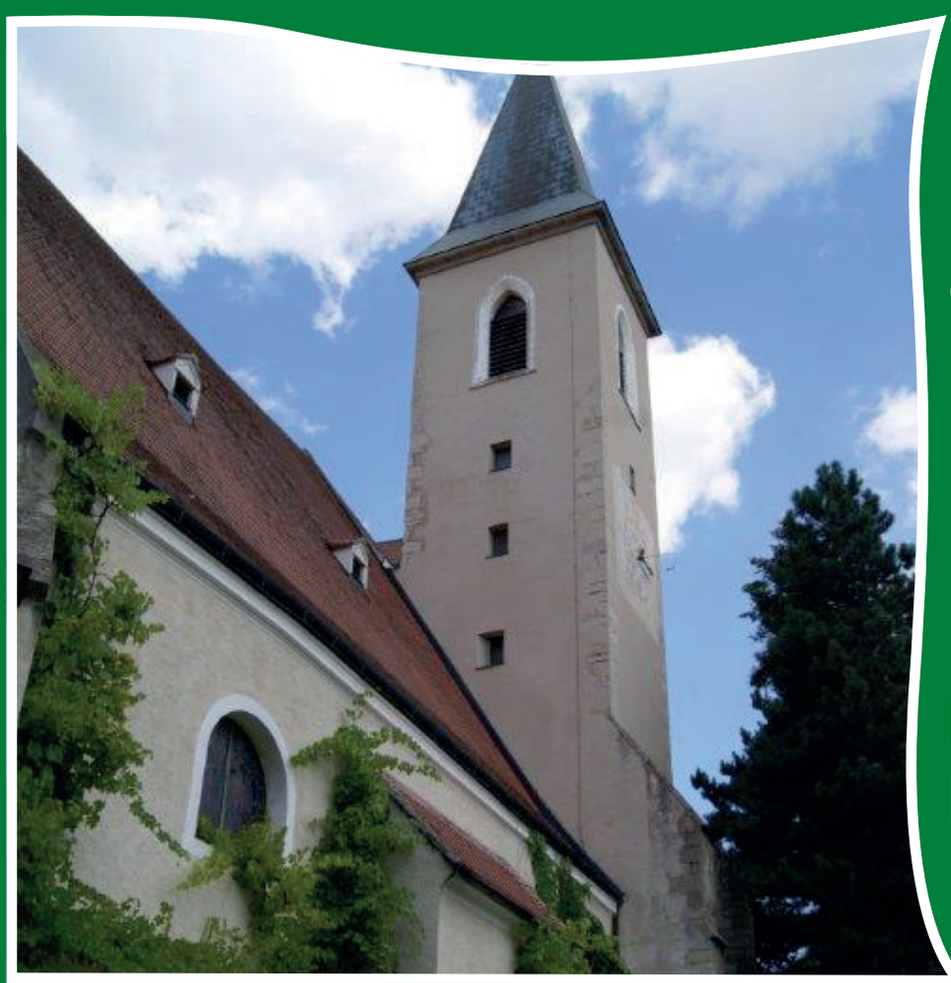
Nr. 4/2017

Meister kurier

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Berichte
Fach-
exkursionen

Kursan-
kündigungen

Benefiz-
kabarett

am 7. Dezember 2017

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

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

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

arge meister niederösterreich

Meister - Kurier

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

Nr. 4/2017 Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2017 in Raabs/Thaya	Seite	4
Meister-Bewegen in Krumbach	Seite	5
Meisterinnenexkursion in die Steiermark - Reiserückblick	Seite	6
Manchmal muss man Neues wagen - Eine Imkerin auf der Wiener Wies´n	Seite	7-8
Personelle Änderungen	Seite	8
Meisterexkursion führte heuer in das wunderschöne Waldviertel	Seite	9-11
ARGE Meister Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung	Seite	11
Einladung zum Meisterschiurlaub 2018	Seite	12
Facharbeiterkurs Feldgemüsebau	Seite	12
LK & LFI Innovationsoffensive	Seite	13
Farmmangagementsysteme und nützliche Apps in der Landwirtschaft	Seite	13
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Island	Seite	14
Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“	Seite	14
Schweinemast - Einkommen steigern	Seite	15
Einkommen steigern - erfolgreich umsetzen	Seite	15
Zertifikatslehrgang „Green Care - Gesundheit fördern am Hof“	Seite	15
Geschenkidee für Weihnachten	Seite	16

Titelbild: Pfarrkirche Raabs/Thaya © Gemeinde Raabs/Thaya

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, Theresa Resch 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

Obmann Ehrenbrandtner

Liebe Meisterinnen und Meister!

Der schöne Oktober hat noch für vieles entschädigt, was uns das Wetter im September beschert hat. Das herrliche Herbstwetter hat uns MeisterInnen auch einen wunderbaren „Meister bewegen“-Tag in Krumbach bereitet. So konnten zahlreiche TeilnehmerInnen nicht nur eine schöne Wanderung mit Präsident Schultes genießen, sondern erhielten auch einen interessanten Einblick in zwei bemerkenswerte Betriebe und ihre Philosophien dahinter. Ein großes Dankeschön gilt den Organisatoren und den beiden Betrieben.

Österreich hat am 15. Oktober einen neuen Nationalrat gewählt und so hoffen wir, dass rasch eine handlungsfähige Regierung zustande kommt, die die zahlreichen Herausforderungen in Angriff nehmen kann. Der Spruch: „Nach der Wahl ist vor der Wahl!“ bewahrheitet sich diesmal sehr rasch. In wenigen Wochen wird auch der NÖ Landtag neu aufgestellt. So bietet sich die Gelegenheit einer längeren Phase der Arbeit und Umsetzung im Sinne von nötigen Reformen. Danke an alle, die sich für unser Land einsetzen und danke an alle, die von ihrem Wahlrecht Gebrauch machen. Die hohe Wahlbeteiligung und die sinkenden ungültigen Stimmen zeugen für weniger Politverdrossenheit, als uns die Medien weismachen wollen.

Welchen Einfluss die Medien auf unsere Wahrnehmung haben, hat der Fipronil-Skandal gezeigt. Obwohl kein einziges heimisches Ei davon betroffen war, hatte man den Eindruck, als seien die gefundenen Verarbeitungseier ein heimisches Problem. Hier zeigt sich abermals, wie wichtig die Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Verarbeitung und im Außerhausverzehr ist. „Schau drauf wo´s herkommt!“ muss noch lauter gefordert werden!
Keine Überraschung erwartet uns beim vorweihnachtlichen Meistertreffen, da wissen wir, was wir bekommen: Stimmungsvolle Atmosphäre, eine feierliche Messe und gutes, regionales Essen in angenehmer Gesellschaft. Das alles und ein vielleicht/hoffentlich winterliches Waldviertel wollen wir Ihnen heuer in Raabs a.d.Thaya bieten. Ich lade Sie herzlichst dazu ein.

Einen schönen Advent wünscht Ihnen

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2017 in Raabs/Thaya

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns ins nördliche Waldviertel nach Raabs/Thaya. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einem Gottesdienst ein. Im Lindenhof werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit BerufskollegInnen austauschen.

Programm

Musikalische Einstimmung
mit Punsch im Lindenhof
ab 18.00 Uhr

Es gibt die Möglichkeit um 17.30 Uhr an einer **Schlossführung** teilzunehmen. Die Teilnahme ist nur nach Anmeldung im Büro der ARGE Meister möglich und kostet € 10,- pro Person.

Vorweihnachtlicher Festgottesdienst
in der Pfarrkirche
Beginn: 19.00 Uhr
Zelebrant: MMag. Kasimir Tyrka
Musik: Raabsodies

Festmenü und gemütliches Beisammensein
im Lindenhof ab ca. 20.00 Uhr

© Gemeinde Raabs/Th.

© Matthias Ledwinka

Wir laden alle Meisterinnen und Meister recht herzlich zur gemütlichen Adventeinstimmung sowie zum Erfahrungsaustausch mit BerufskollegInnen ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

Menü

Schafrohschinken garniert
mit Frischkäse dazu Baguette
****
Kräftige Rindssuppe mit Fritatten
oder
Knoblauchrahmsuppe
****
Schweinsfilet in Käserahmsoße
mit Schupfnudeln und Gemüse
oder
Wildragout mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren
oder
Waldviertler Karpfen mit Petersilkartoffeln

Salat auf Bestellung
****
Mohntorte
oder
Apfelstrudel mit Schlagobers

Im Anschluss an das Festessen gibt es die Möglichkeit einer Edelbrandverkostung.

Teilnehmerbeitrag pro Person: € 31,-

Eine **Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches** ist im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unbedingt unter der Tel.nr. 05 0259 26404 **bis 28. November 2017 erforderlich**.

Meister-Bewegen in Krumbach

Die heurige Meister-Bewegen-Veranstaltung fand in der Buckligen Welt statt. Obmann LKR Andreas Ehrenbrandtner konnte viele interessierte Meisterinnen und Meister, LK-Präsident Ing. Hermann Schultes und Landesbäuerin LKR Irene Neumann-Hartberger begrüßen. Ausgehend von der Eisgreisslerei Blochberger wanderten ca. 75 Meisterinnen und Meister zum Betrieb Brandstetter nach Zöbern. Hier wurden wir sehr herzlich empfangen. Josef und Bernadette Brandstetter stellten uns ihren erfolgreichen Betrieb mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft und Schule am Bauernhof vor. Josef Brandstetter hat die Landw. Fachschule Warth absolviert, die Forstfacharbeiterprüfung und die Landwirtschaftsmeisterprüfung abgelegt. Bernadette Brandstetter ist ausgebildete Kindergartenpädagogin. Beide haben den LFI-Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof absolviert. Gemeinsam haben sie 4 Kinder. Der Betrieb wird seit 2008 von ihnen geführt. Es werden 29 ha landw. Nutzfläche und 18 ha Wald bewirtschaftet. 30 Milchkühe und deren weibliche Nachzucht befinden sich am Hof. Josef ist Mitglied im Arbeitskreis Milchwirtschaft. In seiner Freizeit genießt er es als Tanzmusikant unterwegs zu sein.

Anschließend gab es einen interessanten Vortrag von LK-Präsident Hermann Schultes zu aktuellen Themen der Agrarpolitik. Die TeilnehmerInnen nutzten die Möglichkeit, mit Präs. Schultes zu diskutieren. Nach einer kräftigen Stärkung ging es wieder zurück zum Betrieb Blochberger. In zwei Gruppen konnten wir die moderne Eisgreisslerei und den landwirtschaftlichen Betrieb besichtigen. Georg und Andrea Blochberger informierten uns über die beeindruckende Entwicklung ihres Betriebes. Georg Blochberger hat die Landw. Fachschule Pyhra und die Landwirtschaftsmeisterprüfung abgeschlossen. Andrea Blochberger ist eine Quereinsteigerin und hat die Landw. Facharbeiterausbildung nachgeholt. Es werden 80 ha Landwirtschaft bewirtschaftet. Die 45 Kühe liefern die Bio-Milch für das Speiseeis. Seit 2005 wird Speiseeis produziert. Der erste blau-weiß karierte Eisladen wurde 2011 in der Rotenturmstraße im Herzen Wiens eröffnet. Inzwischen gibt es den Eis-Greissler in fünf Bundesländern! Weiters gibt es in Krumbach ein schönes Cafe und eine tolle Erlebniswelt für jung und alt. Alle waren vom Erfolg und der professionellen Umsetzung sehr angetan. Die schöne Umgebung, das herrliche Wetter und die vielen vorzüglichen Eisvariationen animierten uns, noch einige Zeit mit netten Gesprächen in Krumbach zu verbringen.

© ARGE Meister

Wir möchten uns bei allen herzlich bedanken, die zum Gelingen dieser interessanten Veranstaltung beigetragen haben, insbesonders bei Meisterbeirat Michael Weninger und den Familien Brandstetter und Blochberger.

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

© ARGE Meister

Meisterinnenexkursion in die Steiermark
Reiserückblick

Die diesjährige Meisterinnenexkursion führte 44 Meisterinnen, sowie einige Gäste vom 28. bis 30. August 2017 in die Steiermark, Region Schladming. Es wurden innovative Betriebe besucht, sowie der Dachstein mit der Gletscherbahn erklommen.

© ARGE Meister

Am ersten Tag starteten wir mit einem ausgiebigen Frühstück in Natschbach, wo die letzten Teilnehmerinnen begrüßt wurden. Nach langer Fahrt wurde die Dachstein Gletscherbahn erreicht. Trotz Nebel und Wolken fuhren wir hinauf und aßen im Gletscherrestaurant zu Mittag. Danach konnten sich alle Mutigen über die Hängebrücke mit der Treppe ins Nichts wagen. Im Eispalast besichtigten wir die wunderschön gestalteten Skulpturen, welche unter den warmen Temperaturen des Sommers litten. Ein Gewitter hinderte uns an der Talfahrt, so musste die Zeit im Restaurant vertrieben werden, bis die Gondel wieder ihre Fahrt aufnahm. Im Tal angekommen, fuhren wir zur Lodenwalkerei der Familie Steiner in Ramsau. Hier erfuhren wir alles Wissenswerte über die Wolle und deren Verarbeitung. Genächtigt wurde im Sporthotel Royer in Schladming, wo wir auch zu Abend aßen.

Am Dienstag stand der Besuch des Klausnerhofs, einem Bergbauernhof auf ca. 1.000 m Seehöhe, am Programm. Katrin Horn und Florian Moosbrugger bewirtschaften diesen mit Lamas und Alpakas und bieten Urlaub am Bauernhof an. Die Rinder befinden sich im Sommer auf der Alm und werden nur im Winter im Stall gehalten. Frau Horn ist Dipl. Physiotherapeutin und Energetikerin und bietet verschiedene Therapien auf ihrem Betrieb an. Mit den Lamas und Alpakas werden Trekkingtouren unternommen. Die gezüchteten Tiere werden am Hof auf ihr späteres Einsatzgebiet entweder als Zuchttiere, Therapietiere oder Trekkingtiere vorbereitet. Frau Horn erklärte uns auf sehr interessante Art und Weise die Unterschiede von

© ARGE Meister

© ARGE Meister

Lamas und Alpakas. Man merkte einfach, dass ihr die Arbeit mit diesen Tieren sehr viel Freude bereitet. Nach einer Verkostung der hauseigenen Produkte und einem Blick in den Verkaufsraum ging es weiter zum Mittagessen an den steirischen Bodensee. Hier erwartete uns wunderschönes Wetter, sodass wir auf der Terrasse zu Mittag essen konnten. Bis zur Weiterfahrt nutzten einige die Zeit, den See zu umwandern. Weiter ging es zur Straußenstub´n nach Niederöblarn. Mit dem Grimming im Hintergrund bot sich eine traumhafte Kulisse. Bei der Straußenstub´n verkosteten wir eine Straußeneierspeis und erhielten Infos zum Betrieb. Das Abendessen konnten wir in der Erlebniswelt in Rohrmoos genießen, während die Dachsteiner Schuhplattler ihr Können zeigten. Am Mittwoch fuhren wir zur HBLFA Raumberg-Gumpenstein, wo uns die Versuchsflächen und der Versuchsstall gezeigt wurden. Als letztes Exkursionsziel besuchten wir noch den Obst- und Gemüsebaubetrieb der Familie Wild-Obermayer. Wir besichtigen die Obstanlage und die Glashäuser. Der Hofladen wurde vor der Heimreise ebenfalls durchstöbert. Bevor wir mit unserem Busfahrer Manfred die Heimreise antraten, stand noch eine Stärkung beim Weinbauern auf dem Programm. Rückblickend verbrachten wir drei sehr interessante und schöne Tage in der Steiermark.

© ARGE Meister

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister

Manchmal muss man Neues wagen – Eine Imkerin auf der Wiener Wies´n!

Ing. Verena Hagelkruys

„Wo kämen wir hin, wenn alle sagten, wo kämen wir hin, und niemand ginge, um einmal zu schauen, wohin man käme, wenn man ginge.“ (Kurt Marti)

Anfang des Jahres 2017 trat das Management der Wiener Wies´n mit dem Angebot an mich heran, ob ich nicht einen Verkaufsstand im Zentrum des Wies´ndorfs übernehmen möchte. Meine Produkte wären dort einzigartig, darum wurden die Organisatoren auf uns aufmerksam.

Sofort erinnerte ich mich an meinen Besuch 2016, wo bereits Donnerstagnachmittags die Zelte zum Bersten voll waren und Stimmung, inklusive tanzen auf den Sitzbänken, ohne Ende herrschte. Ich war bei diesem Besuch sowohl von der unbeschreibbaren Partystimmung, aber auch von den Menschenmassen verbunden mit dem Trubel sehr beeindruckt.
Trotz des Wissens um das Risiko der hohen Standmiete und der langen Dauer sagte ich ohne zu zögern zu.

Das war der Startschuss zum Projekt: Wiener Wies´n.
Eine Imkerin auf Österreichs größtem Oktoberfest.

„Was? Du musst verrückt sein!“ Das war die Antwort von Bekannten, Freunde und genauso Familie. Keiner konnte sich vorstellen, wie ich mit der Direktvermarktung meiner Bienenprodukte dort hinpassen könnte. Schließlich lebt diese Veranstaltung in erster Linie durch den sofortigen Konsum von Speisen und Getränken.

Mein Mann und ich produzieren weit über 600 Imkereiprodukte. Warum zeigen wir den Kunden zusätzlich zum Produktverkauf nicht, welche tollen gastronomischen Schmankerln man daraus machen kann?

Das war für mich die Lösung des Risikoproblems, denn wo ein Wille ist, ist auch ein Weg und ich wollte unbedingt bei dieser Veranstaltung teilnehmen!

Schnell war klar, dass wir folgende Kategorien anbieten werden – Honigweine, Cocktails, Geistreiches, Alkoholfrei und kleine Speisen.
Für die Kategorie Honigweine kamen unsere selbstproduzierten Metsorten auf die Karte, pur aber auch als Cocktail verfeinert mit Whiskey, Ur-Met (ein Klassiker für Mittelalterfans), Haselnuss, Love (fruchtigrot) und Carribean (südseeblau). Um dieses Weinangebot abzurunden, erzeugten wir zusätzlich noch einen BIO Honigwein Frizzante. Dieser kam bei den Cocktails nochmals zum Einsatz, da wir ihn mit unseren Honigmischungen Minze, Lavendel, Holunder oder Rose zu schmackhaften Hugos mixten. Dazu noch einem Gin Tonic, der mit dem BeeGin meines Vaters verfeinert wurde.
Geistreich haben wir ein umfangreiches Sortiment: Bärenfang, verschiedenste Honigliköre (sogar als Rarität mit 47%), Metbrand aus dem Eichenfass und der BeeGin.
Zum sofortigen Verzehr wurden die in der Familie beliebten HonigMohnzelten, HonigPopcorn und HonigSchmankerlbrote (mit unseren HonigFruchtMischungen) auf die Karte gesetzt. Zusätzlich wurden zwei neue Wies´n-Mischungen kreiert – BierMalz&Honig und Lebkuchen&Honig.

© Hagelkruys

Mit diesem zusätzlichen Gastrosortiment fühlten wir uns sicher auf diesem Fest bestehen zu können. Da dieses Konzept sich aber von der Landwirtschaft entfernt, war es nötig zur Umsetzung einen Gewerbeschein für Gastronomie zu lösen. Unter Mithilfe der Wirtschaftskammer war dies für uns dann trotzdem schnell möglich.

Schmeckt das Honigkonzept überhaupt?
Zeit für einen spannenden Feldversuch!

An einem normalen Mittwoch Anfang September bauten wir spontan in unserer Wohnsiedlung ein Zelt und ein paar Heurigengarnituren im Hof auf und jeder der von der Arbeit nachhause kam, wurde zum Probieren eingeladen. Nach dem Motto: Da setzt dich nieder, bestell aus der Karte was du willst und sooft du willst – kostet dir nichts außer einer ehrlichen Meinung.
So bekamen wir nicht nur rasch direktes Feedback von vielen Personen, sondern wir hatten noch einen sehr lustigen Abend mit unseren Nachbarn, der uns lange in Erinnerung bleiben wird. Und wirklich jeder hat geholfen die Rezepte feinzuschleifen, bis alle Getränke optimal abgestimmt waren!

Uns war klar, dass zwischen Produktverkauf mit Beratung und ich mixe Cocktails – zwei vollkommen grund-

© Hagelkruys

verschiedene Dinge sind. Oft habe ich mir die Frage gestellt, habe ich auch die richtigen Leute im Verkauf dafür?
Durch einen Zufall hatten wir die Gelegenheit im September beim Erntedankfest im Augarten in Wien eine richtige Generalprobe mit allen Mitarbeitern zu starten. Mit kleinen Verbesserungen am Konzept und vielen Lerneffekten schlossen wir zufrieden ab und waren bereit für die Wiener Wies´n!

Zusammenfassend war die Wiener Wies´n für uns ein voller Erfolg! Wir haben nicht nur 18 Tage superviel Spaß gehabt, nette Leute kennengelernt, sondern auch unser selbstgestecktes Umsatzziel übertroffen und neues Geschäftspotenzial aufgetan. Unser Konzept wurde, obwohl es ungewöhnlich war, von den Kunden sehr gut angenommen.
Persönlich bin ich sehr stolz, nun Mitglied der „Wies´n Familie“ zu sein und mit meinen Produkten das Gastronomiekonzept auf dieser Veranstaltung zu erweitern.

Der Mut zum Risiko hat sich gelohnt und hat auch die Möglichkeiten, meine landwirtschaftlichen Produkte im direkten Vertrieb anzubieten, stark erweitert.

„Wenn Du tust, was Du immer getan hast, wirst Du bekommen, was Du immer bekommen hast.“ (Abraham Lincoln)

So bin ich froh, dass wir gemeinsam den Sprung weg vom Alten hin zu Neuem geschafft haben. In diesem Sinne freue ich mich auf die kommenden Veranstaltungen - bis es wieder heißt „O´zapft is 2018“.

Infobox:
Die Wiener Wies´n ist das bekannte Oktoberfest in Wien direkt am Riesenrad des Wiener Prater gelegen. Es wird jedes Jahr von mehr als 350.000 Besuchern und Touristen besucht, 18 Tage lang das Festgelände bevölkert und zählt zu den größten Veranstaltungen von Österreich. Neben drei großen Festzelten mit einem Fassungsvermögen von je 2000-3000 Sitzplätzen, gibt es diverse Almen, eine Freiluftbühne und das Wiesendorf mit den verschiedensten Ständen mit Kunsthandwerk und Gastronomie. http://www.wienerwiesnfest.at

Ing. Verena Hagelkruys
Imkermeisterin

Personelle Änderungen

Liebe Meisterinnen, liebe Meister!

© LK NÖ

Mein Name ist Theresa Resch, ich komme aus Asperhofen (Bezirk St. Pölten Land) und bin am elterlichen, landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen. Dort wurde schon früh mein Interesse zur Landwirtschaft geweckt. Somit war klar, dass ich das Francisco Josephinum in Wieselburg besuchen werde, wo ich 2013 in der Abteilung Landwirtschaft maturiert habe. Im Anschluss verschlug es mich einige Monate nach Neuseeland, wo ich auf einer Farm arbeiten durfte. Danach folgte mein Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Nach Absolvierung der pädagogischen Ausbildung habe ich im Ländlichen Fortbildungsinstitut im Juli angefangen.

Es freut mich, dass ich im Zuge der Karenzvertretung von Eva Latschbacher nun auch bei der ARGE-Meister tätig sein kann und hoffe auf eine gute Zusammenarbeit mit den Meisterinnen und Meistern.

Theresa Resch, BEd

Nach fünf Jahren Tätigkeit im LFI NÖ und bei der ARGE Meister tritt Eva Latschbacher ihre Babypause an, die Karenzvertretung übernimmt Theresa Resch.

© LK NÖ

Die ARGE Meiser bedankt sich bei Eva Latschbacher für ihr großes Engagement und die konstruktive Zusammenarbeit und wünscht ihr für ihre neue Aufgabe alles Gute!

Meisterexkursion führte heuer in das wunderschöne Waldviertel

Von der ARGE Meister wurde zu einer eintägigen Exkursion in das wunderschöne Waldviertel eingeladen. Es wurden vier Betriebe besucht. Ausgehend vom Betrieb Dittrich in Fronsburg ging die Reise nach Obermixnitz, Dallein und Gallien.

Biofreilandeier Dittrich

Franz und Claudia Dittrich aus Fronsburg bei Weitersfeld produzieren Biofreilandeier. Vor sieben Jahren haben die Dittrichs mit der Haltung von Biofreilandhühnern begonnen. Dabei haben die Hühner tagsüber uneingeschränkten Zugang zu einem Auslauf im Freien, können picken, im Sand scharren und ihr Gefieder reinigen. Und jedes Freilandhuhn verfügt über eine Auslauffläche von zumindest einigen Quadratmetern. 5.800 Lohmann Brown-Legehennen, die die Dittrichs mit 18 Wochen als sogenannten „Neubesatz“ anschaffen, tummeln sich heute im Stall und auf dem Sonnenhang im freien Gelände. Wenn die „Neuen“ damit beginnen, Eier zu legen, wird es interessant für Leute, die ab Hof Eier kaufen. In dieser Zeit gibt es dann kleine Eier, extra große Eier und sogar Eier mit zwei Eidottern – eben alles, was nicht der Supermarktnorm entspricht. Die Deckel der genormten Hühnereikartons lassen sich dann manchmal wegen der enormen Größe der Eier nicht einmal mehr schließen. Eier in der Größe „Extra Large“ gibt es bei den Dittrichs zum Sonderpreis. Und strahlende Kinderaugen ob des „Wunders“ der zwei Dotter. Über 4.000 Eier täglich lesen die Dittrichs und ihre Mitarbeiter händisch aus der weichen Nesteinstreu; die besteht

© ARGE Meister

aus den Schalen von Getreide. Danach werden die Eier geprintet, das heißt sie bekommen die Haltungsform (0 = Bio, 1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung), den Ländercode und die Betriebsnummer aufgedruckt. Einmal die Woche werden die Eier von der oberösterreichischen Firma „Die Eiermacher“ abgeholt. Diese beliefert die größten österreichischen Lebensmittelketten, sowie den Diskonter Hofer. Einen Teil der Eier verkaufen die Biobauern auch ab Hof. Auch frische, selbst produzierte Teigwaren in kunstvoll gestalteten Verpackungen bekommt man dort. Und selbstverständlich gibt’s auch selbst gemachten Eierlikör. Wichtig für kommende Ostern: Es besteht die Möglichkeit, mit Pflanzenfarben gefärbte Eier zu erwerben. Die Nachfrage ist groß, und die Eier müssen rechtzeitig bestellt werden. Heidelbeeren, Rote Rüben und dergleichen sind die Farbgeber. Vergangenes Jahr haben die Dittrichs ab Hof 5.000 gefärbte Eier verkauft.

© ARGE Meister

Bio-Wein Reinthaler

Der Bio-Bauernhof Reinthaler befindet sich in Obermixnitz, noch im Waldviertel. Die Trauben reifen an den Süd-Ost-Hängen des Manhartsberges und somit im Weinviertel. Auf dem Bauernhof leben Rinder, Pferde, Schafe und Schweine. Der historische Weinkeller ist Jahrhunderte alt. Ein Kellerteil diente im 30 jährigem Krieg (Beginn: 1618) als Versteck vor den Preußen und der überlieferte Namen „Preußenluka“ wird heute noch verwendet. Verbunden mit einem neuen, modernen Kellerteil gibt es ideale Bedingungen für die Vinifikation moderner, fruchtbetonter Weißweine und traditioneller Rotweine. Bio-Wein zu erzeugen, erfordert viel Geschick und Erfahrung. Vor allem ist aber die Einstellung zur Natur entscheidend. Es wird auf ein gesundes Ökosystem, mit gesunden Pflanzen, Lebewesen und Boden geachtet. Das ist natürlich mit viel Handarbeit verbunden.

Für den Heurigen werden die Bio-Ferkel mit Bio-Futter der eigenen Felder gefüttert, nach dem Motto: „Aus der Region – für die Region!“ So wird höchste Fleischqualität der Speisen garantiert. Alle Getränke, die neben den Bio-Weinen angeboten werden, stammen vom Hof und reichen von Traubensäften in den Farben weiß, rosa und rot über Apfelsaft bis hin zum Hollersaft. „Nachhaltigkeit wird bei uns groß geschrieben“, so Reinthaler und bringt folgende Beispiele: Spritzen mit Brennesseljauche, Backpulver und Molke – große Flächen sogar komplett unbehandelt; Gräser und Kräuter zwischen den Rebstöcken – keine Monokultur, verschiedene Pflanzen mit unterschiedlichen guten Eigenschaften: Tiefwurzler lockern den Boden, Leguminosen sammeln Luftstickstoff und machen ihn für andere Pflanzen

(Rebe) verfügbar, die Pflanzen blühen und Nützlinge halten sich dort auf. Bei Trockenheit wird die Begrünung gemulcht. Die Pflanzenteile liegen am Boden und werden von den Würmern gefressen – aktives Bodenleben. Lockere Laubwand durch Handarbeit. Luft kann zu den Trauben und trocknet die Trauben – weniger Fäulnisgefahr. Im Keller werden keine tierischen Stoffe eingesetzt, das ist nicht selbstverständlich. Most kann mit Gelatine behandelt werden, Wein mit Fischblase oder Milchprodukten.

Der Bio-Wein kommt gut an: der Weinviertel DAC 2016 wurde bei der AWC Vienna mit einer GOLD-Medaille ausgezeichnet. Silber erreichten gleich 6 Weine: Welschriesling, Rheinriesling, Chardonnay Reserve, Gemischter Satz, Gelber Muskateller und Zugpferd!

Fa. APV, Dallein

Schon von Anfang an war Jürgen Schöls klar, die Landwirtschaft im Waldviertel zu übernehmen und weiter zu führen aber auch eigene Wege durch seine eigene Selbständigkeit zu beschreiten. APV wurde im Jahr 1997, nach dem Motto „das Rad nicht nochmals neu zu erfinden, sondern Gutes weiter entwickeln und optimieren“ gegründet. Die ersten Maschinen wurden handmade vom damaligen Jungunternehmer Jürgen Schöls gefertigt. Damals als erst 22-jähriger Jungunternehmer war ihm klar, für APV gilt: nichts soll als gegeben akzeptiert werden, sondern alles wird im Sinne weiterer Optimierungsmöglichkeiten hinterfragt. Die Vision des Geschäftsführers: „Jeder moderne Landwirt nutzt APV-Technik auf seinem Betrieb." „Alles ist möglich!" An dieser Vision wird stetig gearbeitet, gemeinsam mit mittlerweile 125 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die national und international für APV tätig sind. Denn nur gemeinsame Erfolge sind wirkliche Erfolge! „Innovationen für die Zukunft“, ist das Motto von APV und das Team lebt und arbeitet nach der Devise. „Von Landwirten inspiriert und von Profis realisiert“. Das Wissen basiert einerseits auf langjähriger praktischer Erfahrung in der Landwirtschaft. Produktmanagement- und Vertriebsmitarbeiter von APV beobachten ständig Trends und Herausforderungen, die der moderne Landtechnikmarkt für die Kunden mit sich bringt. Die Konstruktionsabteilung von APV entwickelt daher laufend hochwertige Geräte, die sich durch zeitsparenden Betrieb, effiziente Ökonomie und höchste Effektivität auszeichnen. Im Mittelpunkt dieser Tätigkeit steht die Sicherung von hochwertiger österreichischer Qualität für die APV-Produkte. „Wir haben ein Unternehmen gegründet, um besondere Erfolge zu erzielen und anders denkend unsere Unternehmung zu führen. Ein Unternehmen kann nur so gut sein, wie seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind“, das war Jürgen Schöls und seiner Frau Birgit von Anfang an bewusst und deshalb liegen den Beiden das persönliche Wachstum der Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und das aller an den Kernprozessen Beteiligten sehr am Herzen. Die ökologische Verantwortung ist in den Unternehmensgrundwerten fest verankert. Um den Worten Taten folgen zu lassen befinden sich zwei Photovoltaikanlagen am Betrieb im Einsatz. Seit 2015 steht eine Elektrotrankstelle jedem zur Verfügung und zwei Elektroautos erweitern den APV Fuhrpark. Aus Liebe zur Umwelt für die nächste Generation!

Mit den Innovationen von APV wurde die Internationalisierung und Marktdurchdringung mit großem Tatendrang vom Geschäftsführer und seinem Vertriebsteam verfolgt. Es wurden weitere Standorte durch die Öffnung eigener Vertriebstöchter gegründet: APV Polen, APV Rumänien, APV Russland, APV Norddeutschland, APV Türkei, APV America sowie APV China sind verlässliche Partner bei der Verfolgung der Ziele der Internationalisierung des Unternehmens und gehören, so wie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Standort im kleinen Ort Dallein im Waldviertel, ebenso zur APV-Familie. „Wenn die richtigen Menschen in der richtigen Stimmung zusammenarbeiten, dann sind die Ergebnisse im positivsten Sinne unvorhersehbar“, meint Schöls optimistisch.

© ARGE Meister

Gallien - Die Erlebniswelt im Waldviertel

Nächtigen im Blockhaus oder Tipi, angeln am Fischteich, den Fang gleich grillen und ihn mitten in der Natur genießen – all das erwartet die Besucher in Gallien! Das besondere Urlaubs- und Ausflugsziel namens Gallien liegt 5 km nördlich von Horn, umgeben von Wald und Wiesen. Die Gastgeber Moni und Bruno Toifl haben hier einen einzigartigen Ort geschaffen, der sowohl Erwachsene als auch Kinder begeistert. Die Erlebniswelt Gallien verfügt über ein Haupthaus, in welchem das gemütliche Wirtshaus untergebracht ist. Dieses finnische Blockhaus ist das Herz des „Feriendorfes“ und bietet gemeinsam mit der überdachten Außenterrasse genügend Platz für die Gäste, um dort Waldviertler Schmankerl zu genießen – die Fisch- und Grillspezialitäten sind bereits legendär. In unmittelbarer Nähe befindet sich der großzügig angelegte Abenteuerspielplatz – so können

sich die Kinder austoben und die Eltern haben während dem Essen oder Entspannen einen Blick darauf. Neben diversen anderen Aktivitäten, wie Wandern oder Bogenschießen, kommen vor allem viele Besucher nach Gallien, weil man sich hier an 2 Teichen dem Fischen widmen kann. Die Gäste genießen hier die Ruhe und idyllische Umgebung. Sportfischer sind ebenso herzlich willkommen wie Anfänger, die auf Wunsch eine kleine Einführung ins Karpfen- oder Forellenfischen erhalten. Gegen eine geringe Leihgebühr kann auch eine Angel ausgeborgt werden. Im Anschluss kann man seinen frisch gefangenen Fisch im Haupthaus zubereiten lassen.
Seit Herbst 2016 bevölkern Mutterkühe, Ochsen und der Zuchtstier "Bruno" die Erlebniswelt und bereichern das tolle Angebot. Neben fünf Kühen und fünf Ochsen soll Zuchtstier „Bruno“ für den Nachwuchs sorgen – und das tut er bisher mit Erfolg, denn: „Alle fünf Kühe sind schon trächtig“, lobt Toifl seinen „Namensvetter“. Toifl will nicht nur das Fleisch der Tiere verkaufen und auch in seinem Lokal anbieten, die Tiere sollen auch die Gäste der Erlebniswelt erfreuen. Denn die gemütlichen Tiere sollen dazu einladen, auf eigens errichteten Sitzbänken Pausen einzulegen und die Tiere zu beobachten. Toifl: „Sie haben eine ungemein beruhigende Wirkung. Es tut gerade in unserer stressigen Zeit gut, die Tiere in ihrer Langsamkeit zu beobachten.“
Toifl schaut aber auch darauf, dass sich nicht nur seine Gäste, sondern die Tiere selbst besonders wohlfühlen. Neben zwei riesigen Weiden, die die Tiere derzeit abgrasen, sorgt ab dem Winter auch ein riesiger Stall für den Komfort der Tiere. „Das ist ein richtiges Kuh-Hotel“, schwärmt Toifl. Inklusive Nebenräumen (Lagerplatz für Futter, einer „Kinderecke“, in der die Muttertiere kalben können, und einer Tränke) ist der Stall 700 m² groß. Errichtet wurde der Stall großteils in Eigenregie, auch das dafür notwendige Holz stammt aus den eigenen Wäldern der Umgebung. Bei Spaziergängen durch die Erlebniswelt, kann man sich künftig von der Qualität der Unterbringung überzeugen.
Gefüttert werden die von Natur aus hornlosen Tiere mit Wiesengras, Heu und Klee aus dem eigenen Betrieb. Auf Kraftfutter verzichtet Toifl, denn: „Wir wollen nur Fleisch mit hoher Qualität produzieren.“ Dabei sei es egal, ob die Tiere ein paar Wochen früher geschlachtet werden können oder nicht, ihm sei die Qualität seines landwirtschaftlichen Produktes wichtiger, so Toifl.

© ARGE Meister

Ing. Karl Toifl
Landw. Berufsschule Edelhof

Bestens organisiert und geleitet wurde die interessante Exkursion von Ing. Karl Toifl. Die ARGE Meister bedankt sich ganz herzlich bei ihm für den interessanten Tag und die vielen netten Gespräche! Aufgrund der sehr guten Rückmeldungen wird eine weitere Eintagesexkursion in einem anderen Teil des Waldviertels im nächsten Jahr überlegt.

ARGE Meister Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung

Die Jahreshauptversammlung der ARGE Meister mit Meisterbriefverleihung der LFA NÖ wird am **17. Jänner 2018 in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten** stattfinden. Im Rahmen der Veranstaltung werden wieder die besten Meister geehrt und die Meisterbriefe und Meisterhoftafeln an die ca. 130 neuen Meisterinnen und Meister überreicht.

Wir ersuchen alle Meisterinnen und Meister den Termin vorzumerken und freuen uns über eine Teilnahme.

Alle Meisterinnen und Meister erhalten noch eine eigene Einladung dazu.

© Erich Marschik

Einladung zum Meisterschiurlaub 2018

© ARGE Meister

Auch 2018 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meister der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholte Angebot sieht wie folgt aus:

Unterbringung:
Hotel Gasthof Tauernhof
Familie Hettegger
5611 Grossarl

Termin: **13. bis 20. Jänner 2018**

Kosten: **€ 88,-** pro Tag (ohne Liftkarte!)

- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Fön, Radio, TV, Telefon, großteils Minibar, Bademantel und Balkon
- Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke, 4-gängiges Menü mit drei Wahlmöglichkeiten bei den Hauptgerichten, Salatbuffet
- freie Benützung des Wellnessbereichs (Außensauna, Hallenbad und Außenbecken)

Um das schifahrerische Können zu verbessern, gäbe es die Möglichkeit geführte Touren mit einem Schilehrer zu organisieren oder an einem Schikurs teil zu nehmen.

Nähere Auskünfte:
Walter Seidl
2232 Aderklaa 29
Tel.: 02247/3660
Mobil: 0650/44 629 74

Facharbeiterkurs Feldgemüsebau

Die Ausbildung zur Feldgemüsebaufacharbeiterin bzw. zum Feldgemüsebaufacharbeiter im zweiten Bildungsweg für Facharbeiterinnenen bzw. Facharbeiter in den Berufen Landwirtschaft oder Gartenbau dauert 120 Unterrichtseinheiten und schließt mit der Facharbeiterprüfung im Beruf Feldgemüsebau ab.

Inhalte:
Es wird auf die Grundlagen des Gemüsebaues und auf Fragen in Zusammenhang mit der Kulturführung der wichtigsten Feldgemüsebaukulturen (Anbau bis zur Ernte), Mechanisierung, Vermarktung und Wirtschaftlichkeit eingegangen. Neben den wichtigsten Gemüsearten im Osten Österreichs werden noch folgende Bereiche unterrichtet: Konventioneller und biologischer Gemüsebau, Zertifizierung im Gemüsebau, Gemüseraritäten, Öl- und Speisekürbis. Es sind weiters einige Exkursionstage zu unterschiedlich organisierten Gemüsebaubetrieben unter dem Motto „Trends und innovative Lösungen“ vorgesehen.

Zielgruppe:
Facharbeiterinnen und Facharbeiter in den Berufen Landwirtschaft und Gartenbau

Lehrgangstermine:
1. Teil: 29.01.2018 – 02.02.2018
2. Teil: 19.02.2018 – 23.02.2018
Exkursion: 14.05.2018 – 16.05.2018
Prüfungsvorbereitung: 11. und 12.06.2018
Facharbeiterprüfung: 13.06.2018
insgesamt: 120 Unterrichtseinheiten

Lehrgangsort:
Fachschule Obersiebenbrunn, Feldhofstraße 6, 2283 Obersiebenbrunn

ReferentInnen:
LehrerInnen der Fachschule, ReferentInnen und Gemüsebauberater der NÖ Landwirtschaftskammer, GastreferentInnen

Voraussetzungen für die Zulassung zur Facharbeiterprüfung:
- vollendetes 20. Lebensjahr
- pos. absolvierter Vorbereitungslehrgang
- einschlägige prakt. Tätigkeit im Ausmaß von etwa 4.000 Arbeitsstunden

Teilnahmebeitrag:
€ 294,- pro Person (gefördert)
€ 588,- pro Person (nicht gefördert)
Information zur Bildungsförderung LE 14-20 unter www.lfi.at/noe/foerderhinweis. ca. € 150,- Prüfungsgebühren

Information und Anmeldung:
LFA NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
E-Mail: lfa@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26403
www.lehrlingsstelle.at/Niederösterreich
Anmeldeschluss: 8. Jänner 2018

Eine Anmeldung zum Lehrgang ist jederzeit schriftlich per Anmeldeformular möglich!
Es gelten die AGBs des LFI NÖ, welche auf www.lfi.at – NÖ – Service zu finden sind.

LK & LFI Innovationsoffensive

Denk neu – neue Wege in der Landwirtschaft
Wir möchten Bewusstsein für das Thema Innovationen schaffen und Sie motivieren, auch auf Ihrem Betrieb ein neues Vorhaben umzusetzen. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Ideen auf unseren landwirtschaftlichen Höfen inspirieren.
Beispielsbetriebe unter www.meinHof-meinWeg.at

Denk neu – innovative Ideen für meinen Hof
In einem Seminar analysiersen Sie Ihren Betrieb und machen Sie sich auf die Suche nach neuen, innovativen Wegen, die Sie auf Ihrem Hof gehen können.
Termine unter www.noe.lfi.at
In einem persönlichen Beratungsgespräch geben wir Hilfestellungen zur Ideen- bzw. Entscheidungsfindung.
Nähere Informationen unter www.noe.lko.at/beratung

Denk neu – wir begleiten Sie auf Ihrem Weg
Ist eine Idee geboren, ist es gut jemanden an der Seite zu haben – Fachexperten der LK NÖ beraten und unterstützen Sie bei der Umsetzung.
Angebot unter www.lk-projekt.at

Seminartermine:

01.12.2017	BBK Zwettl
11.12.2017	BBK Waidhofen/Ybbs
15.12.2017	BBK Horn
19.01.2018	BBK Krems
29.01.2018	GH Mang, Ybbs/Donau
12.02.2018	BBK Baden und Mödling
22.02.2018	BBK Gänserndorf
26.02.2018	BBK Lilienfeld
28.02.2018	BBK Hollabrunn
28.02.2018	BBK Wiener Neustadt

Information und Anmeldung:
In Ihrer Bezirksbauernkammer oder bei
Julia Arthaber (LK NÖ) unter 05 0259 29025 oder julia.arthaber@lk-noe.at

Farmmanagementsysteme und nützliche Apps in der Landwirtschaft

Durch die rasche Weiterentwicklung der Datenverarbeitungssysteme bewegt sich die Landwirtschaft immer weiter in Richtung Precision&Smart Farming. Daher spielt ein modernes Farmmanagementsystem für die Datensammlung und Datenspeicherung eine Zentrale Rolle. Durch ein solches System können landw. Maßnahmen wie Düngung und Pflanzenschutzausbrigung leicht erfasst werden. Einmal eingegeben können übersichtliche Berichte für diverse Kontrollen sehr einfach erstellt werden. Weiters werden in der Veranstaltung Apps vorgestellt, die für einen landwirtschaftlichen Betrieb die tägliche Arbeit erleichtern.

Zielgruppe: LandwirtInnen, die diese neuen Technologien kennen lernen wollen

Referent/in: Ing. Stefan Polly, Ing. Gottfried Hauer, ExpertInnen diverser Softwarefirmen

Kosten: € 15 pro Betrieb gefördert, € 30 ungefördert

Ort:
BBK St. Pölten, Do 23.11.2017; 09.00-11.30 Uhr
Bildungswerkstatt Mold, Mo 27.11.2017; 09.00-11.30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, Tel.: 05 0259 25302 bis 13.11.2017

Farmmanagementsysteme:
Ein Farmmanagementsystem ist ein Softwaresystem, in das betriebliche Daten automatisch oder händisch eingespielt werden. Diese Software kann verschiedene Module beinhalten wie zB Lagerstände von Pflanzenschutz oder Dünger, eine Ackerbauschlagkartei oder verschiedenste betriebswirtschaftliche Kalkulationen. Grundsätzlich ist dieses System für die Datenverwaltung bestimmt und soll den landwirtschaftlichen Betrieb „digital“ abbilden. Die meisten Systeme verfügen über Auswertungstools, mit denen Berichte für Düngeraufzeichnungen oder andere Aufzeichnungspflichten auf Knopfdruck erstellt werden können.

Landwirtschaftliche Fachreise nach Island

Unberührte Naturlandschaften, unter grollendem Donner herabstürzende Wassermengen, Energie entladene Springquellen, geothermische Naturwunder, vulkanische Farbspiele – das ist Island – Insel der Naturwunder. Erleben Sie auf dieser außergewöhnlichen Reise von **29. Mai bis 3. Juni 2018** die Höhepunkte der nordischen Insel.

Das genaue **Programm** mit dem Ameldeformular finden Sie auf der Homepage www.argemeister.at oder im letzten Meisterkurier.

Anmeldungen sind bei Frau Victoria Szóska bei Moser Reisen unter szoska@moser.at oder Tel. 0732/2240-42 möglich.

© Moser Reisen

Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof “

Schule am Bauernhof möchte für Schulen den Lern- und Erlebnisort Bauernhof öffnen. Jungen Menschen sollen so die vielfältigen Aspekte der heimischen Landwirtschaft und ein bewusstes Konsumverhalten näher gebracht werden.
Die Bäuerinnen und Bauern werden entsprechend eingeschult und können dann Schulklassen gegen Entgelt am Betrieb empfangen. Die Höfe werden dazu auf Kindersicherheit überprüft.

Ist es auch Ihnen ein Anliegen, jungen Menschen ein realistisches Bild der Landwirtschaft zu vermitteln? Sie wollen Kindern die Möglichkeit geben, den Ablauf auf einen Bauernhof kennenzulernen? Dann schnuppern Sie hinein bei „Schule am Bauernhof“.

Kursinhalt:
- Modul 1 – Persönlichkeitsbildung und Kommunikation: Kommunikations- und Präsentationstechniken, Konfliktmanagement, Argumentationstechnik
- Modul 2 - Rahmenbedingungen für Schule am Bauernhof: Vorstellung Projekt Schule am Bauernhof, Ziele, Erwartungen, persönliche und betriebliche Voraussetzungen, Erfahrungsberichte, Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Organisation, Rechtliche Rahmenbedingungen, Kindersicherheit am Bauernhof, Hygieneschulung, Erste Hilfe
- Modul 3 – Angebotsgestaltung: Pädagogisch, didaktische Anforderungen, Marketing für Schule am Bauernhof, Drehbuchgestaltung, Erfahrungsberichte und Exkursion zu bestehenden SaB-Betrieben, Organisatorisches
- Modul 4 – Abschlussmodul: Abschlusspräsentation vor Prüfungskommission

Voraussetzung:
- Mindestalter ist 18 Jahre
- Gepflegtes Erscheinungsbild von Haus, Hof und Familie
- Landwirtschaftlicher Betrieb mit Betriebsnummer und mit eigener aktiver Bewirtschaftung und Produktion
- Landwirtschaftliche Grundausbildung bzw. mindestens 3 jährige landwirtschaftliche Praxis
- Der Besuch des Infotages wird empfohlen

Termine der Ausbildung:
Mi. 17.1.2018, Do. 18.1.2018, Mi. 24.1.2018, Do. 25.1.2018, Mi. 14.2.2018, Do. 15.2.2018, Mi. 07.03.2018, Do. 08.03.2018, Mi. 21.03.2018, Do. 22.3.2018, Di. 12.04.2018 (Abschluss)

Kursdauer: 8.30 bis 16.30 Uhr

Nähere Informationen erhalten Sie bei der **Ansprechpartnerin:** Karin Kern, Landwirtschaftskammer NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof, Tel.: 05 0259 26205, karin.kern@lk-noe.at, www.schuleambauernhof.at

Schweinemast – Einkommen steigern

Ihre Situation:
Sie möchten Ihre Ergebnisse in der Schweinemast kennen bzw. sind mit ihren Leistungen nicht zufrieden. Sie möchten den Betriebszweig verbessern, weiterentwickeln und Ihr Einkommen daraus erhöhen.

Unser Angebot für Sie:
Wir analysieren mit Ihnen den gesamten Produktionsablauf vom Ferkeleinstallen bis zum Mastschweineverkauf. Neben Futterrationsberechnung, Schlachtdatenanalyse und Mastauswertung erarbeiten wir mit Ihnen einen betriebsspezifischen Verbesserungsplan.

Ihr Nutzen:
Sie erhalten Ideen und Inputs zur Verbesserung der Mast- und Schlachtleistungen (Tageszunahmen, Muskelfleischanteil, Futterverwertung, Ausfälle, etc.), eine Schlachtdatenanalyse, Futterberechnung oder Mastauswertung.

Kostenbeitrag: 120 Euro
30 Euro Hofpauschale bei Beratung am Hof
Beratungsort: am Hof
Ihr Ansprechpartner: Ing. Johann Schmutzer
Tel.: 05 0259 23215, E-mail: johann.schmutzer@melk.lk-noe.at

Einkommen steigern- erfolgreich umsetzen

Programm:
Stallklima – So bleiben die Schweine gesund
Dipl.Päd.Ing. Gottfried Etlinger, NÖ lk

Gesunde Schweine – beste Leistung
Dipl-TA Erwin Simetzberger, Tierarztpraxis Strengberg

Schweinemast – Einkommen steigern
Ing. Hans Schmutzer, Beratungsteam Schweinehaltung

Termine:
Freitag, 15.Dezember 2017, 9.30 – 12.30 Uhr,
Bildungswerkstatt Mold
Mittwoch, 17. Jänner 2018, 9.30 – 12.30 Uhr,
GH Hirsch, Krottendorf bei Haag
Freitag, 26. Jänner 2018, 9.30 – 12.30 Uhr,
GH zur Birke, St.Pölten-Harland

© LK NÖ

Kostenbeitrag: 15 Euro/Betrieb (gefördert)

Anmeldung erforderlich: Frau Hell
Tel.Nr.: 05 0259 23200

Zertifikatslehrgang „Green Care – Gesundheit fördern am Hof“

Land- und forstwirtschaftliche Betriebe bieten zunehmend auch Dienstleistungen im sozialen und pädagogischen Bereich an. Diese Angebote auf Bauernhöfen werden unter dem Begriff „Green Care“ zusammengefasst. Ziel ist es, durch den Umgang mit Tieren oder durch Aktivitäten in der Natur das soziale, physische und psychische Wohlbefinden von Menschen zu fördern.
Der Zertifikatslehrgang „Green Care - Gesundheit fördern am Hof“ bietet Bäuerinnen und Bauern eine pädagogische Zusatzqualifikation, um neue Angebote im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention am Bauernhof entwickeln und umsetzen zu können (auch in Kooperation mit externen Partnern wie zB Ärzten, Reha-Zentren u.ä.) . Die Teilnehmer erkennen das Potential des eigenen Hofes im Bereich der Gesundheitsförderung und nützen dieses, um einen Erwerbszweig aufzubauen.

© contrastwerkstatt – Fotolia.com

Der Zertifikatslehrgang startet am 16. Jänner 2018 in St. Pölten. Eine Informationsveranstaltung zum Lehrgang findet am Mittwoch, dem 22. November ab 9.30 Uhr in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich in St. Pölten statt.

Information und Anmeldung:
LFI NÖ, DI Christine Haghofer, christine.haghofer@lk-noe.at, Tel. 05 0259 26107, www.noe.lfi.at.

Auch die Green Care-Basisberatung der LK NÖ bietet die Möglichkeit „Green Care“ und dessen Umsetzung näher kennenzulernen. Sie können danach besser abschätzen, ob Green Care für Sie und Ihren Betrieb passen würde. Kontakt: Dr. Josef Hainfellner, josef.hainfellner@lk-projekt.at, Tel. 0664/6025942301

Geschenkidee für Weihnachten

Die Tage werden kürzer und kühler, dabei rückt Weihnachten in greifbare Nähe und somit auch die Suche nach kleinen Aufmerksamkeiten für die Liebsten. Wie wär es mit Karten für einen gemütlichen und lustigen Kabarettabend?

Die nächste Benefizveranstaltung der ARGE Meister findet mit **„den Vierkantern“** am Donnerstag, den
22. März 2018 um 20.00 Uhr
in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.

Die Vierkanter © Fuchsluger

Vage Andeutungen, undurchdringlicher Schleier ... doch allmählich, noch kryptisch und schemenhaft wird es deutlich hörbar und sichtbar... das geheimnisvoll anmutende, brandneue 7. Programm der VIERKANTER „OHRakel – vokale Prophezeiungen“.

Als eine der erfolgreichsten A cappella Formationen Österreichs haben Stefan Rußmayr, Leo und Alois Röcklinger und Martin Pfeiffer aber auch allerhand zu ohrakeln und zu deuten:
Was ist so positiv an einem Stau? Warum hat auch die Klimaerwärmung ihr Gutes? Leben Verheiratete länger oder kommt ihnen das nur so vor? Und warum musste Noah ausgerechnet die Gelsen retten?

Eingebettet in eine geniale Musik- und Lichtshow liefern die vier Freunde in vokalen Prophezeiungen die Antworten zu Ihren geheimsten Fragen und zwar im 4-stimmigen a cappella Sound, von Pop bis Schlager, mit viel Humor und jede Menge Augenzwinkern.

Aber Vorsicht: niemand weiß, was passiert, wenn man sich 2x halbtot lacht...außer das OHRakel, aber darauf sollte man es ankommen lassen!

Karten sind um € 18,- im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) **bei Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder petra.zeller@lk-noe.at erhältlich.**

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten