

Meister Kurier

Nr. 1/2015

www.argemeister.at

Benefizkabarett



Bericht
Jahreshaupt-
versammlung

Bericht
Meisterbrief-
verleihung

Forstw.
Fachexkursion

am 26. März 2015 in St. Pölten

Info-Schrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und 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. 1/2015

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Jahreshauptversammlung	Seite	4-5
Neuer Meisterbeirat	Seite	5
Meisterbriefverleihung	Seite	6
Neue Wege - der Meister schafft's	Seite	7-8
ARGE Meister-Bundestag in Vorarlberg	Seite	8
Benefizkabarett	Seite	9
Forstliche Exkursion in die Steiermark	Seite	10
Vorankündigung Exkursion der Fachgruppe Forstwirtschaft	Seite	10
Neues TGD Programm Kälbergesundheit mit Abwicklung über den LKV NÖ	Seite	11-12
Kundennamen merken - kein Problem	Seite	12
LK NÖ-Betriebsrestaraunt „Zum LandWirt“	Seite	13
Milch-Expertentipps	Seite	14-15
Vorankündigung Meisterinnenexkursion	Seite	15
UrGut Kochseminare	Seite	15
Vorweihnachtliches Meistertreffen	Seite	16

Titelbild: (c) Frauenkompott

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: Eva Latschbacher BEd, Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Ing. Petra Zeller
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26404, Fax: 05/0259 95 26404

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

Vorwort

Liebe Meisterinnen und Meister!



Obmann Ehrenbrandtner

Das Jahr 2015 ist zwar erst wenige Monate alt, dennoch forderte es schon viel Energie von uns Landwirten. Abgesehen von der Gemeinderats- und der Kammerwahl gab es schon viele wichtige Entscheidungen. So wirft das neue „Programm zur ländlichen Entwicklung“ zahlreiche Fragen und Weichenstellungen für die nächsten Jahre auf. Soll ich in BIO einsteigen oder lieber mein Glück in der Produktion suchen? Ist es für mich sinnvoller zu investieren oder soll ich jetzt schon die Hofnachfolge vorziehen, um der nächsten Generation die Chance auf höhere Prämien und Entfaltungsmöglichkeiten zu geben? Viele Fragen und deren Antworten wird man nur in einem selbst finden.

Sie kennen sicher das Sprichwort: „Reden ist Silber – Schweigen ist Gold!“. Ich möchte behaupten zeitgemäßer ist: „Kommunizieren ist wichtig – Zuhören können ist wichtiger!“ Ich wünsche Ihnen in diesem Sinne die nötige Ruhe und fruchtbare Gespräche, um diese Entscheidungen zu treffen.

Auch in der ARGE Meister stehen Weichenstellungen an. Nachdem im letzten Jahr neu gewählt wurde, ist es nun an der Zeit, unsere Ziele zu überdenken und neu zu definieren. Zu diesem Zweck geht der neue Beirat für zwei Tage in Klausur und wird Bestehendes durchleuchten, Erreichtes überdenken und neue Wege suchen. Ich bin guter Dinge, dass mit der Mischung aus Erfahrung und den neuen Kräften im Beirat, dies gelingen wird. Wenn Sie Wünsche oder Ideen haben, scheuen Sie sich nicht und teilen Sie uns diese mit. Ziel soll es sein, ein ansprechendes Programm für unsere Mitglieder anbieten zu können.

Ich darf mich noch für das rege Interesse an unserem Benefizkonzert bedanken, Sie unterstützen damit Familien, die noch vor viel schwierigeren Fragen stehen als oben angeführt! Danke dafür!

So bleibt mir nur noch Ihnen ein gedeihliches Frühjahr und wohldurchdachte Entscheidungen zu wünschen.

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Jahreshauptversammlung

Meisterlich Ausgebildete schaffen's besser



Obmann Ehrenbrandtner

Obm. LKR Andreas Ehrenbrandtner freute sich über die vielen TeilnehmerInnen bei der Jahreshauptversammlung der ARGE Meister. Er konnte viele Meisterinnen und Meister und Ehrengäste begrüßen. Er wies auf das turbulente und fordernde Jahr 2014 hin und resümierte: „Es gab viele Entscheidungen, tiefe Temperaturen, viele Niederschläge und Ernteauffälle. Es war auch das

Jahr der Einheitswerthauptfeststellung. Für die ARGE Meister war es ein Jubiläumsjahr. Wir konnten eine eindrucksvolle Jubiläumsveranstaltung im NÖ Landtagssaal feiern und spürten die Kraft, die in unserer Gemeinschaft vorhanden ist. Bundesobfrau Daniela Fabianek lud zu einer Zeitreise und interviewte stellvertretend einige Personen von der Anfangszeit der Meistergemeinschaft bis zur heutigen Zeit.“ Ehrenbrandtner bedankte sich bei allen Personen, die die ARGE Meister begleitet haben und ging auf die traditionellen Veranstaltungen der ARGE Meister ein, wie zB die ausverkaufte Benefizveranstaltung mit den Vierkantern. Ehrenbrandtner: „Der Erlös der Benefizveranstaltung wird an in Not geratene bäuerliche Familien gespendet. Seit 1999 konnten wir an 40 bäuerliche Betriebe über 31.000 € übergeben. Beim Vorweihnachtlichen Meistertreffen in Staats konnten wir uns besinnen und Kraft für das nächste Jahr tanken. Die Meister-Bewegen-Veranstaltung hat uns ins Waldviertel zur Fa. Waldland und zum Betrieb Artner in Kleinschönau geführt.“

Ehrenbrandtner bedankte sich bei den ausscheidenden und den neuen Meisterbeiräten, beim Meisterbüro und ergänzte das Veranstaltungsthema „Neue Wege – der Meister schafft's“ mit dem Ausspruch: „Die Landwirtschaft's, die meisterlich Ausgebildeten schaffen's noch besser.“

Mut zur Veränderung



Ing. Daniela Fabianek, MSc

Als Vertreterin von 35.000 Meisterinnen und Meister sieht Bundesobfrau WBM Ing. Daniela Fabianek, MSc die Koordination der Meisterorganisationen der Bundesländer, die Meisterausbildung, das Image der Landwirtschaft, die Gespräche mit dem Landwirtschaftsministerium und die Kooperation mit Partnerorganisationen als wichtige Be-

reiche. Sie gratulierte den neuen Meisterinnen und Meistern zum höchsten Berufsabschluss auf praktischer Ebene und betonte: „Ihr habt die Zeit genutzt, euch weiterzubilden und die Betriebe zu analysieren. Ihr seid an Grenzen gegangen, habt Visionen entwickelt und die Meisterarbeit geschrieben und präsentiert.“ Für die Zukunft gab Fabianek den neuen Meisterinnen und Meistern drei Dinge für diesen Weg mit: „Mut zur Verantwortung, für euch selbst, für eure Familien, für die Gesellschaft und für die Natur. Mut zur Veränderung. Nur wenn wir neue Wege gehen und das Alte bewusst verlassen, tun sich neue Chancen und Wege auf. Mut zur Beständigkeit und das Festhalten an Werten und Traditionen. Dankbarkeit für alles was die Eltern aufgebaut haben.“

Sie wies darauf hin, dass man mit guter Ausbildung am besten für schwierige Zeiten gerüstet ist und meinte abschließend: „Ich wünsche allen die Gabe, nie zu vergessen, was du warst und den Mut, das zu sein was du bist und die Kraft, das zu werden, was du sein möchtest.“

Gemeinsame Basis für den Erfolg



Präs. Hermann Schultes

LK-Präsident Ing. Hermann Schultes betonte die gute Zusammenarbeit zwischen der Landwirtschaftskammer NÖ und der ARGE Meister. Er wies darauf hin, dass es nicht darum geht, Sorgen zu kultivieren, sondern Lösungen zu finden und umzusetzen. Schultes: „Die Meister haben eine Unternehmergeit, trauen sich etwas zu und sind bei allen Sta-

tistiken vorne. Es gibt verschiedene Wege, jeder wird einen auswählen, der für ihn passt. Vielfalt ist bei den Meistern Kultur und ist ihre Stärke. Die Basis ist eine gute Ausbildung und die Kooperationen mit Anderen. Jedes Jahr kommen 80 Mio. Menschen auf der Welt dazu, mit unterschiedlichen Wünschen. Wir entwickeln unsere Höfe und ernähren die Familien. In Summe müssen die mehr werden, die den Wagen ziehen können. Es gibt eine gemeinsame Basis. Bei Themen, wie Einheitswert, Steuern, Beratungsgrundlagen, Marktaufreten, müssen wir zusammenhalten. Wir unterstützen die Meister und wollen dass die Organisation erfolgreich ist.“ Schultes betonte, dass die Lebensfreude ein wichtiger Bereich ist und dass es wichtig ist, dass die Meister Veranstaltungen organisieren. Schultes dankte allen Funktionären und wünschte den Meisterinnen und Meistern alles Gute für die Ernsthaftigkeit bei der Arbeit, viel Erfolg beim Umsetzen der Entscheidungen und viel Spaß beim Zusammenkommen.

Viele Aktivitäten der ARGE Meister



GF Alfred Wimmer

Im Geschäfts- und Kassabericht konnten wir auf viele Aktivitäten der ARGE Meister im letzten Jahr zurückblicken. Besonders beeindruckend war die Jubiläumsveranstaltung im beeindruckenden NÖ Landtagsaal. Insgesamt haben im vorigen Jahr bei 32 Veranstaltungen der ARGE Meister 1.169 Meisterinnen und Meister teilgenommen.

Besonderer Dank gebührt hier auch unseren Sponsoren Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien, Niederösterreichische Versicherung und Österreichische Hagelversicherung für die Unterstützung der Jubiläumsveranstaltung, der Benefizveranstaltung und dem Vorweihnachtlichen Meistertreffen. Es haben auch wieder landwirtschaftliche Fachexkursionen in Europa und in andere Kontinente stattgefunden. Wichtig sind die Meisterrundenveranstaltungen in den Bezirken und die

Fachgruppenveranstaltungen, wie zB die alljährliche Weinbaumeistertagung. Die Meisterbeiräte trafen sich im letzten Jahr, neben den anderen Veranstaltungen, viermal zu Beiratssitzungen. Auch auf Bundesebene ist NÖ sehr gut vertreten. Unsere Zeitung „Der Meisterkurier“, mit einer Auflage von über 5.000 Stk., wurde im Jahr 2014 vier Mal herausgegeben. Der erste Meisterkurier wurde als Festschrift über 50 Jahre Meister gestaltet. Der Werdegang der Meistergemeinschaft wurde von den Obmännern ÖKR Ing. Erich Schneider, ÖKR Ing. Anton Reinl, Josef Fuchs, ÖKR Karl Grundböck, LAbg. Franz Mold und GF Prof. DI Rudolf Marschitz dargestellt. Wir haben auch eine Präsentation über das letzte Jahrhundert ARGE Meister zusammengestellt und als Download auf der Meister-Homepage unter www.argemeister.at und NÖ und Berichte gespeichert. Öffentlichkeitswirksam ist unsere österreichweit einheitliche Meister-Hoftafel. Ich möchte allen danken, die sich für die ARGE Meister eingesetzt haben und alle motivieren, unsere Veranstaltungen zu besuchen und Ideen einzubringen.

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

Neuer Meisterbeirat

Für die Funktionsperiode 2015 – 2018 der Arbeitsgemeinschaft der Meister in der Land- und Forstwirtschaft in NÖ wurden von den Mitgliedern folgende Beiräte gewählt bzw. vom Beirat kooptiert. Wir danken allen Funktionären, dass sie sich ehrenamtlich für die Meisterinnen und Meister zur Verfügung stellen.



Obmann:

LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner, 3352 St. Peter/Au

Obmannstellvertreter:

WBM Ing. Daniela Fabianek, MSc, 3714 Roseldorf
LWM Reinhard Appeltauer, 3814 Aigen

Industrieviertel:

LWM Michael Weninger, 2842 Edlitz
LWM Stefan Prober, 2624 Breitenau,
MLHW Veronika Kölbl, 2840 Grimmenstein
LWM Metzker Isabel, 2471 Pachfurth
LWM Stefan Zuber, 2571 Altenmarkt

Mostviertel:

LWM Christina Fink, 3204 Kirchberg/Pielach
LWM August Halbartschlager, 3251 Purgstall/Erlauf
LWM MWM Johannes Bertl, 3150 Wilhelmsburg
LWM Regina Leichtfried, 3341 Ybbsitz
LWM Franz Figl, 3107 Traisenpark

Waldviertel:

LWM Franz Bruckner, 3910 Zwettl
LWM Barbara Strobl, 3823 Weikertschlag
LWM Maria Anna Kanzler, 3644 Emmersdorf
LWM FWM Johann Schneider, 3754 Irnfritz

Weinviertel:

LWM Johann Uhl, 2154 Unterstinkenbrunn
LWM Martin Kohl, 2223 Hohenruppersdorf
LWM Christian Radl, 2301 Probstdorf
WBM LWM Manuel Bauer, 2051 Zellerndorf

Mit Meisterausbildung die Zukunft meistern

Meisterbriefverleihung

Erfreulicherweise haben im Vorjahr in NÖ wieder viele Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft ihre Ausbildung abgeschlossen. 100 Absolventen konnten bei der Jahreshauptversammlung der ARGE Meister die Meisterbriefe entgegennehmen. In der Landwirtschaft gab es 65 neue Meisterinnen und Meister, im Weinbau 24 und in der Forstwirtschaft 11. Agrarlandesrat Dr. Stephan Pernkopf, LK-Präsident NR Ing. Hermann Schultes, Obm. Andreas Ehrenbrandtner und Bundesobfrau Ing. Daniela Fabianek überreichten die Meisterbriefe und die Meister-Hoftafeln.

Qualitative Ausbildung auch in der Zukunft



LR Dr. Stephan Pernkopf

Agrarlandesrat Dr. Stephan Pernkopf freute sich über die feierliche Veranstaltung und den interessanten Vortrag. Er nahm Bezug zum Thema „Neue Wege – der Meister schafft“ und ermutigte alle Meisterinnen und Meister den Wandel als Chance zu sehen und mit Optimismus in die Zukunft zu schauen. Er betonte, dass die NÖ Landesregierung und das Landwirtschaftliche Schulwesen alle dabei unterstützen werden.

„Wir aus der Land- und Forstwirtschaft sind nicht die, die jammern, sondern die, die anpacken. Das zeigen besonders unsere Meister und Meisterinnen in ihrer täglichen Arbeit“, bemerkte Pernkopf. „Die Meister haben die Eigenschaften Wissen, Können und Wollen und nehmen die Zukunft selbst in die Hand. Es ist ein großer Feiertag für alle Absolventen“, lobte Pernkopf und dankte der ARGE Meister für ihre Tätigkeit und gratulierte den jungen Meisterinnen und Meistern.

Businessplan für jeden Meister



DI Josef Resch

„Die Meisterausbildung qualifiziert zum erfolgreichen Betriebsführer bzw. zur Führungskraft in land- und forstwirtschaftlichen Betrieben. Drei Jahre Ausbildungszeit sind es, die die jungen Meister und Meisterinnen in ihre Ausbildung investieren und in der sie sich jenes unternehmerische Rüstzeug aneignen, das ihnen hilft, ihre betriebliche und persönliche Zukunft zu gestalten“, betonte DI Resch. „Die Erstellung der betriebsindividuellen Meisterhausarbeit steht im Mittelpunkt der agrarischen Meisterausbildungen.“

Die Erstellung der betriebsindividuellen Meisterhausarbeit steht im Mittelpunkt der agrarischen Meisterausbildungen.

Jeder Meisterkandidat erstellt ein persönliches Betriebsentwicklungskonzept bzw. einen Businessplan. Alle Meisterkandidaten werden angeregt, das Bestehende zu überdenken, sich ihrer beruflichen Neigungen und Interessen bewusst zu werden um gegebenenfalls auch Veränderungsschritte in den landwirtschaftlichen Betrieben einleiten zu können“, erklärte DI Resch.

Ehrung der besten Meister



Es wurden auch wieder die Meister des Jahres geehrt. Als Meister des Jahres in der Kategorie Landwirtschaft dürfen sich Julia Hieger aus Reitzersdorf in St. Georgen und Markus Edlinger aus Sasendorf bezeichnen. Im Bereich Weinbau- und Kellerwirtschaft schaffte Mag. Johannes Hiller-Jordan aus Kattau bei Eggenburg die beste Leistung des Jahrgangs. Der beste Forstmeister Niederösterreichs kommt aus Sieding und heißt Franz Paulischin. Im Obstbau mit Schwerpunkt Obstverarbeitung konnte DI Reinhard Kern aus Steinakirchen die Auszeichnung entgegennehmen und Peter Reumann aus Antau im Burgenland wurde als Meister des Jahres in der Bienenwirtschaft ausgewählt.

Die Festveranstaltung wurde von einem Ensemble der Militärmusik NÖ umrahmt. Die Weine wurden vom Weinbaumeister Matthias Ruttenstock aus Röschitz präsentiert. Obm. Andreas Ehrenbrandtner gratulierte den neuen Meisterinnen und Meister und ersuchte alle Teilnehmer aktiv in der Meistergemeinschaft mitzuarbeiten. Die Meisterinnen und Meister nahmen sich noch Zeit für Gruppen- und Bezirksfotos und ließen den Nachmittag gemütlich ausklingen.



Neue Wege – der Meister schafft's

Im Rahmen der Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung gab DI Stefan Dietz, erfolgreicher Unternehmer, Berater und Landwirtssohn, wertvolle Denkanstöße und Einblicke in die mögliche Zukunft der Landwirtschaft unter dem Motto „Neue Wege – der Meister schafft's“.



Er beschäftigte sich in seinem lebendigen Vortrag vor allem mit der Frage: Worauf kommt es an, um, als Bauer/Bäuerin erfolgreich zu sein und wie kann ich meinen Erfolg selbst beeinflussen? Er betonte, dass der Meisterabschluss einen Meilenstein im Leben eines Landwirts/ einer Landwirtin darstellt und meinte: „Jeder muss für sein Leben wichtige Entscheidungen treffen, auch über jene Entscheidung, ob man positiv und mit Lebensfreude durchs Leben gehen will oder nicht. Positive Einstellung heißt aber nicht alles durch die rosa-rote Brille zu sehen, sondern die Dinge realistisch zu sehen, das Gute daran zu erkennen, die Chancen wahr zu nehmen und daraus etwas zu machen. Diese positive Grundhaltung ist für einen Unternehmer/ eine Unternehmerin unerlässlich.“

Dietz nahm uns auf eine Zeitreise mit und zeigte anhand von Beispielen auf, wie schnell sich alles entwickelt und verändert und nannte dabei die Firma Nokia, welche vor kurzem noch mit seinem Handy Weltmarktführer war und jetzt vom Handy Markt nahezu verschwunden ist. Er gab auch zu bedenken, dass die Agrarpolitik im Vergleich zu anderen Berufssparten lange Perspektiven und Sicherheiten vorgibt, obwohl sich in der Landwirtschaft die Strukturen enorm verändern. Anton Hofrichter ist der erste Bauer, der mit der KTG Agrar AG 2007 an die Börse ging. Die Safi Farm in Saudi Arabien ist mit 50.000 Kühen eine der größten der Welt. Die Botschaft von Dietz im Zusammenhang mit den angeführten Beispielen war, dass es so unglaublich viele Chancen gibt, besonders auch für Kleinunternehmer/innen, man muss diese nur erkennen und sich trauen, diese auch wahr zu nehmen.

Dietz führte uns vor Augen, dass Technik sehr viel mit

der Landwirtschaft zu tun hat und diese auch vor der Landwirtschaft nicht Halt macht, gleich wie man dazu stehen möge. Er zeigte uns Beispiele wie selbstfahrende Traktoren – ein Lenker steuert gleichzeitig einen zweiten oder mehrere Traktoren, vollautomatische Erntegeräte für Salat, automatische Futtermittelverleger, 3-D-Drucker, die Spielzeug oder Kunststoffersatzteile für Maschinen und Geräte drucken oder möglicherweise in der Zukunft auch Lebensmittel (Fleisch), ferngesteuerte Drohnen für die Zustellung von Produkten. Dietz verwies auf eine starke Diskussion über die Ernährung in den Städten mit den Schlagworten „vertical farming“ oder „urban gardening“. In Berlin wird demnächst die erste Stadtfarm eröffnet.

Er rief dazu auf, sich vieles in anderen Ländern anzusehen. Messen mit ganz anderen Schwerpunkten zu besuchen und dabei immer die Chancen zu sehen und sich dabei zu fragen, was kann ich daraus machen und nicht zu bewerten, ob etwas gut oder schlecht ist! Eine ganz wichtige Frage lautet: Was mache ich gerne? Nach dem Motto - Nimm ein Hobby und baue einen Beruf darum! Wenn man etwas nicht mit Freude macht, dann soll man etwas anderes machen.

Dietz nannte innovative Beispiele in der Landwirtschaft, wie Schweinehaltungssysteme in Dänemark, wo die Ferkel sehr lange im Familienverband bleiben. Das große Unternehmen Hemme Milch in Niedersachsen hat ganz klein mit eigenen speziellen Milchpackungen angefangen. Es gibt Seminarbauernhöfe und Sportbauernhöfe. Horsch Maschinen, ist nach wie vor ein landwirtschaftlicher Betrieb, der auch klein angefangen hat.



Menschen sind bereit mehr zu bezahlen, wenn sie wissen wie es produziert wird und wo es herkommt, wie bei Fairtrade-Produkten. Mit der Teekampagne wird Darjeelingtee direkt in Indien eingekauft und nur in Großpackungen mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis an die Kunden weitergeben. Johannes Gutmann hat mit der Marke Sonnentor eine Kräuter-Erfolgsgeschichte geschrieben. Mit dem GemüseKisterl

werden Konsumenten/Kosumentinnen direkt beliefert. In den USA gibt es Gemüsebauern, die mit eigenem Schlüssel die Produkte direkt in den Kühlraum des Konsumenten/Kosumentinnen liefern. Bei dem erfolgreichen Modell „Food Assembly“ („Bauernmarkt 2.0“) werden unter dem Motto „Gib deinem Bauern die Hand“ Bauern und Konsumenten von einem Gastgeber zu einem wöchentlichen Zusammentreffen eingeladen und die Lebensmittel werden vorher bei Bauern aus dem Umland bestellt und bezahlt. Die Stadt Freiburg hat eine AG gegründet, die Geld einsammelt und damit Landwirte unterstützt. Viele Menschen suchen eine Story über Lebensmittel, wenn sie Gäste einladen. Bei der „Sauwohl-Patenschaft“ kann man die Patenschaft für regionales, faires Schweinefleisch aus Freilandhaltung erwerben. Unter „Green Care“ werden auf land-

wirtschaftlichen Betrieben soziale Dienste für Jugendliche und ältere Menschen angeboten. Dietz rief dazu auf, die Zeitschriften und Websites der Konsumenten anzusehen, wie zB die Zeitschrift Beef. Er meinte, es sei ein Märchen, dass Menschen kein Geld mehr für Ernährung ausgeben wollen.

Abschließend motivierte Dietz alle Meisterinnen und Meister: „Jedes nicht gelöste Problem, ist ein noch nicht gegründetes Unternehmen. Lassen Sie sich nicht entmutigen. Denken Sie für die nächsten 10 bis 20 Jahre. Trauen Sie sich, dem inneren Ruf nachzugeben und fragen Sie sich jeden Tag, was ist mir heute gut gelungen.“

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

ARGE Meister-Bundestag in Vorarlberg

In Braz in Vorarlberg fand der Bundestag der ARGE Meister statt. Neben einem bunten Rahmenprogramm und dem Besuch verschiedener Betriebe in Vorarlberg wurden die Meister des Jahres beim Festakt im Hotel Traube gebührend gefeiert. So wurden unter anderem das Brazer Kraftwerk der ÖBB, die Sennerei Schlins-Röns, der Bauernhof der Familie Hubert und die Nahrungsmittelfirma 11er in Frastanz besichtigt.



Meistervorstände vor der Sennerei Schlins in Vorarlberg

Das Ziel der Bundes-ARGE als Gemeinschaft aller geprüften Meisterinnen und Meister sieht Bundesgeschäftsführer DI Herbert Bauer vor allem darin, die Mitglieder miteinander zu vernetzen und so einen bundesweiten Austausch und das Knüpfen von Kontakten für gemeinsame Unternehmungen und Weiterbildungen zu ermöglichen.

Im Zuge der Bundestagung wurde auch eine Resolution zum Thema Nachhaltigkeit als Grundprinzip in der Land- und Forstwirtschaft verfasst. Die ARGE Meister verweisen auf die strenge Gesetzgebung betreffend Pflanzenschutz und Tierhaltung und die Gefahr der Verhinderung oder Verdrängung der Produktion in Österreich. Rechtssicherheit und Planungssicherheit sind für die Betriebsführerinnen und Betriebsführer notwendig, um zukunftsfähige Entscheidungen zu treffen. Für die Errichtung von landwirtschaftlichen Bauten wird eine eigene unbürokratische Entscheidungsinstanz gefordert.

Ehrung der „Meisterinnen und Meister des Jahres“

Beim Bundestag wurden die 22 „Meisterinnen und Meister des Jahres“ geehrt, welche durch besondere Leistungen aufgefallen sind. Es zählen der Notendurchschnitt, die Hausarbeit, die Präsentation der Projekt- und Hausarbeit, der Betrieb, die sonstige Ausbildung und das Engagement in der Gesellschaft. Weiters wird gewertet, wie die Meister das Erlernte in ihrem Betrieb umsetzen und mit welchen Ideen und Vorstellungen sie in die Zukunft blicken.



NÖ MeisterInnen des Jahres mit Ehrengästen

Aus NÖ konnten Landwirtschaftsmeisterin Julia Hieger, Landwirtschaftsmeister Markus Edlinger und Obstbaumeister DI Reinhard Kern die Auszeichnung entgegennehmen. Die Überreichung der Dekrete erfolgte durch Vorarlbergs LK-Präsident Josef Moosbrugger, LAbg. Josef Türtscher, Bundesbäuerin Andrea Schwarzmann und Lisa-Maria Kaufmann vom BMLFUW. Präs. Moosbrugger betonte, dass Bildung ein zentrales Element in unserer Gesellschaft ist und wir Verständnis für die Landwirtschaft in der Gesellschaft erreichen müssen.

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich lädt ein zum

Benefizkabarett mit der Gruppe „Frauenkompott“

am 26. März 2015 um 20.00 Uhr
in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten.



... Doppelterzett & Selbsthilfegruppe aus Falkenstein
und Poysbrunn im Weinviertel

Das "Frauenkompott" aus dem Weinviertel singt alles – vom traditionellen bis hin zum männervernichtenden Volkslied! Ganz schön ausgekocht zeigen die sechs Frauen des Kompotts in ihren Liedern ihr Selbstwertgefühl, wobei alte Volkslieder als Beleg für beste Bodenhaftung stehen.

Die sechs Freundinnen aus Falkenstein und Poysbrunn im Weinviertel gestalten ihre Konzert-Abende als launige musikalische "Therapiesitzung", wo sie die Probleme des Alltags humorvoll thematisieren und dabei natürlich auch die Männerwelt liebevoll aufs Korn nehmen. In ihren Liedern widmen sie sich aber auch den typisch weiblichen

Verhaltensmustern und präsentieren dies mit gehöriger Selbstkritik und Ironie. Sie texten alte Volkslieder und Schlager um und schaffen so kritisch-ironische Texte, die sowohl Männer als auch Frauen ansprechen. Dazu begleiten sich die Freundinnen selbst mit Akkordeon und Gitarre.

Die Sängerinnen sind Barbara Schüller, die Chefin, die aus einfachen Liedern Erlebnisse macht, Christa Pesau, die Stimme, die alle Texte beherrscht, Erna Pesau, die meist schönste Miss Weinviertel, die Gitarre spielen möchte, Eva Kahofer, die trinkfeste Frau Lehrerin, die übers e² nicht hinauskommt, Maria Susic, die immer Solo singen will und Martina Österreicher, die sich weigert Solo zu singen.

**Der gesamte Reinerlös kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien
in Niederösterreich zu Gute!**

Karten sind um € 18.- pro Stück im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder petra.zeller@lk-noe.at erhältlich.

Die Veranstaltung wird unterstützt von:

Die Österreichische
Hagelversicherung



Die Niederösterreichische
Versicherung



**Raiffeisenlandesbank
Niederösterreich-Wien**



Forstliche Fachexkursion in die Steiermark

Eine zweitägige Fachexkursion führte 28 Teilnehmer der Fachgruppe Forstwirtschaft im Oktober des Vorjahres in die Obersteiermark. Die Fahrt mit drei Kleinbussen erlaubte uns die Absolvierung des umfang- und abwechslungsreichen Programmes in nur zwei Tagen.



Forstwirtschaftsmeister in der Stmk

Nach frühem Aufbruch am 16. Oktober und einem ausgesprochen guten Frühstück in der Forstlichen Ausbildungsstätte Schloss Pichl im Mürtal war der erste Exkursionspunkt der Forstgarten des Unternehmens Lieco in Kalwang. DI Marchgraber und Forstwart Grözl stellten uns das System „Lieco“ vor und führten durch das Werksgebiet auf dem mehrmals im Jahr Saatgut in Containern ausgesät wird. Nach ausgiebigem Mittagessen in Rottenmann galt es eine Exkursionseinladung im Dr.-Flick'schen Forstgut Strechau anzunehmen. Forstmeister DI Lackner stellte in einem Vortrag die Forstverwaltung sowie deren Betriebsziele vor. Hier gilt es neben Holzproduktion, Hochlandrinder und Wasserkraft auch die hohen jagdlichen Ansprüche der Stiftungsbegünstigten zu befriedigen. Die Exkursionspunkte waren die Besichtigung eines Wasserkraftwerkes sowie eines Hochwildwintergatters. Eine eingehende Diskussion über das Spannungsverhältnis Wild- und Waldbewirtschaftung in einem Großbetrieb durfte hierbei nicht fehlen. Nach erfolgter Übernachtung in Weisskirchen im Murtal trafen wir uns am nächsten Tag mit DI Karl Sackl von der Forstverwaltung Pezold in Pöls. Er führte die niederösterreichischen Exkursionsteilnehmer in die Bestände des mehr als 3.000 ha Waldfläche umfassenden Gutsbetriebes. In diesem Betrieb wird das Wertasten aller Z-Stämme – vor allem der Hauptbaumart Fichte – seit Jahrzehnten praktiziert. Im Revier Pusterwald auf etwa 1.600m Seehöhe konnten besonders eindrucks-

volle Bestände besichtigt werden. Am Standort mit 13. Fichtenbonität und konsequenter Durchforstung rechnet DI Sackl mit einer Umtriebszeit von maximal 60 Jahren. Der zweite Punkt im Gelände war eine Hochlagenaufforstung mit Engelmanssfichte.



Hochlagenaufforstung mit Engelmanssfichte

Als Abschluss stand nach gutem Mittagessen eine Führung im Werk der KLH-Massivholz GmbH in Katsch/Mur auf dem Programm. Hier werden jährlich mehr als 650.000 qm großformatige Brettsperrholzplatten (Kreuzlagenholz) für Wand-, Decken- und Dachelemente erzeugt.



Vollständig geasteter Bestand auf 1.600m Seehöhe

mente erzeugt. Am Abend des 17. Oktober traten wir die Rückreise an. Ein Eintreffen in der Heimat war, wie geplant, noch vor Mitternacht möglich geworden.

FR Dipl.Ing. Michael Gruber
Abt. Forstwirtschaft

Vorankündigung Exkursion der Fachgruppe Forstwirtschaft

Im Sommer organisiert die Fachgruppe Forstwirtschaft eine Exkursion in den Bodenseeraum.

Von 12. – 17. Juli 2015 werden im österreichisch-schweizerischen Grenzgebiet mehrere fachspezifische Besichtigungen gestartet.

Neues TGD Programm Kälbergesundheit mit Abwicklung über den LKV Niederösterreich



Ing. Martin Gehringer

Die Kälbergesundheit ist in der Rinderhaltung ein permanentes Thema. 22.000 tote Kälber die jährlich in die SARIA in Tulln geliefert werden, das ist ca. die gleiche Anzahl an Kälber die über Kälbermärkte in NÖ vermarktet werden, zeigen deutlich, welches wirtschaftliche Potential hier verloren geht. Neben den schwer vermeidbaren Fällen von Frühabortus oder bereits tot

geborenen Kälbern ist besonders Durchfall oder Grippe eine der Hauptabgangsursachen.

Deshalb wurde vom TGD das Programm Kälbergesundheit mit Abwicklung über den LKV, ins Leben gerufen. Der Landwirt kann über den Kontrollassistenten Kolostralmilch, Durchfallkotproben, Nasentupfer für den Grippeerregernachweis einsenden.

Kolostralmilch

Ein Kalb wird ohne Abwehrstoffe geboren. Eine ausreichende Biestmilchversorgung ist daher der einzige Schutz des Kalbes gegen Krankheitserreger bis eine eigene Immunabwehr aufgebaut ist. Als Empfehlung wird eine Versorgung mit ca. 2 Liter Kolostralmilch nach der Geburt in der Literatur angegeben. Doch muss dazu noch auf einige Aspekte hingewiesen werden. Die Darmwand des Kalbes ist nur nach der Geburt für die Immunglobuline (IG) aufnahmefähig. Bereits nach 6 Stunden ist diese Aufnahmefähigkeit deutlich reduziert und 24 Stunden nach der Geburt werden fast keine IG mehr ins Blut aufgenommen. Auch nimmt der Gehalt an IG in der Milch ab, je länger mit der Melkung nach dem Kalben gewartet wird. In Untersuchungen wurde festgestellt, dass 9 Stunden nach der Kalbung der IG-Gehalt bereits um ca. 40 Prozent reduziert ist. Allein aus diesen beiden Aspekten ergibt sich die Wichtigkeit einer ausreichenden Biestmilchversorgung rasch nach der Geburt des Kalbes. Als etwas genauere Richtwert existiert die Empfehlung, dass das Kalb 250 Gramm IG in den ersten 12 Stunden aufnehmen sollte. In einer Studie auf einem Praxisbetrieb wurden Kolostralmilchproben von allen Kühen ausgewertet. Die Schwankungsbreite war mit 18 bis 261g/l IG gewaltig. Bei diesen Unterschieden wird natürlich klar, dass mit mancher Biestmilch eine ausreichende Versorgung des Kalbes mit Abwehrstoffen gar nicht möglich ist.

Erschwerend kommt hinzu, dass die Qualität der Kolostralmilch mit freiem Auge nicht festgestellt werden kann. Aussagekraft über den IG Gehalt hat die Dichte der Kolostralmilch. Diese könnte mit einer Spindel, dem sog. Kolostrometer festgestellt werden. Allerdings besitzen nur sehr wenige Betriebe dieses einfache und sicher anzuwendende Gerät. Eine gute Kolostralmilch sollte mindestens eine IG Konzentration von 50 g/l aufwei-

sen. Hier bietet es sich nun an, kostenlos eine Probe an den TGD einzusenden. Die Probegebilde sind über den Kontrollassistenten zu beziehen und auch die Einsendelogistik kann über den LKV abgewickelt werden. Optimal nutzbar ist dieses Service, wenn sich jemand eine Biestmilchreserve einfrieren will und somit ein Analyseergebnis über die Qualität dieser Milch hat.

Durchfall

Durchfall, besonders in den ersten Lebenstagen, kann tödlich für ein Kalb enden. Haupterreger können Viren, Bakterien oder Parasiten sein. Jeder Erreger benötigt eine andere Therapieform. Wird eine Probe eingesandt, kann diese auf die jeweiligen Erreger untersucht werden. Der Landwirt und sein zuständiger Betreuungstierarzt erhalten einen Befund mit Erregernachweis und einem Antibiogramm. Da dieser Nachweis eine gewisse Zeit in Anspruch nimmt, darf mit der Therapie nicht gewartet werden. Diese ist sofort zu beginnen. Nachfolgende Erkrankungen anderer Kälber, die wahrscheinlich den gleichen Erreger in sich tragen, können aber danach gezielter behandelt werden.



Probenahme Durchfall

Grippe

Besonders in der kalten Jahreszeit ist Grippe ein Thema in vielen Rinderställen. Rinder Grippe ist eine Faktorenkrankheit, die besonders Tiere bis zu einem Alter von 10 Monaten betrifft. Ein schwerer Verlauf schädigt die Lunge irreversibel. Auch wenn die Tiere überleben, hat ein schwerer Verlauf lebenslange Leistungseinbußen zur Folge. Zur Unterstützung bei der Diagnosestellung und Behandlung können über den Kontrollassistenten Nasentupfer bezogen werden. Von einem Tier müssen 4 Tupferproben (2 trockene und 2 feuchte) eingesandt werden. Als Ergebnis erhalten der Landwirt und der zuständige TGD Betreuungstierarzt wieder einen Erregernachweis und ein Antibiogramm. Besonders Betriebe mit steigenden Resistenzproblemen haben somit die Möglichkeit mit dem Tierarzt eine gezielte Therapie mit einem wirksamen Antibiotikum durchzuführen. Ist ein



Probenahme mit Nasentupfer

Tier bereits antibiotisch behandelt, sollte keine Probe mehr gezogen werden. Der Erregernachweis mit Antibiogramm wird für TGD Mitglieder stark gefördert, es bleibt aber noch ein Selbstbehalt von € 18,-.

Empfehlungen zum Schutz gegen die Rinderrippe und ihren Schäden

- Stalleigene Kleidung benutzen
- Quarantäne von Zukauftieren im getrennten Stall
- Ausreichende Kolostrumversorgung der Kälber
- Saubere Kälberboxen
- Milchfütterung in den ersten 3 Lebenswochen
- Keine zu großen und stark altersgemischte Kälbergruppen
- Zu hohe Belegdichte vermeiden
- Hohe Luftfeuchtigkeit, Zugluft, Staub und zu hohen Ammoniakgehalt vermeiden
- Kälber und Rinder auf beschleunigte Atmung, Augen- u. Nasenausfluss kontrollieren
- Fieber messen und die Tiere rechtzeitig (!) tierärztlich behandeln lassen, um Ausfälle und Dauerschäden zu vermeiden

Neben dem Tier belasten diese Krankheiten natürlich auch den Landwirt wirtschaftlich und auch psychisch. Kranke Tiere kosten Geld und Zeit für die Betreuung. All diese Maßnahmen sollen den Landwirt, der mit erhöhter Kälbersterblichkeit ein Problem hat, unterstützen und die Probleme zu reduzieren. Die TGD Programme Grippe und Durchfall sind neben Milchkuhbetrieben sicherlich auch für spezialisierte Rindermäster ein interessantes Angebot zur Verbesserung der Tiergesundheit. Für weitere Fragen oder den Bezug von Probebinde steht Ihnen Ihr LKV Kontrollassistent gerne zur Verfügung.

Ing. Martin Gehringer
LKV Niederösterreich – www.lkv-service.at

Kundennamen merken – kein Problem Tipps & Tricks zur Steigerung der Merkfähigkeit

"Guten Tag Herr...äääh..."

- Können Sie sich neue Namen schlecht merken?
- Vergessen Sie schon mal Ihre Brille oder das Handy?
- Sie gehen in den Keller und haben vergessen, was Sie dort eigentlich wollten?
- Beim Spaziergehen haben Sie eine tolle Idee, aber auf dem Weg nach Hause ist sie Ihnen schon längst wieder verloren gegangen?

Diese und ähnliche Situationen sind Ihnen vielleicht gut bekannt. In der Hektik des Alltags zweifeln Sie manchmal an sich bzw. an Ihrem Gedächtnis.

Wer wünscht sich nicht ein gut funktionierendes Gedächtnis?

Schon die alten Griechen entwickelten Techniken, mit denen sie ihre Gedächtnisleistung verbesserten. Merkstrategien und sog. Memotechniken helfen uns dabei, neue Informationen besser abzuspeichern und Wissen gezielt abrufen zu können.

Warum ist es so wichtig ein gutes Gedächtnis zu haben?

Ein gutes Gedächtnis ist wichtig, um die Herausforderungen des Alltags zu meistern.

Das betrifft nicht nur ältere Menschen! Gerade im Berufsleben müssen wir täglich mentale Bestleistungen erbringen. Namen, Zahlen, Checklisten und Präsentationen - wer erfolgreich sein möchte, muss viele Informationen stets parat haben.

Es ist wichtig auf sein Gedächtnis zu achten und es zu trainieren. Warten Sie nicht, bis Ihr Gedächtnis nachlässt, sondern beginnen Sie schon jetzt, Ihr Gehirn fit zu halten!

Möchten Sie sich beruflich und privat viele Informationen leichter merken?

Im Seminar „Kundennamen merken – kein Problem!“ erhalten Sie wichtige Informationen zur Funktionsweise des Gehirns und wie Sie sich Dinge besser merken. Die Techniken werden erklärt und mit Praxisbeispielen erläutert. Sie können ganz ohne Vorkenntnisse sofort loslegen und das eigene Hirn mit viel Spaß und in entspannter Atmosphäre auf Trab bringen. Mit ein bisschen Übung können Sie sich spielend Fakten, Checklisten, Gesichter und Namen etc. merken und jederzeit abrufen.

Sie erfahren, wie Sie Denkblockaden abbauen und sich sicherer auf Ihr Gedächtnis verlassen können. Bei den Übungen wird zudem die Konzentration verbessert und die Kreativität gesteigert. Die Techniken werden praxisnah vermittelt und können sofort angewendet werden. Nach diesem Workshop kennen Sie eine Vielzahl neuer Möglichkeiten, um in Beruf und Alltag mit einem hervorragenden Gedächtnis und souveräner Gelassenheit zu glänzen.

Seminartermin: Donnerstag, **26. März 2015**
9.00–17.00 Uhr, 8UE

Seminarort:

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
3100 St. Pölten, Wiener Str. 64

Anmeldung: bis spätestens 19.3.2015
Tel. 05 0259 26100, office@lk-noe.at, www.lfi-noe.at

Teilnehmerbetrag: € 70,-

Trainerin: Bettina Woisetschläger
Akad. Psychosoziale Gesundheitstrainerin u. Gedächtnistrainerin

LK NÖ-Betriebsrestaurant „Zum LandWirt“ punktet mit Qualität, Service und Regionalität

Kundenbefragung liefert erfreuliches Ergebnis

Seit 2012 leitet Andreas Maurer das Betriebsrestaurant der Landwirtschaftskammer NÖ „Zum LandWirt“ und versorgt täglich Mitarbeiter und Kunden. Mit einem Team setzt er konsequent auf Produkte von bäuerlichen Betrieben, frische, abwechslungsreiche Zubereitung und so richtig guten Geschmack – und das alles zu einem fairen Preis.

Nun wollte es das Küchenteam genau wissen und befragte erst kürzlich seine größte und auch kritischste Kundengruppe, die LK-Mitarbeiterinnen und -mitarbeiter, mittels einer anonymen Zufriedenheitsumfrage.



LK-Präsident Hermann Schultes und Kammerdirektor Franz Raab gratulieren dem „Zum LandWirt“-Küchenchef Andreas Maurer zu den Umfrageergebnissen.

Hohe Zufriedenheit der Kunden

Das Ergebnis lässt sich sehen: Mit der Gesamtnote 1,9 ist der Küchenchef äußerst zufrieden. In vier Fragen bewerteten 121 Kunden Geschmack, Speisenauswahl, Qualität und Service mittels Schulnotensystem. Am besten schnitt das Team in punkto Service ab.

Freundlichkeit und Kompetenz wurden mit der Gesamtnote 1,4 anerkannt. Die Meinungen sind durch die Bank

einheitlich: 82% Prozent aller Antworten entfielen auf die Noten Sehr gut und Gut und keine einzige auf Nicht Genügend.

Küchenchef Maurer freut sich über das Ergebnis: „Wir sind stolz darauf, dass unsere Kollegen unser Angebot schätzen. Es gibt meinem Team Sicherheit und zeigt uns schwarz auf weiß, wir sind mit unserem Einsatz für Qualität, Service und Regionalität auf dem richtigen Weg. Wir haben zudem auch wichtige Hinweise für die weitere Qualitätsentwicklung erhalten. Ich bedanke mich bei allen, die sich an der Umfrage beteiligten und versichere Ihnen, dass wir Ihre Anregungen für die Weiterentwicklung unserer Kantine verwenden werden.“

Aktive Unterstützung der NÖ Landwirtschaft und Vorbildwirkung für Gastronomie

LK NÖ-Präsident Hermann Schultes und Kammerdirektor Franz Raab gehören selber zu den zufriedenen Stammkunden. „Die Mitarbeiter von „Zum LandWirt“ versorgen uns und die Gäste nicht nur täglich mit ausgezeichnetem Essen, sondern unterstützen dabei auch aktiv das Zukunftsbild der NÖ Landwirtschaft Regionale, frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu einem fairen Preis. Wir gratulieren dem Zum LandWirt-Team sehr herzlich!“

Nähere Infos über das Betriebsrestaurant „Zum LandWirt“

„Zum LandWirt“ ist das Betriebsrestaurant der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und bewirbt gerne auch andere Gäste mit frisch gekochten Menüs.

Adresse: „Zum LandWirt“ in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, 3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Telefon: 05 0259 26210, E-Mail: zumlandwirt@lk-noe.at

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 7.00 Uhr bis 15.30 Uhr und Freitag 7.30 Uhr bis 13.30 Uhr. Das Mittagsmenü (Suppe, Hauptspeise, Salat und Nachspeise) ist von Montag bis Donnerstag in der Zeit von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr und Freitag von 11.30 Uhr bis 12.30 Uhr zum Gästepreis von € 8,60 erhältlich.

Details und Speiseplan unter zumlandwirt.at.

Milch – Expertentipps

Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum

Mindesthaltbarkeitsdatum und Verfallsdatum sind in letzter Zeit zu populären Begriffen geworden. Klar ist: Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist kein Verfallsdatum! Jeder muss verstehen, dass der Ablauf der Mindesthaltbarkeit nicht bedeutet, dass ein Lebensmittel weggeworfen werden muss.



Das Mindesthaltbarkeitsdatum zeigt an, bis wann ein ungeöffnetes Lebensmittel bei angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine typischen Eigenschaften wie Geruch, Farbe, Geschmack und Nährwerte mindestens behält. Nach Ablauf des Datums ist das Lebens-

mittel aber nicht automatisch schlecht, sondern meist noch ohne Bedenken genießbar. Die Lebensmittelhersteller geben in der Regel einen Sicherheitszuschlag, um ihre Gütegarantie auch gewährleisten zu können. Vor dem Verzehr sollte durch sorgfältiges Schauen, Riechen und Schmecken getestet werden. Wichtig ist vor allem, dass die Lagerungshinweise auf der Verpackung eingehalten werden. Laut Lebensmittelministerium liegen Milchprodukte nach Brot- und Backwaren, Obst und Gemüse an dritter Stelle von den am häufigsten weggeworfenen Lebensmitteln.

Milch, ausgenommen Rohmilch, wird nicht mehr sauer, sondern schmeckt bitter, wenn sie verdorben ist. Das gilt auch für „länger haltbare“ Milch (auch ESL-Milch genannt), H-Milch und -Obers oder Sauermilchprodukte. Verschimmelte Milchprodukte müssen entsorgt werden. Nur bei Hartkäse kann man Stellen mit Schimmelfall großzügig wegschneiden.

Bei Gesprächen mit Konsumenten ist es für die Milchproduzenten wichtig, interessante und informative „Geschichten“ über Milch und Milchprodukte zu kennen und auch erzählen zu können – dadurch entsteht die so wichtige Nähe zu den Konsumenten, die das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft und in die erzeugten Produkte stärkt. Ein Gespräch mit Konsumenten über Mindesthaltbarkeit könnte zum Beispiel über das oft unnötige Wegwerfen von Lebensmitteln aufklären.

Wie wird aus weißer Milch gelber Käse?

Milch ist bekanntlich weiß. Wie kommt es also, dass Käse, der aus Milch gewonnen wird, gelb ist?

Die Experten der Milchwirtschaft haben eine Antwort dazu gegeben, die wir nicht vorenthalten möchten. Bei Gesprächen mit Konsumenten ist es für die Milchproduzenten wichtig, interessante „Geschichten“ über die Milch zu kennen und auch erzählen zu können – dadurch entsteht die so wichtige Nähe zu den Konsumenten, die das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft und in die erzeugten Produkte stärkt.

Die Farbe vom Käse hängt vom Futter der Kuh ab. Bekommen die Kühe hauptsächlich frisches Gras zu fressen, das einen hohen Gehalt des gelben Farbstoffes Beta-Carotin enthält, ist dieser Farbstoff auch in der Milch zu finden. Butter und Käse aus der Frühjahrs- und Sommermilch sind aus diesem Grund auch intensiver gelb als die Produkte, die im Spätherbst und Winter hergestellt werden. Somit müsste die Milch eigentlich gelb sein, die Milch ist aber ein besonderer Saft aus Wasser, Eiweiß, Milchzucker, Mineralien, Vitaminen und Fett. Die Fetttröpfchen umschließen das Beta-Carotin, so dass es in der Milch nicht sichtbar ist. Die Lichtreflektion lässt die Milch zusätzlich weiß aussehen. Im Zuge der Käse- und Butterherstellung wird das Fett konzentriert und das Beta-Carotin wird frei – die Produkte erhalten



den schönen gelben Farbton. Je mehr Gras die Kühe fressen können und je höher der Fettgehalt der Milch ist, desto kräftiger wird der Gelbton. Der Gelbton wird bei längerer Reifezeit noch intensiver.

Tipp: Nutzen Sie bei der Gestaltung von Käseplatten die unterschiedlichen Farbtöne von Frischkäse, Camembert, Gouda und Bergkäse. So entsteht eine Vielfalt am Teller und die Auswahl verführt zum Probieren. Und nicht vergessen: erzählen Sie solche und andere „Milchgeschichten“ Ihren Konsumenten, denn das stärkt das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft.

Warum läuft Milch beim Kochen über?

Bei Gesprächen mit Konsumenten ist es für die Milchproduzenten wichtig, interessante und informative „Geschichten“ über Milch und Milchprodukte zu kennen und auch erzählen zu können – dadurch entsteht die so wichtige Nähe zu den Konsumenten, die das Vertrauen



in die heimische Landwirtschaft und in die erzeugten Produkte stärkt. Eine Geschichte über das Überlaufen der Milch könnte zum Beispiel eine gute Möglichkeit sein, mit Konsumenten ins Gespräch zu kommen und eine sympathische Geschichte zu erzählen.

Milch ist die einzige Flüssigkeit, die beim Kochen eine Haut bildet und überläuft. Dafür sind bestimmte Eiweißstoffe in der Milch verantwortlich. Ein Teil dieser Proteine gerinnt beim Kochen und verklebt zu einer dünnen Haut. Unter dieser Haut staut sich nun der Wasserdampf. Es entsteht ein Druck, der dazu führt, dass die Haut „abhebt“. Innerhalb kürzester Zeit kocht die Milch über und ergießt sich über den Herd. Wird die Milch beim Kochen kräftig gerührt, werden kleine Luftbläschen von den Proteinen eingeschlossen und bilden den Milchschaum – die Milch bildet dann keine Haut und kocht nur selten über.

Manuela Mayerhofer, ABL,
Ref. Milchwirtschaft

Vorankündigung Meisterinnenexkursion 2015

Die diesjährige dreitägige Meisterinnenexkursion geht von Montag, 24.8. - Mittwoch, 26.8.2015 nach Kärnten in die Region Hermagor.

Nähere Informationen und das genaue Programm finden Sie im nächsten Meisterkurier.

Ort	Spargel & Erdbeer	Saftige Kirschen
Amstetten	12.06.2015, 13 ⁰⁰ –17 ⁰⁰	26.06.2015, 13 ⁰⁰ –17 ⁰⁰
Baden	21.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	25.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰
	28.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	
Bruck/Leitha	19.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	23.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰
	29.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	
Gänserndorf	20.05.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	24.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
Gmünd	10.06.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰	30.06.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰
Hollabrunn	27.05.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	17.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
Horn (Mold)	17.06.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰	02.07.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰
Korneuburg	10.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	22.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
	11.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	
Krems	12.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	---
Melk	03.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	08.07.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
	10.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	
Mistelbach	18.05.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	22.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
Scheibbs	22.05.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	02.07.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
	02.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	
St. Pölten	21.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	19.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰
Tulln	22.05.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	26.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰
Waidhofen/Thaya	18.06.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰	03.07.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰
Waidhofen/Ybbs	11.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	24.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰
	18.06.2015, 18 ⁰⁰ –22 ⁰⁰	
Wr. Neustadt	05.06.2015, 17 ⁰⁰ –21 ⁰⁰	---
Zwettl	11.06.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰	01.07.2015, 19 ⁰⁰ –23 ⁰⁰

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

UrGut!

Die **UrGut!**
Kochseminare 2015
der Landwirtschaftskammer NÖ.
Ganz in Ihrer Nähe.

www.urgutkochen.at

Komm & koch
mit den **Bäuerinnen!**

 Sie benötigen keine Vorkenntnisse!

  

Vorweihnachtliches Meistertreffen im Staats

Am 7. Dezember 2014 fand zum 19. Mal das vorweihnachtliche Meistertreffen der ARGE der Meisterinnen und Meister der Land- und Forstwirtschaft in der Marktgemeinde Staats im Weinviertel statt. Das traditionelle Treffen lockte dieses Jahr rund 100 Gäste an, darunter auch zahlreiche Ehrengäste, welche sich gemeinsam auf die ruhige Zeit des Jahres einstimmten.



ARGE Meister-Vorstand mit Ehrengästen: Vlnr. Dr. Josef Rosner, Obm.-Stv. Reinhard Appeltauer, Bgm. Leopold Muck, Mag. Alexander Stöger, Bundesobfrau Ing. Daniela Fabianek, MSc, MMMag. Agnes Gössinger, LKR Johannes Denner, Ing. Josef Kaltenböck, Meisterbeirat Johann Uhl, GF Ing. Alfred Wimmer

Die Gäste konnten sich nach Ankunft bei einer Tasse Glühmost im Bereich des Pfarrhofes wärmen, sowie den Klängen der Bläsern lauschen. Danach feierten wir einen gemeinsamen Festgottesdienst im Pfarrsaal von Staats, da sich die Kirche noch mitten in den Renovierungsarbeiten befand. Der vorweihnachtliche Festgottesdienst wurde zelebriert von Pfarrer Philipp Seher.

Im Anschluss wurde im Veranstaltungszentrum von Staats ein delizöses vier Gänge Menü mit Weinviertler Köstlichkeiten serviert, wobei dieses Festmenü durch Weine des Weinbaumeisters Günter Sulz abgerundet wurde. Für die nötige Adventstimmung sorgte ein kleines Team des Musikvereins Staats. Weiters wurde auch die Nutzpflanze Hanf, welche in der Region typisch ist und vermehrt angebaut wird, von Günther Schmid vorgestellt. Es gab auch noch die Möglichkeit diverse Produkte aus Hanf kennen zu lernen und zu probieren.

Das Büro der ARGE Meister möchte sich auf diesem Weg nochmals herzlich bei allen bedanken, die dazu beigetragen haben, dass das Meistertreffen 2014 allen Gästen in guter Erinnerung bleiben wird.

Eva Latschbacher, BEd
Büro der ARGE Meister

Die Veranstaltung wurde unterstützt von:

Die Österreichische
Hagelversicherung 



Die Niederösterreichische
Versicherung

Raiffeisenlandesbank
Niederösterreich-Wien 