Meister kurier

Nr. 2/2020

www.argemeister.at

ARGE Meister

Betriebs-reportage

Exkursionen

Neue Balancen in Krisen-zeiten

in Corona-Zeiten

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

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

Landwirtschaftskammer Niederösterreich

arge meister niederösterreich

Meister - Kurier

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

Nr. 2/2020

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Weinbau- und Kellermeister in Röschitz	Seite	4
ARGE Meister-Büro in Corona-Zeiten	Seite	5
Vorstellung des Meisterbeirates Robert Gruber	Seite	6-7
Eutergesundheit - Schlüsselfaktor am Milchwirtschaftsbetrieb	Seite	8
Top-Gärfutter für die Nutztiere	Seite	9
Neue Balancen in Krisenzeiten	Seite	10-11
Bäuerliches Sorgentelefon: Reden hilft!	Seite	11
Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiterprüfung Landwirtschaft 2020/21	Seite	12
Erste Online-Meisterprüfung der Lehrlings-und Fachausbildungsstelle	Seite	13
Webinarreihe zum Nachsehen: Wie erklären wir´s den anderen	Seite	13
Verleihung Top-Heuriger und Gutes vom Bauernhof	Seite	14
Meisterinnenexkursion nach Osttirol von 31.08.-02.09.2020	Seite	15
Fachexkursionen	Seite	16

201920035
PRINTED IN AUSTRIA
Zu 100% in Österreich produziert

Titelbild: Onlinebesprechung ARGE Meister Vorstand

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
PEFC™
PEFC/06-38-265
www.pefc.at

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

Obmannstv. Fabianek

Liebe Meisterinnen und Meister!

Krise? – Krise!
Die aktuelle Lage zwingt uns zu enormen Veränderungen. Die unterschiedlichsten Einschränkungen belasten unseren Alltag und das soziale Miteinander. Nichts ist mehr wirklich planbar und sicher. Sicher ist nur, dass nichts mehr so sein wird wie vor der Corona Pandemie.
Doch was bedeutet Krise eigentlich? Der Begriff **Krise** (krísis) leitet sich aus dem Griechischen ab und bedeutet ursprünglich **einen Bruch** in einer bis dahin kontinuierlichen Entwicklung.
Dieser Bruch, diese Veränderung ist zunächst weder gut noch schlecht - entscheidend ist lediglich, was wir aus der Situation machen! Wir können jammern, klagen und uns selbst bemitleiden. Wir können aber auch überlegen welche Möglichkeiten, ja Chancen diese Veränderung hervorbringen kann.

Das Wort Krise setzt sich im Chinesischen aus zwei Schriftzeichen zusammen:
Eines bedeutet Gefahr, das andere eine gute Gelegenheit.

Wenn wir die Gelegenheiten als Chancen nutzen, dann können wir uns weiterentwickeln und an der Krise wachsen. Sehr menschlich ist es allerdings, Neues als bedrohlich, als unangenehm, mit Skepsis und Angst wahrzunehmen. Das ist vollkommen natürlich, denn es hat über Jahrtausende unser Überleben gesichert. Diese Reaktion ist in unserem Stammhirn verankert. Als hochentwickelte Lebewesen haben wir aber die Möglichkeit, nach dieser ersten Schockstarre aktiv mit diesen Gefühlen umzugehen und sie richtig einzuordnen. Wir akzeptieren die neue Situation und suchen neue Möglichkeiten. Es ergeben sich neue Kompetenzen, unser Denk- und Handlungsspielraum wird erweitert. Es gibt Ziele und Visionen, die wir bis dahin für schier unmöglich gehalten hätten.
Wir überdenken das eigene Handeln, die eigenen Einstellungen, prüfen, ob sie noch immer aktuell und richtig sind. Wir erproben neue Dinge, erlernen neue Fähigkeiten, erleben konstruktives neues Miteinander. Dazu bedarf es Flexibilität, Gelassenheit, Toleranz und Geduld.
Die Krise und die damit erzwungenen Veränderungen beinhalten somit enormes Potential. Dieses Potential gilt es erfolgreich in den Alltag zu integrieren und auch vielfältig und erfolgreich zu nutzen.
Produkte aus der Region, Versorgungssicherheit, Nachvollziehbarkeit gewinnen an Stellenwert. Die Kommunikationsformen verändern sich: Internetaffinität steigt, Zoom Meetings, Webinare und distance learning boomen. So können auch wir diese neuen Medien in unserer Gemeinschaft bewusst und effektiv einsetzten. Über E-Mail-Verteiler, WhatsApp Gruppen, … können Informationen wesentlich rascher und zielgerichteter verbreitet werden.

Nutzen wir diese Chance der Veränderung, um auch aus dieser Krise gestärkt und mit neuen Kompetenzen hervorzugehen.

Das wünscht uns allen

Ihre Daniela Fabianek
Obmannstellvertreterin

Weinbau- und Kellermeister in Röschitz

In der neuen Vinothek W4 in Röschitz trafen sich die Weinbau- und KellermeisterInnen zur alljährlichen Weiterbildungstagung. Röschitz ist eine bedeutende Weinbaugemeinde mit 350 ha Weinbau. Die Hauptsorten sind Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay und Sauvignon blanc.

Gelungene Vinothek W4 in Röschitz © Wimmer

Fachgruppensprecher Markus Gruber konnte 100 TeilnehmerInnen begrüßen. Zum Thema „Social Media - Verstehen, Einsetzen, Profitieren“ hielt Katharina Dornhofer, MA von der Landwirtschaftskammer NÖ einen interessanten Vortrag und diskutierte über WhatsApp, Facebook, Instagram, Newsletter und Homepage.
DI Harald Scheiblhofer von der HBLA Klosterneuburg berichtete über „Probleme bei der mikrobiologischen Weinstabilität, Umgang mit Analyseergebnissen und Kennzahlen.“

Vlnr. Mag. Gottschlich, Vors. Gruber, DI Scheiblhofer, GF Wimmer © Wimmer

„Sinnvolle Anwendung von biologischen Pflanzenschutzmitteln im integrierten Weinbau“, war der Schwerpunkt von Mag. Hannes Gottschlich von der Fa. Biohelp. HR Dr. Ferdinand Regner von der HBLA und BA Klosterneuburg referierte über „Aktuelle Entwicklungen im Weinbau im Bereich Rebzüchtung.“ Neue PIWI-Sorten, wie Donauriesling, Blütenmuskateller, Muscaris ua., bieten die Möglichkeit mit weniger Pflanzenschutzaufwand zu produzieren. Zu allen Themen gab es informative Diskussionen.

Junge Weinbaumeister © Wimmer

Am Nachmittag gab es herzliche Führungen mit hervorragenden Weinproben bei den sehenswerten Weingütern Stift und Gruber in Röschitz. Franz Stift und Eduard und Christian Gruber betonen die gute Zusammenarbeit der Winzer und konnten auf viele gemeinsame Aktivitäten hinweisen. Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit für einen Erfahrungsaustausch.

Viele WeinbaumeisterInnen in der Vinothek W4 in Röschitz © Wimmer

Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen und die besten Eindrücke von Röschitz mit. Wir bedanken uns bei allen Vortragenden und besonders bei den Weingütern Stift und Gruber für die interessanten Informationen, die Betriebsführung und die Weinproben.

Winzerhof Stift © Wimmer

Alfred Wimmer
GF ARGE Meister

ARGE Meister-Büro in Corona-Zeiten

„Wird der Ausnahmezustand langsam schon zur Gewohnheit?“, fragt sich auch Frau Mag. Gertraud Hinterseer in Ihrem Artikel im Meisterkurier (siehe Seiten 10-11). Die Funktionäre und die Mitarbeiter der ARGE Meister sind auch während der Corona-Pandemie für die Meisterinnen und Meister da. Aufgrund der Auswirkungen der COVID-19-Krise haben wir uns schon früh entschlossen, die Benefiz-Veranstaltung abzusagen. Sie wird nächstes Jahr nachgeholt. Dieser Meisterkurier sollte eigentlich unter dem Schwerpunkt der nächsten Meister-Bewegen-Veranstaltung sein. Sie wäre für Juni im Raum Horn und Rosenburg geplant gewesen. Leider mussten wir auch diese Veranstaltung absagen. Auch unsere landwirtschaftlichen Fachexkursionen haben wir für heuer abgesagt und auf nächstes Jahr verschoben. Wir gehen davon aus, dass wir hoffentlich im nächsten Jahr wieder reisen dürfen. Daher haben wir bereits neue Termine organisiert. Näheres finden Sie unter dem Beitrag Fachexkursionen. Wir hoffen, dass wir die für 23. Oktober 2020 geplante Meisterbriefverleihung der Lehrlingsstelle und Jahreshauptversammlung der ARGE Meister wie geplant abhalten können.

Die Krise hat gezeigt, dass in unserem Bereich die Zusammenarbeit mittels Home-Office sehr gut funktioniert, was auch dieser Meisterkurier beweist. E-Mail und Telefon konnten wir immer schon von unterwegs nutzen, mittels VPN-Verbindungen ist jetzt auch der Zugriff auf alle Programme und Dokumente in der LK möglich. Um den KursteilnehmerInnen einen rechtzeitigen Abschluss zu ermöglichen, wurden von der Lehrlingsstelle bereits Facharbeiter- und Meisterprüfungen online durchgeführt. Die Rückmeldungen der neuen FacharbeiterInnen und MeisterInnen sowie der PrüferInnen waren sehr positiv. Hier hat sich wieder gezeigt, wie immens wichtig gute Internetverbindungen sind. Berichte und originelle Abschlussfotos finden Sie auf der Homepage der Lehrlingsstelle unter www.lehrlingsstelle.at.

Die Landwirtschaftskammer NÖ informiert laufend unter www.noe.lko.at über den aktuellen Stand der Maßnahmen aufgrund der Corona-Krise und die sich daraus ergebenden Fragen. Wir weisen in diesem Zusammenhang auf unsere ARGE-Meister-Homepage hin und möchten Sie erinnern, uns E-Mail-Adressen zukommen zu lassen, damit wir Sie noch schneller informieren können.

Onlinebesprechung © Wimmer

Die Landwirtschaft wurde von Beginn weg von der Regierung als systemrelevante Infrastruktur eingestuft, was die Bedeutung der Land- und Forstwirtschaft unterstreicht. Begriffe wie Regionalität und Versorgungssicherheit haben einen neuen Stellenwert bekommen. Wir hoffen, dass falsche Entwicklungen korrigiert werden und sich alle daran dauerhaft erinnern und in Zukunft dementsprechend handeln.

Wir wünschen allen Meisterinnen und Meistern alles Gute in dieser schwierigen Zeit!

Alfred Wimmer
GF ARGE Meister

Sehr geehrte Meisterinnen und Meister!

Unseren Berufsstand verbindet man sehr gerne mit Tradition und Beständigkeit. Als Unternehmer wissen wir auch, wie rasch wir uns an wechselnde Märkte und Rahmenbedingungen anpassen müssen. Eine weltweite Pandemie jedoch ist nochmals eine eigene Kategorie unter den Herausforderungen. Wer hätte vor einigen Monaten gedacht, dass eine Meisterprüfung auch aus dem eigenen Wohnzimmer per Videokonferenz abgelegt werden kann? Es liegt somit an uns selbst, in der Krise auch eine Chance zu sehen und neue Wege einzuschlagen.

Wir möchten in diesem Sinne nun auch verstärkt auf elektronischem Weg mit Ihnen in Verbindung treten. Dafür ersuchen wir Sie uns Ihre Kontaktdaten mitzuteilen. Als Ergänzung zu unserem Meisterkurier würden wir Sie beispielsweise in Zukunft zu unseren Veranstaltungen auch per E-Mail oder Mitteilung einladen.
Selbstverständlich erfüllen wir die Vorgaben der Datenschutzgrundverordnung.

Reinhard Appeltauer
Obmannstellvertreter

Vorstellung des Meisterbeirats Robert Gruber

Robert Gruber © Gruber

Mein Name ist Robert Gruber und ich wohne in Rohrenreith, 6 km südlich von Zwettl, mitten im schönen Waldviertel. Ich bin 42 Jahre alt und verheiratet mit meiner Frau Gudrun. Gemeinsam haben wir 4 Töchter: Doris, 22 Jahre, technische Zeichnerin in einem Bauunternehmen; Jasmin, 20 Jahre, Verkäuferin bei Hartlauer; Katharina, 17 Jahre, derzeit noch in landwirtschaftlicher Ausbildung in der Burschenschule am Edelhof und Lena, 10 Jahre, besucht die Mittelschule in Stift Zwettl.

Familie Gruber © Gruber

Die beiden jüngsten Kinder sind sehr interessiert an der Landwirtschaft. Sie sind begeisterte Jungzüchter und nehmen bei den verschiedensten Vorführbewerben auf Landes- und Bundesebene teil.

Begeisterte Jungzüchter © Gruber

Mein Ausbildungsweg begann mit Volksschule, Hauptschule und 2 Jahre Landwirtschaftliche Fachschule am Edelhof. Dann Einstieg in die dritte Klasse der Winterfachschule am Edelhof, wo ich dann mit dem Landwirtschaftlichen und Forstwirtschaftlichen Facharbeiterbrief abgeschlossen habe. Ein Praktikum habe ich nicht absolviert. Warum?, weiß ich nicht mehr, was ich aber bis jetzt sehr bereue.

Sechs Jahre später packte mich der Ehrgeiz und ich wollte noch mal zurück an die Schulbank und begann mit der Meisterausbildung. Denn im Kopf schwirrte schon der Gedanke, auch Praktikanten auszubilden. So zog ich in zwei Jahren die Meisterausbildung durch und habe sie 2007 abgeschlossen. In der heutigen Zeit ist es notwendig, glaube ich, dass Betriebsführer eine abgeschlossene Meisterausbildung haben.

Die Vorteile überwiegen, das fängt schon bei der Meisterhausarbeit an. Wo man sich intensiv mit dem Betrieb auseinandersetzt, um mögliche Stärken und Schwächen frühzeitig zu erkennen und umzusetzen. Weiters ist auch die erhöhte Jungübernehmerförderung bei der Übergabe des Betriebes ein Thema.

Das Thema meiner Hausarbeit drehte sich schon um den bevorstehenden Stallumbau.

Als Kleinkind wusste ich immer schon, dass dies mein künftiger Beruf werden soll. Meine Eltern unterstützten dies, so entwickelte sich der Einstieg in unseren Betrieb anders wie bei anderen Betrieben. Mein Vater war damals 50 Jahre alt und unser Betrieb war einfach zu klein, um für drei Personen ein ausreichendes Einkommen zu erzielen. So beschloss mein Vater, der immer im Vollerwerb tätig war, einer außerlandwirtschaftlichen Arbeit nachzugehen. Auf einmal war ich der eigene Chef und konnte den Betrieb so entwickeln wie ich wollte. Ich bin meinen Eltern heute sehr sehr dankbar über diese Vorgehensweise. Als Junger hat man viel mehr Elan zur Veränderung und Weiterentwicklung und ich wollte die Eltern keinesfalls enttäuschen.

Meine Hobbys und die Freizeit kommen sehr kurz, da ich immer Beschäftigung brauche. Im Winter gehören ein paar Tage Schifahren und im Sommer etliche Ausflüge dazu. Mähdrescher- und Maishäcksler fahren sind meine absoluten Hobbys. Weiters beschäftige ich mich mit Radiästhesie (Wassersuchen, Bauplatzmutungen, Elektrosmog.....) und habe eine Ausbildung zur Lichtenergetik begonnen.

Ehrenamtlich engagiere ich mich als Ortsgruppenobmannstellvertreter beim BB, beim Verschönerungsverein, bei der Feuerwehr, als Obmann des Rinderzuchtvereins Zwettl-Allentsteig, als Aufsichtsrat bei der Nö Genetik, im Gemeindeparteivorstand und als Meisterbeirat.

Landwirt zu sein ist für mich immer wieder eine Herausforderung, der stillen Natur zuzuhören und mit dem Bauchgefühl zu handeln, dass es Mensch, Tier und Pflanzen gut geht.

1999 haben meine Frau und ich den Betrieb übernommen. Damals bewirtschafteten wir 18 ha Acker und Wiesen und 8,5 ha Wald. Der Tierbestand setzte sich aus fünf Milchkühen mit Nachzucht, einem Zuchtschwein und ein paar Hühnern zusammen. Wir beide waren entschlossen, den Betrieb so auszurichten, dass er weiterhin im Vollerwerb geführt werden kann.
Deshalb wuchs unser Betrieb ständig, sodass wir heute 104 ha Fläche bewirtschaften, davon 8,5 ha Wald, 72 ha Ackerland, 23 ha Grünland, davon sind 78 ha Pachtfläche. Wir sind ein Milchviehbetrieb mit 60 Milchkühen und weiblicher Nachzucht.
Arbeitskräfte sind meine Frau und ich, meine Eltern (beide Pensionisten) und bei Arbeitsspitzen ein Neffe. Unsere Tochter wird im Herbst in unserem Betrieb einsteigen. Die Aufgabenverteilung ist folgende: ich bin als Betriebsführer für Ackerbau und Milchkühe zuständig, die Gattin organisiert den Haushalt und Jungviehbereich und Opa organisiert alles was den Wald betrifft. Künftig werde ich die Organisation der Tiere der Tochter überlassen und mich schwerpunktmäßig für den Ackerbau einsetzen.
Bewirtschaftet werden die Flächen konventionell auf einer Seehöhe von 676 m.
Gut die Hälfte der Fläche wird für Futter der Tiere bereitgestellt. Hier werden Grünland, Feldfutter, Silomais, Getreide und Körnererbsen angebaut. Der Rest der Fläche besteht aus 8 ha Stärkekartoffel, 12 ha Mahlroggen, 1 ha Kapuzinerkresse und 1,5 ha Schlüsselblumen für die Pharmaindustrie.

Schlüsselblumen © Gruber

Der eigene Maschinenpark ist überschaubar. Wir legen großen Wert auf Maschinengemeinschaften, wo wir vom örtlichen Maschinenring unterstützt werden.
70 % der Maschinen die auf unserem Betrieb eingesetzt werden, kommen aus Gemeinschaften.
2015 haben wir in einen neuen Milchviehstall für 65 Milchkühe investiert. Arbeitstechnisch ist er so ausgelegt, dass im Notfall eine Person die gesamte Milchviehherde mit Nachzucht betreuen kann. Es wird mit einem Melkroboter gemolken und die Tiere werden durch einen Fütterungsroboter bis zu 6 mal täglich mit frischem Futter versorgt.
Gleitender Betriebsdurchschnitt: 8.200 kg, 4,1 % Fett und 3,45 % Eiweiß. Die weibliche Aufzucht bleibt am Betrieb und die männlichen Kälber werden am Kälbermarkt Zwettl verkauft. Die Milch wird von der NÖM AG abgeholt und verarbeitet. Schlachtvieh verkaufen wir einem Viehhändler in der Umgebung.

Betrieb Gruber © Gruber

Für unseren Betrieb ist die Mitgliedschaft beim Arbeitskreis Milchprodukion sehr wichtig, wo jährlich die Zahlen und Fakten ausgearbeitet werden. Durch unsere Größe ist es ein Muss, Buchhaltung zu machen, sodass man die Betriebszahlen kennt. Hier kommt mir das gelernte Wissen aus der Meisterausbildung zu Gute. Betriebsentscheidungen werden von der ganzen Familie getroffen.

Wie wird sich der Betrieb künftig entwickeln?
Wir als Betriebsleiter haben unsere Ziele erreicht. Nun ist das Hauptaugenmerk auf der Rückzahlung der Kredite vom Stallbau. Gleichzeitig bereiten wir die künftige Betriebsübergabe vor, die in den nächsten Jahren erfolgen soll. Wir werden mit der Übergabe nicht warten, bis wir in Pension gehen können, sondern werden unsere Jugend unterstützen, damit sie ihre Träume und Ziele so schnell wie möglich umsetzen können, dass auch ihnen der Beruf Landwirt in Zukunft eine Freude macht. Für unsere Zukunft wünsche ich mir einen Weg zu finden, der weiter viel Spaß und Freude für die ganze Familie macht. Im Ort gibt es noch 9 Betriebe, die sich aber in den nächsten Jahren wahrscheinlich halbieren werden. Wenn eure Kinder Interesse an euren Betrieben zeigen, dann reicht ihnen die Hand. Umso älter sie werden, umso weniger ist die Bereitschaft gegeben, dass die Jugend eure Betriebe übernimmt.

Eutergesundheit – Schlüsselfaktor am Milchwirtschaftsbetrieb

Beste Milch kommt nur aus gesunden Eutern. Milchqualität und Eutergesundheit sind untrennbar miteinander verbunden und nicht zuletzt dank der Qualitätsbezahlung strebt jeder Milchproduzent/jede Milchproduzentin nach einer niedrigen Gesamtzellzahl und bester Hygiene beim Melken. Denn auch die Hygiene im Stall und bei der Melkarbeit haben großen Einfluss auf die Eutergesundheit. Euter gesund zu erhalten ist dabei keine leichte Aufgabe. Die vergleichsweise raschen Zuchterfolge der letzten Jahrzehnte, wie hohe Milchleistungen und vor allem hohe Minutengemelke und Leichtmelkigkeit, haben dem Landwirt/der Landwirtin die Arbeit erleichtert und die Milchwirtschaft effizienter gemacht – gleichzeitig aber auch unsere Kühe anfälliger für Eutererkrankungen gemacht. Nach Problemen mit der Fruchtbarkeit sind Eutergesundheitsprobleme in Österreich die zweithäufigste Abgangsursache in heimischen Kontrollbetrieben, geht man von den aktuellen Zahlen der Zuchtdata aus (Jahresbericht 2019). Wirtschaftlich spielt Eutergesundheit somit in jedem Milchviehbetrieb eine Rolle.

© Pixabay-Stux

Wenn auch Eutergesundheit oft ein sehr individuelles Maß hat – während einer nach einer Zellzahl unter 250.000 strebt, wird ein anderer nervös, wenn sich die Tankmilchzellzahl den 70.000 nähert – gilt allgemein die Definition, dass ein gesundes Kuheuter Milch mit einem Zellgehalt von ca. 100.000 Zellen je cm³ enthält. Zellfreie Milch gibt es nicht. Denn mit der Milch werden grundsätzlich Zellen aus dem Euter ausgeschieden. Es sind abgestorbene Euterepithelzellen und Abwehrzellen des Immunsystems, die allzeit bereit Infektionen im Euter abwehren sollen. Nach momentanem Stand der Wissenschaft ist Milch gesunder Euter jedoch jedenfalls keimfrei. Jene Keime die als kBE (koloniebildende Einheit) in der Tankmilchkeimzahl ermittelt werden, stammen hauptsächlich aus der Stallumgebung und gelten als Maßzahl der Melkhygiene. Nur hauptsächlich? – Ja. Denn Milch ist nicht immer keimfrei. Bakterien und andere Erreger können ihren Weg in die Milchdrüse finden und das hauptsächlich über den Strichkanal. Wenn das

Vormelken © Franz Groissmayer

geschieht, kann sich der Keim im Euter vermehren und so eine Immunreaktion und in weiterer Folge eine Entzündung auslösen. Dabei werden vermehrt weiße Blutkörperchen für die Immunabwehr ins Euter transportiert, um die Entzündungsursache zu bekämpfen. Als Resultat steigt unweigerlich die Zellzahl. Die gefürchtete Euterentzündung, oder Mastitis, ist die häufigste Eutergesundheitsstörung beim Milchvieh. Mastitiden unterscheiden sich oft maßgeblich nach ihrer Ausprägung, Verlaufsform und ihrer Heilungschance. Grund dafür sind nicht zuletzt die unzähligen verschiedenen Erreger, mit welchen wir es im Bereich der Eutergesundheit zu tun bekommen. Diese haben unterschiedliche Eigenschaften, bevorzugte Lebensräume und Verbreitungswege. Mit einer bakteriologischen Milchuntersuchung lassen sich diese Keime identifizieren und damit, aufgrund ihrer bekannten Eigenschaften, Maßnahmen für die Behandlung der Einzelkuh sowie zur Verbesserung der Situation in der ganzen Herde setzen.

Wenn wir über Eutergesundheit sprechen, können wir nie nur das Einzeltier in den Fokus nehmen. Eutergesundheit ist eine Herden- bzw. Managementfrage. Denn oft sind es viele kleine Schritte, die Einfluss auf gesunde Euter haben. Um diesen wichtigen Aspekt im milchwirtschaftlichen Betrieb gut im Auge behalten und lenken zu können, stehen dem Landwirt, der Landwirtin viele verschiedene gängige und neue Instrumente zur Verfügung. Welche dies sind, und wie bzw. wo sie im betrieblichen Alltag Platz finden, erfahren Sie unter anderem im neuem, aktuellen LFI-Onlinekurs „Eutergesundheit erhalten – vorbeugen - behandeln“ und in der Eutergesundheitsbroschüre, welche in den Landwirtschaftskammern der Bundesländer erhältlich ist. Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Anmeldung zum LFI-Onlinekurs erhalten Sie unter https://elearning.lfi.at/.

BEd Johanna Mandl
Tel. +43 5 0259 23302
johanna.mandl@lk-noe.at

Top-Gärfutter für die Nutztiere

Milch- und Fleischqualität beginnt beim Futter, daher ist optimales Grundfutter die Basis für hochwertige Produkte und gute Leistung.

Gras- und Maissilagen stellen mengenmäßig den größten Rationsanteil bei Wiederkäuern dar. Die Herausforderung für Betriebsleiter liegt in der Erkennung von Schwachstellen im Management von Pflanzenbeständen, der Futterkonservierung bis hin zur Futtervorlage.

© Futtermittellabor

Für die heurige Grundfuttersaison wurde das LK-Silageprojekt 2020 initiiert, um gemeinsam mit den Landwirtinnen und Landwirten an der Verbesserung der Gärfutterqualität zu arbeiten und aktuelle Erkenntnisse zu gewinnen. Diese können dann in Bildungsveranstaltungen und Fachartikeln verbreitet werden und so eine systematische, qualitative Professionalisierung der Betriebe fördern. Organisiert wird das LK-Silageprojekt von den Fütterungsreferenten der Landeslandwirtschaftskammern aller Bundesländer, gemeinsam mit den Projektpartnern Arbeitskreis Milchproduktion, dem Landeskontrollverband (LKV), dem Futtermittellabor Rosenau der Landwirtschaftskammer NÖ und der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft (HBLFA) Raumberg-Gumpenstein.

© Futtermittellabor

Die Proben von Gras- bzw. Maissilage werden durch einen sachkundigen Probenzieher entnommen und im Futtermittellabor Rosenau chemisch auf Nährstoffgehalt, Gerüstsubstanzen, Gärqualität und Mineralstoffgehalt untersucht. Aufgrund der Buttersäureproblematik in Österreich werden heuer die Grassilagen zusätzlich auf Clostridien analysiert. Ein Fragebogen zum Silagemanagement ist auszufüllen, damit bei der Datenauswertung diverse Zusammenhänge zwischen Silierarbeit und Silagequalität abgeleitet werden können.

Am Samstag, den 6. März 2021 findet eine Fachveranstaltung in der Bauernmarkthalle in Ried im Innkreis (Oberösterreich) statt, bei der die Ergebnisse des LK-Silageprojekts präsentiert und fachlich untermauert werden. Anschließend werden die jeweils besten drei Silagequalitäten aus der Silagemeisterschaft in fünf Kategorien prämiert werden.

© Futtermittellabor

Nähere Informationen zum LK-Silageprojekt und den Teilnahmebedingungen sind bei den Fütterungsreferenten der Landwirtschaftskammer NÖ und im Internet (www.futtermittellabor.at; www.raumberg-gumpenstein.at; www.gruenland-viehwirtschaft.at) verfügbar.

Für Rückfragen:
DI Gerald Stögmüller, Fütterungsreferent der LK-NÖ, 05 0259 23601
gerald.stoegmueller@lk-noe.at

Ing. Reinhard Resch, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, 03682/22451-320
reinhard.resch@raumberg-gumpenstein.at

Anmeldung zur Probenziehung im LK-Referat Fütterung und Futtermittellabor, 05 0259 23600

Neue Balancen in Krisenzeiten

Mag. Gertraud Hinterseer

Wird der Ausnahmezustand langsam schon zur Gewohnheit? Ausgangsbegrenzungen, Kontaktverbote und -gebote, Gesichtsmasken… Wir lernen rasend schnell, wenn es sein muss. Wie bei einem Mobile: verschiedenen Gewichte hängen in einer Anordnung an einem Faden und stabilisieren sich gegenseitig. In einem gesunden und lebendigen System kann einiges wegfallen und Neues dazukommen – es wird ausgeglichen, kompensiert, austariert, ausgewogen und ein neues Gleichgewicht entsteht.

Viele von uns schaffen es rasch, eine „Krisenbalance" herzustellen, ihre passende Rolle einzunehmen und die Ungewissheit auszuhalten. Manche können die Umstände womöglich sogar genießen: endlich Zeit haben, intensive und gute Gespräche führen, gezielte Kontakte pflegen mit den technischen Möglichkeiten. Und dann sind da viele, die von dieser Situation besonders gefordert sind. Sie merken, dass Gewohntes fehlt, Ungewohntes Angst macht, die Sorgen das Denken blockieren, die Anforderungen nicht schaffbar sind.
Die meisten von uns kennen alle drei Zustände! Wir sind momentan sehr gefordert, eine ganze Menge von Stressfaktoren zu verarbeiten und die Gewichte neu auszutarieren: zwischen Arbeit und Freizeit, zwischen Daheim und Betrieb, zwischen Real und Virtuell. Gerade im landwirtschaftlichen Bereich sind einige Betriebe vor bedrohliche Herausforderungen gestellt! Was hilft uns dabei, gesund zu bleiben und den Mut zu bewahren, auch durch diese Engpässe zu kommen?

Schlafen, Gedankenwandern und Meditieren
Wenn auf der einen Seite viel zusammenkommt an Belastungen, dann brauchen wir auf der anderen Seite einiges zum Ausgleichen. Dieses Balancieren oder die Homöostase, wie der wissenschaftliche Begriff für das Gleichgewichts-Streben von offenen und dynamischen Systemen heißt, passiert zu einem guten Teil unbewusst. Diese Vorgänge können wir stärken: erstmal vor allem mit ausreichend Schlaf. Ein guter Schlaf ist die Grundlage unserer Kräfte! Mit dem Träumen regulieren wir vieles – es geht von allein, wir müssen nichts Spezielles dazutun außer dafür zu sorgen, dass wir regelmäßig und genug Schlaf bekommen. Zweitens: Auch der freie Gedankenfluss, wenn wir bei Routinetätigkeiten oder beim Spaziergang die Gedanken einfach kommen und gehen lassen, gleicht aus und erfrischt (vor allem in Kombination mit Bewegung und Frischluft). Wir müssen uns nur solche Zeiträume schaffen, wo wir nicht abgelenkt sind und unseren Gedanken nachgehen können. Und drittens: noch mehr unterstützen wir die unbewussten Regulative durch Meditation, wenn wir also regelmäßig einfach nur Ruhe geben, den Atem beobachten und möglichst nichts denken. Das ist eine Pause für den Geist. Es gibt verschiedene einfache und kompliziertere Meditationstechniken, die in ihrer Wirkung gut erforscht sind. Wichtiger als es richtig zu machen ist aber, dass man es einfach tut, so leicht wie möglich. Die Wirkung ist schon mit täglich 15 Min. verblüffend.
Auch für den bewussten Teil des Ausbalancierens können wir einige Hebel in Bewegung setzen. Es geht darum, in turbulenten Zeiten immer wieder sowohl im Innenleben als auch im äußeren, sozialen Miteinander einen guten Ausgleich zu finden.

Gute Gewohnheiten
Der Alltag und das, was wir gewohnt sind, wird noch einige Zeit außer Kraft gesetzt sein. Gewohnheiten geben aber Sicherheit und strukturieren die Tage. Deshalb lohnt es sich, für definierte Zeiträume – etwa bis Pfingsten oder bis zum Sommerbeginn - ein paar gute und neue Gewohnheiten einzuüben. Wer versucht, den gewohnten Tagesrhythmus trotz veränderter Bedingungen wie üblich einzuhalten, braucht viel Disziplin. Noch besser aber ist es aktiv und kreativ damit umzugehen: Welche Gewohnheiten passen jetzt zu meiner speziellen Situation? Welche Rituale helfen mir und meinen Mitbewohnern/innen oder Kollegen/innen, um die Übergänge zwischen Freizeit und Arbeit deutlich zu machen? Wir leben in einer Ausnahmesituation – diese Tage und Wochen sollen und dürfen anders gestaltet werden!

Umsichtig nachdenken
Welche Auswirkungen hat die Krise schon jetzt, welche Auswirkungen wird das alles noch haben? Das Nachdenken über die Corona-Krise ist unausweichlich. Die Gespräche, die Nachrichten, die Medien – alles ist voll damit. Es ist wichtig, sich mit der eigenen Lage auseinander zu setzen! Aber auch den Umgang mit Sorgen und Befürchtungen können und sollen wir umsichtig gestalten! Mehr denn je gilt es gut zu unterscheiden: Was ist eine Information und was ist eine Meinung oder gar eine Angstmacherei? Was sind die Fakten und was mache ich damit? Beim Nachdenken über die ganze Situation hilft:

- …, dass ich meine Sorgen und Befürchtungen ausdrücke und anerkenne! Das Aussprechen hilft sehr, auch das aufschreiben! Im Gespräch oder im Schreiben werden diffuse Ängste klarer, manche lösen sich sogar auf.
- …, dass ich mir nicht nur die Befürchtungen, Hindernisse und Probleme vor Augen halte, sondern

bewusst auch die Hoffnungen, Vorteile und guten Potenziale durchdenke.
- …, dass ich mir meine Ressourcen immer wieder klar mache und überprüfe: Welche Stärken und Fähigkeiten habe ich, die mir jetzt weiterhelfen? Welche Beratungsangebote und Unterstützungen kann ich in Anspruch nehmen, um mit der Lage gut zurecht zu kommen?

Aufeinander schauen

Durch unser Sozialgefüge ist mit der Pandemie ein Wirbelsturm gezogen und der Wind weht weiter: das Abstandhalten bestimmt unseren Umgang miteinander. Unsere Kontakte ordnen sich neu und die Begegnungen finden auf neuen und anderen Wahrnehmungs- und Übertragungs-Kanälen statt. Wir sind aufgefordert, aktiv aufeinander zu schauen und unter diesen besonderen Umständen neu miteinander zu kommunizieren. Sehr deutlich spüren wir den Wegfall der sonst nebenbei stattfindenden Kontakte, Eindrücke und Gespräche mit anderen.

Online-meetings zu einem Kaffee-Gespräch, regelmäßige Telefonzeit zum Erzählen und Zuhören oder das Treffen auf ein „online-Bier“ machen nicht nur Freude, sondern sind auch essentiell für das Zugehörigkeitsgefühl in Familie, Freundeskreis und Arbeitsteam! Aufeinander zu schauen und miteinander in Kontakt zu bleiben ist nicht nur eine Grundeinstellung, sondern in diesen Tagen eine konkrete Aufgabe mit hoher Priorität. Die technischen Mittel geben uns viel Spielraum dafür. Und wenn jeder von uns auch noch seine Fühler ausstreckt zu nur einem Menschen, den wir schon länger nicht mehr wahrgenommen haben, dann sorgen wir gut dafür, dass die sozialen Balancen vielleicht sogar besser, interessanter und gemeinschaftlicher werden als zuvor.

Die Autorin Mag. Gertraud Hinterseer arbeitet als Soziologin in freier Praxis in Krems und bietet Seminare und Trainings für Betriebe sowie Coaching und Mediation an. www.ad-personam.com

Bäuerliches Sorgentelefon: Reden hilft!

Das Bäuerliche Sorgentelefon, ein Service von „Lebensqualität Bauernhof“, verzeichnete 2019 mehr als 1.700 Anrufe und bietet Bäuerinnen und Bauern in ganz Österreich Unterstützung bei betrieblichen und familiären Sorgen.

Es gibt Situationen, in denen es einfach gut tut, mit jemandem zu reden. Einem Menschen, der ein geschultes Zuhörerohr genauso mitbringt, wie grundlegendes Verständnis für die Besonderheiten der bäuerlichen Lebenswelt und das nötige psychologische Fachwissen.

Gerade ein Bauernhof birgt durch die enge Verstrickung von Familie und Betrieb, Nährboden für eine Vielzahl an (zwischen-)menschlichen Problemen, die den Alltag zur Belastung werden lassen können. Das lässt nicht nur Menschen leiden, sondern schwächt langfristig auch den Betrieb.

Leider liegt im bäuerlichen Umfeld die Hemmschwelle, sich Unterstützung bei persönlichen Problemen zu holen, noch relativ hoch. Ein erster Schritt, über seine Sorgen zu sprechen und sich doch Hilfe zu holen, ist häufig der Anruf beim Bäuerlichen Sorgentelefon. Im geschützten Rahmen, anonym und vertraulich, darf endlich gesagt werden, was belastet und das Leben schwer macht.

Eine besondere Situation stellten die vergangenen Wochen dar. Die Coronapandemie und ihre Auswirkungen führten auch im bäuerlichen Bereich zu massiven Sorgen und Problemen, die sich in den Anrufen widerspiegelten. Viele waren auf der Suche nach konkreten Antworten. Anderen wieder tat es gut, über ihre Ängste und Befürchtungen zu reden und schrittweise wieder Hoffnung zu schöpfen.

Dienst am Bäuerlichen Sorgentelefon zu tun, berührt immer wieder zutiefst. Menschen im Gespräch zu begleiten, mit ihnen Momente der Wahrheit und des Erkennens zu durchleben, macht demütig. Gemeinsam mit ihnen auch immer wieder neue Handlungsstrategien für ein besseres Leben zu erarbeiten, erfüllt mit Zuversicht.

Ob es nun um große oder kleinere Sorgen geht, Menschen sehnen sich nach dem Gefühl gehört und angenommen zu werden. Dann kann sich auch der Horizont wieder weiten und aus der Ohnmacht ein erster Schritt zur positiven Veränderung entstehen. Ein Anruf beim Bäuerlichen Sorgentelefon kann so ein erster Schritt sein.

DI Anna Eckl
Tel. +43 5 0259 26208
anna.eckl@lk-noe.at

Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiterprüfung Landwirtschaft 2020/21

Im Lehrgang zum Facharbeiter Landwirtschaft erwartet die TeilnehmerInnen eine fundierte Ausbildung in den Fachbereichen Pflanzenbau, Tierhaltung, Betriebswirtschaft und Landtechnik. Der Fachbereich Landtechnik wird für alle Lehrgänge an der Bildungswerkstatt Mold (1 Blockwoche) abgehalten.
Diese kompakte Ausbildungsform im Umfang von 240 h ist eine ideale Lernvorbereitung für die anschließende Facharbeiterprüfung.

Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate, wie den TGD - Arzneimittelanwender und den EU - Befähigungsnachweis für Tiertransporte. Das Ausbildungszertifikat des landwirtschaftlichen Facharbeiters ermöglicht zudem die Beantragung des NÖ-Pflanzenschutzsachkundeausweises.

Zielgruppe: BetriebsführerInnen und zukünftige HofübernehmerInnen, die bereits eine mehrjährige praktische Erfahrung aufweisen können.

Information und Anmeldung
LFA NÖ, Pamela Gumpinger
E-Mail: pamela.gumpinger@lk-noe.at
Tel.: 05 0259 26405
www.lehrlingsstelle.at

Anmeldung ist per Anmeldeformular jederzeit möglich. Diese sind online unter www.lehrlingsstelle.at zu finden. Es gelten die AGBs des LFI NÖ, welche auf www.lfi.at – NÖ – Service zu finden sind.

Voraussetzung für die Aufnahme zum Lehrgang
- Absolvierung eines Aufnahmegespräches
- einschlägige prakt. Tätigkeit im Ausmaß von etwa 4.000 Arbeitsstunden

Dieser Lehrgang enthält keinen praktischen Unterricht, da diese praktischen Fertigkeiten Voraussetzung für die Aufnahme zu dem Lehrgang sind. Im Rahmen eines Aufnahmegespräches wird festgelegt, ob die InteressentInnen die entsprechende Eignung (fundierte praktische Erfahrung) für die Teilnahme mitbringen.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Facharbeiterprüfung
- vollendetes 20. Lebensjahr
- pos. absolvierter Vorbereitungslehrgang

Kursbeitrag gefördert
€ 950,- exklusive Skripten und Prüfungsgebühren

Vorgesehene Termine für den Vorbereitungslehrgang:

Standort BBK Baden/Mödling + BBK Wiener Neustadt
Mixform Tages- und Abendkurse
21. - 25. September 2020 BBK Baden/Mödling (Tageskurse)
19. - 23. Oktober 2020 Bildungswerkstatt Mold (Tageskurse)
Abendkurse, Di & Do, BBK Wiener Neustadt
3., 5., 10., 12., 17., 19., 24., 26. November 2020
1., 3. Dezember 2020
12., 14., 19., 21., 26., 28. Jänner 2021
9., 11., 16., 18. Februar 2021
1.– 5. März 2021, BBK Baden/Mödling (Tageskurse)

Standort LK NÖ St. Pölten
Abendkurse, Mo & Mi
23., 28., 30. September 2020
5., 7., 12., 14., 19., 21., 28. Oktober 2020
2., 4., 9., 11., 16., 18., 23., 25., 30. November 2020
2., 7., 9. Dezember 2020
11., 13., 18., 20., 25., 27. Jänner 2021
8., 10., 15., 17., 22., 24. Februar 2021
1., 3., 8., 10., 15., 17. März 2021
22. - 26. März 2021 Bildungswerkstatt Mold (Tageskurse)

Standort BBK Zwettl und LFS Edelhof
Tageskurse
28. September – 2. Oktober 2020 LFS Edelhof
09. – 13. November 2020 Bildungswerkstatt Mold
18. – 22. Jänner 2021 BBK Zwettl
15. – 19. Februar 2021 LFS Edelhof
08. – 12. März 2021 BBK Zwettl

Standort BBK Amstetten und LFS Gießhübl
Tageskurse
5. – 9. Oktober 2020 Bildungswerkstatt Mold
30. November – 4. Dezember 2020 BBK Amstetten
25. – 29. Jänner 2021 BBK Amstetten
22. -26. Februar 2021 LFS Gießhübl
22. -26. März 2021 LFS Gießhübl

Standort BBK Tullnerfeld
Tageskurse
12. – 16. Oktober 2020 BBK Tullnerfeld
14. – 18. Dezember 2020 Bildungswerkstatt Mold
8. – 12. Februar 2021 BBK Tullnerfeld
8. – 12. März 2021 BBK Tullnerfeld
29. März – 2. April 2021 BBK Tullnerfeld

Erste Online-Meisterprüfung der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle

Besondere Umstände erfordern besondere Maßnahmen.
Kurz bevor die Pforten der LFS Edelhof geschlossen wurden, konnten die MeisterkandidatInnen das Abschlussmodul des Meisterkurses absolvieren. Danach erfolgte die Schließung der Schulen. An eine Abhaltung der Meisterprüfung war zum geplanten Zeitpunkt nicht zu denken. Kurzzeitig wurde die Meisterprüfung bis auf weiteres verschoben. Doch dann war guter Rat teuer – wie gehen wir nun mit der Meisterprüfung um. Verschieben bis in den Herbst bzw. Winter oder sollen wir einen Versuch einer virtuellen Prüfung starten. Gesagt – getan. Alle TeilnehmerInnen des Abschlussmoduls der Meisterausbildung Landwirtschaft am Standort Edelhof wurden dazu eingeladen und alle haben schlussendlich auch teilgenommen. Am 31. März 2020 war es dann soweit – dies war auch der ursprünglich geplante Termin. Mittels der App www.zoom.us wurde eine Videokonferenzprüfung abgehalten. Der Ablauf der Prüfung war, der einer normalen Prüfung, schon sehr ähnlich. Zu Beginn die Eröffnungskonferenz des Prüfungskomitees, danach Begrüßung der TeilnehmerInnen sowie anschließend die Einzelprüfungen. Nach Ablegung aller Prüfungen erfolgte die Notenkonferenz des Prüfungskomitees und abschließend der Abschluss mit Notenbekanntgabe und Gruppenfoto. Alle Meisterkan-

didatInnen konnten die Prüfungen an diesem Tag positiv absolvieren und somit die weiße Fahne schwingen. Nachdem „das Experiment“ recht gut geglückt ist, wird diese Vorgangsweise auch bei weiteren Meister- aber auch Facharbeiterprüfungen angestrebt und sind auch schon geplant. Auch die ausständigen Teile der Facharbeiter- und Meisterkurse werden, soweit möglich, mittels Online-Videokonferenzen geführt. Abschließend ein besonderer Dank dem Prüfungskomitee sowie Gratulation der jungen Meisterin und den jungen Meistern zur bestandenen Meisterprüfung.

DI Anton Hölzl
LFA NÖ

Webinarreihe zum Nachsehen: Wie erklären wir’s den anderen

Die Landwirtschaft ist für die Gesellschaft lebensnotwendig, denn sie deckt tagtäglich den Tisch aller Österreicherinnen und Österreicher. Fakt ist, dass nur mehr 3 Prozent der Bevölkerung in der Landwirtschaft tätig sind. Oft scheint es jedoch so, dass 97 Prozent gerne mitreden möchten, wenn es um unsere Lebensmittel geht. Doch was steckt nun wirklich hinter der Panikmache rund um Pflanzenschutzmittel? Wie kann der Gesellschaft ein realistisches Bild der modernen Tierhaltung gezeigt werden, ohne sie abzuschrecken? Wie kann aufgezeigt werden, dass die Land- und Forstwirtschaft nicht alleiniger Verursacher der Treibhausgase ist? Und mithilfe welcher Anhaltspunkte können Sie Ihr Gegenüber durch den Logodschungel an Herkunftskennzeichnungen führen? In den Webinaren beleuchteten Fachexperten diese aktuellen Themen aus dem Blickwinkel der Kommunikation. Anhand einiger best practice Beispiele wurden neue Kommunikationskanäle, Formate und Ideen für Ihren Betrieb aufgezeigt. Lassen Sie sich diese Fakten und Tipps für ihren persönlichen Dialog nicht entgehen und nutzen Sie die Aufzeichnung des Webinars als Nachlese.

© gpointstudio_AdobeStock

Die gesamte Webinarreihe sowie die Unterlagen dazu finden Sie zum Nachsehen unter https://oe.lfi.at/webinare-dialog

Webinar 1: Unsere Pflanzen brauchen Schutz: Wie erklären wir’s den anderen
Webinar 2: Wir sorgen für unsere Tiere: Wie erklären wir’s den anderen
Webinar 3: Wir Bauern sorgen uns ums Klima: Wie erklären wir’s den anderen
Webinar 4: Wir produzieren Qualität aus Österreich: Wie erklären wir’s den anderen

Birgit Kaltenbrunner
Referat Konsumenteninformation und LQB, LK NÖ

Verleihung Top-Heuriger und Gutes vom Bauernhof

Niederösterreich hat neue Qualitätsbetriebe
Qualitätssiegel Verleihung: Konsumenten können sich über sieben weitere qualitätsgeprüfte Direktvermarkter und Heurigen in Niederösterreich freuen.

Die Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“ und „Top-Heuriger“ stehen für garantierten Genuss. Die Betriebe müssen zahlreiche Kriterien erfüllen, die von einer externen Kontrollfirma regelmäßig überprüft werden. Konsumenten können somit sicher sein, Produkte und Dienstleistungen in bester Qualität zu erhalten.

300 ausgezeichnete Qualitätsbetriebe in NÖ
Im Rahmen der Generalversammlung des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter Niederösterreich am 19. Februar 2020 erhielten fünf weitere Direktvermarkter und zwei Buschenschänker die begehrten Gütesiegel. Die Urkunden und Hoftafeln wurden von NR Johann Höfinger und vom designierten Vize-Präsidenten der Landes-Landwirtschaftskammer Lorenz Mayr überreicht. Damit sind in Niederösterreich mittlerweile 170 Direktvermarkter mit der Gutes vom Bauernhof Hoftafel und 130 mit der Top-Heurigen Tafel ausgewiesen.

Bäuerliche Direktvermarkter und Buschenschänker sind die Botschafter der Landwirtschaft. Die Auszeichnung mit den beiden Qualitätssiegeln ist für Konsumenten somit ein klares Zeichen, wo garantiert kontrollierte Produkte zu finden sind.

Neu bei Gutes vom Bauernhof
1. Familie Bischinger, Pingendorf 13, 2094 Pingendorf, Bezirk Horn, Produkte: Säfte, Kürbiskernlikör, Kürbiskerne, Kürbiskernöl
2. Familie Holzbauer, Föhrenweg 3, 2291 Schönfeld, Bezirk Gänserndorf, Produkte: Blüten- und Cremehonig, Met, Wachskerzen
3. Familie Schiller, Theras 17, 3742 Theras, Bezirk Horn, Produkte: Hühnereier, Joghurt, Topfen, Käse, Teigwaren, Traubensaft, Edelbrände, Rotweinlikör, Weine
4. Familie Stögerer, Willings 18, 3841 Windigsteig, Bezirk Waidhofen/Thaya, www.imker-honig.at, Produkte: Honig, Essig, Edelbrände, Liköre, Honigbier, Met, Propolistropfen, Kerzen, Geschenkkörbe
5. Familie Strobl, Oberort 78, 2130 Eibesthal, Bezirk Mistelbach, www.weinbau-strobl.net, Produkte: Brot, Gebäck, Wurst- und Selchwaren vom Schwein, Sauergemüse, Chutneys, Fruchtaufstriche, Säfte, Weine, Hofladen mit Produkten aus der Region

Neue Top-Heurige
1. Familie Kropf, Weinterrasse Kropf, Kremser Straße 15, 3610 Weißenkirchen in der Wachau, Bezirk Krems-Land, Wachau, www.weinbau-kropf.at
2. Weingut Josef Wölflinger, Hochstraße 12, 2380 Perchtoldsdorf, Bezirk Mödling, Thermenregion, www.weinbau-woelflinger.at

Mit der Verleihung der Gütesiegel wird die hohe Qualität der Top-Heurigen und der Gutes vom Bauernhof-Betriebe sichtbar. Herzliche Gratulation an die neu ausgezeichneten Betriebe von NR Johann Höfinger und vom designierten Vize-Präsidenten der Landwirtschaftskammer Lorenz Mayr. © LK NÖ/Erich Marschik

Die Adressen aller Qualitätsbetriebe
Alle Gutes vom Bauernhof-Betriebe sind unter www.gutesvombauernhof.at zu finden. Weiters steht die App „Schmankerl-Navi“ für die Suche nach Direktvermarktern ganz einfach am Smartphone zur Verfügung. In der Broschüre „Mein regionaler Einkaufsführer“ sind alle Gütesiegel-Betriebe zusammengefasst, diese kann unter Tel. 05 0259 26500 oder per Mail an direktvermarktung@lk-noe.at kostenlos angefordert werden.

Die Website www.top-heuriger.at zeigt den Gästen den Weg zum genussvollen Heurigenbesuch. Im Top-Heurigen Kalender 2020 sind alle 130 Buschenschänker im handlichen Format zusammengefasst, welcher unter www.top-heuriger.at/kalender oder per Mail an office@top-heuriger.at kostenlos bestellt werden kann.

Roswitha Groiß, BSc ABL
Tel. +43 5 0259 26502
roswitha.groiss@lk-noe.at

Meisterinnenexkursion nach Osttirol
von 31. August - 2. September 2020

1. Tag: Montag, 31.08.2020: Anreise
Fahrt über Salzburg, Bischofshofen, Fusch und Auffahrt über die Großglockner Hochalpenstraße mit Aufenthalt an Aussichtspunkten und auf der Kaiser Franz Joseph Höhe.
(bei sehr schlechtem Wetter über die Tauernautobahn, Spittal und das Drautal)

Großglockner © auergraphics

Am späten Nachmittag Betriebsbesichtigung des **Kollnighofs** in Nußdorf-Debant bei Lienz, welcher Produkte aus Schafmilch erzeugt.

2. Tag: Dienstag, 01.09.2020 - Matrei - Virgental
Nach dem Frühstück Abfahrt nach Matrei in Osttirol und in das Virgental. Wir besuchen einen **Bauernladen** (Selbstvermarkter) in Matrei oder in Virgen. Danach Auffahrt zum **Strumerhof**, wo wir eine Betriebsführung der Bergbauernschule und eine Kräuter- und Unkräuterführung bekommen, sowie die Ausstellung in der Scheune besichtigen können. Mittagessen im Strumerhof.
Busfahrt durch das **Virgental** mit einem Stopp bei der Wallfahrtskirche Maria Schnee, dort gibt es die Gelegenheit zu einer Pferdekutschenfahrt und zu einem Spaziergang zu den Umbral Wasserfällen.
Nach dem Abendessen im Hotel machen wir einen Spaziergang zum **Obsthof Webhofer** (ca. 900 m) und besuchen den Brennstadl. Wir bekommen eine Führung durch die Schaubrennerei mit einer Verkostung der Produkte.

3. Tag: Mittwoch, 02.09.2020: Vitalpinum - Heimreise
Nach dem Frühstück Abfahrt in das Drautal nach Assling. Dort machen wir eine Führung durch den **Schaugarten Vitalpinum** mit Zirbenkraftplatz und Heilkräuterfeld. In Lienz ist noch Zeit für einen kurzen Stadtrundgang. Die Heimfahrt führt über Spittal an der Drau und die Tauernautobahn.

Vitalpinum © Verband absolvent.in

Unterkunft:
****Hotel Moarhof, Moarfeldweg 18, 9900 Lienz

Inkludierte Leistungen:
- Fahrt im Reisebus mit erfahrenem Berufskraftfahrer
- Unterkunft mit Halbpension
- Sämtliche Eintritte und Führungen lt. Programm
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:
Pauschalpreis im DZ
für **Meisterinnen** pro Person: **€ 320,-**
Pauschalpreis im DZ
für **Gäste** pro Person: **€ 330,-**
Einzelzimmerzuschlag: € 46,-

Reiseunternehmen: Kerschner Reisen

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

Reisebegleitung:
Ing. Petra Zeller

Versicherung: Wir empfehlen den Abschluss einer Reise- und Stornoversicherung im Wert von € 33,00 pro Person.

Eine **Anmeldung im Büro der ARGE Meister** unter Tel.: 05 0259 26404 oder per E-Mail: petra.zeller@lk-noe.at bei Ing. Petra Zeller (Meisterbüro Montag und Dienstag besetzt) ist bis spätestens **22. Juni 2020** unbedingt erforderlich.

Aufgrund der aktuellen Situation Hotel- und Programmänderungen vorbehalten!

Fachexkursionen

Aufgrund der Auswirkungen der COVID-19-Krise haben wir unsere landwirtschaftlichen Fachexkursionen für heuer abgesagt und auf nächstes Jahr verschoben. Wir gehen davon aus, dass wir hoffentlich im nächsten Jahr wieder reisen dürfen. Da wir immer mit der Planung weit voraus sein müssen, haben wir bereits folgende Termine fixiert.

© Moser Reisen

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach **Sizilien**
Neuer Termin: **28. April - 2. Mai 2021**

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach **Norddeutschland**
Neuer Termin: **25. - 29. Mai 2021**

Als neue weitere Exkursion haben wir eine Reise nach **Panama** geplant. Sie wird im **Jänner 2021** stattfinden. Neben dem bekannten Panamakanal gibt es eine vielfältige Landwirtschaft mit Reis, Zuckerrohr, Bananen, Kaffee, Rindern, Geflügel, Shrimps u.a.
Interessenten können schon das Programm im Büro der ARGE Meister bei Frau Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder per E-mail: petra.zeller@lk-noe.at anfordern.