

MeisterKurier

Nr. 3/2024



Jahreshauptversammlung
Mehr ab Seite 4

Betriebsreportage
Mehr auf Seite 12

Meister-Bewegen
Mehr auf Seite 23

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

Niederösterreichische Lan-
des-Landwirtschaftskammer in
Zusammenarbeit mit der Arbeits-
gemeinschaft der Meisterinnen
und Meister in der Land- und
Forstwirtschaft in Niederöster-
reich

Geschäftsführung:

Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Redaktion und Layout:

Ing. Petra Zeller, Dipl.-Ing. Anton
Hölzl, Theresa Resch BEd
3100 St. Pölten, Wiener Straße
64, Tel.: 05/0259-26406, Fax:
05/0259 95 26406, E-mail: arge-
meister@lk-noe.at, www.arge-
meister.at

Titelbild

Beste Meister:innen © LK NÖ/
Pomassl



Inhalt

Neuer Meisterkurier.....	2
Vorwort.....	3
Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung	4-6
Neue Meister:innen 2024.....	7-10
Leopold Figl Stipendienverleihung.....	10
Feldbegehung & Präsentation Sorten-/Praxisversuche	11
Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager.....	11
Herzlichen Glückwunsch.....	11
Betriebsvorstellung des besten Meisters 2023 Robert Beck	12
Meisterinnenrunde Bruck/Leitha	13
Agrarisches Eigentum und seine Beschränkungen	13
So gelingt die Beschäftigung von Fremdarbeitskräften.....	14-15
Neu: Broschüre „Beschäftigung von Arbeitnehmer:innen“ online	15
Facharbeiter:innenausbildungen	16-17
Feuer und Flamme für die Landwirtschaft.....	17
Bildungsinitiative „ZAMm unterwegs“	18
Zertifikatslehrgang „Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in“	19
Jetzt dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ beitreten!	19
Meister:innen produzieren Top-Qualitäten.....	20
Exkursion nach Namibia	21
Exkursion nach Nordportugal von 28. April - 3. Mai 2025	21-22
Meister-Bewegen-Veranstaltung in Miesenbach.....	23

Neuer Meisterkurier



Sie halten heute praktisch einen völlig neu gestalteten „Meisterkurier“ in den Händen. Der bisherige Meisterkurier war funktional und informativ, doch es wurde deutlich, dass eine visuelle und inhaltliche Modernisierung notwendig war, um den Bedürfnissen der Mitglieder besser gerecht zu werden. Die Neugestaltung umfasst ein frisches Layout mit einem klareren und moderneren Design, das die Lesbarkeit und Zugänglichkeit verbessert. Es wurden hellere Farben und zeitgemäße Schrifttypen verwendet, die dem Erscheinungsbild eine zeitgemäße und einladende Atmosphäre verleihen.

Ich hoffe, Sie finden unseren neuen Meisterkurier gelungen. Wir freuen uns über jedes Feedback, über Anregungen und Vorschläge. Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Lesen und Schmökern in unserem Meisterkurier!

Anton Hölzl
GF ARGE Meister NÖ

Vorwort

Werte Meisterinnen und Meister!

Es freut mich in dieser Ausgabe des Meisterkuriers das Vorwort ganz mit dem Fokus auf den Weinbau an Sie richten zu dürfen.



Wie auch schon die Jahre zuvor, startet 2024 im Frühjahr überdurchschnittlich warm. Trotz der anschließenden kleinen Kältewelle Anfang des Sommers und auch immer wiederkehrenden Niederschläges, ist die Vegetation rasch zwei bis sogar drei Wochen im Voraus.

So angenehm die kühlen Nächte nach den heißen Sommertagen sind, wir wissen alle was das heißt – Oidium-Gefahr. Vor der Schönwetterkrankheit sind wir heuer nicht gefeit. Da heißt's vor allem bei anfälligen Rebsorten wie z.B. Chardonnay, Müller Thurgau oder Blauer Portugieser den Pflanzenschutz nicht zu verabsäumen.

Doch das heißt nicht automatisch, dass die Weinqualität darunter leiden muss. Denn auch das vergangene Weinjahr 2023 war sehr durchwachsen und turbulent, und dennoch haben sich wunderbare Weine daraus entwickelt.

Als Pulkautalerin möchte ich hervorheben, welch tolles Rekordergebnis das Weinviertel bei der diesjährigen NÖ Landesweinprämierung erzielt hat. Denn 15 von 24 Landessiegern kommen aus dem Weinviertel, sogar 12 davon aus dem Hollabrunner Bezirk. Dazu dürfen wir auch unseren eigenen Welschriesling stolz zählen und Landessieger nennen.

Aber zurück zur diesjährigen Weinlese. Durch die frühe Vegetation kann man mutmaßen, dass auch die Weinernte wieder einmal früher starten wird. Es ist nicht auszuschließen, dass die ersten frühen Rebsorten bereits Ende August geerntet werden können.

Eine weitere Herausforderung für die Winzer:innen stellt derzeit auch die neue Kennzeichnungspflicht für Wein dar. Diese ist mit 8. Dezember 2023 in Kraft getreten.

Mit dieser wird erstmals die Kennzeichnungsbefreiung bezüglich Zutaten und Nährwerten bei Getränken über 1,2%Vol. Alkohol gebrochen und für Wein und Weinerzeugnisse verbindlich vorgeschrieben. Bei diesen Erzeugnissen muss also eine vollständige Zutatenliste und Nährwerttabelle auf dem Etikett angeführt werden.

Zusätzlich wird damit einhergehend der Weg für online abrufbare Pflichtinformationen rechtlich geebnet. Denn künftig soll es gesetzeskonform sein, auf einer Weinflasche unter einem führenden „E“, Energiegehalt in kJ und kcal anzugeben, sowie zusätzlich einen QR-Code, der dann zur vollständigen Nährwerttabelle führt. Allergene müssen natürlich wie bisher direkt am Etikett ersichtlich sein. Gleichwohl freue ich mich schon was das neue Weinjahr mit sich bringt und wünsche abschließend allen Winzer:innen eine erfolgreiche Weinlese 2024.

Ihre Obmannstellvertreterin
Nadine Seidl

Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung

Obmann LKR Andreas Boigenfürst konnte viele Meisterinnen und Meister bei der Jahreshauptversammlung der ARGE Meister begrüßen. An Ehren Gästen konnte er unter anderem LK-Präsident NR Johannes Schmuckenschlager, Landesrat DI Ludwig Schleritzko, ARGE Meister-Bundesobmann LKR Andreas Ehrenbrandtner und LAK-Präsident Ing. Andreas Freistetler begrüßen.

Obmann Boigenfürst berichtete über die Tätigkeiten der ARGE Meister Niederösterreich. Im vergangenen Jahr hat die ARGE Meister NÖ zahlreiche Aktivitäten und Initiativen umgesetzt, die auf die Stärkung und Förderung der Meisterinnen und Meister in Niederösterreich abzielen. Zu den wesentlichen Schwerpunkten gehörten die Beratung und Unterstützung der Mitglieder, die Förderung von Netzwerken sowie die Vertretung ihrer Interessen gegenüber politischen Entscheidungsträgern und in der Öffentlichkeit. Als wesentlicher Meilenstein wurde die Eintragungsmöglichkeit des Meistertitels in amtliche Dokumente erreicht. Weiters ist es auch gelungen, dass ähnlich wie bei den gewerblichen Meisterprüfungen

zukünftig keine Meisterprüfungsgebühren für die Prüfungskandidatinnen und -kandidaten anfallen.

Auch die Spendenübergaben der beim Benefizkabarett gesammelten Einnahmen waren für Obmann Boigenfürst wieder sehr berührend. Die betroffenen Betriebsführerinnen und Betriebsführer haben sich sehr über den Besuch gefreut. Der Erlös der Benefizveranstaltung kam auch heuer in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute. Im Jahr 2023 konnten drei bäuerliche Familien mit jeweils € 700,- unterstützt werden. Österreichweit ist die ARGE Meister NÖ sehr gut vertreten. Dieses Jahr durfte die ARGE Meister Niederösterreich die Frühjahrstagung durchführen. Besichtigt wurden das Stora Enso Schnittholzproduktionswerk in Ybbs an der Donau sowie die Spannplattenproduktion Fritz Egger GmbH & Co OG in Radlberg. Am Abend des 1. Tages gab es einen Vortrag von Forstdirektor DI Werner Löffler zum Thema „Klimaveränderung und seine Auswirkungen auf die Waldbewirtschaftung“ mit anschließender Diskussion mit dem Abgeordneten des europäischen Parlaments MEP DI Alexander Bernhuber.

Im Geschäfts- und Kassabericht konnten wir auf viele Aktivitäten der ARGE Meister im letzten Jahr zurückblicken. Insgesamt haben im vorigen Jahr bei den diversen Veranstaltungen der ARGE Meister etwa 720 Meisterinnen und Meister teilgenommen. Besonderer Dank gebührt hier auch unseren Sponsoren Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien, Niederösterreichische Versicherung und Österreichische Hagelversicherung für die Unterstützung der Jahreshauptversammlung, der Benefizveranstaltung und dem Vorweihnachtlichen Meistertreffen. Es haben auch wieder einige landwirtschaftliche Fachexkursionen in Europa und in andere Kontinente stattgefunden. Die Fachgruppen organisierten Veranstaltungen wie zB die alljährliche Weinbaumeistertagung oder die Forstwirtschaftsexkursion.

Die Meisterbeirät:innen trafen sich im letzten Jahr, neben den anderen Veranstaltungen, viermal zu Beiratssitzungen. Die ARGE Meister Österreich hat sich als Ziel gesetzt, ihre Mitglieder miteinander zu vernetzen und so einen bundesweiten Austausch und das Knüpfen von Kontakten für gemeinsame Unternehmungen oder Weiterbildungen zu ermöglichen.



Andreas Boigenfürst © LK NÖ/Pomassl



Daniela Morgenbesser © LK NÖ/Pomassl



Anton Hölzl © LK NÖ/Pomassl



Die Gewinner der RWA-Gutscheine mit den RWA-Vertreterinnen vlnr. ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst, Stephanie Reimann, Harald Günther, Maria Mitterhofer, Michael Datler, Elisabeth Leitner-Dietmaier, GF Anton Hölzl © LK NÖ/Pomassl

Unsere Zeitung „Der Meisterkurier“, mit einer Auflage von über 5.000 Stück wurde im Jahr 2023 vier Mal herausgegeben. Ein wichtiges Medium ist die österreichweite Homepage der Meister, unter www.argemeister.at. Öffentlichkeitswirksam ist unsere österreichweit einheitliche Meister-Hoftafel.

Weiter Fotos von der Veranstaltung finden sie auf unserer Homepage unter www.argemeister.at

Die Kassenführung wurde durch die beiden Kassaprüfer Landwirtschaftsmeister Herbert Panzenböck und Weinbaumeisterin Birgit Trautsamwieser geprüft. Der Bericht über die Kassenprüfung wurde von Landwirtschaftsmeister Roland Luger anstelle der verhinderten Kassaprüfer vorgelesen. Statutengemäß wurden Landwirtschaftsmeisterin Bettina Rauch und Landwirtschaftsmeister Herbert Panzenböck als Kassaprüfer für das nächste Jahr gewählt. Die RWA-Preise á 50 € Gutscheine konnten an 2 neue Meister und eine Meisterin übergeben werden.

„Wertschätzung durch Kommunikation – Warum der Dialog der Landwirtschaft mit der Gesellschaft wichtig ist!“

Zu diesem Thema referierte die Leiterin der Abteilung Agrarkommunikation Ing. Daniela Morgenbesser. In ihrem Vortrag betonte Frau Morgenbesser, dass die Landwirtschaft mit zahlreichen Herausforderungen konfrontiert ist, darunter der Druck zur Nachhaltigkeit, veränderte gesellschaftliche Erwartungen und die Notwendigkeit, technologische Fortschritte zu integrieren. In diesem Kontext sei effektive Kommunikation unerlässlich, um Missverständnisse zu vermeiden und ein besseres Verständnis für die landwirtschaftliche Praxis zu schaffen.

Morgenbesser erklärte, dass Landwirt:innen oft vor der Aufgabe stehen, komplexe Zusammenhänge verständlich zu vermitteln, um das Vertrauen der Verbraucher:innen zu gewinnen. Sie unterstrich, dass Transparenz und Authentizität in der Kommunikation entscheidend sind, um eine glaubwürdige und langfristige Beziehung zur

Öffentlichkeit aufzubauen. Dabei sei es wichtig, nicht nur über Erfolge, sondern auch über Herausforderungen und Rückschläge offen zu sprechen. Ein weiterer Schwerpunkt ihres Vortrags lag auf der Rolle der digitalen Medien in der modernen Landwirtschaftskommunikation. Social Media und andere Online-Plattformen bieten Landwirt:innen die Möglichkeit, direkt mit einer breiten Öffentlichkeit in Kontakt zu treten und ihre Botschaften ohne die Vermittlung durch traditionelle Medien zu verbreiten. Dies könne genutzt werden, um Geschichten über das Leben auf dem Bauernhof, nachhaltige Praktiken und den Umgang mit Natur und Tieren zu erzählen.

Abschließend betonte Ing. Daniela Morgenbesser, dass eine erfolgreiche Kommunikation in der Landwirtschaft nicht nur Wissen und Information vermittelt, sondern auch Emotionen anspricht und eine Brücke zwischen Produzent:innen und Konsument:innen schlägt. Nur so könne ein konstruktiver Dialog entstehen, der langfristig zu einem besseren Verständnis und einer stärkeren Unterstützung für die Landwirtschaft führt.

Meisterhafte Landwirtschaft: 94 Bäuerinnen und Bauern schließen Meisterausbildung ab

Die Meisterausbildung gilt als Top-Qualifikation für praktizierende Land- und Forstwirte. Bei einem Festakt in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich überreichten Landesrat Ludwig Schleritzko und Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident Johannes Schmuckenschlager 94 erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen ihre Meisterbriefe.

In der vergangenen Bildungssaison haben 94 Bäuerinnen und Bauern den Meisterkurs erfolgreich abgeschlossen. 36 Meisterbriefe wurden im Bereich Landwirtschaft überreicht, 22 in Weinbau und Kellerwirtschaft, 11 im Beruf Pferdewirtschaft, 16 im Beruf Bienenwirtschaft und 9 Meisterbriefe in Forstwirtschaft.

Landesrat Ludwig Schleritzko gratulierte den frischgebackenen Meisterinnen und Meistern sehr herzlich und bezeichnete die Meisterausbildung als Meilenstein im beruflichen, wie auch im persönlichen Leben. An die Absolventen gewandt, sagte er: „Sie alle tragen mit Ihrem täglichen Tun dazu bei, dass Niederösterreich so lebens- und lebenswert bleibt, wie es jetzt schon ist.“

Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident Johannes Schmuckenschlager betonte die Bedeutung der Meisterausbildung für die Bäuerinnen und Bauern: „Die Meisterausbildung ist für den persönlichen und betrieblichen Erfolg von zentraler Bedeutung. Sie hat höchste Wertigkeit für unsere Bäuerinnen und Bauern und fördert nicht nur fachliche Exzellenz, sondern vermittelt auch strategische Entwicklungskompetenzen für den Betrieb. Durch die Kombination aus allgemeinen Modulen, Fach- und Unternehmermodulen sowie die Unterstützung erfahrener Beratungskräfte werden die Absolventinnen und Absolventen zu verantwortungsvollen und topqualifizierten Unternehmerinnen und Unternehmern ausgebildet.“

NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter hebt die Bedeutung der Meisterausbildung für alle in der Landwirtschaft Tätigen hervor: „Aus- und Weiterbildung ist gerade in Zeiten, in denen sich der Arbeitsalltag in der Land- und Forstwirtschaft immer schneller weiterentwickelt, ein wichtiger Baustein für die erfolgreiche Zukunft eines Betriebes, deshalb freut es mich sehr, wenn neben Betriebsführer:innen auch Beschäftigte die Meisterausbildung erfolgreich absolvieren und ihr Fachwissen einbringen können.“

ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst zeigt sich stolz: „In Zeiten, in denen in der Landwirtschaft nur noch 3 Prozent tätig sind, freut es mich umso mehr, dass wir in Niederösterreich 94 Meistertitel verleihen dürfen. Denn in Zeiten wie diesen, in denen die Märkte sehr sprunghaft reagieren, ist es extrem wichtig die Zahlen seines Betriebes zu kennen, um entsprechend agieren zu können. Genau dieses Rüstzeug bekommen die Bäuerinnen und Bauern. Somit sind sie die bestausgebildeten Praktiker:innen in allen landwirtschaftlichen Fachgebieten.“

Meister des Jahres: Die Besten der Besten

Auch dieses Jahr konnten sich die besten Absolvent:innen der Meisterausbildung in Niederösterreich über eine besondere Auszeichnung freuen. Meister bzw. Meisterin des Jahres wurden Franz Ganzberger aus Hürm im Bereich Landwirtschaft, Julia Donaubaum aus Spitz und Karin Fritsch aus Großkrut im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft, Marilena Helmreich aus Zwettl im Beruf Pferdewirtschaft, Michaela Pucher aus St. Pölten im Beruf Bienenwirtschaft und Karoly Obrecht aus Würflach im Bereich Forstwirtschaft.

DI Anton Hölzl
LFA und ARGE Meister NÖ



Johannes Schmuckenschlager © LK NÖ/Pomassl



Ludwig Schleritzko © LK NÖ/Pomassl



Andreas Freistetter © LK NÖ/Pomassl

Neue Meisterinnen und Meister 2024



Die besten Meisterinnen und Meister

Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, Landesrat Ludwig Schleritzko, beste Meisterin Pferdewirtschaft Marilena Helmreich, ex aequo die besten Meisterinnen Weinbau und Kellerrwirtschaft Julia Donabaum und Karin Fritsch, bester Meister Forstwirtschaft Karoly Obrecht, bester Meister Landwirtschaft Franz Ganzberger, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst © LK NÖ/Pomassl



Beruf Landwirtschaft am Standort LFS Edelhof:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landesrat Ludwig Schleritzko Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Wilfried Gehringer, Katharina Gruber, Lukas Pichler, Tobias Fuchs, Jakob Hummel, Thomas Haider, Florian Spitaler, Lukas Brenner, Johannes Hofer, Florian Hrdy, Stefan Seidl, Roland Weiß, Michael Datler, Sebastian Bruckner, Julia Surböck, Rene Bauer, Erich Waitz, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, Manfred Strahofer, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfürst © LK NÖ/Pomassl Nicht am Bild: Alexander Tichy



Beruf Landwirtschaft am Standort LFS Gießhübl:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Landesrat Ludwig Schleritzko, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Tobias Moser, Kerstin Etlinger, Albert Reitbauer, Stefan Andreas Zöchbauer, Franz Ganzberger, Tobias Schnabler, Andreas Schoder, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Pomassl

Nicht am Bild: Michael Luger



Beruf Landwirtschaft am Standort LFS Warth:

Vlnr.: Hans Rigler, ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Franz Aichinger, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landesrat Ludwig Schleritzko Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Simon Laschtowiczka, Stefan Steiner, Jakob Hauswirth, Sebastian Elsensohn, Sebastian Steiner, Lukas Mörk, David Döller, Martin Radlinger, Johannes Schönthaler, Daniel Reinschedl, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Pomassl



Beruf Forstwirtschaft am Standort LFS Warth:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Hans Rigler, Franz Aichinger, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landesrat Ludwig Schleritzko Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Sebastian Fischer, Martin Steinacher, Daniel Schabauer, Lukas Löffler, Karoly Obrecht, Christoph Jagersberger, Gerald Postl, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, Michael Gruber, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Pomassl Nicht am Bild: Johann Jürgen Bierbaumer, Andreas Hübler



Beruf Weinbau und Kellerwirtschaft am Standort LFS Krems:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Landesrat Ludwig Schleritzko, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Andreas Nemeth, Johannes Neustifter, Mathias Sax, Andreas Heiss, Florian Steiner-Zöchling, Mathias Kobold, Karin Fritsch, Leopold Ganneshofer, Andreas Beranek, Josef Nagl, Simon Buchart, Stefan Polsterer, Andreas Kafka, Angela Weiss, Gerald Frauendienst, Julia Donabaum, Josef Romstorfer, Michael Pfliegler, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfurst, Bettina Steurer, Christian Steurer, Martin Pfliegler, Leopold Böhmer © LK NÖ/Pomassl



Beruf Pferdewirtschaft an den Standorten LFS Edelhof und Tullnerbach

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landesrat Ludwig Schleritzko Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Andrea Spiegl, Bernhard Obenaus, Elena Victoria Gschnitzer, Stephanie Stanglechner, Romana Scharf, Nicole Melchiort, Marilena Helmerich, Angelika Schultheis, Petra Reif-Faustner, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, Julia Schölnhammer, ARGE Meister NÖ-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Pomassl Nicht am Bild: Manuela Werny, Coline Greindl

Leopold Figl Stipendienverleihung

Ziel des Leopold Figl-Unterstützungsvereins ist es, junge Menschen, im Besonderen aus dem ländlichen Raum, in ihrer beruflichen Aus- und Weiterbildung zu fördern.

Seit 1962 wurden mehr als 15.000 Stipendien verliehen

Eines haben die jungen Damen und Herren, die am 6. Mai 2024 im Landtagssaal ausgezeichnet wurden, gemeinsam: Sie sind begabt, beweisen Wille und Fleiß zu lernen und brennen für die heimische Land- und Forstwirtschaft.

Dafür haben sie von Bundesministerin Klaudia Tanner, Landtagsabgeordneter Silke Dammerer, dem Präsident der Leopold Figl-Stiftung Josef Pröll und dem Geschäftsführer des Unterstützungsvereins Paul Nemecek die Urkunde überreicht bekommen. Dabei betonte Josef Pröll: „Leopold Figl war nicht nur Bundeskanzler, Minister oder Landeshauptmann. Er war der größte Nachkriegsheld Österreichs und Brückenbauer im gespaltenen Land.“



vlnr. Paul Nemecek, Christian Krappl, Anton Kopp, Bettina Rauch, Patrick Konlechner, Angelika Mang, Andreas Jäger, Silke Dammerer, Andreas Haindl, Klaudia Tanner, Christian Cervinka, Anton Hölzl, Josef Pröll © NLK/Burchhart

Der Leopold Figl-Unterstützungsverein wurde im Jahr 1962 anlässlich des 60. Geburtstages des früheren Bundeskanzlers, Außenministers und damaligen Landeshauptmanns geschaffen, um der Jugend aus dem ländlichen Raum Hoffnung zu schenken und eine Perspektive zu geben. Seitdem haben mehr als 15.000 junge Frauen und Männer von diesem Stipendium profitiert, der gemeinnützige Verein hat 15.000 Ausbildungen in der Landwirtschaft ermöglicht.

Seit dem Jahr 2022 erhalten auch Meisterinnen und Meister in den landwirtschaftlichen Berufen, welche eine Auszeichnung bei der Meisterprüfung erlangt haben, ein Leopold Figl-Stipendium. Dieses Jahr zählten 9 Meisterinnen und Meister zu den Stipendiat:innen.

Informationen zur Antragstellung sowie die Fotogalerie der jüngsten Stipendienverleihung gibt es auf leopold-figl-stipendien.at



Teilnehmer:innen © Ing. Herbert Gutkas, BBK Waidhofen/Thaya



Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager

Universitäts-Professorin DI Dr. Siegrid Steinkellner und Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident Johannes Schmuckenschlager geben Einblick in das kontrovers-diskutierte Thema Pflanzenschutz, das Erklärung und Aufklärung braucht.

Der sachliche Diskurs zwischen Wissenschaft und landwirtschaftlicher Interessenvertretung liefert die nötigen Puzzleteilen, um ein vorurteilsfreies Gesamtbild zusammenstellen zu können.

- Wie lassen sich aus Sicht der Wissenschaft Pflanzen auch künftig gesund erhalten?
- Wie gehen die Bäuerinnen und Bauern in Niederösterreich mit diesen aktuellen Herausforderungen um?
- Wie wichtig wird es in Zukunft sein Pflanzen zu schützen, um die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln zu sichern?

Die Antworten auf diese Fragen finden Sie hier:
<https://youtu.be/uVl0mdb-5WM>



Feldbegehung & Präsentation Sorten-/Praxisversuche

Wieder großes Interesse an der diesjährigen Feldbegehung „Präsentation der Sorten-/Praxisversuche“ am Freitag, dem 5. Juli 2024 im Bezirk Waidhofen an der Thaya.

Ziel dieser Feldbegehung war ein Rückblick auf die durchgeführten Anbau- und Pflegemaßnahmen nach dem Motto „Was ist gut und was ist nicht so gut gelaufen“.

Besichtigt wurden diverse Sortenversuche der Landwirtschaftskammer NÖ

und Praxisbestände: Winterweichweizen, Winterraps und Winterroggen.

Referenten: DI Mag. Harald Schally ABL - LK NÖ, DI Christian Emsenhuber - LK NÖ, DI Dr. Josef Wasner ABL - LK NÖ, DI Stephan Grasserbauer – LK OÖ und Ing. Herbert Gutkas - BBK WT
Eingeladen wurden ebenfalls Firmenvertreter der Saatgut-, Dünge- und Pflanzenschutzmittelbranche.

Ing. Herbert Gutkas
BBK Waidhofen/Thaya

Herzlichen Glückwunsch

Unser Obmannstellvertreter Gregor Hendler hat am 29. Juni 2024 seine Evelyn geheiratet. Das Team der ARGE Meister NÖ wünscht dem Brautpaar alles Liebe und Gute für ihre gemeinsame Zukunft.

Im Bild v.l.n.r.: Meisterbeirat Hannes Uhl, Petra Zeller, Evelyn und Gregor Hendler, Obm. Andreas Boigenfurst
© ARGE Meister NÖ



Betriebsvorstellung des besten Meisters 2023 Robert Beck



Königinnenzucht mit Tradition und Verantwortung

Unser Fokus liegt auf der Carnica-Reinzucht des Stammes SKLENAR, die wir in enger Zusammenarbeit mit den erfahrensten Züchtern der Belegstelle Hirschgrund im schönen Weinviertel betreiben. Die sorgfältige Zuchtauslese erfolgt nach den Merkmalen Honigleistung, Wabensitz, Schwarmträgheit und Sanftmut. Höchste Qualitätsansprüche an das Produkt und an das Kundenservice sind uns dabei wichtig. Die Einzigartigkeit der Belegstelle Hirschgrund und ihre enge Verwandtschaft mit der Entwicklungsgeschichte der SKLENAR-Biene bietet uns beste Voraussetzungen und hohe Bekanntheit weit über die Grenzen unseres Landes hinaus. Seit ihrer Gründung im Jahr 1939 ist die Belegstelle untrennbar mit dem Namen des weltberühmten Züchters Guido Sklenar verbunden und dessen Wirken hat ihm bereits zu Lebzeiten weltweite Bekanntheit und nachhaltigen Ruhm beschert. Wir nehmen diese Verantwortung, diesem Vertrauen vieler Imkerinnen und Imker den Namen SKLENAR gerecht zu werden, sehr bewusst wahr und gehen sorgsam damit um.

Bekenntnis zu biologischer Landwirtschaft

Unsere Imkerei ist seit dem Jahr 2017 biozertifiziert und wird seither regelmäßig von BIOS Biokontrollservice Österreich auf die Einhaltung der Bio-Richtlinien geprüft.

Hinter unserem Bekenntnis zur biologischen Landwirtschaft stehen mehrere Beweggründe: Die Herstellung biologisch hochwertiger Bienenprodukte, die naturnahe Haltung unserer Bienenvölker, wachsendes Bewusstsein auf Kundenseite, die Möglichkeit mit zertifizierten Partnern zu kontrahieren und ein zusätzliches Qualitätsmerkmal unseres Zuchtbetriebes.

Kooperation als Beitrag zum Erfolg

Zeit und Geld stellen in der Regel begrenzte Ressourcen dar und je nach Betriebsausrichtung, personeller Ausstattung und Kundenstrukturen fällt die Balance in Zeiten der Hochsaison und den damit einhergehenden Arbeitsspitzen nicht immer leicht. Hinzu kommt, dass in der Imkerei neben den jahreszeitlichen Saisonarbeiten auch kurzfristige Wetterentwicklungen die Wochen- und Tagesplanung bestimmen. Aufgrund unserer Spezialisierung auf die Zucht von Königinnen sind die

Prioritäten für unsere Arbeitsplanung vorprogrammiert. Denn die Königinnenzucht verlangt nach äußerster Disziplin und Termintreue. In der Zuchtsaison von Anfang Mai bis Mitte Juli sind alle anderen Aufgaben diesem Thema untergeordnet. Hinzu kommt, dass wir unsere Zuchtköniginnen direkt vermarkten und daher zeitintensiven, persönlichen Kontakt zu unseren Kunden pflegen. Vor diesem Hintergrund liegt der Gedanke nahe, ausgewählte Aufgaben an Kooperationspartner zu übertragen und so Ressourcen für das eigene Kerngeschäft zu reservieren. Ähnliche Überlegungen haben wir hinsichtlich der betrieblichen Infrastruktur umgesetzt, indem wir uns dazu entschlossen haben, ganze Arbeitsprozesse auszulagern und hierfür keine eigenen Gerätschaften anzuschaffen.

Imkermeister Robert Beck Betriebsführer



Zur Person

Name: Robert Beck

Geburt: 1971 in Wien

Familie: seit über 30 Jahren mit Maria verheiratet, zwei erwachsene Töchter.

Wohnort: 2201 Gerasdorf im Weinviertel

www.sklenarbiene.net

Meisterinnenrunde Bruck/Leitha



Am 23. Mai 2024 traf sich die Meisterinnenrunde Bruck/Leitha zu einer Führung durch die Mannersdorfer Edelpilzzucht. Der gemeinsame Abschluss fand im Gasthaus Arbachmühle statt.

Der biologisch zertifizierte landwirtschaftliche Betrieb hat sich auf die Aufzucht von Pilzmyzel und die Substratproduktion spezialisiert. Seit 8 Jahren erzeugt Herr Reiser Substrate, seit 2023 in seiner neu erbauten 1.200 m² großen Erdhügelhalle.



Schmackhafte Pilze © Traude Roggenbauer

Das gesamte Gebäude ist mit Erde eingedeckt und begrünt, nur die Gebäudedefront ist frei.

Durch die Körperwärme der Pilze, die bei der Myzelauflaufzucht entsteht, besteht ein ganzjähriger Kühlbedarf. Der begrünte Erdmantel des Gebäudes hilft aktiv den Energiebedarf zu senken.

Produziert wird mit 100% erneuerbarer Energie und Wärmerückgewinnungssystemen.

Für die Pilzsubstrate werden vorwiegend Buchenspäne oder Stroh verwendet. Für die richtige Nährstoffversorgung kommen noch verschiedene

Getreidesorten und Sojabohnen dazu. Das in Dampfdruckkammern sterilisierte Substrat wird mit dem Myzel in Plastiksäckchen gefüllt und zum Großteil weiter vermarktet.

Edelpilze wie: Kräuterseitlinge, Goldkämpchen, Austernpilze und Shiitakepilze,... werden auch regional verkauft.

Es war sehr interessant Einblick in diesen innovativen Pilzzuchtbetrieb zu bekommen. Am Schluss der Führung hatten wir noch die Gelegenheit Pilze zu kaufen. Die Qual der Wahl war sehr groß, so wurden Proben von vielen Sorten mitgenommen.

Traude Roggenbauer

Vorsitzende Meisterinnenrunde

Agrarisches Eigentum und seine Beschränkungen

Gottfried Holzer/Nikolaus Lienbacher

Agrarisches Eigentum und seine Beschränkungen



HWV

Praxis

VERLAG
ÖSTERREICH

© 2023

Spannungsfeld Agrarrecht: Eigentumsbeschränkungen im Fokus

Das Handbuch bietet eine fundierte Analyse der vielschichtigen Beschränkungen, denen das agrarische Eigentum sowohl durch Unionsrecht als auch durch nationales Recht unterworfen ist. Es beleuchtet das Spannungsfeld zwischen den steigenden Anforderungen des Umwelt-, Klima-, Natur- und Tierschutzes auf der einen Seite und dem öffentlichen Interesse an einer effizienten heimischen Agrarproduktion und der Sicherstellung der Versorgung mit Nahrungsmitteln und natürlichen Rohstoffen auf der anderen Seite – und das im Kontext des sich abzeichnenden Paradigmenwechsels in der Gemeinsamen Agrarpolitik.

Das Buch erläutert die historische Entstehung des Grundeigentums und bietet eine detaillierte Übersicht über die zahlreichen Einschränkungen, die Grundeigentümer:innen bei der Bewirtschaftung ihres Landes und ihrer Wälder erfahren. Zudem schafft es ein Problembewusstsein, das als Grundlage für zukünftige gesetzliche Erleichterungen dienen kann. Mit diesem Grundlagenwerk erhalten Fachleute auf Politik- und Verbandsebene für Land- und Forstwirtschaft, Grundeigentümer:innen sowie rechtsberatende Berufe tiefgreifende Einblicke in die rechtlichen Rahmenbedingungen agrarischer Tätigkeiten.

So gelingt die Beschäftigung von Fremdarbeitskräften

Immer mehr landwirtschaftliche Betriebe kommen an den Punkt, wo die Arbeit mit den eigenen Familienangehörigen nicht mehr zu schaffen ist. Die Idee, eine erste Arbeitnehmerin oder einen ersten Arbeitnehmer einzustellen, bringt eine Vielzahl von Fragen mit sich. Wen darf ich zu welchen Bedingungen beschäftigen?

Gibt es einen Mindestlohn und wie melde ich meine Arbeitnehmer korrekt an? Um nicht vom Sozialversicherungsträger, dem Finanzamt oder dem Arbeitsinspektorat wegen Verstößen belangt zu werden, muss man die rechtlichen Rahmenbedingungen kennen und einhalten. Dieser Artikel soll einen ersten Überblick verschaffen.

Die Suche nach dem oder der Richtigen:

Bevor die Arbeit überhaupt beginnt, muss ein geeigneter Arbeitnehmer erst einmal gefunden werden. Dazu muss man vorweg wissen, dass nicht jede Person ohne weiteres beschäftigt werden darf.

- Für Personen, die nicht aus der EU kommen (sogenannte „Drittstaatsangehörige“ wie beispielsweise Mazedonier) benötigt man vorab eine Beschäftigungsbewilligung vom Arbeitsmarktservice (AMS), die bei der regionalen Geschäftsstelle zu beantragen ist. Zusätzlich braucht der ausländische Arbeitnehmer ein Visum um sich rechtmäßig in Österreich aufhalten zu können.
- Sämtliche EU-Bürger hingegen können ohne spezielle Bewilligungen beschäftigt werden.
- Ukrainer sind zwar Drittstaatsangehörige, brauchen aber seit April 2023 keine Beschäftigungsbewilligung mehr, wenn sie über einen „Ausweis für Vertriebene“ verfügen.

Die rechtlichen Spielregeln im Arbeitsrecht:

Vor Arbeitsbeginn müssen mit dem Arbeitnehmer alle wesentlichen Punkte des Arbeitsverhältnisses besprochen werden. Sie müssen beispielsweise klären, ob der Arbeitnehmer bei ihnen voll- oder teilzeitbeschäftigt ist, ob es sich um ein befristetes oder unbefristetes Arbeitsverhältnis handelt, ob eine Probezeit vereinbart ist, welche Tätigkeiten anfallen und wie hoch der Lohn ist. Der Arbeitnehmer muss zumindest jenen Mindestlohn erhalten, der im Kollektivvertrag (brutto!) angeführt ist. Im land- und forstwirtschaftlichen Bereich gibt es unterschiedliche Kollektivverträge je Bundesland und landwirtschaftlichem Tätigkeitsfeld. Es ist äußerst wichtig, den einschlägigen Kollektivvertrag zu kennen, denn hier finden Sie nicht nur die wesentlichen rechtlichen Rahmenbedingungen, sondern auch zahlreiche Möglichkeiten zum Gestalten des Arbeitsverhältnisses. Der Kollektivvertrag für die bäuerlichen Betriebe in NÖ ermöglicht beispielsweise Durchrechnungsvereinbarungen mit den Arbeitnehmern abzuschließen. Damit können kluge Arbeitgeber teure Überstundenzuschläge vermeiden und bares Geld sparen. Darüber hinaus wurde im Jahr 2024 die Möglichkeit geschaffen, den Arbeitnehmern bis zu € 3.000,- steuer- und abgabenfrei als Mitarbeiterprämie auszuzahlen.

Der Arbeitgeber hat die Pflicht zumindest einen schriftlichen **Dienstschein bzw. Dienstzettel** zu erstellen und auszuhändigen. Den Inhalt dieses Dienst Scheines regelt das Gesetz sehr genau, weshalb es ratsam ist, auf Muster in den jeweiligen Kollektivverträgen zurückzugreifen. Diese können einfach an die Bedürfnisse des Betriebes angepasst werden.



Sozialversicherung

Der Arbeitgeber hat die Pflicht, jeden Arbeitnehmer vor Arbeitsantritt bei der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK) anzumelden. Diese Anmeldung hat elektronisch über das Portal ELDA der ÖGK zu erfolgen. Wer zum ersten Mal Arbeitnehmer beschäftigt, muss sich vorab eine sogenannte Beitragskontonummer beschaffen.

Aufzeichnungspflichten

Der Arbeitgeber ist verantwortlich für die schriftliche Lohnverrechnung, die Abfuhr der Sozialversicherungsbeiträge, des Beitrags zur Mitarbeitervorsorgekasse, der Lohnsteuer, des Arbeitgeberbeitrags zum Familienlastenausgleichsfonds und der Kommunalsteuer. Außerdem obliegt ihm die Führung des Lohnkontos sowie die Aufzeichnungen über Urlaub, Krankenstand und Arbeitszeit, sowie die Übermittlung des Jahreslohnzettels.

Um all diesen Pflichten korrekt nachzukommen, können Betriebe ihre Lohnverrechnung an einen Steuerberater oder Lohnverrechner auslagern. Dies bietet folgende Vorteile:

- Professionelle Abwicklung der Lohnverrechnung gemäß den gesetzlichen Bestimmungen,
- Erfüllung der erforderlichen Meldungen an die ÖGK und Behörden, sowie (erste) Anlaufstelle bei Abgabenprüfungen,

- Aktualität und Kenntnis über Gesetzesänderungen,
- Beratung und Unterstützung bei Fragen und maßgeschneiderte Lösungen,
- Sicherheit und Vertraulichkeit in Bezug auf die Verarbeitung und Speicherung sensibler Personaldaten,
- Entlastung und damit Konzentration auf das eigene Kerngeschäft.

Entsprechende Expertinnen und Experten gibt es in jeder Region. Unter ksw.or.at/mitgliederverzeichnis findet sich eine Liste aller Steuerberatungsunternehmen in Österreich.

Arbeitszeit

Die regelmäßige Wochenarbeitszeit beträgt 40 Stunden, die tägliche Normalarbeitszeit grundsätzlich max. 9 Stunden. Bei Überschreiten der wöchentlichen (40 Stunden) oder täglichen (9 Stunden) Normalarbeitszeit gebührt dem Arbeitnehmer ein Überstundenzuschlag in Höhe von 50%. Auch für Nacht-, sowie Sonn- und Feiertagsarbeit fallen in der Regel Zuschläge an. Die Vereinbarung von flexiblen Arbeitszeitmodellen ist möglich, muss aber stets schriftlich erfolgen.

Urlaub

Dem Arbeitnehmer stehen 30 Werk-tage (= 5 Wochen, da Werk-tage von Montag bis Samstag zählen) Urlaub pro Jahr zu. Nach 25 Dienstjahren bei demselben Arbeitgeber erhöht sich dieser Urlaubsanspruch auf 36 Werk-tage (= 6 Wochen).

Arbeitnehmerschutz

Das Landarbeitsgesetz und die Arbeitnehmerschutzverordnungen sehen umfangreiche Mindeststandards zu Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit vor. Dies betrifft die Ausgestaltung von Arbeitsstätten, Unterkünfte von Saisonarbeitskräften, persönliche Schutzausrüstung, Überprüfung von Maschinen, gefährliche Arbeitsstoffe, Lärm usw. Für jeden Arbeitsplatz sind die für die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer beste-

henden Gefahren zu ermitteln, zu beurteilen und entsprechende Maßnahmen vorzusehen. Diese Evaluierung ist schriftlich festzuhalten. Für Klein- und Mittelbetriebe gibt es dazu kostenlose Unterstützung und Betreuung von der Allgemeinen Unfallversicherungsanstalt (AUVA) und der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen (SVS).

Unterstützung im Arbeitsrecht

Das Arbeitsrecht mag auf den ersten Blick komplex erscheinen, doch ist der Einstieg einmal geschafft, gewinnt man an Sicherheit und Verständnis. Die NÖ Landes-Landwirtschaftskammer bietet Unterstützung und Informationen, die dabei helfen sich in dem Bereich sicher zu bewegen.

Eine wichtige Anlaufstelle ist hier die Rechtsabteilung, die für Fragen und kompetente Beratung zur Verfügung steht, sowie einschlägige Weiterbildungen anbietet. Hilfreiche Unterlagen – wie beispielsweise den Bäuerlichen Kollektivvertrag für NÖ, Muster für Durchrechnungsvereinbarungen etc. – finden Sie online auf der Website noe.lko.at

Besonders für Betriebe, die erstmalig Arbeitnehmer beschäftigen, ist das neue Informationsvideo der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer empfehlenswert. Sie finden auf der Homepage unter www.noelko.at einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Regelungen und Vorgehensweisen.



Kontakt: Referat für Arbeits- und Sozialrecht der LK NÖ, 05 0259 27300

Mag. Martina Schauer

Abteilung Bildung, Bäuerinnen, Jugend, LK NÖ



Neu: Broschüre „Beschäftigung von Arbeitnehmer:innen“ online

Fragenkatalog und Video liefern rechtliche Informationen

Bei der Beschäftigung von Arbeitskräften auf einem landwirtschaftlichen Betrieb gibt es einiges zu beachten. Die wichtigsten rechtlichen Grundlagen sind in der neuen Broschüre des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) Österreich zusammengefasst. Diese wurde in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Österreich und der Obmännerkonferenz der Arbeitgeberverbände der Land- und Forstwirtschaft in Österreich erstellt.

Die als Fragenkatalog aufgebaute Broschüre liefert Antworten zu allen Themen, die eine Beschäftigung betreffen. Dazu gehören unter anderem Arbeitsvertrag, Anmeldung der Arbeitnehmer:innen, Arbeitszeit, Krankenstand und Urlaub. Darüber hinaus widmen sich Kapitel dem Arbeitnehmer:innenschutz sowie Sozialversicherung und Abgaben. Es wird auch geklärt, für welche Personengruppen Bewilligungen des Arbeitsmarktservice (AMS) notwendig sind oder wie ein Arbeitsverhältnis beendet werden kann.

Die Broschüre steht auf der Homepage der Landwirtschaftskammer Österreich unter www.lko.at/publikationen kostenlos zum Download zur Verfügung.



Facharbeiter:innenausbildungen

Starte deine Karriere in Molkerei- & Käsewirtschaft

Mach die Welt der Milch- & Käseprodukte von Speiseeis bis Hartkäse zu deinem Beruf.

Was erwartet dich:

🌱 In 300 Unterrichtseinheiten dreht sich alles um die Milcheigenschaften, -gewinnung, -verarbeitung und die notwendige technische Ausstattung dahinter.

🌱 Es werden selbstständig Produkte von Speiseeis über Joghurt und Frischkäse bis hin zu Hartkäse produziert.

🌱 Zusätzlich beinhaltet der Lehrgang agrarische Basiskompetenzen, wie Recht & Agrarpolitik und Betriebswirtschaft, welche für die erfolgreiche Betriebsführung eines land- & forstwirtschaftlichen Betriebes notwendig sind.

Voraussetzung für die Aufnahme zum Lehrgang:

Praktische Erfahrung im Bereich Milchwirtschaft

Kursorte: LMTZ Wieselburg, LFS Pyhra, LK NÖ, Wilhelmsburger Hoflieferanten

Kursdauer:

November 2024 bis Juli 2025

Die Unterrichtseinheiten sind auf ca. 8 Blockmodule verteilt.

Abschluss ist die Facharbeiter:innenprüfung im Juli 2025 – diese gilt ebenfalls als Mindestqualifikation bei diversen landwirtschaftlichen Fördermöglichkeiten.

Kontakt: Lehrlings- & Fachausbildungsstelle Niederösterreich, Ing. Julia Schölnhammer, 05 0259 26405
julia.schoelnhammer@lk-noe.at



© BLFA

Nähere Informationen zum Ablauf & Terminen, den Inhalten und der abschließenden Prüfung gibt es beim **Online Infoabend am 18. September 2024 um 19.30 Uhr via ZOOM.**



Werde Facharbeiter:in im Beruf Feldgemüsebau

Du Interessierst Dich für Landwirtschaft? Du möchtest aktiv an der Produktion von frischem Gemüse mitwirken? Dann ist die Facharbeiterausbildung im Feldgemüsebau genau das Richtige!

Was erwartet dich:

🌱 eine fundierte theoretische Ausbildung in den Fachbereichen Pflanzenbau, Feldgemüsebau und Landtechnik, sowie agrarische Basiskompetenzen, wie rechtliche Grundlagen und Betriebswirtschaft

🌱 eine kompakte Ausbildung im Umfang von 240 UE (berufsbegleitend; organisiert in Blockwochen)

🌱 eine ideale Lernvorbereitung für die Facharbeiter:innenprüfung und künftige Betriebsführung

🌱 weitere Befähigungen wie die Beantragung des NÖ Sachkundenachweises für Pflanzenschutz



© BLFA

Voraussetzung für die Aufnahme zum Lehrgang:

Praktische Erfahrung im Bereich Feldgemüsebau

Kursorte: Lk Technik Mold, BBK Korneuburg, BBK Gänserndorf, LFS Oberiebenbrunn

Kursstart: 21.10.2024

Kontakt: Lehrlings- & Fachausbildungsstelle Niederösterreich
05 0259 26403
www.lehrlingsstelle.at
lfa@lk-noe.at

Erstmals wird in Niederösterreich ein Fischereifacharbeiter:innenkurs angeboten

Du Interessierst Dich für Aquakultur?

Prüfungsgegenstände:

- Fachteil
 - Aquakultur
 - Gewässerkunde
 - Fischkunde
 - Bewirtschaftung von Gewässern
 - Fischgesundheit
- Allgemeiner Teil:
 - Betriebswirtschaft und Marktkunde
 - Schriftverkehr
 - Fachrechnen

➤ **Ausbildungsvarianten:**

- Schwerpunkt Forellenteichwirtschaft LFS Hohenlehen
- Schwerpunkt Karpfenteichwirtschaft LFS Edelhof

Voraussetzung für die Aufnahme zum Lehrgang:

Praktische Erfahrung im Bereich Fischereiwirtschaft

Kursorte: Bundesamt für Wasserwirtschaft in Mondsee, LFS Edelhof, LFS Hohenlehen

Kontakt: LFS Edelhof, 3910 Edelhof 1
Tel. +43 2822/52402

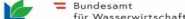
Informations-VERANSTALTUNG 

Ausbildung zum **Fischereifacharbeiter**
berufsbegleitend | zweijährig



11. September 2024 | 19:00

Landwirtschaftliches Bildungszentrum Edelhof

Herzliche Einladung zum Infoabend über die Ausbildung zum Fischereifacharbeiter am 11. September 2024 um 19 Uhr in der LFS Edelhof.

Feuer und Flamme für die Landwirtschaft?

**Du bist jung, motiviert und ein/e engagierte/r Hofübernehmer:in?
Möchtest du auf deinem Betrieb etwas bewirken und weiterbringen?
Dann bist du beim BURNING HEN Festival genau richtig!**

Das BURNING HEN ist das erste Business-Festival fürs Land.

Am Programm stehen inspirierende top Speaker aus den Bereichen Landwirtschaft, Handwerk und Tourismus.

Mit dabei sind Marie Hoffmann, Nino und Cheyenne vom Chianinahof, Karin Hettegger und viele mehr!

Gewinne 2 Festaltickets im Wert von € 238,- für das BURNING HEN am 12. Oktober 2024 in der Tenne Schladming.

Beantworte dazu einfach folgende Gewinnfrage:

„In welchem Bundesland findet das BURNING HEN Festival 2024 statt?“

Schick die richtige Antwort per Mail an agrarkommunikation@lk-noe.at mit dem Betreff: Gewinnspiel BURNING HEN Festival 2024. Teilnahmeschluss ist der 31. August 2024, 23:59. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird nach dem Zufallsprinzip ermittelt und schriftlich per E-Mail kontaktiert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Nütze diese Gelegenheit, um neue Eindrücke zu sammeln, dich mit anderen motivierten Teilnehmer:innen zu vernetzen und das Wissen rund um Land- & Forstwirtschaft, Handwerk und Tourismus zu vertiefen.

Viel Glück!



Bildungsinitiative „ZAMm unterwegs“

Zertifikatslehrgang ZAMm - Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Aufstehen und mitreden! Lehrgang für Frauen im ländlichen Raum und Bäuerinnen, die sich in Vereinen, Politik oder anderen Gremien engagieren und ihr Umfeld aktiv mitgestalten.

In den fünf zweitägigen Modulen werden spannende Inhalte zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit vermittelt. Diskussionsrunden, Rollenspiele und der Praxisbezug machen den Lehrgang zum spannenden und informativen Erlebnis.

Die Wintertagung in Wien und der Besuch des Parlaments geben einen besonderen Einblick in die Agrarpolitik und machen diese lebendig und unmittelbar erlebbar. Es besteht auch die Möglichkeit im Anschluss an den Lehrgang gemeinsam mit den Teilnehmenden der anderen Bundesländer an einer dreitägigen Studienreise nach Brüssel teilzunehmen.

Ganz nebenbei lernt man Berufskolleginnen kennen, profitiert von verschiedenen Erfahrungen und kann zahlreiche Netzwerke aufbauen.

Lehrgangsstart:

22. und 23. Oktober 2024

Kosten: € 660,-* pro Person, für 80 UE, geförderter Beitrag für Teilnehmerinnen mit LFBIS Nummer
*Änderungen vorbehalten!

Nähere Informationen:

<https://noe.lfi.at>



Lehrgang „Von der Einsteigerin zur Insiderin“

Der Lehrgang – der dieses Jahr schwergpunktmäßig im Weinviertel stattfindet - wendet sich an junge und junggebliebene Frauen, die in bäuerliche Familienbetriebe einsteigen.

Er soll dazu beitragen, sich mehr Wissen rund um das Leben und Arbeiten am Bauernhof anzueignen, sich dadurch sicherer zu fühlen und mitreden und mitentscheiden zu können.

Die Inhalte des Lehrgangs sind u.a. folgende: Landwirtschaftliche Fachinformationen wie betriebswirtschaft-

liche Überlegungen, rechtliche Grundlagen wie sozial- und steuerrechtliche Themen, Hofübergabe, Erbrecht oder häusliche Nebenbeschäftigung, agrarwirtschaftliche und agrarpolitische Informationen sowie die partner-schaftliche Planung der Betriebsentwicklung. Auch zwischenmenschliche Themen wie „Die Rolle in Betrieb und Familie“ oder „Gelungene Kommunikation“ werden behandelt. Praxismodule, die von den Teilnehmerinnen selbst ausgewählt werden, runden das Programm ab und bieten viel Platz für den persönlichen Austausch.

Lehrgangsstart:

8. November 2024

Kosten: € 345,-* pro Person, für 43 UE, geförderter Beitrag für Teilnehmerinnen mit LFBIS Nummer
*Änderungen vorbehalten!

Nähere Informationen:

<https://noe.lfi.at>



© die Lechnerei

Lehrgangsleitung, Information und Anmeldung:

Sandra Bieder, LK NÖ

Tel.: 05 0259 26510

E-Mail: sandra.bieder@lk-noe.at

(Achtung: Begrenzte Plätze, Teilnehmerinnen werden nach Anmeldedatum gereiht)

www.lfi-noe.at/zam

www.baeuerinnen-noe.at

Zertifikatslehrgang „Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in“

Ein gutes Bauernbrot: herrlich duftend, außen knusprig und innen flaumig, hergestellt ausschließlich aus natürlichen Zutaten.

Ausgebildete Brotsensoriker:innen sind Botschafter:innen für die regionale Brotkultur. Sie sollen die Kultur rund um regionale, handgefertigte und insbesondere bäuerliche Brotspezialitäten in die Regionen tragen.

Bäuerliche und regionale Brotspezialitäten boomen und die Konsument:innen sind bereit, für gutes Brot auch mehr zu zahlen. Doch was es heißt, ein solches Produkt herzustellen und welcher Aufwand dahintersteckt, das wissen nur mehr wenige.

Um die Gesellschaft an diesem Wissen teilhaben zu lassen und die regionale Brotkultur, welche in Österreich existiert, zu fördern, bietet das Ländliche Fortbildungsinstitut NÖ ab September 2024 eine Ausbildung in Form eines Zertifikatslehrganges an.

Zielgruppen für den Lehrgang sind Brot-Direktvermarkter:innen und andere Bäuer:innen wie z.B. landwirtschaftliche Meister:innen und Facharbeiter:innen oder Anbieter:innen von Urlaub am Bauernhof und Schule am Bauernhof, sofern



Sie Interesse und Vorkenntnisse im Bereich der Brotherstellung mitbringen.

Zentrale Ausbildungsschwerpunkte sind der Ausbau der technologischen Kompetenz für das eigene Produkt, die intensive Schulung der sensorischen Fähigkeiten zur Verkostung und Brotbeurteilung sowie die ansprechende und kompetente Präsentation von Brot und Gebäck.

Kursdauer und Kurstermine:

16 Kurstage im Zeitraum von September 2024 bis März 2025

Kosten: € 815,- pro Person gefördert (mit Betriebsnummer), € 3.585,- ungefördert

Lehrgangsleitung und Information:

DI Christine Haghofer, LFI NÖ

Tel.: 05 0259 26107

E-mail: christine.haghofer@lk-noe.at

Nähere Informationen und Anmeldung bis 2.9.2024 unter:



Jetzt dem Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ beitreten!

Du verarbeitest und verkaufst deine bäuerlichen Lebensmittel direkt an Kunden? **Dann bist du bei uns richtig!**

Viele exklusive Vorteile für Mitglieder:

- Aktuelle Infos per Newsletter und Mitgliederzeitung
- Vernetzung bei Exkursionen und Fachveranstaltungen
- Unterstützung bei der Weiterentwicklung deiner Direktvermarktung
- Qualitätsprogramme „Gutes vom Bauernhof“ und „Top-Heuriger“

Mit 30 Euro jährlich bist du dabei!

Mitglied werden und Vorteile nutzen!



www.direktvermarktung-noe.at

Tel.: 05 0259 46000, direktvermarktung@lk-noe.at, ZVR: 427232343

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Investing in your tomorrow



Meister:innen produzieren Top-Qualitäten

JA ZU NAH hat sich innerhalb kürzester Zeit als neuer Akteur im Vertrieb landwirtschaftlicher Produkte an Großküchen etabliert. Das Unternehmen, das seit Juli 2022 aktiv ist, legt besonderen Wert auf Transparenz, Regionalität, Persönlichkeit und Nachhaltigkeit.

Hülsenfrüchte sind ein herausragendes Beispiel dafür, wie JA ZU NAH regionale, österreichische Produkte vermarktet. Diese Nahrungsmittel, oft als österreichisches Superfood bezeichnet, bieten eine Vielzahl von Vorteilen.

- Erstens sind Hülsenfrüchte, insbesondere Linsen, sehr gesund. Sie zeichnen sich durch einen hohen Proteingehalt aus und sind reich an Ballaststoffen sowie unverdaulichen Kohlehydraten. Diese fördern eine gesunde Darmflora und tragen so zur allgemeinen Gesundheit bei. Ein weiterer entscheidender Vorteil ist, dass österreichische Hülsenfrüchte im Gegensatz zu importierten Produkten aus der EU und Drittstaaten keine Pestizidbelastungen aufweisen, wie das Pestizidmonitoring der AGES bestätigt hat.
- Hülsenfrüchte punkten durch ihre Nachhaltigkeit. Im Rahmen des österreichischen Programmes für umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL), das strenger als die EU-Vorgaben ist und an dem 90% der österreichischen Betriebe freiwillig teilnehmen, fördern österreichische Hülsenfrüchte den Umwelt- und Klimaschutz, den Naturschutz, den Gewässerschutz sowie den Bodenschutz und tragen somit aktiv zur Erhaltung und Verbesserung unserer natürlichen Ressourcen bei.
- Eine Marktanalyse hat ergeben, dass im Großhandel von 20 untersuchten Produkten nur ein einziges aus Österreich stammte. Der Preis dieser österreichischen Ware liegt

im Mittelfeld, doch die Qualität ist herausragend. Der Kauf von regionalen Hülsenfrüchten unterstützt nicht nur die heimischen Bauern, sondern entscheidet auch darüber, ob diese weiterhin angebaut werden. Jeder Kauf trägt dazu bei, die regionale Landwirtschaft zu stärken und die Vielfalt der verfügbaren Produkte zu sichern.

JA ZU NAH hat es sich zur Aufgabe gemacht, hochwertige österreichische Produkte wie Hülsenfrüchte zu fördern und zu vermarkten. Durch die direkte Verbindung zwischen Produzenten und Konsumenten wird nicht nur die Regionalität gestärkt, sondern auch eine nachhaltige und faire Wertschöpfungskette unterstützt.

Transparenz ist ein zentrales Anliegen von JA ZU NAH. Kunden können die Herkunft der Lebensmittel lückenlos nachvollziehen. Alle Produkte stammen aus gesicherter Herkunft, und der Marktplatz bietet stets aktuelle Informationen zu Preisen, Verfügbarkeit und den Produzenten. Ein umfassendes Qualitätsmanagementsystem gewährleistet die Einhaltung hoher Standards, während transparente Preisaufschläge und der Verzicht auf verdeckte Rabattierungen für Klarheit sorgen.

Regionalität steht absolut im Mittelpunkt des Unternehmenskonzepts. Die angebotenen Produkte stammen ausschließlich aus Österreich, wobei ein Großteil aktuell aus Niederösterreich bezogen wird. Einkäufer haben die Möglichkeit, selbst zu entscheiden, von welchem Landwirt sie ihre Produkte beziehen möchten, wodurch sie aktiv zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft beitragen können.

Ein persönlicher Ansatz ist ein weiterer Schlüssel zum Erfolg von JA ZU NAH. Das Unternehmen setzt auf



© Eva Lechner/LK NÖ

persönliche Ansprechpartner und fördert die direkte Vernetzung zwischen Produzenten und Abnehmern. Durch regelmäßige Vernetzungstreffen für Landwirte und Küchenleiter wird eine enge Zusammenarbeit gewährleistet. Individuelle Produktwünsche der Kunden werden berücksichtigt, was zu einer kontinuierlichen Erweiterung des Sortiments führt.

Nachhaltigkeit ist für JA ZU NAH ebenfalls von großer Bedeutung. Das Unternehmen nutzt Mehrweg-Gebinde und kurze Transportwege, um Umwelt- und Klimaschutz zu fördern. Die Produkte sind saisonal und stammen ausschließlich aus den österreichischen Regionen, was auch den Energieaufwand für Lagerung minimiert. JA ZU NAH legt hohen Wert auf Umwelt- und Sozialstandards in der Produktion und sichert dadurch Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region. Faire Arbeitsbedingungen sind ebenso Teil des Unternehmensleitbilds wie die Umsetzung von Entwicklungsprojekten in Zusammenarbeit mit Partnern aus Forschung, Bildung und Beratung. Durch die Unabhängigkeit von internationalen Lieferketten trägt JA ZU NAH zur Versorgungssicherheit bei und verfolgt das Ziel einer beständigen und sicheren Entwicklung der Wertschöpfungskette in unserem Heimatland Österreich.

Waldemar Pöchhacker
Geschäftsführer Ja zu Nah

Exkursion nach Namibia

Die ARGE Meister NÖ bietet von 11. - 26. bzw. 29. Jänner 2025 eine Exkursion in dieses außergewöhnliche Land an.

Es gibt noch ein paar freie Plätze. Bei Interesse bitte rasch anmelden. Das genaue Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen.



© Moser Reisen

Die wichtigsten Programmpunkte kurz im Überblick:

- Rundfahrt durch Windhoek
- Besichtigung eines Erdbeerbetriebes, einer Obst- und Gemüsefarm, einer Milchproduktion, eines Weingutes mit Verkostung, eines Schafzuchtbetriebes, einer Rinderzuchtfarm sowie einer Baumschule
- Besichtigung der höchsten Sanddünen
- Bootsfahrten, Pirschfahrten
- Besuch Ethosha Nationalpark

Pauschalpreis pro Person:

für Mitglieder: € 4.980,-

für Gäste: € 5.000,-

EZ-Zuschlag: € 590,-

Es gibt auch die Möglichkeit einer Verlängerung zu den Victoria Falls. Die Victoria Falls gehören zu den größten



© Moser Reisen

und bekanntesten Wasserfällen der Welt und zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Preis pro Person: € 1.220,-

Anmeldungen sind noch bis 6. September 2024 möglich:

Moser Reisen, Frau Elke Suarez

Tel.: 0732/2240 - 49

E-mai: suarez@moser.at

Exkursion nach Nordportugal von 28. April - 3. Mai 2025

Portugal, eines der schönsten Länder Europas, bietet zahlreiche Postkartenmotive: Verträumte Dörfer, kontrastreiche Landschaften, bunte Fischerboote und weitläufige Strände am Atlantik. Weltberühmt ist das Land auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten und edlen Weine.

1. Tag: Anreise - Porto - Guimarães

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Abflug nach Porto. Nach der Ankunft Empfang durch die örtliche, deutschsprachige Reiseleitung. Beginn der Stadtbesichtigung von Porto, der zweitgrößten Stadt Portugals, gelegen am Ufer des Douro. Wir lernen unter anderem den Torre dos Clérigos,

die Spannbogenbrücke Dom Luís I., die Altstadt mit ihren typischen, kachelverzierten Fassaden, die Kathedrale mit der romanischen Wehrkirche und viele weitere Sehenswürdigkeiten kennen. Transfer zum Hotel in Guimarães und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Viana do Castelo - Braga - Guimarães

Besuch von Viana do Castelo, besonders bekannt durch die Wallfahrtskirche auf dem Monte Santa Luzia. Von dort können wir einen einzigartigen Panoramablick auf die Stadt sowie die Mündung des Lima-Flusses in den Atlantik genießen. Weiterfahrt nach Braga, das wegen seiner vielen Kirchen und Paläste auch

das "Rom Portugals" genannt wird. Besichtigung der Kirche „Igreja Bom Jesus do Monte“. Abschließend Besuch von Guimarães, der Kulturhauptstadt Europas 2012 und Geburtsort des ersten portugiesischen Königs Alfonso Henrique. Bis heute ist vor allem die Textilindustrie in dieser Region von Bedeutung. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Fachprogramm Konservenfabrik - Aveiro - Fachprogramm „Ovos Moles de Aveiro DOP“ - Fachprogramm Korkproduktion

Als Start in den heutigen Tag steht ein Besuch einer Konservenfabrik in Matosinhos auf dem Programm. Die Manufaktur ist weit über die Landesgrenzen hinaus für ihre Sardinen bekannt und



© Moser Reisen



Aveiro © Moser Reisen

hat sich über die Jahre hinweg einen hohen Stellenwert in der Branche gesichert. Nächster Halt ist Aveiro, das wegen seiner drei Kanäle auch das „Venedig Portugals“ genannt wird und dessen farbenfrohe Boote das Stadtbild prägen. Ein „kulinarisches Wahrzeichen“ der Stadt sind sicherlich die „Ovos Moles de Aveiro DOP“ (Denominação de Origem Protegida). Nach einem Stadtrundgang sehen wir zu, wie die aus Eiern und Zucker hergestellten Süßspeisen angefertigt werden. Anschließend darf eine Verkostung natürlich nicht fehlen. Den restlichen Tag widmen wir uns einem weiteren sehr wesentlichen Produkt Portugals: den Kork. In dieser Gegend findet man einen großen Teil der portugiesischen Kork-eichen. Fachbesuch eines Betriebes in der Korkproduktion. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung

4 Tag: Douroal - Fachprogramm Wein - Gärten des Palácio de Mateus

Im Nordosten Portugals, entlang des Flusslaufes des Douro, erstreckt sich die gleichnamige Weinbauregion, eine der wohl berühmtesten. Die in den Schiefer gehauenen Terrassen, ragen teilweise bis zu 700 Meter in die Höhe. Bis 1979 war die Herkunftsbezeichnung

ausschließlich der Portweine vorbehalten, heute dürfen nun auch normale Weine unter der Bezeichnung DOC Douro auf den Markt gebracht werden. Der überwiegende Teil der Rebfläche wird jedoch weiterhin für Portwein genutzt. Panoramafahrt sowie Fachbesuch einer Quinta inkl. Verkostung. Als Abschluss des Tages besuchen wir noch die Gartenanlage des Palácio de Mateus in Vila Real. Das beeindruckende Herrenhaus überzeugt mit seinen wunderschönen Fassaden und den einzigartigen Gärten. Rückkehr zum Hotel. Nächtigung.

5. Tag: Santiago de Compostela - Weinbauregion Vinho Verde

Santiago de Compostela zählt zu den wichtigsten religiösen Zielen der Christenheit in Europa und ist seit Jahrhunderten Anziehungspunkt für Gläubige aus aller Welt. Stadtrundgang mit Möglichkeit zur individuellen Innenbesichtigung der Kathedrale mit dem romanischen Portico de la Gloria und der Krypta mit dem Apostelgrab. Wir verlassen nun wieder Spanien und kehren zurück nach Portugal und widmen sich der Weinbauregion Vinho Verde im Norden Portugals, wo rund 25% der portugiesischen Weine erzeugt wer-

den. Besuch einer Quinta mit Führung sowie Verkostung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Porto - Heimreise

Nach dem Frühstück Fortsetzung der Stadtbearbeitung von Porto. Transfer zum Flughafen von Porto und Rückflug nach Wien-Schwechat.

Termin: 28. April - 3. Mai 2025

Inkludierte Leistungen

- Flug von Wien-Schwechat nach Porto und retour
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung lt. Programm

Pauschalpreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.470,-
für Gäste: € 1.490,-

EZ-Aufpreis: € 275,-

Nähere Informationen erhalten Sie im Büro der ARGE Meister NÖ bei Petra Zeller. Das genaue Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage der ARGE Meister NÖ unter www.argemeister.at/Niederösterreich.



Porto © Moser Reisen



Meister-Bewegen-Veranstaltung in Miesenbach: Milch trifft Honig

Wir möchten alle interessierten Mitglieder und Ihre Angehörigen am Samstag, 21. September 2024 herzlich in das Industrieviertel einladen!

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. Dieses Jahr besuchen wir den Meisterbetrieb Andreas Panzenböck. Der Familienbetrieb wird im Vollerwerb mit rund 60 Milchkühen und der weiblichen Nachzucht geführt. Der Großteil der Milch wird an die NÖM geliefert. Seit 2017 betreibt die Fami-

lie auch einen Rohmilchautomaten in der Gemeinde. Familie Panzenböck bewirtschaftet knapp 54 ha landwirtschaftliche Nutzfläche.

Im Anschluss fahren wir zum Familienbetrieb Zwinz, der mit über 100 Bienenvölkern biologisch bewirtschaftet wird. Yasmin Zwinz führt als Imkermeisterin und Wanderlehrerin für Bienenzucht gemeinsam mit ihrem Mann, der auch Imkermeister ist, den Betrieb.

Der Betrieb hat drei Schwerpunkte:

- Honig (diverse selbstgemachte Bienenprodukte)
- Zucht (Verkauf von Bienenköniginnen und Jungvölkern)

- Kurse (Vorträge, Workshops und Führungen auch in Schulen)

Die „Bienenvermietung im eigenen Garten“, die Bienenstockluft oder die eigene Bienenwachs-Manufaktur sind weitere Angebote und Verarbeitungsbereiche der Imkerei Zwinz.

Eine Anmeldung im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Petra Zeller unter E-Mail arge.meister@lk-noe.at bzw. Tel.: 05 0259-26406, über die Homepage der ARGE Meister NÖ unter www.arge-meister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen oder bevorzugt unter dem angeführten QR-Code ist bis 10. September 2024 unbedingt notwendig.



Veranstaltung Meister-Bewegen

Termin: Samstag, 21. September 2024

Treffpunkt: Panzenböck Andreas, Auf der Höh 84, 2761 Miesenbach

Programm:

13.00 Uhr: Eintreffen am Meisterbetrieb Panzenböck

13.15 Uhr: Führung im Betrieb Panzenböck

Ca. 15.00 Uhr: Betriebsvorstellung Meisterbetrieb Zwinz

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme zu dieser interessanten Veranstaltung und dass wir Sie in Miesenbach ganz herzlich begrüßen können!

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten