

Meister Kurier

Nr. 2/2018

www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportagen

Fach-
exkursionen

Berichte

am 1. September 2018

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. 2/2018

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meisterinnenexkursion nach Salzburg in den Pongau	Seite	4
Meister-Bewegen-Veranstaltung am 1. September 2018	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Peru	Seite	6-7
Vorstellung des Meisterbeirates Martin Kohl	Seite	8-9
21. Benefizkabarett der ARGE Meister	Seite	9
Agrarstrukturerhebung 2016	Seite	10
Ausbildung mit Zukunft - FH Studium am Josephinum	Seite	11
„Halbherzig geht heute gar nichts mehr“	Seite	12-13
Meisterinnenrunde Bruck/Leitha	Seite	13
Bestbieterprinzip gilt nun für alle Lebensmittel	Seite	13
Anpassung Mitgliedsbeiträge	Seite	14
Tagesexkursion im Waldviertel	Seite	14
Terminvorschau Exkursionen 2019	Seite	14
Neues Datenschutzrecht	Seite	15
Eindrucksvolles Myanmar	Seite	16-17
Bericht von der Meister-Fachexkursion Südafrika	Seite	18-19
Praxisplatz anbieten	Seite	19
Weinbau- und Kellermeistertagung	Seite	20

Titelbild: Meister-Bewegen-Veranstaltung © ARGE Meister

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



Liebe Meisterinnen und Meister!

Das Gesprächsthema Nummer eins, egal wo man hinkommt, ist zurzeit das verrückte Wetter. Heiß, schwül, trocken und mancher Orts Hagel, Starkregen und Überschwemmungen. Wer da noch den Klimawandel anzweifelt ist mit Sicherheit in der Minderheit. Noch dazu kommt die Kleinräumigkeit der Wetterextreme. So sind zwischen Starkregen und trockenen Äckern manchmal nur wenige Kilometer Abstand. Ich muss zugeben, manchmal die Welt nicht mehr zu verstehen. Wenn man selbst Trinkwasser mit dem Tankwagen bezieht bei 78% Niederschlagsdefizit und gleichzeitig im Radio die nicht endend wollende Liste der Feuerwehreinsätze beim Kellerauspumpen hört.

Obmann Ehrenbrandtner

Eine gerechtere Verteilung der Niederschläge ist offensichtlich mindestens so schwierig wie die gerechte Verteilung von Agrargeldern, welche einem das EU-Budget und die Gesellschaft überhaupt zubilligen will. Eine diesbezügliche Debatte läuft derzeit durch die Medien und stellt den bäuerlichen Anspruch auf Ausgleichszahlungen massiv in Frage. Daher meine Bitte an Sie als Meisterinnen und Meister: Nützen Sie jede Gelegenheit, die Richtigkeit und Hintergründe dieser gerechtfertigten Gelder zu erklären. Eine Neiddebatte anzuzünden ist leicht, dagegen ist die Sicht eines Bauern/einer Bäuerin meist glaubwürdiger als ein Zeitungsartikel.

Wir als ARGE Meister versuchen dagegen immer wieder, positive Beispielbetriebe mit innovativer Ausrichtung vor den Vorhang zu bringen. So lade ich Sie recht herzlich zur diesjährigen „Meister bewegen“ Veranstaltung nach Kematen/Ybbs ein. Am 1. September wollen wir Ihnen zwei Betriebe mit Hanf- bzw. Obstverarbeitung und Vermarktung zeigen. Begleiten Sie uns, wenn wir von Hof zu Hof wandern und diskutieren Sie bei dieser Gelegenheit mit unserem Präsidenten ÖKR Hermann Schultes.

Ich möchte mich abschließend noch bei allen Unterstützern der ARGE Meister bedanken. Beginnend bei unserem Meisterbüro, den Meisterbeiräten, die sich sehr einbringen, der Landwirtschaftskammer sowie allen Sponsoren und natürlich bei allen unseren Mitgliedern. Sie alle zusammen sind die ARGE Meister, deren Obmann zu sein ist mir eine Ehre.

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Meisterinnenexkursion nach Salzburg in den Pongau von 27. August 2018 bis 29. August 2018

1. Tag: Montag, 27.08.2018:

Fahrt über die Autobahn nach Plainfeld in der Nähe von Hof bei Salzburg. **Besichtigung des Pferdehofes Tainau** mit Bewegungsstall von Fam. Mösenbichler. Weiterfahrt nach Maria Plain bei Salzburg, Mittagspause und danach geht es nach Anthering zur **Betriebsführung durch die Genusswelt der Fa. Nannerl**. Hier können Biosuppen, Öle und Essige, Liköre und Schnäpse verkostet werden. Weiterfahrt nach St. Johann im Pongau. Gelegenheit zur Besichtigung des Pongauer Doms (Wahrzeichen von St. Johann). Hotel, Abendessen, Übernachtung.

2. Tag: Dienstag, 28.08.2018:

Fahrt nach Bischofshofen, die Gruppe wird geteilt: Kleinbustransfer zur **Imkerei Mayrhofer**, Besichtigung, Verkostung und Einkaufsgelegenheit. 2. Gruppe: **Führung durch das Schanzengelände** im Sepp-Bradl-Stadion, weltbekannt durch die jährliche Vierschanzentournee, danach Tausch mit der anderen Gruppe.



© Tourismusverband Bischofshofen

Weiterfahrt über Mühlbach am Hochkönig zur Dientalm, Mittagessen mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft (Kaspressknödelsuppe, Brote mit Almkäse, Schotten (heimische Käsespezialität), Kräuteraufstriche, Buchteln od. Kuchen)

Vor Ort erzählt eine **Kräuterexpertin über "Natur in der Küche" inkl. Spaziergang rund um die Alm**, sowie Betriebsbesichtigung. Fahrt über Dienten und Lend zurück in das Salzachtal nach St. Johann in das Hotel. Zum Abendessen (mit Musikunterhaltung) geht es zur Oberforstthofalm in das Alpendorf St. Johann, von wo sich bei Schönwetter ein traumhafter Sonnenuntergang bietet.



© LK NÖ

3. Tag: Mittwoch, 29.08.2018:

Morgens Fahrt über Hütttau in das Lammertal, **Besuch einer "Heukünstlerin"**, die aus Heu gefertigte Figuren für das HeuART Fest erstellt. Weiterfahrt über den Pass Gschütt nach **Hallstatt**, Mittagspause und **Rundgang mit einem Stadtführer** durch den pittoresken Ort mit Besuch des berühmten Beinhauses und kurzer **Schiffahrt am Hallstattsee**.



© OOE Tourismus

Danach Heimfahrt über Bad Ischl, Gmunden und über die Autobahn.

Unterkunft:

*** Hotel-Restaurant Stöcklwirt
Hauptstraße 22, 5600 St. Johann im Pongau

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer
- Unterkunft mit Frühstücksbuffet, 1x Abendessen im Hotel (Bauernbuffet), 1x Alm-Mittagessen
- Kleinbustransfer
- sämtliche Eintritte und Führungen
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:

Pauschalpreis im DZ
für **Meisterinnen** pro Person: **€ 325,-**
Pauschalpreis im DZ
für **Gäste** pro Person: **€ 335,-**
Einzelzimmerzuschlag: € 26,-

Reiseunternehmen: Kerschner Reisen

Zustiegsstellen:

Zustiegsstellen werden je nach Anmeldung organisiert. Fixierte Zustiegsstellen: Natschbach - Raststation, Wöllersdorf - Bahnhof, Wien Schönbrunn - Hauptttor, St. Pölten - Landwirtschaftskammer, St. Valentin - Landzeit

Reisebegleitung:

Ing .Petra Zeller

Anmeldung bis 2. Juli 2018 im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel.: 05 0259 26404).

Änderungen vorbehalten!

Meister-Bewegen-Veranstaltung in Kematen/Ybbs am 1. September 2018

Wir möchten alle Meisterinnen und Meister zu unserer Meister-Bewegen-Veranstaltung mit LK-Präsidenten Ing. Hermann Schultes nach Kematen/Ybbs ins Mostviertel einladen.



© Matzenberger

Wir werden den Landgasthof Bachlerhof mit den Schwerpunkten Freiland Schweine, Gänse und Erdbeeren und die SonnenKlee GmbH der Familie Matzenberger besichtigen. Es gibt die Möglichkeit mit LK-Präsidenten Ing. Hermann Schultes ins Gespräch zu kommen. 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. Diese Meisterwanderung findet bereits zum 7. Mal statt.

Termin: Samstag, 1. September 2018

Ort: Landgasthof Bachlerhof, Abetzdorf 1, 3331 Kematen/Ybbs



© Bachlerhof



© Matzenberger

Programm:

- 9:00 Uhr: Treffpunkt Landgasthof Bachlerhof, Abetzdorf 1, 3331 Kematen/Ybbs - Parkmöglichkeiten vorhanden
- Betriebsvorstellung Freiland Schweine, Gänse, Erdbeeren (für Selbstpflücker), Landgasthof
- Anschließend Wanderung über Weide und Erdbeerefeld zum Betrieb Matzenberger
- Betriebsbesichtigung und Vorstellung Betrieb Matzenberger – Sonnenklee; Biobetrieb, Raufutterproduktion und zertifiziertes Baustroh
- Mittagessen im Landgasthof Bachlerhof
- Vortrag von Präs. Ing. Hermann Schultes, NÖ Landwirtschaftskammer, anschließend Diskussion

Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um Anmeldung bis 24. August 2018 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.

Für die Meisterinnen und Meister in der Umgebung erfolgt noch eine eigene Einladung.



Bachlerhof © Martina Siebenhandl

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Peru von 2. bis 12. Februar 2019 mit Verlängerungsmöglichkeit nach Bolivien bis 16. Februar 2019

In Peru wird jeder Reisende unweigerlich mit den Zeugnissen und archäologischen Wundern der Inkas konfrontiert, deren vielfältigen Errungenschaften in der Metall-, Keramik- und Textilverarbeitung die Basis für diese Hochkultur bereiteten. Aber auch der Pflanzen- und Gemüsebau sind geschichtlich eng mit dieser Kultur verknüpft. Heute ist Peru als achtgrößter Obst- und Gemüseerzeuger der Welt ein exportorientiertes Land für alle möglichen Südfrüchte, Physalis, Erdäpfel, Pilze, Wein, Fische, Baumwolle u.v.m. obwohl nur auf 2,5 Prozent der Landesfläche Ackerbau betrieben werden kann. Landschaftlich findet man alles, von der Küste zu fruchtbaren Tälern über das Andengebirge, den Regenwald bis hin zur Wüste – vom Meeresspiegel bis hinauf auf über 4.000 m Seehöhe.

Die Anreise erfolgt von Wien über Madrid nach Lima. Am Abend werden wir vom Reiseleiter Hannes Schönauer begrüßt, der uns während der ganzen Reise begleiten wird. Am nächsten Tag wird das Zentrum von Lima erkundet. Bei einer ersten Rundfahrt sehen wir die wichtigsten Sehenswürdigkeiten, wie San Martin Park, Convento San Francisco, Plaza de Armas und sämtliche wichtige Gebäude wie Präsidentenpalast u.v.m. Bei einem Vortrag werden wir über die aktuelle agrarische Situation in Peru informiert. Entlang der Küstenstraße geht es Richtung Süden. Im Raum Ica befindet sich eine der wichtigsten Agrarzonen des Landes in der Exportgüter, wie Spargel, Baumwolle, Avocados sowie Zitrusfrüchte angebaut werden. Es wird auch eine



© Ing. Stefan Hamedinger

Hühnerfarm besucht. Weiters sehen wir Baumwoll- und Avocado-Plantagen. Frühmorgens unternehmen wir eine wunderschöne Bootstour zu den Ballestas Inseln und lassen uns von der einzigartigen Flora und Fauna verzaubern. Nach der Rückkehr besuchen wir einen Zwiebelanbaubetrieb. Nachmittags folgt eine Betriebsbesichtigung bei einem Spargelproduzenten. Der näch-

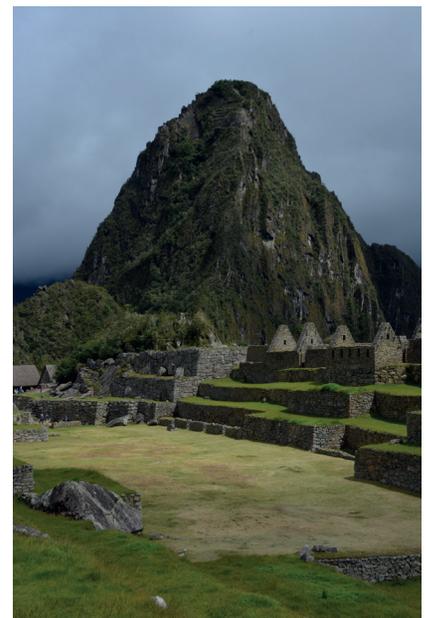


© Ing. Stefan Hamedinger

ste Tag ist dem Weinbau gewidmet. Wir besichtigen zwei renommierte Weingüter im Raum Ica, welche in den letzten Jahren großen Aufschwung erhalten haben.

Von Lima fliegen wir nach Cusco - in das Herzstück des Inka-Imperiums. Abendlicher Rundgang durch Cusco. Cusco liegt auf 3.400 m Höhe und hat 350.000 Einwohner und ist Sitz des Erzbistums Cuzco und einer Universität. Die historische Bedeutung als Hauptstadt des Inkareiches, die Baudenkmäler und Sehenswürdigkeiten und die Lage inmitten der Anden machen sie zu einem Anziehungspunkt für Touristen. Am nächsten Tag besichtigen wir den Goldtempel Coricancha und die Inka Ruinen: Tambomachay, Puca Pucara, Kenko und Sacsayhuaman. Letztere ist eine beeindruckende Festungsanlage, die hoch über den Hügeln von Cusco thront und bekannt ist für ihre riesigen, kunstvoll bearbeiteten PERU Steine. Weiter geht die Fahrt in das Valle Sacrado, dem geheiligten Tal der Inkas.

Anschließend besuchen wir den „Parque de las Papas“, der Gemeinschaft der Chahuaytire. Sechs Urgemeinschaften mit über 6.000 kleinen Produzenten, bauen auf ca. 1.200 ha ca. 3.000 Kartoffelsorten an. Wir werden die Anbauweise und das Landleben dieser Andengemeinschaften kennenlernen. Nachmittags Weiterfahrt ins



© Ing. Stefan Hamedinger

Urubamba Tal und am späten Nachmittag Fahrt mit der Andenbahn nach Aguas Calientes. Frühmorgens fahren wir mit kleinen Bussen hoch bis zum Eingang von Machu Picchu (UNESCO Weltkultur- und Naturerbe), die letzte Zufluchtsstätte der Inkas. Rundgang durch die Ruinenstadt, mit Hauptplatz, Rundturm, heiliger Sonnenuhr, königlichen Gemächern, Tempel der drei Fenster sowie verschiedene Grabstätten. Die einzigartige Lage und Architektur machen Machu Picchu zu einem wahren Wunderwerk. Die Wanderlustigen sind eingela-



© Ing. Stefan Hamedinger

den, bis zum Sonnentor zu marschieren. Am Nachmittag Fahrt mit der Andenbahn nach Ollantaytambo und Transfer nach Cusco. Am nächsten Tag etwas Zeit zur freien Verfügung für die Reisetilnehmer ohne Verlängerung. Anschließend Transfer zum Flughafen Cusco und Flug nach Lima. Internationaler Anschlussflug über Madrid nach Wien.

Verlängerungsmöglichkeit zum Titicacasee und La Paz (Bolivien)

Termin: 11. - 16. Februar 2019

Panoramafahrt von Cusco über die faszinierende Hochebene Perus. Durch das fruchtbare Vilconota führt uns der Weg vorbei an Mais-, Kartoffel- und Getreidefeldern der lokalen Bauern. Besuch der indigenen Ortschaft Andahuaylillas mit seiner barocken Kirche aus dem 17. Jahrhundert. Ein nächstes Highlight ist die Überquerung des La Raya Passes in 4.335 m Seehöhe. Umzingelt vom schneebedeckten Andengebirge können wir den Apu (= Götterberg) Chimboya bestaunen. Weiterfahrt über das Altiplano, wobei sich die Landschaft plötzlich verändert. Wir bewegen uns auf der Hochebene Perus. Es erwartet uns eine faszinierende Landschaft in erdtönenen Farben des Andengebirges und seiner typischen Flora und Fauna. Am späten Nachmittag erreichen wir den höchsten schiffbaren See der Welt, den „Lago Titicaca“. Besuch der Urbevölkerung (Uros) und Ihren schwimmenden Schilfinseln. Hier lernen wir das Leben, die Kultur, die Traditionen und Bräuche der Uros näher kennen. Anschließend Fahrt zu den Totentürmen Sillustani, wo wir einen spannenden Einblick von dieser

Kultur erhalten. Bei einem Besuch einer lokalen Familie erfahren wir mehr über die Lebensweise dieser Landbevölkerung. Fahrt entlang des südlichen Ufers des Titicacasees in Richtung La Paz. An der peruanischen – bolivianischen Grenze werden wir den Bus wechseln. Zu Fuß überqueren wir die Grenze. Angekommen in Copacabana erwartet uns ein gemeinsames Mittagessen. Bootsfahrt zur Isla de Sol (Sonneninsel), wo das Inkaimperium entstanden sein soll. Am Nachmittag Weiterfahrt bis nach La Paz. Wir genießen während der Fahrt den Blick auf die Königs-Cordillera. Heute erwartet uns eine ausführliche Stadtrundfahrt durch La Paz, wobei wir sämtliche wichtige Sehenswürdigkeiten besichtigen. Die Stadt wurde im Jahre 2014 als eine der sieben interessantesten Städte der Welt ausgezeichnet. Hochmoderne Gondelbahnen verbinden heute die verschiedenen Stadtteile miteinander - vom tiefsten bis zum höchsten Punkt sind es fast 1.000 m Höhenunterschied. Wir genießen während einer Fahrt mit der Seilbahn den fantastischen Blick über die Stadt La Paz, die von Gebirgen und Vulkanen umzingelt ist. Weiter geht es in die Innenstadt. Hier befinden sich der Regierungssitz, die Kathedrale, der Plaza Murillo, der Hexenmarkt und viele andere wichtige Sehenswürdigkeiten.

Zum krönenden Abschluss dieses Tages besuchen wir das „Valle de la Luna“ (Mondtal). Dieser Ort erhielt den Namen im Jahr 1969 von Neil Armstrong, der diese einzigartigen durch Erosion entstandenen Felsformationen mit der Charakteristik der Mondoberfläche verglichen hat. Nächtigung in La Paz. Transfer zum Flughafen und Flug von La Paz nach Santiago de Chile und anschließend Rückflug über Madrid nach Wien.



© Ing. Stefan Hamedinger

Das genaue Programm erhalten Sie im Büro der ARGE Meister bei Frau Ing. Petra Zeller unter 05 0256 26404 bzw. petra.zeller@lk-noe.at. Anmeldungen sind bei Moser Reisen, 4010 Linz, Graben 18, Frau Simone Katzensteiner. Tel. 0732 / 2240-34, katzensteiner@moser.at möglich.

Vorstellung des Meisterbeirates Martin Kohl

Mein Name ist Martin Kohl und ich bin Winzer in Hohenruppersdorf im Weinviertel. Ich bin 28 Jahre alt und wohne gemeinsam mit meiner Freundin am Weingut. Unser Weingut Martin Kohl besteht seit mehreren Generationen.



© Kohl

Ich habe die vierjährige Weinbauschule in Krems absolviert. Bereits während meiner Ausbildung habe ich Erfahrungen an namhaften Weingütern in Österreich gesammelt.

Nach der schulischen Ausbildung, besuchte ich ein Kolleg in England um meine sprachlichen Kenntnisse zu erweitern. Anschließend verbrachte ich sechs Monate in den USA (Missouri) auf einem Familienbetrieb mit 250 ha Weinbaufläche. Nach meiner Rückkehr trieb es mich wieder ins Ausland nach Neuseeland, wo ich auf einer Weinfarm mit ca. 1.000 ha arbeitete. Die Praktika waren eine gute Grundlage für meinen weiteren Weg und zeigten mir, welche Möglichkeiten es in den unterschiedlichen Bereichen der Weinproduktion gibt.

Währenddessen haben meine Eltern mit dem Bau eines Verkostungsraumes eine weitere Grundlage geschaffen. In diesem sind Tradition und Moderne perfekt kombiniert – das spiegelt auch die gute Zusammenarbeit zwischen den Generationen wieder.



© Kohl

Nach meinen Auslandserfahrungen stieg ich am elterlichen Betrieb ein und habe die Kellereiarbeit und die Weinproduktion übernommen. Im Laufe der letzten Jahre wurde mir der Betrieb zur Gänze übergeben. Ich rate allen Hofübernehmern (und daher auch den Hofübergebern), vor dem fixen Einstieg in den Betrieb im Ausland Berufserfahrung zu sammeln. Diese Erfahrung war sehr wertvoll für mich und möchte ich auf keinen Fall missen.

Von 2008 bis 2011 absolvierte ich die Meisterausbildung. Für mich war es wichtig, in meinem Tätigkeitsbereich eine gute Ausbildung zu erhalten und damit eine gute Basis für die Zukunft zu schaffen. Die Meisterausbildung lieferte mir Vertiefungen in den Bereichen, die ich von meiner schulischen Laufbahn oberflächlicher kannte.



© Kohl

2016 wurde der Betrieb vollständig von meinen Eltern an mich übergeben. Zeitgleich begann die Umstellung auf biologische Arbeitsweise. Derzeit sind wir in der letzten Umstellungsphase, welche mit dem kommenden Jahr abgeschlossen ist. Unser Betrieb ist ein gemischt geführter landwirtschaftlicher Betrieb. Neben dem Weinbau besitzen wir Ackerflächen und Obstflächen. Unser Weinsortiment reicht von Grünem Veltliner über Gelben Muskateller und Riesling bis hin zu Zweigelt. Aufgrund der Umstellerphase ernten wir im Bioackerbau vorrangig Futtergetreide und Leguminosen.

Meine Auslandspraktika haben bei mir das Interesse geweckt, meine Weine auch ins Ausland zu exportieren. Derzeit kann man unsere Weine in Deutschland, den USA und der Karibik trinken. Das soll zukünftig noch weiter ausgebaut werden. Für mich ist wichtig, dass nicht nur das Endergebnis in der Flasche eine hohe Qualität aufweist, sondern auch die Arbeit, die ganzjährig hinter dem Produkt steht, qualitativ und achtsam durchgeführt wird. Wir schätzen die Natur und möchten sie auch den nächsten Generationen erhalten. Unser Betrieb liegt ja in Hohenruppersdorf, der größten

Weinbaugemeinde im Bezirk Gänserndorf. Wir haben ca. 1.000 Einwohner, ca. 300 ha Weinbaufläche und ca. 30 Weinbaubetriebe. Mir macht es Spaß mich sowohl kleinregional, aber auch überregional mit Kollegen auszutauschen.

Meine geringe Freizeit widme ich gerne dem Kochen, meiner Freundin und meiner Familie. Daneben gehe ich gerne laufen. Außerdem bin ich Mitglied bei der FF Hohenruppersdorf. Auch die Vernetzung mit anderen Landwirten und der Austausch untereinander sind mir wichtig.

21. Benefizkabarett der ARGE Meister

Das alljährliche Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft fand am 22. März 2018 in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten statt.



© ARGE Meister NÖ

Für tobende Stimmung und jede Menge Spaß sorgten die VIERKANTER mit ihrem aktuellen Programm „OHRakel – vokale Prophezeiungen“. In der Pause wurden die Gäste mit kleinen pikanten und süßen Häppchen verpflegt. Es gab belegte Brote und diverse Aufstriche, darunter auch der Ziegenfrischkäse gesponsert von der Firma Leeb Vital. Dazu konnten schmackhafte Weine, von unseren Meisterbeiräten Ing. Daniela Fabianek und Martin Kohl, verkostet werden. Wir bedanken uns ganz herzlich!



© ARGE Meister NÖ

Den Lesern möchte ich mitgeben, dass es nichts Schöneres gibt, als das Hobby zum Beruf zu machen. So geht der Spaß nie verloren!

Wer Interesse hat, unser Weingut persönlich kennenzulernen, ist am 11. und 12. August herzlich eingeladen, die KohLounge bei uns zu besuchen. In gemütlicher Atmosphäre auf Lounge-Sofas können unsere Weine und regionale Köstlichkeiten verkostet werden.

Die Veranstaltung konnte auch auf die finanzielle Unterstützung der Niederösterreichischen Versicherung, der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien und der Österreichischen Hagelversicherung zählen, denen wir 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 50 bäuerliche Betriebe 39.000 Euro gespendet werden.



© ARGE Meister NÖ

Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr wieder einige Familien unterstützen können.

**Raiffeisenlandesbank
Niederösterreich-Wien** 



Die Österreichische
Hagelversicherung 



Die Agrarstrukturerhebung 2016 erlaubt einen aktuellen Blick auf die Betriebsstrukturen land- und forstwirtschaftlicher Betriebe in Ö und NÖ.



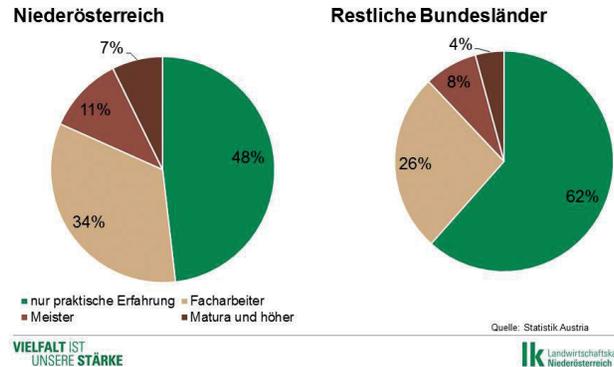
DI Marianne Priplata-Hackl

In der Agrarstrukturerhebung 2016 werden für NÖ 38.054 land- und forstwirtschaftliche Betriebe ausgewiesen. Das waren gut fünf Prozent weniger als bei der letzten Erhebung 2013. Seit Jahrzehnten nimmt die Zahl der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe in NÖ wie in Österreich jährlich um rund zwei Prozent ab, diese Entwicklung wurde auch in den letzten Jahren nicht gestoppt.

63 Prozent der NÖ Betriebe bewirtschaften land- und forstwirtschaftliche Flächen, 19 Prozent nur landwirtschaftliche und 17 Prozent nur forstliche. Je nach Art der Flächenbewirtschaftung zeigen sich bei der Zahl der Betriebe unterschiedliche Entwicklungen. So verringerte sich die Zahl der Betriebe mit nur landwirtschaftlichen Flächen seit 2010 um 3.100 (-30,1 Prozent), während die reinen Forstbetriebe sogar um 2.136 Betriebe (+ 48 Prozent) anstiegen. Im Mittelfeld liegen die Betriebe mit gemischter Flächenbewirtschaftung, diese nahmen seit 2010 um 2.508 (-9,4 Prozent) ab. In Summe haben seit 2010 in NÖ über 3.500 Betriebe ihre Tätigkeit eingestellt. Da sich die bewirtschaftete Fläche kaum verändert, sind die Betriebe gewachsen. 2016 bewirtschafteten in NÖ 22 Prozent der Betriebe mehr als 50 ha Kulturlfläche (2010: 18 Prozent).

87 Prozent der NÖ Betriebe werden vom Betriebsinhaber geführt, bei weiteren neun Prozent sind Inhaber und Betriebsführer verwandt. Nur in vier Prozent der Betrieben erfolgt die Betriebsführung durch familienfremde Personen, im überwiegenden Fall sind das Betriebe juristischer Personen (zB Agrargemeinschaften, Kirchenbesitz, GesmbHs). Der Frauenanteil bei der Betriebsführung liegt in NÖ bei 32 Prozent und damit im Ö Mittelfeld. Für Österreich wurde auch die Altersstruktur der Betriebsführer ermittelt. 20 Prozent der Betriebsführer zählt zu den Jungübernehmern, da sie unter 40 Jahre alt sind. Etwa 10 Prozent der Betriebsführer sind im bereits pensionsfähigen Alter von über 65 Jahren. Die größte Altersklasse ist jene von 35 bis 54 Jahren, auf sie entfallen 55 Prozent der Betriebsführerinnen und -führer. Im europäischen Vergleich hat die Ö Land- und Forstwirtschaft damit relative junge Führungskräfte. Detaillierter als in früheren Jahren wurde bei der Agrarstrukturerhebung 2016 der Ausbildungsgrad der Betriebsleiterinnen und -leiter erhoben und ausgewiesen. So lag 2016 in NÖ die Betriebsführung bei 4.201 Betrieben in der Hand land- und forstwirtschaftlicher Meisterinnen und Meistern, das sind 11 Prozent der Betriebe. Weiters haben ein Drittel der Betriebsführer eine Facharbeiterausbildung und sieben Prozent Matura oder einen akademischen Abschluss. In NÖ werden insge-

Berufsausbildung der land- und forstwirtschaftlichen Betriebsleiterinnen/-leiter



samt 52 Prozent der Betriebe von Personen mit einer landwirtschaftlichen Berufsausbildung geführt. Damit sind die Landwirte in NÖ deutlich besser ausgebildet als im Österreichdurchschnitt, wo 58 Prozent der Betriebsführer lediglich praktische Erfahrungen vorweisen können.

Mit wachsenden Betriebsgrößen wird die Land- und Forstwirtschaft auch ein immer größerer Arbeitgeber. 2016 waren in NÖ 21.900 familienfremde Arbeitskräfte beschäftigt (+26 Prozent zu 2010), davon 44 Prozent regelmäßig. Dabei sinkt mit weniger Betrieben zwar die Zahl der familieneigenen Arbeitskräfte, ihr Anteil an allen Arbeitskräften bleibt mit 78 Prozent dennoch noch dominierend.

Die nÖ. Land- und Forstwirtschaft in Zahlen 2018

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
Die niederösterreichische Landwirtschaft in Zahlen
2018

Aktuelle Daten zu Agrarstruktur, landwirtschaftlichen Arbeitskräften, Bodennutzung, Viehbeständen, pflanzlicher und tierischer sowie forstlicher Produktion, Erzeugerpreisen und Einkommensdaten sowie dem Gesamtwert der land- und forstwirtschaftlichen Produktion in NÖ finden Sie in der Broschüre „Die niederösterreichische Land- und Forstwirtschaft in Zahlen 2018“. Neben aktuellen Daten bietet der übersichtliche Folder auch Vergleichswerte zu früheren Jahren. Die kostenlose Broschüre liegt bei Ihrer BBK auf und kann unter 05/0259-25120 in der NÖ LK bestellt werden.

Ausbildung mit Zukunft - FH Studium am Josephinum

Das Ausbildungsangebot am Francisco Josephinum in Wieselburg wächst. Ab Herbst 2018 wird der Bachelor-Studiengang Agrartechnologie angeboten. In diesem praxisorientierten Studium werden die Smart Farming-Experten von morgen ausgebildet. Wieselburg manifestiert somit seine Position als Zentrum für Innovation, Digitalisierung und Landwirtschaft. Die Studenten dürfen sich auf hervorragende Jobaussichten freuen.

Ab kommenden Herbst dürfen sich 25 Studierende über einen der begehrten Studienplätze im neuen Bachelorstudiengang Agrartechnologie freuen. Am Campus Francisco Josephinum beginnt die Ausbildung ab dem ersten Semester mit den Grundlagen der landwirtschaftlichen Produktion (Pflanzenbau, Nutztierhaltung, Landmaschinentechnik, Biologischer Landbau etc.). Ab dem zweiten Semester werden die agrarischen Inhalte um technische Schlüsselkompetenzen erweitert. Die Vermittlung von Kenntnissen in Physik, Elektrotechnik, Mess- und Sensortechnik sowie Grundlagen der Mechatronik ermöglicht es, die modernen Precision Farming Technologien zu verstehen und weiterzuentwickeln. Die Studenten erlernen das Programmieren von Software-Anwendungen ebenso, wie die Funktion von Geoinformationssystemen, welche die Basis für Precision Farming-Anwendungen bilden. Das erworbene Wissen wird in Praxiseinheiten am Feld oder im Stall angewandt.

Die Ausbildung im Bereich Landwirtschaft 4.0 (Smart Farming, Präzisionslandwirtschaft, GPS-Lenksysteme, Section Control, automatischer Dokumentation etc.) wird durch Betriebswirtschaft, Management und Unternehmensführung ergänzt. Anhand moderner Maschinen und Systeme werden die Kompetenzen nicht nur theoretisch, sondern auch praxisnah am Feld vermittelt. Die Studenten lernen somit, wie die modernen, digitalen Technologien funktionieren, wie man sie anwendet und vor allem in welchen Teilbereichen in der Landwirtschaft sie wirtschaftliche Vorteile bringen können.

Berufsermöglichend studieren

Die Lehrveranstaltungen werden hauptsächlich von Montag bis Mittwoch abgehalten. Das soll Studierenden die Möglichkeit geben, nebenbei noch etwas Geld zu verdienen. Für Absolventen von Höheren Land- und Forstwirtschaftlichen Schulen ist der Einstieg ins 2. Semester vorgesehen. – Eine Anmeldung ist aber bereits jetzt notwendig!

„Die Ausbildung an der Schnittstelle zwischen klassischer Landwirtschaft und Digitalisierung eröffnet den Studierenden hervorragende Karriereperspektiven. Das Spektrum künftiger Arbeitgeber reicht von landwirtschaftlichen Betrieben und Agrardienstleistern bis hin zur Verkaufsförderung technischer Produkte, sowie der Mitarbeit in der agrarischen Forschung sowie in Entwicklungsprojekten der Agrarbranche und Landmaschi-

nen-Industrie“, so Dipl.-Ing. Dr. Jürgen Karner, Studiengangsleiter Agrartechnologie am Campus Francisco Josephinum Wieselburg der FH Wiener Neustadt.

Key Facts zum Bachelor-Studiengang Agrartechnologie

- Weitere Infos: fhwn.ac.at/Studium/Technik/Bachelor/Agrartechnologie
- Anmeldung noch bis zum 18. Juni möglich: onlinebewerbung.fhwn.ac.at
- Studienbeginn: Ende September 2018
- Akademischer Grad: Bachelor of Science in Engineering, BSc.
- Organisationsform: Vollzeit (berufsermöglichend)
- 25 Studienplätze pro Jahr
- Dauer: 6 Semester
- ETCS: 180
- Berufspraktikum im 6. Semester im Umfang von 10 Wochen

Studieren ohne Matura

Es können auch Bewerber ohne Matura aufgenommen werden, wenn der erfolgreiche Abschluss einer facheinschlägigen, berufsbildenden Mittleren Schule oder ein facheinschlägiges Lehrabschlusszeugnis nachgewiesen wird. Weiters müssen vor Studienantritt Zusatzprüfungen in Mathematik und Englisch erfolgreich abgelegt werden. Die Fachhochschule Wiener Neustadt bietet Qualifizierungskurse für Mathematik und Englisch an. Nähere Informationen finden Sie unter FH Wiener Neustadt und Studieren ohne Matura.

Studiengang Agrartechnologie



- 25 Studienplätze pro Jahr
- Bachelor of Science in Engineering (BSc)
- 180 ECTS / 6 Semester
- Berufspraktikum im 6. Semester
- Beginn: Ende September 2018
- Bewerben Sie sich bis zum 18. Juni



Schwerpunkte

- Landwirtschaftlichen Produktion (Pflanzenbau, Nutztierhaltung, Bodenkunde, Biolandbau)
- Smart Farming (Geoinformationssysteme, Telemetriesysteme, Applikationskarten)
- Agrartechnik (Konstruktion der Landmaschinen, Motor, Getriebe, Hydraulik)
- Landwirtschaftliche Verfahrenstechnik (Ackerbau, Grünlandbewirtschaftung, Tierhaltungssysteme)
- Informatik (Programmieren, Datenbanken, Rechnerarchitektur & Netzwerke)
- Agro-Mechatronik (ISOBUS, Netzwerke, Tractor-Implement-Management, Feldrobotik)

Berufsfelder

- Agrar- und Landmaschinenindustrie
- Agrarhandel (Verkaufsförderung)
- Landwirtschaftliche Betriebe (Anwendungsspezialist)
- Agrar-Dienstleister, Interessensvertretungen
- Forschungseinrichtungen

onlinebewerbung.fhwn.ac.at

Bei Fragen zum Studium wenden Sie sich bitte an:
 Michaela Scheich, Tel. +43 7416 52437-127
 E-Mail: michaela.scheich@fhwn.ac.at
 Studiengangsbetreuung u. Studiengangsadministration

Dr. Jürgen Karner, Tel. +43 7416 521 75-638
 E-Mail: juergen.karner@fhwn.ac.at
 Studiengangsleitung Agrartechnologie

„Halbherzig geht heute gar nichts mehr“

Martina und Adolf Leutgeb aus Rodingersdorf im Waldviertel haben sich vor zwei Jahren für einen mobilen Hühnerstall samt Direktvermarktung entschieden. Bis heute sind die beiden Betriebsleiter mit Feuereifer bei der Sache und tüfteln bereits an weiteren Projekten.



Martina und Adolf Leutgeb sind keine Marktfahrer. Sie setzen in ihrem Betriebskonzept auf mobile Hühnerställe und ihren Hofladen mit Selbstbedienung. Die Meisterausbildung bildete die Basis für eine gesunde Betriebsentwicklung. Betriebsvergleiche und eine Vertiefung der eigenen Interessen wie Buchhaltung weiß Adolf Leutgeb bis heute zu schätzen.
© Hofladen Leutgeb

Zwei Jahre ist es nun schon her. Damals hatte ein Direktvermarkter aus dem Ort seine Tore geschlossen. Er suchte nach jemanden, der seinen Kundenstamm übernehmen wollte. „Eigentlich habe ich mir 1998 geschworen, dass mir keine Tiere mehr auf den Hof kommen“, erinnert sich Adolf Leutgeb. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Martina wägte er kurzerhand das Für und Wider ab. „Wir haben uns unsere Produktpalette angeschaut. Da sind wir dann draufgekommen, dass wir Konsumenten wirklich viel anbieten könnten. Dabei war es uns aber auch wichtig, dass wir für unsere Kollegen im Ort keine direkte Konkurrenz sind. Wir sind gut ins Vereinsleben eingebunden und so sollte es auch bleiben“, sind sich die beiden Betriebsführer einig.

Nach dem Check der Produktpalette war den Leutgebs schnell klar, dass sie auch Eier bräuchten, um auf das Angebot des benachbarten Direktvermarkters einzugehen. Durch Zufall stolperten sie über eine Idee aus Deutschland. Es war ein mobiler Hühnerstall. „Damals gab es das in Österreich ja noch nicht. Wir waren die ersten, die sich für so etwas interessiert haben“, so Leutgeb. Entsprechend schwer war es, einen mobilen Stall zu finden, der den Vorstellungen des Familienbetriebes entsprach. „Das Mobil wurde quasi nach unseren Vorstellungen gebaut.“ Ständiger Kontakt mit dem Ansprechpartner der Firma und eine klare Idee, wie alles auszusehen hat, waren hierbei das Um und Auf. Planung, Firmenabsprachen und Marketing gingen in dieser Zeit Hand in Hand. Alles hatte zeitgleich zu passieren. Denn bis dahin gab es noch kein Lokal für den Hof-Laden und auch der öffentliche Auftritt mit

Logo, Rollups, Website und Co. wollte organisiert werden. Einen Plan B, falls das Ganze nicht funktioniert hätte, hatten Martina und Adolf Leutgeb nicht. „Beim Heiraten hat man den ja auch nicht“, lacht Martina Leutgeb und ist froh darüber, dass alles so gekommen ist. Heute haben sie 700 Hühner in ihren mobilen Hühnerställen, einen Hofladen mit Selbstbedienungssystem direkt beim Wohnhaus, sind bei Geschäften in der Region und neuerdings auch am nahegelegenen KIKAParkplatz vertreten. Am Parkplatz haben sie eine Hütte aufgestellt, wo es nicht nur einen Eierautomaten gibt, sondern auch einige ihrer anderen Produkte zum Kauf angeboten werden. „Es war unglaublich. Am Pfingstwochenende haben wir von Freitag bis Montag alleine mit dem Automaten 800 Eier verkauft. Wie wir angefangenen haben sind uns Eier übriggeblieben. Jetzt bräuchten wir mehr“, freut sich das Ehepaar. Basis für den Erfolg ist laut Martina und Adolf Leutgeb ein gutes Netzwerk, denn damit haben sich für die beiden Unternehmer so manche Türen geöffnet.

Auch in Zukunft wollen Martina und Adolf auf kreative Ideen und innovative Projekte setzen. „Ich hab schon immer gerne experimentiert. Das hat mir mein Vater ermöglicht. Ich hatte Platz, um zum Beispiel Mariendisteln auszuprobieren“, erinnert sich Leutgeb. Ideen gäbe es genug. Einziges Hindernis ist die Zeit. Ein Lehrling und eine Mitarbeiterin sind derzeit am Betrieb tätig. Und dennoch wird es nicht langweilig. „Wir haben schon wieder einige Projekte im Kopf. Es wäre schön, wenn wir unsere Öle und Nudeln in Zukunft selbst am Hof herstellen könnten. Aber wir würden unsere Kunden auch gerne zu einem alljährlichen Fest einladen.“ Doch das soll in den nächsten Jahren in Angriff genommen werden. „Wir leben nach dem Motto: Ein Schritt nach dem anderen. Sonst verzettelt man sich und das schlägt dann auf die Qualität.“



© Hofladen Leutgeb

Infobox: Nischenstrategie

Erfolgsfaktoren:

- Auf persönlichen bzw. betrieblichen Stärken und Interessen aufbauen
- Fachliches Know-how aufbauen
- Konsequente Planung
- Durchhaltevermögen
- Ständiges Hinterfragen – Erfolgskontrolle, externe Meinung
- Laufende Weiterentwicklung
- Mit voller Überzeugung hinter seinen Produkten stehen
- Alleinstellungsmerkmal?!

Herausforderungen:

- Abschätzen des wirtschaftlichen Potentials (Absatz, Kosten)
- Breites Aufgabenfeld (Produktion, Marketing & Verkauf, Aufzeichnungen,...)
- Ressourcen am Betrieb
- Rechtlicher und steuerlicher Rahmen

Risiken:

- Hohe Investitionskosten (Vorfinanzierung)
- Fehlender Absatz
- Kalkulierter Preis nicht realisierbar
- „Nachahmer“

Meisterinnenrunde Bruck/Leitha

Frau Roggenbauer organisierte für die Meisterinnenrunde Bruck/Leitha eine interessante Betriebsbesichtigung. Herr Johannes Trapl erzählte seine Lebensgeschichte und berichtete über den Aufbau seines Betriebes. Mit großem Engagement bewirtschaftet er seine 15 ha Weingärten in Stixneusiedl, im Arbesthaler Hügel-land, die zum Teil schon sein Großvater auspflanzte. Am Spitzerberg, der zu den Hainburger Bergen zählt, wächst auf Schieferböden besonders guter Rotwein, auch in Prellenkirchen bearbeitet er Weingärten. Die Weingärten gehören zum Weinbaugebiet Carnuntum, sie werden voll biodynamisch (voll zertifiziert seit 2016) bearbeitet. Im Keller reifen seine Weine in großen Fässern und in Barriques. Seine prämierten Weine werden zum Großteil exportiert, aber auch in österreichischen

Supermärkten verkauft. Beim Verkosten machte Herr Trapl auf die verschiedenen Geschmacksnuancen seiner Weine aufmerksam. Das war natürlich der Höhepunkt der Exkursion.

Die ARGE Meister NÖ bedankt sich bei Frau Roggenbauer für die Organisation dieser Exkursion.



© Johannes Trapl und Traude Roggenbauer

Bestbieterprinzip gilt nun für alle Lebensmittel

„Täglich werden über 2 Mio. Mahlzeiten in Verwaltungsgebäuden, Schulen, Internaten, Kasernen, Krankenhäusern, Pflege- oder Altersheimen verzehrt. Künftig können dafür noch mehr regionale Lebensmittel eingekauft werden, da im Ministerrat die Novelle zum Bundesvergabegesetz beschlossen wurde und somit das Bestbieter-Prinzip bei öffentlichen Ausschreibungen für Nahrungsmittelbeschaffungen gilt. Betroffen von dieser Neuregelung sind nunmehr alle Lebensmittel. Nun gilt es, rasch alle Beschaffungspläne des Bundes und der Bundesländer dieser neuen Situation anzupassen. Auf diese Weise können Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit beim Lebensmitteleinkauf aktiv gelebt werden“, erklärte Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, zur Novelle des Bundesvergabegesetzes im Ministerrat.

Der Bundesgesetzgeber hat mit dieser Novelle klargestellt, dass die hohen heimischen Standards, wie Gentechnikfreiheit oder bessere Tierwohl-Regeln, die von ihm selbst für alle bäuerlichen Produzenten beschlossen worden sind, auch für die Einkäufe der öffentlichen Hand gelten sollen. Seit 1. März 2016 galt das Best-

bieterprinzip für bestimmte Lebensmittel, nunmehr wurde es auf alle ausgeweitet. Der teurere Bestbieter-einkauf hat seine Gründe in der besonderen Sorgfalt, der Qualität, der Frische, dem Tierwohl, der Hygiene und der strengen Kontrolle, die bei österreichischen Bauern geschätzt werden. Die Gäste und Kunden in der Gemeinschaftsverpflegung müssen aber auch wissen, welche Sorgfalt geübt wird. Das ist Wertschätzung für die Gäste. Deshalb ist die Information über die Herkunft eine wichtige Voraussetzung, dass die Mehrkosten verstanden und sich die Kunden über die Qualität freuen werden. Nun kann es bei der Ausschreibung um das beste und nicht ausschließlich um das billigste Angebot gehen. Regionalität, nachvollziehbare Herkunft, breite Vielfalt und höchste Qualität sind die Markenzeichen unserer Lebensmittel. Mit den neuen Beschaffungsregeln öffnen wir österreichischer Qualität die Türen in die Großküchen, weil endlich qualitativ hochwertigen Lebensmitteln der Vorrang vor Billigimporten gegeben werden kann. Heimische Vielfalt und Güte sind für alle da und dürfen wegen Billigangeboten niemandem vorenthalten werden.

Anpassung der Mitgliedsbeiträge

Sehr geehrte Meisterinnen und Meister!

Die Mitgliedsbeiträge der ARGE Meister wurden seit der Euro-Einführung vor 16 Jahren, nicht mehr angepasst. Bei unseren Aktivitäten sind wir auf die Mitgliedsbeiträge angewiesen. Wir finanzieren damit den Druck und den Versand des Meisterkuriers und unterstützen unsere Veranstaltungen. Um die gestiegenen Kosten abdecken zu können und weiterhin ein umfangreiches Programm anbieten zu können, ist der Meisterbeirat zum Entschluss gekommen, den Beitrag auf 10 Euro

pro Jahr anzupassen.

Es wird wieder einen günstigeren Familiensatz von 15 Euro geben, wenn 2 Meister in einem Haushalt wohnen und nur einen Meisterkurier beziehen. Um den organisatorischen Aufwand zu reduzieren, werden die Beiträge weiterhin nur alle 2 Jahre eingehoben. Wir rechnen mit ihrem Verständnis und wollen weiterhin die fundierte Ausbildung in der Land- und Forstwirtschaft in NÖ forcieren und vor allem auf den Wert der Meisterausbildung hinweisen.

Tagesexkursion im Waldviertel

Eine interessante Tagesexkursion wird wieder von Ing. Karl Toifl von der BS Edelfhof organisiert. Sie wird in der 2. Septemberwoche im Raum Groß Gerungs stattfinden. Es werden ausgewählte Betriebe mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft, Biomasse, Heurigen ua besucht.

Die Meisterinnen und Meister in der Region erhalten eine eigene Einladung. Alle anderen Meisterinnen und Meister werden ersucht auf die Homepage der ARGE Meister zu achten.



© ARGE Meister NÖ

Terminvorschau Exkursionen 2019

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Russland
Moskau und landwirtschaftliches Gebiet Woronesch
7. – 13. Juni 2019

Verlängerungsmöglichkeit nach St. Petersburg

Weinbaufachexkursion nach Spanien
Ribera del Duero und La Rioja
17. – 21. August 2019



© Moser Reisen



© ARGE Meister NÖ

Das genaue Programm finden Sie im nächsten Meisterkurier.

Neues Datenschutzrecht – insbesondere Direktvermarkter, Urlaub am Bauernhof-Betriebe und Dienstgeber haben Handlungsbedarf



Mag. Michael Maschl

„Personenbezogene Daten“ genießen ein Recht auf Geheimhaltung. Durch die ab 25. Mai 2018 geltende sogenannte Datenschutz-Grundverordnung der Europäischen Union wird der Datenschutz noch verbessert. Dies erfordert entsprechende organisatorische und technische Umstellungsarbeiten, nicht nur bei Großunternehmen sondern auch für Einzelunternehmen.

Im Nahebereich der Land- und Forstwirtschaft verfügen insbes. Winzer, Direktvermarkter, Privatzimmervermieter, Dienstgeber sowie Vereine und Verbände oft über umfangreiche personenbezogene Daten. Bei Verstößen gegen die sich aus der Datenschutz-Grundverordnung ergebenden Verpflichtungen drohen hohe Strafen.

Personenbezogene Daten

Anwendbar ist die Datenschutz-Grundverordnung auf die Verarbeitung von personenbezogenen Daten natürlicher Personen. Unter personenbezogenen Daten sind in sehr weitem Sinne alle Informationen zu verstehen, die sich auf bestimmte oder bestimmbare natürliche Personen beziehen (sogenannte betroffene Personen). Darunter fallen beispielsweise der Name, die Anschrift und das Geburtsdatum einer Person, aber auch deren KFZ-Kennzeichen, eine Ohrmarkennummer oder Bankdaten.

Eigenverantwortung

Die bisherige Meldepflicht von bestimmten Datenverwendungen bei der Datenschutzbehörde entfällt. Stattdessen werden der Verantwortliche (diejenige Person, die die Daten erhebt, speichert, usw.) und auch der Auftragsverarbeiter (diejenige Person, die im Auftrag des Verantwortlichen als Dienstleister mit Daten hantiert) stärker zur Verantwortung gezogen. Verantwortliche und Auftragsverarbeiter müssen ein Verzeichnis von Verarbeitungstätigkeiten führen. Darin ist zu dokumentieren, welche Daten zu welchem Zweck verarbeitet werden, innerhalb welcher Frist die Daten gelöscht werden und welche Datensicherheitsmaßnahmen zur Herabsetzung des Risikos von Datenmissbrauch getroffen worden sind.

Betroffene Personen

Betroffene Personen sind solche, deren personenbezogene Daten von einer anderen Person verarbeitet werden (z.B. Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter, Vereinsmitglieder etc.)

Wer ist verantwortlich?

Ein Verantwortlicher ist eine natürliche Person (zB Josef Meier) oder juristische Person (zB X-GmbH), Behörde

oder andere Stelle, die allein oder gemeinsam mit anderen über Zwecke und Mittel der Verarbeitung von personenbezogenen Daten entscheidet (Sägewerk, Lagerhaus, Gastwirt, Land- und Forstwirt, Verein etc.).

Auftragsverarbeiter

Auftragsverarbeiter im Sinne der Datenschutz-Grundverordnung sind natürliche oder juristische Personen, aber auch Behörden oder andere Stellen, die die personenbezogenen Daten im Auftrag des Verantwortlichen verarbeiten (z.B. eine Druckerei, die mit der Versendung der Weihnachtspost beauftragt wird). Aufgrund der besonderen Gefahren, die mit der Auslagerung von Daten verbunden sind, ist hierfür ein spezieller Vertrag zwischen dem Verantwortlichen und Auftragsverarbeiter erforderlich.



© pixabay

Berechtigung zur Datenverarbeitung

Werden personenbezogene Daten verarbeitet, muss in jedem Einzelfall eine sogenannte Berechtigung vorliegen. Hiefür kommen insbesondere die Einwilligung des Betroffenen, die Verarbeitung für die Erfüllung eines Vertrages und berechtigte Interessen des Verantwortlichen an der Verarbeitung personenbezogener Daten in Betracht.

Rechte der Betroffenen

Die Betroffenen haben das Recht auf Auskunft, auf die Berichtigung unrichtiger Daten, das Recht auf Löschung von Daten sowie ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung von Daten (z.B. Streichung von der Liste für die Zusendung von Newslettern).

Auf der Homepage der LK Österreich unter www.lko.at finden sie viele Informationen zu diesem Thema, sowie auch Muster von Verarbeitungsverzeichnissen zum Download.

Mag. Michael Maschl, NÖ LK, Tel. +43 5 0259 27103, michael.maschl@lk-noe.at

Eindrucksvolles Myanmar

Die Urlaub vom Bauernhof – Reise führte im Winter 2018 nach Myanmar. 28 MeisterInnen, deren PartnerInnen und Freunde unternahmen Ende Jänner – Anfang Februar eine gemeinsame Reise in das ehemalige Burma.



© Linder

Unsere Reiseleiterin Aye haben wir zwar nicht immer ganz verstanden, trotzdem hat sie uns mit ihrem Lächeln das Leben in ihrem Land näher gebracht. Als besondere Überraschung durften wir in Mandalay ihre Eltern kennenlernen. Da der Vater Arzt ist, konnten wir uns dabei auch ein Bild über eine landestypische Arztpraxis verschaffen.



© Linder

Das Land

Myanmar ist ein südostasiatischer Staat mit Grenzen zu Indien, Bangladesch, China, Laos und Thailand, in dem mehr als 100 ethnische Volksgruppen leben. Es ist eines der unverfälschten Länder Asiens. Der Buddhismus bestimmt das Leben. Immer wieder begegnet man - auch außerhalb der Klöster - vielen Mönchen. Besichtigt wurden neben der ehemaligen Hauptstadt Rangon, heute Yangon, die Städte Mandalay und Bagan sowie einige Bauerndörfer, um die Lebensweise und die Landwirtschaft kennen zu lernen. Yangon ist eine lebendige Stadt mit dem typisch südostasiatischen Flair, verstopften Straßen, Autos, Taxis,

Busse, Märkten an jeder Straßenecke und es gibt immer und überall etwas zu beobachten. Interessanterweise ist das Fahrrad fahren in Yangon verboten. Aber es wäre mit den vielen Autos und Mopeds auch viel zu gefährlich! Die Shwedagon Pagode – ein Höhepunkt jeder Myanmar-Reise - ist am Tag und auch bei Dunkelheit von fast allen Ecken der Stadt zu sehen. Deshalb konnten wir gleich nach unserer Ankunft die beleuchtete über und über in Gold glänzende Pagode sehen. Bei unserem ersten Abendessen, das im Freien stattfand, konnten wir die – nur in Asien sichtbare – totale Mondfinsternis mit dem sog. Blutmond beobachten.

Die Landwirtschaft

Am Rand der zweitgrößten Stadt Mandalay erfuhren wir auf einer Mangopflanzung Wissenswertes zum Anbau, zur Vegetation und Ernte von Mangos sowie zur Vermarktung – die Ernte wird bereits nach der Blüte als Gesamtes verkauft. Die Mangoblätter werden, so wie viele andere grüne Blätter, als Gemüse geges-



© Linder

sen. In Pyin Oo Lwin, über 1.000 Meter Seehöhe gelegen, besuchten wir eine kleine Plantage mit Blumen wie Dahlien und Astern sowie Erdbeeren und Zucchini. Im Anisakhan Dorf durften wir mit einem Kaffeeplantagenbesitzer über die Produktion und Vermarktung diskutieren und die dafür benötigten Maschinen vor Ort sehen. Ein Biogarten mit Papaya, Schlangenbohnen, Salat und Ananas in einer Größe von 2,5 ha entpuppte sich als Bio-Tourismus-Projekt mit Hütten, die zur Übernachtung vermietet werden. Bei den langen Busfahrten konnten wir neben Reisfeldern auch den Anbau von Kichererbsen, Chilli und Tabak sehen. Eindrucksvoll in Erinnerung bleiben werden uns die Frauen, die auf einem riesigen Feld die Wassermelonen händisch bestäubt haben, weil es zu wenige Bienen, Schmetterlinge und Insekten zur Bestäubung gibt. Im Büro der Hilfsorganisation MOCPA (= Myanmar Organic Grower and Producer Association) erklärte uns die Projektleiterin Vieles über die Produktionsbedingungen der Landwirtschaft und die Zielsetzung ihres Projektes. Sie versuchen den Bauern die biologische Arbeitsweise zu lernen.

Die Kultur

Myanmar war mir als das „goldene Burma“ ein Begriff und dies trifft es genau. Unvorstellbar viele Pagoden, Tempel und Buddhastatuen – die meisten davon vergoldet – konnten wir während unserer Reise sehen.



© Linder

Alleine in Bagan soll es noch ca. 2.400 Tempel und Pagoden geben. Die Begriffe Pagode – Tempel – Stupas wird des Öftern vermischt. Uns wurde der Unterschied folgendermaßen erklärt: In einen Tempel kann man hineingehen, in eine Pagode oder Stupa nicht.

Einige Höhepunkte des kulturellen Reisetells waren:

Die Mahamuni-Pagode, hier konnten die Männer beobachten, wie der goldene Buddha mit weiteren Goldplättchen beklebt wird. Frauen dürfen sich dieser Buddhastatue nicht nähern.



© Linder

Die Kuthodaw-Pagode besteht aus 729 pavillonartigen Tempeln, in denen je eine Marmorplatte steht. Auf den Platten sind das Leben und die Lehren Buddhas aufgeschrieben. Daher wird diese Pagode als „Das größte Buch der Welt“ bezeichnet.

Nach dem eindrucksvollen Sonnenuntergang über den Tempeln von Bagan widmeten wir uns einen ganzen Tag den Tempeln und Pagoden – von der goldenen Shwezigon Pagode ging die Reise über den Htilominlo-Tempel zum großen Ananda-Tempel bis zum höchsten und danach zum größten Tempel Bagans. Wir konnten immer wieder die noch immer sichtbaren Schäden des Erdbebens von 2016 sehen.

Ein Höhepunkt war die Besichtigung der Shwedagon Pagode in Yangon. Das Licht der untergehenden Sonne ließ die über und über mit Gold und Edelsteinen geschmückte Pagode glänzen.

Traditionelles und Handwerkskunst konnten wir bei verschiedenen Gelegenheiten kennenlernen und es gab auch Möglichkeiten einige Andenken für zu Hause zu erwerben. Während der Rundreise besuchten wir eine Weberei, Blattgoldschlagerei, Lackwerkstatt und immer wieder typische Märkte.

Die Erholung

Ein Teil der Gruppe verbrachte im Anschluss an die Rundreise noch zwei Tage am Meer auf einem beinahe menschenleeren Strand und die Urlauber konnte die vielen und so unterschiedlichen Eindrücke beim Erholen nachwirken lassen.



© Linder

Die ReiseteilnehmerInnen können auf eine beeindruckende Reise in ein Land, das von vielen Gegensätzen geprägt ist, zurückdenken.

Ing. Monika Linder
NÖ LK

Bericht von der Meister-Fachexkursion Südafrika im Februar 2018

Vom Flughafen Wien-Schwechat ging es via Dubai nach Kapstadt. Die Republik Südafrika ist ein Staat an der Südspitze Afrikas. Die Reise begann in Südafrika mit Sonnenschein, blauem Himmel und milden 27 °C. Mit der Gondelbahn fuhren wir zum Wahrzeichen der Stadt: Dem Tafelberg auf einem Felsplateau auf 1.080 m in schwindelerregender Höhe! Ein beeindruckender Rundgang mit Blick auf Kapstadt und die Küste ließen unsere Herzen höher schlagen! Nach dem Tafelberg fuhren wir entlang einer der schönsten Küstenstraßen der Welt, dem spektakulären Chapman's Peak Drive Richtung Kap der Guten Hoffnung. Zu Fuß ging es auf den höchsten Punkt des Kaps. Der dortige Leuchtturm ist immer noch in Betrieb und wichtiger Bezugspunkt für die Seefahrt ums Kap.



© Heidegger

Zahlreiche wilde Tier konnten wir in Südafrika bestaunen....

In Simon's Town statteten wir der berühmten Pinguinkolonie am Boulders Beach einen Besuch ab.



© Heidegger

Doch nicht nur die Pinguine sondern auch eine Safari mit den „Big Five“ stand am Programm. Wir speicherten unvergessliche Bilder in unseren Köpfen und Kameras. Es gab unzählige Gelegenheiten, Zebras, Springböcke,

Elan-Antilopen, Giraffen, Löwen, Büffel, Elefanten, Nashörner mit Nachwuchs, Strauße etc. zu sehen und das alles in nur wenigen Metern Entfernung

Schwerpunkt der Meister Reise waren zahlreiche, sehr interessante Betriebe:

- Olivenbetrieb De Rustica, hier werden auf 120 ha 200.000 Liter Oliven Öl produziert.
- In Oudtshoorn, dem Zentrum der Straußenzucht in Südafrika erlebten wir hautnah wie die Vögel aus den Eiern schlüpfen, wie die Brutkästen funktionieren und erfuhren noch einiges über Aufzucht und Lebensweise dieser Riesenvögel.
- Auf der Erdbeer (Redberry) Farm werden jährlich für den südafrikanischen Markt als auch den Export etwa 400 Tonnen Erdbeeren geerntet.



© Heidegger

- In George besichtigten wir einen biologisch wirtschaftenden Hühnermastbetrieb (Red Barn Chicke) und auch Bio-Freiland-Eier werden vermarktet.
- Eine interessante Führung erlebten wir auf der Graymead Farm (Fruitways), einer gigantischen Apfel- und Birnenplantage mit Waschstraßen, Sortier- und Abpackanlagen.
- Weiter ging es zu einem Betrieb mit Tafeltraubenproduktion und köstlicher Verkostung unterschiedlicher Traubensorten.
- Einblicke bekamen wir auch in die Champignon Produktion sowie Schaf- und Büffelzucht.
- Auch eine Rinderfarm mit 950 Milchkühen sieht man nicht alle Tage.
- Auf der Vredelust Gemüsefarm bekamen wir Einblicke, dass es nicht einfach ist, eine Farm in Südafrika zu bewirtschaften. Einerseits macht sich der Wassermangel bemerkbar und andererseits wird die politische Lage immer unsicherer. Die steigende Kriminalität in Südafrika wurde uns auf diesem Betrieb besonders vor Augen geführt.
- Mit besonderem Interesse wurden auf jedem Betrieb Maschinen und Geräte begutachtet.



© Heidegger

Ein weiteres Highlight waren die südafrikanischen Weinbetriebe. Die Region Paarl liegt etwa 50 km nordöstlich von Kapstadt und ist eines der größten Weinanbaugebiete Südafrikas. Da hier im Gegensatz zu den Küsten nahen Gebieten die kühlenden Meereswinde fehlen, ist es vergleichsweise heiß und trocken. Hier besuchten wir die Nederburg Winery. Sie umfasst heute fünf Weingüter mit insgesamt 900 ha Weinbergen.



© Heidegger

Weitere Betriebe wie Boschendal und in Franschoek der Weinbetrieb Haute Cabrière standen am Programm. Führungen durch die Weinkeller in riesigen Dimensionen beeindruckten auch die „Nicht-Winzer“ in unserer Meistergruppe. Natürlich wurden die Weine auch verkostet.



© Heidegger

Zum Abschluss der Reise genossen wir das pulsierende Leben an der Waterfront, besichtigten Kapstadt sowie den weltberühmten botanischen Garten in Kirstenbosch.

Gesund und sehr reich an Eindrücken landeten wir am 19. Februar 2018 wieder in Wien Schwechat.

Einen herzlichen Dank auch an den Weinbetrieb Petra und Leopold Hofbauer-Schmidt, wo sich unsere Meistergruppe auf einen wunderbaren Foto- und Videoabend (-nacht) mit köstlicher Jause wieder trafen.

Einen weiteren herzlichen Dank an Erich Redl der diese Fachexkursion in eine wunderbare Video-Präsentation verpackte.

Ing. Elisabeth Heidegger
NÖ LK

Praxisplatz anbieten

Ab Juli werden von den Landwirtschaftlichen Fachschulen und den Höheren Landwirtschaftlichen Schulen wieder Praxisplätze auf geeigneten Betrieben gesucht. Meisterbetriebe bieten sich besonders als Ausbildungsbetriebe an. Wer gerne mit jungen SchülerInnen arbeitet und Wissen und Können weitergeben will, sollte sich in der jeweiligen Schule bewerben. Für bäuerliche Betriebe in NÖ beträgt die monatliche Praktikantenentschädigung ab 1. Juni 2018 für Praktikanten ohne Matura € 534,36 und für Praktikanten mit Matura € 715,08.

Auf der Homepage der NÖ Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle finden Sie weitere Informationen über Entschädigungsabrechnung, Anmeldung, Lohnkonto und Arbeitnehmerschutz. Unter www.lehrlingsstelle.at – NÖ – Lehrbetriebe – Landwirtschaftliche Fremdpraxis kann die Praxisinfo heruntergeladen werden.

Weinbau- und Kellermeistertagung in Tribuswinkl

Die Weinbau- und KellermeisterInnen trafen sich im Weingut Leo Aumann in Tribuswinkl zur alljährlichen Weiterbildungstagung. Fachgruppensprecher Markus Gruber konnte 70 TeilnehmerInnen begrüßen.



© ARGE Meister

DI Florian Faber und DI Harald Scheiblhofer von der HBLA und BA Klosterneuburg berichteten über aktuelle Forschungsergebnisse und neue Analysegeräte für Klein- und Mittelbetriebe. „Erfolg mit Etiketteninnovationen“ war das interessante Thema von Dr. Warena von



© ARGE Meister

Marzek Etiketten. Natürlich durfte eine kommentierte Weindegustation nicht fehlen. Am Nachmittag gab es herzliche Führungen mit hervorragenden Weinproben bei den interessanten Weingütern Aumann in Tribuswinkl und Alphart in Traiskirchen. Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit für einen Erfahrungsaustausch.



© ARGE Meister

Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen und die besten Eindrücke von der Thermenregion mit.

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

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten