

Meister Kurier

Nr. 4/2019

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Bericht
Jahreshaupt-
versammlung

Bericht
Meisterbrief-
verleihung

Fach-
exkursionen

am 7. Dezember 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. 4/2019

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2019	Seite	4
Jahreshauptversammlung	Seite	5
Geht's mir gut, geht's dem Betrieb gut	Seite	6
Meisterbriefverleihung mit Ehrung der besten Meister	Seite	7
Landw. Fachexkursion nach Sizilien von 29. April - 3. Mai 2020	Seite	8
Landw. Fachexkursion nach Norddeutschland von 2.-6. Juni 2020	Seite	9
Meister-Bewegen in Klosterneuburg	Seite	10
Vorstellung der Meisterbeirätin Katharina Trinkl	Seite	11
Reiserückblick Meisterinnenexkursion ins Burgenland	Seite	12-13
Einladung zum Meisterschiurlaub	Seite	13
Bäuerliches Sorgentelefon	Seite	14
Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof	Seite	14
Beratung zum Einsatz satellitengestützter Lenksysteme	Seite	15
Geschenkkarte für Weihnachten	Seite	16

Titelbild: Stift Göttweig © Markus Digruber

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: Ing. Petra Zeller, Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Theresa Resch BEd

3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26404, Fax: 05/0259 95 26404

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



Vorwort



Obmann Ehrenbrandtner

Liebe Meisterinnen und Meister!

Am 21. Oktober hielten wir als ARGE Meister wieder unsere Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung ab. Als Referentin konnten wir Frau Mag. Artner zum Thema: „Mental stark - Fit und gesund am Bauernhof“ gewinnen. Viele Einflüsse und Fragen belasten uns. Eine dieser schwierigen und komplexen Fragen ist z.B.: Sind wir Landwirte nun Klimasünder oder Klimaopfer? Diese Frage belastet, da sie nicht einfach und eindeutig beantwortet werden kann.

Natürlich sind wir Bauern auch Klimasünder, das mag schockieren, aber wie jeder Mensch setzen auch wir klimaschädliche Gase frei. Unsere Kultur und Lebensart baut nun mal auf fossile Energieträger wie Kohle, Öl und Gas auf. Auch wir fahren nicht mehr mit dem Pferdezugwerk am Acker sondern mit dem Traktor. Wie sparsam dieser Traktor ist oder womit er

betrieben wird, ist aber bereits ein Teil eines Lösungsansatzes.

Klimaschutz braucht Hausverstand! Dass ein Flug nach Barcelona oder London nicht 29 Euro kosten kann, dafür brauche ich nicht den Hausverstand im Einzelhandel kaufen. Und ob das Stoffsackerl, gebleicht und bedruckt in Bangladesch, klimafreundlicher ist als ein Maisstärkesackerl, ist fraglich. Wenn grüne Politiker sagen, sie kaufen lieber Bio-Kartoffeln aus Spanien als heimische aus dem Waldviertel, haben sie Klimaschutz nicht verstanden. Heimisch kaufen und essen ist aktiver Klimaschutz! Dazu bedarf es einer gut ersichtlichen Kennzeichnung.

Vor allem sind wir Bauern aber sicher die ersten Leidtragenden bei Klimaveränderungen. Anhaltende Dürreperioden, Starkregen oder Schädlingsaufkommen in biblischen Ausmaßen sind die Anzeichen, die wir die letzten Jahre vermehrt zu spüren bekommen haben. Versicherungen können Schäden abmildern, aber nachhaltig werden wir unsere Höfe den neuen Herausforderungen anpassen müssen. Was das konkret heißt, kann man heute nur schwer beantworten. Sicher ist aber, dass Bildung und unternehmerisches Denken die Schlüssel dafür sind. Beides haben wir in der Meisterausbildung erhalten, nutzen wir sie.

Ich bin von der Jahreshauptversammlung sehr stolz nach Hause gefahren. Das war einerseits der übervolle Saal, der spannende Vortrag und die Meisterbriefverleihung. Natürlich freute mich auch die gute Organisation durch unser Meisterbüro und die anwesenden Ehrengäste und Meisterbeiräte. Aber so richtig stolz machte mich ein Bild am Rande der Feier. Ein frisch gebackener Meister ließ sich abseits des Rummels nochmals fotografieren, mit seinen wahrscheinlich bislang größten Errungenschaften. In der einen Hand den Meisterbrief und in der anderen Hand sein Baby und im Hintergrund das ARGE Meister Roll Up! So kann man mit Zuversicht in ein Bauernleben starten.

In diesem Sinne einen schöne Adventzeit!

Ihr Andreas Ehrenbrandtner
 Obmann

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2019 im Stift Göttweig

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns ins Stift Göttweig. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Andacht in der Stiftskirche ein. Im Panoramasaal werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit BerufskollegInnen austauschen.

Schöner kann Adventstimmung wohl nicht aufkommen – das Benediktinerstift Göttweig öffnet heuer bereits zum 30. Mal seine Pforten für ein reichhaltiges Adventprogramm vom 30. November bis 8. Dezember, täglich von 10 bis 18 Uhr! Viele außergewöhnliche Erlebnisse für groß und klein sind dabei garantiert:

Adventmarkt, Kinderprogramm an den Wochenenden, Adventkonzerte täglich um 14.30 Uhr, Punschhütten, Turmblasen und Zithermusik an den Wochenenden, Schätze aus dem Klösterreich

Programm

Es gibt um 16.00 Uhr die Möglichkeit an einer Führung teilzunehmen. Die Teilnahme ist nur nach Anmeldung im Büro der ARGE Meister möglich und kostet € 10,- pro Person.

Lateinische Vesper

Um 18.00 Uhr gibt es die Möglichkeit zur Teilnahme an der lateinischen Vesper in der Stiftskirche.

Adventandacht

Im Anschluss an die Vesper findet um ca. 18.40 Uhr die Adventandacht der ARGE Meister mit Pater Maurus statt.

Festmenü und gemütliches Beisammensein
im Panoramasaal im Stiftsrestaurant ab 19.30 Uhr



© Markus Digruber

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



© Markus Digruber

Menü

Gemischtes Jourgebäck mit dreierlei Aufstriche

Maronisuppe mit Lauch
oder

Klare Rindssuppe mit Kalbsleberknödel

Rosa gebratenes Filet vom Schwein
mit Erdäpfelgratin, Gemüse und Portweinsauce
oder

Tafelspitz von der Kalbin mit Rösterdäpfel,
Schnittlauchsauce und Apfelkren
oder

Filet von der Lachsforelle mit Nudeln,
Ofengemüse und Zitronenbutter

Mousse au Chocolat mit Himbeeren
oder
Honig – Zimt Parfait

Teilnehmerbeitrag pro Person: € 31,-

Eine **Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches** ist im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller **bis 2. Dezember 2019** unbedingt unter der Tel.nr. 05 0259 26404 erforderlich.

Jahreshauptversammlung



Obm. Ehrenbrandtner
© Erich Marschik

Obm. LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner freute sich über ca. 300 TeilnehmerInnen bei unserer Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung. An Ehrengästen konnte er LK-Präs. NR Johannes Schmuckenschlager, LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf und LAK-Präsident Ing. Andreas Freistetter begrüßen. Er betonte: „Wir sind eine Gemeinschaft, die spartenübergreifend organisiert ist. Wir tragen die Themen nach oben. Wir konnten uns bei der

Diskussion über die GAP 2020 einbringen und besonders auf den Meisterbonus und Top up hinweisen. Ein weiterer Schwerpunkt wurde bei der Vermittlung von Lehr- und Praxisbetrieben gesetzt.“ Ehrenbrandtner erinnerte besonders an die vier großen Veranstaltungen der ARGE Meister im Jahr, auf die Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung, das alljährlichen Benefizkabarett, die Meister-Bewegen-Veranstaltung und das Vorweihnachtliche Meistertreffen. Er forderte alle zur Mitarbeit in der Meistergemeinschaft auf und wünschte besonders den neuen Meisterinnen und Meistern viel Erfolg.



Präs. Schmuckenschlager
© Erich Marschik

Präs. NR Johannes Schmuckenschlager betonte die Verbundenheit zu den Meisterinnen und Meistern als Branchennetzwerk und wies auf die wichtige inhaltliche Ausrichtung hin: „Die Meisterausbildung hat die höchste Wertigkeit für die praktizierenden LandwirtInnen. Die MeisterInnen werden nach der Meisterausbildung durch die ARGE Meister weiterbetreut. Wir sehen, wie schnell sich die Anforderungen

ändern, wenn wir die Inhalte der Ausbildung mit früher vergleichen, z.B. Digitalisierung.“ Schmuckenschlager wies auf die gesellschaftlichen Herausforderungen und die Bedeutung der Regionalität hin. Er gratulierte den neuen Meisterinnen und Meistern und wünschte Ihnen alles Gute für die Zukunft!



GF Wimmer
© Erich Marschik

Im Geschäftsbericht konnten wir auf viele Aktivitäten der ARGE Meister im letzten Jahr zurückblicken. Insgesamt haben im vorigen Jahr bei 27 Veranstaltungen der ARGE Meister 1.280 Meisterinnen und Meister teilgenommen. Es wurden landwirtschaftliche Fachexkursionen in Österreich, Europa und in andere Kontinente durchgeführt. Die Fachgruppen organisierten Veranstaltungen, wie zB die alljährliche Weinbaumeistertagung oder die Forstexkursion. Die Meisterbeiräte nahmen sich Zeit für eine Meisterbeiratsklausur, wo über die zukünftige Ausrichtung der ARGE Meister diskutiert wurde. Es wurden Ziele, Schwerpunkte und Maßnahmen für die nächsten Jahre erarbeitet. Auch auf Bundesebene hat sich NÖ sehr gut eingebracht. Der Bundestag der ARGE Meister fand in NÖ in Zeillern statt. Unsere Zeitung „Der Meisterkurier“ mit Fachartikeln und Betriebsreportagen und einer Auflage von über 5.000 Stk., wurde im Berichtszeitraum vier Mal herausgegeben.

Über unsere Aktivitäten berichten wir auch auf der Meister-Homepage unter www.argemeister.at. Öffentlichkeitswirksam ist unsere österreichweit einheitliche Meister-Hoftafel. Der Erlös der Benefizveranstaltung kam auch heuer in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute. Seit 1999 konnten an 53 bäuerliche Betriebe über 40.300 € übergeben werden.

Besonderer Dank gilt den vielen Mitgliedern, die so pünktlich den Mitgliedsbeitrag überwiesen haben. Wir sind auf die Mitgliedsbeiträge angewiesen. Deswegen möchten wir die neuen Meisterinnen und Meister nochmals ganz herzlich einladen, in der ARGE Meister mitzumachen.

Alfred Wimmer
Geschäftsführer

**Landwirtschaftskammer
Niederösterreich**

**Raiffeisenlandesbank
Niederösterreich-Wien**



Geht's mir gut, geht's dem Betrieb gut

Zum Thema „Mental stark - Fit und gesund am Bauernhof“ gab es einen interessanten Vortrag von Mag. Birgit Artner von der Sozialversicherungsanstalt der Bauern. „Du selbst zu sein, in einer Welt die dich ständig anders haben will, ist die größte Errungenschaft“, mit dieser Aussage von Ralph Waldo Emerson brachte sie unsere Herausforderung auf den Punkt. „Der Druck von außen ist sehr groß, aber auch der Druck von uns selbst. Laut einer WHO-Prognose wird 2020 die Depression die zweithäufigste Krankheit sein. Mittlerweile wurde die Prognose überarbeitet, demnach wird sie 2030 die häufigste Krankheit sein. Ca. jede sechste Person in Österreich ist psychisch krank, was nicht sichtbar und schwer nachweisbar ist. Generell sind Frauen davon häufiger betroffen, außer bei den Suchtkrankheiten. Psychische Krankheiten haben eine dreimal so lange Erholungszeit wie körperliche. In Österreich gibt es jährlich 1.300 Suizide, 3/4 davon sind Männer.“

„Wir leben in einer hochkomplexen Lebens- und Arbeitswelt, wo uns die permanente Reiz- und Informationsüberflutung überfordert“, weiß Artner: „Stress entsteht im Kopf und 90 % von unserem Stress machen wir uns selbst. Wichtig ist, dass es mir gut geht. Richtigerweise muss es heißen: Geht's mir gut, geht's dem Betrieb gut und nicht umgekehrt.“

Artner forderte die TeilnehmerInnen auf, sich selbst folgende Fragen zu stellen: Kann ich auch „Nein“ sagen? Muss ich alles selber machen? Muss es heute in der Perfektion passieren? Wenn etwas schiefgeht, bei wem suche ich die Verantwortung? Verallgemeinere ich zu stark, wenn einmal etwas schiefgeht? Habe ich zu hohe oder falsche Erwartungen? Was würde ich einem Freund raten? Was könnte schlimmstenfalls passieren?

Wir hörten von der Vortragenden viele Tipps für unser Leben: „Nicht dem Perfektionismus verfallen, nicht schwarz-weiß denken und nicht katastrophieren. Schwierigkeiten als Herausforderung sehen. Innere Distanz zum Stressereignis schaffen. Tief durchatmen und bis zehn zählen. Nicht alles persönlich nehmen und nicht verallgemeinern. Die Dinge so nehmen, wie sie wirklich sind. Sich selbst zu akzeptieren, was kann ich und was kann ich nicht? Nach dem Motto: Gott, gib mir die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann, den Mut, Dinge zu ändern die ich ändern kann, und die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.“

Artner brachte weiters Erfahrungen aus ihrer Praxis mit Lösungsansätzen ein: „Wir warten oft zu lange, dass

sich etwas von außen ändert. Menschen haften manchmal am Problem fest und fühlen sich in der Opferrolle und im Selbstmitleid wohl. Wenn man zu viele Baustellen hat, kann man das mit verbundenen Zahnrädern vergleichen. Wenn man an einem Zahnrad dreht, kommen auch die anderen in Bewegung. Daher die Dinge in Angriff nehmen und nicht an „Verschieberitis“ leiden, aktiv statt passiv, selbstbestimmt statt fremdbestimmt. Sagen sie „Nein“, wenn es notwendig ist. Laut Studien helfen Humor und Glaube am meisten, wenn man Schicksalsschläge, Stress, Krisen und traumatische Erlebnisse überwinden muss. Außerdem haben humorvolle Menschen eine um bis zu 10 Jahre längere Lebenserwartung. Innere Distanz aufbauen, Entspannungstechniken lernen, Pausen machen. Jedes Burnout beginnt mit dem Satz: Das alles mach ich gerne, ich brauche keine Pause. Gesunder Egoismus ist wichtig. Wenn ich mir etwas Gutes tue, kommt es der Familie und dem Betrieb zu Gute. Ausmisten und Altlasten über Bord werfen. Professionelle Unterstützung in Anspruch nehmen, bei Reparaturen von Maschinen wendet man sich auch an eine Werkstatt.“



© ARGE Meister

Abschließend fasste Mag. Birgit Artner zusammen, dass sich folgende Dinge in unserer gesunden persönlichen Werkzeugkiste befinden sollten: Entspannung, Gelassenheit, Bewegung, Pausen, Leichtigkeit, Zusammenhalt und Bezugspersonen, Humor, Denken an die Lösung und nicht an das Problem, Lob, Anerkennung und Liebe.

Alfred Wimmer
Geschäftsführer

Meisterbriefverleihung mit Ehrung der besten Meister

Nach der Jahreshauptversammlung fand auch wieder die feierliche Verleihung der Meisterbriefe von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle statt. Insgesamt konnten sich 82 Absolventinnen und Absolventen über ihren erfolgreichen Abschluss freuen. LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf, LK-Präs. NR Johannes Schmuckenschlager, LAK-Präs. Ing. Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann LKR Andreas Ehrenbrandtner würdigten die Absolventen und überreichten nach den Gruppen- und Bezirksfotos die Meisterbriefe und die Meister-Hoftafeln.



Präs. Freistetter
© Erich Marschik

Präs. Ing. Andreas Freistetter von der Landarbeiterkammer NÖ und Vorsitzender der Bundes-Lehrlingsstelle freute sich über 12 neue unselbständig beschäftigte Meister: „Die Bedeutung von qualifizierten MitarbeiterInnen und die ständige Weiterbildung wird immer wichtiger. Die Rahmenbedingungen ändern sich und bedingen ein immer schnelleres Lernen und eine bessere Ausbildung. Die Wertschätzung für die Lehrlings-, Facharbeiter- und Meisterausbildung kann nicht groß genug sein.“ Freistetter wies auf die Möglichkeit der Lehrlingsausbildung in der Land- und Forstwirtschaft hin. Er ist sich sicher, dass die Wertschätzung unserer Produkte wichtig ist und die Meisterinnen und Meister die Erfolgsgaranten von morgen sind.



LH-Stv. Pernkopf
© Erich Marschik

LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf freute sich über die vielen neuen Meisterinnen und Meister und betonte: „Es ist ein großer Tag, wenn so viele Meisterbriefe überreicht werden. Das Wissen und das Können macht die Meisterin bzw. den Meister aus.“ Er wies auf die Bedeutung einer Gemeinschaft hin und meinte: „Ein Händedruck ist noch immer wertvoller als das Drücken am Handy. Für das Land NÖ

ist die landwirtschaftliche Ausbildung sehr wichtig, deswegen wird der Ausbau vom schnellen Internet in allen ländlichen Regionen sehr forciert.“ Pernkopf gratulierte den frischgebackenen Meisterinnen und Meistern und wünschte ihnen viel Mut und Zuversicht für die Betriebsführung.

Für die NÖ Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle konnte Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer die feierliche Meisterbriefverleihung einleiten. Wimmer erklärte: „In der Meisterausbildung geht es um den Besuch von Meisterkursmodulen, um die Ablegung von Zwischenprüfungen und um die Meisterhausarbeit.

Es werden Visionen und Strategien für die Zukunft des landwirtschaftlichen Betriebes entwickelt. Dabei werden folgende Aspekte berücksichtigt: Umfeldanalyse, Investitionsplanung und Finanzplanung, Arbeitszeitbedarf, Deckungsbeitrag, Fixkosten, Cash Flow, Break Even, Kapitaldienstgrenze, Marketingkonzept, Wirtschaftlichkeitsrechnung, Risikoanalyse, Worst Case, Best Case, Rentabilität, Stabilität, Liquidität und strategische Ausrichtung.“

Er freute sich über 82 Meisterabschlüsse in drei Berufen, 66 in der Landwirtschaft, 15 in Weinbau- und Kellerwirtschaft und einer in Gartenbau. Wimmer dankte dem landwirtschaftlichen Schulwesen, den Beratungskräften der NÖ LK und den vielen Vortragenden für die Durchführung der Meisterkurse und appellierte an die neuen Meisterinnen und Meister, sich aktiv in der Gesellschaft einzubringen und in der ARGE Meister mitzuarbeiten.



vlnr. LAK Präsident Andreas Freistetter, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, Bernhard Bugl aus Kleinzell, Rupert Reinberger aus Fels am Wagram, Landeshauptfrau-Stv. Dr. Stephan Pernkopf, ARGE Meister Obmann Andreas Ehrenbrandtner
© Erich Marschik

Es wurden auch wieder die Meister des Jahres geehrt. Es dürfen sich Bernhard Bugl aus Kleinzell für die Landwirtschaft und Rupert Reinberger aus Fels am Wagram für Weinbau- und Kellerwirtschaft als Meister des Jahres bezeichnen

Ein Ensemble der Militärmusik NÖ umrahmte die Festveranstaltung feierlich, die mit der Landeshymne abgeschlossen wurde. Alle TeilnehmerInnen wurden von der ARGE Meister und der NÖ Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle zum Mittagsbuffet eingeladen. Dabei wurde auch Säfte und Moste vom Landwirtschaftsmeister Dominik Sonnleitner aus Waidhofen/Ybbs und Weine vom Weinbaumeister Stefan Schütz aus Traunfeld präsentiert. Die Meisterinnen und Meister ließen den Nachmittag gemütlich ausklingen und tauschten sich mit BerufskollegInnen aus.

Landw. Fachexkursion nach Sizilien 29. April - 3. Mai 2020

1. Tag

Flug von Wien nach Catania. Empfang durch die deutschsprachige Reiseleitung. Stadtrundfahrt durch Catania, um den lebhaften und vielseitigen Obst- und Gemüsemarkt zu besuchen.

2. Tag

Am zweiten Tag erfolgt eine Besichtigung eines Rinderbetriebs mit eigener Käserei, um mehr über die Viehhaltung und Viehzucht auf Sizilien sowie über die Produktion des berühmten Qualitätsproduktes „Ragusano D.O.P.“ zu erfahren. Nach dem informativen Rundgang wartet eine Käse-Verkostung. Anschließend Fahrt zu den Barockstädten Ragusa und Modica, wo ein kurzer Rundgang unternommen wird.

3. Tag

Nach dem Frühstück Fahrt in den Südosten Siziliens. Besuch des landwirtschaftlichen Betriebes O.P.A.C. Campisi, welcher sich auf den kontrollierten und biologischen Anbau von verschiedenen Gemüsesorten und Zitrusfrüchten spezialisiert hat. Ihre Produkte findet man auch in unseren heimischen Supermarktketten unter der Marke „Ja! Natürlich“. Anschließend Fahrt nach Syrakus - Metropole der Antike, wo ein gemeinsames Picknick auf einem Schiff gemacht wird. Danach Besichtigung des eindrucksvollen Archäologischen Parks sowie der wunderschönen Altstadt Ortigia.



4. Tag

Nach dem Frühstück Fahrt zum Ätna, mit über 3.300 m der höchste, noch tätige Vulkan in Europa. Traumhaft ist der Übergang von der üppig bewachsenen Vegetationszone zu den kargen Lavafeldern und den noch schneebedeckten Höhen des Ätnas. Die Auffahrt führt bis zum Silvestri Krater auf ca. 1.900 m Höhe. Fakultativ kann der Aufstieg weitergeführt werden (wetterabhängig – gegen Gebühr). Weiterfahrt zum renommierten Weingut Murgo, wo eine Betriebsbesichtigung des Gutes gemacht wird. Die Betriebsbesichtigung wird mit einer Weinverkostung abgeschlossen. Anschließend Fahrt nach Taormina, die idyllische Stadt am Monte Tauro. Spaziergang durch den mittelalterlichen Stadtkern und entlang des Corso Umberto. Besichtigung des eindrucksvollen griechisch-römischen Theaters.



5. Tag

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen von Catania und Rückflug nach Wien.

Inkludierte Leistungen:

- Flug Wien - Catania - Wien
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse
- Halbpension
- 1 x Picknick am Schiff am 3. Tag
- Landwirtschaftliche Fachbesuche lt. Programm
- Eintrittsgebühren für die im Programm enthaltenen Besichtigungspunkte
- Örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung
- Trinkgeldpauschale für Busfahrer und Reiseleiter

Nicht inkludiert:

- Kurtaxe (eine eventuelle Kurtaxe seitens der Hotels wird vom jeweiligen Reisegast an Ort und Stelle eingehoben.)

Hotel: Wir machen darauf aufmerksam, dass die Frühstücksbuffets in Italien eher einfach (kontinental) sind.

Anmeldeschluss: Freitag, 20. Dezember 2019

Reisepreis für **ARGE Meister Mitglieder**: € 1.220,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 50,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.270,-

Reisepreis für **Gäste**: € 1.240,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 50,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.290,-

EZ-Aufpreis: € 160,-

Mindestteilnehmerzahl: 27 Personen
Aufpreis bei 22 - 26 Personen: € 150,-

Das Programm können Sie im Büro der ARGE Meister anfordern. Anmeldungen bei Moser Reisen, 4010 Linz, Graben 18, Frau Simone Katzensteiner Tel. 0732 / 2240-34, katzensteiner@moser.at

Landw. Fachexkursion nach Norddeutschland 2. - 6. Juni 2020

1. Tag

Flug nach Hamburg und anschließend Fahrt nach Bremen. Fahrt zum Milchviehbetrieb von Georg Gartelmann mit ca. 150 ha und ca. 130 Kühen. Danach Fahrt in die bekannte Hansestadt Bremen und Besichtigung der bedeutendsten Sehenswürdigkeiten, wie das Bremer Rathaus.

2. Tag

Wir verlassen Bremen und fahren nach Dörpen, wo wir einen Hühnerbetrieb mit den einzelnen Betriebszweigen und dem Masthühnerstall besichtigen. Im Anschluss Fahrt nach Papenburg. Hier befindet sich die Meyer Werft, die vor allem für den Bau von großen Kreuzfahrtschiffen international renommiert ist. Wir lernen die beeindruckenden Werftanlagen, die zwei der weltweit größten überdachten Trockendocks umfasst, im Rahmen einer Besichtigung kennen. Anschließend Fahrt nach Hamburg.

3. Tag

Frühmorgens Start zum Großmarkt Hamburg, dem „grünen Herz der Stadt“ mit 27 ha Marktgelände. Geführte Besichtigung der Obst- und Gemüsehalle, die mit fast 100.000 m² beeindruckende Ausmaße einnimmt. Anschließend Fahrt zum Milchhof Reitbrook, der auf die Selbstvermarktung von Milch ausgerichtet ist. Milch, Joghurt und Käse von 140 Kühen werden ausgeliefert. Weiterfahrt zum Gemüsehof der Familie Beckedorf in Moorwerder. Der Betrieb bewirtschaftet über 150 ha, auf denen vorwiegend Salat sowie Schmorgurken, Schwarzer Rettich und Petersilie angebaut werden. Zum Abschluss des heutigen Tages Fahrt ins Alte Land, das mit aktuell ca. 10.700 ha Anbaufläche zu den größten Obstanbaugebieten Nordeuropas zählt. Fachbesichtigung eines Obsthofes.

4. Tag

Am Morgen erwartet uns ein Treffen mit dem Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer Hamburg. Anschließend Fahrt nach Tangstedt, wo wir das Biogut Wulksfelde besichtigen und bei einer Hofbesichtigung die einzelnen Stationen der Produktion, Verarbeitung



und Vermarktung vor Ort kennen lernen. Im Anschluss Fahrt nach Reinfeld in der Nähe von Lübeck und Fachbesichtigung des Hofes Steinhof. Hier werden auf 550 ha Anbaufläche Getreide, sowie Zuckerrüben und Raps kultiviert.

5. Tag

Wir entdecken bei einer Stadtrundfahrt die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der Hansestadt Hamburg, wie zB das Rathaus, die Hauptkirche Michaelis, den Hafen und die Alter-Innenstadt. Anschließend heißt es „Leinen los“ zur Hafensrundfahrt. Wir erkunden das beeindruckende Hafengelände von der Wasserseite aus. Ein Blick über die Relling lässt uns die Elbphilharmonie - das neue Wahrzeichen der Stadt, Ozeanriesen, Containerterminals, Werftanlagen sowie die Arbeitswelt am Hafen hautnah erleben. Im Anschluss Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Wien.



Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Hamburg - Wien
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse Basis Halbpension
- Rundreise im modernen Komfortbus
- Ausflugs- und Fachbesichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintritte lt. Programm
- Hafensrundfahrt in Hamburg
- Örtliche Fachreiseleitung
- Trinkgeldpauschale für Reiseleiter und Busfahrer

Reisepreis für **ARGE Meister Mitglieder**: € 1.125,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 55,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.180,-

Reisepreis für **Gäste**: € 1.145,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 55,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.200,-

EZ-Aufpreis: € 260,-

Anmeldeschluss: 28. Februar 2020

Das Programm können Sie im Büro der ARGE Meister anfordern. Anmeldungen bei Moser Reisen, 4010 Linz, Graben 18, Aleksandra Borodajko, 0732 / 2240-46, borodajko@moser.at.

Meister-Bewegen in Klosterneuburg

Klosterneuburg war heuer das Ziel für unsere Meister-Bewegen-Veranstaltung. LK-Präs. NR Johannes Schmuckenschlager hat sich sofort bereit erklärt, uns seine Heimat näher zu bringen und mit uns zu diskutieren. Treffpunkt war Weidlingbach in der Nähe von Klosterneuburg. Wir lernten mit Wilhelm Hauser einen engagierten Betriebsführer kennen. Er wies auf die Schwierigkeiten der Landwirtschaft in Stadtnähe hin, wie zB Mountainbiker, Reiter, Auto- und Motorradverkehr, Zweitwohnbesitzer, Tierschützer, Umweltapostel, enorm steigende Grundpreise ua. Große Sorgen machen ihm auch die zunehmenden Schäden durch Wildschweine. Bei einem Spaziergang zu seinen Rindern erfuhren wir viel über seine betrieblichen Schwerpunkte, wie Mutterkuhhaltung mit eigener Nachzucht, Heuverkauf für Pferdebetriebe, Brennholzverkauf und sein Holzschlägerungsunternehmen. Bevor wir zum nächsten Ziel aufbrechen konnten, wurden wir von der Familie Hauser noch mit einer üppigen Stärkung verwöhnt.



© ARGE Meister

Weiter ging es zum Agneshof in die HBLA Klosterneuburg. Bernhard Schmuckenschlager erläuterte uns die Aufgaben der Schule und der Forschung. Wir erfuhren viel über neue PIWI-Sorten, die Herausforderungen aufgrund des Klimawandels und die verschiedenen Versuche, die hier durchgeführt werden. Insgesamt kann man 450 Rebsorten besichtigen. Als nächstes konnten wir den modernen Keller mit seiner Technologie sehen. Auch hier werden wieder viele Versuche mit kleinen Mengen durchgeführt.

Zu Fuß wanderten wir zum Heurigenbetrieb Schmuckenschlager in Klosterneuburg. Präs. Johannes Schmuckenschlager erläuterte uns den Werdegang seines Betriebes und seinen persönlichen Lebenslauf. Beim schmackhaften Mittagessen gab es die Möglichkeit BerufskollegInnen kennen zu lernen oder mit dem LK-Präsidenten über agrarpolitische Anliegen zu diskutieren.



© ARGE Meister

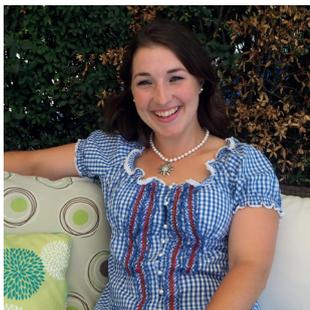
Abschließend wurde bei einer eigenen Stiftsführung im Augustiner-Chorherrenstift Klosterneuburg viel über die 900jährige Geschichte erzählt. Wir besichtigten die Kaiserappartements, die imposante Stiftskirche, den mittelalterlichen Kreuzgang, den weltberühmten Verduner Altar und den weitläufigen Keller. Interessante Informationen über den Weinbaubetrieb rundeten die Führung ab. Immerhin betreibt das Stift Klosterneuburg das älteste heute noch bestehende Weingut Österreichs. Wir verabschiedeten uns von Klosterneuburg mit vielen interessanten Eindrücken und neuen Bekanntschaften.



Die ARGE Meister bedankt sich vor allem bei der Familie Hauser und der Familie Schmuckenschlager für die überaus herzliche Aufnahme und die guten Gespräche! Wir wollen mit der Veranstaltungsreihe „Meister-Bewegen“ interessante Betriebe und Personen kennen lernen. Die Meisterwanderung fand bereits zum achten Mal statt.

Alfred Wimmer
ARGE Meister

Vorstellung der Meisterbeirätin Katharina Trinkl



Katharina Trinkl

Hallo, mein Name ist Katharina und ich bin mit meinen 29 Jahren die jüngste Tochter von Erna und Johann Trinkl. Beide Schwestern sind bereits ausgeflogen und nicht auf der Landwirtschaft beschäftigt. Mein Freund Leonhard ist vollzeitmäßig in der Abfallwirtschaft tätig. Seine Leidenschaft gilt den Traktoren, Maschinen und seinen

Oldtimer. Zuhause bin ich in dem kleinen Dorf Großnondorf, das ist in der Nähe von Ottenschlag im schönen Waldviertel. Der Betrieb liegt auf einer Seehöhe von 760 m.

Meine schulische Laufbahn habe ich nach der abgeschlossenen Pflichtschule in der Fachschule am Edelhof fortgesetzt. Nach dem landwirtschaftlichen Facharbeiter folgte der Facharbeiter in der Haus- und natürlich in der Forstwirtschaft. Im Rahmen meiner Fachschul Ausbildung durfte ich ein 4-monatiges Praktikum in Eferding bei Passau absolvieren. Diese Zeit konnte ich bei der Familie Großpötzl, einem Spitzen-Holstein-Zuchtbetrieb verbringen. Für diese tolle und lehrreiche Erfahrung bin ich sehr dankbar. Im Jahr 2014 habe ich dann mit der Meisterprüfung meine Ausbildung abgeschlossen.



Meiner Meinung nach ist der Meister sehr wichtig. Jeder Vollerwerbsbetriebsführer sollte zumindest diese Ausbildungsstufe anstreben. Während der Meisterkurse habe ich unseren Betrieb betriebswirtschaftlich erhoben und einige Planungsvarianten errechnet. Ich habe dadurch unseren Betrieb sehr gut kennengelernt. Hier kannst du dein Wissen vertiefen und man lernt gewisse Punkte aus einem anderen Blickwinkel zu betrachten. Seit dem Ende meiner Ausbildung bin ich hauptberuflich auf dem Betrieb meiner Eltern tätig. Mein liebster Arbeitsbereich ist unser Milchviehstall.

Die Landwirtschaft meiner Eltern ist ein gemischter Betrieb mit dem Schwerpunkt Milchwirtschaft und Wald. Wir haben im Durchschnitt 110 Tiere im Stall. Es sind rund 50 Milchkühe, der Rest sind die weiblichen Nachkommen. Die Stierkälber werden am Kälbermarkt in Zwettl vermarktet, wo ich nebenberuflich mitarbeite. Unsere Milch wird zur Gänze an die NÖM geliefert. Die Flächen teilen sich in 59 ha Landwirtschaft und 27 ha Wald.



Ich selbst habe den Betrieb meines Onkels und Flächen von anderen Landwirten im Ausmaß von 30 ha gepachtet. Diese werden als reiner Ackerbau geführt. Wir bauen auf unseren Feldern Getreide, Raps, Futtermais, Klee gras und Mariendistel an.

Die dadurch anfallenden Arbeiten können von meinen Eltern und mir erledigt werden. Meine Großeltern Franziska und Johann haben bis vor wenigen Jahren noch so gut es ging bei den Arbeitsspitzen mitgearbeitet. Die im Laufe des Alters schwächer werdende Arbeitsleistung konnten wir mit einem großen Mechanisierungssprung für die Grünlandwirtschaft ausgleichen. Bei außertourlichen Tätigkeiten wie z.B. heuer die Traunsteinsilovergrößerung beschäftigen wir über die Sommermonate zusätzlich einen Praktikanten.

Ich möchte nach der Pension meiner Eltern den Betrieb übernehmen und in der bestehenden Form weiterführen und weiterentwickeln.



In der Zukunft sehe ich unseren Betrieb als konkurrenzfähiges Unternehmen. Ich beabsichtige durch ein paar bauliche und maschinelle Maßnahmen eine Verbesserung der Produktion und Arbeitswirtschaft.

Als neues Mitglied im Meisterbeirat durfte ich schon einigen Sitzungen beiwohnen. Ich freue mich jetzt schon auf weitere Aktivitäten.

Reiserückblick Meisterinnenexkursion ins Burgenland

Die diesjährige Meisterinnenexkursion führte uns von 26. bis 28. August ins Burgenland und den südlichen Teil von Niederösterreich.



© ARGE Meister

Am ersten Tag besuchten wir das Museum in Pinkafeld, wo wir bei einer Führung vieles über die Stadtgeschichte, die Kirchengeschichte der römisch-katholischen und der evangelischen Pfarren, die Garnisiongeschichte sowie über die älteste Feuerwehr des heutigen Burgenlandes erfuhren. Im Tuchmachermuseum wurden uns die einzelnen Arbeitsvorgänge vom Waschen der Rohwolle bis zum Färben des fertigen Tuches erklärt und mit den alten Maschinen auch die Produktionsweise gezeigt. Weiter ging es nach Liebing zum idyllischen Kastanienhain. Dort wurden wir vom Obmann des Vereins D'Kaestnklauba begrüßt. Der Verein wurde von einigen Bewohnern des Ortes Klostermarienbergründet und kümmert sich heute um die Verarbeitung und Haltbarmachung der wilden Edelkastanie. Ziel ist es, ganzjährig Produkte anbieten zu können. Der Kastanienhain ist als Kraftplatz ausgewiesen, das Strahlenfeld ähnelt denen in Pyramiden und soll eine äußerst positive und sehr beruhigende Wirkung auf Menschen haben. Beim Mittagessen konnten wir uns gleich von dem guten Geschmack der Kastanien überzeugen.

Am Nachmittag ging es weiter nach Steinberg zur Blaudruckerei Koó, die heute eine der letzten Betriebe in Europa ist, die seit Generationen Stoffe bedruckt und mit Indigo färbt. Mit alten Holzmodeln wird der Papp, dessen Rezept ein gutgehütetes Geheimnis des Blaudruckers ist, auf den Stoff aufgetragen. Danach wird in der Küpe gefärbt und der Papp ausgewaschen. Nun muss der Stoff noch im Freien getrocknet werden. Im Anschluss an die Führung konnten wir im Einkaufsladen die verarbeiteten Stoffe noch bewundern



© ARGE Meister

und kaufen. Weiter ging es nach Marz in unser Hotel. Nach dem Bezug der Zimmer, wartete eine Bummelzugfahrt durch Mattersburg und mit Blick auf die Burg Forchtenstein auf uns.

Am Dienstag machten wir uns auf den Weg nach Frauenkirchen zum Paradeiserkaiser Erich Stekovics. Erich und Priska Stekovics bewirtschaften 67 ha mit Paradeisern, Chili, Paprika, Zwiebel und Knoblauch. Die Paradeiser wachsen auf den Feldern ohne hochgebunden oder ausgegeizt zu werden. Nur für die Saatgutvermehrung werden Paradeiser, Chili und Paprika im Folientunnel kultiviert. Herr Stekovics versorgte uns mit wertvollen Tipps zur Paradeiserkultivierung und ließ uns auch die eine oder andere seiner 3.200 Sorten kosten. Zum Schluss konnten wir uns noch im Hofladen mit den verarbeiteten Früchten versorgen.

Zum Mittagessen waren wir im Grenzlandhof in Pamha-



© ARGE Meister

gen. Dort kosteten wir burgenländischen Reis, den wir danach auf dem Feld sehen konnten. Am Biohof von Herrn Leyrer wachsen auf 130 ha Reis, Chili, Erdäpfel, Gurken, Wein sowie gepflanzte Zuckerrüben. Herr Leyrer betreibt auch eine große Kompostieranlage.

Am späten Nachmittag fuhren wir nach Andau zum Weingut der Familie Scheibelhofer. Familie Scheibelhofer bewirtschaftet eine Eigenfläche von 85 ha und



© ARGE Meister

kauft Trauben von 100 ha zu. In der Barriquehalle finden 3.000 Fässer Platz, diese werden 3 Jahre genutzt. Jedes Jahr werden 1.000 neue Barriquefässer gekauft und die 3 Jahre alten werden für Dekorationszwecke verkauft. Nach einer interessanten Führung durfte eine Verkostung natürlich nicht fehlen.

Am Mittwoch führte unsere Reise über die Burg Forchtenstein zurück nach Niederösterreich zum Ziegenhof Mandl in Lichtenegg. Michael Mandl zeigte uns gleich zu Beginn einen Film über die Entstehung des Betriebes und die Verarbeitung. Es werden ca. 300 Ziegen gehalten, die täglich um 5 Uhr und um 17 Uhr gemolken

werden. Die Milch wird zu Ziegenkäsebällchen, Ziegenkäseröllchen, Frischkäseaufstrich und natürlich Joghurt in der hofeigenen Käserei verarbeitet.

Am Nachmittag besuchten wir noch die Biogärtnerei von Anita Beisteiner, die sie mit viel Liebe und Enthusiasmus betreibt. Sie zeigte uns ihr kleines Paradies und erklärte uns die Wirkung der Heilpflanzen, die bei ihr gedeihen. Voll mit neuen Eindrücken und mit vollen Taschen traten wir die Heimreise an.

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister

Einladung zum Meisterschiurlaub 2020

Auch 2020 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meister der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholte Angebot sieht wie folgt aus:

Unterbringung: Hotel Gasthof Tauernhof, Familie Hetzger, A-5611 Grossarl

Termin: 11. bis 18. Jänner 2020

Kosten: € 91,- pro Tag (ohne Liftkarte!)

- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Fön, Radio, TV, Telefon, größtenteils Minibar, Bademantel und Balkon
- Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit

Bioecke, 4-gängiges Menü mit drei Wahlmöglichkeiten bei den Hauptgerichten, Salatbuffet

- freie Benützung des 2011 renovierten und erweiterten Wellnessbereichs (Außensauna, Hallenbad und Außenbecken)

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

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl

2232 Aderklaa 29

Tel.: 02247/3660

Mobil: 0650/44 629 74



**VIEL HEISST BEI UNS:
VIEL SORGFALT.**
Verlass di drauf!

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. ik Landwirtschaftskammer Niederösterreich

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON NV ORF NÖ Die Niederösterreichische Versicherung

Bäuerliches Sorgentelefon

Das Bäuerliche Sorgentelefon ist eine einfache und anonyme erste Anlaufstelle für kleine und große Probleme. Professionelle Ansprechpartner hören zu und geben Antworten beispielsweise bei

- Konflikte zwischen Jung und Alt
- Hofübergabe/-übernahme
- Wirtschaftlichen Sorgen
- Partnerschaft
- Überlastung
- Sonstiges

In einer verzwickten Situation kann es helfen, mit jemandem zu sprechen, der in der bäuerlichen Lebenswelt zu Hause ist und Verständnis für die Probleme hat, gleichzeitig aber auch über das nötige psychologische Fachwissen verfügt.

All das ist beim Bäuerlichen Sorgentelefon gegeben. Kompetente Gesprächspartner hören sich Ihre Probleme an und versuchen gemeinsam mit Ihnen, Lösungsmöglichkeiten zu finden. Hier können Sie über Ihre Situation reden, hier wird Ihnen zugehört – und das alles österreichweit, anonym, vertraulich und zum Ortstarif.

Haben auch Sie Probleme? Dann rufen Sie uns doch an unter:

Tel.: 0810 / 676 810 -
Telefonische Hilfe zum Ortstarif

Montag bis Freitag von 8:30 bis 12:30 Uhr (ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

Reden ist oft mehr als "nur" Silber: sich die Sorgen von der Seele sprechen zu dürfen kann sprichwörtlich sogar Gold wert sein!



Lebensqualität Bauernhof

Das bäuerliche Sorgentelefon
telefonische Hilfe zum Ortstarif:

0810/676 810

Montag bis Freitag von 8.30 bis 12.30 Uhr
(ausgenommen gesetzliche Feiertage!)

Das bäuerliche Sorgentelefon ist eine niederschwellige erste Anlaufstelle bei kleinen und großen Problemen. Psychosozial geschulte Ansprechpartnerinnen und -partner hören zu und helfen beim Finden von Lösungsmöglichkeiten. Etwa bei:

- Generationskonflikten
- Hofübergaben/-übernahmen
- wirtschaftlichen Sorgen
- Partnerschafts- oder Erziehungsproblemen
- Überlastungssituationen
- Suchtproblematik und anderen Krisen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeits- und Tourismus LE 14-20

Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof

Susanne Fischer und Erhart Reichsthaler haben im Rahmen des Projektes Lebensqualität Bauernhof mit ihren Vorträgen zum Thema „Heitere Betrachtungen von ernsten Angelegenheiten“ ganz Niederösterreich bereist.

Nun gibt es die Gelegenheit zu zweit in kleinem Rahmen, gleich zwei Tage mit den beiden zu erleben. Zwei Tage Zeit und Raum, vor allem für persönliche Anliegen, die dazu dienen, als Paar die gemeinsamen Aufgaben gestärkt zu meistern. Es werden unterschiedliche Themen und Anliegen beleuchtet: Wie geht es uns als Paar, als (Schwieger-)kind, als Eltern? Wie geht es uns bei der Arbeit? Was kommt in unserem Leben zu kurz? Wie viel arbeiten wir? Was ist Arbeitsqualität? Wie gelingt das Zusammenleben der verschiedenen Generationen? Diese und weitere aktuelle Fragen werden in den zwei Tagen von unterschiedlichen Blickwinkeln, auch mal mit einem Augenzwinkern, beleuchtet. Nehmen Sie sich zwei Tage Zeit für Ihre Partnerschaft, fern dem Alltagsstress nahe dem schönen Stausee in Ottenstein.

Es ist auch möglich, das Seminar – als exklusives Weihnachtsgeschenk - zu verschenken!

Als Paar gut leben und arbeiten am Bauernhof

Donnerstag, 27. – Freitag, 28. Februar 2020
im Hotel Ottenstein, Rastendorf

Kosten:

- 220 Euro gefördert (mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer),
- 650 Euro pro Person ungefördert.

Im Preis inbegriffen sind: Pausenverpflegung, Vollpension (ohne Getränke beim Mittag- und Abendessen) und Nächtigung

Information und Anmeldung bis 31. Jänner 2020

im Referat Konsumentinformation,
Lebensqualität Bauernhof,
Tel.: 05 0259 26200
E-Mail: sandra.schweinzer@lk-noe.at

Beratung zum Einsatz satellitengestützter Lenksysteme

Bei der ersten Nutzung eines Lenksystems tauchen bei vielen Landwirten Fragen auf. Die erste stellt sich zum einfachsten Weg, die Bearbeitungsgrenzen und Spurlinien zentimetergenau und richtig in das vom Traktor vorgegebene Datenformat einzuspielen. Das Aufzeichnen dieser Daten bei den ersten Feldarbeiten mit dem Lenksystem ist mühsam, überfordert viele Landwirte, die mit der neuen Technik noch nicht so vertraut sind und führt oft zu nicht gewünschten Ungenauigkeiten.

Um vorab Bearbeitungsgrenzen ins Lenksystemterminal zu bekommen wird von Landwirten häufig versucht eAMA-Shapes oder Daten vom Bundesamt für Eich und Vermessung in die Lenksystemsoftware zu importieren. Dies stößt bei vielen Landwirten aber auf Hürden, da oft das Datenformat nicht mit dem Traktorformat zusammenstimmt. Das Ergebnis bei nicht richtig aufbereiteten Importdateien sind Importfehler, Bearbeitungsgrenzen die bis zu 30 cm von der tatsächlichen Grenze abweichen oder gar kilometerweit vom Feld entfernt sind.

Die Landwirtschaftskammer NÖ bietet mit einem neuen Beratungsprodukt „Lenksystem - Fahrspurplanung“ Landwirten, die vor dieser Problematik stehen, Unterstützung an. Das Beratungsprodukt sieht im ersten Schritt eine RTK-genaue Erhebung der Bearbeitungsgrenzen mittels eines RTK-Messstabs (siehe Abbildung 1) am Feld und in Anwesenheit des Landwirts vor. Damit kann garantiert werden, dass die Bearbeitungsgrenze auf zwei Zentimeter genau ist.



Abbildung 1: Mittels eines RTK-Messstabs wird die Bearbeitungsgrenze für ein Lenksystem erhoben.

Bei eAMA-Shapes ist die Datengrundlage aus Luftbildern digitalisiert worden, die nie diese Genauigkeit haben können. Vor-Ort wird mit dem Berater und dem Landwirt abgesprochen, wo die Bearbeitungsgrenzen verlaufen sollen. Weiters wird auch vereinbart, wie die Benennung der Spurlinien erfolgen soll. Beispielsweise kann hier der Landwirt wünschen, dass die Spur „Hausacker Huberseite“ heißen soll.

Nach der Erhebung vor-Ort werden die Rohdaten in einem zweiten Schritt bearbeitet und die Spurlinien in das herstellereigene Datenformat gespeichert. Diese Datei wird per Mail oder per Datenträger dem Landwirt übermittelt. Anschließend braucht der Landwirt nur die Datei in sein Traktorterminal importieren. Auf Wunsch kann der Import auch vom Berater vor-Ort erfolgen.

Durch dieses Beratungsprodukt bieten sich für den Landwirt folgende Vorteile:

- Sofortige Nutzung des Lenksystems, ohne zuvor selbst Bearbeitungsgrenzen und Spurlinien mit dem Fahrzeug aufzeichnen zu müssen.
- Der Landwirt wird bei der Spurlinienerstellung vom Berater unterstützt und muss sich vergleichsweise wenig mit der Spurlinienerstellung beschäftigen.
- Die Feldaufzeichnung ist unabhängig von der Traktormarke erstellt worden. Somit können die Daten bei einem Traktortausch rasch in ein neues Lenksystemterminal eingespielt werden.
- Der Landwirt muss sich kein Fachwissen hinsichtlich der Anwendung verschiedener Softwareprodukte zur Erstellung von Bearbeitungsgrenzen und Spurlinien aneignen.
- Der Landwirt muss sich keine teure Software anschaffen, die er dann vielleicht nur selten benötigt.

Gemeinsam mit dem Maschinenring Niederösterreich-Wien nimmt die LK NÖ das Thema Digitalisierung und Precision Farming in Angriff. Künftig können Betriebe entscheiden, ob sie sich den erforderlichen RTK-Messstab vom Maschinenring NÖ-Wien ausborgen und die oben beschriebenen Tätigkeiten zur Erhebung der Bearbeitungsgrenzen und Spurlinien selbst vornehmen oder die Erhebung als Service der Landwirtschaftskammer NÖ nutzen möchten.

Fahrspurplanung für Lenksysteme

Naturdatenerhebung mit RTK-Genauigkeit vor Ort mittels Messstab:

- 30 € Hofpauschale
- 8 € pro 1.000 Laufmeter bei geraden Feldgrenzen,
- 35 € pro 1.000 Laufmeter bei kurvigen Feldgrenzen (bei Feldgrenzen entlang eines Waldes oder Baches)

Erstellung von Bearbeitungsgrenzen und Spurlinien für das jeweilige Lenksystem aus den erhobenen Naturdaten:

- 1 € pro Feldgrenzen- oder Spurlinienerstellung. Bei einem rechteckigen Feldstück sind zwischen zwei und vier Spurlinien für die Feldbearbeitung nötig.

Gerne können wir ein Angebot für Ihre Betriebsgröße legen.

Ing. Stefan Polly,
Tel. +43 5 0259 25311,
stefan.polly@lk-noe.at



Geschenkidee für Weihnachten

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

Die nächste Benefizveranstaltung der ARGE Meister mit Andreas Ferner findet am Donnerstag, den **2. April 2020 um 19.30 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten** (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.



Andreas Ferner © Max Lottmann

Chill amal, Fessor!

Fern jeder „political correctness“ behandelt Österreichs lustigster Lehrer, Andreas Ferner, in seinem neuen Programm die großen Aufreger-Themen unserer Zeit, des Schulbetriebes und seines Lebens.

Scharf wie Chillli sind die Pointen, ibizamäßig entlarvend der allgemeine Bildungsbefund, herzerreißend komisch die Stories aus Schule und Leben.

Zum Chillen bleibt ihm und seinem Publikum dabei aber wenig Zeit, wobei das Ferner spätestens nach dem nächsten Elternsprechtag guttun würde.

In der Oberstufe der österreichischen Kabarettisten angekommen, kämpft Ferner gegen die Unbildung von Kardashian-Po-Doubles, Spesenrittern und Insta-Influencern, die doch besser im Unterricht aufgepasst hätten.

Einfacher wird der Alltag für den „Fessor“ auf jeden Fall nicht: Beratungsresistente Helikoptereltern und Menschen mit Masturbations-Hintergrund haben auch WhatsApp entdeckt und keinen Respekt vor den Arbeitszeiten eines Lehrers.

Karten sind um € 20.- im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder petra.zeller@lk-noe.at erhältlich.

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten