

Meister KURIER

Nr. 4/2022

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Vorstellung
neuer
Meisterbeirat

Fach-
exkursionen

Geschenkidee
für
Weihnachten

am 7. Dezember 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. 4/2022

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen	Seite	4
Neuer Meisterbeirat	Seite	5
Webinar „Chancen für die Landwirtschaft und Gewerbe“	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Südnorwegen	Seite	6
Weinreise der ARGE Meister nach Frankreich	Seite	7
Mit Bildungsangeboten fit für den öffentlichen Auftritt	Seite	7
Exkursion der Weinbau- und Kellermeister	Seite	8
Rückblick auf die Meisterinnenexkursion	Seite	9-10
Lebensqualität Bauernhof: Vielfalt leben!	Seite	10-11
Einladung zum Meisterschiurlaub 2023	Seite	11
Geschenkidee für Weihnachten	Seite	12



Titelbild: Pfarrkirche Kottingbrunn © Marktgemeinde Kottingbrunn

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

Werte Meisterinnen und Meister!



Obmann Boigenfürst

Das Jahr 2022 neigt sich langsam dem Ende zu. Gefolgt von den letzten zwei Jahren, welche voll und ganz im Zeichen der Pandemie standen, brachte dieses Jahr ganz andere Geschehnisse mit sich - einen Krieg in der Ukraine, gepaart mit vielen Vermutungen von Experten und Meldungen, wie z.B. „Es könnte sein, dass ...“. In der Agrarwelt führte das innerhalb einiger Wochen zu Preissprüngen, die man sonst nur über Jahre kannte. Getrieben von den derzeitigen Schwankungen im Energiemarkt war es, ist es und wird es ein sehr durchwachsenes Jahr bleiben.

Ich hoffe, dass Sie als Meisterbetrieb, gut durch diese Zeiten gekommen sind, und dies auch weiterhin so sein wird. Die Besinnung zu heimischen Lebensmitteln und der Selbstversorgung ist bei den Kunden angekommen. Ich wünsche mir, dass dies auch in kommenden Zeiten so bleiben wird und uns als Lebensmittelproduzenten somit langfristige Sicherheit geben wird.

Am 24. Oktober fand die Jahreshauptversammlung der ARGE Meister statt. Ich möchte mich bei allen Festgästen und Gästen recht herzlich für die Teilnahme bedanken. Ein besonderer Dank gilt den ausgeschieden MeisterbeirätInnen, welche unter einem eigenen Tagesordnungspunkt geehrt wurden. Es freut mich auch sehr, dass junge, motivierte MeisterInnen in den Beirat gewählt wurden. Die konstituierende Sitzung des Meisterbeirates fand Anfang Oktober statt. Ich kann Ihnen garantieren, dass ein mit einem breitgefächerten Wissen und voller Elan strotzenden Team, die Anliegen der MeisterInnen für die kommende Periode gut vertreten werden.

Am 1. Dezember 2022 veranstaltet die ARGE Meister NÖ ein Webinar zum Thema Landwirtschaft und Gewerbe. Steuerberater Mag. Roland Weber wird auf die Abgrenzung von bäuerlichen Nebentätigkeiten und Gewerbe eingehen. Die Anmeldung zu dieser Online-Veranstaltung ist über das Meisterbüro möglich.

Zum Abschluss darf ich Sie alle recht herzlich zum Vorweihnachtlichen Meistertreffen nach Kottlingbrunn einladen. Eine gute Veranstaltung, um gemeinsam nach dem Gottesdienst beim Essen die ruhige und besinnliche Zeit einkehren zu lassen.

In diesem Sinne darf ich Ihnen schon hiermit alles Gute für das restliche Jahr und ein frohes Weihnachtsfest wünschen.

Ihr Andreas Boigenfürst
Obmann

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2022 in Kottingbrunn

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns in das Industrieviertel nach Kottingbrunn. Der beliebte Weinort Kottingbrunn liegt ca. 30 km südlich von Wien in der Thermenregion im südlichen Wienerwald. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Heiligen Messe in der Pfarrkirche ein, die dem Heiligen Achatius geweiht ist. Im Tennis- und Golfhotel Höllrigl werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit BerufskollegInnen austauschen.

Programm

Hi. Messe in der Pfarrkirche Kottingbrunn

18.00 Uhr mit Pfarrer Walter Reichel

Festmenü und gemütliches Beisammensein

19.00 Uhr Begrüßung mit Punsch im Tennis- und Golfhotel Höllrigl



Pfarrkirche © Marktgemeinde Kottingbrunn

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

Eine **Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches** ist im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller **bis 29. November 2022** unbedingt unter der Tel.Nr. 05 0259 26406 oder per E-mail an petra.zeller@lk-noe.at erforderlich.

Menü

Vorspeisenvariation von ländlichen Schmankerln

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzen
oder

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel
oder

Burgunder Rindsbraten mit Serviettenknödel

oder

Gebratener Zander auf Gemüsegröstl

Topfenknödel mit Beerenragout

Teilnehmerbeitrag pro Person: € 32,-



© Tennis- und Golfhotel Höllrigl

Neuer Meisterbeirat

Heuer wurde der Meisterbeirat für die nächsten vier Jahre neu gewählt. Der Meisterbeirat ist der Landesvorstand der Meisterorganisation. Er setzt sich aus allen Landesvierteln und verschiedenen Sparten zusammen.



vlnr. GF Wimmer, Obm. Boigenfürst, Präs. Schmuckenschlager, Obm. stv. Seidl und Hendler © ARGE Meister NÖ

Bei der konstituierenden Sitzung wurde der Obmann LKR LWM Andreas Boigenfürst und die beiden Stellvertreter WBM Nadine Seidl und LWM Gregor Hendler gewählt. Bei der Generalversammlung wurden die Meisterbeiräte erstmals vorgestellt. Wir danken allen, die sich ehrenamtlich für diese Tätigkeit zur Verfügung stellen und Zeit und Engagement einbringen.

Obm. Boigenfürst bedankte sich bei Reinhard Appeltauer, Andreas Ehrenbrandtner, Daniela Fabianek, Franz Figl, Christina Fink, Barbara Strobl, Martin Kohl, Regina Leichtfried und Katharina Trinkl für die jahrelange Tätigkeit im Landesvorstand der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister Niederösterreich.

Meisterbeirat 2022 - 2026

Obmann: LKR Andreas Boigenfürst, LWM, 3713 Amelsdorf, (Waldviertel)

Obmannstellvertreterin: Nadine Seidl, WBM, 2054 Alberndorf (Weinviertel)

Obmannstellvertreter: Gregor Hendler, LWM, 2111 Rückersdorf (Weinviertel)

Waldviertel:

Robert Gruber, LWM, 3910 Zwettl
LKR Josef Laier, FWM, 3962 Unserfrau-Altweitra
Andrea Prinz, LWM, 3920 Groß Gerungs
Edmund Ringl, LWM GWM, 3844 Waldkirchen

Weinviertel:

Manuel Bauer, LWM, WBM, 2051 Zellerndorf
Ing. Verena Hagelkruys, IM, 3710 Ziersdorf
Johann Uhl, LWM, 2154 Unterstinkenbrunn

Industrieviertel:

Martina Flug, LWM, 2662 Schwarza im Gebirge
Alexander Glatz, LWM, 2353 Guntramsdorf
Matthias Glatzl, LWM, 2823 Pitten
Kerstin Schwertführer, WBM, 2504 Sooß
Karl Stranz, LWM, 2640 Priggwitz
Michael Weninger, LWM, 2842 Edlitz

Mostviertel:

Heike Brandstetter, LWM, 3452 Trasdorf
Michael Gonaus, LWM, 3204 Kirchberg/Pielach
August Halbartschlager, LWM, 3251 Purgstall/Erlauf
Roland Luger, LWM, 3370 Ybbs
Claudia Muhr, LBHM, 3233 Kilb



neuer Meisterbeirat © Georg Pomassl/NÖ LK

Webinar „Chancen für Landwirtschaft und Gewerbe“

Die ARGE Meister veranstaltet ein Webinar zum Thema „Landwirtschaft und Gewerbe“. Dabei werden verschiedene interessante Themen behandelt, wie zB Abgrenzung bäuerliche Nebentätigkeiten zu Gewerbe, Anmeldung Gewerbe, Gewerbeschein, Einzelunternehmen, Kleinstgewerbe, Wirtschaftskammermitgliedschaft, Sozialversicherung, andere Versicherungen, UID-Nr., Umsatzsteuer ua.



© Sonja Hießberger/LK NÖ

Termin: 1. Dezember 2022

Zeit: 19:30 bis 21:00 Uhr

Referenten: Mag. Roland Weber, LBG, Steuerberater
VertreterIn, Die Niederösterreichische Versicherung

Die Teilnahme ist kostenlos. **Anmeldung** per E-Mail an petra.zeller@lk-noe.at. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie den Zugangslink per E-Mail zugeschickt.

Die Veranstaltung wird unterstützt von der NÖ Versicherung.



Die Niederösterreichische
Versicherung

Landwirtschaftliche Fachexkursionen Südnorwegen von 7. bis 12. Mai 2023

Die nächste landwirtschaftliche Fachexkursion führt uns in den hohen Norden, nach Norwegen.

1. Tag: Wien - Oslo

Treffpunkt am Flughafen Wien und Flug nach Oslo. Fahrt in das Zentrum von Oslo. Bei einer Stadtrundfahrt lernen wir die Sehenswürdigkeiten der norwegischen Hauptstadt kennen, wie etwa den weltberühmten Vigeland Park mit seinen bekannten Menschengruppen, das Rathaus, das eindrucksvolle Opernhaus direkt am Meer uvm. (alles Außenbesichtigungen).



typisches Haus © Moser Reisen

2. Tag: Oslo - Hallingdal - Ulvik

Nach dem Frühstück verlassen wir Oslo und fahren in die Region rund um den Hardangerfjord, dem zweitlängsten und zweit tiefsten Fjord an der norwegischen Küste. Die Region ist nicht nur bekannt für ihre schöne Landschaft, sondern auch für die Holzwirtschaft. Besuch eines Forstbetriebes in Hallingdal.

3. Tag: Ulvik - Steinstrø - Bergen

Heute führt uns unsere Reise über die neue Hardangerbrücke nach Steinstrø, eine idyllische Gemeinde am Rande des Fjordarms Fykkesund gelegen. Hier besuchen wir das Hardanger Akvasenter, die erste Musteranlage Norwegens im Bereich Aquakultur, und erhalten bei einer informativen Führung einen Einblick in die Besonderheiten der norwegischen Lachsaufzucht. Weiterfahrt zu einem Obstanbaubetrieb. Bei einem Rundgang über den Hof und durch den Obstgarten erfahren wir mehr über den Anbau und die Produktion. Eine Verkostung der lokalen Produkte rundet den Besuch perfekt ab. Anschließend Fahrt nach Bergen, alte Haupt- und Hansestadt und kultureller Mittelpunkt Westnorwegens. Während der Stadtbesichtigung erleben wir das bunte und lebendige Treiben auf dem Fischmarkt direkt am Hafen. Des Weiteren spazieren wir durch die charmante Altstadt und das Bryggen-Viertel mit seinen farbenfrohen Kontorhäusern.

4. Tag: Bergen - Gudvangen - Nærøyfjord - Flåm - Lærdal - Hafslo

Am heutigen Tag unternehmen wir eine Schifffahrt von Gudvangen durch den Nærøyfjord bis nach Flåm. Genießen wir atemberaubende Ausblicke auf die um-

liegende Bergwelt. Unterwegs halten wir bei der Borgund-Stabkirche aus dem 12. Jahrhundert sowie in der malerischen Ortschaft Lærdal, wo wir das historische Zentrum mit seinen schönen alten Holzhäusern besichtigen.

5. Tag: Sognefjell-Pass - Lom - Lillehammer

Fahrt über den Sognefjell-Pass nach Lom. Anschließend steht der Besuch der Molkerei TINE auf dem Programm. Bei einer informativen Besichtigung erfahren wir mehr über die Milch- und Käseherstellung. Am Nachmittag erreichen wir die Olympiastadt Lillehammer.

6. Tag: Lillehammer - Oslo - Rückflug

Nach dem Frühstück verlassen wir Lillehammer und fahren entlang des Mjøsa, Norwegens größtem See, nach Oslo. Auf dem Weg halten wir in Stange um einen landwirtschaftlichen Betrieb zu besichtigen, der aufgrund seiner Nutzfläche zu den größten Höfen Norwegens zählt. 1990 begann die Umstellung von einem konventionellen zu einem vielseitigen ökologischen Betrieb, welcher neben eigenem Kraftfutter und Getreide auch Feldgemüse anbaut. Des Weiteren gibt es noch Milchkühe, Bullen sowie Arbeitspferde, die zusätzlich zu den Maschinen bei der landwirtschaftlichen Arbeit eingesetzt werden. Nach einem Rundgang Weiterfahrt zum Flughafen von Oslo und Rückflug nach Wien.

Betriebsbesichtigungen vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Oslo - Wien, Rundreise im Komfortbus
- Hotelarrangement der Mittelklasse (3 - 4* Landeskategorie) - Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung inkl. Eintritte
- Schifffahrt lt. Beschreibung
- Örtliche, deutschsprachige Reiseleitung bei den Ausflügen
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer

Reisepreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.790,-

für Gäste: € 1.810,-

EZ-Aufpreis ca.: € 299,-

Bei Interesse senden wir Ihnen das Programm mit allen Details sowie das Anmeldeformular gerne zu, Sie finden es aber auch auf unserer Homepage www.arge-meister.at.

Weinreise der ARGE Meister nach Frankreich von 23. - 27. Juli 2023

Die kommende Weinreise führt uns nach Frankreich - ein Land mit facettenreicher Weinkultur!

1. Tag: Anreise - Paris - Sancerre - Nevers

Treffpunkt am Flughafen Wien und Flug nach Paris. Panoramafahrt durch die Hauptstadt Frankreichs. Wir sehen berühmte Monumente wie zB den Louvre, die großzügigen Champs Elysees und den Triumphbogen sowie den Eiffelturm. Weiterfahrt nach Sancerre und Besuch eines Weinguts inkl. Verkostung.



Paris © Moser Reisen

2. Tag: Nevers - Vezelay - Nuits-Saint-Georges - Beaune

Nach dem Frühstück Besichtigung der eindrucksvollen Stadt Nevers, welche am rechten Ufer der Loire liegt, Frankreichs längstem Strom. Weiterfahrt in den Raum Vezelay und Besichtigung eines Weinguts inkl. Verkostung. Danach geht es ins Burgund (Raum Nuits-Saint-Georges), wo uns eine weitere Besichtigung einer Weinkellerei inkl. Verkostung erwartet.

3. Tag: Beaune - Meursault - Santenay

Heute erwartet uns ein Stadtrundgang durch Beaune. Die weitgehend erhaltene Altstadt bezaubert durch ihre verwinkelten gepflasterten Straßen und Plätze, eingrahmt und beschützt von den mittelalterlichen Stadtwällen. Besuch des berühmten Hôtel Dieu (Hospiz), gestiftet von Kanzler Nicolas Rolin. Auf neun Bildtafeln ist das jüngste Gericht dargestellt. Im Anschluss Besuch eines Weinguts inkl. Verkostung im Burgund (Raum Beaune). Weiter geht die Reise in den Raum Meursault. Auch hier besuchen wir ein Weingut, wo abermals die edlen Tropfen verkostet werden. Bevor es zurück geht zum Hotel Besichtigung des Chateau de la Créé inkl. 4er Weinprobe im Côte-d'Or, in Santenay.

4. Tag: Dijon - Champagne - Reims

Wir starten den Tag mit der Fahrt nach Dijon. Hier trifft man an fast jeder Ecke auf Zeugen der Vergangenheit blühender Epochen. Besichtigung der Altstadt. Im Anschluss Weinverkostung inkl. Leckereien im Raum Dijon. Weiterfahrt in die Champagne. Besuch eines Champagnerkellers inkl. Probe.

5. Tag: Reims - Heimreise

Nach dem Frühstück geht es langsam Richtung Paris. Am Weg besuchen wir noch eine Champagnerkellerei inkl. Probe. Danach Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Wien.

Betriebsbesichtigungen vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Paris - Wien
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse auf Basis Nächtigung/ Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung, Rundreise im klimatisierten Komfortbus lt. Programm, örtliche deutschsprachige Reiseleitung ab/bis Flughafen, örtliche Stadtführung in Beaune und Dijon, Eintritte
- Weinkellereibesichtigungen inkl. Verkostung
- Champagnerkellereibesichtigungen
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer
- Audioguides
- Ortstaxe

Reisepreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.790,-

für Gäste: € 1.810,-

EZ-Aufpreis ca.: € 180,-

Bei Interesse senden wir Ihnen das Programm mit allen Details sowie das Anmeldeformular gerne zu, Sie finden es aber auch auf unserer Homepage www.arge-meister.at.

Mit Bildungsangeboten fit für den öffentlichen Auftritt

Webseite oder Printartikel - ein persönliches Gespräch oder ein Text auf einer Infotafel: Es gibt unzählige Möglichkeiten, um die Gesellschaft über bäuerliche Arbeitspraxis und Herausforderungen zu informieren. Unterstützung dafür bieten unterschiedliche Bildungsangebote.

Bäuerinnen und Bauern sind Hauptinformationsquelle

Umfragen zeigen es: Geht es um das Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft, sind es in erster Linie Bäuerinnen und Bauern, die als Informationsquelle herangezogen werden. Doch worauf sollten Bäuerinnen und Bauern dabei achten und wie wird der Dialog mit der Gesellschaft zum Erfolg?

Seminare, Workshops und Co. als Unterstützung

Genau hier setzen die neuen Bildungsangebote den sprichwörtlichen Hebel an. Experten geben Einblicke in die vielfältige Welt der Kommunikation und stellen den Teilnehmern nützliche Tipps zur Seite.

Jetzt Lieblingskurs wählen und Kursplatz sichern!

Weitere Infos finden Sie auf der Homepage der LK NÖ www.lk-noe.at oder Sie scannen den QR-Code.



Exkursion der Weinbau- und Kellermeister

Die alljährliche Weiterbildungstagung der Weinbau- und KellermeisterInnen führte in das Retzer Land. Fachgruppensprecher Markus Gruber konnte 75 TeilnehmerInnen begrüßen. Die Anzahl musste beschränkt werden. Es wurden zwei interessante Weingüter und eine Rebschule besichtigt. Natürlich durften Weindegustationen dabei nicht fehlen. Treffpunkt war das Weingut Georg Toifl in Kleinhöflein bei Retz. Wir wurden im Amphitheater freundlich empfangen. Nach dem interes-



Amphitheater im Weingut Toifl © ARGE Meister

santen Betriebsrundgang im neuen Weingut konnten wir die hervorragenden Weine verkosten. Im Weingut Toifl wird sehr viel Wert auf die Verbindung zur Kultur mit Lesungen, Konzerten und Ausstellungen gelegt: „Wein als Kulturgut. Kultur im Sinne darstellender performativer oder bildender Kunst als Begleitung und Widerpart zum Wein.“



Verkostungsraum im Weingut Toifl © ARGE Meister

Michael Hartl, BSc von Kwizda Agro machte einen Rückblick auf die heurige Saison. Er ging in seinem Vortrag auf Erfahrungen im Pflanzenschutz ein und gab wertvolle Tipps für die Pflanzengesundheit.

Im Gasthaus Mährische Botschaft in Retz konnten wir uns für den Nachmittag stärken. Weiter ging es zur Rebschule Schmid in Hadres. Wir sahen einen modernen Betrieb mit speziellen Maschinen. Wir konnten



Rebschule Schmid © ARGE Meister

die gepflegte Rebschule besichtigen und hörten, dass die Nachfrage nach Hochstammreben zunimmt. Sehr viel Aufwand erfordert die Bewässerung der Reben. Es wird auf individuelle Wünsche eingegangen, was Unterlage und Edelreis betrifft. Den Abschluss bildete das Familienweingut Baumgartner in Untermarkersdorf. Die Domäne Baumgartner blickt auf eine jahrhundertelange Tradition zurück und ist mit 200 ha Rebfläche das größte österreichische Weingut. Wir wurden fachkundig von Katharina Baumgartner geführt. Das Tankvolumen beträgt ungefähr 18 Mill. l, die Kapazität für die Verarbeitung der Trauben ca. 12 Mill. kg und die Abfülleleistung pro Stunde 6.000 Flaschen. Katharina Baumgartner sorgt für Innovationen. Bei ihrer neuen Weinlinie kommt der Wein nach der Gärung in den Genuss, Musik zu hören. Durch Lautsprecher in den Tanks wird die Hefe nach der Gärung in sanfter Bewegung gehalten. Die Musik bewirkt so eine natürliche Battonage. Dadurch werden die Weine fülliger, cremiger und länger haltbar.



Verkostungsraum im Weingut Baumgartner © ARGE Meister

Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit für einen fachlichen Austausch. Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen vom Retzer Land mit. Wir bedanken uns bei den Weingütern Toifl und Baumgartner und bei der Rebschule Schmid für die interessanten Informationen, die Betriebsführungen und die Weinproben.

Markus Guber und Alfred Wimmer
ARGE Meister

Rückblick auf die Meisterinnenexkursion von 22.-24. August 2022

Am Montag, den 22. August 2022 machten sich 41 Damen auf den Weg in die Steiermark. Nach einem ausgiebigen Frühstück in Natschbach ging es direkt nach St. Marein zum Betrieb der Familie Edlinger. Bernhard Edlinger erklärte uns die Aquaponicanlage für die Edelwelse. Bernhard ist mit 6 Bauern zusammen in einer Gemeinschaft, ähnlich dem Maschinenring, tätig. Der Betrieb umfasst 7,5 ha und 5,5 ha Wald. Bernhard beschäftigt sich hauptsächlich mit der Welszucht. Der afrikanische Wels ist rotfleischig und fällt beim Braten beim Wenden nicht auseinander. Das Fleisch ist praktisch grätenfrei und enthält wertvolle Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren. Die Fische werden 6 Monate gehalten bis zu einem Gewicht von 1,4 kg, daher gehen sich 2 Umtriebe pro Jahr aus. Beim Zukauf der kleinen Fische wiegen sie 20 g. Die Vermarktung erfolgt in Filets hauptsächlich Ab Hof und ein wenig in der Gastronomie. Geräuchert lässt er sich sehr gut vermarkten. Mutter Christine und Ehefrau Tamara Edlinger kümmern sich um den Kräutergarten und die Saffherstellung. Es werden 600-700 kg Heidelbeeren sowie 400 kg Preiselbeeren zu Säften verarbeitet. Außerdem werden 1.500 Flaschen Holunderblütensirup hergestellt. Vater Albin hat den Trockenschrank für die Kräutertrocknung selbst gebaut. Als Abschluss bekamen wir noch verschiedene Produkte zum Kosten.



Trockenschrank © ARGE Meister NÖ

Am Dienstag, 23. August 2022 wurden wir beim Kunsthaus von 2 Reiseführerinnen erwartet. Graz hat mittlerweile ca. 300.000 Einwohner, vor 12 Jahren waren es noch 250.000. Bei einer Volksabstimmung 1957 wurde entschieden, dass das Rathaus in seiner Bauart nicht abgerissen sondern saniert werden soll. Das Franziskanerviertel wird auch Hölle genannt, das kommt daher, dass früher die Schlachtbank hier war. Die Herrengasse war früher der Marktplatz, heute ist sie die Einkaufsstraße. Im Landhaushof gibt es im Advent immer eine Krippe aus Eis zu bestaunen. Im Hof befindet sich eine Skulptur – der Faun mit dem Weitblick. In Graz gibt es viele Innenhöfe mit Arkadengängen aus der Renaissancezeit. Auf den Schloßberg mit dem Uhr-

turm kommt man über verschiedene Wege, entweder mit der Schloßbergbahn, mit dem Lift oder zu Fuß über 260 Stufen mit 75 Höhenmetern. Nach dem Rundgang zu Fuß konnten wir uns in dem Lokal auf der Murinsel mit einem Apfelsaft oder einem Achterl Wein stärken, bevor wir mit einem Elektroschuttle noch eine 40-minütige Fahrt durch die Stadt machten.



Teilnehmerinnen © ARGE Meister NÖ

Um 15.30 Uhr waren wir bei der Familie Farmer-Rabensteiner in Bad Gams angemeldet. Als Begrüßung bekamen wir gleich einen Schilcher- oder Kürbiskernlikör oder ein Kürbisbier zu kosten. Der landwirtschaftliche Betrieb ist auf Ölkürbis spezialisiert. Knabberkerne gibt es in 47 verschiedenen Geschmacksrichtungen. Im Essiggeller befinden sich Fässer und Glasballons mit 60 verschiedenen Sorten. Außerdem befindet sich in einem Gebäude der Bad Gamser Schilcherkeller und im Holzhaus auf der anderen Straßenseite die Keramikerzeugung von Bad Gams. Vor 10 Jahren hat die Familie auch den örtlichen Sparmarkt übernommen, da dieser sonst zugesperrt worden wäre. Die Familie hat 30 MitarbeiterInnen. Direktvermarktung betreiben sie seit 30 Jahren. Am Betrieb werden 25 ha Kürbis verarbeitet. Sie bieten auch Lohnpressen für andere Betriebe an. Seit 27 Jahren wird Öl gepresst. Ende August bis September ist die Ernte. Bei kleinen Flächen werden die Kürbisse händisch geerntet. Große Flächen werden maschinell geerntet. Wenn die Kerne reif sind, ist das Fleisch holzig. Dieses wird gleich am Acker als Dünger belassen. Die Kerne werden geröstet und dann gepresst. Für 1 Liter Öl werden 2,5 – 3 kg Kerne benötigt, das sind ca. 35 - 45 Kürbisse. In einem Kürbis sind 500 – 600 Kerne drinnen. Essig wird seit ca. 10 – 15 Jahren erzeugt. Im Keller lagern 400 Holzfässer sowie Glasballons. Vor 2 Jahren wurde das Gasthaus nebenan dazugekauft.

Am Mittwoch, 24. August 2022 machten wir uns nach dem Frühstück auf den Weg nach Unterpremstätten zum Genussbauernhof der Familie Hillebrand. Gleich zu Beginn bekamen wir einen Bellafrizzante zum Kosten. Das Grazerfeld ist für den Gemüseanbau gut geeignet. Bis 1995 wurden am Betrieb 16 Milchkühe gehalten und Ackerbau betrieben. Mittlerweile haben alle Betriebe im Ort mit der Tierhaltung aufgehört. Bewirtschaftet wer-

den von Markus Hillebrand 33 ha, davon ca. die Hälfte Eigengrund und die andere Hälfte Pachtgrund. Es werden 40 verschiedene Gemüsearten kultiviert. Verkauft wird ab Hof und an Wiederverkäufer. Den Laden gibt es seit 2001. Der Familie ist es wichtig, Bewusstsein zu schaffen. 2012 wurde die Kochschule im ehemaligen Wohnhaus eröffnet. Im Obergeschoss befinden sich Zimmer für die Mitarbeiter. 2022 wurde dann noch ein Cafe errichtet. Von 92 Betrieben werden 1.700 Produkte in den Hofladen geliefert. In der Landwirtschaft sind 3 Mitarbeiter das ganze Jahr über beschäftigt. Die Küche wird auch vermietet. 15 – 20 Kurse bietet Sandra Hillebrand selber an, sie ist Seminarbäuerin. Der Salat wird auf Folie gesetzt, damit weniger Wasser gebraucht wird. Es werden 8 ha Erdäpfel angebaut, 70 – 80 Tonnen Erdäpfel werden gelagert. Für das Gemüse gibt es 5 Kühlhäuser. Seitens der Landwirtschaftskammer gibt es eine Nützlingsberatung, die BeraterInnen kommen regelmäßig auf den Betrieb. 20 verschieden Paradeisersorten werden angebaut. In Premstätten wird seit 1968 Sauerkraut erzeugt. Diese Sorte ist gelblich und milder im Geschmack. Das Sauerkraut wird selber vermehrt. Daher ist die Kultivierung von Sauerkraut ein 2-jähriger Prozess. Die Pflanzen werden selber gezogen. 6 Tonnen Kraut werden Ab Hof offen oder im Kübel verkauft.

Weiter ging es zum Aroniabetrieb der Familie Kober in Ilz. Seit 2016 betreiben Irmgard und Franz Kober einen Ab-Hofladen. Seit 2013 werden Aronia kultiviert. Früher wurde auch viel Holunder kultiviert. Aronia braucht keinen Dünger und Pflanzenschutz. Geerntet wird mit einer Maschine. Die Frucht ist herb und pelzig. Es werden 4 ha Ölkürbis, 4 ha Mais mit Käferbohnen, 2 ha schwarze Johannisbeere, 2 ha Haselnüsse, 1,5 ha Mandel und 15 ha Aronia bewirtschaftet. Der Betrieb wird biologisch



Produktvielfalt Aroniahof © ARGE Meister NÖ

geführt. Beim Holler ist die Kirschessigfliege ein großes Problem. Es werden viele Mischsäfte produziert, wie z.B. 70% Holunderblütensirup und 30% reiner Aronia-saft. Außerdem gibt es Aronialikör sowie –brand, Aronia essig, Aroniaschokobeeren – diese werden von Zotter gemacht, aus dem Trester wird Tee gemacht, auch gemischt mit Holunderblüten, Marmeladen, Aroniapulver sowie Schokolade. Bei der Ernte sind auch Fremdarbeitskräfte im Einsatz. 2015 wurde der neue Hofladen geplant. 15 Bauern lieferten dafür am Anfang ihre Produkte. Der Betrieb umfasst 24 ha Acker und 8 ha Wald. Die Hackschnitzel werden an Heizwerke geliefert. 3 Bauern liefern die Hackschnitzel, ein Bauer ist immer ein ganzes Jahr dafür zuständig. Mit vielen neuen Eindrücken wurde die Heimreise angetreten.

Petra Zeller
ARGE Meister NÖ

Lebensqualität Bauernhof: Vielfalt leben!

Wie steht es um die Vielfalt in der Landwirtschaft - Gibt es sie bloß auf den Feldern oder hat sie auch am Hof Einzug gehalten?

Wer könnte diese Fragen besser beantworten, als ein Landwirt selbst? Wir haben nachgefragt: Hubert, ein niederösterreichischer Schweinebauer, der kurz vor der Pension steht, hat sich mit uns über Vielfalt in der Landwirtschaft unterhalten. Er meint dazu: „Jeder hat sein eigenes Umfeld und das von den meisten Landwirten ist finde ich ziemlich geerdet. Wir sagen sowas halt nicht.“ Wie passt das also zusammen - diese anscheinend vorhandene Vielfalt am Hof und die fehlende Verwendung dieser Begriffe?

Im Gespräch mit Hubert wird schnell deutlich: Er ist ein aufrichtiger Mensch und sagt direkt was er denkt. Er meint, er lasse sich immer auf sein Gegenüber ein. Er wolle ja, dass sich sein Gesprächspartner wohlfühlt. Als wir dann über Vielfalt und vor allem über Menschen reden, die ihren Alltag anders gestalten – sei es ihre Her-

kunft, ihre Ansichten oder die ethnische Zugehörigkeit



– unterbricht er das Gespräch und meint: „Da geht es doch einfach nur um Respekt. Es kann schon jeder so sein wie er ist – ich muss ja nicht mit. Aber ich kann ihn ja trotzdem respektieren.“ Doch angenommen, der Respekt ist vorhanden und es wird dennoch nicht über Diversity gesprochen und wir führen weiterhin lediglich leidenschaftliche Diskussionen über die Artenvielfalt am Feld – Was bedeutet das für die Vielfalt auf den Höfen? Dafür stellt sich zuerst die Frage, wie diese Vielfalt aussieht. Es gibt in den meisten Gemeinden jemanden, der ein bisschen anders lebt – ob es das Alter, die Religion oder die allgemeine Weltanschauung ist. Vor allem wenn man versucht, das eigene Umfeld möglichst unvoreingenommen zu betrachten, wird schnell deutlich

– es gibt einige die „anders“ sind. Beispielsweise eine Nachbarin, die einen weitaus jüngeren Mann geheiratet hat. Oder das Paar, das nie Kinder bekommen wollte. Die „anderen“ sind also überall.

Was würde nun passieren, wenn wir uns dieser Thematik bewusst sind und zwischen den Landwirten aktiv und offen darüber gesprochen wird? Hubert meint: „Ja wir reden eh. Es gibt ja Themen die immer interessant sind.“ Damit sind die letzte Ernte, spannende Landtechnik-Artikel oder die neuesten Infos aus dem Ort gemeint. Gemeinsamkeiten gibt es also anscheinend mehr als genug. Ob das wirklich die tiefsinnigen und aufschlussreichen Gespräche sind, die man mit seinen Mitmenschen führen möchte, muss jeder selbst entscheiden. Doch vielleicht bietet das bewusste Gespräch mit unseren „vielfältigen“ Mitmenschen die Chance auf eine unglaubliche Erkenntnis: Jeder ist auf seine Art verschieden und diese Vielfalt macht unsere Landwirtschaft auch aus.

Wie kann man die Vielfalt in der Landwirtschaft entdecken?

Ganz einfach: Am besten im Rahmen der Vorträge und Workshops zu persönlichkeitsbildenden Themen sowie zu „Vielfalt und Diversität“ bei der Schwerpunktwoche von Lebensqualität Bauernhof – Vielfalt Leben!

Bundesweit von 03. – 11. März 2023

Ziel: ein besseres Miteinander durch das bewusste Kennenlernen der eigenen Vielfalt.

Workshop-Angebot in Niederösterreich zu folgenden Themenbereichen:

- „Meine Ressourcen entdecken und nutzen!“, 06.03.2023 (09:00 – 12:00 Uhr)
- „Wie bringe ich nur alles unter einen Hut?“, 08.03.2023 (18:00 – 21:00 Uhr)
- Webinar: „Lebensqualität Bauernhof – Vielfalt leben!“, 09.03.2023 (18:30 – 20:30 Uhr)
- „Achtsam leben statt Ausbrennen“, 10.03.2023 (09:00 – 12:00 Uhr)



Der perfekte Zeitpunkt für die Hofübergabe

Die Hofübergabe ist eine der wichtigsten Phasen jedes Betriebs. Doch davor sollten zahlreiche Gespräche geführt und alle Anliegen geklärt werden. Von getrennten Eingangstüren bis hin zu Urlaubswünschen ist hier alles dabei. Die Übergabe dauert daher auch schon mal bis zu zehn Jahren, wenn der Prozess auch wirklich gut geplant sein und neben rechtlichen und finanziellen Fragen ebenso die persönlichen und zwischenmenschlichen Aspekte im Fokus stehen soll. Damit alle Beteiligten diese schwierigen Zeiten gut passieren können, braucht es rechtzeitige, offene und ehrliche Kommunikation, ein gewisses Verständnis für die Sorgen, Ängste, Wünsche und Vorstellungen der anderen Generation und manchmal auch ein bisschen Gelassenheit. Außerdem braucht dieser Vorgang genügend Zeit, somit sollten Hofübergabe früh genug den Startschuss für die Übergabegespräche geben.



Unterstützend dabei bietet das LFI Niederösterreich Seminare an, welche bäuerlichen Familien in Zeiten der Übergabe und Übernahme vor allem beim richtigen Kommunizieren und dem Aufzeigen der zwischenmenschlichen Bedürfnisse im Rahmen der Hofübergabe helfen sollen.

Seminartermine „Gut übergeben – gut zusammenleben“

Jeweils von 09:00 – 17:00 Uhr:

- 13. Dezember 2022, BBK Amstetten
- 12. Jänner 2023, Gasthof Pöhn, 3945 Nondorf (Bezirk Gmünd)
- 26. Jänner 2023, BBK Wiener Neustadt
- 14. Februar 2023, Landwirtschaftskammer Niederösterreich (St. Pölten)
- 16. März 2023, BBK Gänserndorf



Einladung zum Meisterschiurlaub 2023

Von **14. bis 21. Jänner 2023** bietet die ARGE Meister NÖ wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholt Angebot sieht wie folgt aus:

Hotel Tauernhof, 5611 Grossarl

Kosten: € 130,- pro Tag (ohne Liftkarte!)

- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Fön, W-Lan, TV, Telefon, Bademantel und Balkon oder Terrasse

- Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke, 4-gängiges Menü mit vier Wahlmöglichkeiten bei den Hauptgerichten, Salatbuffet
- Erlebnis-Badelandschaft

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl, 2232 Aderklaa 29

Mobil: 0650/44 629 74



© ARGE Meister

Geschenkidee für Weihnachten

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

Die nächste Benefizveranstaltung der ARGE Meister mit „den Vierkantern“ findet am **Donnerstag, den 30. März 2023 um 19.30 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten** (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.

„**BLACKOUTsch – A-cappellypse WOW!**“ – das mit Hochspannung erwartete neue Programm von DIE VIERKANTER a cappella kabarett



Die Vierkanter © Fuchsluger

BLACKOUTsch! – A-cappellypse-wow! Das schreit nach Herausforderung! Ja und genau diese suchen DIE VIERKANTER immer wieder und nehmen es sogar im „Home Office“ mit elektrisierenden Zeiten auf – sofern es halt kein BLACKOUTsch gibt!

So groß oder klein können die Themen gar nicht sein, dass sie nicht von Martin Pfeiffer, Alois und Leo Röcklinger und Stefan Rußmayr in ein ausgefeiltes a cappella-Konzertpackage verpackt werden: Scharf wie beim Inder, ehrlich und ganz ohne Flunkern, mit und ohne Blackout, aber doch manchmal verdreht wie die Auto-korrektur...

Und so halten sie uns dabei mit Augenzwinkern und pointiert-hintergründigen Texten den einen oder anderen Spiegel vor.

Obwohl DIE VIERKANTER auf der Bühne praktisch kurz vor der „Silbernen“ stehen und auch so manches „outsch“ schon zwicken könnte, ist die Frage nach der „a cappella-Midlife-Crisis“ völlig unangebracht! Sie beweisen im neuen Programm genau das Gegenteil und (er)finden sich sozusagen immer wieder neu!

Mit einer abwechslungsreichen Bühnenshow, coolem a cappella-Sound, jeder Menge Spaß und Unterhaltung und neuen Show-Elementen, die auch eingefleischte Vierkanter-Fans überraschen werden.

Karten sind um € 20,- im Büro der ARGE Meister bei Ing. Petra Zeller unter Tel.Nr. 05 0259 26406 oder per E-mail an petra.zeller@lk-noe.at (Büro Montag und Dienstag besetzt) erhältlich.

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten