

Meister

Nr. 2/2022

KURIER

www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportagen

Meisterinnen-
exkursion

Die Steuer-
reform 2022

am 28. Mai 2022

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

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

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

**arge meister**
niederösterreich

Meister - Kurier

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

Nr. 2/2022

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meister-Bewegen-Veranstaltung am 28. Mai 2022	Seite	4-5
Der Poschhof Familie Panzenböck	Seite	6-7
LK Beratung	Seite	7
Bio Imkerei Fuchssteiner	Seite	8-9
Praktikant*innen ausbilden	Seite	9-10
Facharbeiterausbildung in der Landwirtschaft im zweiten Bildungsweg	Seite	10
Meisterinnenexkursion von 22. - 24. August 2022	Seite	11
Das Etikett - die Visitenkarte des Betriebes	Seite	12-13
Gutscheine für bäuerliche Schmankerl- und Heurigengenuss schenken	Seite	13
Die Steuerreform 2022 und andere wichtige Änderungen - ein Überblick	Seite	14-15
Benefizkabarett	Seite	16



Titelbild: Kuhstall © Fam. Haimberger

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.: 05/0259-26406, Fax: 05/0259 95 26406

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



Vorwort

Liebe Meisterinnen und Meister!



Seit mehr als zwei Monaten herrscht in Europa ein Krieg, wie ich es mir selbst nicht vorstellen hätte können in diesem Jahrtausend!

Gerade bin ich von einer befreundeten Ukrainerin gekommen, deren Schwester Anfang März aus ihrer Heimat über Polen nach Österreich geflüchtet ist. Sie und ihre 3 Kinder sind sehr dankbar für die Aufnahme in Österreich und sehr froh darüber hier ein geregtes Leben zu finden. Die Hoffnung ist jedoch, nach einer Beendigung des Krieges wieder dorthin zurückzukehren. Wie schnell das gehen wird, steht aber leider noch in den Sternen!

Obmann Boigenfürst

Aus landwirtschaftlicher Sicht bringt dieser Krieg wohl auch ein Gefühlschaos sondergleichen. Getreide auf Höchstpreisniveau, wie man es nur vor 1995 kannte, stehen gestiegenen Betriebsmittelpreisen gegenüber. Sei es der Dieselpreis bzw. die Düngerpreise im Ackerbau sowie die hohen Futtermittelpreise bei den Tierhaltern. Hier wird es wohl weiter interessant bleiben, ob nach derzeitigen kleinen Preiserhöhungen durch den Handel, diese auch so auf der bäuerlichen Seite spürbar sind. Als BetriebsführerInnen sind wir uns doch wohl alle einig, dass auch wir für unsere Arbeit einen angemessenen Lohn erhalten wollen. Deswegen ist es zurzeit noch wichtiger denn je, den Rechenstift zu spitzen, und seine Entscheidungen nicht von einem Bauchgefühl abhängig zu machen.

Im Schatten der täglichen Kriegsberichterstattung steht nach wie vor die neue GAP. Zurzeit werden hauptsächlich in Zusammenhang mit der neuen Agrarpolitik die verpflichtenden Biodiversitätsflächen versus Versorgungssicherheit in Anlehnung des Ausfalls der europäischen Kornkammer diskutiert. Nüchtern betrachtet, wird uns hierzulande kein Engpass von Getreide drohen, hauptsächlich betroffen davon wird Nordafrika sein, welche Hauptimporteur von ukrainischem Getreide sind. Der deutsche Landwirtschaftsminister meinte, dass man eine Krise (hier gemeint der Verlust der Artenvielfalt) nicht mit einer anderen Krise (die Ukraine) ausstechen kann. Ist für mich ein wenig überspitzt, denn die Versorgungssicherheit sollte doch an oberer Stelle stehen. Es wird wohl mit den derzeitigen Preisen von Betriebsmitteln sinnvoll sein, kleine Feldstücke bzw. Schläge die schon länger Biodiv-Flächen sind, mit erhöhtem Aufwand wieder in die Produktion zu holen.

Eine Prognose wie sich die GAP mit dem Krieg im Osten noch wandeln könnte, traue ich mir hier nicht abzugeben. Wahrscheinlich scheint aus meiner Sicht nur, dass es in den Anfangsjahren vielleicht Ausnahmen geben könnte, das Programm aufgrund der derzeitigen Lage aber sicher nicht umgeschrieben wird. In diesem Sinne bitte ich Sie an jeden Ihrer Schritte in der Betriebsführung wohlüberlegt heranzugehen.

Ich möchte Sie besonders zu unserer interessanten Meister-Bewegen-Veranstaltung am 28. Mai in Zeillern einladen und wünsche uns Allen einen schönen und guten vegetativen Frühling!

Ihr Andreas Boigenfürst
 Obmann

Meister-Bewegen-Veranstaltung in Zeillern

Die nächste „Meister-Bewegen“-Veranstaltung führt uns nach Zeillern. Wir möchten alle Meisterinnen und Meister und Gäste dazu herzlich einladen!

Wir besuchen den **Meisterbetrieb Andreas Dorn** in Dorf bei Zeillern. Andreas Dorn hat nach dem Abschluss der LFS Ritzelhof den Landwirtschaftsmeister



© Familie Dorn

gemacht. Andrea Dorn hat nach der Matura an der HLW Haag den Facharbeiter Landwirtschaft via Abendschule gemacht. 2004 wurde eine Biogasanlage mit einer Leistung von 143 KWel in Betrieb genommen, welche seit letztem Jahr als Abfallanlage betrieben wird. 2007 starteten die Dorns mit dem Bau eines Schweinemaststalls inklusive Babyferkelaufzucht für 880 Stück. 2010 wurde eine Trocknungsanlage errichtet, wo Hackgut, Getreide, Mais und sonstiges Material mit der Abwärme der Biogasanlage getrocknet werden. Die erste PV-Anlage



© Familie Dorn

wurde 2012 errichtet, welche dann bis 140 KWp ausgebaut wurde. Der Betrieb Dorn ist Mitglied bei einer Traktor- und Maschinengemeinschaft mit 2 Traktoren (Steyr 6240 und John Deere 6215R) und diversen Maschinen. Seit dem Jahr 2000 wird eine Gülleverschlauung betrieben, welche auch überbetrieblich eingesetzt wird. Insgesamt werden ca. 50 ha Acker und 7 ha Wald bewirtschaftet.

Andreas Dorn ist Obmann der Trachtenmusikkapelle Wallsee-Sindelburg während Andrea Dorn bei den Bäuerinnen in Wallsee-Sindelburg tätig ist. Beide sind begeisterte Schifahrer und Chorsänger und verbringen gerne Zeit mit ihrer Familie und ihren Freunden.

Anschließend wandern wir zum **Humphhof**, ca 2 km. **Renate und Ing. Anton Haimberger** bewirtschaften in Destelberg einen Betrieb mit Ackerbau und Holstein Friesian Rinderzucht.



© Familie Haimberger

Betriebsleiterin Renate Haimberger hat die Facharbeiterausbildung in der Landwirtschaft und in der Ländlichen Hauswirtschaft und den ZAM-Lehrgang absolviert. Sie ist Bezirksbäuerin im Bezirk Amstetten und ihre Hobbys sind Musik, Lesen und Wandern. Betriebsleiter Ing. Anton Haimberger hat die Matura am Francisco Josephinum gemacht. Er ist Aufsichtsratsvorsitzender der Molkereigenossenschaft im Mostviertel und Aufsichtsratsvorsitzender der Mahl- und Mischgenossenschaft Kremstal. Er betreibt einen Handel mit Golfcarts und seine Hobbys sind Wandern und Lesen. Juniorchef Anton Haimberger hat ebenfalls das Francisco Josephinum in Wieselburg abgeschlossen und den Forstfacharbeiter abgelegt. Er ist Obmann-Stv. des Jungzuch-



© Familie Haimberger



© Familie Haimberger

tervereins Mostviertel. Seine Hobbys sind Volkstanzen und die Jagd. Er ist Obmann der Volkstanzgruppe Zeillern.

Die Haimbergers bewirtschaften 83 ha mit den Schwerpunkten Silomais, Körnermais, Klee gras (Intensivmischung), Wintergerste, Dauergrünland und Wald. In der Rinderhaltung werden 120 Holstein Friesian-Milchkühe und 100 weibliche Jungtiere betreut. Zukünftig wird der Focus auf noch mehr Tierwohl gelegt und deshalb wurde ein neuer Kälbergesundheitsstall gebaut. Geplant ist ein Auslauf für Milchkühe.



© Familie Haimberger

Anschließend gibt es die Möglichkeit mit Andrea Wagner, der Vizepräsidentin der NÖ Landwirtschaftskammer zu diskutieren.

Mit der Veranstaltungsreihe „Meister-Bewegen“ geben wir Einblicke in innovative Projekte, die erfolgreich umgesetzt wurden, sowie die Möglichkeit interessante

Betriebe und die Personen im Hintergrund kennenzulernen. Diese Meisterveranstaltung findet bereits zum 11. Mal statt.

Termin: Samstag, 28. Mai 2022

Treffpunkt: Dorn Andreas, Dorf 1, 3311 Zeillern

Anreise: Der Betrieb liegt zwischen den Autobahnabfahrten Amstetten West und Oed. Von Amstetten West fahren Sie ca. 7 km auf der B1 Richtung Linz bis zum Autohaus Lammerhuber, davor biegen Sie rechts ein und bei der nächsten Möglichkeit links. Von der Autobahnabfahrt Oed kommend fahren Sie auf der B1 Richtung Oed und nach dem Ortsgebiet und dem Autohaus Lammerhuber links und dann wieder links.

Programm:

- 8.45 Uhr: Eintreffen am Meisterbetrieb Dorn in Dorf
- 9.00 Uhr: Führung im Betrieb Dorn
- Ca. 10.30 Uhr: Wanderung zum Betrieb Haimberger
- Ca. 11.00 Uhr: Betriebsvorstellung Haimberger, Destelberg 6, 3311 Zeillern
- Aktuelles aus der Agrarpolitik: Andrea Wagner, Vizepräsidentin NÖ LK
- Diskussionsmöglichkeit
- Ca. ab 13.00 Uhr: Verpflegungsmöglichkeit und gemüthlicher Ausklang beim Zeillerner Mostgwölb der Familie Zeiner

Teilnehmerbeitrag

Es wird kein Teilnehmerbeitrag eingehoben. Nur das Mittagessen ist selbst zu bezahlen.

Die Veranstaltung findet bei jedem Wetter statt.

ACHTUNG: Bitte beachten Sie die am Tag der Veranstaltung geltenden Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln zu COVID 19 und setzen diese auch so um!

Falls die Veranstaltung aufgrund verschärfter Vorschriften nicht möglich wäre, würden wir Sie gerne per E-Mail darüber informieren!

Eine **Teilnahme ist nur nach Anmeldung** im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Petra Zeller bevorzugt unter E-Mail arge.meister@lk-noe.at bzw. Tel.: 05 0259 26406 möglich. Gerne können an der Veranstaltung auch Angehörige teilnehmen.

Wir freuen uns auf die elfte Meister-Bewegen-Veranstaltung und auf eine zahlreiche Teilnahme!

Der Poschhof Familie Panzenböck

Wer ich bin

Mein Name ist Andreas Panzenböck, bin 30 Jahre alt und verheiratet. Wir haben eine Tochter (2,5 Jahre). Sie ist freilich noch sehr jung, um feststellen zu können, ob sie ein ernsthaftes und vielleicht zukunftsweisendes Interesse an der Landwirtschaft hat. Dennoch ist es uns wichtig, dass sie in mitten unserer täglichen Arbeit aufwächst, teilhaben und mitmachen kann und die Liebe zu den Tieren und zur Natur entdeckt.



© Familie Panzenböck

Wir wohnen (4 Generationen) in zwei getrennten Wohneinheiten. Dennoch fühlen wir uns und wir leben wie ein Mehrgenerationen-Haushalt. Die Ressourcen der Großfamilie kommen uns bei der täglichen Arbeit oder auch bei spontanen Terminen zugute.

Mein Werdegang

Ich wuchs gemeinsam mit meiner Schwester auf unserem Bauernhof im südlichen Niederösterreich in der wunderschönen Gemeinde Miesenbach auf. Schon frühzeitig entwickelte ich großes Interesse an der elterlichen Landwirtschaft und so schlug ich gleich nach der Hauptschule den landwirtschaftlichen Bildungsweg ein und besuchte die LFS Warth. Mein viermonatiges Pflichtpraktikum absolvierte ich am „Milchhof“ Steiner im Triestingtal. Vor allem für unsere spätere Stallplanung war dieses Praktikum wegweisend. Wir konnten zahlreiche Ideen zur Umsetzung übernehmen. Bis heute pflegen wir den Kontakt zur Familie sowohl privat als auch wirtschaftlich.

Während meiner Ausbildung war jedoch auch klar, dass ich nicht sofort danach am elterlichen Betrieb bleiben würde. Die Schule schloss ich mit der Mittleren Reifeprüfung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter mit Auszeichnung ab. Danach begann ich eine Lehre als Landmaschinentechniker und schloss diese zwei Jahre später mit gutem Erfolg ab. Ich blieb in meinem Lehrbetrieb für weitere 7 Jahre tätig, ehe ich mich hauptberuflich unserer Landwirtschaft widmete.

Der Weg zum Meister

Bereits während meiner schulischen Ausbildung machte ich mir die ersten Gedanken bezüglich Meisterausbildung. Als Betriebsübernehmer von heute ist es meiner Meinung nach besonders wichtig, diese zu absolvieren und sein Wissen regelmäßig zu erweitern. Aus diesem Grund begann ich 2018 mit der Ausbildung zum Meister und schloss diese im April 2021 mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

Um eine Buchhaltung durchführen, verstehen und interpretieren zu können, finde ich die Ausbildung zum Meister sehr wichtig. Zudem ist die Ausbildung essenziell, um einen Einblick in die Agrarpolitik sowie die Wirtschaft zu erhalten. Aber auch die intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb war ein großer Gewinn. Mit den genauen Aufzeichnungen und Berechnungen der Betriebsdaten habe ich einen sehr guten Einblick in unseren Betrieb bekommen.

Durch Knüpfung neuer Freundschaften im Zuge der Meisterausbildung, bekam ich Einblicke in andere Wirtschaftsweisen und in andere Sparten der Landwirtschaft. Dies fand ich sehr interessant.

Als Thema für die Meisterarbeit wählte ich eine Gegenüberstellung zwischen der Auslagerung der weiblichen Jungrinder und einem Stallneubau für eben diese. Ich wollte dadurch den wirtschaftlich besseren Weg für den Betrieb finden. Anfangs hatte ich das Gefühl, dass ein Neubau für Jungrinder nicht wirtschaftlich sein kann. Als ich mit meinen Berechnungen fertig war, ergab das Ergebnis jedoch, dass es sehr wohl zu überdenken ist, in ein solches Projekt zu investieren.



© Familie Panzenböck

Dadurch wurde mir klar, dass reine Vermutungen gar nichts bringen. Man braucht erarbeitete Projekte, Zahlen und Fakten, um eben diese interpretieren zu können. Mit der ständigen Beschäftigung und Auseinan-



© Familie Panzenböck

dersetzung mit unserem Betrieb und dessen Zukunft, steigerte sich meine Motivation weiter.

Der Poschhof

Unser Hof wurde 1683 erstmals geschichtlich unter dem Namen „Widenhof“ erwähnt. Unser Hausname „Posch“ stammt von einem Matthias Posch, der die Wirtschaft im Jahr 1737 übernommen hatte. Meine Urgroßeltern begannen bereits im Jahre 1952 mit dem Milchliefern. Während meiner Lehrzeit planten meine Eltern die betriebliche Weiterentwicklung unserer Landwirtschaft. Es ging damals darum, ob wir einen neuen Milchviehstall bauen und den Betrieb somit vergrößern, oder nicht. Eine solche Investition ist natürlich nur sinnvoll, wenn es einen zukünftigen Hofübernehmer gibt. Dass ich diese Aufgabe eines Tages gerne übernehmen werde, stand für mich sofort fest.

Wir sind ein familiengeführter Voll-erwerbsbetrieb mit rund 60 Milchkühen und der weiblichen Nachzucht. Den Großteil der Milch liefern wir an die NÖM. Seit 2017 betreiben wir jedoch auch einen Rohmilchautomaten in unserer Gemeinde.

Zuchtrinder vermarkten wir über Versteigerung und Private. Schlachtrinder werden an einen regionalen Fleischer und der Rinderbörse verkauft.

Wir bewirtschaften knapp 54 ha landwirtschaftliche Nutzfläche (24 ha Eigenbesitz, 30 ha Pacht) und 11,3 ha Wald. Unsere Betriebsstätte liegt auf 720 m Seehöhe mit freiem Blick auf den Schneeberg. Dadurch herrscht ein raues Klima, wodurch unsere gesamte Nutzfläche ausschließlich als Dauergrünland bewirtschaftet werden kann.



Unsere Betriebsphilosophie

Uns liegt das Wohl all unserer Tiere besonders am Herzen. Wir sehen die Kühe als unsere Mitarbeiterinnen, die täglich viel leisten, um unsere Milch zu produzieren. So haben wir uns zum Beispiel beim Stallbau für Tiefbuchten, die täglich mit frischem Stroh eingestreut

werden, entschieden.

Selbstverständlich achten wir auch bei uns auf die Lebensqualität. Deshalb haben wir uns für unterschiedliche Techniken entschieden, die die Arbeitszeit optimieren (Fütterungsroboter, Spaltenroboter, Tierüberwachungssystem) und es ermöglichen, uns auch gegenseitig zu entlasten.

Strategie für die Zukunft

Wir werden uns in den kommenden Jahren ganz auf die Milchviehhaltung konzentrieren. Durch das wachsende Interesse an regionalen Produkten innerhalb der Gesellschaft, wird die Direktvermarktung unserer Milch auch in Zukunft ein Thema sein. Mein Ziel ist es auch dadurch Aufklärungsarbeit bezüglich Landwirtschaft zu leisten. Viel zu häufig ist man meiner Meinung nach mit negativer Einstellung und teilweise unrichtigen Informationen konfrontiert.

Außerdem ist es uns wichtig, dass wir weiterhin ein gesunder Familienbetrieb bleiben, in dem jeder von uns Ideen einbringen kann und Entscheidungen gemeinsam getroffen werden.



© Familie Panzenböck

Ich hoffe, dass ich mit meiner Begeisterung zur Landwirtschaft auch andere Jungbauern/bäuerinnen motivieren kann und sie diesen schönen Beruf mit Stolz und Freude weiterführen.

LK Beratung

Aufgaben und Verantwortung der Land- und Forstwirte für die Zukunft werden größer, die Erwartungen der Gesellschaft und die gesetzlichen Rahmenbedingungen anspruchsvoller. Diese Entwicklung birgt für die niederösterreichische Land- und Forstwirtschaft Risiken wie Chancen. Zunehmend sind es neben Fleiß und Tatkraft Know-how und Bereitschaft zur Innovation, die über den betrieblichen Erfolg entscheiden. Mit ihren Beratungsleistungen schafft die Landwirtschaftskammer Niederösterreich Werte: Indem sie ihre Mitglieder in die Lage versetzt, die Chancen der Zukunft zu nutzen.

2021 wurden rund 120.000 Beratungen für die niederösterreichischen Bäuerinnen und Bauern umgesetzt.

Im Rahmen einer Kundenzufriedenheitsumfrage gab es dafür den hervorragenden Notendurchschnitt von 1,45.



Starker Partner, klarer Weg
für unseren Hof, unseren Erfolg und unsere Zukunft!



Bio Imkerei Fuchssteiner

Mein Name ist Harald Fuchssteiner und meinen Meister in der Bienenwirtschaft sehe ich als Höhepunkt meines jahrzehntelangen Hobbys - der Imkerei.

Mein Weg zur Imkerei

Was im Jahr 1992 als jugendliches Hobby mit 2 Bienenstöcken begann, entwickelte sich im Laufe von 30 Jahren weiter und wurde immer mehr zu einer Berufung und schlussendlich mit derzeit ca. 120 Bienenstöcken zum Beruf.



© Theo Kust

Als meine ersten Bienen bei mir einzogen, befand ich mich gerade in der Lehre zum Gartenfacharbeiter in Scheibbs. Die Naturverbundenheit hatte sich auch bei dieser ersten Berufswahl bemerkbar gemacht. Nach bestandener Facharbeiterprüfung war schnell klar, dass sich mein Aufgabenbereich in Richtung Landschaftsgärtnerei entwickeln wird. Im Jahr 1994 wechselte ich zur Firma Moser in Wieselburg und absolvierte in den darauffolgenden Jahren zuerst die Meisterprüfung zum Landschaftsgärtner und danach auch zum Baumschulgärtner. Ich war zu dieser Zeit als Vorarbeiter und Baustellenleiter in vielen Gärten in NÖ und Wien unterwegs. Als auf den Baustellen das Pflastern immer mehr an Bedeutung gewann, war der dritte Meister im Pflastergewerbe für mich eine logische Folge, danach übernahm ich die Geschäftsführung in diesem Bereich in unserer Firma.

Die Bienen ließen mich in all dieser Zeit niemals los. Auch auf diesem Gebiet wollte ich mich stets weiterbilden und die Imkerschule Warth wurde so zu einem ständigen Begleiter. Dort habe ich bereits 2006 den Imkerfacharbeiter absolviert. Die Meisterausbildung musste aber arbeitsbedingt noch ein paar Jahre warten. 2018 war es aber dann endlich soweit und im Mai 2020 konnte ich die Prüfung zum Meister der Bienenwirtschaft mit ausgezeichnetem Erfolg abschließen.

Meine Familie

Bereits seit Beginn meines Weges in der Imkerei wurde ich von meiner Frau Heidi begleitet. In den saisonalen Spitzenzeiten werden wir von unsern Kindern Jakob, Lukas und Klemens, aber auch von meinen Eltern immer tatkräftig unterstützt.



© Theo Kust

Unsere Bio-Imkerei

Unsere Bio-Imkerei liegt im Herzen des Mostviertels in Oberndorf an der Melk im Bezirk Scheibbs. Die Standplätze für unsere Bienen sind im ganzen Mostviertel verteilt – von den blühenden Streuobstwiesen bis hin zu den vielfältigen Mischwäldern.

Ursprünglich befand sich die Imkerei im Kellergeschoss unseres Einfamilienhauses. Durch die stets wachsende Anzahl an Bienenvölkern und den damit verbundenen Platzbedarf für Materialien und Maschinen haben wir uns 2014 für den Neubau eines Wirtschaftsgebäudes entschieden. Hier gibt es ausreichend Platz für die saisonalen Arbeiten, wie Schleudern, die Lagerung des Honigs und Wachses und die Verarbeitung und Abfüllung. Ein Kühlraum macht die Lagerung von Waben und Honig noch einfacher. Im Obergeschoss befindet sich ein Aufenthaltsraum für Exkursionsgruppen an regnerischen Tagen. Seit 2011 ist unser Betrieb Bio zertifiziert und für Schulklassen bieten wir im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ ein Programm für verschiedene Altersgruppen an.



© Bio-Imkerei Fuchssteiner

Unsere Produktpalette geht von klassischen Honigsorten über Propolisprodukte und Met bis zu selbstgegossenen Kerzen und vielem mehr. Die Vermarktung unserer Bio-Produkte erfolgt Ab Hof in einem Verkaufsladen und einer Selbstbedienungsecke. Auch die Kooperation mit den Regionalläden unserer Umgebung ist ein fixer Bestandteil unserer Vermarktung. Auf unsere Homepage kann man einen Einblick in unsere Arbeit erhalten und unsere Produkte auch online bestellen.



© Peter Faschingleitner

Wir sind Mitgliedsbetrieb bei Bio Austria und der Bioregion Eisenstraße.

Praktikant*innen ausbilden

Im Sommer machen wieder viele landwirtschaftliche Schüler*innen eine Praxis. Meisterbetriebe sind als Ausbildungsbetriebe besonders geeignet. Wer gerne mit jungen Schüler*innen arbeitet und Wissen und Können weitergeben will, sollte sich in einer landwirtschaftlichen Fachschule als Praxisbetrieb bewerben. Die Praxisplätze werden in der Regel von der jeweiligen land- und forstwirtschaftlichen Schule vermittelt. Die Arbeitssicherheit (Unfallverhütung) wird vom zuständigen Arbeitsinspektorat - der NÖ Land- und Forstwirtschaftsinspektion – überprüft. Basis des Ausbildungsverhältnisses bilden die von den entsendenden Schulen vorgelegten „Ausbildungs-Vereinbarungen“. Es gibt zwei Muster-Vereinbarungen – eine für die kurze (bis 4 Monate) und eine für die lange Praxis.

Praxisentschädigung und Versicherung

Für ein Praktikum bis 4 Monate beträgt die monatliche Mindestentschädigung in NÖ 625,99 Euro brutto (für Praktikant*innen ohne Matura). Die Sonderzahlungen sind im Lohn inkludiert. Bei Gewährung der freien Station (freie Unterkunft und freie Kost zu allen Mahlzeiten) können monatlich € 196,20 in Abzug gebracht werden. Eine Anmeldung bei der Österreichischen Gesundheitskasse (ÖGK) ist vor Arbeitsantritt erforderlich (www.elda.at). Für das kurze Pflichtpraktikum besteht volle Versicherungspflicht. Die monatlichen Gesamtversicherungskosten (Dienstgeber- und Dienstnehmeranteil) betragen ca. 235 Euro. Da die Praktikant*innen mit ihrem Mindestentgelt in NÖ über der Geringfügigkeitsgrenze (Wert 2022: € 485,85 monatlich) liegen, sind diese nicht nur unfallversichert, sondern auch in der gesetzlichen Kranken-, Pensions- und Arbeitslosenversicherung pflichtversichert. Für Praktikant*innen mit Matura beträgt die Praxisentschädigung € 780,01 monatlich.

Lohnzettel

Für jeden im Vorjahr beschäftigten Praktikanten ist ein

Die Meisterausbildung - ihre Vorteile

Die Meisterausbildung kann ich jedem ans Herz legen. Aus- und Weiterbildung ist in einer schnelllebigen Zeit wie heute wichtiger denn je und oft erfolgsentscheidend. Besonders den Meinungs- und Erfahrungsaustausch und der Schwerpunkt auf den wirtschaftlichen Aspekten in der Landwirtschaft habe ich als hilfreich empfunden. Die Freundschaften, die entstanden sind, erweitern den persönlichen Horizont und auch in Zukunft wird das ein oder andere Mal ein guter Rat von Seiten der Meisterkolleginnen und -kollegen gerne entgegengenommen.

So betreiben wir unsere Bio-Imkerei nach unserem Motto „Wir sind süß das ganze Jahr“.

Lohnzettel bis 31. Jänner in Papierform bzw. bis Ende Februar in elektronischer Form an das Finanzamt des Arbeitgebers zu übermitteln. Sofern der Arbeitgeber über einen Internetanschluss verfügt, ist die Übermittlung über ELDA vorzunehmen.

Betriebliche Vorsorge

Ab dem zweiten Monat der Beschäftigung ist für Pflichtpraktikant*innen der Beitrag zur Betrieblichen Vorsorge (BV-Beitrag) in Höhe von 1,53 % an die ÖGK zu entrichten.

Jugendschutz

Als Jugendliche gelten Personen bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres. Jugendliche dürfen zu bestimmten Arbeiten generell nicht herangezogen werden. Besonders zu beachten sind die speziell für Jugendliche geltenden Einschränkungen bei der erlaubten Arbeitszeit. Folgende Regelungen werden Jugendliche über 15 Jahren besonders hervorgehoben. Die tägliche Arbeitszeit darf max. 8 Stunden betragen. Die Wochenarbeitszeit darf max. 40 Stunden betragen. Für Jugendliche gelten ein Überstundenverbot sowie ein Verbot der Nacharbeit. Die tägliche Arbeitsruhe muss mindestens 12 Stunden betragen.

Familienbeihilfe

Die Entschädigung führt zu keinem Wegfall der Familienbeihilfe beim Praktikanten, wenn das jährliche Einkommen den Betrag von 15.000 Euro nicht übersteigt.

Urlaub

Da der Jahresurlaub 5 Wochen beträgt, steht Praktikanten bei einer 5-Tage-Woche für jeden im Dienstverhältnis zurückgelegten Monat Urlaub im Ausmaß von umgerechnet 2,08 Tagen zu. Wird der Urlaub nicht verbraucht, so ist er als so genannte Urlaubersatzleistung auszubezahlen.

Lohnverrechner

Da die einschlägigen Bestimmungen sehr komplex sind und eine fehlerfreie Abrechnung ohne Spezialwissen und professionelle EDV-Unterstützung oftmals kaum möglich ist, wird die Beiziehung eines professionellen Wirtschaftstreuhand-, Steuerberatungs- bzw. Personalverrechnungsunternehmens (www.kwt.or.at) empfohlen. Die im Falle einer Beauftragung übernommenen Leistungen beinhalten in der Regel folgende Dienste: An-, Ab- und Änderungsmeldungen des Dienstnehmers bei der ÖGK, Erstellung von Lohnabrechnungen für den Dienstnehmer (inkl. Sonderzahlungen, Urlaubser-

satzleistungen), Meldung aller Abgaben, Führung der Lohnkonten, Erstellung der Jahreslohnzettel und Übermittlung an Finanzamt, ÖGK und Gemeinde.

Praxisrundschriften

Ein detailliertes Praxis-Rundschreiben mit Formularen für Arbeitsaufzeichnungen und Lohnkonto kann im Büro der ARGE Meister angefordert werden. Die Praxis-Info wurde von Mag. Martin Erasmus, Referat für Sozial- und Arbeitsrecht der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer, erstellt. Mag. Martin Erasmus ist unter der Tel.Nr. 05 0259 – 27304 für Fragen erreichbar.

Facharbeiterausbildung in der Landwirtschaft im zweiten Bildungsweg

Die Vorbereitung für berufstätige Erwachsene zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin bzw. Facharbeiter im zweiten Bildungsweg kann über die Bauern- und Bäuerinnenschule oder über Vorbereitungslehrgänge der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle erfolgen. Das Ziel der Facharbeiterausbildung ist der Erwerb eines landwirtschaftlichen Grundwissens, damit auf dieser Basis die betrieblichen Entscheidungen fachlich fundiert getroffen werden können.



© BLFA

Bauern- und Bäuerinnenschule

Die Bauern- und Bäuerinnenschule (BBS) umfasst 500 Stunden. Diese zukunftsweisende Ausbildung für Erwachsene wird an den landwirtschaftlichen Fachschulen Edelhof, Gießhübl, Hohenlehen, Hollabrunn, Mistelbach, Obersiebenbrunn, Pyhra und Warth angeboten. Dabei können die Fachschulen selbst entscheiden, ob die Ausbildung ein- oder zweijährig ist. Die BBS umfasst bis zu 125 Stunden „Blended Learning“ (individuelles Lernen - Verknüpfung von Präsenzveranstaltungen und E-Learning) und 70 Stunden sind für eine individuelle Schwerpunktsetzung vorgesehen. 150 Stunden werden die praktische Übungen umfassen. Der Lehrgang umfasst auch Zertifikate wie die Ausbildungsbescheinigung gemäß Pflanzenschutzmittelgesetz, den Tierarzneimittelanwender und den Sachkundenachweis gemäß der Tierschutz-Schlachtverordnung. Der Besuch der BBS ist, abgesehen von einem Kostenbeitrag für die Lehrmittel, kostenlos. Voraussetzung für den

Besuch ist die Vollendung des 18. Lebensjahres und wahlweise eine abgeschlossene Berufsausbildung, die erfolgreiche Absolvierung einer mittleren bzw. höheren Schule oder die Vollendung des 20. Lebensjahres.

Vorbereitungslehrgang zur Facharbeiterprüfung Landwirtschaft, LFA NÖ

Alternativ bietet die Lehrlingsstelle der Landwirtschaftskammer Niederösterreich für Personen mit umfassender Praxiserfahrung einen Facharbeiterkurs im Umfang von 240 Stunden an. Dieser Lehrgang enthält keinen praktischen Unterricht, da diese praktischen Fertigkeiten Voraussetzung für die Aufnahme zu diesem Lehrgang sind. Im Rahmen eines Aufnahmegesprächs wird festgelegt, ob die Interessenten und Interessentinnen die entsprechende Eignung (fundierte praktische Erfahrung) für die Teilnahme an diesem Kurs mitbringen. Die Kosten für den Lehrgang betragen 950 €. An folgenden Standorten werden im Herbst 2022 bis zum Abschluss im Frühjahr 2023 Tageskurse angeboten (insgesamt 5 Blockwochen pro Kurs): Amstetten, Zwettl, Mistelbach. Zusätzlich werden auch zwei Abendkurse in St. Pölten und Baden abgehalten.

Eine **Online-Infoveranstaltung findet am 24.05.2022** um 18:00 Uhr statt. Dafür ist eine Anmeldung nötig unter E-Mail lfa@lk-noe.at oder Tel. 05 0259 26403.

Facharbeiterprüfung

Um zur Facharbeiterprüfung zugelassen zu werden, gelten bei beiden Angeboten folgende Voraussetzungen:

- Vollendung des 20. Lebensjahres
- Nachweis einer mindestens zweijährigen einschlägigen praktischen Tätigkeit
- Erfolgreich besuchte Bauern- und Bäuerinnenschule bzw. erfolgreich besuchter Vorbereitungslehrgang

Für weitere Auskünfte stehen die landwirtschaftlichen Fachschulen sowie die Lehrlingsstelle der NÖ Landwirtschaftskammer unter Tel. 05 0259 26403 oder per E-Mail lfa@lk-noe.at gerne zur Verfügung.

Meisterinnenexkursion von 22. - 24. August 2022

1. Tag: Montag, 22.08.2022 - Anreise

Am frühen Nachmittag Betriebsführung **Edlinger Bio-produkte** in St. Marein bei Knittelfeld mit Verkostung von Säften, Fisch, Aufstrichen und Edelbränden



© Edlinger

Weiterfahrt ins Hotel nach Graz. Einchecken und Zeit zum Genießen des **Wellnessbereiches**. Abendessen und Nächtigung im Hotel.

2. Tag: Dienstag, 23.08.2022 - Graz, Bad Gams

Nach dem Frühstück im Hotel **Stadtführung in Graz** mit Fahrt auf/ab Schlossberg und 1 Glas Steirischer Wein oder Saft, **Rundfahrt** mit einem Elektroschuttle ab/bis Murinsel, Mittagspause in Graz.

Am Nachmittag **Betriebsbesichtigung am Erlebnis-Genuss Hof der Fam. Farmer-Rabensteiner** in Bad Gams mit Begrüßungstrunk und Verkostung von Kürbiskernspezialitäten.

Rückfahrt nach Graz ins Hotel. Abendessen und Nächtigung im Hotel.

3. Tag: Mittwoch, 24.08.2022 - Premstätten, Ilz

Nach dem Frühstück **Betriebsbesichtigung des GenussBauernhofes der Familie Hillebrand** in Premstätten mit GenussKochSchule, der Premstättnen Sauerkraut Verarbeitung und den Gewächshäusern inkl. einem Begrüßungsgetränk und einer kleinen Aufmerksamkeit.



© Hillebrand

Gegen Mittag **Betriebsführung am Aroniahof der Fam. Kober** in Ilz, mit Verkostung, Kuchen, Saft und Aufstrichen. Danach Heimfahrt über die Süd- und Westautobahn wie Anfahrt.

Hotel- und Programmänderungen vorbehalten!

Unterkunft:

NOVAPARK Hotel | NOVA-SPA | NOVA-AIR
Fischeraustrasse 22, 8051 Graz-Gösting
Tel. 0043 316 682010, E-Mail office@novapark.at

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Komfortreisebus
- 2x Halbpension im Hotel Novapark Graz (Buffetfrühstück, 3-Gang Menü mit 2 Hauptgerichten zur Wahl und Salatbuffet)
- Betriebsführungen inkl. Verkostungen lt. Programm
- Eintritt Nova-Spa Wellnessoase
- Stadtführung in Graz inkl. Auf- und Abfahrt Schlossberg und 1 Glas Wein oder Saft
- Fahrt mit Elektroschuttle 40 min.
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:

Pauschalpreis im DZ
Für **Meisterinnen** pro Person: € 378,-
Für **Gäste** pro Person: € 388,-
Einzelzimmerzuschlag: € 59,-

Zustiegsstellen:

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

Reisebegleitung:

Ing. Petra Zeller

Versicherung:

Wir empfehlen den Abschluss einer Reise- und Stornoversicherung. Nähere Informationen erhalten Sie im Reisebüro Kerschner bei Frau Blumauer Tel. 02755/2265-217.

Eine **Anmeldung im Büro der ARGE Meister** bei Ing. Petra Zeller unter Tel. 05 0259 26406 oder per E-mail petra.zeller@lk-noe.at (Meisterbüro Montag und Dienstag besetzt) ist bis spätestens 14. Juni 2022 unbedingt erforderlich.

Wichtige Informationen:

Die coronabedingten Sicherheitsmaßnahmen sind lt. den Bestimmungen der Bundesregierung zum Zeitpunkt der Reise ausnahmslos einzuhalten. FFP2 Maske, gültiger Impf-, Genesungs- oder Testnachweis sind mitzuführen.

Das Etikett – die Visitenkarte des Betriebes



Alexandra Bichler,
BBEd

Wenn man sich als Direktvermarkter näher mit der Kennzeichnung eines Lebensmittels auseinandersetzt, sind oftmals bereits viele Schritte in der „Produktionskette“ eines Lebensmittels passiert – es wurde z.B. etwas angebaut, es wurde geerntet, verarbeitet und abgefüllt bzw. verpackt. Bevor das Produkt nun zum Kunden gelangt, soll es noch mit einem Etikett versehen werden.

Das Aushängeschild - Etikett

Die Lebensmittelkennzeichnung ist in der Praxis aufgrund zahlreicher Bestimmungen oft nicht so einfach und dennoch kann das Etikett als eine Art Visitenkarte des Betriebes gesehen werden. Es informiert den Konsumenten über Inhaltsstoffe, Haltbarkeit, Füllmenge etc. und gibt weiters Aufschluss über die Qualität des Produktes. Denn die Werte eines Betriebes werden auch über das Etikett nach außen getragen. Wenn ein Kunde ein Produkt kauft, kann er oftmals nur Annahmen treffen, die auf den Informationen beruhen, die er mehr oder weniger direkt - beispielsweise über das Etikett, die Verpackung – erhält. Das bedeutet, dass nur ein Kunde, der sowohl vom Produkt als auch vom Gesamterscheinungsbild überzeugt ist, es wiederkaufen und womöglich sogar weiterempfehlen wird. Daher sollte sich der Direktvermarktungsbetrieb neben der Sorgfalt, Einhaltung und Umsetzung einer hohen Produktqualität auch ausreichend Zeit für die Wahl der Verpackung und die Erstellung der Etiketten nehmen.

Allgemeine Anforderungen an ein Etikett

Werden die Waren verpackt angeboten, müssen diese auch gekennzeichnet (etikettiert) werden. Ein Lebensmittel gilt als verpackt, wenn sich der Inhalt nur durch Öffnen oder Verändern der Verpackung vermehren oder vermindern lässt.

Die Grundlagen der Kennzeichnung sind in der EU-Verordnung 1169/2011 geregelt. Das Etikett steht stellvertretend für den Erzeuger, sodass der Konsument dadurch alle wichtigen Informationen über das Produkt erhält und vor Täuschung geschützt wird. Die Kennzeichnung muss direkt auf der Verpackung oder auf einem mit der Verpackung verbundenem Etikett angebracht sein. Die Grundregel lautet: Gut sichtbar, gut lesbar, gegebenenfalls dauerhaft (unverwischbar) und leicht verständlich. Eine Mindestschriftgröße von 1,2 mm - gemessen an der Höhe des kleinen „x“, sowie die Sichtfeldregelung sind einzuhalten.

Verpflichtende Angaben – Was gehört aufs Etikett

Zu den Pflichtangaben zählen folgende:

- Bezeichnung des Lebensmittels
- Zutatenverzeichnis

- Quantitative Angabe der Zutaten (QUID)
- Allergeninformation
- Nettofüllmenge
- Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum, Datum des Einfrierens
- Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen
- Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers
- Losnummer (wenn gefordert)
- Ursprungsland und Herkunft (wenn gefordert)
- Alkoholgehalt bei Getränken
- Angabe über Verpackung mit Schutzgas
- Nährwertdeklaration (wenn gefordert)



LVDV NÖ © Gerald Lechner

In weiterer Folge erhalten Sie ausgewählte Tipps für die Angabe einiger Pflichtelemente am Etikett:

Bezeichnung des Lebensmittels

Für die Bezeichnung eines Lebensmittels wird die gesetzlich vorgeschriebene Bezeichnung (zB Fruchtsaft) oder die verkehrübliche Bezeichnung (siehe in erster Linie Lebensmittelcodex) oder eine beschreibende Bezeichnung verwendet. Vorsicht bei Phantasiebezeichnungen – das Produkt wird wie ein ähnliches Codexprodukt eingestuft.

Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis ist eine Auflistung sämtlicher Zutaten, in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt ihrer Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels. Bevor mit der Aufzählung der Inhalte begonnen wird, ist das Wort „Zutaten“ anzuführen. Werden zusammengesetzte Zutaten verwendet, sind diese ebenfalls aufzuschlüsseln, zB Gelierzucker.

Quantitative Angabe der Zutaten (QUID)

Wird eine Zutat in der Bezeichnung genannt oder diese durch Bilder/grafische Darstellung hervorgehoben oder ist die Zutat von wesentlicher Bedeutung für die Charakterisierung des Produktes, so muss diese Zutat in Prozent angegeben werden. Hier zum Beispiel ein Zutatenverzeichnis eines Erdbeer-Fruchtaufstriches:

Zutaten: 60% Erdbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure. Wie in diesem Beispiel ersichtlich, müssen auch Zusatzstoffe mit der entsprechenden Klasse angeführt werden. Vorhandene allergene Stoffe sind hervorzuheben - zB. fett oder in Großbuchstaben schreiben.

Nettofüllmenge

Die Nettofüllmenge wird bei flüssigen Erzeugnissen in cl, ml, l und bei sonstigen Erzeugnissen in g, kg angegeben. Bei Waren in Aufgussflüssigkeiten (zB Essiggurkerl) muss neben der Nettofüllmenge auch das Abtropfgewicht angegeben werden. Die Ziffernhöhe der Füllmenge richtet sich nach der Packungsgröße.

Mindesthaltbarkeits- oder Verbrauchsdatum

Der Wortlaut des Haltbarkeitsdatums ist genau vorgegeben und darf nicht abgewandelt oder abgekürzt werden. Am Etikett muss dieser daher in folgender Weise angedruckt werden: „mindestens haltbar bis Tag/Monat/Jahr“. Bei Produkten mit einer Haltbarkeit über 3 Monaten wäre auch „mindestens haltbar bis Ende Monat/Jahr“ möglich, eine Losnummer, beginnend mit „L“, muss dann verpflichtend angegeben werden. Das Mindesthaltbarkeitsdatum legt der Hersteller selbst fest.

Lebensmittel, die mikrobiologisch sehr leicht verderblich sind (z.B. Faschiertes, Rohmilch) sind mit einem Verbrauchsdatum zu versehen. Die richtige Angabe lautet hier „zu verbrauchen bis Tag/Monat/Jahr“. Diesen Angaben muss eine Beschreibung der einzuhaltenden Aufbewahrungsbedingungen folgen.

Aufbewahrungs- oder Verwendungsbedingungen

Erfordern Lebensmittel vor oder nach dem Öffnen besondere Aufbewahrungs- und/oder Verwendungsbe-

dingungen und sind diese für die Haltbarkeit des Produktes wesentlich, so muss ein Hinweis auf Temperatur und Lagerbedingung und zwar direkt bei der Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums (am besten davor oder danach) gemacht werden. Zum Beispiel: „Gekühlt lagern bei 2 bis 4 °C“, „Trocken lagern“, „Lichtgeschützt lagern“ etc. Der Begriff „Kühl“ darf nicht mehr verwendet werden. Angaben zum Verzehrzeitraum sind z.B. „Nach dem Öffnen ehebaldigst verbrauchen „oder „Nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb 1 Woche verbrauchen“.

Name oder Firma und Anschrift des Lebensmittelunternehmers

Durch die Angabe von Name und Adresse muss zurückverfolgt werden können, wer das Produkt in Verkehr gebracht hat. Es muss die postalische Zustellbarkeit gewährleistet sein, d.h. Name, Straße Hausnummer, PLZ und Ort sind anzugeben. Nur die Angabe der Website- oder E-Mail-Adresse ist nicht ausreichend.

Beratung in Anspruch nehmen

Detaillierte Informationen zur Produktkennzeichnung finden Sie in den Musteretiketten, welche zu den gängigsten Produktgruppen im Referat Direktvermarktung kostenlos angefordert werden können (direktvermarktung@lk-noe.at, 05 0259 26500). Auch eine Beratung und/oder ein Bildungsangebot kann beim richtigen Etikettieren ihrer Produkte helfen. Nähere Informationen dazu unter noe.lko.at/beratung und noe.lfi.at.

Alexandra Bichler, BBEEd

T +43 5 0259 26505

alexandra.bichler@lk-noe.at

Gutscheine für bäuerlichen Schmankerl- und Heurigengenuss schenken

Egal, ob als Geburtstagsgeschenk, als kleine Aufmerksamkeit oder einfach als Dankeschön: Ab sofort kann man über den neuen Onlineshop des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter NÖ unkompliziert und schnell Gutscheine bestellen und zwar für den Einkauf bei Niederösterreichs ausgezeichneten Gutes vom Bauernhof-Direktvermarktern und Top-Heurigen.

„Wir haben hier ein tolles Angebot für die Kundinnen und Kunden unserer bäuerlichen Betriebe geschaffen. Mit einem Gutschein können bäuerliche Köstlichkeiten, edle Weine und geselliger Heurigengenuss vereint werden“, zeigt sich Johann Höfinger, Obmann des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter NÖ, erfreut.

Die Gutscheine können unter <https://gutscheine.direktvermarktung-noe.at> bestellt werden. Einfach Wunschbetrag wählen, persönliche Widmung verfassen, bezahlen und schon wird der Gutschein per Mail zugesandt. Einlösbar ist er bei teilnehmenden Gutes

vom Bauernhof-Direktvermarktern und Top-Heurigen. Nähere Informationen finden Sie online auf der Seite des niederösterreichischen Direktvermarkterverbandes unter www.direktvermarktung-noe.at/gutscheine.



LVDV-Obmann Johann Höfinger freut sich über das neue Angebot
© Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter NÖ

Die Steuerreform 2022 und andere wichtige Änderungen – ein Überblick



Dr. Martin Jilch
© LK NÖ/Pomassl

Das Ökosoziale Steuerreformgesetz 2022, welches die größte Abgabentlastung in der Zweiten Republik enthält, wurde am 14. Februar 2022 im Bundesgesetzblatt kundgemacht. Mit ihm soll der „Einstieg in den Ausstieg“ aus der fossilen Energie (Stichwort Klimawandel) gelingen. Durch ein ausgewogenes Maßnahmenpaket, welches schrittweise in Kraft tritt, werden alle Bevölkerungsgruppen - speziell auch bäuerliche Familien – entlastet.

1. Einkommensteuertarif

Die Einkommensteuer betrifft alle Personen, die steuerpflichtige Einkünfte ab einer bestimmten Größenordnung erzielen. Auch die Lohnsteuer für Arbeiter, Angestellte, Nebenerwerbslandwirte und Pensionisten ist nichts anderes als eine besondere Einhebungsform der Einkommensteuer, sodass die Entlastung in gleicher Weise erfolgt.

Einkommensteuertabelle

Einkommen	Steuersatz 2021	Steuersatz 2022	Steuersatz 2023
0 € - 11.000 €	0%	0%	0%
11.000 € - 18.000 €	20%	20%	20%
18.000 € - 31.000 €	35%	32,5%	30%
31.000 € - 60.000 €	42%	42%	41%
60.000 € - 90.000 €	48%	48%	48%
90.000 € - 1.000.000 €	50%	50%	50%
ab 1.000.000 €	55%	55%	55%

Die Absenkung des Steuersatzes von 25% auf 20% (Eingangsteuersatz) gilt bereits seit 2021. Ab 2024 wird, über die obige Tabelle hinaus, der Steuersatz von 41 % auf 40 % abgesenkt.

Beispielsweise erspart sich eine Person mit Einkünften in Höhe von jährlich € 31.000 ab 2024: ca. 950 €.

Grundfreibetrag

Der auch pauschalierten Landwirten zustehende Grundfreibetrag beträgt ab 2022 15 % (bisher 13 %). Dadurch beginnt die Einkommensteuer bei Selbständigen erst ab 12.650 €.

2. Investitionsfreibetrag

Als Anreize für (ökologische) Unternehmensinvestitionen gilt ab 2023 ein neuer Investitionsfreibetrag für nicht pauschalierte Unternehmer. Er beträgt für abnutzbares Anlagevermögen (mit Ausnahmen) bis max. 1 Mio. € pro Wirtschaftsjahr 10 % und bei Ökologisierung 15 %. Diese Betriebsausgabe steht zusätzlich zur Abschreibung des Wirtschaftsgutes zu. Die betriebsge-

wöhnliche Nutzungsdauer muss mindestens vier Jahre betragen und die Behaltdauer im Betriebsvermögen ebenfalls vier Jahre.

3. Familienbonus

Ab Juli 2022 werden Familien stärker steuerlich entlastet. Der Familienbonus wird ab Juli 2022 von 1.500 € auf 2.000 € pro Jahr und Kind (bis zum 18. Geburtstag) erhöht. Damit vermindert sich die Einkommensteuer zB bei zwei Kindern jährlich um 4.000 € statt wie bisher 3.000 €. Für die zweite Jahreshälfte 2022 steht bereits der halbe Erhöhungsbetrag zu. Für Kinder ab 18 Jahren beträgt die Steuerermäßigung 650 € statt bisher 550 € je Kind.

Für Geringverdiener, die keine Steuer zahlen, wird der Kindermehrbetrag stufenweise von 250 € auf 350 € (2022) bzw. 450 € (ab 2023) pro Jahr und Kind erhöht (Gutschrift).

4. Körperschaftsteuer

Die Körperschaftsteuer für Gewinne von Unternehmen (gilt zB auch für Genossenschaften, GmbH, Agrargeinschaften) wird von 25 % auf 24 % (ab 2023) bzw 23 % (ab 2024) gesenkt.

5. Normverbrauchsabgabe und motorbezogene Versicherungssteuer

Die Normverbrauchsabgabe („Zulassungssteuer“) für Fahrzeuge der Klasse M1 und N1 wird ab Juli 2022 erheblich erweitert. Dazu werden die Grenzwerte für die Berechnung abgesenkt und die Befreiung für leichte Nutzfahrzeuge aufgehoben. Verschärft wird auch die motorbezogene Versicherungssteuer für emissionsstärkere Fahrzeuge.

6. Entlastung geringverdienender Arbeitnehmer und Pensionisten

Für Arbeitnehmer, zB Nebenerwerbslandwirte, wird der Zuschlag zum Verkehrsabsetzbetrag rückwirkend ab 2021 auf 825 € (bisher 650 €) erhöht. Bei einem Jahreseinkommen zwischen 16.000 € bis 24.500 € kommt es zu einer teilweisen Berücksichtigung (Einschleifregelung).

Die Rückerstattung der SV-Beiträge ist bis zu 55 % (bisher 50 %) möglich, wobei die maximale Gutschrift mit 650 € (bisher 400 €) begrenzt ist.

Der Pensionistenabsetzbetrag wird auf 964 € (bisher 600 €) erhöht. Der „erhöhte Pensionistenabsetzbetrag“ wird auf 1.214 € (bisher 825 €) erhöht. Absetzbeträge mindern direkt (im gleichen Umfang) die Steuer.

Die Rückerstattung der SV-Beiträge für Pensionisten wird auf bis zu 80 % (bisher 75 %) der SV-Beiträge, maximal 550 € (bisher 300 €) jährlich erweitert.

7. Elektrizitätsabgabe für Eigenstrom

Ab 1. Juli 2022 entfällt die Elektrizitätsabgabe für selbst hergestellten und genutzten Strom (Eigenstrom) aus erneuerbaren Energiequellen. Damit entfällt die Begrenzung der Steuerbefreiung auf 25.000 kWh pro Jahr (z.B. für Kleinwasserkraftwerke, Biogas, Windenergie).

8. Pauschale Sonderausgaben

Ab 2022 werden Privatausgaben im Zusammenhang mit dem Austausch eines fossilen Heizungssystems gegen ein klimafreundliches System über 2.000 € (zB Fernwärme, Solarnutzung) sowie Ausgaben für die thermische Sanierung von Gebäuden über 4.000 € wieder als Sonderausgaben akzeptiert. Die Berücksichtigung erfolgt in pauschaler Höhe von 400 € bis 800 € über fünf Jahre hindurch, aber nur wenn bestimmte Förderungen gewährt werden.

9. Agrardieselvevergütung

Ab Juli 2022 kommt es zu einer stufenweise steigenden Bepreisung von CO₂- und Treibhausemissionen durch ein nationales Emissionszertifikatehandelssystem (beginnend mit 30 €/t CO₂ ab Juli 2022 - siehe Nationales Emissionszertifikatehandelsgesetz).

Für Land- und Forstwirte gibt es mangels landtechnischer Alternativen eine pauschale Rückerstattung für Agrardiesel. Diese ist abhängig von Art und Ausmaß der bewirtschafteten Fläche und wird über Antrag bei der AMA erfolgen.

Der durchschnittliche Dieserverbrauch je ha und Kulturart laut Verbrauchszahlen der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft und Bergbauernfragen ist noch mit Verordnung festzulegen.

Je Liter Diesel werden von 2022 bis 2025 4,5, 10,5, 13,5 und 16,5 Cent angerechnet. Für die Vergütung stehen für 2022 bis 2025 30, 35, 40 und 45 Mio. € zur Verfügung.

Bitte diese Maßnahme nicht mit der Rückerstattung der Mineralölsteuer für Agrardiesel zu verwechseln, welche noch verhandelt wird.

10. Regionaler Klimabonus

Die Mehrkosten der neuen CO₂-Bepreisung werden privaten Haushalten durch einen Klimabonus in Höhe von 100, 133, 167, 200 € (für 2022) abgegolten. Der Betrag richtet sich nach den Verkehrsverhältnissen der jeweiligen Wohngemeinde (Hauptwohnsitz), wodurch der ländliche Raum nicht benachteiligt wird (Klimabonusgesetz). Kinder bis zum vollendeten 18. Lebensjahr erhalten den halben regionalen Klimabonus. Menschen mit Behinderung (einschließlich Kinder), denen die Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel nicht zumutbar ist, erhalten stets den vollen Betrag von 200 €.

11. Sozialversicherungsbeiträge - Gutschrift

Bäuerliche Betriebe mit einer monatlichen Beitragsgrundlage bei der Sozialversicherung (Versicherungs-

wert) bis 2.900 € erhalten eine Gutschrift zwischen 60 € und 315 €/Jahr. Das entspricht einer Einheitswertgrenze von 14.300 € bei Einzelpersonen und 63.700 € bei einer Betriebsführung durch Ehepartner. Die erstmalige Gutschrift erfolgt mit der Beitragsvorschreibung für das zweite Quartal im Juli 2022.

12. Erhöhung der „Mindestpensionen“

Für Ausgleichszulagenbezieher in der bäuerlichen Sozialversicherung wurde ab 1.1.2022 das fiktive Ausgedinge erneut abgesenkt und zwar von 10 % auf 7,5 %. Damit reduziert sich die maximale Anrechnung auf die Ausgleichszulage von bisher 100 € auf 77 € pro Monat bei alleinstehenden Pensionisten und bei verheirateten Pensionisten von bisher 158 € auf 122 €, sodass die monatliche „Mindestpension“ um 23 € bzw. 36 € steigt.

13. Weitere Erleichterungen

Das ökosoziale Steuerreformgesetz enthält noch zahlreiche andere Punkte, zB steuerfreie Mitarbeiterbeteiligung bis 3.000 €/Jahr, ein Sonderinvestitionsprogramm von 25 Mio. € für energieautarke Bauernhöfe (Photovoltaikanlagen) und die Sofortabschreibung für geringwertige Wirtschaftsgüter ab 2023 bis 1.000 € (statt bisher € 800).

14. Steuerfreier Hausbrand – Verkaufsverbot

Seit 1. Jänner 2022 darf der steuerfreie Hausbrand nicht mehr entgeltlich an Dritte weitergegeben werden (Verkaufsverbot). Die Hausbedarfsmenge ist zwar weiterhin steuerfrei, darf aber im Wesentlichen nur mehr selbst verwendet oder verschenkt werden, weil sonst die EU-Mindestbesteuerung unterlaufen wird.

Der Altbestand ist nicht von der Neuregelung betroffen. Was Altbestand ist, ist vom Abfindungsbrenner glaubhaft zu machen.

15. Hauptfeststellung zum 1. Jänner 2023

Zum 1. Jänner 2023 gibt es wieder eine Hauptfeststellung der Einheitswerte für das land- und forstwirtschaftliche Vermögen. Damit kommt es insbesondere zu Anpassungen bei den klimatischen Kriterien auf Basis eines Temperatur- und Niederschlagsindex (Abschläge für Hitzetage und Starkregen). Die neue Einheitsbewertung soll weitgehend automatisch erfolgen und die Zustellung der Bescheide durch das Finanzamt bis 30.9.2023 stattfinden.

Damit gibt es wieder eine aktuelle Grundlage für diverse Abgaben in der Land- und Forstwirtschaft.

Dr. Martin Jilch

Buchtipp:

NEU ab Ende April 2022

Die Besteuerung pauschalierter Land- und Forstwirte, 6. Auflage,

ca. 900 Seiten

Martin Jilch, NWV-Verlag



Benefizkabarett

Das Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft konnte dieses Jahr wie geplant am 7. April 2022 in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten durchgeführt werden. Dieses Mal trat die junge Evelin Pichler mit ihrem Programm „VIP (Very Important Pichler)“ auf und gab dort ihre Pointen zum Besten. Mit ihren noch 24 Jahren brachte sie eine sehr gute Stimmung in den Saal. Aufgrund der aktuellen Situation fand die Veranstaltung in einem kleineren Rahmen, als üblich, statt.



© ARGE Meister NÖ

Für die Verpflegung der Gäste wurde Brot von der Firma Haubis und Aufstriche von Meisterbeirätin Barbara Strobl gespendet. Die Weine wurden von unserer Meisterbeirätin Kerstin Schwertföhner gesponsert. Wir bedanken uns ganz herzlich!

Die Veranstaltung konnte auch auf die finanzielle Unterstützung der Raiffeisenlandesbank – Meine Bank, der Niederösterreichischen Versicherung und der Österreichischen Hagelversicherung zählen, denen wir Dank aussprechen möchten.



vlnr. Obm. Andreas Boigenfürst, Evelin Pichler, Mag. Elisabeth Brückler, Obm.stv. Reinhard Appeltauer, Bundesobm. Andreas Ehrenbrandtner
© ARGE Meister NÖ

Der Reinerlös der Veranstaltung kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute, welcher nur durch das große Interesse der Gäste, sowie durch Sponsoren möglich wurde. Insgesamt konnten seit 1999 an 60 bäuerliche Betriebe rund 45.000 Euro gespendet werden. Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr wieder einige Familien unterstützen können.



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten