

Meister Kurier

Nr. 2/2019

www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportage

Fach-
exkursionen

Webinare

am 31. August 2019

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. 2/2019

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meisterinnenexkursion ins Burgenland	Seite	4
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Australien	Seite	5-6
Vorstellung der Meisterbeirätin Kerstin Schwertführer	Seite	7-8
Benefizkabarett der ARGE Meister	Seite	8
Kartoffeln bis über 4.000 m in Peru	Seite	9-10
Webinare Unternehmerinnenkompetenz - „Wecke die Unternehmerin in dir“	Seite	10
Webinar „Unsere Pflanzen brauchen Schutz: Wie erklären wir’s den anderen“	Seite	11
Was ist ein Webinar	Seite	11
Meister-Bewegen-Veranstaltung am 31. August 2019	Seite	12

Titelbild: Johannes Schmuckenschlager © LK NÖ Gerald Lechner

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



Obmannst. Fabianek

Liebe Meisterinnen und Meister!

Schon vor längerer Zeit hat mich unser Obmann LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner gebeten, wieder einmal meine Gedanken im Vorwort zum Ausdruck zu bringen.

Sehr gern komme ich dem auch nach, wobei mein Thema „Selbst- und Fremdbild“ durch die aktuellen Ereignisse, weit mehr an Brisanz enthält, als ich bei meiner Zusage und der Themenwahl vermutet hätte.

Durch meine Tätigkeit, vor allem in der Ausbildung der angehenden Meisterinnen und Meistern, ist mir immer wieder aufgefallen, wie stark Selbst- und Fremdbild oft auseinanderklaffen.

Da gibt es jene, die ständig „tiefstapeln“: das kann ich nicht, ...; dafür ist die bäuerliche Gesellschaft nicht „gut genug; da gibt es weit „Bessere“; ...

Die andere Seite ist uns allen nur zu gut bekannt und ich kann es bei weitem nicht so gut ausdrücken wie das Bild nebenan:

Doch wie schaffen wir gesundes „normales“ Selbstbewusstsein und somit Selbstbild zu haben?

Sehr viel hat das natürlich mit unserer Sozialisation zu tun: das Heranwachsen und damit Einordnen in die Gesellschaft - die damit verbundene Übernahme gesellschaftlich bedingter Verhaltensweisen und Muster. Dies ist nicht selten geprägt durch regionale Unterschiede, kulturpolitische Grundlagen aber auch familieninterne Bedingungen.



© Adobe Stock/adogslifephoto

Was für den EINEN als ganz normal gilt, ist für den ANDEREN einfach in dieser Form nicht denkbar.

Mein persönliches Verständnis zu einem gesunden Selbstbild jeder Meisterin und jedes Meisters ist, das sich bewusst werden der eigenen Stärken und auch Schwächen!

Wir haben die höchste Stufe der Ausbildung erreicht, die es auf praktischer Ebene zu erreichen gibt!

Wir sind durch diese Ausbildung und durch ständige Weiterbildungen befähigt mit all unseren Ressourcen - Boden, Arbeit, Kapital sorgsam und zukunftsorientiert umzugehen.

Wir sind befähigt mitzugestalten.

Wir haben das know how uns den ständigen Veränderungen anzupassen.

Wir haben das Netzwerk uns auszutauschen, voneinander zu lernen und eine Interessensvertretung, die hinter uns steht.

Es liegt daher allein in unserer Hand, wie wir auftreten! Das beeinflusst auch die Sicht auf uns: die Bäuerin, der Bauer als Naturerhalter, als Mitgestalter, als offene, kommunikative Person mit Wissen und Verstand!

Ein Auftreten nach Außen ohne Scheu, mit Offenheit und Transparenz.

Der Dialog mit der Gesellschaft, warum gerade dieser oder jener Arbeitsschritt, diese oder jene Behandlung wichtig und richtig sind. Ein Mitarbeiten und Mitgestalten in den unterschiedlichsten Gremien. Sei es Gemeinde, verschiedenste Freiwilligeneinrichtungen, Interessenvertretungen oder Politik! Ein Teilhaben an der Gesellschaft als aktiver Part. Bäuerin /Bauer sein mit Stolz und Freude, weder als „Duckmauser“ noch als „überheblicher Prolet“!

Meisterinnen und Meister sein, die auf ihrer Briefsignatur, ihrer Visitenkarte, ihrer Adresse bewusst ihren Berufsabschluss Meisterin und Meister anführen.

So können wir Selbst- und Fremdbild etwas näherbringen, meint

Ihre WBM Daniela Fabianek
Obmannstellvertreterin

Meisterinnenexkursion ins Burgenland von 26. – 28. August 2019

1. Tag: Montag, 26.08.2019:

Frühstückspause im Mövenpick Rasthaus Natschbach, Weiterfahrt nach Pinkafeld und **Führung durch das Tuchmachermuseum**, das die Entwicklung der Weberei und deren Rohstoffverarbeitung bis zur Industrialisierung zeigt. Weiterfahrt nach Liebing, **Vorstellung des**



Tuchmacher Museum © Oliver Pracht

Vereins "d'Kaestnklaua", bei Schönwetter kurzer Spaziergang zu einem Kastanienhain und Produktpräsentation in einem Gasthaus mit anschließendem Mittagessen. Am Nachmittag Weiterfahrt nach Steinberg bei Stoob, **Führung durch die Blaudruckerei Koó**, wobei dieses alte Handwerk in einer der letzten europäischen Werkstätten gezeigt wird. Danach geht es in das Hotel nach Marz und vor dem Abendessen geht es zu einer einstündigen, unterhaltsamen **Bummelzugfahrt** durch den Ort und die umliegenden Weingärten.

2. Tag: Dienstag, 27.08.2019:

Nach dem Frühstück Abfahrt nach Frauenkirchen, **Betriebsbesichtigung beim "Paradeiser-Kaiser" der Fam. Stekovics** am Schäferhof und auf den Feldern, sowie Einkaufsgelegenheit im Hofladen. Mit unzähligen Sorten von Paradeisern, aber auch anderen Gemüsearten ist Fam. Stekovics weithin bekannt geworden. Mittagessen im Raum Pamhagen, danach geht es zur **Betriebsbesichtigung des Biohofes Leyrer mit u. a. Chili- Pfefferni und für in Österreich seltenen Reisfeldern**. Der Seewinkler Reis wird seit einigen Jahren sehr erfolgreich geerntet und zählt neben anderen Innovationen des Biohofes zu den „Genussbringern“ im Seewinkel.

Danach Fahrt zum **Weingut Scheibelhofer in Andau**, Kellerführung und Weinverkostung in den modernen Räumlichkeiten. Anstelle des



© Scheibelhofer

Abendessens im Hotel gibt es zur Verkostung eine Jause mit regionalen Schmankerln. Rückfahrt in das Hotel, "Schlummerdrunk" mit süßem Ausklang.

3. Tag: Mittwoch, 28.08.2019:

Besuch des **Direktvermarkt-Hofes** von Fam. Moser in Mattersburg. Hier werden **Weidegänse** aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet, sowie Brot, Pesto, Pasteten u. v. m. hergestellt. Danach Fahrt über Forchtenstein zur **Rosalienkapelle**, die am höchsten Punkt des Rosaliengebirges steht und eine schöne Rundumsicht gewährt. Mittagspause in der Umgebung und Weiterfahrt nach Lichtenegg zum **Kräuterparadies von Anita Beisteiner**. Führung durch den Schaugarten, wo zahlreiche Gemüseraritäten, Heil- und Gewürzkräuter gezeigt werden. Einkaufsgelegenheit und anschließend Heimfahrt wie Anreise.

Unterkunft:

*** Hotel Müllner, Hauptstraße 101, 7221 Marz

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer
- Unterkunft mit Frühstücksbuffet, 1x Abendessen, 1x Weinverkostung mit Winzerjause
- Bummelzugfahrt
- Sämtliche Eintritte und Führungen lt. Programm
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:

Pauschalpreis im DZ
für **Meisterinnen** pro Person: € 320,-
Pauschalpreis im DZ
für **Gäste** pro Person: € 330,-
Einzelzimmerzuschlag: € 38,-

Reiseunternehmen: Kerschner Reisen

Zustiegsstellen:

Zustiegsstellen werden je nach Anmeldung organisiert. Fixierte Zustiegsstellen: St. Valentin, Amstetten West, Pöchlarn, St. Pölten - Landwirtschaftskammer, Wien Schönbrunn, Guntramsdorf, Natschbach, Zöbern

Reisebegleitung:

Ing. Petra Zeller

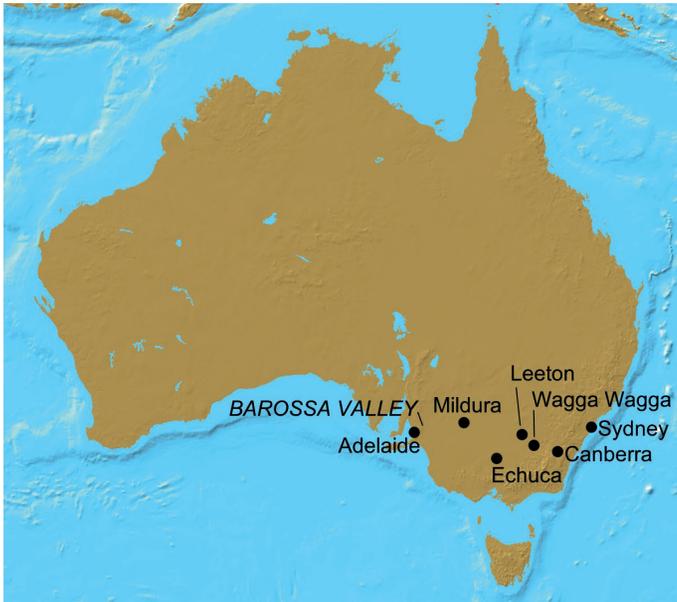
Eine **Anmeldung im Büro der ARGE Meister** unter Tel.: 05 0259 26404 oder per E-mail: petra.zeller@lk-noe.at bei Ing. Petra Zeller (Meisterbüro Montag und Dienstag besetzt) ist bis spätestens **25. Juni 2019** unbedingt erforderlich.

Änderungen vorbehalten!

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Australien von 7. bis 20. Jänner 2020

Australien, eine Reise auf die andere Seite der Welt. - Zu Besuch bei Kängurus, Koalas & Co.

Australien ist eine der ältesten Landmassen der Erde und der flachste aller Kontinente. Weite Teile des Landes sind wüstenhaft heiß und trocken. Wo Gras wächst, lassen die Farmer Rinder und vor allem Schafe weiden. Ackerbau ist nur an Stellen möglich, die sich bewässern lassen.



Die Anreise erfolgt von Wien Schwechat über Dubai nach Adelaide, wo wir von der deutschsprachigen Reisebegleitung empfangen werden, welche uns die ganze Reise begleiten wird. Frühmorgens besuchen wir mit einer geführten Tour Südaustraliens wichtigsten Großhandelsmarkt für Frischprodukte. Hier werden jedes Jahr von über 100 Großhändlern und Erzeugern sowie Hunderten von Einzelhändlern mehr als 250.000 Tonnen frische Produkte gehandelt. Nach einem späten Frühstück im Marktcafé besuchen wir das National Wine Centre of Australia um die Geschichte der australischen Weinindustrie und die Rolle die der Wein spielt zu entdecken. Sehen Sie den größten Weinkeller der südlichen Hemisphäre mit rund 38.000 gleichzeitig gelagerten Flaschen. Am Nachmittag Stadtrundfahrt



durch Adelaide, wo Sie den Victoria Square, den Botanischen Garten und die beeindruckende Architektur der Stadt sehen.

Am nächsten Tag starten wir nach Südosten. Hier wird ein kurzer Stopp in Hahndorf, eine der ältesten Siedlungen Südaustraliens eingelegt. In der Nähe von Taillem Bend besuchen wir eine Kartoffelfarm mit dazugehöriger Verpackungsanlage, in dieser Region werden etwa 50% aller Kartoffeln des Kontinents produziert. Anschließend folgt der Besuch von The Big Olive, eine der größten Olivenölverarbeitungsanlagen des Landes. Natürlich darf eine Kostprobe der Früchte und Öle nicht fehlen. Weiterfahrt nach Barossa Valley, dem prestigeträchtigsten Weinbaugebiet Australiens.

Am nächsten Tag folgt eine Besichtigung einer Schaffarm, die für die Wollproduktion hauptsächlich Merinoschafe züchtet. Bei einer Weinbergtour inklusive Mittagessen im Clare Valley sehen wir historische Weingüter und verkosten exquisite Weine. Der Riesling, das Wahrzeichen des Tals, gehört zu den besten der Welt! Morgens folgt eine Besichtigungstour durch das Barossa Valley, welches in den 1850er Jahren ursprünglich von deutschen Siedlern besiedelt wurde. Hier wird das hübsche Städtchen Bethany besichtigt und eine Weinverkostung angeboten. Am Nachmittag erfolgt die Weiterfahrt in den nächsten Bundesstaat Victoria in die Riverland-Region. Die Stadt Mildura ist eine der wichtigsten Obstanbau- und Bewässerungsregionen am Murray River. Entlang des Murray Rivers finden sich in Richtung Südosten vor allem Viehzuchtbetriebe und die Landschaft ist mit Wintergetreidefeldern durchsetzt. Auch große Gemüse- und Obstbetriebe haben sich in dieser Region niedergelassen. Fachbesuch eines solchen Betriebes.



Am Nachmittag sehen wir eine Farm, die eine moderne Molkerei mit über 4.000 Rindern betreibt. Danach folgt die Weiterfahrt nach Echuca, wo das Abendessen auf einer Dinner-Kreuzfahrt eingenommen wird. Am nächsten Morgen, Fahrt in die Region Riverna im Bundesstaat New South Wales. In der Nähe der Stadt Leeton besuchen wir eine historische Schaffarm, die für ihre großen Anbauflächen über interessante Bewäs-

serungsaktivitäten verfügt. Kurzer Stopp in der kleinen Stadt Oaklands, die eine immense Infrastruktur zur Lagerung von Getreide (Weizen, Raps, Gerste) besitzt. Anschließend sehen wir noch einen Getreide und Viehzuchtbetrieb, der über 13.000 Hektar bewirtschaftet.

Am Vormittag erfolgt eine Führung durch einen großen Mastbetrieb, welcher verschiedene Rinderrassen hauptsächlich für den Exportmarkt vorbereitet. Hier erfahren wir spannende Details über die Qualitätssicherungssysteme, Managementtechniken und deren Auswirkungen. Weiter geht es nach Coleambally, ein Bewässerungsgebiet das bereits in den 1970er Jahren entstand. Hier ist eine sehr aktive kooperative Organisation von Landwirten beheimatet, die die Verteilung des Wassers, das aus den hunderte Kilometer entfernten Snowy Mountains kommt, verwaltet. Hier sehen wir bei einem Rundgang durch die Stadt die große Vielfalt an angebauten Kulturen, einschließlich Baumwolle. Am Nachmittag Besichtigung eines Dienstleistungsunternehmens, welcher die Farmer unter anderem mit Betriebsmittel, Ernte- und Viehversicherung sowie Düngemittel versorgt. Danach haben wir die Möglichkeit bei einem Maschinenhändler einige der großen Feldmaschinen in Aktion zu erleben.

Der nächste Tag startet bei einem preisgekrönten Landwirt, dessen Hauptkultur Reis ist. Vor allem die Lagerung unterscheidet sich deutlich von anderen Getrei-



desorten. Im Anschluss Besuch einer Farm, die sich seit Jahrzehnten auf die Zucht von Emus spezialisiert. Neben Fleisch und Leder ist Öl das Hauptprodukt der Laufvögel. Es wird aus dem Rückenfett der Tiere gewonnen und für viele Zwecke verwendet, insbesondere in der Kosmetik- und Gesundheitsindustrie. Am nächsten Tag erfolgt die Fahrt Richtung Osten entlang des Hume Highway, welcher als die verkehrsreichste Fernstraße Australiens gilt. Unterwegs machen wir Halt beim bekannten Dog on the Tucker Box, welcher gefeiert in australischer Folklore, Poesie und Gesang, ein Denkmal für die Pioniere der Region Riverina ist und zu einer Ikone der australischen Vergangenheit wurde. Gegen Mittag erreichen wir die Hauptstadt Australiens,



Canberra. Bei einer Stadtbesichtigung sehen wir die wichtigsten Sehenswürdigkeiten dieser einzigartigen Binnenstadt. Am Mount Ainslie haben wir eine atemberaubende Aussicht über die Stadt, wo sich auch die gut überlegte Planung der Stadt durch Burley Griffin offenbart. Canberra, eine sogenannte Gartenstadt, gleicht einer grünen Oase, sie erscheint sehr weiträumig und von Bäumen und Grünflächen durchsetzt. Besuch des Parlamentsgebäudes, welches von innen sowohl auch von außen ein beeindruckendes Gebäude ist. Nach Möglichkeit Führung mit Zugang zur Repräsentantenkammer und zum Senat. Im Anschluss Fahrt nach Sydney, die lebendige Hauptstadt des Bundesstaates New South Wales. Sie ist nicht nur die älteste, sondern mit 4,6 Millionen Einwohnern auch die größte Stadt Australiens.

Nach dem Frühstück unternehmen wir eine Rundfahrt durch das historische Hafenviertel „The Rocks“ am südlichen Ende der Harbour Bridge. Weiter durch die modischen östlichen Vororte bis zum berühmten Bondi Beach. Anschließend Fahrt entlang des eindrucksvollen Sydney Harbour zu einem der wohl bekanntesten Gebäuden Australiens, das Sydney Opera House. Hier erfahren wir bei einer geführten Tour viele interessante Zahlen und Fakten rund um die Geschichte und den Bau dieses prägenden Gebäudes. Der Nachmittag steht hier zur individuellen Erkundungen zur Verfügung. Der letzte Vormittag steht wieder zur eigenen Verfügung. Am Nachmittag erfolgt der Transfer zum Flughafen Sydney und der Rückflug via Dubai nach Wien wird angetreten.

Das genaue Programm sowie das Anmeldeformular erhalten Sie im Büro der ARGE Meister bei Frau Ing. Petra Zeller, Tel.nr. 05 0259 26404 oder E-mail petra.zeller@lk-noe.at. Anmeldungen sind möglich bei Moser Reisen, 4010 Linz, Graben 18, Frau Simone Pargfrieder, Tel.nr. 0732 / 2240-16 oder E-mail pargfrieder@moser.at

Sollten Sie eine Verlängerung wünschen, kann diese gerne direkt bei Moser Reisen vereinbart werden.

Vorstellung der Meisterbeirätin Kerstin Schwertführer

Kerstin Schwertführer ist 22 Jahre jung und wohnhaft in Sooss bei Baden im wunderschönen Weinbaugebiet Thermenregion.



Nach ihrem Schulabschluss am Gymnasium in Gainfarn besuchte sie die Wein- und Obstbauschule Krems, welche sie 2014 abschloss. Statt der 3. Klasse an der Wein- und Obstbauschule haben die Schüler ein Praktikumsjahr zu absolvieren, welches Kerstin zum Teil in einem Weinlabor in Guntramsdorf absolviert hat, um die genauen Inhaltsstoffe und Weinanalysen näher kennenzulernen.

Weitere 7 Monate praktizierte sie im Weingut Kollwentz (Großhöflein, Burgenland). Hier konnte sie die penible Arbeit im Weingarten, welche ebenfalls die Philosophie zu Hause bei ihr am Betrieb ist, vertiefen. Ebenso von der Ernte bis hin zur Flaschenfüllung konnte sie hier viel Wissen sammeln und für den eigenen Betrieb nutzen. Ein Highlight dieses Praktikums war das tägliche Blindverkosten eines Weins beim Mittagessen, welchen Herkunft, Sorte sowie Jahrgang zugeordnet wurde. Hier erfuhr sie viel Wissenswertes rund um den Globus.

KERSTIN SCHWERTFÜHRER GEWINNT SCHLOSSQUADRAT-TROPHY

Die jüngste Kellermeisterin Österreichs, Kerstin Schwertführer aus Sooss (Thermenregion) entschied den österreichischen Jungwinzer-Wettbewerb „Schlossquadrat-Trophy“ für sich. Zum 10. Mal wurde die Schlossquadrat-Trophy vergeben. Zum ersten Mal geht die begehrte Jungwinzer-Auszeichnung in die niederösterreichische Thermenregion. Die Trophy ist eine Kooperation des SALON Österreich Wein der ÖWM und der Schlossquadrat-Gastronomiebetriebe von Stefan Gergely im 4. Wiener Gemeindebezirk.
www.schlossquadrat-trophy.at



Nach der Weinbauschule folgte die Ausbildung zur Weinbau & Kellermeisterin 2017. Über die Meisterausbildung und über ihren Betrieb erklärt die Weinbaumeisterin Kerstin Schwertführer weiters:

Ich denke die Meisterausbildung ist von besonderer Bedeutung, da nicht nur das Wissen im Allgemeinen vertieft wird, sondern auch der eigene Betrieb durch Zahlen und Daten sowie die Buchhaltung besser eingeschätzt werden können.

Sehr spannend war es auch neue Kontakte zu knüpfen und vor allem deren Sichtweisen kennenzulernen.

Natürlich trat ich diesen Ausbildungsweg mit großer Freude an, weil ich mich im Vorfeld bei vorangegangenen Weinbau- und KellermeisterInnen informiert habe, welche ebenfalls sehr zufrieden waren.



Mein Thema bei der Meisterhausarbeit war „Der Einfluss verschiedener Holzvarianten bei Rotwein“.

Ich habe dieses Thema gewählt, da ich in meiner Praxiszeit beim Weingut Kollwentz viel mit Barrique zu tun hatte.

Prinzipiell interessiere ich mich schon immer für Rotweine mit Holzeinsatz, insbesondere weil das Holz durchaus positive Auswirkungen auf den Wein hat.

Zu Hause am Betrieb setzen wir immer mehr auf den Ausbau im Barrique oder im großen Holz, das ist der Weg den wir in Zukunft gehen möchten.

Nun zu unserem Betrieb im Detail:

Wir führen einen familiären Weinbaubetrieb, welcher 18 Hektar Eigenfläche umfasst.

Das Hauptaugenmerk liegt am Ab Hof Verkauf, welcher zirka 70% unseres Weinverkaufs ausmacht. Etwa 20% teilen sich auf in verschiedene Bereiche wie Versand, Vinotheken, Gastronomie und Handel.

Die restlichen 10% schenken wir bei unserem Heurigenbetrieb glasweise aus. Diesen öffnen wir jeden Samstag & Sonntag ab 15 Uhr für unsere Gäste, damit diese die Möglichkeit haben die Weine zu verkosten und danach mit nach Hause zu nehmen.

Das Hauptaugenmerk beim Heurigenbuffet wird auf kalte Köstlichkeiten und Vielfältigkeit gelegt.



Zu unserer Freude wurden wir erst kürzlich zu "Falstaffs Heurigenwirt des Jahres 2019" gekürt.

Unser Großvater hat sich bereits früh auf die Abfüllung in Bouteillen konzentriert, wobei dies dann mein Vater zur Gänze in den 80er Jahren umgestellt hat.

Im Jahr 2014, gleich nach meinem Fachschul-Abschluss an der Wein- und Obstbauschule Krems, habe ich gemeinsam mit meiner Schwester Sigrid einen Teil der Weingärten unserer Großeltern übernommen. Seither führen wir gemeinsam - neben dem Weingut unserer Eltern "Schwertführer 35" den Betrieb "Die Schwertführerinnen" in Sooss.

Mich persönlich findet man meist im Weingarten oder Weinkeller, dort fühle ich mich am Wohlsten. Meine Schwester kümmert sich um alles rund herum: Ab Hof Verkauf, Verkostungen, Veranstaltungen und Messen

sind ihr Revier. Unsere Betriebsphilosophie lautet ganz klar "Qualität vor Quantität".

Wichtig ist an einem Strang zu ziehen: Entscheidungen werden innerhalb der Familie getroffen, wo jeder seine Gedanken und Ideen einbringen darf, nur so kann ein perfektes Ergebnis erzielt werden. Das Wichtigste für die betriebliche Entwicklung ist mir persönlich nie das Wesentliche aus den Augen zu verlieren. Der Wein steht im Vordergrund, das ist das zentrale Element auf dem man aufbauen kann.

Vor allem ist es ebenfalls notwendig das Schaffen der Generationen zu respektieren und unser Kulturgut Natur zu unterstützen wo es nur geht.

Für meine private und betriebliche Zukunft wünsche ich mir Glück, Gesundheit und Zusammenhalt.

Für unseren Berufszweig würde ich weiterhin einen guten Austausch der Betriebe fokussieren.

Speziell zukünftigen HofübernehmerInnen möchte ich abschließend noch mit auf den Weg geben:

Durchsetzungs- und Durchhaltevermögen ist beim Aufbau besonders wichtig - man sollte "gemeinsam" übernehmen und auch die vorherige Generation sachlich und vernünftig in Zukunftsprojekte einbinden.

Mein Motto:

Eine Flasche Rotwein ersetzt 26 Monate Philosophie Studium!

Benefizkabarett der ARGE Meister

Das alljährliche Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft fand am 11. April 2019 in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten statt.

In diesem Jahr trat **Stefan Haider** mit seinem Programm „Freifach: Herzensbildung“ auf und gab dort seine Pointen zum Besten.



Auch für die Verpflegung der Gäste wurde mit belegten Broten und diversen Aufstrichbroten als auch süßen „Pausenfüllern“ gut gesorgt. Die Weine wurden von unseren Meisterbeirätinnen Ing. Daniela Fabianek und

Kerstin Schwertführer gesponsert. Wir bedanken uns ganz herzlich!

Die Veranstaltung konnte auch auf die finanzielle Unterstützung der Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien, der Niederösterreichischen Versicherung und der Österreichischen Hagelversicherung zählen, denen wir 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.

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



Kartoffel bis über 4.000 m in Peru

Bei der landwirtschaftlichen Meisterexkursion nach Peru konnten die Meisterinnen und Meister feststellen, dass hier Kartoffel und Quinoa in Höhen bis über 4.000 m angebaut werden. Peru ist mit einer Größe von fast 1,3 Mio. km² nach Brasilien und Argentinien das drittgrößte Land in Südamerika. Durch den Abbau von Bodenschätzen, einer exportorientierten Landwirtschaft und vielen ausländischen Investitionen ist ein rasanter wirtschaftlicher Aufschwung gelungen. Aus dem Entwicklungsland wurde ein Land mit mittlerem Einkommensniveau. Etwa ein Viertel der Fläche Perus kann als landwirtschaftliche Fläche bezeichnet werden. Als Ackerland werden aber nur 2,5 % genutzt. Hauptsächlich werden Reis, Kartoffeln und Mais angebaut. Exportiert werden vor allem Tafeltrauben, Spargel, Avocados, Kaffee, Zitrusfrüchte, Quinoa, Gewürze und Blaubeeren.



Bewässerte Weingärten für Pisco-Produktion

Man kann Peru in drei unterschiedlichen Landschaftszonen mit ihren klimatischen Besonderheiten einteilen. Die Küste steht unter dem Einfluss des kalten Humboldtstroms und ist weitgehend eine Küstenwüste, in der nur entlang der aus den Anden kommenden Flüsse in Flussoasen Landwirtschaft möglich ist. Aufgrund des Wüstenklimas fällt kaum Regen, dieser ist mit 20 Millimeter Niederschlag pro Jahr äußerst gering. Es kommen aber auch längere Perioden mit überhaupt keinem Niederschlag vor. Wo bewässert wird, gibt es allerdings große landwirtschaftliche Betriebe mit Tafeltrauben, Avocados, Spargel, Zwiebel ua. Die Betriebe gehören oft Investoren aus USA oder Chile. Die Hochebene beginnt hinter der schmalen Küstenregion. Sie besteht aus mehreren Bergzügen der Anden, die von Längstälern unterbrochen werden. Hier befindet sich der höchste Berg Perus, der Huascarán mit 6.768 m. Im Süden der Hochebene befindet sich der sogenannte Altiplano, der seine typische Ausprägung um den Titicacasee erhält. Die mittlere Jahrestemperatur in 3.300 m Höhe liegt bei 11 °C. In der Nähe Cuscos liegt auch die Inka-Ruinenstadt Machu Picchu. Hier findet man hauptsächlich Kartoffel, Mais und Quinoa. Östlich der Anden beginnt die Regenwaldregion mit einer Jahresmitteltemperatur von

ca. 26 °C und einem Jahresniederschlag bis zu 3.800 mm. Dort entspringen auch weitere Quellflüsse des Amazonas. Hier befindet sich auch das Hauptanbaugebiet für Coca, Reis, Zuckerrohr und Kakao.



Stadtteil Miraflores in Lima

Die Exkursion begann in der Hauptstadt Lima mit 11 Mio. Einwohnern, ca. 1/3 der Einwohner von Peru. Im südlichen Gebiet Ica besuchten wir eine der wichtigsten Agrarzonen des Landes. Von Lima ging es per Inlandsflug nach Cusco, in das Herzstück des Inka-Imperiums. Wir besichtigten die wichtigsten Inka Ruinen. In Peru wird jeder Reisende unweigerlich mit den Zeugnissen und archäologischen Wundern der Inkas konfrontiert, deren vielfältigen Errungenschaften in der Landwirtschaft, Metall-, Keramik- und Textilverarbeitung die Basis für diese Hochkultur bereiteten. Weiter ging die Fahrt in das Valle Sacrado, dem geheiligten Tal der Inkas. Sehr interessant war der Besuch des „Parque de las Papas“. Sechs Urgemeinschaften mit über 6.000 kleinen Produzenten bauen auf ca. 1.200 ha ca. 3.000 Kartoffelsorten an. Wir lernten die Anbauweise und das Landleben dieser Andengemeinschaften kennen. Durch das Urubamba Tal ging es mit der Andenbahn nach Aguas Calientes. Bei einem Rundgang durch die imposante Ruinenstadt Machu Picchu sahen wir die wichtigsten Bauwerke. Die einzigartige Lage und Architektur



Landwirt in der Hochebene Perus



Inka-Erbe Machu Picchu

machen Machu Picchu zu einem wahren Wunderwerk. Weiter ging es über das Altiplano, der faszinierenden Hochebene Perus zum höchsten schiffbaren See der Welt, den „Lago Titicaca“. Hier gab es ein Treffen mit der Urbevölkerung (Uros) und ihren schwimmenden Schilfinselfn. An der peruanischen – bolivianischen

Grenze musste der Bus gewechselt werden. Zu Fuß überquerten wir die Grenze. Angekommen in Copacabana erwartete uns eine Bootsfahrt zur Isla de Sol (Sonneninsel), wo das Inkaimperium entstanden sein soll. Den Abschluss bildete La Paz. Hochmoderne Gondelbahnen der Fa. Doppelmayr aus Österreich verbinden heute die verschiedenen Stadtteile miteinander - vom tiefsten bis zum höchsten Punkt sind es fast 1.000 m Höhenunterschied. Wir genossen während einer Fahrt mit der Seilbahn den fantastischen Blick über die Stadt La Paz, die von Gebirgen und Vulkanen umzingelt ist.

Wir erlebten ein gegensätzliches Land mit einer wechsellvollen Geschichte, geprägt durch die Inkas und die spanischen Eroberer bis hin zur Agrarreform. Ausländische Investitionen ermöglichen ein sehr gutes wirtschaftliches Wachstum. Peru befindet sich in einem unglaublichen Aufschwung, obwohl ein Großteil der Bevölkerung keine Schulbildung besitzt, wenig Einkommen hat und in einfachen Verhältnissen lebt.

Alfred Wimmer
ARGE Meister

Webinare Unternehmerinnenkompetenz „Wecke die Unternehmerin in dir“ – Webinarreihe

Sie wollen ihre Zukunft am Hof gestalten und ihren Unternehmerinnengeist stärken? Mit der Webinarreihe „Wecke die Unternehmerin in dir“ der Bäuerinnen und des Ländlichen Fortbildungsinstituts wollen wir Bäuerinnen ermutigen und gemeinsam die großen und kleineren Fragen zur Agrarwirtschaft beantworten. Neben der Verantwortung für Familie und Haushalt übernehmen Bäuerinnen vermehrt betriebliche Aufgaben. Dabei läuft nicht immer alles reibungslos und trotz (Google-) Recherche bleiben einige Problemfelder ungeklärt.



Unternehmerinnenkompetenz © Michael-Groessinger

Mit der Webinarreihe behandeln wir innerhalb von jeweils 60 Minuten aktuelle agrarwirtschaftliche Themen.

Sie können ihr Wissen vertiefen und zudem haben Sie die Gelegenheit Ihre persönlichen Fragen per Chat an die Expertinnen und Experten zu richten. Die Webinare werden live im Internet übertragen. Die Teilnahme erfolgt bequem von zu Hause aus und ist für Sie kostenlos.

Folgende Themen werden in den Webinaren behandelt:

„UnternehmerInnenkompetenz: Zahlen- und Bauchgefühl müssen stimmen“

- Mit Mag. Martin Karoshi
- Freitag, 14.6., 9 bis 10 Uhr

„Agrarwirtschaft – Basics: Was passiert mit unseren Produkten nach dem Hofort?“

- Mit DI Marianne Priplata- Hackl
- Donnerstag, 24.10., 19 bis 20 Uhr

Nutzen Sie die Gelegenheit ganz unkompliziert die Unternehmerin in Ihnen zu wecken. Anmeldung bis 1 Woche vor dem Webinartermin unter <https://oe.lfi.at/webinare>

Die Finanzierung der Webinarreihe erfolgt über das Bildungsprojekt „Mein Betrieb- Meine Zukunft“ an dem die EU, der Bund und die Länder beteiligt sind.

Dipl.-Päd. Ing. Monika Pfabigan
Referat Bäuerinnen und Direktvermarktung, LK NÖ

Webinar „Unsere Pflanzen brauchen Schutz: Wie erklären wir’s den anderen“

Bequem von zu Hause - live vor dem Computer nahmen am 19. März rund 80 Bäuerinnen und Bauern am **Webinar „Unsere Pflanzen brauchen Schutz: Wie erklären wir’s den anderen“** teil. Das Webinar ist ein noch sehr junges Seminarformat, bei dem das Seminar in einem Onlineraum abgehalten wird. Angemeldete TeilnehmerInnen erhalten vorab die Zugangsdaten und können von ihren Wohnzimmern aus daran teilnehmen. Dabei kommt auch der Austausch mit den Fachexperten nicht zu kurz, da jede und jeder Teilnehmer im Chat seine Fragen stellen kann. Die Webinarreihe „Wie erklären wir’s den anderen“ wird im Herbst mit weiteren spannenden Dialogthemen fortgesetzt. Die aktuellen Termine finden Sie stets auf der LFI-Homepage unter der Rubrik „Webinare“.

Egal ob über die Medien oder am Stammtisch: Bäuerinnen und Bauern werden immer wieder mit Vorwürfen der Gesellschaft konfrontiert. Ein Grund dafür ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. DI Ferdinand Lembacher, Generalsekretär der LK Österreich eröffnete die Expertenrunde mit einem Überblick zum Pflanzenschutzmitteleinsatz in Österreich und legte Fakten für den Dialog mit der Gesellschaft dar. Dr. Johann Kohl, AGES Abteilungsleiter der Pflanzenschutzmittelzulassung präsentierte seine Thesen zum Thema „Pflanzenschutz und Medien“ und zeigte den Weg, bis ein Pflanzenschutzmittel zugelassen ist, auf. Ing. Lorenz Mayr, Landwirt aus dem Weinviertel gab den TeilnehmerInnen einen Einblick in seinen persönlichen Dialog mit der Gesellschaft und stattete seine BerufskollegInnen mit praktischen Tipps für ihren öffentlichkeitswirksamen Auftritt aus. Die TeilnehmerInnen stellten viele Fragen, welche in einer spannenden Diskussionsrunde von den Experten beantwortet wurden. Lassen Sie sich diese



vnr.: Dr. Johann Kohl, DI Ferdinand Lembacher, Mag. Eva Lechner und Ing. Lorenz Mayr © LFI Ö/Ing. Gerald Pfabigan

Fakten und Tipps für Ihren persönlichen Dialog nicht entgehen und nutzen Sie die Aufzeichnung des Webinars als Nachlese.

Inhalte:

- Pflanzenschutzmitteleinsatz und Zulassung in Österreich
- Kommunikation von Pflanzenschutzmitteleinsatz
- Pflanzenschutz in den Medien
- Praktische Öffentlichkeitsarbeit zum Thema Pflanzenschutzmitteleinsatz
- Fakten für den Dialog

Die Unterlagen zum Webinar sowie die Aufzeichnung finden Sie unter <https://oe.lfi.at/webinar-dialog-pflanzenschutz>.

Birgit Kaltenbrunner
Referat Konsumenteninformation und LQB, LK NÖ

Was ist ein WEBINAR?

Das WEBINAR ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit an einem bestimmten Ort stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause teilnehmen kann. Es bietet den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen und Mitdiskutieren. Damit bieten WEBINARE eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

Zusatzpunkt: Das Webinar wird auch aufgezeichnet und kann im Anschluss zeit- und ortsunabhängig jederzeit erneut abgerufen werden.

Wie kann ich teilnehmen und was benötige ich dazu?

Damit Sie an einem Webinar teilnehmen können, müssen sie sich über unsere Homepage für ein angebotenes WEBINAR anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt. Dort können Sie nun LIVE vor Ihrem eigenen Computer, Laptop oder Tablet das Seminar verfolgen. Durch das Chatfenster erhalten Sie zusätzlich die Möglichkeit Fragen zu stellen und/oder mitzudiskutieren.

Sie benötigen für die Teilnahme folgende Hardware:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset bzw. Kopfhörer und Mikrofon

Meister-Bewegen-Veranstaltung am 31. August 2019

Wir möchten alle Meisterinnen und Meister zu unserer Meister-Bewegen-Veranstaltung mit dem neuen LK-Präsidenten NR Johannes Schmuckenschlager nach Klosterneuburg einladen. Wir werden den Betrieb der Familie Hauser mit den Schwerpunkten Mutterkuhhaltung mit eigener Nachzucht, Weidehaltung, Heuverkauf für Pferdebetriebe, Brennholzverkauf und Holzschlägerungsunternehmen sowie den Weinbaubetrieb der Familie Schmuckenschlager besichtigen. Es gibt die Möglichkeit mit LK-Präsidenten NR Johannes Schmuckenschlager zu diskutieren. Mit der Veranstaltungsreihe „Meister-Bewegen“ geben wir Einblicke in innovative Projekte, die erfolgreich umgesetzt wurden, sowie die Möglichkeit interessante Betriebe und die Personen im Hintergrund kennenzulernen. Diese Meisterwanderung findet bereits zum 8. Mal statt.

Termin: Samstag, 31. August 2019

Ort: Familie Hauser und Familie Schmuckenschlager, 3400 Klosterneuburg



Johannes Schmuckenschlager © LK NÖ Gerald Lechner

Programm:

- 09:00 Uhr: Treffpunkt Wilhelm Hauser, Weidlingbach, Steinrieglstraße 216, 3400 Klosterneuburg
- Betriebsvorstellung
- Anschließend Fahrt zum Betrieb der Familie Schmuckenschlager, Agnesstraße 46, 3400 Klosterneuburg
- Wanderung durch die Weingärten
- Vortrag von Präs. NR Johannes Schmuckenschlager, anschließend Diskussion
- Mittagessen im Heurigen Schmuckenschlager
- Möglichkeit einer Stiftsführung im Stift Klosterneuburg



Anreise von Königstetten:

Königstetten: abbiegen in Neuwaldeggerstraße Richtung Dopplerhütte, nach einigen km bei zweiter Kreuzung links abbiegen – Richtung Klosterneuburg, Weidlingbachstraße, Steinrieglstraße, Halle auf rechter Straßenseite

Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um **Anmeldung bis 23. August 2019** 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.

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten