

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Fachartikel

Exkursions-
berichte

Betriebs-
reportage

am 7. Dezember 2015

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. 4/2015

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen	Seite	4
Landw. Exkursion nach Litauen und Lettland	Seite	5
„Meister-Bewegen“ im Retzerland	Seite	6
Vorstellung des neugewählten Meisterbeirates Reinhard Appeltauer	Seite	7
Im Dienste der Fischwirtschaft - Der NÖ Teichwirteverband stellt sich vor	Seite	8-9
Rückblick auf die 3-tägige Meisterinnenexkursion nach Hermagor	Seite	10
Forstliche Fachexkursion	Seite	11
Wenn Vielfalt einen Namen trägt	Seite	12-13
Vorankündigung der Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung	Seite	13
Rückblick auf die Weinbaufachexkursion nach Bordeaux	Seite	14-15
Udo Resch in Pension	Seite	15
Einladung zum Meisterschiurlaub	Seite	15
Geschenkidee für Weihnachten	Seite	16

Titelbild: Schloss Zeillern

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



Obmann Ehrenbrandtner

Liebe Meisterinnen und Meister!

Der Herbst ist ins Land gezogen und hat den heiß ersehnten Regen gebracht und so noch einige Schäden abgemildert, die der heiße Sommer angestellt hat. Der Herbst ist auch die „Wanderzeit“ des Jahres. So sind auch wir, die ARGE Meister, gemeinsam mit unserem Präsidenten Hermann Schultes gewandert. Unter dem Titel „Meiser bewegen“ sind wir durch Weingärten und der Altstadt von Retz gewandert, auf Asphaltstraßen, Feldwegen und Kopfsteinpflaster.

Die Straße ist ein interessantes Objekt! Jeder von uns nutzt Sie, jeder von uns braucht sie. Viele verbringen oft Stunden auf ihr, als Pendler zur Arbeit oder mit dem Traktor zu den Feldern. Allzu oft müssen die Felder der Straße weichen, ein Großteil der täglichen 21 ha verbauten Fläche geht auf Kosten der Straße. Fast nirgends ins Europa kommen so viele Straßenkilometer auf eine Person wie in Österreich.

Die Straße kann Hoffnung geben aber auch Verderben bringen. Hunderttausende sind zurzeit auf den Straßen unterwegs, weg aus Kriegsgebieten, weg von Terror und Hoffnungslosigkeit, hin zu einer vermeintlich sicheren Zukunft bei fremden Menschen in einem fremden Land. Egal ob mit Schleppern, sinkenden Schiffen oder zu Fuß, die Angst vor dem Tod auf der Straße wird bei genügend Verzweigung ausgeblendet.

Die Straße ist aber auch Wirtschaftsfaktor, viele Firmen haben inzwischen ihr „Lager“ auf der Straße. „Just in time“ ist die Devise. Fast jedes Produkt legt so tausende Kilometer zurück bis es fertiggestellt und im Verkauf ist. Der Transport ist eben noch viel zu billig! Die Tatsache, dass zum Beispiel für ein Auto rund 6 Kubikmeter Holz zur Verpackung verbraucht werden, ist für mich bedenklich. Dabei ist Holz ja nachwachsend, wieviel Plastik hierfür verwendet wird, ist leider nicht bekannt. Eine Antwort auf dieses Problem kann die Regionalität geben, die gerade bei Lebensmittel immer häufiger zur Kaufentscheidung beiträgt.

Auf der Straße ist man immer in Bewegung wie im Leben. Vorwärts kommt man allerdings nur, wenn man ein Ziel vor Augen hat, sonst kann es sein, dass man im Kreis fährt. Manchmal hat man das Gefühl, alle sind schneller und überholen einen links und rechts. Es wird immer jemanden geben, der schneller ist als man selbst, aber haben diese Leute außer Straße und Lärmschutzwände was gesehen? Haben sie die schön gepflegte Landschaft unserer Heimat gesehen, oder haben sie sich die Zeit genommen, mit ihren Mitfahrern zuzusprechen? Manchmal ist es besser, an den Straßenrand zu fahren und eine Pause einzulegen. Der Fachausdruck hierfür ist „Entschleunigen“, unsere Jungen sagen dazu „chillen“.

So lade ich Sie ein, nehmen Sie doch an unserem vorweihnachtlichen Meistertreffen im Schloss Zeillern teil und genießen sie ein paar entschleunigte Stunden mit der ARGE Meister. Als passendes Weihnachtsgeschenk empfehle ich Ihnen ein paar Eintrittskarten zu unserm Benefizkonzert unter den Baum zu legen.

So bleibt mir nur noch Ihnen allen eine gute Ankunft zu wünschen, egal wohin oder wie schnell sie ihr Ziel erreichen wollen!

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2015 in Zeillern

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns in die Marktgemeinde Zeillern im Bezirk Amstetten, welche im Herzen des Mostviertels liegt. Wir stimmen uns auf die besinnliche Zeit des Jahres in der Pfarrkirche Zeillern, welche dem Hl. Jakob dem Älteren geweiht ist, mit einem Gottesdienst ein. Im Anschluss genießen wir im Schloss Zeillern, wo Geschichte, Kunst und Kultur zuhause sind, bodenständige Küche mit regionalen, mostviertler Schmankerln und tauschen uns in gemütlicher Atmosphäre mit Berufskollegen/innen aus.



Schloss Zeillern

Programm

Musikalische Einstimmung mit Glühmost und Punsch
im Schlosshof in Zeillern ab 18 Uhr

Vorweihnachtlicher Festgottesdienst

in der Pfarrkirche Zeillern

Beginn: 19 Uhr

Zelebrent: Pfarrer Dr. Rupert Grill

Musik: Zeillerner Kirchenchor

Festmenü im Schloss Zeillern mit musikalischer Umrahmung durch das Dreimäderlhaus aus Wolfpassing
ca. 20 Uhr

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

Eine **Anmeldung** ist im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter der Tel.nr.: 05 0259 – 26404 **bis 30. November** unbedingt erforderlich!

Übernachtungsmöglichkeiten im:
Schloss Hotel Zeillern
Schloss-Straße 1, 3311 Zeillern
Tel.: 07472/65501
E-Mail: office@schloss-zeillern.at
www.schloss-zeillern.at

Menü

Schafkäseterrine mit Kürbiskernen und Basilikum-
creme dazu ofenfrisches Jourgebäck

Klare Rindssuppe mit Grießnockerl
oder

Mostschaumsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln
oder

Apfel-Currycremesuppe mit Apfelchips

Schweinemedallions im Speckmantel auf Birnen-
mostsauce mit Kroketten und Karotten-Erbsengemüse
oder

Gegrillte Beiriedschnitte (rosa gebraten) dazu Speckfi-
solen und Bratkartoffeln
oder

Dreierlei vom Huhn in Sesam-, Kürbis- und Mostteig
gebacken dazu Reis
oder

Gegrilltes Forellenfilet auf cremigen Mostbirnenrisotto

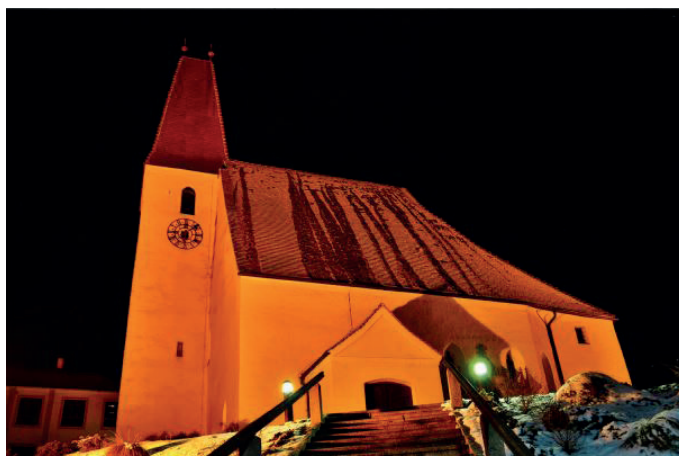
Gemischter Salatteller als Beilage

Lauwarmer Birnenstrudel mit Schokoladensauce
oder

Desservariation (Schokomus im Glas mit frischen
Früchten, Esterhazyschnitte, Maroniterrine mit Rot-
weinpreiselbeeren)

Preis pro Person: € 28,-

Im Anschluss an das Festessen gibt es die Möglichkeit
einer Edelbrandverkostung.



Pfarrkirche Zeillern

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Litauen und Lettland von 3. bis 7. Mai 2016

Die baltischen Staaten wurden 1940 von der Sowjetunion annektiert und haben seit 1991 nach der „sanften Revolution“ ihre politische Eigenständigkeit erlangt. Ein neuer politischer Kurs hat diese Länder schnell Richtung Europäische Union geführt. Lernen Sie auf dieser Reise die zwei Metropolen Vilnius und Riga kennen und lassen Sie sich von den schönen Landschaften, Küstenabschnitten sowie den freundlichen Menschen beeindrucken.

1. Tag: Wien - Vilnius

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Direktflug nach Vilnius. Am Flughafen Vilnius Empfang durch die deutschsprachige Fachreiseleitung. Besuch eines Gemüsebaubetriebes. Transfer zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.



Vilnius

2. Tag: Vilnius - Vievis - Vilnius

Nach dem Frühstück Stadtrundfahrt und Altstadtspaziergang durch Vilnius mit Besichtigung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten wie zum Beispiel des gotischen Ensembles, des Rathausplatzes und der alten Universität. Am Nachmittag Ausflug nach Vievis zu einem Getreidebetrieb mit Besichtigung. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Berg der Kreuze - Riga



Berg der Kreuze

Nach dem Frühstück Fahrt nach Riga. Unterwegs kurzer Fotostopp beim Berg der Kreuze bei Siauliai. Seit der Zeitenzeit stecken Pilger mitgebrachte Kreuze in den Boden und mittlerweile ist nicht mehr zählbar, wie viele tausende christliche Symbole im Laufe der Zeit hier angebracht wurden. Weiterfahrt nach Ozolnieki und Besuch eines Ziegenzuchtbetriebes. Anschließend Transfer zum Hotel in Riga. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Riga - Adazi - Riga

Vormittags Altstadt Rundgang zum Rigaer Schloss, dem Dom, der Petrikirche, der Großen und Kleinen Gilde und dem Parlament. Im Anschluss Besuch des Zentralmarktes mit Verkostung der regionalen Produkte. Am Nachmittag Fahrt Adazi mit Besichtigung eines Kartoffelverarbeitungsbetriebes. Rückfahrt nach Riga. Abendessen und Nächtigung.



Riga Schwarzhäupterhaus mit Petrikirche

5. Tag: Riga - Wien

Am Vormittag ist noch etwas Zeit, die Stadt auf eigene Faust zu erkunden. Transfer zum Flughafen von Riga und Rückflug via Frankfurt nach Wien.

Inkludierte Leistungen:

- Hinflug Wien - Vilnius
- Rückflug Riga - Wien (via Frankfurt)
- Rundreise im klimatisierten Komfortreisebus
- Hotelarrangement der Mittelklasse (Basis Halbpension)
- Besichtigungsprogramm und Eintritte lt. Beschreibung
- Deutschsprachige, durchgehende Fachreiseleitung

Preis für ARGE-Mitglieder:

Reisepreis: € 865,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 70,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
Pauschalpreis: € 935,-

Preis für Gäste:

Reisepreis: € 885,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 70,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
Pauschalpreis: € 955,-
EZ-Aufpreis: € 150,-

Anmeldung bis 29. Jänner 2016 im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel.: 05 0259 26404).

„Meister-Bewegen“ im Retzerland

Mit der „Meister-Bewegen-Veranstaltung“ der ARGE Meister war es wieder möglich, innovative Betriebe, erfolgreiche Projekte und die Personen im Hintergrund kennenzulernen. Trotz Weinlese nahmen sich viele Meisterinnen und Meister Zeit um nach Watzelsdorf und Retz zu kommen.

Obmann Andreas Ehrenbrandtner freute sich über die rege Teilnahme und konnte LK-Präs. Hermann Schultes, Bundesobfrau Daniela Fabianek, LAbg. Richard Hogl und BBK-Obmann Friedrich Schechtner begrüßen. Nach einem herzlichen Empfang beim vielseitigen Meisterbetrieb Haresleb in Watzelsdorf gab es viele Informationen zur Übernahme, Reinigung, Trocknung



und Vermarktung von Kürbiskernen. Durch große Investitionen im Betrieb Haresleb kann die Ernte von 320 ha Kürbissen im Lohnverfahren verarbeitet werden, davon werden ca. 50 ha Bio-Kürbisse übernommen. Die Trocknung dauert ca. 12 Stunden und erfolgt bei 66 °C. Die Familie Haresleb ist ein Pionier in Sachen Kürbis. Weitere Schwerpunkte im Betrieb sind der Ackerbau mit Weizen, Gerste, Zuckerrübe und Senf und der Weinbau. Der Traubenvollernter wird ebenfalls überbetrieblich eingesetzt.



Weiter ging es zur Windmühle nach Retz, wo wir uns die Jause durch einen Fußmarsch erst verdienen mussten. Die Wanderung durch die herbstlichen Weingärten wurde rege für interessante Gespräche genutzt. Wir hörten, dass das Rathaus von Retz und die Windmühlenumgebung gerne für Trauungen genutzt werden. Zufällig konnten wir auch eine Hochzeit beobachten.

Im modernen Ambiente des Windmühlheurigen stellte Helmut Bergmann anschließend seinen Betrieb mit 9 ha Weinbau und dem Heurigenbetrieb vor. Das Lokal besticht durch eine Kombination von Tradition und Mo-



dern. Die Verwendung von Holz, Glas und Sandstein zaubert ein zeitloses und angenehmes Ambiente. LK-Präs. Hermann Schultes sprach anschließend über aktuelle Themen der Agrarpolitik. Er ging besonders auf die Themen Kostensituation, Risikoversicherung, Motivation und Ausbildungsqualität in der Landwirtschaft ein. Alle TeilnehmerInnen diskutierten auch mit ihm. Nach einer Stärkung mit regionalen Spezialitäten gab es eine Führung in der Windmühle, die unter der Leitung von Experten aus Holland revitalisiert wurde. Alle waren beeindruckt von der ausgeklügelten Technik aus dem 19. Jahrhundert.



Obm. Ehrenbrandtner bedankte sich abschließend bei Meisterbeirat Manuel Bauer aus Zellerndorf für die Vorbereitung der Meister-Bewegen-Veranstaltung.

Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister

Vorstellung des neu gewählten Meisterbeirats Obmannstellvertreter Reinhard Appeltauer

Neu (wieder-)gewählt, darf ich bereits seit vier Perioden im Meisterbeirat das Waldviertel und die Nebenerwerbsbetriebe vertreten. Die landwirtschaftliche Meisterprüfung legte ich am Edelhof im Jahr 1998 ab, 2007 maturierte ich in Form der Berufsreifeprüfung. Unser Betrieb wurde bereits im Nebenerwerb geführt, 2004 erfolgte die Übergabe. Auf rund 50 ha werden neben Weizen und Braugerste einige Sonderkulturen angebaut: Graumohn, Kümmel und Mariendistel.



Bereits seit 1994 ist unser Betrieb Mitglied beim „Waldviertler Sonderkulturenverein“ und somit Lieferant von „WALDLAND“ in Oberwaltensreith. Im selben Jahr begann ich dort auch - vorerst nebenbei und geringfügig – als Mitarbeiter. Nach Ableistung des Zivildienstes beim Roten Kreuz startete ich 2007 als Vollzeitarbeit am Waldland-Versuchsbetrieb in Mühlbach am Manhartsberg. Nach weiteren Zwischenstationen an den Standorten Kautzen und Rastenfeld landete ich schließlich am Hauptsitz in Oberwaltensreith. Der Bereich nachwachsende Rohstoffe ist einer meiner Tätigkeitsfelder und führte uns auch einige Male in andere Länder: Deutschland, Frankreich, Ukraine, Belarus, Schweiz, Ecuador, Indien.



Auch am eigenen Betrieb ist mir der Einsatz von nachhaltig erzeugter Energie ein großes Anliegen. Bereits seit Jahren fährt ein Traktor mit reinem Pflanzenöl – selbst-

verständlich umgerüstet bei WALDLAND. Neben einer thermischen Solaranlage wird die Sonnenenergie auch zur Stromerzeugung mittels eines PV-Trackers genutzt. Die Verwendung von Hackgut aus dem eigenen Wald

ist selbstverständlich – wir produzieren noch zusätzlich auf 2 ha Ackerfläche Energieholz (Weide) im Kurzumtrieb. Wir erzeugen somit mehr Energie als wir verbrauchen. Gerade in der Landwirtschaft wäre eine Eigenversorgung mit erneuerbarer Energie für viele Betriebe relativ einfach umsetzbar. Wenn wir langfristig, nachhaltig und mit Verantwortung für kommende Generationen - unsere Kinder – handeln wollen, sollten wir unter anderem über „wirklich grünen Diesel“ nachdenken...

Um die nachhaltige Energieversorgung und die regionale Wertschöpfung in meinem Heimatbezirk Waidhofen an der Thaya zu forcieren, wurde der „Zukunftsklub Thayaland“ gegründet, dem ich nun auch ehrenamtlich vorstehen darf. Somit gibt es immer etwas zu organisieren und es wird niemals langweilig. Leider besteht die Gefahr, dass bei all den interessanten und (mehr oder weniger) wichtigen Arbeiten und Aufgaben etwas ganz essentielles zu kurz kommt: die Familie! Darum auch an dieser Stelle ein großes Dankeschön an meine Familie



für das Verständnis und die Mithilfe. Für die ARGE Meister wünsche ich mir, dass wir den „Vorsprung“ für uns Meisterbetriebe ausbauen können. Mit entsprechender Aus- und Weiterbildung, Ausdauer, Mut und Innovationskraft werden wir die ständigen Herausforderungen zu bewältigen wissen und auch in Zukunft erfolgreich sein.

Im Dienste der NÖ FischproduzentInnen - Der NÖ Teichwirteverband stellt sich vor

Niederösterreich ist das Teichland Nummer Eins



DI Leo Kirchmaier

Dem NÖ Teichwirteverband gehören aktuell 121 Mitglieder mit insgesamt mehr als 1.300 Hektar Teichfläche an. Bei den meisten Mitgliedsbetrieben liegt der Produktionsschwerpunkt bei der Karpfenproduktion. Daneben werden aber auch andere Fischarten wie Forellen, Zander und Schleien produziert und vermarktet. Die Struktur der Mitgliedsbetriebe ist sehr unterschiedlich und reicht von Kleinteichwirtinnen/Kleinteichwirten

mit weniger als tausend Quadratmetern Teichfläche bis zu Großbetrieben mit über 100 Hektar bewirtschafteter Teichfläche. Die Mitgliedsbetriebe bewirtschaften insgesamt ca. 1.300 ha Teichfläche, das sind über 80 % der gesamten Teichfläche in Niederösterreich bzw. ca. 50 % der gesamten Teichfläche in Österreich. Jährlich werden etwa 400 Tonnen Fische, überwiegend Karpfen, geerntet. Dies entspricht ungefähr 90 % der in Niederösterreich geernteten und vermarkteten Fische.

Interessenvertretung im Sinne der Teichwirtinnen/ Teichwirte mit langer Tradition



Durch die enge Zusammenarbeit mit der NÖ Landwirtschaftskammer und anderen Institutionen bemüht sich der Verein, das Bestmögliche für die NÖ Teichwirtinnen/

Teichwirte zu erreichen. Die Verbandsgeschichte reicht nachweislich bis zum Jahr 1947 zurück, wobei in den alten Verbandsbüchern noch der damalige Name „Verband der Fischereiwirte für Niederösterreich und Wien“ angeführt ist. Davor sind keine Dokumente mehr vorhanden, und die Spur verliert sich in den Wirren der Kriegsjahre, weshalb zum heutigen Zeitpunkt auch kein genaues Gründungsjahr mehr angegeben werden kann.

Als Repräsentantin der NÖ Karpfenteichwirtschaftsbranche und deren Produkte überzeugt seit 2012 die NÖ Karpfenkönigin Eveline I. in sympathischer Art und Weise bei den unterschiedlichsten Veranstaltungen.

Der Verband bietet seinen Mitgliedern ein breites Spektrum an Leistungen. Die wichtigste davon ist die Interessenvertretung der Teichwirtinnen und Teichwirte,

insbesondere bei der Erarbeitung diverser gesetzlicher Regelungen für die Teichwirtschaft. In diesem Zusammenhang wirkt sich vor allem die enge Zusammenarbeit mit der NÖ Landwirtschaftskammer, der Landwirtschaftskammer Österreich und dem Landwirtschaftsministerium sehr positiv aus. So konnten für die heimischen Betriebe Verbesserungen bei den diversen Förderprogrammen erreicht werden. Konkret ging es dabei um die Entwicklung der Investitionsförderung für Aquakulturbetriebe (Europäischer Meeres- und Fischereifonds, EMFF 2014-2020), die Fischotterbeihilfe NÖ für Ausfraß und bei Prävention sowie die neu erlassene nationale Sonderrichtlinie für Flächenprämien für eine naturnahe, extensive Bewirtschaftung von Teichen. Für nähere Informationen wenden Sie sich an die angegebenen Kontaktdaten oder schauen Sie auf unserer sehr informativen und neu gestalteten Homepage (www.teichwirteverband-noe.at) vorbei!

Umfangreicher Tätigkeitsbereich und Leistungen für Mitgliedsbetriebe

- Aktuelle Informationen im Bereich Aquakultur mittels Rundschreiben
- Veranstaltung von Fachtagungen, Seminaren
- Beratung bei Fragen im Zusammenhang mit der Bewirtschaftung von Teichen
- Beratung bei geplanten Investitionsvorhaben
- Vertretung der Interessen der Teichwirte gegenüber Gesetzgebern und Behörden
- Informationen über Förderungsmaßnahmen für die Teichwirtschaft und Aquakultur
- Marketingmaßnahmen zur Förderung des Absatzes heimischer Fische und Fischprodukte
- Verbilligungsaktionen bei Futtermitteln
- Vermittlung von Besatzfischen
- Aktivitäten zur Gesunderhaltung der Fischbestände in Zusammenarbeit mit dem NÖ Fischgesundheitsdienst
- Öffentlichkeitsarbeit
- Informationen über aktuelle Fachliteratur
- Fachexkursionen im In- und Ausland

Waldviertler Karpfen – eine ungebremschte Erfolgsgeschichte

Die verbandseigene regionale Schutzmarke „Waldviertler Karpfen“ ist eine Erfolgsgeschichte der niederösterreichischen Teichwirtschaftsbetriebe und bietet gerade in der Direktvermarktung viele Vorteile in der Abgrenzung zu Mitbewerbern. Die eingetragene Wort-Bild-Marke „Waldviertler Karpfen“ genießt einen ausgezeichneten Ruf bei den Konsumentinnen/Konsumenten, da sie die Produktherkunft mit strengen Richtlinien garantiert. Der Karpfen ist in NÖ ein klassischer Feier- und Fest-

fisch. Es gibt praktisch kein Weihnachtsfest ohne Karpfen! Doch aufgrund des veränderten Essverhaltens von Konsumentinnen/Konsumenten, ist das klassische Karpfenfilet auch unabhängig vom Weihnachtsfest nicht mehr vom Speiseplan weg zu denken. Er punktet vor allem auch bei der jungen Generation in Sachen Regionalität, Nachhaltigkeit, Genuss und höchster Qualität.



Höhepunkt im Jahr: das Abfischen, hier sind Teichwirtinnen und Teichwirte voll im Einsatz am Sortierbrett!

Funktionäre:

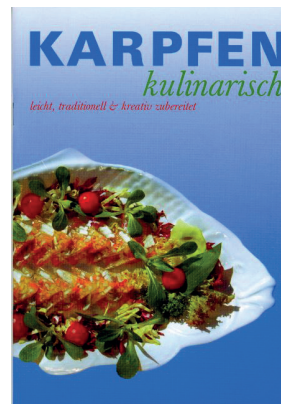
Obmann: DI Willibald Hafellner
 Obmann-Stellvertreter: Ök.-Rat Thomas Kainz
 Geschäftsführer: DI DI Leo Kirchmaier
 Repräsentantin: NÖ Karpfenkönigin Eveline I.
 Büro: Wiener Straße 64, 3100 St.Pölten
 Telefon: 05 0259 23102
 Fax: 05 0259 95 23102
 Email: teichwirteverband@lk-noe.at
 Homepage: www.teichwirteverband-noe.at



vlnr: GF Kirchmaier, NÖ Karpfenkönigin Eveline I., Obmann Hafellner

Buchtipps:

- „Karpfen kulinarisch. Leicht, traditionell und kreativ zubereitet.“



Die Broschüre enthält unterschiedliche Rezeptideen vom traditionellen als auch gebackenen Karpfen bis hin zu modernen kreativen Variationen.

Erhältlich ist diese Broschüre zum Preis von € 2,50 (zuzüglich Versandspesen) beim Herausgeber, dem NÖ Teichwirteverband.

- „Karpfenzerlegung. Technische Anleitung zum Zerlegen und Verarbeiten von Karpfen“

Diese 56 seitige Broschüre stellt das umfangreiche Wissen rund um die Techniken der Karpfenzerlegung sehr anschaulich dar. Die Verarbeitung von Karpfen kann auf vielfältige Weise erfolgen. Die in Österreich gebräuchlichsten Methoden werden in dieser Broschüre als technische Anleitung zur Karpfenzerlegung anhand von Detailfotos einzelner Verarbeitungsschritte vorgestellt. Dadurch können sich Leserinnen und Leser sowohl Ideen für die Verarbeitung und Zubereitung von Fischen holen, als auch selbstständig die verschiedenen Techniken anhand der gezeigten Schnittführung und Vorgangsweisen erlernen.



Erhältlich ist diese Broschüre unter der Schutzgebühr von € 1,00 (zuzüglich Versandspesen) ebenfalls beim NÖ Teichwirteverband. Herausgeber der Broschüre ist die LK NÖ in Zusammenarbeit mit dem LFI NÖ.

DI DI Leo Kirchmaier
 Ref. Tierzucht, NÖ LK

Rückblick auf die 3-tägige Meisterinnenexkursion nach Hermagor

Die alljährliche Meisterinnenexkursion fand vom 24.- 26. August 2015 statt und führte 43 reiselustige Meisterinnen nach Kärnten in die Region Hermagor. Es wurden verschiedene, typische Betriebe in der Region besichtigt, als auch das Stift Gurk besucht und eine Gondelfahrt auf die Tressdorferalm unternommen.



Den ersten Reisetag begannen wir mit einem gemeinsamen Mittagessen im Landhotel Metnitztalerhof in Friesach. Gestärkt ging es weiter nach Gurk, wo wir



den Dom zu Gurk besichtigten, welcher einer der bedeutendsten romanischen Kirchenbauten Europas ist. Bei der Besichtigung hörten wir auch die Geschichte der Hl. Hemma von Gurk, welche Schutzpatronin Kärntens und in der Krypta (Gruft) des Doms begraben ist. Nach der Führung genossen wir im Schaugarten des Stiftes, den bekannten Gurktaler Kräuter-

bitter. Am Weg nach Hermagor hielten wir noch kurz am Ossiacher See, um im Anschluss im Hotel Karnia, welches auch über eine kleine Landwirtschaft mit Schottischen Hochlandrindern verfügt, einzuchecken. Am zweiten Reisetag besichtigten wir in Kirchbach den Erlebnisbauernhof „Gailtalbauer“, welcher aus einer Kooperative von Gailtaler Landwirten entstanden ist. Der Betrieb verarbeitet und vermarktet zahlreiche Produkte unter der Marke Gailtaler MundArt. Am Bauernhof besichtigten wir den Rinderstall mit Kompoststall, sowie den Melkroboter, die Schaukäserei, sowie die Schweinehaltung. Natürlich durfte eine Verkostung der Gailtaler Produkte, wie Speck, Wurstwaren und Käse nicht fehlen. Im Anschluss machten wir uns mit



dem Millenium Express hinauf auf den Berg in das bekannte Skigebiet Nassfeld. Die perfekte Fernsicht versperrte uns leider dicker Nebel, doch das tat der guten Laune keinen Abbruch. Auf der Tressdorfer Alm besichtigten wir die Schaukäserei und überzeugten uns bei einer anschließenden Jaus'zeit von der Qualität der Produkte. Am Abend nutzten auch noch einige die Möglichkeit zum Kegeln auf der hoteleigenen Kegelbahn. Am letzten Tag besuchten wir den Biohof Madritsch-Halder, welcher sich auf den biologischen Gemüseanbau, sowie auf die Saatgutvermehrung spezialisiert hat. Seit mehr als 10 Jahren erzeugen sie am Betrieb auch Biosaatgut, vorwiegend für Gemüse, aber auch für Kräuter und Blumen. Hierzu arbeitet der Betrieb mit der Fa. Reinsaat, als auch mit Arche Noah zusammen. Im Anschluss besichtigten wir den Meisterbetrieb der Familie Sternig. Der Betrieb hat sich auf die Eierproduktion spezialisiert, dabei werden 6.000 Legehennen auf Bodenhaltung gehalten. Ein Teil der Eier, als auch selbst hergestellte Nudeln werden Ab Hof im Hofladen vermarktet. Nach dem Besuch der beiden Betriebe traten wir mit neuen Eindrücken die Heimreise an.



Bei einem Heurigenbesuch ließen wir die Reise ausklingen und schmiedeten bereits neue Pläne für eine hoffentlich interessante Meisterinnenexkursion auch im nächsten Jahr!

Eva Latschbacher BEd
ARGE Meister

Forstliche Fachexkursion in den Bodenseeraum

Der Bodenseeraum bot die Kulisse für die Fachexkursion der Fachgruppe Forstwirtschaft vom 12. – 16. Juli des Jahres. Bestens betreut und einquartiert im bauerlichen Bildungszentrum Hohenems konnten von dort aus zahlreiche Unternehmungen gestartet werden.

Am ersten Tag erfolgte die Anreise mit dem Bus über München, was uns einen kurzen Zwischenstopp mit Stadtführung ermöglichte. Nach Nächtigung und gutem Frühstück begaben wir uns in unser Nachbarland Schweiz, nach Wil. In der dortigen Kettenfertigung der Fa. Stihl durften wir an einer Führung teilnehmen. Schon seit 1974 werden im Stihl-Werk mit selbst entwi-



ckelten Maschinen Motorsägeketten hergestellt und in die ganze Welt versandt. Die anschließende Führung durch die Altstadt von Wil ermöglichte uns den Einblick in die Geschichte der 754 n. Chr. erstmalig erwähnten Bürgerstadt mit ihren alten Fachwerkhäusern. Den Abschluss des Tages bildete eine Führung in einer Privatkäserei in Mosnang. Judith und Bruno Kaufmann erzeugen am dortigen Standort Emmentalerkäse und sorgen auch für deren Direktvermarktung. Die Milchanlieferung erfolgt selbstständig von den umliegenden Landwirten in 40 Litern fassenden Milchkannen.

Nach Nächtigung in Hohenems durften wir am Dienstag die Einladung des Forstdienstes für den Bezirk St. Gallen in der Schweiz annehmen. Regionalförster Raphael Lüchinger zeigte mit Förster Patrik Hollenstein



von der Ortsbürgergemeinde St. Gallen die Besonderheiten der Forstwirtschaft in seinem Betreuungsbezirk auf. Mit einer durchschnittlichen Waldausstattung von etwa einem Hektar im Privateigentum sind Beratungen und behördliche Aufgaben eine große Herausforderung. Interessant war für uns die vollständige Entkopplung von Grundbesitz und Jagdrecht bzw. Jagdvergabe im Kanton. Diese wird ausschließlich durch die Jagdbehörde durchgeführt, welche auch den Pachtzins festsetzt und einhebt. Im Wildschadensfall ist dann die Jagdbehörde der erste Ansprechpartner des Grundeigentümers. Diese Behörde ist auch für die Auszahlung etwaiger Entschädigungsbeträge zuständig.

Der vierte Tag der Bildungsreise führte uns am Vormittag zur Fa. Gantner in Sulz. Dieses Unternehmen ist in forstlichen Kreisen vor allem für seine in der Vergangenheit bei Langstreckenseilbahnen vielfach eingesetzten Schlittenwinden ein Begriff. Heutzutage beschäftigt sich das Unternehmen in erster Linie mit der weltweiten Errichtung und dem Betrieb von großen Materialeilbahnen für spezielle Einsätze. Diese kommen beispielsweise beim Bau von Speicherkraftwerken im Gebirge oder von Pipelines im unwegsamen Gelände zum Ein-



satz. Nach erfolgreichem Mittagessen führte uns Dipl.Ing. Thomas Frandl von der Gebietsbauleitung Bregenz der Wildbach- und Lawinerverbauung durch einige ausgewählte Projektgebiete in der Molassezone. In dieser von Sedimentation geprägten geologischen Einheit ist die Gebietsbauleitung aufgrund anhaltender Rutschungen rund um Siedlungsgebiete stark gefordert.

Der letzte Tag begann mit einem Besuch bei der Fa. Pfanner in Hohenems. Firmengründer Anton Pfanner gilt als Pionier bei der Verwendung atmungsaktiver Materialien bei forstlicher Arbeitskleidung. Besichtigt wurden die neue Logistikhalle, das Verkaufssortiment sowie die Herstellung des Forsthemdes „Protos“, welche ausnahmslos in Handarbeit in Koblach erfolgt. Die letzte Station bildete der Besuch des Werksverkaufes der Fa. Milka in Bludenz. Für die lange Heimreise konnte so mancher Forstwirt auf diese Weise Proviant bunkern.

FR Dipl.Ing. Michael Gruber
Abt. Forstwirtschaft

Wenn Vielfalt einen Namen trägt

Toni und Eva Hieret setzen auf ihrem Betrieb dem Dreierhof auf stetige Weiterentwicklung und finden dabei immer wieder unkonventionelle Wege.



© Weiss

Toni Hieret ist Landwirtschaftsmeister und Betriebsführer am Dreierhof. Einer Landwirtschaft, die er im Jahre 1986 gemeinsam mit seiner Frau Eva von seinen Eltern übernommen hat. Sie umfasst 27 Hektar Acker – davon 7ha Pachtfläche, fünf Hektar Grünland und 23 Hektar Wald. Seit der Übernahme hat sich der Betrieb stetig verändert und weiterentwickelt. Dabei ging das Unternehmerehepaar oftmals auch unkonventionelle Wege, um sich und ihre Betriebsvorstellungen zu verwirklichen. Wurde der Hof zwar ursprünglich noch konventinuell geführt und bot 20 Milchkühen, 30 Masttieren und 50 Mastschweinen Platz, sollte sich dies allerdings nach und nach ändern. Die erste große Veränderung brachte das Jahr 1989 mit sich. Toni und Eva Hieret ließen die Milchwirtschaft auf und stellten auf Jungsauenhaltung um. Zeitgleich begannen sie sich mit Humusaufbau und Bodengesundheit zu beschäftigen. Das Interesse an biologischer Landwirtschaft war damit entfacht. „1993 entschieden wir uns für den Bau eines Kompostplatzes für die kommunale Sammlung und gingen einen Vertrag mit dem Gemeindeverband ein. Mit dem EU-Beitritt 1995 stellten wir unseren Betrieb schließlich endgültig auf biologische Bewirtschaftung um“, so Toni Hieret. Damit wurde die Familie allerdings vor eine neue Herausforderung gestellt. Denn damals gehörten gewerbliche Vermarktungsstrukturen für Biorohstoffe noch der Zukunft an. Eine intensive Auseinandersetzung mit der Direktvermarktung ihrer Produkte war die Folge, was sich unausweichlich auf den Faktor Zeit niederschlug. Eine Lösung musste her: „Wir reduzierten stark die Schweinehaltung und legten uns eine Schafherde zur Grünlandverwertung mit 80 Muttertieren zu.“ Um die Biorohstoffe noch besser vermarkten zu können wurde ein Mühlenraum und eine Backstube erbaut. So konnte Eva Hieret aus dem hofeigenen Getreide Brot und Backwaren herstellen. Mit den Produkten beliefer-

ten sie diverse Bauernmärkte und Bauernläden und im Jahr 2000 begann sie einen gewerblichen Hofladen zu führen. Zeitgleich entwickelte sich auch die kommunale Kompostierung sehr gut. Damit stieg für das Ehepaar auch die Arbeitsbelastung immer weiter an. Gesundheitliche Probleme kamen hinzu. Toni Hieret erinnert sich: „Die Absatzkraft der Produkte im Bioladen ging zurück, da immer mehr Bio-Produkte in den Supermärkten erhältlich waren. Wir beschlossen schließlich 2009 den Bio-Hofladen zu schließen und bald darauf wurde auch die Backstube stillgelegt. Den Schafbestand reduzierten wir auf zehn bis 20 Schafe.“ In dieser Zeit begannen die Betriebsführer mit der Produktion verschiedenster Komposterden für die Anwendung im Garten. Bis heute werden die unterschiedlichen Sorten in Säcken sowie Großmengen zum Kauf angeboten.

Hofladen: Geschlossen aber nicht vergessen

Im Jahr 2011 gründeten einige ehemaligen Kundinnen von Hierets Hofladen die Konsumenteninitiative „Speise!Lokal“. Dafür mieteten sie einen Lagerraum und Kühlräume der Familie Hieret und verkauften seit dem regionale sowie saisonale Bio-Produkte. „Auch ein kleiner Teil unserer Getreide und Mehlprodukte, Säfte und unsere Komposterden werden hier direkt vermarktet“, freut sich Toni Hieret über die Eigeninitiative seiner früheren Konsumenten. Eva Hieret nutzte die darauffolgenden Jahre, um sich neu zu orientieren und neue geeignete Standbeine für den Familienbetrieb zu suchen. Sie absolvierte die Ausbildung zur Schule am Bauernhof-Anbieterin und bietet seither von Frühling bis Herbst Führungen für Schulklassen an. Mittlerweile sind pro Jahr rund 60 Kindergruppen am Dreierhof zu Gast. Tendenz steigend, da der Betriebszweig in ganz Österreich stetig wächst.

Soziale Komponente am Bauernhof



© Posch

Doch Schule am Bauernhof war für Eva Hieret nur der erste Schritt. „Eva interessierte sich sehr für die soziale Arbeit und meisterte auch die Ausbildung zur tiergestützten Fachkraft. Zeitgleich eröffneten wir einen klei-

nen Pferdeeinstellbetrieb, den meine Tochter – eine begeisterte Pferdewirtin und Studentin für Agrarpädagogik – leitet“, so Toni Hieret. Reitpädagogische Betreuung, also ein Kennenlernen von Pferden für Kinder ab vier Jahren ist deshalb ein weiterer Fixpunkt am Dreierhof. Vier der hofeigenen Pferde, die Schafherde und die Hühner sind heutzutage als Therapietiere zertifiziert. Mit der Pferdehaltung hielten auch Heuproduktion und Heuverkauf am Dreierhof Einzug. Doch damit war für Familie



© Posch

Hieret noch lange nicht Feierabend. Denn die stillgelegte Backstube brachte Eva Hieret schlussendlich auf eine Idee: Die bestehenden Räumlichkeiten sollten wiederbelebt werden. Der Bereich wurde renoviert und eine Kooperation mit dem sozialen Trägerverein Jugend am Werk konnte die Backstube wieder mit neuem Leben füllen. Denn heute ist die Bäckerei eine Tagesstruktur für Menschen mit Behinderung. Damit findet auch das Konzept von „Green Care – Wo Menschen aufblühen“

einen Platz am Hof. „Meine Frau ist sehr innovativ und hat viele neue Ideen, die sie auch durchzusetzen wusste. Nur so wurde aus unserem Bauernhof ein sozialer Begegnungsort“, zeigt sich Toni Hieret von der Bereitschaft seiner Frau neue Wege einzuschlagen erfreut. Aber nicht nur die Offenheit für unkonventionelle Ideen gilt am Dreierhof als Erfolgsrezept. Dabei ist es wichtig, stets die rechtliche Perspektive samt Auflagen im Auge zu behalten. Beratung ist bei derart vielfältigen Betriebsausrichtungen das Um und Auf. Aber auch eine ständige Weiterentwicklung und Fortbildung wird von den beiden Betriebsführern groß geschrieben. Selbst die Kinder teilen diese Familienphilosophie und das Interesse für die Landwirtschaft in all ihren Facetten. „Mein Sohn Lukas teilt mein Interesse für das Thema Kompost und gesundes Bodenleben. Er geht seinen beruflichen Weg als Bodenpraktiker und Berater. Fest steht: Durch die breitgefächerte Ausrichtung des Betriebes ist nicht nur der künftige Erfolg gesichert, sondern auch das Interesse der Kinder am Dreierhof wurde geweckt. „Ich und Eva müssen uns mittlerweile die Frage stellen, wie wir für jedes unserer Kinder Arbeitsmöglichkeiten am Hof finden, da alle auch tatsächlich hier ihre berufliche Zukunft sehen.“

Wenn Sie noch mehr über den Dreierhof erfahren wollen, freut sich Familie Hieret auf Ihren Besuch. www.3erhof.at

Toni Hieret
 Mag. Eva Posch, BA

Vorankündigung der Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung

Unsere Jahreshauptversammlung der ARGE Meister wird am **19. Jänner 2016** stattfinden. Im Rahmen der Veranstaltung werden wieder die besten MeisterInnen geehrt und die Meisterbriefe und die Meisterhoftafeln an die ca. 150 neuen Meisterinnen und Meister überreicht.

Da diesmal eine außerordentlich große Anzahl von Meisterbriefen überreicht wird, können wir die Veranstaltung nicht in der NÖ Landwirtschaftskammer durchführen. Wir müssen in einen größeren Saal ausweichen und werden die Meisterbriefverleihung daher im **Julius Raab-Saal der Wirtschaftskammer NÖ** in St. Pölten abhalten.

Als Festvortragenden zum Thema Agrarmärkte konnten wir WIFO-Agrarexperten Dr. Franz Sinabell gewinnen.



Alle Meisterinnen und Meister erhalten noch eine persönliche Einladung. Wir ersuchen Sie, den Termin vorzumerken und freuen uns über viele TeilnehmerInnen.

Rückblick auf die Weinbaufachexkursion nach Bordeaux

Anfang August reisten 24 Meisterinnen, Meister und Gäste, teils selbst Weinbauern, teils Weinliebhaber nach Frankreich, um das Weinbaugebiet Bordeaux kennenzulernen. Nach einer problemlosen Anreise wurde am Sonntag Abend bei außergewöhnlich wenig Verkehr die Stadt Bordeaux mit dem Autobus bei einer Rundfahrt erkundet. Danach zeigte uns unser ausgezeichnete Reiseleiter Peter Pekarek die schönsten Plätze der Altstadt. Bordeaux, gelegen an der Garonne, ist Universitätsstadt und politisches, wirtschaftliches und geistiges Zentrum des französischen Südwestens. Am Abend im Hotel angekommen, konnten wir beim Abendessen die ersten Bordeaux-Weine verkosten. Bordeauxweine sind typischerweise Cuvées mehrerer einzeln, meist pro Parzelle, vinifizierter Rebsorten. Der einzelne Betrieb produziert pro Jahrgang normalerweise einen ersten und einen zweiten Wein, eventuell eine kleine Menge Rosewein.



Das Weinbaugebiet Bordeaux ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt für Qualitätswein. Es gibt etwa 3.000 Weingüter, Chateaux genannt, die

die weltberühmten Weine erzeugen. Ein differenziertes System von kommunalen und subregionalen Appellationen und Klassifikationen schafft unter den Weingütern eine qualitative Hierarchie. Die einzelnen Lagen spielen eine untergeordnete Rolle, entscheidend ist das jeweilige Chateau. Bekannt ist Bordeaux für die Rotweine, es werden aber auch ca. 10 % Weißweine produziert. Die Hauptrebsorten sind Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, zusätzlich untergeordnet Petit Verdot und Malbec. Die Sorten spielen eine untergeordnete Rolle und sind bestenfalls kleingedruckt auf der Rückseite der Flaschen zu finden.

Die Besichtigung der Weinbaubetriebe – Chateaux startete in der Region Medoc. In Margaux besuchten



wir das Château de Taillan und das Château Giscours sowie das Château Kirwan.

Zum Ausflug nach Saint-Emilion gehörte ein Spaziergang durch die reizvolle mittelalterliche Kleinstadt von Saint-Emilion. Der Ort und das umliegende Weinbaugebiet wurden im Jahr



1999 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Besichtigung von Château Soutard – ein weiteres Grand Cru Classé Château. Beim Château Franc-Mayne sahen wir einen besonderen Weinkeller – die Weine lagern im ehemaligen Steinbruch von Saint-Emilion – aus diesen Steinen wurde die Stadt erbaut.

Im Süden von Bordeaux wurden im Pessac-Gebiet das Château Carbonnieux und das Château Bardins besucht. Im Sauternes Gebiet besuchten wir das Château Suduiraut, das ausschließlich süße Weißweine aus der weißen Hauptrebsorte Sémillon produziert. Ein Höhepunkt der Reise war der Besuch von Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande in Pauillac. Zum Abschluss besichtigten wir das Château La Tour de By, eines der größten Weingüter der Klasse der Cru Bourgeois. Bei der Besteigung des Turmes erlebten wir noch einen Blick über die Gironde.

Abschließend kann festgestellt werden, dass die Klassifizierung der Weine im Bordeaux fast unüberschaubar ist, da sie sich von Gebiet zu Gebiet sehr unterscheidet. Am bekanntesten ist die Klassifizierung von 1855, die für Médoc und Sauternes ihre Gültigkeit hat. Die besichtigten Kellereien sind modern und hochtechnisiert und von einer eindrucksvollen Größe. Familienbetriebe haben es nicht leicht, den Besitz zu erhalten, viele Chateaux gehören mittlerweile Versicherungsgesellschaften, Banken oder Konzernen.

Bordeaux ist nur etwa 45 km vom Atlantik entfernt, daher gehört zu einer Bordeaux-Reise auch ein Ausflug nach Arcachon. Bei einer ausgedehnten Bootsfahrt sahen wir die berühmten Austernbänke, wo die edlen Tiere gezüchtet werden. Einige Reisetilnehmer nutzten die Mittagszeit, um frische Austern das erste Mal zu kosten und/oder um kurz im Atlantik zu baden.

Anschließend bestand die Möglichkeit, die größte Sanddüne Europas, die Dune du Pilat zu besteigen. Diese Wanderdüne ist 110 Meter hoch, 500 m breit und etwa 2,7 km lang. Der Blick von der Düne über das Becken von Arcachon, die Halbinsel mit dem dahinter liegenden Atlantik sowie die weiten Kiefernwälder war den etwas beschwerlichen Aufstieg wert.

Ein besonderer Dank gilt unserem örtlichen Reiseleiter Peter Pekarek, der uns Wissenswertes über den Weinbau im Bordeaux berichtet hat. Er hat es geschafft, während der Busfahrten die französische Geschichte spannend zu erzählen. Durch sein breites Wissen rund um den französischen Wein und Weinbau hat er auch die schwierigste Fachdiskussion gekonnt gedolmetscht und Lust auf weitere Weinbaureisen nach Frankreich gemacht.

Ing. Monika Linder
LFI Niederösterreich



Udo Resch in Pension

Der Geschäftsführer der NÖ Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle DI Josef Resch ist mit Oktober 2015 in Pension gegangen. Seinen Nachfolger DI Anton Hölzl haben wir bereits im vorletzten Meisterkurier vorgestellt.



DI Josef Resch, besser bekannt als „Udo“ Resch, war von 1997 bis 2015 Geschäftsführer der Lehrlings- und

Fachausbildungsstelle und von 1995 bis 1997 Geschäftsführer der ARGE Meister. Er hat sich besonders für die unternehmerische Ausbildung der jungen Land- und Forstwirtschaftlichen eingesetzt und neue Ausbildungsgänge und Schwerpunkte für eine erfolgreiche Betriebsführung entwickelt. Aufzeichnungen und EDV für LandwirtInnen waren ihm immer ein großes Anliegen. Er war Mitinitiator der Arbeitskreise zur Betriebszweigauswertung. Die Meisterausbildung wurde unter seiner Führung ständig weiterentwickelt und eine Vielzahl an Meisterkursmodulen organisiert. Besonders die österreichweite Vereinheitlichung der Meisterausbildung wurde mit der Bundes-Lehrlingsstelle zuwege gebracht. Vielen wird er als Prüfungskommissär bei seinen unzähligen Facharbeiter- und Meisterprüfungen bekannt sein. In der ARGE Meister wurden viele Veranstaltungen der Meisterrunden und Fachgruppen angeboten.

Besonders seine humorvolle und gesellige Art zeichnet den Jungpensionisten aus. Wir wünschen Udo Resch alles Gute für seinen neuen Lebensabschnitt!

Einladung zum Meisterschiurlaub 2016

Auch 2016 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meister der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholt Angebot sieht wie folgt aus:

Unterbringung:

Hotel Gasthof Tauernhof
Familie Hettegger
A-5611 Grossarl
Salzburg – Österreich

Termin: **9. Jänner bis 16. Jänner 2016**

Kosten: € 84,50 pro Tag (ohne Liftkarte!)

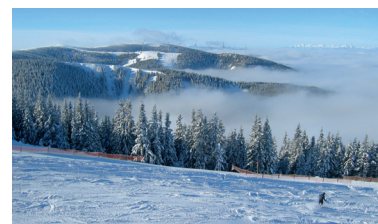
- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Fön, Radio, TV, Telefon, größtenteils Minibar, Bademantel und Balkon

- Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke, 4-gängiges Menü mit drei Wahlmöglichkeiten bei den Hauptgerichten, Salatbuffet
- freie Benützung des 2011 renovierten und erweiterten Wellnessbereichs (Außensauna, Hallenbad und Außenbecken)

Um das schifahrerische Können zu verbessern, gäbe es die Möglichkeit geführte Touren mit einem Schilehrer zu organisieren oder an einem Schikurs teil zu nehmen.

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl
2232 Aderklaa 29
Tel.: 02247/3660
Mobil: 0650/44 674 29



Geschenkidee für Weihnachten

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

Die nächste Benefizveranstaltung der ARGE Meister mit dem **Männerensemble TaktLOS** findet am Donnerstag, den **17. März 2016** um 20.00 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.

Das Gesangsensemble besteht aus 10 Männern und wurde im Jahr 2004 gegründet. Ursprünglich formierten sie sich nur einmalig, um die Hochzeitsfeier eines Freundes ein wenig aufzuheitern. Als jedoch der Wunsch nach gemeinsamen Gesangseinlagen nicht vollends gestillt war, wurde daraus das Männerensemble TaktLOS geboren.

Im zivilen Leben haben die Männer aus dem Schmiedatal höchst unterschiedliche Berufe. Neben Kaufmann und Winzer, Weinprofessor und Versicherungsangestelltem gibt es noch Baumeister und einen, der sich mit Asylanträgen beschäftigt. Damit alles Geld schnell gezahlt werden kann, gibt's einen Fachmann der Geldzähltechnik und auch noch einen Finanzbeamten.

In der Freizeit sitzen sie oft beisammen, haben Spaß beim Singen und präsentieren ihr bunt gemischtes, vielseitiges Programm in launigen Aufführungen.



Taktlos

Kurz ... die Namen:

Hannes Bauer, Anton Deibler, Hannes Fleischer, Reinhard Graf, Hermann Jank, Ernst Knell, Erich Kurz, Erhard Kühner, Martin Ruff, Gerhard Zimmermann.

Karten sind um € 18.- 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.

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten