

www.argemeister.at

Urlaub vom Bauernhof Reise



Meisterinnen-
exkursion nach
Kärnten

Reiseberichte

Betriebs-
reportagen

29. 1. bis 7. 2. 2016 Vietnam

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.

Meister - Kurier

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

Nr. 2/2015

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meisterinnenexkursion nach Kärnten	Seite	4
Betriebsreportage „Beste Meisterin“ Julia Hieger	Seite	5-6
Neue Geschäftsführung in der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ	Seite	6
Almfest in Niederösterreich	Seite	6
„Urlaub vom Bauernhof Reise“ nach Vietnam	Seite	8-9
Vorstellung des neuen Meisterbeirates - Ing. Daniela Fabianek MSc	Seite	10-11
Rückblick Meisterbeiratsklausur	Seite	11
Reiserückblick auf die Europareise	Seite	12-13
Vorankündigung der Kreuzfahrt „Rund um Italien mit Agrarbesichtigungen“	Seite	13
LFI Onlinekursangebot	Seite	13
Reiserückblick „Urlaub vom Bauernhof Reise“ Florida	Seite	14-15
Rückblick Benefizkabarett	Seite	16

Titelbild: Auf Reisen © LK NÖ/Eva Posch

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

Die Erntezeit ist nun voll im Gange und die Bäuerinnen und Bauern sind mit ihren Maschinen unterwegs. Dies findet nicht immer Verständnis bei unseren Mitbürgerinnen und Mitbürgern, wenn man nachts Lärm verursacht oder mit Überbreite am Feldweg einer Gruppe von Mountainbikern begegnet. So kann es schnell passieren, dass man angepöbelt oder gar mit einer Klage bedroht wird.

In Zeiten, in denen man den „Hausverstand“ im Einzelhandel kaufen kann, ist es nicht verwunderlich, dass es die Leute, die ihren Freizeitvergnügen nachgehen, nicht verstehen, dass die Bäuerinnen und Bauern dies nicht aus Böswilligkeit tun, sondern harte Arbeit verrichten. Wir, Bäuerinnen und Bauern, würden auch viel lieber feste Arbeitszeiten einhalten, aber wann diese sind, bestimmt das Wetter und nicht die Uhr.

Nützten die Menschen den ihnen angeborenen Hausverstand besser, könnte doch niemand auf die Idee kommen, dass die Tierhalter ihre Tiere absichtlich schlecht halten würden oder die Bauern unnötig Pflanzenschutz betreiben könnten. Solche Bauern wären ihrer eigenen Geldbörse Feind, denn Pflanzenschutz kostet Geld und ein schlecht gehaltenes Tier bringt keine Leistung.

Mit etwas mehr gegenseitigem Respekt könnte man viele dieser Konfliktherde entschärfen. Leider gilt mittlerweile der Grundsatz, wenn etwas passiert, muss irgendwer Schuld haben und zahlen! Diese Einstellung trägt seltsame Blüten. Ein Beispiel: Ein Landwirt hat entlang seines Feldweges eine schöne alte Birnbaumreihe. Er duldet, dass dieser Weg von Wanderern, Radfahrern und sogar Reitern benutzt wird - unentgeltlich. Da die alten Bäume aber immer wieder dürre Äste fallenlassen, muss er Haftungsforderungen befürchten. Um diesen zu entgehen, schneidet er SEINE Bäume um. Sie können sich die Proteste nicht vorstellen, die Beschimpfung als „Baummörder“ sind noch die harmlosesten. Man gewinnt fast den Eindruck, Eigentum ist etwas Strafbares.

Was aber können wir Landwirtinnen und Landwirte, wir Meisterinnen und Meister unternehmen, um mehr Respekt vor dem Tun und Handeln der Bauern zu erlangen? Nutzen Sie jede sich bietende Gelegenheit, um Gespräche zu führen. Sprechen Sie die Berührungspunkte an, um Unverständnis zu beseitigen. Nutzen Sie Ihre Kontakte bei Vereinen, in der Pfarre, selbst im Elternverein, Sie werden sich über das herrschende Unverständnis wundern. Jedes Hoffest und jede offene Stalltür bietet Gelegenheit, um für unseren Berufsstand zu werben. „Wer nicht wirbt, der stirbt“, um einen Slogan aus der Wirtschaft zu verwenden.

Auch wir in der ARGE Meister wollen im Rahmen von „Meister bewegen“ um mehr Verständnis innerhalb der Gesellschaft für uns Bauern werben. Nähere Informationen dazu im nächsten Meisterkurier.

So bleibt mir nur gutes Erntewetter, ein paar erholsame Tage und viele aufklärende Gespräche zu wünschen.

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Meisterinnenexkursion nach Kärnten 24. - 26. August 2015

1. Tag Montag, 24.08.2015:

Anreise - Gurktal - Hermagor



Gurktaler Dom

Fahrt über St. Pölten, Wr. Neustadt, über den Semmering, Judenburg und Friesach, Mittagspause. Weiterfahrt ins Gurktal, Führung durch den Gurktaler Dom mit der Krypta. Danach Besuch des Schaugartens, wo Kräuter, die für den bekannten Likör verwendet werden, gepflanzt sind und Verkostung des Likörs. Danach Fahrt über Feldkirchen, entlang des Ossiacher

Sees, Gelegenheit zu einem Spaziergang an der Seepromenade, am Fuße der Gerlitzten. Weiterfahrt ins Gailtal nach Hermagor, Hotel Karnia, Abendessen, Übernachtung.

2. Tag Dienstag, 25.08.2015:

Betriebsbesichtigungen und Tressdorfer Alm

Vormittags Betriebsbesichtigung des Schaubauernhofs „Gailtalbauer“ in Kirchbach, mit Besichtigung des Kompoststalles mit Melkroboter, Käserei mit Reiferäume, Heukino mit Filmvorführung, Hofgarten und Hofladen. Mittags Auffahrt mit der Gondel (Millenium Express) auf die Tressdorfer Alm, Besichtigung der Almkäserei und Jause mit Musik. Anschließend kann ein Spaziergang über die Alm unternommen werden oder mit der Gondel weiter zur Bergstation Matritsche, herrliche Panorama- und Aussicht. (Bei Schlechtwetter, Gewitter oder starkem Nebel entfällt die Gondelfahrt. In diesem Fall Busfahrt auf das Nassfeld und Fußweg 30 min. zur Alm/bzw. anderes Programm.) Rückfahrt ins Hotel, nach dem Abendessen Gelegenheit zum Kegeln.



Tressdorfer Alm

3. Tag Mittwoch, 26.08.2015:

St. Stefan im Gailtal und Heimfahrt

Am Vormittag Führung durch den Biohof Madritsch-Halder in St. Stefan. Gezeigt wird viel Wissenswertes zum Gemüseanbau, Saatgutvermehrung und Direktvermarktung. Verkostung der eigenen bäuerlichen

Produkte. Danach Betriebsführung des AMA-Gütesiegelbetriebes Sternig im gleichen Ort. Hier wird die Eierproduktion, Bodenhaltung, sowie Getreideanbau und Erzeugung von Nudelprodukten thematisiert.



Mittagspause und Heimfahrt über Klagenfurt, den Packsattel, vorbei an Graz und über Wr. Neustadt, Abschlussjause im Raum Baden und Rückfahrt.

Unterkunft:

***Aktivhotel Karnia in Radnig (<http://www.karnia.at/>) mit Blick in die Bergwelt, hauseigene Landwirtschaft und Eigenjagd, Sonnenterrasse und Sauna. Alle Zimmer sind ausgestattet mit DU/WC, Fön, SAT TV, Tel., Safe und die meisten mit Balkon.

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer
- Unterkunft mit Halbpension (Frühstücksbuffet und Abendessen)
- sämtl. Eintritte und Führungsgebühren lt. Programm
- Tressdorfer-Almjause mit Musik
- Trinkgeldpauschale Busfahrer

Preise:

Pauschalpreis im DZ für **Meisterinnen** pro Person:

€ 300.-

Pauschalpreis im DZ für **Gäste** pro Person: **€ 310.-**

Einzelzimmerzuschlag: € 20.-

Reiseunternehmen: Kerschner Reisen

Zustiegsstellen:

Zustiegsstellen werden je nach Anmeldung organisiert. Fixierte Zustiegsstellen: St. Valentin, Ybbs, Loosdorf, St. Pölten, Wien-Schönbrunn, Wöllersdorf

Reisebegleitung: Eva Latschbacher BEd, Tel.: 05 0259 26106

Anmeldung bis 10. Juli 2015 im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel.: 05 0259 26404).

Änderungen vorbehalten!

Betriebsreportage

bei der fröhlichen, ehrgeizigen und besten Meisterin 2014

Julia Hieger

In dieser Ausgabe des Meisterkuriers stellen wir Julia Hieger aus St. Georgen (St. Pölten-Stadt), welche beste Meisterin 2014 in der Sparte Landwirtschaft geworden ist, vor. Sie gewährte mir einen Einblick in ihr privates Leben, welches sich zurzeit den Hochzeitsvorbereitungen widmet und in ihr berufliches Leben als zukünftige Hofübernehmerin des elterlichen, landwirtschaftlichen Betriebes.

Julia Hieger

Wohnort: St. Georgen (Bezirk: St. Pölten Stadt)

Alter: 26 Jahre

Familienstand: verlobt

Ausbildung: Europa HAK St. Pölten, Personalverrechnungsprüfung, Facharbeiterausbildung und Meisterausbildung im Bereich Landwirtschaft

Beruf: Sachbearbeiterin in der Landwirtschaftskammer NÖ (Betriebswirtschaft)

„Man muss immer Ziele haben!“

Julia Hieger wollte schon immer die Landwirtschaft zu ihrem Beruf machen, schulisch widmete sie sich vorerst ihrem Interesse an Sprachen mit dem Besuch der Europa HAK in St. Pölten. Im Anschluss arbeitete sie einige Jahre bei einer Steuerberatungskanzlei, währenddessen absolvierte sie die Personalverrechnungsprüfung und holte den landwirtschaftlichen Facharbeiter in Pyhra nach. Im April 2012 wechselte Sie in die NÖ Landeslandwirtschaftskammer, wo sie bis dato als Sachbearbeiterin in der Betriebswirtschaft tätig ist. Sie betonte, dass sie, obwohl sie ein Einzelkind ist, nie von ihren Eltern dazu gedrängt wurde, eine Ausbildung in der Landwirtschaft zu machen, als auch den Betrieb zu übernehmen. Ihr standen alle Türen offen, jedoch ist es für sie Ehrensache den Betrieb weiter zu führen. Da auch ihre Eltern, vor allem aber ihr Papa und ihr Verlobter Franz, welcher ebenfalls über eine Landwirtschaft in unmittelbarer Nähe verfügt, solch eine große Leidenschaft und Freude an der Landwirtschaft haben und sie regelrecht damit angesteckt haben. Dies war 2011 auch ausschlaggebend mit der Meisterausbildung in der Sparte Landwirtschaft zu beginnen. Sie wollte eine fundierte, gute Ausbildung, um einerseits ihr Wissen zu vertiefen und andererseits auch in der Gesellschaft den Diskussionen Stand halten und Erklärungen abliefern zu können. Sie

betonte die Vorteile der Meisterausbildung, das gute Wissen, den Austausch mit Berufskollegen/innen und die Vorteile hinsichtlich Niederlassungsprämie und höherer Bepunktung beim Auswahlverfahren hinsichtlich Investitionsförderung. Sie wünschte sich jedoch mehr Praxis, da man vieles nur theoretisch erklärt bekommt und nicht ausprobieren kann. Julia Hieger schaffte es, bei ihrer Ausbildung beste Meisterin zu werden und wurde zudem in Vorarlberg geehrt. Sie las schon öfter



im Meisterkurier ihres Vaters von den besten Meistern und es war durch ihre ehrgeizige Natur natürlich insgeheim zu einem Ziel geworden. Julia betonte aber, dass ihr die Familie während dieser Zeit mit Rat zur Seite stand. In ihrer Meisterarbeit widmete sie sich dem Thema „Urban Gardening“, dabei geht es um die effiziente Nutzung von Sekundärflächen. Durch das Anlegen von Gemüseärten sollen Kleinstflächen mit geringem maschinellen Einsatz bewirtschaftet werden. Somit ist die effektive Bewirtschaftung von Brachflächen, welche aufgrund ihrer ungünstigen landwirtschaftlichen Lagen in Siedlungsgebieten nicht bearbeitet werden, möglich. Der Landwirt übernimmt die Bodenbearbeitung sowie die Saat und stellt den Kunden die Flächen gegen Entgelt zur Verfügung.



Erfolg oder Misserfolg der Ernte liegt somit an dem Engagement und grünem Daumen der Kunden/innen. Durch die gemeinsame Arbeit und Ernte am Feld sollen die Menschen regional und emotional wieder näher an das heran gebracht werden, was sie täglich essen. Die Gesellschaft wird somit zurück an die Urproduktion der Landwirtschaft geführt. Nach der letzten Ernte werden die Urban Gardening Flächen vom Landwirt für die nächste Vegetationsperiode vorbereitet und der Kreis beginnt von vorne. Sie möchte dieses Projekt in die Realität umsetzen, da sie solche Kleinstflächen inmitten von Siedlungen besitzen. Jedoch möchte sie sich dazu vorerst das gärtnerische Wissen aneignen, um ein kompetenter Ansprechpartner zu sein.

In ihrer Freizeit widmet sie sich der Landwirtschaft ihrer Eltern und ihres Verlobten, welche weiterhin von den beiden mithilfe der Eltern und ihrer Schwiegermutter fortgeführt werden. Der elterliche Betrieb hat den Schwerpunkt auf konventionellen Ackerbau, sowie die Haltung von Babyferkeln und Mastschweinen. Dabei bewirtschaftet die Familie Hieger vulgo „Oberer Hackerhof“ in Summe rund 50 ha Ackerfläche, davon 28 ha Pachtfläche, vorwiegend die Kulturen Winterweizen, Wintergerste und Körnermais. Auch 11 ha Wald zählen zum Eigentum. Sie verfügen über 500 Mastplätze und 300 Babyferkel, wobei die Vermarktung über die Gut Streitdorf GmbH erfolgt.



Das Getreide wird am Betrieb direkt veredelt im Sinne von Futter für die Schweine. Der Betrieb Hieger war schon seit jeher ein Mischbetrieb, früher gab es neben dem Ackerbau noch Schweinezucht und –mast, Rindermast sowie Hühner. Derzeit ist der Betrieb so ausgerichtet, dass eine Arbeitskraft den Betrieb führen kann. Der Betrieb wird von ihrem Vater Anton Hieger, BBK Obmann des Bezirkes St. Pölten, mithilfe ihrer Mutter, welche bei der Hypo NOE Gruppe Bank AG in der Personalverrechnung tätig ist, geführt. Bei einer erfolgreichen Betriebsführung sind für sie vor allem das vorausschauende Planen gemeinsam mit der gesamten Familie, die Zusammenarbeit und die Optimierung von Arbeitsabläufen ausschlaggebend. Weiters ist für Julia auch die Vernetzung mit Berufskollegen/innen

wichtig, so sind sie Mitglied im Arbeitskreis Schwein und Arbeitskreis Unternehmensführung. Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist ihrer Meinung auch die Organisationfähigkeit und ein hohes Maß an Flexibilität. Gemeinsam an einem Strang ziehen und stetig in kleinen Schritten vorwärts jedoch nie unüberlegt einen Riesenschritt machen, dies ist die Betriebsphilosophie der Familie Hieger, mit welcher sie erfolgreich den Betrieb führen. Für zukünftige Hofübernehmer/innen denkt sie, ist es wichtig, positiv in die Zukunft zu schauen, den Familienbetrieb in Einklang zu bringen, aus Fehlern zu lernen und weiter zu machen.



Julia und ihr Verlobter Franz planen beide Betriebe im Vollerwerb zu führen und die Effizienz zu steigern. Doch auch solche Entscheidungen werden gemeinsam getroffen und meist am Frühstückstisch besprochen, wo die gemeinsame Tagesplanung stattfindet. Julia ist betrieblich wichtig, dass Entwicklungen profitabel und arbeitstechnisch zu bewältigen sind und sie zur betrieblichen und persönlichen Struktur passen.

Sie beschreibt Erfolg folgendermaßen: „Erfolgreich ist man dann, wenn man zufrieden ist!“. Auf die Frage nach ihren Wünschen gibt Julia schmunzelnd bekannt: „Eine schöne Hochzeit und eine gute Ernte!“.

Da schließen wir uns doch gleich mit an – Liebe Julia, wir wünschen dir und Franz eine unvergessliche Hochzeit und viel Erfolg bei euren betrieblichen Vorhaben!

Warum ich gerne Landwirtin bin:

„Es wurde mir in die Wiege gelegt und auch durch mein Umfeld könnte ich mir nichts anderes vorstellen.“

Es ist die Spontaneität, die Abwechslung, die Flexibilität und die Freiheit, welche ich am Beruf schätze!

Die größte Freude ist zu beobachten, wie etwas, das man selbst anbaut, wächst und gedeiht.“

Sabine Kerschbaumsteiner
Eva Latschbacher BEd

Neue Geschäftsführung in der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ

Am 1. Juni 2015 hat Herr Dipl.-Ing. Anton Hölzl die Nachfolge des langjährigen Geschäftsführer der LFA NÖ, Herrn Dipl.-Ing. Udo (Josef) Resch, welcher sich in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet, angetreten.

Anton Hölzl ist 33 Jahre und stammt aus Ruprechtshofen im Bezirk Melk. Er hat das Studium der Agrarwissenschaften mit dem Studienschwerpunkt Agrarökonomie an der Universität für Bodenkultur sowie die Agrarpädagogik Ober St. Veit absolviert. Seit Februar 2007 ist er, mit einer kurzen Unterbrechung, in der Landes-Landwirtschaftskammer Niederösterreich in der Abteilung Betriebswirtschaft und Technik tätig.

Seine Hauptaufgabe ist zukünftig die Organisation der Meisterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich.

Die ARGE Meister wünscht DI Anton Hölzl für seinen neuen Aufgabenbereich viel Erfolg und freut sich auf eine gute Zusammenarbeit!



DI Anton Hölzl

Almfeste in Niederösterreich

Almen werden immer beliebter als Naherholungsraum. Sie bieten nicht nur ein herrliches Ambiente für Freizeitaktivitäten, sondern auch die notwendige Ruhe um abseits vom Alltagsstress wieder Kraft und Energie zu tanken. Ein gemeinsames Wandererlebnis mit der Familie oder mit Freunden fördert die zwischenmenschliche Beziehung.

In einer seit Jahrhunderten gewachsenen Kulturlandschaft bieten Almen Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere. In diesem Ambiente werden wertvolle und gesunde Lebensmittel produziert. Almen sind durch Almwirtschaft entstanden und können nur durch die Bewirtschaftung seitens der Bauern erhalten werden. Die Almbauern treiben ab Ende Mai die Rinder und Schafe auf die Almen. Enormes Wissen und harte Arbeit sind für die nachhaltige Bewirtschaftung Voraussetzung.

An verschiedenen Standorten soll nun die Arbeit einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden, deshalb werden Almfeste organisiert, die den Besuchern ein reichhaltiges Programm bieten.



© DI Paula Pöchlauer-Kozel, LK NÖ

Während die Rinder und Schafe die saftigen Almwiesen genießen, lassen die Besucher die einzigartige Landschaft auf unseren Almen, fernab der Alltagshektik, auf sich wirken. Sie erleben die Almwirtschaft und die umfangreichen

Aufgaben der Halter und Halterinnen hautnah. Bei der Jause mit regional-typischen Produkten vom Bauern aus unserer Berglandschaft wird sowohl Gaumen als auch Auge verwöhnt. Eltern schenken ihren Kindern einen Tag mit Natur pur, Spannung, Spiel und Spaß beim Kinderprogramm. Tradition und Volkskultur, Volksmu-

sik und Brauchtum sind das Spiegelbild der aktuellen Lebensumstände, Gefühle und Erleben der Menschen bleiben daher immer lebendig. Tradition und Moderne sind keine Gegensätze, sondern eine spannende Geschichte über einen Zeitraum. Die Almen in Niederösterreich und deren Bewirtschafter freuen sich auf ihren Besuch!

66. NÖ Almwandertag am 15. August 2015

Geisenbergalm – Schwarzenbach/Pielach

Beginn: 9 Uhr, Info: 05 0259 46700

Zufahrt mit PKW möglich, Gehzeit vom Parkplatz zum Festgelände ca. 20 Minuten

Der Terminfolder mit näheren Informationen über weitere Almfeste kann gerne beim NÖ Alm- und Weidewirtschaftsverein unter der Tel.nr.: 05 0259 46700 kostenlos angefordert werden.

Pure Lust aufs Wandern

Die erwartete Neuauflage des beliebten Wanderführers „Der ALManach NIEDERÖSTERREICH“ ist im Kral Verlag neu erschienen. 54 Almen zwischen dem Ybbstal und der Buckligen Welt stellen sich mit Foto und großer Lagekarte vor. Der Almanach Niederösterreich mit dem interessanten Extrateil über Geschichte, Brauchtum, Pflanzenwelt, uvm. kann zu einem Preis von 16,90 € zzgl. Versand bestellt werden.



Bestellungen werden gerne unter der Tel.nr.: 05 0259 46700, per Mail: office@awv.lk-noe.at oder auf www.almwirtschaft.com entgegengenommen.

Urlaub vom Bauernhof Reise“ nach Vietnam 29. Jänner bis 7. Februar 2016

Reisen Sie mit uns nach Vietnam und lassen Sie sich von der unberührten Natur und den beeindruckenden Tempeln verzaubern. Neben den zahlreichen Sehenswürdigkeiten werden lokale landwirtschaftliche Betriebe besichtigt sowie die Niederlassung einer österreichischen Firma. Erleben Sie die Freundlichkeit der Einheimischen und die kulinarischen Besonderheiten dieses Landes.

1. Tag: Wien - Doha - Hanoi

Flug von Wien-Schwechat über Doha nach Hanoi.

2. Tag: Ankunft Hanoi

Nachmittags Ankunft in Hanoi. Empfang am Flughafen durch eine deutschsprechende Reiseleitung und Transfer zum Hotel. Begrüßungsabendessen in einem landestypischen Restaurant. Nächtigung in Hanoi.

3. Tag: Hanoi

Am Vormittag ausführliche Stadtbesichtigung von Hanoi. Breite Boulevards und französisch inspirierte Architektur prägen das Stadtbild. Besuch des Ho Chi Minh-Mausoleums mit dem Wohnhaus des legendären Politikers, der „Einpahlpagode“, der Tran Quoc Pagode und des Literatur Tempels. Gemeinsames Mittagessen. Am Nachmittags Spaziergang zum Ngoc-Son-Tempel am Hoan-Kiem-See, einem beliebten, romantischen Fotomotiv und Besuch des Dong Xuan Marktes. Die Fahrt wird durch eine Rikscha-Tour in der Altstadt abgerundet. Abends besuchen Sie das berühmte Wasserpuppen-Theater. Abendessen und Nächtigung in Hanoi.

4. Tag: Hanoi - Halong Bucht

Der heutige Ausflug in die Halong Bucht ist einer der Höhepunkte Ihrer Reise. Etwa 3000 Karstinseln und skurrile Felsen ragen aus dem smaragdfarbenen Meer. In den geschützten Buchten haben sich schwimmende Dörfer etabliert. Diese faszinierende Landschaft wurde von der UNESCO als «Weltnaturerbe» anerkannt. Bootsfahrt durch diese einzigartige Insellandschaft. Mittag- und Abendessen sowie Nächtigung an Bord des Schiffes.



Halong Bucht

5. Tag: Halong - Saigon

Frühstück an Bord. Am Vormittag Rückfahrt zum Hafen von Halong. Gemeinsames Mittagessen in einem landestypischen Restaurant. Anschließend Transfer nach Hanoi oder Haiphong und Flug nach Ho Chi Minh Stadt (Saigon). Transfer zu Ihrem Hotel und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung in Saigon.



Kirche Ho Chi Minh Stadt

6. Tag: Saigon

Am Morgen Abfahrt vom Hotel nach Binh Duong. Hier erwartet Sie eine Führung durch die österreichische Niederlassung der Firma „Biomin“. Anschliessend Rückfahrt nach Saigon. Am Nachmittag unternehmen Sie eine Stadtrundfahrt durch die Metropole Saigon. Sie besuchen den Zentralmarkt Ben Thanh, den ehemaligen Präsidentenpalast, das Kriegsmuseum sowie die Kathedrale „Notre Dame“ und das Hauptpostamt, einem Relikt aus der französischen Kolonialzeit. Abends unternehmen Sie eine Fluss-Schiffahrt mit Abendessen. Nächtigung in Saigon.

7. Tag: Saigon

Vormittags Ausflug nach Cu Chi. Sie besuchen das legendäre Tunnelsystem der vietnamesischen Partisanen aus der Zeit des Vietnamkrieges. Hier besteht die Möglichkeit, eine Produktionsstätte für Kautschuklatex zu besuchen. Die vietnamesischen Bauern bezeichnen Kautschuk als „Weisses Gold“. Nachmittags Besuch im Agro Hitech-Park der sich mit der Erforschung und Entwicklung moderner Produktionsformen für tropisches Obst und Gemüse befasst. Anschließend besuchen Sie eine Schweinefarm. Rückfahrt nach Saigon. Abendessen und Nächtigung.

8. Tag: Mekong Delta

Nach dem Frühstück Fahrt ins Mekong Delta, der „Reiskammer“ Vietnams. Halt im kleinen Städtchen Sa Dec mit seinen alten Kaufmannshäusern und dem Markt. Besichtigung eines Bonsai Gartens und einer Pangasius-Fisch Zucht. Besuch im Cuu Long Delta Rice Research Institut. Abschiedsabendessen mit traditioneller musikalischer Untermalung. Nächtigung in Can Tho, der größten Stadt im Delta.

9. Tag: Mekong Delta - Saigon - Rückflug

Bootsfahrt zum schwimmenden Markt von Cai Rang wo bereits am frühen Morgen ein geschäftiger Han-



Floating Market

del herrscht. Anschließend Frühstück im Hotel. Auf der Rückfahrt nach Saigon besuchen Sie Früchte- und Gemüseplantagen. Mittagessen auf dem Insel in My Tho. In Saigon bleibt dann noch etwas Freizeit für letzte Einkäufe. Am späten Nachmittag Transfer zum Flughafen und Flug über Doha nach Wien.

10. Tag: Ankunft in Wien

Morgens Ankunft in Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen

- Flug: Wien - Hanoi/Saigon - Wien via Doha
- Inlandsflug: Hanoi oder Haiphong - Saigon inkl. Flughafentaxen und Gebühren (vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
- Nächtigung in Mittelklassehotels (3-4* Landeskategorie) inkl. Frühstück
- 5 x Mittagessen und 6 x Abendessen lt. Beschreibung in landestypischen Restaurants oder im Hotel (davon 1x Dinner Cruise am 6. Tag)
- Landwirtschaftliche Fachbesichtigungen (vorbehaltl. Verfügbarkeit)
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung in klimatisierten Reisebussen
- Dschunkenkreuzfahrt/ Halongbucht: 2 Tage/1 Nacht inkl. Vollpension
- Bootsfahrt (Mekong Delta)
- Eintrittsgebühren lt. Beschreibung
- Approval Letter für die Beantragung der Vietnam-Visa (inkl. Bearbeitungsgebühr)
- Lokale, deutschsprachige Reiseleitung
- Trinkgelder f. Busfahrer, Reiseleiter, Hotelpersonal



Brücke Hoi An

Nicht inkludierte Leistungen:

- Visa Gebühren für Vietnam bei Einreise bar zu bezahlen USD 45,- pro Person
- Sonstige persönliche Ausgaben (Getränke etc...)

vorauss. Reisepreis für **ARGE Meister Mitglieder:**

€ 2.180,-

Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 90,-

(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Richtpreis: € 2.270,-

vorauss. Reisepreis für **Gäste:** € 2.209,-

Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 90,-

(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Richtpreis: € 2.299,-

EZ-Aufpreis ca.: € 390,-

Verlängerungsmöglichkeit in Ho Tram

Termin: 6. - 10. Februar 2016

1. Tag: Saigon - Ho Tram

Am späten Nachmittag Transfer zu Ihrem Hotel am Strand von Ho Tram. Bezug der Zimmer. Nächtigung.

2. + 3. Tag: Ho Tram

Tage zur freien Verfügung. Nutzen Sie die Zeit zur Entspannung und Erholung am Strand. Nächtigung.

4. Tag: Ho Tram

Der heutige Tag steht zur freien Verfügung. Nachmittags Transfer zum Flughafen Saigon und Rückflug über Doha nach Wien.

5. Tag: Ankunft in Wien

Morgens Ankunft in Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen:

- 3 Nächtigungen im Hotel der Mittelklasse (4* Landeskategorie) direkt am Strand auf Basis Nächtigung/Frühstück
- Transfer Saigon - Ho Tram - Saigon Flughafen inkl. deutschsprachiger Reiseleitung

Nicht inkludierte Leistungen:

- Trinkgelder

Richtpreis: € 399,-

EZ-Aufpreis ca.: € 250,-

Interessenten können das **detaillierte Reiseprogramm** im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller, Tel.: 05 0259 26404 anfordern, **sowie sich anmelden.**

Vorstellung des neu gewählten Meisterbeirats

Obmann Stellvertreterin NÖ und Bundesobfrau der ARGE Meister

Ing. Daniela Fabianek, MSc

Tu was du liebst und lieb was du tust!
Ich konnte immer das tun, was mir wirklich Spaß gemacht hat!

So beschreibt die Bundesobfrau der ARGE Meister Weinbau- und Kellermeisterin Ing. Daniela Fabianek MSc. ihren beruflichen Werdegang.



Ihr Weingut liegt in Roseldorf im nordwestlichen Weinviertel. Die kleine Ortschaft an der Schmida ist weit über die Grenzen bekannt als archäologische Fundstätte. Ca. 2 Jahrhunderte vor Christi Geburt befand sich am Sandberg die derzeit größte bekannte keltische Zentralsiedlung Österreichs. Die Keltensiedlung auf dem Sandberg zählt zur münzreichsten Keltensiedlung und zur ältesten Münzprägestätte Österreichs.

Wesentlich kürzer betreibt die Familie Fabianek Weinbau in Roseldorf. Genau 101 Jahre, mittlerweile in vierter Generation. Das eine Tochter den Betrieb übernimmt, war zwar bei zwei Söhnen nicht vorgesehen. Aber nach deren Studium an der TU Wien (Technische Universität Wien) waren für diese und eine weitere Tochter mit dem Studium der Medizin andere Berufsfelder vorgezeichnet.

Daniela Fabianek war nach der Ausbildung zur Landwirtschaftslehrerin und Beraterin in der Niederösterreichischen Landes- Landwirtschaftskammer als Ernährungsberaterin tätig. Die Betreuung der Kursleiterinnen, das Erstellen von Konzepten und Rezeptheften, aber vor allem das Arbeiten mit den Bäuerinnen und Bauern war für sie spannend und begeisterte sie. "Ihr" erstes Kochbuch "Niederösterreichische Bäuerinnen kochen - einfach gute Rezepte", kam zeitgleich mit der Geburt der ersten Tochter.

Aber nur Mutter sein, war dann doch etwas zu wenig. So arbeitete sie am elterlichen Betrieb mit und war als Kursleiterin tätig. Schon vor der Geburt der zweiten Tochter legte sie die Facharbeiterprüfung ab, um besser für den Weinbau gerüstet zu sein. Kurz darauf folgte die Meisterprüfung, weil bereits die Betriebsnachfolge fixiert war. Das Arbeiten mit den eigenen Zahlen, das Bewusstwerden der betrieblichen Möglichkeiten, die Analyse von Stärken und Schwächen waren nur einige

Punkte, die sie in dieser Ausbildung forderten und förderten. 2004 erfolgte die Betriebsübernahme und der Schwerpunkt wurde auf Weinbau und etwas Spezialobst gelegt.

Die Investitionen in Technik und moderne Kellerwirtschaft, die bereits ihr Vater, ein Landwirtschaftsmeister, begonnen hatte, wurden fortgeführt. Die Werbung und Kundengewinnung wurde intensiviert und der Betrieb mit Fläche und Umsatz vergrößert.



Neue Produktlinien und Innovationen beim Spezialobst wurden eingeführt und so gibt es den ersten Steinobstschäumwein aus der Kornelkirsche aus dem Hause Fabianek.

Heute steht das Weingut für sechs verschiedene Grüne Veltliner, vier davon im Weinviertel DAC Bereich, fruchtige Weißweine und gehaltvolle Rotweine. Der Winzerin ist es wichtig auf Regionalität zu setzen, aber den internationalen Vergleich nicht zu scheuen. So sind all ihre Rotweine Falstaff prämiert und zahlreiche Medaillen berichten über verschiedenste Erfolge.

Der Boden, die Grundlage allen Tuns, verdient besonderes Augenmerk im Hause Fabianek. Schon vor Jahrzehnten wurde am Betrieb der anfallende Stallmist kompostiert, spezielle Grün- und Blühmischungen gesät und so dem Humusaufbau viel Augenmerk geschenkt. Auch heute diskutieren Vater und Tochter über schonende Bodenbearbeitung, Wassermanagement und die Auswahl der Lagen für Neupflanzungen. Dieses Miteinander ist der Weinbau- und Kellermeisterin ein großes Anliegen. "Ich kann all meinen ehrenamtlichen Tätigkeiten nur deshalb nachgehen, weil ich weiß, dass zuhause alle hinter mir stehen!" So sorgt ihre Mutter, selbst Meisterin der Ländlichen Hauswirtschaft, für den großen Blumen- und Gemüsegarten. Sie kocht und managt den Haushalt.



Damit war es auch möglich eine weitere Ausbildung zu beginnen. Im vergangenen Sommer konnte das Master-Studium Kommunikation und Management mit Auszeichnung abgeschlossen werden. Auch da widmete sie einem agrarischen Schwerpunkt ihre Masterarbeit.

Vergangen Winter kehrte sie mit dem neu erworbenen Wissen in den "alten" Beruf teilweise zurück. Sie unterrichtet in der Meisterausbildung den Ausbilderlehrgang und kann unter anderem die Themen Zeit- und Selbstmanagement, Kommunikation, Konfliktmanagement und Mitarbeiterführung mit den Meisterkandidaten erarbeiten. Sie ist positiv überrascht mit wie viel Enga-

gement und Freude die Teilnehmer/innen den Stoff aufnehmen. Dass aber acht Stunden Unterricht ebenso ermüden, wie ein Tag Rebschnitt, hatte sie nicht erwartet. Der Betrieb ist und bleibt aber das Hauptstandbein. "Winzerin zu sein bedeutet für mich ein Leben mit und von der Natur! Meine Weine sind wie meine Kinder, lebendig und lebenslustig, und manchmal auch etwas trotzig", meint die stolze Mutter. Dass die beiden Töchter guten Geschmack haben, zeigen sie bei den gemeinsamen Verkostungen. Ein guter Gaumen ist neben der Liebe zur Natur besonders wichtig. Welchen Beruf sie allerdings nach dem geplanten Studium einschlagen werden, ist aber noch offen. Eine freie Berufswahl, die den Fähigkeiten und Talenten entspricht, ist Daniela Fabianek sehr wichtig.



Nur was man gern macht, macht man gut, und das schmeckt man in den Produkten des Hauses Fabianek!

Meisterbeiratsklausur – Schwerpunkte für die neue Funktionsperiode

Den Startschuss für die neue Funktionsperiode der neu-gewählten Meisterbeiräte stellte die zweitägige Meisterbeiratsklausur von 16.-17. März 2015 im Weingut Rosenberger dar. Dabei wurden Augenmerk auf die Ziele, sowie Schwerpunkte und Maßnahmen für die nächsten Jahre gelegt und in Kleingruppen erarbeitet. Es wurden vorhandene Tätigkeiten und Veranstaltungen im Arbeitsjahr der ARGE Meister evaluiert und neu über-



legt. Auch das Kennenlernen unter den Meisterbeiräten und dem ARGE Meister Büro wurde fokussiert, sodass einem guten Miteinander für die nächsten Jahre nichts mehr im Wege steht.



vlr. GF Wimmer, Obm.-Stv. Appeltauer, Präs. Ing. Schultes, Obm.-Stv. Fabianek, Obmann Ehrenbrandtner

Die Meisterbeiratsklausur enthielt auch einen fachlichen Input durch Präs. Ing. Hermann Schultes, NÖ LK zum Thema „Wozu brauchen wir TTIP?“, worin das Handelsabkommen aus landwirtschaftlicher Sicht dargestellt wurde.

Es war eine gelungene Klausur mit zahlreichen neuen Ideen und wertvollen Rückmeldungen, welche wir gemeinsam versuchen werden, umzusetzen.

Eva Latschbacher BED

Schweiz – Reiserückblick auf die Europareise

Am 4. Mai 2015 reisten 39 Teilnehmer/innen mit der ARGE Meister für fünf Tage in die Schweiz, um das Land, als auch die Landwirtschaft besser kennen zu lernen. Am Programm standen Betriebsbesichtigungen verschiedener Art – Dörrobstherstellung, Käsereien, Schokoladenfabrik, Wasserbüffelbauernhof, Störzucht mit Kaviarproduktion, sowie kulturell die Besichtigung der malerischen Innenstadt Luzern mit dem Löwendenkmal und die Auffahrt auf den Niesen (2362m) mit herrlichem Rundblick.



Nach einer angenehmen, aber doch längeren Busfahrt kamen wir gut in der Schweiz an und machten unsere erste Betriebsbesichtigung bei der Öpfelfarm der Fam. Kauderer, welche sich auf die Dörrobstherstellung spe-

zialisiert hat. Sie verarbeiten jährlich 270 Tonnen Äpfel und 30 Tonnen andere Früchte, die Vermarktung der Früchte passiert nahezu ausschließlich in getrockneter Form ohne Konservierungsstoffe, davon das Hauptprodukt, ihre geschmacklich hervorragenden Öpfelringli. Beeindruckt von dem Engagement der Familie bezogen wir in St. Gallen unser Hotel um voll neuer Energie in den neuen Tag zu starten.

Wir besuchten die malerische Stadt Luzern, welche am nordwestlichen Ende des Vierwaldstättersees liegt. Die Lage zwischen See und den Bergen Pilatus und Rigi macht es besonders idyllisch und einladend. Wir besichtigten das Löwendenkmal, die Kapellbrücke mirt-Wasserturm und noch weitere Sehenswürdigkeiten der 80.500 Seelen-Stadt.



Am Nachmittag besichtigten wir die Bergkäserei Marbach, welche 1981 gegründet wurde und jährlich 20 Mio. Liter Milch verarbeitet (2014). Es werden vor allem Produkte aus der Büffelmilch – Mozzarella –, als auch Frischprodukte und Käsespezialitäten aus Kuhmilch hergestellt. Im Anschluss besichtigten wir auch den Wasserbüffelbauernhof Renggli, welcher zahlreiche Tiere hält. Die Wasserbüffel sind auf den ersten Blick sehr respekt einflößend durch ihre Größe und Form, je-



doch bei genauerem Blick sind sie neugierig, zutraulich und sehr sensibel, wie es auch der Landwirt bestätigte. Weiters verkosteten wir auch einige Büffelspezialitäten wie Käse und Wurstwaren.

Am dritten Reisetag besuchten wir das mittelalterliche Städtchen Gruyères. Der Ort hat seinen Namen nicht nur der Region, sondern auch dem köstlichen Käse der Gegend vererbt. Wir besichtigten die Käserei „La Maison du Gruyère“, wo wir die Herstellung des Käses beobachten konnten und gingen im Anschluss in das Dorf Gruyère, wo viele die Gelegenheit zu einem typischen Käsefondue nützten. Bei einem Spaziergang wurden das Schloss de Gruyères, eine alte Grafenresidenz, welche heute als Museum genutzt wird, erkundet. Am Nachmittag ging es kulinarisch weiter, bei einer Besichtigung der Schokoladenfabrik der Fa. Nestlé ehem. Cailler.



Am nächsten Tag besichtigten wir das Tropenhaus Frutigen, welches auf seinem großen Areal einen Tropengarten mit exotischen Früchten, ein Restaurant, sowie eine Störzucht mit Kaviarproduktion beinhaltet. Durch den Bau des Lötschbergtunnels 1999-2006 stieß man auf warmes Bergwasser, welches man sich zu Nutze machte und das Tropenhaus errichten ließ. Es werden sibirische Störe gehalten und Kaviar in bester Qualität erzeugt, von welchem wir uns in der anschließenden Degustation auch ein Bild machen konnten. Bei herrlichem Wetter machten wir uns mit der beeindruckenden Standseilbahn auf 2362m auf den Niesen im Berner Oberland, südlich des Thunersees auf und genossen den herrlichen Ausblick.



Letzter Programmpunkt unserer Schweizreise war der Besuch des Klostertalmuseums, wo wir Einblicke in Wohnen, Arbeiten und Menschenschicksale am Fuße

des Arlberges bekommen haben. Mit dem Bus über den Arlberg, hindurch durch die Nobelskiorte, setzten wir unseren Heimweg fort.

Es war eine interessante Reise, in welcher sich die Schweiz von ihrer besten Seite präsentierte und wir viele Eindrücke mit nach Hause nehmen konnten.

Eva Latschbacher BEd



Vorankündigung der Kreuzfahrt „Rund um Italien mit Agrarbesichtigungen“ von 18. - 24. April 2016

Die ARGE Meister wird eine interessante Kreuzfahrt im Mittelmeer anbieten. Von Genua aus startet das moderne Kreuzfahrtschiff MSC Orchestra zu einer Sonderreise rund um Italien. Es werden die interessanten Städte Neapel, Malta, Dubrovnik und Venedig besucht.

Bei der Anreise und bei Landausflügen werden von unserer Gruppe landwirtschaftliche Betriebe besucht, wie zB eine Büffel-Farm mit Mozzarella-Käse-Produktion oder ein Betrieb mit Olivenölherstellung. Das genaue Programm werden wir im nächsten Meisterkurier veröffentlichen.



Seminare in den eigenen vier Wänden

Kursbesuch von zu Hause aus? Ja, mit den Onlinekursangeboten des LFI NÖs!

Sie möchten eine Weiterbildung besuchen und sich neues Wissen aneignen, haben aber keine Zeit oder Lust sich einen Tag von der Arbeit frei zu machen und an einen bestimmten Ort zu fahren? Mit einem e-learning Kurs, können Sie zeit- und ortsunabhängig, sowie nach eigenen Lerntempo und Lerngewohnheiten lernen. Lernen wie, wo und wann man will!



Folgende Angebote stehen zur Verfügung:

- **UBB-Onlinekurs:** Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – Was soll ich anbauen? (UBB Anerkennung: 1h)
- **TGD-Onlinekurs:** Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten? (TGD Anerkennung: 2h)
- **Online Allergeninformation**
- **Online Hygieneschulung**

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.lfi-noe.at, 05 0259 26106 oder lfi@lk-noe.at!

„Urlaub vom Bauernhof Reise“ nach Florida

Ein Rückblick auf zwei Reisen im Februar 2015

Das Land der unbegrenzten Möglichkeiten, Millionenstädte, Sandstrände und Sumpfgebiete - die USA. Florida hat mehr zu bieten als Millionenstädte, Sandstrände, Sumpfgebiete – das Land der großen Gegensätze. Davon konnten sich zwei Reisegruppen mit 62 Teilnehmer/innen von 1. bis 8. Februar 2015 aus ganz Niederösterreich überzeugen.



Die Reise führte zuerst nach Miami. Das schillernde Miami ist eine gegensätzliche Stadt, mitreißend, schnelllebig, anmutig und teils abstoßend zugleich, und das Ganze geprägt von der südlichen Atmosphäre. Luxusvillen, gigantische Malls und an jeder Ecke riesige Palmen, das alles macht die Urlaubsmetropole Miami aus.

Miami Beach ist der beliebteste Stadtteil der Millionenmetropole Miami in Florida. Der Spitzname der Insel ist The Beach. Miami Beach liegt südlich von Miami Downtown und hat 90.000 Einwohner. Dagegen wohnen im Großraum von Miami über 5,5 Millionen Menschen. Miami Beach ist sehr dicht besiedelt und hat eine Größe von 50 km².

Am zweiten Reisetag besichtigten wir den Everglades National Park, welcher bekannt ist für seine Wildtiere, sowie Heimat von vielen bedrohten Vogelarten ist, die nirgendwo anders mehr zu finden sind.

Die Unterwasserwelt der Everglades umfasst mehr als 200.000 Alligatoren, sowie amerikanische Krokodile und Fische, einschließlich großer Mund Bass.



Reisegruppe A

Ein weiterer Programmpunkt war das Edison & Ford Winter Estates. Es ist eine Weltklasse, kulturelle und pädagogische Ressourcen zu Ehren der Innovation und Kreativität von zwei, der Amerikas einflussreichsten Personen, Thomas Edison und Henry Ford.

Das 15.000 Quadratfuß große, klimatisierte Estates Museum inspiriert Fantasie, fördert geistige Exploration und stimuliert die Sinne mit Galerien und beeindruckenden Sammlungen von Erfindungen, Artefakten und Sonderausstellungen.

Wir konnten in Fort Myers die historischen Gebäude und Gärten sowie die Edison Botanic Research Lab besichtigen.

Nach dem Mittagessen bei MC Donalds, wie soll es in Amerika anders sein, ging unsere Reise weiter nach Punto Gorda, wo wir gemeinsam mit einer „Wildnis-Führerin“, die „Babcock Wilderness Tour“ mit einem umgebauten Schulbus unternahmen. Während des



90-Minuten-Sumpf-Buggy-style Ausflug durch zahlreiche Ökosysteme, einschließlich der ungewöhnlichsten und faszinierendsten Telegraph Cypress Swamp hörten wir die Geschichte der Gegend und erhielten ein Auge auf Alligatoren, Wildschweine, alle Arten von Vögeln, Florida Panthers und andere Bewohner.

Die landwirtschaftlichen Betriebsbesichtigungen führten uns zuerst zur Ferris Farm – Anbau von Blau- und Erdbeeren und Anbau von Zitrusfrüchten.



Im Jahre 1931 begann LG "Doc" Ferris mit der Pflanzung von Zitrusbäumen in den reichen Hängematten Boden Duval Island, in der historischen Floral City, Florida. Die Bäume schlugen Wurzeln in den fruchtbaren

Boden, und seit 75 Jahren werden alle Arten von Floridas besten Zitrusfrüchten hergestellt: Hamlin und Navel Orangen, Dancy und Murcott Mandarinen, Honey Tangelos, Flamme und Ruby Red Grapefruit, und vieles mehr.

1944 kaufte Ferris Groves eine Verpackungs- und Versandanlage. Kurz darauf wurde ein Einzelhandelsgeschäft eröffnet, seit damals begann Ferris Groves das Obstgeschäft aufzubauen, dass bis heute andauert.

Nachmittags besuchten wir eine Pferdefarm in Ocala mit einer Besichtigungstour nach Marion County, die „Pferdehauptstadt der Welt“! Frau Karen Grimes begleitete uns durch das Gelände. Marion County hat 600 Vollblutfarmen, 45 nationale Champions, 6 Kentucky Derby Sieger, 6 Pferde des Jahres, und viele Preakness Stakes und Pokalsieger Breeders produziert.



Der Besitzer hat die Pferderanch aufgrund seiner Begeisterung als Gastronom und mit der Überzeugung selbst Qualitätsfleisch zu erzeugen. Dabei hat er sich für Wagyu und amerikanischen Kobe Beef entschieden, welches er direkt im Restaurant vermarktet.

Nächster Programmpunkt im landwirtschaftlichen Bereich war der Holstein-Milchwirtschaftsbetrieb. Der Hof besteht aus etwa 10.000 Stück Vieh und 2.400 Hektar Land. Der Viehbestand teilt sich auf in 4.700 Kühe, 4.000 Ersatz-Färsen und 1.100 Bullen. Das Land ist für Landanlagen, Wiesen und Ackerland genutzt. Sie haben 117 Mitarbeiter – im Schichtbetrieb.



Wir besichtigten auch St. Augustine mit einem Bummelzug. Wegen seiner gut erhaltenen Architektur aus der Zeit der spanischen Kolonialisierung und dem 19. Jahrhundert wird St. Augustine heute von zahlreichen Touristen besucht.



Besonders beeindruckend war das Kennedy Space Center. Das Gelände ist 55 km lang, 10 km breit und umfasst eine Fläche von rund 567 km².

Im KSC arbeiten 17.000 Menschen, damit stellt es für die Region einen erheblichen Wirtschaftsfaktor dar. Mit einem großen Besucherzentrum und geführten Touren über das Gelände, ist das KSC auch ein wesentlicher Anziehungspunkt für Touristen.

Vom Visitor Center fuhren wir mit einem Pendelbus mit drei Stops in das Herz des amerikanischen Raumfahrtzentrum.



Reisegruppe B

Die eindrucksvolle Rundreise von Miami bis Titusville wurde mit Beginn einer Karibik-Kreuzfahrt „Victory Carnival“ in Miami beendet. Die Teilnehmer/innen, die das Verlängerungsangebot gebucht hatten, konnten noch ein paar Tage am Kreuzfahrtschiff das Meer genießen.

Die Reise führte uns in eine andere Welt und Kultur, ins Warme (nicht so heiß wie versprochen!) mitten im kalten Winter und wird allen Teilnehmer/innen im Positiven unvergessen bleiben.

Ing. Dipl.-Päd. Maria-Theresia Pusker

Erfolgreiches Benefizkabarett mit dem Frauenkompott

Am 26. März 2015 fand das alljährliche Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten statt, welches restlos ausverkauft war.



240 interessierte Gäste lauschten der Gruppe Frauenkompott aus dem Weinviertel, welche in ihren Liedern die Probleme des Alltags humorvoll thematisierten und auch die Männerwelt liebevoll aufs Korn nahmen, wobei natürlich auch die typischen weiblichen Verhaltensmuster ironisch dargestellt wurden.

Auch für die Verpflegung der Gäste wurde gut gesorgt mit Köstlichkeiten aus der Region, wie belegten Broten, Käseschmankerln, Mehlspeisen, Säften und Weinen, welche zum Teil von Sponsoren wie der Firma Haubi's aus Petzenkirchen, sowie unseren Meisterbeiräten Ing. Daniela Fabianek, MSc und Martin Kohl, sowie Johannes Bertl gesponsert wurden. Wir bedanken uns ganz herzlich!

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

Der gesamte Reinerlös der Veranstaltung kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute. Insgesamt konnten in den letzten Jahren bereits 31.000 Euro gespendet werden. Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr wieder einige Familien unterstützen können, dies ist natürlich nur durch das große Interesse der Gäste, sowie durch die diversen Sponsoren möglich.

Eva Latschbacher BEd

Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien



Die Niederösterreichische
Versicherung



Die Österreichische Hagelversicherung



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten