen am berühmten Sky Tower geben wird. Bei der Fahrt durch die Nordinsel werden ein Milchwirtschaftsbetrieb und eine Kiwi-Plantage besucht. Im berühmten Thermalgebiet um Rotorua erwarten uns heiße Schlammtümpel und spuckende Geysire. Wir werden auch mit Maorikunst in Berührung kommen. Der Huka-Wasserfall ist ein landschaftliches Juwel. Bei der Fahrt nach Wellington wird eine Rinder- und Schaffarm besucht.

Vor der spektakulären Fährfahrt auf die Südinsel durch die Cook Strait werden wir noch eine Rundfahrt in der



Weingärten in Central Otago

Hauptstadt Wellington erleben. Von Picton geht es in Neuseelands berühmteste Weinbauregion, in die Marlborough-Region. Das Zusammenspiel von idealem Boden, vielen Sonnenstunden, langem Herbst und kaltem Winter ermöglicht ausgezeichnete Qualitäten, besonders für die Sorte Sauvignon Blanc. Dort werden wir zwei sehenswerte Weingüter aufsuchen.

Die Fahrt führt uns weiter entlang der Küste nach Kaikoura, wo wir vielleicht Pottwale sehen können. In Christchurch werden wir bei der Stadtrundfahrt die Wiederaufbauarbeiten nach dem letzten Erdbeben sehen. In Canterbury, der fruchtbarsten Region der Südinsel, besichtigen wir eine Schaffarm. Bei schönem Wetter spiegeln sich im türkisfarbenen See Tekapo die schneebedeckten 3.000er der Südalpen. Omarama, der „Ort des Mondlichtes“, ist aufgrund der spärlichen Niederschläge eine karge Steppenlandschaft. Hier wird es auch eine Führung in einer Schaf- und Rinderfarm geben. Am Lindis-Pass besuchen wir eine Lachszucht. Queenstown hat sich zu einem beliebten Touristenzentrum auf der Südinsel entwickelt und wird manchmal als St. Moritz der Südsee bezeichnet. Natürlich darf eine Stadtbesichtigung in Queenstown nicht fehlen. Auf der spektakulären Milford Road fahren wir zum berühmten Milford Sound. Am Homer Tunnel sieht man oft die fre-



Pazifikküste in der Nähe von Kaikoura

chen Keas, die einzigen Bergpapageien der Welt. An Bord eines Ausflugsschiffes können wir die wildromantische Bergkulisse mit den fast senkrechten Bergwänden, wie dem Mitre Peak, bewundern. Von Queenstown geht es mit vielen Eindrücken wieder zurück nach Europa.

Das **genaue Programm** mit den Leistungen und Kosten können Sie im **ARGE-Meister-Büro** bei Fr. Ing. Petra Zeller unter 050 259 26404 bzw. petra.zeller@lk-noe.at anfordern.

MeisterInnenexkursion 2016: So vielfältig ist Vietnam und seine Landwirtschaft

Man will es kaum glauben, aber Vietnam zeichnet sich durch viel mehr aus, als wunderschöne weiße Sandstrände, wie sie in Reiseführern zu sehen sind. Das 92 Mio. Einwohnerland hat sich zum größten Exporteur von Cashewkernen und Pfeffer und zum zweitgrößten Kaffeexporteur nach Brasilien entwickelt. Reis ist das wichtigste Produkt in Vietnam. Mit ca. 8 Mill. Tonnen Export gehört Vietnam mit Thailand und Indien zu den größten Reisexporteurern der Welt. 70 % der Bevölkerung leben auf dem Land und 60 % arbeiten in der Landwirtschaft. Der Großteil der LandwirtInnen bewirtschaftet nur 2.000 bis 3.000 m².



Ho Chi Minh begrüßt die österr. MeisterInnen

Ein Grund mehr, für die 68 niederösterreichischen LandwirtschaftsmeisterInnen, Vietnam im Jänner/Februar 2016 zu bereisen und dessen Landwirtschaft aus nächster Nähe zu erfahren. Neben den Städtebesichtigungen standen viele Betriebsbesichtigungen am Plan – die interessantesten Fakten haben wir zusammengefasst.

Hanoi – eine Stadt, in der man nie alleine ist

5 Millionen Einwohner und mindestens genauso viele Mopeds sowie zahlreiche Verkaufsstände und verschachtelte Strommasten, bei denen man sich fragt, wie der Strom überhaupt fließen kann. Das waren die ersten Eindrücke von der quirligen Hauptstadt Vietnams, in der es so viel zu sehen gibt: Vom Ho Chi Minh Mausoleum bis hin zum Quartier der 36 Gassen, und das sich in einem Vorort befindende Blumendorf Nhat Tan, um nur einige Sehenswürdigkeiten zu nennen. Viele Menschen kommen hierher, um Fotos mit den bunten Blumen zu machen – mit Chrysanthemen oder den zahlreichen Bonsai Bäumen. Die Arbeiter hier leben in sehr einfachen Verhältnissen mit Bett, Kochstelle, Fernseher und Altar und strahlen trotzdem Ruhe und Zufriedenheit aus, wie die meisten Vietnamesen.

Reis – das weiße Gold Vietnams

Dass Reis in Vietnam eine große Rolle spielt, merkt

man als Tourist sehr schnell, denn zu beinahe jeder Speise wird Reis serviert. Auch wenn Vietnam eines der Entwicklungsländer mit der höchsten Alphabetisierungsrate ist, wird in der Landwirtschaft noch größtenteils händisch gearbeitet. So werden die Keimlinge nach 15 bis 18 Tagen manuell herausgenommen und in kleine Parzellen eingesetzt. Interessant zu wissen ist auch, dass bei Trockenreis rund zwei, bei Nassreis drei Ernten jährlich möglich sind. Diese gestaltet sich jedoch schwierig, da die Reiskörner sehr locker an den Ähren hängen und viele Körner herunterfallen. Eine weitere Besichtigung führte uns zur österreichischen Niederlassung eines Biominwerks in den Süden Vietnams.

Biominwerk Mycofix©: Ein österreichisch – vietnamesischer Betrieb

Hier trafen wir auf den Pottendorfer Markus Osretkar, der seit 20 Jahren in Vietnam lebt und für den Einkauf im Werk verantwortlich ist. In Vietnam werden Prämix, Vitamine und Mineralstoffe hergestellt, die dazugehörige Forschung befindet sich in Tulln. Die bekannteste Produktlinie des Unternehmens ist Mycofix©, die es möglich macht die Mykotoxine in kontaminiertem Futter zu deaktivieren. Besonders Futtermittelproduzenten schätzen das Produkt, welches ausschließlich in Asien verkauft wird. Wir haben es uns natürlich nicht nehmen lassen auch einen Milchwirtschaftsbetrieb zu besuchen.

Milchwirtschaft: 17 Liter Milch im Durchschnitt

„Eine Kuh gibt pro Tag etwa 17 Liter Milch.“, erklärt uns der Milchbauer Herr Binh bei der Hofführung. Die im Vergleich zu österreichischen Kühen geringere Milchmenge, lässt sich auf die Hitze zurückführen. Da die heißen Temperaturen den Tieren zu schaffen machen, werden sie gelegentlich mit Wasser berieselt. Herr Binh und sein 10-köpfiges Team halten etwa 200 Kühe bei einem Grundbesitz von 5 ha. Nicht nur bei der Milchleistung, auch bei der Fütterung gibt es einen Unterschied zu Österreich. Herr Binh erzählt, dass die Kühe hauptsächlich Gras, Mais und Reismehl zu fressen bekommen.



Reis pflanzen in Vietnam

Saigon

Saigon wurde im Jahre 1976, nachdem Nord- und Südvietnam wiedervereinigt worden waren, in Ho-Chi-Minh-Stadt umbenannt. Mit 7 Mill. Einwohnern ist sie die größte Stadt Vietnams. Überall herrscht geschäftiges Treiben. Das Wirtschaftswachstum beträgt beachtliche 6,5 %. Das Verkehrsaufkommen ist enorm und unglaublich viele Güter werden auf Mopeds transportiert. Der Vietnamkrieg ist auch noch nicht ganz vergessen, aber die Vietnamesen sehen der Zukunft optimistisch entgegen.

Mit vielen Eindrücken und einer gewissen Zufriedenheit kehrten die TeilnehmerInnen wieder zurück nach Österreich.



Gruppenfoto in Hanoi

Mag. Erna Binder
Ref. Konsumenteninformation, LK NÖ

Erfolgreiches Benefizkonzert der ARGE Meister

Am 17. März 2016 fand das alljährliche Benefizkonzert der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten statt.

200 interessierte Gäste lauschten der Gruppe TAKTlos aus dem Weinviertel, welche a capella Gesänge, als auch humorvolle Texte zum Besten gaben.



Gruppe Taktlos mit dem Meisterbeirat

Auch für die Verpflegung der Gäste wurde gut gesorgt mit pikanten, als auch süßen „Pausenfüllern“, wie belegten Broten und diversen Aufstrichbroten, darunter auch der delikate Ziegenfrischkäse gesponsert von der Firma Leeb Vital, sowie dem Bauernbrot der Firma Haubis. Die Weine wurden von unseren Meisterbeiräten Ing. Daniela Fabianek und Martin Kohl gesponsert. Wir bedanken uns ganz herzlich!

Die Veranstaltung konnte auch auf die finanzielle Unterstützung der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-

Wien, der Niederösterreichischen Versicherung und der Österreichischen Hagelversicherung zählen, denen wir unseren Dank aussprechen möchten.

Der Reinerlös der Veranstaltung kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute, welcher nur durch das große Interesse der Gäste, sowie durch Sponsoren möglich wurde. Insgesamt konnten seit 1999 an 41 bäuerliche Betriebe 34.000 Euro gespendet werden. Wir freuen uns, dass auch dieses Jahr wieder einige Familien unterstützen können.

Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien 



Die Österreichische Hagelversicherung 



Kreuzfahrt „Rund um Italien“

Im April 2016 machten sich 40 reisefreudige Meisterinnen und Meister, sowie Gäste auf den Weg nach Südtirol und weiter zur Kreuzfahrt „Rund um Italien“. Am ersten Reisetag wurde der Fruchthof Überetsch in Südtirol besichtigt. Gegründet wurde die Fruchthof Überetsch Genossenschaft im Jahr 1975. Seit 1998 gehört sie dem Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften Gen.landw.Ges. (VOG) an. Im Jahr 2000 gab es noch 33 Obstgenossenschaften, seit 2011 gibt es nur mehr 16 Mitgliedsgenossenschaften, die in vier Pools organisiert werden. Unter dem Namen Fruchthof Überetsch, er gehört dem Pool Bozen West an, bewirtschaften ca. 600 Mitglieder insgesamt ca. 1.000 ha. Der Ertrag ist ca. 60 Tonnen Äpfel pro Hektar. Wir wurden durch das Lager, die Waschanlage und die Verpackungshalle geführt. In der Waschanlage werden die Äpfel gewaschen, fotografiert und dann nach Größe und Aussehen sortiert. Dort kommen sie in Kisten für die Lagerung. In der Verpackungshalle werden die Äpfel hauptsächlich von Damen händisch in die verschiedenen Kisten und Schachteln verpackt. Genächtigt wurde in Montichiari.



Am zweiten Tag ging es mit dem Bus weiter nach Genua, wo das Kreuzfahrtschiff MSC Orchestra im Hafen lag. Um 17 Uhr hieß es dann „Leinen los“ und die Kreuzfahrt begann.

Am dritten Tag kamen wir nach Neapel, wo wir am frühen Nachmittag an Land gingen. Wir fuhren mit einem Bus nach Sorrent, wo die berühmten Zitronen für den Limoncello, einen Zitronenlikör, wachsen. Unser Reiseleiter Gianmarco erzählte uns auf dem Weg zur Kirche des Hl. Franziskus allerlei Legenden, denn in Italien gibt es über alles eine Legende. Von dort hatte man einen wundervollen Ausblick über die Bucht und das Meer vor Sorrent. Den Rückweg konnten alle alleine machen und noch kleine Geschenke und Mitbringsel kaufen. Danach ging es mit dem Bus weiter zu einem kleinen Bauernhof, wo uns die Mozzarellaerzeugung



gezeigt wurde. Den Mozzarella bekamen wir auch zum Kosten, allerdings wird er hier aus Kuhmilch und nicht aus Büffelmilch hergestellt.

Am vierten Tag erreichten wir Malta. Die Gruppe erkundete die Städte Mdina und La Valetta mit dem Bus und teilweise zu Fuß.



Der fünfte Tag wurde auf dem Meer verbracht. Da auch einige Priester mit an Board waren, wurde am Nachmittag eine Hl. Messe gefeiert, an der alle teilnehmen konnten.

Am Samstag erreichten wir Dubrovnik, die „Perle der Adria“. Wir besichtigten den historischen Stadtkern, der von einer 1.940 m langen Stadtmauer umgeben ist. Die Hauptstraße wird Stradun genannt. Entlang der Stradun findet man die wichtigsten Sehenswürdigkeiten wie die St. Blasius Kirche, der Hl. Blasius ist der Schutzpatron der Stadt Dubrovnik, außerdem führen viele kleine romantische Gassen durch den historischen Altstadt kern. Mit dem Bus fuhren wir dann ca. eine Stunde Richtung Norden nach Mali Ston, wo die Austernzüchter zuhause sind. Mit einem kleinen Boot ging es, bei Wind und Regen, hinaus in die Bucht Mali Ston. Kroatische Austern werden ausschließlich in der Bucht von Mali Ston kultiviert. Die Zucht der Austern beginnt mit dem Einsammeln von frei driftenden Austern-Laichen. Danach zementieren sich die jungen Austern an den Seilen fest und werden an Netzen und Seilen aufgehängt. Muscheln werden durch Anwendung von schwimmenden oder befestigten, aus Kunststoff oder Draht geflochtenen Schalen gezüchtet. Es dauert bis zu drei Jahre, bis sie die gewünschte Größe haben. Wir bekamen die frischen Austern direkt am Schiff zum Kosten.



Am Sonntag, unser letzter Reisetag, kamen wir nach Venedig. Leider zeigte sich Venedig nicht von seiner schönsten Seite, aber wir ließen uns vom Regen nicht abhalten und wurden von unserer Reiseleiterin am Dogenpalast und am Gefängnis vorbei zum Markusplatz geführt. Mit dem Vaporetto ging es zurück zum Hafen, wo unser Busfahrer wartete, um uns sicher nach Hause zu bringen.

Ing. Petra Zeller
Büro ARGE Meister

Vorstellung des neugewählten Meisterbeirates Christian Radl



LWM Christian Radl

Mein Name ist Christian Radl, ich bin 28 Jahre alt und komme aus Probstdorf, das liegt im Bezirk Gänserndorf. Seit der letzten Meisterbeiratswahl, darf ich im Team der ARGE Meister an den interessanten Themen mitarbeiten.

In dieser Reportage möchte ich mich und unseren Betrieb vorstellen. Beginnen möchte ich mit meiner Ausbildung, in der ich ursprünglich durch den Be-

such der Höheren Technischen Lehranstalt in Wien Donaustadt mit der Fachrichtung Netzwerktechnik eine technische Ausbildung begonnen habe. Nach dem Abschluss der HTL habe ich während des Zivildienstes die Bauern- und Bäuerinnenschule absolviert und die Facharbeiterprüfung abgelegt.

Aus der Liebe und Interesse zur Landwirtschaft bin ich seit 2009 am elterlichen Betrieb tätig. Um mein Wissen noch weiter vertiefen zu können, habe ich auch noch im selben Jahr mit der Meisterausbildung begonnen. Der modulare Aufbau ermöglichte mir die fünf geforderten Module in drei Wintern zu absolvieren. Besonders interessant war das Modul „Recht & Technik“ in Mold, in dem wir uns in zwölf Tagen sehr intensiv mit diesen Themen auseinandergesetzt haben. Mit der Meisterprüfung 2012 konnte ich die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Meister erfolgreich abschließen.



Familie Radl

Bereits bei meinem Meisterprojekt - Bauernsupermarkt mit DriveIn - hat die Direktvermarktung eine große Rolle gespielt, diese wird auf unserem Betrieb schon länger forciert. Begonnen hat alles 1999 mit Blumen zum Selberpflücken, auf dem Hofacker wurden den Kunden Blumen zum Selbernten angeboten. Aufgrund der guten Nachfrage wurde die Blumenvielfalt ständig er-

weitert. Umfassender wurde das Angebot durch Erdäpfel und verschiedenes Gemüse, das in einer Hütte zur Selbstbedienung angeboten wurde. Aus diesem Prinzip entstand die Idee eines Hofladens, der schließlich im Herbst 2013 eröffnet werden konnte. In dem Hofladen haben auch andere Landwirte die Möglichkeit ihre Produkte anzubieten, damit kann der Konsument aus einem reichhaltigen Sortiment wählen. Unsere Öffnungszeiten haben wir auch den Wünschen der Kunden angepasst und diese von Freitagnachmittag um Samstagvormittag erweitert.



Hofladen

In meiner Freizeit beschäftige ich mich gerne in der Jagdgesellschaft. Mit der Jagdprüfung im vorigen Jahr habe ich den Einstieg in die Jagd gefunden, seither übe ich dieses Hobby mit Begeisterung aus. Große Freude bereitet mir auch die Mitarbeit bei der Freiwilligen Feuerwehr. Durch das Vertrauen der ansässigen Ortsbauern, darf ich nun seit eineinhalb Jahren die Funktion des Ortsbauernratsobmannes ausüben.

Wir bewirtschaften unseren Familienbetrieb in Probstdorf im Marchfeld als traditionellen Ackerbaubetrieb und setzen die Schwerpunkte auf Gemüsebau, Kartoffelbau und Direktvermarktung. Unser Betrieb liegt auf rund 155m Seehöhe und wird in konventioneller Bewirtschaftung geführt. Die Kulturen, die wir am Betrieb anbauen, reichen von den gewöhnlichen Ackerbaukulturen wie Weizen, Durum, Gerste, Zuckerrüben bis hin zu Speiseerdäpfel, Kraut, Kohlgemüse und Karotten. Ein wesentlicher Teil des Ernteerfolges ist in unserem Gebiet von der Beregnung abhängig. Diese ermöglicht uns diese vielfältigen Gemüsekulturen zu kultivieren,

bringt allerdings auch einen sehr hohen Arbeits- und Kostenaufwand mit sich.

Speziell für die Direktvermarktung haben wir unser Sortiment um verschiedene Erdäpfelsorten, Gemüsearten, Speise- und Zierkürbisse sowie Wasser- und Zuckermelonen erweitert. Bei den Erdäpfeln beginnt die Saison bereits im späten Frühjahr mit den Heurigen und folgt weiter mit festkochenden, mehligem, violetten und roten Erdäpfeln sowie Naglerner Kipfler. Dieses Angebot ist vor allem für Feinschmecker interessant.

Das Gemüseangebot reicht von Karotten, Pastinaken, roten Rüben, Zuckermais bis hin zu den verschiedensten Kohlgemüsearten: Brokkoli, Karfiol, Kohlrabi, Romanesco, Rot-/Weißkraut.

Großer Beliebtheit erfreuen sich im Sommer die Kunden an den gelben und grünen Zucchini, sowie an den Wasser- und Zuckermelonen. Im Herbst ist der Höhepunkt der Speise- und Zierkürbissaison, wo die Kunden aus einem vielfältigen Angebot wählen können.

Auch im Winter muss nicht auf frisches Gemüse verzichtet werden, seit nun mittlerweile zwei Wintern wird der Anbau von winterhartem Gemüse ausgetestet. Dabei werden verschiedene Arten an Pflücksalaten und Blattgemüse angebaut und diese können meist im Winter bzw. zeitigen Frühjahr bereits geerntet werden.



Gemüseangebot

Dem allgemeinen Trend folgend wird die Anzahl der Betriebe in unserer Ortschaft leider immer weniger – derzeit gibt es noch sechs Landwirte. Damit es wieder mit den Betrieben bergauf geht, wäre es sehr wichtig, dass unsere Interessensvertretung wieder positiven Wind in die Landwirtschaft bringt und Perspektiven für zukünftige Hofübernehmer bietet. Gerade bei der Initiative von neuen Ideen und Projekten sollten die vor allem bürokratischen Hürden und Stolpersteine aus dem Weg geräumt werden.

Imker: „Freak oder Landwirt - wie du und ich?“



IM Ing. Verena Hagelkruys

Imker werden in der Öffentlichkeit mehr als Hobbyisten als erwerbensorientierte Landwirte wahrgenommen. Dies verstärkt sich meiner Meinung nach zusätzlich durch das mediale Interesse am Bienensterben und dem dadurch entfachten Ansturm an Neuimkern. Ich persönlich sehe diese Entwicklung sehr positiv, denn dadurch erhöht sich bzw. stabilisiert sich die Bienenvölkeranzahl in Österreich. Zusätzlich schenkt der Mensch den Leistungen der Bienen mehr Aufmerksamkeit und es wird auf diese bedeutend mehr achtgegeben – sowohl auf unsere beliebte Honigbiene, als auch auf die Wildbienen und Hummeln.

Natürlich birgt diese Entwicklung auch ein Konfliktpotential, denn Bienen sind keine Haustiere im herkömmlichen Sinne und nicht domestiziert wie Hunde, Pferde oder Kühe. Auch wenn ich einen Kurs besuche oder ein Buch über Bienen gelesen habe, bin ich genauso wenig Imker, wie ein Tischler, wenn ich den Umgang mit meiner Kreissäge beherrsche. Nicht umsonst gibt es hierzu eine fundierte dreijährige Ausbildung zum Bienenfacharbeiter und weitere drei Jahre zum Meister-

brief. Zusätzlich wird das Wissen in Imkervereinen und Ortsgruppen diskutiert und erweitert, meist bei einem vergnüglichen Beisammensein unter Kollegen.

In der Natur der Biene liegt Ihr ausgeprägter Sammelinstinkt. Hier trifft sie auf Ihre Umgebung, da sie mit Ihrer Flugleistung von bis zu vier Kilometer einen großen Aktionsradius hat. Schlussendlich können wir als Imker unsere Völker nur betreuen – auf Befehle folgen diese ungezähmten Tiere nicht. Oft denke ich mir auch, wenn ein Ergebnis anders ist, als von mir erwartet, dass meine Bienen wohl ein anderes Buch, als ich gelesen haben.



Bienenvölker im Rapsfeld

Zu den Aufgaben des Imkers gehört es, mit offenen Augen durch die Umgebung zu fahren und nach optimalen Tracht(Nahrungs-)quellen für seine Schützlinge zu suchen. Dadurch gib es oft Kontakt mit Landwirten aus der Umgebung. Gerade diese Kommunikation schätze ich persönlich sehr, denn es geht schließlich darum, für alle Seiten eine WIN-WIN Situation zu schaffen. In der Vergangenheit bin ich leider trotzdem viel zu oft Zeuge von Streitigkeiten zwischen Imker und Landwirt

geworden. Die Gründe waren vielfältig: Spritzmittel, die ausgebracht wurden; Äcker, die ungefragt betreten wurden; Bienenvölker, die angefahren wurden; Bäume, die umgeholt wurden; Abstände zu Grundstücke, die nicht eingehalten wurden usw. Sehr schnell werden diese Diskussionen mit Fotos dokumentiert, in soziale Medien wie Facebook getragen und öffentlich in Zeitungen ausgefochten. Leider helfen diese Wege sehr wenig, das Problem zu lösen, sondern es gerät zunehmend außer Kontrolle und nimmt Dimensionen an, die einfach nicht notwendig sind. Oft waren obige Beispiele nur Missverständnisse, die mit einem einfachen Gespräch aus der Welt zu schaffen gewesen wären.



Bienenschwarm in der Akazie

Ein freundliches und vor allem proaktives Aufeinander zugehen, die Dinge sachlich auszudiskutieren und vielleicht von einander lernen, bringt Imker und Landwirte viel weiter als unnötige Grabenkämpfe. Und dadurch können sehr schöne Projekte und Bekanntschaften entstehen - so haben sich für mich in den letzten Wochen neue Kontakte zu Landwirten mit Buchweizen,

Koriander, Ackerbohne und Klee ergeben. Diese Landwirte schätzen die Arbeit der Biene und des Imkers, meine Bienen optimieren die Bestäubung auf den Feldern und gemeinsam können wir beide gute Produkte ernten!

Meine Zusammenarbeit mit anderen begründet sich auf dem **Respekt vor den unterschiedlichen Interessen**. Dort wo ich meine Bienenvölker aufstelle, habe ich die Übereinkunft, wenn Eingriffe notwendig sind, die für meine Bienen gefährlich sein können, werde ich rechtzeitig informiert. Dann bringe ich meine Bienen aus diesem Gebiet. Bisher war dies noch niemals notwendig

– trotzdem lege ich auf diese Vereinbarung und auch das offene Gespräch viel Wert, den auch der Landwirt soll die Chance erhalten unsere imkerliche Sichtweise zu verstehen.

Auch sind alle Landwirte herzlich eingeladen, einfach die Versammlungen der Imker, bei den jeweiligen Ortsgruppen in Ihrer Region zu besuchen. Entweder um neue Kontakte zu knüpfen, neue spannende Sichtweisen zu erkennen oder einfach nur um mit gleichgesinnten Naturfreunden Spaß zu haben.

Schlussendlich - und nicht nur weil ich von meiner Imkerei lebe - betrachte ich meine Bienenvölker als meine Schützlinge, die ich hege und pflege. Denn sie sind die Basis für meinen Ertrag an Honig, Propolis, Gelée Royal, Apilarnil, Blütenpollen, Bienenwachs und die daraus folgenden weit mehr als 500 Produkten. Diese wiederum geben meinen Mitarbeitern die Beschäftigung und meiner Familie den Ertrag für das tägliche Leben.

Ich betrachte mich auch als Landwirt – auch ich produziere hochwertige und gesunde Nahrungsmittel, achte auf die Trinkwasserqualität und pflege meine Bienenstände zur Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft.

Und ja – ich habe weder Grund noch Boden, den man in Hektar messen kann und bin vielleicht deswegen doch ein Freak unter uns Landwirten.

**Also - ob Freak oder nicht -
Machen wir zusammen unsere Landwirtschaft noch besser und zukunftssicher.**

Ich habe nach meinem Artikel „**Ertragssteigerung durch optimale Zusammenarbeit Landwirt & Imker**“ in der letzten Ausgabe viele positive Rückmeldungen und Fragen bekommen. Soviele, dass ich derzeit noch nicht alle beantworten konnte – an dieser Stelle möchte ich mich bei denjenigen für die lange Wartezeit entschuldigen, denen ich noch nicht antworten konnte.

Terminvorankündigung: Landwirtschaftliche Fachexkursion 2017

Die **landwirtschaftliche Fachexkursion** der ARGE Meister findet nächstes Jahr von **30.4.-5.5.2017** mit **Reiseziel Andalusien** statt.

Andalusien ist eine der schönsten Regionen Spaniens mit eindrucksvollen Sehenswürdigkeiten und kontrastreichen Landschaften. Am Reiseprogramm stehen Einblicke in die andalusische Landwirtschaft, welche nach

wie vor eine sehr bedeutende Rolle spielt, und der Besuch von einigen Städten und deren Sehenswürdigkeiten.

Das detaillierte Reiseprogramm finden Sie in der nächsten Ausgabe des Meisterkuriers.

Vorstellung einer der besten MeisterInnen des Jahres 2015

Julia Adelsberger

In dieser Ausgabe des Meisterkuriers stellen wir Ihnen Julia Adelsberger aus Waidhofen/Ybbs als eine der MeisterInnen des Jahres 2015 in der Sparte ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement vor.

Julia Adelsberger lebt mit ihrem Mann und ihren drei Kindern (Stefanie 6 Jahre, Michael 4 Jahre und Florian 1 Jahr) am Betrieb ihrer Schwiegereltern im Ortsteil Windhag in Waidhofen/Ybbs, dort bewirtschaftet die Familie einen Milchviehbetrieb.



Familie Adelsberger

Julia hat nach der Pflichtschulzeit die Landwirtschaftliche Fachschule Unterleiten besucht, sowie den landwirtschaftlichen Facharbeiter absolviert. Danach begann Sie eine Lehre als Konditorin in Waidhofen/Ybbs, welche sie 2009 abschloss. Das Herz von Julia hat schon immer für die Landwirtschaft geschlagen und so ist sie mit der Geburt ihrer Kinder auch direkt in den Betrieb der Schwiegereltern eingestiegen.

Nach einer spontanen Entscheidung bei einer Geburtstagsparty nahm sie 2012 gemeinsam mit einer Freundin die Meisterausbildung in Angriff. Eigentlich war die Absolvierung der Meisterausbildung nicht geplant, aufgrund der Zeitintensität und der Kinder, aber die Nähe des Ausbildungsstandortes an der Fachschule Unterleiten, ihr Interesse an Weiterbildung, als auch die baldige Hofübernahme hinsichtlich Niederlassungsprämie und der eventuelle Stallbau in Bezug auf Förderung bzw. höhere Bepunktung des Projektes, wurde die Ausbildung ganz nach dem Motto „Schlecht wär's nicht!“ forciert.

Im Nachhinein ist Julia froh, die Meisterausbildung absolviert zu haben, auch wenn sich diese als zeitaufwändig erwies und es teilweise eine Herausforderung war, alles unter einem Hut zu bringen. Die Meisterausbildung hat ihr vor allem viele neue Ideen gebracht, insbesondere durch den Austausch mit Kolleginnen, sowie durch die zahlreichen Exkursionen und die damit verbundenen Einblicke und Inpute der besuchten Betriebe. Auch die intensive Auseinandersetzung anhand des

Betriebskonzeptes war sehr wertvoll: „Dadurch kann man Kennzahlen richtig interpretieren, sowie die nötigen Schlüsse daraus ziehen.“

In ihrer Meisterhausarbeit widmete sie sich dem Thema „Schule am Bauernhof“, da dies ein zukünftiges Betätigungsfeld sein könnte. Durch die Stadtnähe und die vielen Schulen wäre es möglich, die betriebliche Ausrichtung dahingehend zu entwickeln. Es wurden vier Stundenbilder bzw. Konzepte zum Thema Milch, Eier, Brot und Beerenobst mit Spielideen und Verarbeitung ausgearbeitet.

Derzeit befindet sich Julia noch in Karenz und die zukünftige Hofübergabe mit 1. Juli des nächsten Jahres wird derzeit vorbereitet.

Der Grünlandbetrieb vulgo „Groß Gschnaidt“ im Ortsteil Windhag auf einer Seehöhe von 500 m wird in Form der konventionellen Milchviehhaltung mit eigener Nachzucht, sowie Stiermast von den Schwiegereltern, als auch von Julia und ihrem Mann Andreas bewirtschaftet und umfasst 18,5 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, sowie 3,5 ha Wald, sowie zusätzliche 11,5 ha Pachtfläche. Es werden rund 17 Milchkühe mit einer durchschnittlichen Milchleistung von 90.000 kg pro Jahr, sowie 14 Stiere und 8-10 Jungkalbinnen am Betrieb gehalten. Die Milch wird an die Gmundner Molkerei geliefert und die Masttiere an Schlachthöfe in der Region verkauft. Auch die Eigenbestandsbesamung wird von Julia seit 2,5 Jahren mit Erfolg durchgeführt. Das zweite, betriebliche Standbein ist derzeit der überbetriebliche Maschineneinsatz (Maschinenring) in Form von Rundballen pressen, Mähen, Ausbringung von Mist, als auch der Winterdienst.



Hof der Familie Adelsberger

Der Betrieb wird auch von den Hofübernehmern Julia und Andreas als solches weitergeführt, wobei mögliche zusätzliche Einkommensstandbeine auch aufgrund der unsicheren Marktsituation überlegt werden. Der geplante Stallbau für die Milchviehhaltung liegt derzeit aufgrund derselben Gründe auf Eis. Auch die Weiterführung des Betriebes als Nebenerwerbsbetrieb,

da ihr Mann Andreas als Zimmerer in Waidhofen/Ybbs arbeitet, ist angedacht. Die derzeitige Situation und die Entwicklungen im Milchsektor stimmen sie und die gesamte Familie sehr nachdenklich. Alternativen oder auch andere Ausrichtungen werden überlegt. Primäres Ziel der beiden ist, einen Betriebszweig zu finden, um den Betrieb wirtschaftlich führen zu können, dabei betont sie auch, dass man dabei offen für Neues sein



Nachzucht

muss. Dabei muss man auch mal gegen den Strom schwimmen, um nicht in der Masse unterzugehen! Als Faktoren für eine erfolgreiche Betriebsführung sieht sie vor allem das Kennen von betrieblichen Kennzahlen, als auch das „Haushalten“ mit dem Betrieb für die nächsten Generationen, sowie den Zusammenhalt innerhalb der Familie und die Liebe zur Arbeit in der Natur. Wichtig ist ihr auch, nicht „betriebsblind“ zu werden und sich den Betrieb und dessen Kennzahlen immer regelmäßig anzusehen. Julia ist es auch wichtig, dass weiterhin die Familie nicht zu kurz kommt und auch der Zusammenhalt zwischen den Generationen so bleibt, sowie Gesundheit für Kinder und die gesamte Familie.

In diesem Sinne möchten wir uns ganz herzlich für das nette Gespräch bedanken und wünschen euch alles Gute für die Weiterführung des Betriebes, sowie viel Gesundheit und Glück für die gesamte Familie!

**„Wer aufhört besser zu werden,
hat aufgehört gut zu sein!“**

Eva Latschbacher BEd

Europäischer Meeres- und Fischereifonds 2014 - 2020 Broschüre – Hilfestellung bei der Beantragung von Fördermitteln



DI Leo Kirchmaier

Der Europäische Meeres- und Fischereifonds, kurz EMFF, ist ein wichtiger Investitionsfonds für alle Sparten der Aquakultur und Binnenfischerei in Österreich. Seit Beginn der Möglichkeit einer Antragstellung im Juli 2015 wird bereits kräftig in den heimischen Aquakultursektor investiert. Der EMFF wird maßgeblich dazu beitragen, den Fischerei- und Aquakultursektor bis zum Jahr 2020 weiterzuentwickeln. Der Schwerpunkt des Förderprogrammes

liegt dabei klar auf einer Begünstigung von Vorhaben, die auf eine Mehrproduktion ausgelegt sind bzw. Innovationscharakter aufweisen.

Die neue Broschüre stellt sich vor

Um möglichst umfassend über den Förderfonds zu informieren, wurde seitens der Landwirtschaftskammer und dem Ländlichen Fortbildungsinstitut nun eine österreichweite Informationsbroschüre, eigens als Hilfestellung zur Beantragung von Fördermitteln aus dem EMFF, erstellt. Inhaltlich werden in der Broschüre auf 27 Seiten die wichtigsten förderbaren Maßnahmen für bäuerliche Fischproduzenten, genauso wie sämtliche Informationen betreffend Förderabwicklung und die dabei erforderlichen Unterlagen für eine Antragstellung, vorgestellt. Zudem beinhaltet die Broschüre ein Musterbeispiel einer Projektbeschreibung für die

Errichtung einer Teichanlage inklusive der Ermittlung der daraus resultierenden Marktleistung. Die Broschüre soll somit den Fischproduzenten helfen, möglichst rasch und einfach an alle Informationen für eine erfolgreiche Förderabwicklung im Rahmen des EMFF zu kommen.

Rechtzeitige Antragstellung

Einer der wichtigsten Punkte aus fördertechnischer Sicht ist die rechtzeitige Antragstellung! Es ist unbedingt darauf aufmerksam zu machen, dass das Gesamtprojekt abgelehnt wird, wenn bereits vor Antragstellung mit der Projektumsetzung begonnen wurde. Dabei ist unter Projektumsetzung unter anderem eine Auftragsvergabe, eine bauliche Umsetzung oder die Vorlage von projektbezogenen Rechnungen, die zeitlich vor der Antragstellung entstanden sind, zu verstehen.

Was wird gefördert?

Als wichtigste Fördermaßnahmen für heimische Fischproduzenten können jene der produktiven Investitionen, der Vermarktung, der Verarbeitung von Fischerei- und Aquakulturerzeugnissen und jene der Innovation in der Aquakultur genannt werden. Dabei gelten im Detail aber unterschiedliche Fördersätze und Mindestinvestiti-



onssummen, weshalb eine ausführliche Einholung von Informationen bzw. eine Beratung jedenfalls ratsam ist.

Wo bekomme ich Informationen zur Förderung?

Die Landwirtschaftskammer informiert Sie laufend über die Förderprogramme auf deren Webseiten und auch die neu erschienene Broschüre steht dort unter der Rubrik „Fische“ im PDF-Format zum Herunterladen zur Verfügung.

Vorstellung der Lehrfilme aus den Bereichen Aquakultur und Imkerei

„Naturnahe Teichwirtschaft“ und „Aquakultur in Warmwasserkreislaufanlagen“

Die Fischproduktion geschieht in Österreich auf vielfältige Weise. Während in der Teichwirtschaft seit Jahrhunderten Karpfen und deren Nebenfische in von Menschen errichteten Teichen produziert werden, veran-



Aquakultur

kert sich zusehends auch die Indoor-Fischproduktion in hochtechnischen Anlagen, sogenannten Kreislaufanlagen, in Österreich. Diese beiden Aquakultur Sparten könnten aber unterschiedlicher nicht sein. Während die Teichwirtschaft sehr flächengebunden bei deren Bewirtschaftung ist, so können in Kreislaufanlagen Fische auf wenigen Quadratmetern Fläche und unabhängig von Oberflächengewässern produziert werden, da das Wasser im Kreislauf geführt wird und nur zum Verdunstungsausgleich zugeführt wird. Auch die gehaltenen Fischarten unterscheiden sich sehr in deren Ansprüchen. In

Warmwasser-Kreislaufanlagen wird vor allem der afrikanische Raubwels produziert. Ihm darf es jedenfalls nicht zu kalt werden, denn nur bei Temperaturen um die 28°C fühlt er sich in der Anlage wohl.

Für jede Sparte ist ein eigener Lehrfilm als DVD erhältlich. Die Filme sind modular aufgebaut und führen in das jeweilige The-



Wo bekomme ich die Broschüre in Printversion?

Die Broschüre ist aber auch in Printversion im Referat Tierzucht der LK NÖ bei Leo Kirchmaier unter der Schutzgebühr von 1 Euro zuzüglich Versandkosten erhältlich. Schreiben Sie dazu ein Email unter Angabe Ihrer Kontaktdaten an leo.kirchmaier@lk-noe.at.

ma ein. Beantwortet werden dabei Fragen der Bewirtschaftung inklusive der Fischvermehrung ebenso wie jene zur Fischbiologie und der Fischverarbeitung. Abgerundet werden die Module durch Interviews mit Experten.

„Ein Bienenjahr – ein Imkerjahr“

Auch die Imkerei als landwirtschaftliche Sparte wird in den letzten Jahren immer beliebter. So gibt es mittlerweile wieder über 4.000 Imkerinnen und Imker in Niederösterreich. Durch die fachgerechte Bewirtschaftung des Honigvolkes erzeugen sie nicht nur ein ausgesprochen hochwertiges Lebensmittel, sie sorgen auch für eine ausreichende Bestäubung vieler unserer Kulturpflanzen. Die zweiteilige DVD-Box bietet interessierten Personen an der Imkerei einen tiefen Einblick in imkerliche Themen wie Bienenpflege, Honigerzeugung, Wachsverarbeitung, Königinnenzucht, Bienengesundheit und Varroamilbe.



Wo bekomme ich die DVDs?

Die Lehrfilme sind im Referat Tierzucht der LK NÖ bei Leo Kirchmaier zu einem Preis von 15 Euro (Lehrfilme Aquakultur) bzw. 10 Euro (Lehrfilm Imkerei) zuzüglich Versandkosten erhältlich. Schreiben Sie dazu ein Email unter Angabe Ihrer Kontaktdaten an leo.kirchmaier@lk-noe.at.

DI DI Leo Kirchmaier
Ref. Tierzucht, LK NÖ

Mitarbeiter für Ackerbaubetrieb im Raum Hollabrunn gesucht

Die Gutsverwaltung Sedlar in Patzmannsdorf sucht einen ganzjährigen Mitarbeiter für einen größeren Ackerbaubetrieb mit modernen Maschinen. Technische Fertigkeiten, Interesse und praktische Erfahrungen sollten mitgebracht werden. Gemeinsame Weiterentwicklung und Erweiterung des Lohnbetriebes.

Interessenten können sich bei Herrn Ing. Siegfried Sedlar melden.

Ing. Siegfried Sedlar
2153 Patzmannsdorf 102
0676 / 728 37 39
gv@sedlar.info

Weinbau- und Kellermeistertagung in Königsbrunn

Die Weinbau- und KellermeisterInnen trafen sich im Gasthaus Mann in Königsbrunn zu einer Weiterbildungstagung. Fachgruppensprecher WBM Markus Gruber konnte über 50 TeilnehmerInnen begrüßen.



Interessante Vorträge im Gasthaus Mann

Dipl.-Ing. Harald Scheibelhofer von der HBLA und BA Klosterneuburg berichtete über aktuelle kellerwirt-



Fachgruppensprecher Gruber mit Vortragenden

schaftliche Fragen. Der Shell Markenpartner Martin Jarmer von der Energie Direct Mineralölhandels-gesmbH referierte über Dieselqualitäten und FAME-Anteile im Biodiesel. Über Prognosemodelle für die Planung von Pflanzenschutzmaßnahmen und die Verwirrmethode beim Traubenwickler trug der Weinbauberater der NÖ LK Ing. Andreas Burgstaller vor. Den Abschluss machte Andreas Koppensteiner von der Energiegesundheitspraxis Gmünd über die Anwendung von effektiven Mikroorganismen im Weinbau. Am Nachmittag gab es herzliche Führungen mit hervorragenden Weinproben bei den interessanten Weingütern Bauer in Königsbrunn und Leth in Fels am Wagram. Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit für einen Erfahrungsaustausch. Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen und die besten Eindrücke vom Wagram mit nach Hause.



WeinbaumeisterInnen beim Weingut Bauer

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten