

# Meister Kurier

Nr. 2/2023

[www.argemeister.at](http://www.argemeister.at)

## Meisterinnenexkursion



Betriebs-  
reportage

Fach-  
exkursionen

Neue Imker-  
meister:innen

von 28.-30. August 2023

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 Niederösterreich

**Nr. 2/2023**

**Inhalt**

Vorwort	Seite	3
Meisterinnenexkursion von 28.-30. August 2023	Seite	4
Landwirtschaftliche Exkursion nach Uruguay, Argentinien und Brasilien	Seite	5
Exkursion der Forstwirtschaftsmeister:innen	Seite	6
Geplante Fachexkursionen 2024	Seite	6
Benefizkabarett	Seite	6
Vorstellung der Meisterbeirätin Obmann-Stellvertreterin Nadine Seidl	Seite	7-8
20 neue Imkermeister:innen in NÖ ausgebildet	Seite	8
Boden.Leben - Verein für klimaangepasste und aufbauende Landwirtschaft	Seite	9
„Agrartechnologie und Digital Farming“ in Wieselburg studieren	Seite	10
JA ZU NAH – der neue Online-Lebensmittelmarktplatz für Landwirte u. Großküchen <a href="http://www.landwirtschaft-verstehen.at">www.landwirtschaft-verstehen.at</a>	Seite	11
Fachmesse für Land- und Forstwirtschaft Wieselburg	Seite	12

**Titelbild: © Hotel Fuchspalast**

**Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer**

**Herausgeber, Eigentümer und Verleger:**

Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister  
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

**Geschäftsführung:** Dipl.-Ing. Anton Hölzl

**Redaktion und Layout:** Ing. Petra Zeller, Dipl.-Ing. Anton Hölzl, Theresa Resch BEd  
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26406, Fax: 05/0259 95 26406  
E-mail: [arge.meister@lk-noe.at](mailto:arge.meister@lk-noe.at), [www.argemeister.at](http://www.argemeister.at)



## Vorwort



Obmann Boigenfürst

Liebe Meisterinnen und Meister!

Endlich ist er gekommen, der lang ersehnte Regen hat nun auch unser Bundesland entdeckt. Für den Großteil der Bevölkerung, ob der verregneten, kalten Wochenenden doch meist nicht gern gesehen, war er für alle die mit der Vegetation arbeiten, sehr erfreulich.

So wie der Niederschlag und dessen Mengen doch schon einige Tage im vorhinein zu prognostizieren war, so vorhersehbar war auch die Abgabe des Mehrfachantrages in Form eines Einmalantrages pro Jahr für diese Periode. Es mussten Pufferstreifen und Biodiversitätsflächen digitalisiert werden, das einen Mehraufwand im Gegensatz zu den letzten Jahren darstellte. Dies sollte jedoch in den kommenden Jahren nicht mehr notwendig sein und somit einen schnelleren Verlauf der Abgabe ermöglichen. Kurz hervorheben möchte ich hier natürlich die Mitarbeiter:innen, sowohl ständige als auch Unterstützungskräfte für die MFA-Entgegennahme, welche sehr gute Arbeit geleistet haben. Natürlich gibt es in der neuen GAP und im Antragsystem einige Sachen an die man sich noch gewöhnen muss beziehungsweise manche Auflagen, die seitens der Interessensvertretung versucht werden neu zu verhandeln. Für mich war die Abgabe nur geringfügig mehr Aufwand, und im Vergleich zu den Vorjahren nur wenig Änderungsbedarf. Ich hoffe, dass für Sie die Abgabe mit wenig Problemen zu bewältigen war. Denn nach dem Motto, etwas Neues wird mit der Zeit zur Routine, hoffe ich, dass dies für den Großteil von Ihnen der Fall sein wird.

Es freut mich, dass wir für Sie, liebe Meisterinnen und Meister erstmals bei der Wieselburger Messe einen ermäßigten Eintritt ermöglichen können. Sie finden dafür auf der Rückseite dieses Meisterkuriers ein Inserat mit dem dafür notwendigen Gutschein.

Gerne möchte ich Sie zu unserer nächsten Meister-Bewegen-Veranstaltung am 2. September 2023 nach Miesenbach im Industrieviertel einladen. Das genaue Programm dazu finden Sie im nächsten Meisterkurier.

Ich wünsche Ihnen allen einen schönen Frühling und Sommer.

Ihr Andreas Boigenfürst  
Obmann

## Meisterinnenexkursion nach Kärnten von 28. bis 30. August 2023

### 1. Tag: Montag, 28.08.2023

Fahrt von Amstetten über St. Pölten, Wien und Wiener Neustadt nach Natschbach, Kaffeepause in Natschbach, Marché Restaurant. Fahrt nach Weißkirchen in der Steiermark, nach der Mittagspause Besuch von **Edelsteine Krampfl** mit Führung. Danach Fahrt nach Hüttenberg zum **Rabingerhof** der Fam. Ratheiser. Besichtigung des Bio-Bauernhofes mit Mutterkuhhaltung und Direktvermarktung von Bio-Produkten mit Eierlikörverkostung. Abendessen und Nächtigung im Hotel Fuchspalast in St. Veit/Glan.

### 2. Tag: Dienstag, 29.08.2023

Nach dem Frühstück Fahrt nach Klagenfurt, bei einer **Führung** durch die Altstadt entdecken wir die schönsten Wahrzeichen und Plätze der Stadt wie z.B. den Lindwurm. Danach **Schiffahrt** am Wörthersee von Klagenfurt nach Velden. Mittagspause in Velden zur freien Verfügung. Weiterfahrt zum **Bio-Zitrusgarten** in Faak am See, Führung mit Verkostung. Danach Fahrt zum **Pyramidenkogel**, wo sich ein traumhafter Ausblick auf den Wörthersee bietet. Es gibt die Möglichkeit, vom Kogel 50 m hinunterzurutschen!

### 3. Tag: Mittwoch, 30.08.2023

Am Vormittag Fahrt nach Kappel am Krappfeld, dort besuchen wir den Betrieb von Familie Pobaschnig, **Krappfelder Eis vom Bauernhof**. Betriebsführung mit Eisverkostung. Anschließend Weiterfahrt nach Mürzhofen zum Mittagessen. Danach werden wir vom Gasthaus mit Alpakas von **Erika's Wollwerkstatt** abgeholt und wandern gemütlich (ca. 10 min) zur Wollwerkstatt. Betriebsführung und danach Heimfahrt.



Pobaschnig Eis © Elias Jerusalem

### Unterkunft - Hotel Fuchspalast

Das Hotel wurde vom österreichischen Maler, Bildhauer, Philosoph und Visionär Ernst Fuchs gestaltet. Die



Pyramidenkogel Tine Steinthaler © Kaernten-Werbung

Zimmer sind mit Bad oder DU/WC, Föhn, Safe, TV und WLAN ausgestattet. Im Haus befindet sich auch eine moderne Saunalandschaft. [www.hotel-fuchspalast.at](http://www.hotel-fuchspalast.at) Hotel- und Programmänderungen vorbehalten!

### Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Komfortreisebus
- 2x Halbpension
- Eintritte, Führungen und Betriebsbesichtigungen lt. Programm
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

### Preise:

Pauschalpreis im DZ  
für Meisterinnen pro Person: € 429,-  
für Gäste pro Person: € 444,-  
Einzelzimmerzuschlag € 57,-

### Zustiegsstellen:

Zustiegsstellen werden je nach Anmeldung organisiert:  
Fixierte Zustiegsstellen: Amstetten, St. Pölten, Wien, Guntramsdorf, Wr. Neustadt West, Natschbach

### Reisebegleitung:

Ing. Petra Zeller

### Versicherung:

Wir empfehlen den Abschluss einer Reise- und Stornoversicherung. Nähere Informationen erhalten Sie im Reisebüro Kerschner Reisen bei Frau Blumauer unter 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](mailto:petra.zeller@lk-noe.at) (Meisterbüro Montag und Dienstag besetzt) ist bis spätestens 19. Juni 2023 unbedingt erforderlich.

## Landwirtschaftliche Exkursion nach Uruguay, Argentinien und Brasilien 14. bis 28. Jänner 2024

Wir beginnen die interessante Reise bei sommerlichen Temperaturen in **Montevideo**, der beeindruckenden Hauptstadt von Uruguay, am Mündungstrichter des Río de la Plata. Mit unserem Reiseleiter Hannes Schönauer besichtigen wir einen beispielhaften Tierhaltungsbetrieb.



© Alfred Wimmer

Anschließend fahren wir in die **Weinbauzone** von Montevideo und besuchen ein Weingut und werden die Weine von Uruguay degustieren. Wir fahren über die grünen Agrarflächen von Uruguay bis zur kleinen Ortschaft **Colonia del Sacramento**, das zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört und besichtigen zu Fuß die wunderschöne koloniale Ortschaft, die vom portugiesischen und spanischen Baustil geprägt ist. Mit der Fähre geht es von Colonia in das pulsierende Buenos Aires. Wir überqueren den breitesten Fluss der Welt, den Río de la Plata. Nach einem tollen Steakessen besichtigen wir das sehenswerte **Buenos Aires** und seine wichtigsten Stadtteile, wie Recoleta mit Friedhof, 9 de Julio Strasse, Plaze de Mayo mit Katedrale und Casa Rosada, La Boca und Puerto Madero. Wir erleben auch eine Tango Show mit Essen. Mit dem Morgenflug geht es von Buenos Aires nach Iguazu und zu den weltbe-



Iguazu-Wasserfälle © Alfred Wimmer

kannten **Iguazu-Wasserfällen** auf argentinischer Seite. Nach dem Dreiländereck Argentinien–Brasilien–Paraguay überqueren wir die Grenze zu Brasilien. In Foz do Iguazu steht ein Abendessen mit Folklore Show auf dem Programm. Wir fahren zu den Wasserfällen auf brasilianischer Seite. Nach einem typischen Mittagessen in einer Churrascaria besichtigen wir den gewaltigen Itaipu-Staudamm. Wir besuchen den Vogelpark "Parque das Aves" und fahren über die Agrarzone von Iguazu bis nach Entre Rios. In der Zone um **Entre Rios** gibt es große Anbauflächen von Soja und Mais. Wir verbringen Zeit in Colonia Vitoria bei der Donauschwaben-Genossenschaft „**Cooperativa Agraria Agroindustrial**“. Hier erfahren wir die Entstehungsgeschichte der Kolonie und besuchen das von den Siedlern gegründete Heimatmuseum. Weiters besichtigen wir die Versuchsfelder, sowie Agrarbetriebe, die auf Soja und Mais spezialisiert sind. Nach einer Übernachtung in Entre Rios geht die Reise weiter nach Carambei, wo wir beim Milchwirtschaftsbetriebes eines holländischen Einwanderers einen Stopp machen. Wir lernen im holländischen Freilichtmuseum mehr Details über die Einwanderung der Holländer in Süd-Brasilien. Nach der Fahrt nach **Curitiba** erwartet uns eine der spektakulärsten Zugfahrten Südamerikas, von Curitiba bis nach Morretes.

Mit dem nächsten Flug kommen wir in die faszinierende Stadt **Rio de Janeiro**. Wir tauchen ein in das pulsierende Leben von Rio und fahren mit der Gondel zum Zuckerhut, zum Corcovado und Christusstatue, wo wir einen großartigen Überblick über Rio, die Strände und Copacabana haben. Unser Hotel ist direkt in Copacabana. Mit vielen Eindrücken reisen wir zurück nach Europa.



Zuckerhut © Alfred Wimmer

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich im Büro der ARGE Meister NÖ bei Ing. Petra Zeller unter 05 0259 26406 oder per E-mail [petra.zeller@lk-noe.at](mailto:petra.zeller@lk-noe.at), dann schicken wir Ihnen das Programm zu. Sie finden das genaue Programm auch auf der Homepage der ARGE Meister NÖ unter [www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen](http://www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen).

## Exkursion der Forstwirtschaftsmeister:innen

Die Fachgruppe Forstwirtschaft organisiert von **3. bis 7. Juli 2023 eine forstwirtschaftliche Fachexkursion nach Osttirol**. Wenn Sie Interesse an dieser Exkursion haben, melden Sie sich im Büro der ARGE Meister NÖ

bei Frau Ing. Petra Zeller unter 05 0259 26406 oder per E-mail [petra.zeller@lk-noe.at](mailto:petra.zeller@lk-noe.at). Gerne schicken wir Ihnen das Programm und weitere Informationen zur Reise zu.

## Geplante Fachexkursionen 2024

Das Programm für die geplante landwirtschaftliche Fachexkursion nach **Südamerika im Jänner 2024** finden Sie auf Seite 5 im Meisterkurier. Zusätzlich bieten wir Ihnen im **November 2024** eine ca. 1-wöchige Exkursion nach **Marokko** an. Diese Reise wird gerade geplant und organisiert. Das genaue Programm erhalten Sie im ersten Meisterkurier 2024. Wir freuen uns auch auf Vorschläge von Ihnen. Teilen Sie uns mit, welches Land Sie interessiert, dann können wir gerne dazu Angebote vom Reisebüro einholen.

So erreichen Sie das **Büro der ARGE Meister NÖ** (Montag und Dienstag besetzt):

Ing. Petra Zeller, Tel. 05 0259 26406

E-mail: [petra.zeller@lk-noe.at](mailto:petra.zeller@lk-noe.at)



Gewürze © Moser Reisen

## Benefizkabarett

Das Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft konnte dieses Jahr wie geplant am 30. März 2023 in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten durchgeführt werden. Dieses Mal traten wieder die Vierkanter mit ihrem Programm „BLACKOUTsch – A-capellypse WOW!“ auf und gaben dort ihre Pointen und Stimmen zum Besten.



Vierkanter © ARGE Meister NÖ

Für die Verpflegung der Gäste wurde Brot von der Firma Haubi's gespendet. Die Weine wurden von unseren Meisterbeirätinnen Kerstin Schwertführer und Nadine Seidl sowie Meisterbeirat Manuel Bauer gesponsert. Wir bedanken uns ganz herzlich!

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

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 62 bäuerliche Betriebe 46.600 € gespendet werden. Der Erlös vom letzten Jahr waren 1.400 €. Diese Summe konnte durch Ihre Spenden an zwei Betriebe aus Niederösterreich überreicht werden, welche einen großen Schicksalsschlag erlitten haben.



vlnr. Obm. Andreas Boigenfürst, Mag. Elisabeth Brückler, NV und GF Anton Hölzl  
© ARGE Meister NÖ

Besonders herzlich bedanken wir uns auch bei Frau Mag. Elisabeth Brückler von der NÖ Versicherung für die gute langjährige Zusammenarbeit. Wir wünschen ihr für ihren Ruhestand alles Gute und weiterhin viel Gesundheit.

Das nächste Benefizkabarett wird für den **21. März 2024** geplant. Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch.



## Vorstellung der Meisterbeirätin Obmann-Stellvertreterin Nadine Seidl

Nadine Seidl, geb. Dötzl, 26 Jahre, verheiratet, Weinbau- und Kellermeisterin mit Herz und Seele in Albern Dorf im Pulkautal (Bezirk Hollabrunn).

Ich sehe mich etwas als Quereinsteigerin, denn maturiert habe ich in der HLW Hollabrunn im Ausbildungsschwerpunkt Ernährung und Wellness.

Schon früh habe ich mein Gespür und meine Leidenschaft für die Natur und eine achtsame Lebensweise im Gleichgewicht mit ihr entdeckt und war stets voller Bewunderung vor unseren kulturellen (bäuerlichen) Traditionen und dem alten Wissen unserer Vorfahren.



Thomas und Nadine Seidl  
© Weingut Seidl

Weshalb für mich immer schon feststand, dass ich im Betrieb meiner Mutter – Winzerhof Elisabeth Dötzl-Strobl, in Haugsdorf – mitwirken möchte. Deshalb startete ich bereits kurz nach meiner Matura die Weinbaulehre; wofür ich dreimal zehn Wochen Berufsschule in Edelhofer in Zwettl und in der Weinbauschule Krems absolvierte. Ausgebildet hat mich meine Mutter, denn sie selbst hat im Jahr 2008 die Weinbau- und Kellermeisterausbildung mit gutem Erfolg abgeschlossen.

Im Juli 2017 legte ich schließlich meine Facharbeiterprüfung in Krems mit ausgezeichnetem Erfolg ab. Wissbegierig setzte ich meine Ausbildung prompt fort und startete noch im selben Winter mit der Meisterausbildung, welche ich ebenfalls erfolgreich im Frühjahr 2020 beendete.

In der Zwischenzeit habe ich meinen Mann Thomas Seidl kennengelernt. Er selbst hat die HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg mit Matura abgeschlossen. Vor sechs Jahren hat er bereits einen Teil der Weingartenflächen und sein älterer Bruder Harald – der selbst ebenfalls Weinbau- und Kellermeister ist - einen Teil der Ackerflächen von ihren Eltern übernommen.

Seither haben sich die Betriebe enorm entwickelt. So bewirtschaftet Harald seine Ackerflächen mittlerweile gänzlich biologisch und konnte im vergangenen Herbst schon stolz die ersten eigenen erstklassigen Bio-Walnüsse ernten. Thomas hat inzwischen das Level der Qualitätsweinproduktion nachhaltig ausgebaut und konnte auch den Flaschenverkauf stark intensivieren. Um hochwertigste Voraussetzungen in der Verarbeitung und Produktion zu schaffen und noch ressourcenschonender arbeiten zu können, hat Thomas kurz nach

seiner Betriebsübernahme den traditionellen Weinkeller mit weitverzweigter Kellerröhre in der Albern Dorfer „Grünen Trift“, durch eine moderne ökonomische Weinhalle mit Photovoltaikanlage, die jährlich 35.000 kWh Strom produziert, ergänzt. Seither werden hier Top Weine im Einklang mit Tradition und Moderne erzeugt. Daher überrascht es auch nicht, dass die Qualitätsweine in der Bouteille regelmäßig bei renommierten internationalen Weinwettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet werden. Und aus dem alten Presshaus ist ein neues Kellerstüberl entstanden, in dem wir herzlich gern unsere Weinfreunde empfangen.

Seit knapp sechs Jahren unterstütze ich meinen Mann bei allem und seit unserer Hochzeit im letzten Sommer führen wir unseren Betrieb stolz gemeinsam. Wir vermarkten unsere Produkte gänzlich selbst, ob als Traubenmaterial, Wein im Gebinde oder in der Flasche. Unser Kundenstock besteht zu 95% aus Privatkunden und nur ganz wenigen Gastronomiebetrieben bzw. Vinotheken, die wir alle persönlich beliefern. Unsere Weintouren erstrecken sich über ganz Österreich und auch Teile von Bayern, welche wir mittlerweile fast wöchentlich bewerkstelligen.



© Weingut Seidl

Zu finden bin ich immer da „wo grad die Musi spielt“ wie man so schön sagt – im Weingarten, am Traktor, im Kühlraum, im Weinkeller, beim Weinliefern oder in der Küche, um ein leckeres Mittagessen zu zaubern.

Ja, ich bin sehr stolz auf unseren Familienbetrieb mit seiner besonderen Konstellation.

Eine erfolgreiche Betriebsführung wirkt sich für mich vor allem durch ein ausgewogenes Gleichgewicht aus – zwischen den Generationen und auch im Arbeits- und Privatleben. Ich liebe meine intensive Arbeit und dennoch kann uns, trotz Traumberuf, nur eine gute Balance langfristig wirklich glücklich machen. Auch deshalb ist ein respektvoller Umgang, sowie ein Mit- und Füreinander innerhalb der Familie, Orts- und Bauerngemeinschaft die oberste Devise für mich!

Ziele und Ideen haben wir noch viele, von denen ich euch aber an dieser Stelle noch nicht zu viel verraten möchte. Wenn euer Interesse für unser Weingut nun geweckt ist und ihr gern mehr über uns und unsere Weine erfahren wollt, schaut gerne vorbei – entweder online unter [www.seidl-weingut.at](http://www.seidl-weingut.at) oder direkt bei uns

im Weinkeller. Wir freuen uns!

Mein Motto:

**„Das Leben ist viel zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“**

J. W. v. Goethe

## 20 neue Imkermeister:innen in Niederösterreich ausgebildet

**Die Meister:innenausbildung gilt als Top-Qualifikation für Praktiker:innen in der Land- und Forstwirtschaft. Nach Absolvierung der dreijährigen Ausbildung bestanden 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Prüfung zur Imkermeisterin bzw. zum Imkermeister.**

Das Interesse an der Imkerei hat in den letzten Jahren stark zugenommen und die Bienenzüchter:innen werden immer jünger. Die naturverbundene Arbeit mit den Bienen sowie das Know-how rund um die Imkerei haben stark an Attraktivität gewonnen. Die Meister:innenausbildung im Beruf Bienenwirtschaft wird von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle in Kooperation mit der Imkerschule Warth angeboten. Die Kursteilnehmer:innen kommen aus ganz Österreich und auch vier Imker aus Deutschland scheuten die weite Anreise nicht, was den guten Ruf der Ausbildung im Beruf Bienenwirtschaft und somit auch der Imkerschule Warth unterstreicht. Die frischgebackenen Meister:innen sind nun berechtigt selbst Lehrlinge auszubilden. Die Meister:innenausbildung ersetzt zudem die Unternehmer:innenprüfung.



Die frisch gebackenen Imkermeisterinnen und Imkermeister mit LK NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner, LAK Vertreterin Judith Hartl, LFA NÖ und ARGE Meister-GF Anton Hölzl, ARGE Meister Vertreterin Verena Hagelkrays und Leiter der Imkerschule Warth Karl Stückler  
© LK NÖ/Pomaßl

### Imker:innen sind unverzichtbare Partner der Landwirtschaft

Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner würdigt die Leistungen der neuen Imkermeisterinnen und Imkermeister und betont: „Durch die umfassende Ausbildung und ihre fachliche Kompetenz zählen die Absolvent:innen zur Elite der österrei-

chischen Imkerei. Sie sorgen mit ihren Bienenvölkern für eine flächendeckende Bestäubung der heimischen Kulturpflanzen und sind somit unverzichtbare Partner der Landwirtschaft.“ Imkerei und Landwirtschaft sind systemische Partner, die sich nur in gegenseitiger Rücksichtnahme und Kooperation gut weiterentwickeln können. Die Basis für den gemeinsamen Erfolg ist das Wissen um die Gesetzmäßigkeiten und Erfordernisse im jeweils anderen Bereich. Im Grunde genommen ist Imkerei eine ganz besondere Form der Nutztierhaltung mit zahlreichen Vorteilen für blühende Kulturpflanzen und daher ursächlich ein besonderer Zweig der Landwirtschaft.

ARGE Meister Vertreterin Verena Hagelkrays freut sich über neue Mitglieder in der ARGE Meister und betont die Wichtigkeit der Aus- und Weiterbildung: „Der Trend bestätigt sich, dass in immer mehr Berufssparten in der Land- und Forstwirtschaft Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit einer qualitativ hochwertigen Ausbildung gefragt sind. Bestens ausgebildete Fachkräfte sind auch im Bereich der Imkerei der Schlüssel für ein erfolgreiches Arbeiten.“

### Über die Meisterausbildung

Die Meisterausbildung in der Bienenwirtschaft wird von der land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle organisiert und dezentral an der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth in Kooperation mit der Imkerschule Warth angeboten. Im Zentrum der dreijährigen Meister:innenausbildung steht neben der fachlichen, persönlichen und unternehmerischen Ausbildung die Erstellung eines persönlichen Betriebsentwicklungskonzeptes. In dieser „Meisterarbeit“ geht es darum, Bestehendes zu überdenken, Talente zu erkennen, Fähigkeiten zu entwickeln und innovative Veränderungsschritte in den Betrieben einzuleiten.

Der nächste Meister:innenkurs im Beruf Bienenwirtschaft startet voraussichtlich im Kurswinter 2024/25. Interessent:innen können sich schon jetzt bei der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle unter Tel. 05 0259 26400 bzw. [lfa@lk-noe.at](mailto:lfa@lk-noe.at) vormerken lassen, sodass sie die Kursausschreibung nach Veröffentlichung automatisch erhalten.

## Boden.Leben – Verein für klimaangepasste und aufbauende Landwirtschaft

**Der Verein Boden.Leben wurde im Frühjahr 2019 mit folgenden Zielen gegründet:**

- Praxisorientierte Forschungsarbeit soll Wissensvorsprung bringen
- Beratung von Bauern für Bauern
- Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung für unseren Bodenschatz

Derzeit hat der Verein etwa **570 Mitglieder** mit weiter steigender Anzahl, wobei sich die Mitglieder nicht nur auf Österreich beschränken, sondern auch aus dem benachbarten Ausland allen voran Deutschland.

Der Verein steht auch in intensivem Kontakt mit den Partnerverbänden in Deutschland (GKB – Gesellschaft für Konservierende Bodenbearbeitung) und der Schweiz (Swiss No-Till) und ist seit März 2020 Mitglied im europäischen Dachverband ECAF (European Conservation Agriculture Federation).

**Derzeitige Themen sind:**

- EIP-Projekt Boden.Diversität, <https://www.boden-biodiv.at/>
- CULTAN-Düngung zur Steigerung der N-Effizienz und damit Reduzierung der N-Düngemengen
- Verbesserung des Kleinklimas und Steigerung der Biodiversität durch Hecken
- Verschiedene Feldversuche zu Erosionsschutzmaßnahmen, reduzierter Bodenbearbeitung, Bodenfruchtbarkeit, Förderung von Kleinklima sowie Bodenleben
- Workshops zur Bodenbeurteilung
- Feldtage zu Wissensaustausch und -weitergabe an die Praxis

Als ein wesentliches Instrument des Erfahrungs- und Wissensaustausches haben sich die Webinare entwickelt. Im März wurde die mittlerweile 4. Webinarstaffel abgeschlossen. Diese 40 Webinare wurden sehr gut angenommen und von durchschnittlich 100 Teilnehmern je Webinar besucht. Die Themen darin sind u.a. Humusaufbau, satellitengestützte Vegetationskontrolle, Wirtschaftsdüngeraufbereitung, Mob Grazing, Mikrobiom, Erfahrungsberichte zu Bodenaufbau, Regenwürmer, Begrünungsmanagement, Boden- und Pflanzenanalysen, Begleitsaaten Klimawandel und Wasserkreisläufe, Agroforst, System Immergrün oder Cultan-Düngung. In über 150 Stunden Videomaterial stehen diese Informationen und Aufzeichnungen von diversen Feldtagen den Mitgliedern zum Nachlesen und –schauen zur Verfügung.



Auch für heuer sind wieder zahlreiche Veranstaltungen geplant, eine davon ist der Feldtag „**Voraus säen – Boden trifft Innovation**“:



**FELDTAG 2023**  
POWERED BY 4LWA

# VORAUS SÄEN

## BODEN TRIFFT AUF INNOVATION

**7. JUNI 2023**  
**BEGINN: 8:45 UHR**

BLT GELÄNDE  
ROTTENHAUSER STRASSE 1  
3250 WIESELBURG

**Humuswirtschaft**  
**Reduzierte Bodenbearbeitung**  
**Begrünungsmanagement**  
**Erosionsschutz und vieles mehr**

PROMOTION VIDEO  
Wir freuen uns auf Euer Kommen!

ANMELDUNG ERFORDERLICH -->  
**3 WEITERBILDUNGSSTUNDEN**  
TEL.: 05 0259 22130



Am **7. Juni 2023** findet auf der Fläche der BLT Wieselburg ein Feldtag rund um das Thema Bodenfruchtbarkeit statt. Diesen veranstaltet eine Klasse des Francisco Josephinums im Rahmen des Projektmanagementunterrichts. Wir sind so wie die Innovationfarm bei diesem Feldtag Projektpartner.

Auf dem Programm stehen sechs Vorträge rund um Bodenfruchtbarkeit und Precision Farming und am Nachmittag Workshops, Feldbegehungen, Maschinenvorfürungen und eine groß angelegte Erosionssimulation.

Anmeldung ist erforderlich unter Feldtag "Voraus Säen" LFI Niederösterreich.

Weitere Informationen und Kontakt zum Verein Boden.Leben: Tel.: 050 259 22134, email: [kontakt@boden-leben.at](mailto:kontakt@boden-leben.at), [www.boden-leben.at](http://www.boden-leben.at)



## "Agrartechnologie & Digital Farming" in Wieselburg studieren

Die Landwirtschaft ist geprägt von Innovationen. Aktuell sind die Informationstechnologie und die Mechatronik wesentliche Treiber des technologischen Fortschrittes, welche unser tägliches Leben und die Landwirtschaft prägen. Um für die Zukunft gerüstet zu sein, wurde der Bachelorstudiengang „Agrartechnologie & Digital Farming“ am Campus Francisco Josephinum der FH Wiener Neustadt in Wieselburg etabliert.

In allen Bereichen der Landwirtschaft schreiten technologische Entwicklungen rasant voran. Beispielsweise hat die Automatisierung in der Milchviehhaltung stark zugenommen - sei es der Melkroboter, die elektronische Dokumentation über eine Herdenmanagement-Software oder die Sensorik zur frühzeitigen Erkennung von gesundheitlichen Problemen, der Brunst oder der Abkalbung. In der Außenwirtschaft erhöhen automatische Lenksysteme die Präzision. Zudem können durch die Nutzung von Drohnen- und Satellitendaten kleinräumige Unterschiede in der Bestandesentwicklung der Kulturpflanzen erfasst werden und somit der Dünge- und Pflanzenschutzmittel Einsatz zielgerichteter erfolgen. Zudem revolutionieren kamerageführte Hackgeräte oder Feldroboter zunehmend den mechanischen Pflanzenschutz.



© BMLRT Paul Gruber

Expertinnen und Experten aus der Branche vermitteln den Studierenden agrarisches und technisches Know-How, deren Hybridqualifikation in der Praxis dringend gebraucht wird. Die Studierenden lernen die neuesten Technologien praktisch kennen und beschäftigten sich mit deren Daten. Zur sinnvollen Interpretation der Daten ist agrarisches Wissen erforderlich. Zur Bewältigung dieser Datenmengen arbeiten die Studierenden mit den neuesten Methoden wie beispielsweise der künstlichen Intelligenz und wenden diese an landwirtschaftlichen Fragestellungen an, um u.a. Applikationskarten für die Düngung zu erstellen, Unkräuter punktgenau zu bekämpfen oder die Tierbeobachtung zu verbessern.

"Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage die neuesten technologischen Entwicklungen auf den

Betrieben anzuwenden oder nutzbringende Lösungen für die Landwirtschaft zu entwickeln. Sie sehen mit ihren erworbenen Kompetenzen enorme Chancen ihren elterlichen Betrieb weiterzuentwickeln und haben durch das interdisziplinäre Studium hervorragende Berufsaussichten", erklärt Studiengangsleiter Markus Gansberger.

Für die Aufnahme benötigt man eine Matura oder eine Studienberechtigungsprüfung oder eine einschlägige berufliche Qualifikation (Landwirtschaftlicher Facharbeiter) mit Zusatzprüfungen in Englisch und Mathematik. Der Bachelorstudiengang ist berufsermöglichend, einzigartig in Österreich und bietet die einmalige Verzahnung von Praxis, Forschung und Lehre. Aktuell kann man sich für das kommende Wintersemester bewerben.

### Fakten:

- Bachelorstudiengang: Agrartechnologie & Digital Farming
- Österreichweit das einzige Studium, das Landwirtschaft mit Informationstechnologie verknüpft
- Berufsermöglichend (Montag bis Mittwoch studieren und in der restlichen Woche bleibt Zeit zum Arbeiten)
- neuartig, innovativ, zukunftsorientiert, praxisbezogen
- Erlangung einer landwirtschaftlichen Ausbildung (falls noch nicht vorhanden) u.a. erforderlich für Sachkundenachweis, Jungübernehmerprämie, Investitionsförderungen, etc.
- Berufspraktikum bei innovativen Unternehmen im In- oder Ausland
- Zahlreiche, weiterführende Masterstudiengänge (sowohl agrarisch, technisch, pädagogisch als auch wirtschaftlich) im Anschluss möglich
- Hervorragende Karriereperspektiven
- Studienort: Am Campus Francisco Josephinum der FH Wiener Neustadt in Wieselburg
- Akademischer Grad: Bachelor of Science in Engineering, kurz BSc.
- Dauer: 6 Semester
- Zulassungsvoraussetzungen: Matura oder Studienberechtigungsprüfung oder einschlägige berufliche Qualifikation mit Zusatzprüfungen in Englisch und Mathematik
- Studienplätze: max. 25 Studierende/Jahr
- Bewerben ab sofort: unter [onlinebewerbung.fhwn.ac.at](https://www.fhwn.ac.at)
- Bewerbungsfrist: 15.07.2023

Weitere Informationen unter:  
<https://www.fhwn.ac.at/studiengang/agrartechnologie#top>



## JA ZU NAH – der neue Online-Lebensmittelmarktplatz für Landwirt:innen und Großküchen

Seit Sommer 2022 ermöglicht es der **Online-Marktplatz JA ZU NAH** Großküchenleiter:innen - regionale und saisonale Produkte verschiedener Landwirt:innen aus der Region - gebündelt einzukaufen. Für diesen Zweck hat die LK NÖ das Unternehmen RLK Regionale Lebensmittelkooperationen GmbH gegründet, welches unter der Marke JA ZU NAH auftritt.



Ziel ist es, die regionale Lebensmittelversorgung von Großküchen auszubauen und neue Absatzwege für landwirtschaftliche Betriebe zu erschließen.

Am Online-Marktplatz entscheidet der Küchenleiter:innen selbst von welchem Landwirt er das jeweilige Produkt bestellen möchte und JA ZU NAH liefert den regionalen Warenkorb direkt in die Küche. Was für JA ZU NAH an erster Stelle steht, ist frische Qualität von vielen heimischen Bauern aus einer Hand.

Gestartet wurde mit dem Verkauf von saisonalem Obst und Gemüse. Das Sortiment erweitert sich laufend und umfasst mittlerweile auch einige Trockenprodukte wie Mehle, Saaten, Getreidereise, Öle und mehr. Da das Produktsortiment kundenorientiert erweitert wird, geht JA ZU NAH bei eintreffenden Produktwünschen aktiv auf Produzent:innensuche.

**Ja zu Nah**   
Vom Hof in die Küche

Ausgehend von dem Regionallager im Raum St. Pölten, erstreckt sich das Liefergebiet aktuell von Melk über Krems und Tulln bis Korneuburg. Auch hier ist eine laufende Erweiterung geplant.

JA ZU NAH legt Wert auf eine Partnerschaft auf Augenhöhe mit den Landwirtinnen und Landwirten und Großküchen. Außerdem zeigt JA ZU NAH den Ursprung des Produktes auf: durch die sorgfältige Herkunftskennzeichnung ist bis zum produzierenden Betrieb nachvollziehbar, woher das Produkt kommt. Eine Besonderheit bei JA ZU NAH ist auch, dass die Landwirtin bzw. der Landwirt den Preis bestimmt. Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang auch, dass JA ZU NAH nicht gewinnorientiert tätig ist, sondern der Großteil der Wertschöpfung in der Landwirtschaft bleibt.



Es sind noch viele Erweiterungsschritte geplant, sowohl im Produktsortiment als auch die geografische Ausdehnung des Liefergebietes. Die JA ZU NAH Vision ist es, alle Lebensmittel mit 100% österreichischer Herkunft möglichst vielen Großküchen gebündelt anzubieten.

Mehr Infos unter: [www.jazunah.at](http://www.jazunah.at)

### Kontakt:

JA ZU NAH Büro  
Wiener Straße 64  
3100 St.Pölten  
Tel.: 05 0259 42400  
E-mail: [office@jazunah.at](mailto:office@jazunah.at)



Wissen &  
Verstehen

**LAND**  
WIRTSCHAFT  
*verstehen*

Landwirtschaft für alle

[www.landwirtschaft-verstehen.at](http://www.landwirtschaft-verstehen.at)

Foto: weinfranz.at



# LAND & FORST WIESELBURG

mit Fachevent

**GRILL & BBQ**  
OUTDOOR

 **MESSE  
WIESELBURG**



Fachmesse für Land- & Forstwirtschaft

# 1. bis 4. Juni 2023

# Gutschein

für **50% Ermäßigung auf eine Eintrittskarte**

Bitte Abschnitt ausfüllen  
und an der Kassa abgeben.



Vor- und Nachname: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

E-Mail-Adresse: \* \_\_\_\_\_

Gegen Vorlage dieses Gutscheins erhalten Sie eine ermäßigte Eintrittskarte: 50 % Rabatt auf das Ticket Ihrer Wahl. Pro Person ist nur ein Gutschein einlösbar.

\* Bei Angabe Ihrer E-Mail-Adresse stimmen Sie zu, in das Stammgästepverzeichnis der Messe Wieselburg GmbH aufgenommen zu werden. Sie erhalten kostenlos Informationsmaterial über unsere Messen sowie attraktive Angebote und Ermäßigungen. Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben. Die Verarbeitung der Daten erfolgt DSGVO-konform.

[www.messewieselburg.at/datenschutz](http://www.messewieselburg.at/datenschutz)

Messe Wieselburg GmbH, Volksfestplatz 3, 3250 Wieselburg, Österreich.

Gutschein auch im Online-Ticketshop gültig! Gutscheincode: **53- 632-meister**

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten