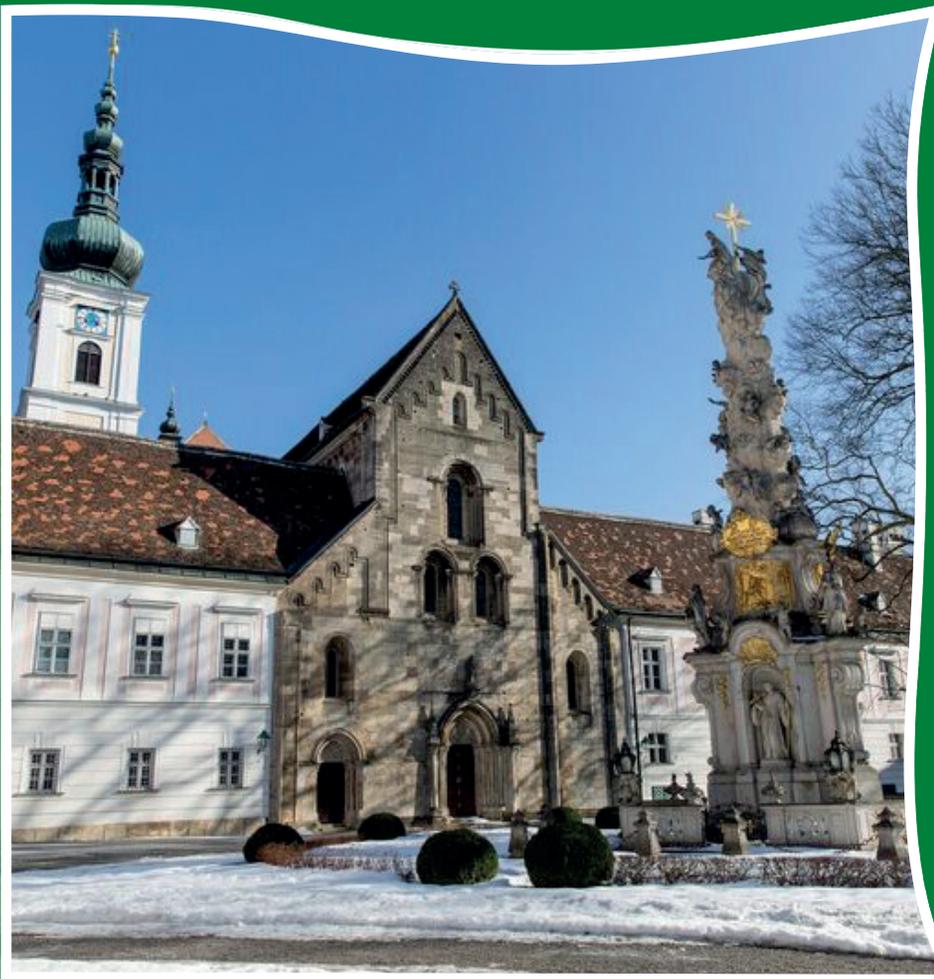


Meister Kurier

Nr. 4/2016

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



**Betriebs-
reportage**

**Fach-
exkursionen**

**Veranstaltungs-
tipps**

am 7. Dezember 2016

Info-Schrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- u. Forstwirtschaft in Niederösterreich

Erscheinungsort St. Pölten, Verlagspostamt 3100 St. Pölten
Zulassungsnummer: 02Z030450M, P.b.b.

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

**arge meister**
niederösterreich

Meister - Kurier

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

Nr. 4/2016

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen	Seite	4
Weinbaufachexkursion ins Piemont von 24. bis 28. Juli 2017	Seite	5-6
Meisterinnenexkursion ins Mühlviertel - Reiserückblick	Seite	6-7
Gut zu wissen - Unser Essen: Wo's herkommt	Seite	7
Vorstellung des neuen Meisterbeirates Stefan Zuber	Seite	8
Milchproduktion - Kennzahlen helfen in schwierigen Zeiten	Seite	9-10
Arbeitskreis Ackerbau	Seite	10
Komm & Koch mit den Bäuerinnen	Seite	11
Schweinemast erfolgreich umsetzen	Seite	11
Zertifikatslehrgang ZAM - Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum	Seite	12
fit for farm - Von der Einsteigerin zur Insiderin - Vom Einsteiger zum Insider	Seite	12
Schule am Bauernhof Infotag für Interessenten und Neueinsteiger	Seite	13
Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof - der Bauernhoftag“	Seite	13
Meister-Bundestag in Tirol	Seite	14
Vorankündigung der Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung	Seite	15
Einladung zum Meisterschiurlaub 2017	Seite	15
Unsere Landwirtschaft's	Seite	15
Geschenkkategorie für Weihnachten	Seite	16

Titelbild: Stift Heiligenkreuz

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: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Eva Latschbacher BEd, 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!

Das Jahr 2016 neigt sich dem Ende zu, ein Jahr, das nicht gleich vergessen werden wird. Es war das Jahr mit der „besonderen“ Präsidentschaftswahl. Aber auch landwirtschaftlich prägte uns dieses Jahr mit größtenteils guten Ernten aber schlechten Preisen. Hinzu kommen noch lokale Wetterkapriolen wie Hagel und Frost. Die Entwicklung einer Ertragsversicherung, die solche Ausschläge glätten könnte, wäre meiner Meinung nach ein Gebot der Stunde.

Es zeigt sich auf jeden Fall, dass in wirtschaftlich schwierigen Zeiten die Gemeinschaft bzw. die Genossenschaft gerne als Sicherheitsnetz gesehen wird. Darum und weil der Gründer Friedrich Wilhelm Raiffeisen im Jahr 2018 Jubiläum feiert, wollen wir dieses Thema bei der Jahreshauptversammlung aufgreifen. Ist eine Genossenschaft noch zeitgemäß? Warum soll man sich in eine Gemeinschaft eingliedern? Diese Fragen wollen wir bei der am 17. Jänner 2017 stattfindenden Versammlung genauer betrachten und auch mit praktischen Beispielen belegen.

Besonders freue ich mich auf die „Ernte“ 2016, nämlich die rund 130 neuen Meisterinnen und Meister. Ganz nach dem Motto des LFI: „Ihr Wissen wächst“ dürfen wir als ARGE Meister diese neuen Meister in unsere Gemeinschaft aufnehmen. Als Obmann unserer Gemeinschaft wäre ich als Einzelkämpfer auf verlorenen Posten und so möchte ich mich bei den vielen Personen bedanken, ohne die unsere Gemeinschaft nicht so wäre wie sie ist. Danke bei den aktiven Meisterbeiräten, meinen Stellvertretern, den Meisterrunden- und Fachgruppenverantwortlichen. Ein besonderer Dank gilt dem Meisterbüro, unserem Geschäftsführer Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Ing. Petra Zeller und Eva Latschbacher BEd. Und natürlich Euch, den rund 5400 Mitgliedern. Wir gemeinsam sind die ARGE Meister.

Bevor das Jahr aber zu Ende geht, darf ich Sie ganz herzlich zum diesjährigen vorweihnachtlichen Meistertreffen in das malerische Stift Heiligenkreuz einladen. Dieses durch seine singenden Patres und durch die Wert-Holz-Submission weithin bekannte Kloster bietet heuer den stimmungsvollen Rahmen für unser Einstimmen auf den Advent.

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2016 in Stift Heiligenkreuz

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns nach Stift Heiligenkreuz im Wienerwald. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres in der Kreuzkirche mit einem Gottesdienst ein. Im Anschluss genießen wir im Klostergasthof bodenständige Küche mit regionalen Schmankerln und tauschen uns in gemütlicher Atmosphäre mit Berufskollegen/innen aus.



Kreuzkirche

Programm

Musikalische Einstimmung mit Punsch
im Gastgarten des Klostergasthofes
ab 17.30 Uhr

Es gibt die Möglichkeit vor der Hl. Messe an einer Führung durch das Stift und/oder am Chorgebet (gesungene lateinische Vesper) teilzunehmen. Die Führung beginnt um 16.45 Uhr, das Chorgebet um 18.00 Uhr. Die Teilnahme ist nur nach Anmeldung im Büro der ARGE möglich - begrenzte Teilnehmerplätze.

Vorweihnachtlicher Festgottesdienst
in der Kreuzkirche
Beginn: 18.45 Uhr
Zebrant: Pater Severin
Musik: Stiftsorganist MMag. Daniel Schmidt

Festmenü und gemütliches Beisammensein
im Klostergasthof
ab ca. 20.00 Uhr

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

Menü

Gemischter Vorspeiseteller mit
Jourgebäck

Fleischstrudelsuppe
oder

Lauchcremesuppe

Schweinsfilet in Pfeffersauce mit
Gemüse und Kroketten

oder

Zanderfilet gebraten mit
Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

oder

Hühnerbrust in Kürbisanier mit
Reis

oder

Wildragout mit

Serviettenknödel und Preiselbeeren

Salat auf Bestellung

Klostercremeschnitte

oder

Bratpfelkuchen auf Orangensauce

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

Preis pro Person: € 29,-



Innenhof Stift Heiligenkreuz

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 2. Dezember 2016** unbedingt erforderlich!

Weinbaufachexkursion ins Piemont von 24. bis 28. Juli 2017

Entdecken Sie die landschaftliche und gastronomische Vielfalt des Piemonts: malerische Weinberge, geschichtsträchtige Sehenswürdigkeiten und regionale Delikatessen. Die Region gilt als das berühmteste Weinbaugebiet Italiens und ist für seine exzellenten Weine wie den Barolo sowie den Barbaresco bekannt. Bei den Besichtigungen erhalten Sie einen Einblick in die italienische Welt der Weine und können sich bei Verkostungen der edlen Tropfen selbst von der ausgezeichneten Qualität überzeugen. Lassen Sie sich vom Charme und der Einzigartigkeit des Piemonts, dem Land „am Fuße des Berges“, verzaubern.

1. Tag: Wien - Mailand - Weingut - Alba

Frühmorgens Treffpunkt am Flughafen Wien und Flug nach Mailand. Empfang durch die örtliche, deutschsprechende Reiseleitung und Fahrt nach Canale zum Weingut Cascina Chicco. Der Familienbetrieb besitzt 40 ha Weinberge und produziert jährlich ca. 350.000 Flaschen Wein. Zu Mittag nehmen Sie im Weingut einen Imbiss ein und verkosten die hauseigenen Weine. Weiterfahrt zum Hotel in Alba. Bei einem gemeinsamen Spaziergang sehen Sie die wichtigsten Sehenswürdigkeiten der italienischen Stadt. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: TartufLanghe - Barbaresco - Weingüter



Heute besichtigen Sie TartufLanghe, ein Betrieb der Trüffel zu den verschiedensten getrüffelten Produkten weiterverarbeitet. Nach einer reichhaltigen Produktverkostung Weiterfahrt zu der Winzergenossenschaft Produttori del Barbaresco. Bei dem Weingut erhalten Sie einen Einblick in die Kunst des Weinbaus. Eine Weinverkostung rundet den Besuch perfekt ab. Das

Mittagessen erwartet Sie in einer typischen Trattoria im Zentrum von Barbaresco. Weiterfahrt zum Weingut Marchesi di Gresy, welches sich in einer Top Lage für den Barbaresco befindet. Rückfahrt zum Hotel in Alba. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Asti - Weingüter - Grappadestillerie

Nach dem Frühstück Fahrt nach Asti. Bei einem Stadtrundgang sehen Sie den eindrucksvollen spätgotischen Dom sowie die Stadtkirche San Secondo, in der die Fahnen des Palio (ein traditionelles Pferderennen) aufbewahrt werden. Weiterfahrt nach Canelli, die Hauptstadt des Sektes. Die unterirdischen Weinkeller zählen

zu einer Besonderheit und sind seit Jahren UNESCO Weltkulturerbe. Sie besichtigen das renommierte Weingut Cantina Bosca und probieren anschließend den hauseigenen Wein. Danach Besuch der Grappadestillerie Berta mit Verkostung des berühmten Grappas. Rückfahrt nach Alba. Am Abend erwartet Sie eine Führung sowie ein gemeinsames Essen mit Weinbegleitung im Weingut La Torricella. Nächtigung in Alba.



4. Tag: Haselnussbetrieb - Weingüter - La Morra - Barolo

Nach dem Frühstück Fahrt zu einem Haselnussbetrieb in Sinio. Die Haselnuss ist heute, nach dem Wein, das wichtigste landwirtschaftliche Produkt aus dem Gebiet Langhe. Hier erfahren Sie alles rund um Ernte, Auslese, Trocknung, Röstung und Verarbeitung zu Mehl oder Creme für die Gastronomie. Danach Besichtigung des Familienbetriebes Cantina G.D. Vajra, welcher zu den Top Produzenten im Barologebiet zählt. Nach einer Verkostung der edlen Tropfen Spaziergang durch den kleinen Ort La Morra mit atemberaubenden Panoramablick über die Hügellandschaft der Langhe. Zu Mittag genießen Sie einen gemeinsamen Imbiss mit Weinverkostung im Weingut Cantina Brandini in La Morra. Der Betrieb hat sich auf die biologische Anbauweise spezialisiert und seine Weine sind „Bio“ zertifiziert. Anschließend Fahrt nach Barolo, Herkunftsort des gleichnamigen Spitzenweines. Genießen Sie einen kurzen Bummel durch die kleinen Gassen des Dorfes. Den Tag lassen Sie im Weingut Cascina Ballarin bei einer Weinverkostung ausklingen. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Alba: Freizeit - Mailand - Wien

Nach dem Frühstück können Sie noch individuell entlang der Via Maestra mit ihren eleganten Boutiquen und bestens sortierten Spezialitätengeschäften bummeln. Transfer zum Flughafen Mailand und Rückflug.

Betriebsbesichtigungen vorbehaltlich Verfügbarkeit.

Inkludierte Leistungen:

- Flug Wien - Mailand - Wien
- alle Transfers und Fahrten im klimatisierten Reisebus
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse auf Basis Halbpension
- Mittagsimbiss lt. Programm
- Abendessen in einem Weingut inkl. Weinverkostung am 3. Tag
- Ausflugs und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintritte
- Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- Deutschsprechende, örtliche Reiseleitung (1. - 4. Tag: ganztägig, 5. Tag: halbtägig)
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer

Preis für ARGE-Mitglieder:

Reisepreis: € 1.118,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 62,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.180,-

Preis für Gäste:

Reisepreis: € 1.137,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 62,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: € 1.199,-

EZ-Aufpreis: € 115,-

Anmeldungen bis 1. Februar 2017 im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel.: 05 0259 26404).

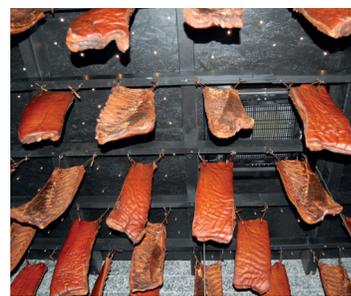
**Meisterinnenexkursion in das Mühlviertel
Reiserückblick**

Die diesjährige Meisterinnenexkursion führte 41 Meisterinnen, sowie einige Gäste vom 29.-31. August 2016 nach Oberösterreich in die Region Mühlviertel. Es wurden eine Vielzahl von regional typischen Betrieben besucht, sowie der weltberühmte Flügelaltar in Kefermarkt besichtigt.



Gruppenfoto

Am ersten Tag starteten wir mit der Besichtigung des Mühlviertlers Familienbetrieb Holzmann, welcher Eier, als auch Teigwaren produziert. Am Hof leben 32.000 Hühner auf artgerechter Bodenhaltung, wobei die Eier am Betrieb vollautomatisch in die Gewichtsklassen sortiert, gestempelt und verpackt werden. Die produzierten Teigwaren der Fam. Holzmann sind auch die einzigen Nudeln in Österreich mit dem AMA-Gütesiegel, wobei diese mit der Kraft der Sonne nämlich mit der eigenen PV-Anlage, getrocknet werden. Als zweiten Punkt besichtigten wir nach einem Mittagessen bei Sonnberg Bio Wurst- und Fleischwaren, den Schaubetrieb, welcher Einblicke in die Schritte der Biofleisch-Verarbei-



Speckhimmel

tung bot. Sonnberg ist die größte Biofleischerei Österreichs und beschäftigt 50 MitarbeiterInnen. Zum Abschluss genossen wir noch eine Verkostung der Spezialitäten unter dem Speckhimmel. Gestärkt machten wir uns auf den Weg zu unserem Quartier in das Schloss Weinberg in Kefermarkt, wo wir in der Ortschaft noch einen Stopp machten, um den weltberühmten Flügelaltar zu besichtigen.

Mit guter Laune und ausgeruht ging es am zweiten Exkursionstag in die Bergkräutergenossenschaft in Hirschbach, dort wurde uns Wissenswertes zur Philosophie und die Geschichte des Unternehmens vorgestellt. In den 1980er Jahren konnten viele Mühlviertler Bäuerinnen und Bauern von der Viehwirtschaft allein nicht mehr leben. Etliche kleinstrukturierte Betriebe standen vor dem Aus. 1986 entschlossen sich innovative Landwirte in Sarleinsbach zur Selbsthilfe und gründeten die Österreichische Bergkräutergenossenschaft - durch

den Anbau und Verkauf von Kräutern aus kontrolliert biologischem Anbau sollte der Fortbestand ihrer Betriebe gesichert werden. Parallel zur Berg-



Minzefeld

kräutergenossenschaft ergriffen auch einige Landwirte aus Hirschbach die Initiative und bauten Kräuter an. 1985 gründeten diese eine Trocknungsgemeinschaft und errichteten eine Trocknungsanlage. Wenig später schlossen sich die Bäuerinnen und Bauern aus Hirschbach ebenfalls der Bergkräutergenossenschaft an. Das gemeinsame Ziel war und ist, hochwertige Lebensmittel herzustellen. 1998 wurde der Sitz der Genossenschaft von Sarleinsbach nach Hirschbach verlegt. Bei einem kleinen Rundgang besichtigten wir Anbauflächen, wo verschiedenen Minzen kultiviert werden, natürlich durfte auch eine Verkostung der Bio Kräuter und Gewürze nicht zu kurz kommen. Im Anschluss fuhren wir nach



Weberei Kitzmüller

Schöneegg, wo wir die Weberei Kitzmüller besuchten, welche seit 1928 hochwertige Textilien herstellen. Bei einer Führung konnten wir uns die Produktion ansehen, als auch im Shop stöbern. Als letzten Besichtigungspunkt statteten wir dem Obmann der Hopfenbaugenossenschaft Pfaffenhof einen Besuch ab. Der Zeitpunkt war ideal, den genau an dem Tag der Exkursion

startete die Hopfenernte und wir konnten sowohl die Flächen als auch die Erntetechnik besichtigen. Es war ein besonderes Highlight, da der Hopfenanbau, als auch die Ernte für sehr viele Meisterinnen Neuland war.



Hopfenanlage

Am letzten Exkursionstag fuhren wir nach Tragwein zum Most- und Saftmacher Pankrazhofer. Eva und Norbert Eder betreiben eine kleine biologisch geführte Landwirtschaft mit Mutterkuhhaltung und Anbau von alten Ackerfrüchten wie Dinkel und Leinsamen. Zwei Ferienwohnungen und der Mosttheurige werden saisonal betrieben und die Produktion von Most, Saft und Essig, als auch Edelbrände sind ihre große Leidenschaft. Beim Rundgang durch die neuerrichtete Most-Produktionsanlage erfuhren wir alles über Technik und Vorgang bei der Most- und Saftproduktion und konnten uns bei der Verkostung der Moste von der Qualität überzeugen. Abschluss unserer Exkursion machten wir in Enns, wo wir noch den letzten Besichtigungspunkt die Fa. Gablonzer hatten, welche Christbaum-, Oster-, als auch Modeschmuck vertreiben. Dort wurde uns die Firmengeschichte erzählt und der ein oder andere Christbaumschmuck wurde noch besorgt, ehe wir unsere interessante Exkursion am Platz des Ennser Stadtturms bei einer gemütlichen Tasse Kaffee ausklingen ließen.

Eva Latschbacher BEd
ARGE Meister

GUT ZU WISSEN - UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT

Heute essen Menschen viel häufiger außer Haus, wollen aber genauso wissen, was sie am Teller haben. Frische, Qualität und Herkunft sind entscheidende Informationen. Mit der Initiative GUT ZU WISSEN – UNSER ESSEN: WO'S HERKOMMT wird ein Zeichen gesetzt, um mit einem Blick die Herkunft von Fleisch und Eiern für die Gäste gut und deutlich sichtbar zu machen. Transparenz und Klarheit schaffen Vertrauen. Ziel ist es, im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen die Herkunft von Fleisch unter der Initiative GUT ZU WISSEN transparent auszuloben. Die Gemeinschaftsverpfleger, aber auch Wirte sind eingeladen, bei dieser Initiative mitzumachen. Warum gerade Fleisch und Eier? Weil die EU-Kennzeichnungsverordnung für den Handel die Herkunftskennzeichnung verpflichtend vorschreibt. Die klare und einheitliche Wort-Bild-Marke ermöglicht auf unkomplizierte Weise Transparenz zu schaffen, unterstützt den Gast, seine Wahlfreiheit bei

der täglichen Verpflegung auszuüben (Prinzip der „informed choice“) und hilft dem Gemeinschaftsverpfleger, den eigenen Wettbewerbsvorteil zu sichern bzw. auszubauen.

Die Homepage www.gutzuwissen.co.at informiert über die Initiative der Landwirtschaftskammer Österreich.

Ansprechpartnerin in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich: Helga Kraushofer, 05 0259 26507 oder helga.kraushofer@lk-noe.at



Vorstellung des neuen Meisterbeirates Stefan Zuber

Mein Name ist Stefan Zuber, ich bin 29 Jahre alt und freue mich an dieser Stelle meinen Betrieb vorstellen zu können. Ich komme aus Thenneberg, das liegt genau an der Viertelsgrenze zwischen Most- u. Industrieviertel und ist ein Ortsteil der Großgemeinde Altenmarkt an der Triesting. Ich lebe mit meiner Lebensgefährtin, meinen beiden Kinder Elias (2 J.), Matteo (5 Mon.) und meinen Eltern gemeinsam am Hof.



Meine landwirtschaftliche Ausbildung begann in der LFS Warth mit der dreijährigen Fachschule, welche ich 2006 mit dem landwirtschaftlichen Facharbeiter abschloss. Seitdem bin ich am elterlichen Betrieb tätig, welchen ich im Jahr 2012 übernahm und seitdem führe. 2006 entschied ich mich für die Anschlusslehre zum Forstfacharbeiter, welche ich 2007 abschloss. Die Meisterausbildung begann ich 2008, da ich der Meinung bin, dass eine praxisbezogene und fachspezifische Weiterbildung im landwirtschaftlichen Bereich für die Zukunft wichtig ist und legte 2010 erfolgreich die Meisterprüfung in Warth ab. Um meine Fachkenntnisse in der Milchwirtschaft zu erweitern und die Produktionsbedingungen in anderen Ländern kennen zu lernen verbrachte ich einige Wochen in Deutschland und absolvierte dort den Lehrgang zum ELITE Herdenmanager. Es ist mir ein großes Anliegen sich laufend mit Berufskollegen auszutauschen um ständig am Laufenden zu sein.

Ein Motto von mir ist,
„Geh mit der Zeit, sonst gehst du mit der Zeit“!

Unser Betrieb liegt auf einer Seehöhe von 500 m und wird im Vollerwerb mit 3 Arbeitskräften bewirtschaftet. Der Hauptproduktionszweig liegt in der Milch- und Zuchtviehproduktion. Es werden ca. 75 Milchkühe der Rasse Fleckvieh und ca. 85 Stück Jungvieh gehalten. Bewirtschaftet werden 66 ha Grünland (2- 4 schnittig) und 15 ha Ackerland. Es gehören auch noch 14 ha Wald zum Betrieb. Auf den Äckern werden Silomais und Feldfuttermischungen angebaut. Die Milch wird über die Milchgenossenschaft Niederösterreich vermarktet und zur Molkerei NÖM nach Baden geliefert. Die Zuchtrinder werden über den NÖ Genetik Rinderzucht-

verband mit dem Vermarktungsstandort in Bergland verkauft. Pro Jahr werden so ca. 15 Kalbinnen im In- und Ausland vermarktet.



Die Grundlage für die jetzige Betriebsausrichtung wurde von meinem Vater Rupert Zuber vor rund 35 Jahren gelegt. Er begann damals, sich intensiv mit der Rinderzucht und Milchproduktion zu beschäftigen. So wurde bereits im Jahr 1982 der erste Liegeboxenlaufstall errichtet. Dieses Projekt wurde in der damaligen Zeit von vielen belächelt, zeigt aber heute von großem Weitblick. Züchterische Erfolge wurden auf diversen Rinderschauen erreicht. Der größte Erfolg war aber sicherlich der positive Vererber „GS Dionis“, welcher in der Fleckviehzucht europaweit eingesetzt wurde. Unser Zuchtziel sind langlebige problemlose Kühe mit besten Eutern.

Entscheidungen zur Betriebsentwicklung werden immer innerhalb der gesamten Familie getroffen. Unter den derzeitigen Marktbedingungen plane ich auf unserem Betrieb keine Produktionsausweitung. Zuerst besser werden, dann größer werden. Seine Kosten zu kennen und an den richtigen Stellschrauben zu drehen ist in Zeiten enger Produktionsbedingungen besonders wichtig. Die Teilnahme am Arbeitskreis Milchproduktion liefert dabei sinnvolle Auswertungen und Daten für die Betriebsplanung.



In der Landwirtschaft zerbrechen sich viele ihre Köpfe mit ihren eigenen Problemen und oftmals auch den Problemen der Anderen. Es werden dabei leider die schönen Seiten dieses Berufes vergessen. Welcher Arbeitnehmer kann schon behaupten, seine Kinder aufwachsen gesehen zu haben und mit ihnen täglich gemeinsam am Mittagstisch zu sitzen. Gerade solche Dinge versuchen wir umzusetzen und uns für die Familie Zeit zu nehmen, es gelingt leider nicht immer.

Milchproduktion - Kennzahlen helfen in schwierigen Zeiten



Dr. Marco Horn, BEd

Die Situation am Milchmarkt ist seit vielen Monaten mehr als angespannt. Milchpreise um 30 Cent stellen Milchbäuerinnen und Milchbauern vor große wirtschaftliche Herausforderungen. Der Einzelbetrieb kann die Entwicklungen am internationalen Milchmarkt nicht beeinflussen. Umso mehr gilt es jedoch das tägliche Tun im Stall unter die Lupe zu nehmen und noch verfügbare Potenziale aufzuspüren.

Absolventinnen und Absolventen der Meisterausbildung wissen: Kennzahlen sind der Schlüssel um mit dem eigenen Betrieb auch Tiefpreisphasen zu überstehen. In diesem Zusammenhang reicht es nicht aus, den aktuellen Milchpreis der Molkerei, oder die Milchmenge der letzten Milchleistungskontrolle zu kennen. Man muss vor allem die Produktionskosten im Auge haben, denn nur wer seine Kosten kennt, kann diese auch optimieren. Seit nunmehr zwei Jahrzehnten unterstützt der Arbeitskreis Milchproduktion Milchviehbetriebe bei ihrer Weiterentwicklung.

Zeit für die Betriebsführung ist immer gut investiert

Im Zentrum der Arbeitskreisarbeit steht die Betriebszweigauswertung, bei der verschiedene betriebswirtschaftliche Kennzahlen für jeden Mitgliedsbetrieb erhoben werden. Die Aufzeichnung und Auswertung der Daten ist sehr einfach und wird in einer Online-Anwendung durchgeführt.

72 % der Betriebe geben an nicht mehr als 16 Stunden pro Jahr für die Aufzeichnung und Eingabe der Daten zu benötigen

84 % der Betriebe geben an eine Mitgliedschaft im Arbeitskreis Milchproduktion weiter zu empfehlen

Ergebnisse einer aktuellen Befragung von 97 niederösterreichischen Arbeitskreisbetrieben (Punz 2016)

Die Ergebnisse der Betriebszweigauswertung werden innerhalb des Arbeitskreises diskutiert. Durch die genaue Analyse der Kennzahlen kann jedes Arbeitskreismitglied Optimierungspotenziale für den eigenen Betrieb ableiten.

An welchen Schrauben muss ich drehen?

Der erste Schritt in der Betriebszweigauswertung ist es, die eigenen Leistungs- und Kostenstrukturen zu kennen. Betrachtet man die Zusammensetzung der Di-

rekteleistungen und Direktkosten für die im Jahr 2015 an der Betriebszweigauswertung teilnehmenden Betriebe (Abbildung 1), so fällt auf, dass mit 84 % der überwiegende Anteil der Direktleistungen dem Milchverkauf zuzuordnen ist. Demgegenüber spielen die Erlöse aus dem Kälber bzw. Kuhverkauf nur eine untergeordnete Rolle. Auf der Kostenseite sind Bestandeseergänzung, Kraffutter und Grundfutter die drei größten Kostenblöcke und zusammen für 84 % der Direktkosten verantwortlich. Daraus ergibt sich, dass eine Verbesserung bei der Nutzungsdauer oder eine effizientere Rationsgestaltung großen Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion haben, während sich z.B. der Preis des eingesetzten Spermas oder Einsparungen bei der Einstreu kaum auf die direktkostenfreie Leistung auswirken.

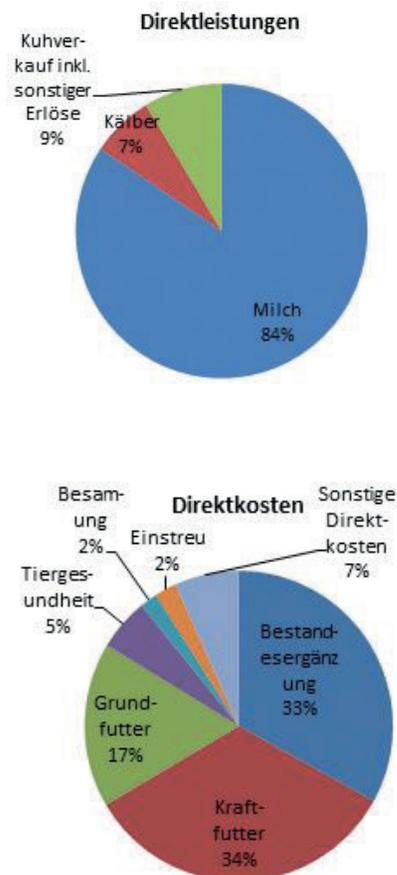


Abbildung 1: Zusammensetzung der Direktleistungen und Direktkosten pro kg produzierter Milch der Arbeitskreisbetriebe (BMLFUW 2016)

Wo schlummern noch Potenziale?

Wer die Potenziale im eigenen Milchviehbetrieb aufspüren will, kann aus den Auswertungen des Arbeitskreises Milchproduktion wertvolle Schlüsse ziehen. Zu diesem Zweck wird auf Basis der Kennzahl direktkostenfreie Leistung pro Kuh der Durchschnitt der Arbeitskreisbetriebe dem besseren Viertel (besten 25 % der Betriebe) und dem schwächeren Viertel (schwächeren 25 % der Betriebe) gegenübergestellt. Die direktkostenfreie Lei-

Kennwert	Bessere 25%	Ø Österreich	Schwächere 25%
Produzierte Milch, kg	8.111	7.459	6.745
Zellzahl LKV, in 1.000	155	162	179
Lebensleistung Schlacht- und Verlustkühe, kg	34.327	31.317	27.691
Anteil Bestandeseergänzung, %	32	32	34
Zwischenkalbezeit, Tage	388	388	394
Milch aus Grundfutter, kg	5.332	4.888	4.302

Tabelle 1: Vergleich des besseren und schwächeren Viertels der österreichischen Arbeitskreisbetriebe nach direktkostenfreier Leistung pro Kuh (BMLFUW 2016)

stung ist eine Kennzahl für die Wirtschaftlichkeit. Das bessere Viertel der 985 ausgewerteten Arbeitskreisbetriebe erreichte 2015 eine um etwa 1.000 € höhere direktkostenfreie Leistung pro Kuh als das schwächere Viertel der Betriebe. Bei einer durchschnittlichen niederösterreichischen Herdengröße von 21 Kühen bedeutet dies einen Unterschied von 21.000 € pro Betrieb! Wie aus Tabelle 1 hervorgeht sind für eine wirtschaftliche Milchproduktion vor allem die Produktionskosten entscheidend. Das bessere Viertel der Betriebe produzierte eine höhere Milchmenge pro Kuh, hatte gleichzeitig aber eine deutlich bessere Zellzahl, eine höhere Lebensleistung, einen niedrigeren Anteil Bestandeseergänzung, eine niedrigere Zwischenkalbezeit sowie eine höhere Grundfutterleistung, als das schwächere Viertel der Betriebe. Diese Zahlen unterstreichen, wie entscheidend das Management und Know-How der BetriebsleiterInnen für den wirtschaftlichen Erfolg sind.



Vom offenen Erfahrungsaustausch im Arbeitskreis profitieren

Verbesserungspotenzial am Beispiel Fütterung

Mit 51 % machen die direkten Kosten für Grund- und Krafffutter den Löwenanteil der Direktkosten aus und sind somit eine wichtige Stellschraube bei der Optimierung der Produktion. Obwohl das bessere Viertel im

Vergleich zum schwächeren Viertel der Betriebe um 1.366 kg mehr Milch pro Kuh produzierte, war der Krafffutterverbrauch je Kuh des besseren Viertels lediglich um 258 kg höher. Durch Maßnahmen wie regelmäßige Rationskontrolle, Verbesserung der Grundfutterqualität, richtige Krafffutterwahl, bedarfsgerechte Krafffutterzuteilung etc. gelingt es dem besseren Viertel, im Vergleich zum schwächeren Viertel der Betriebe, deutlich effizienter zu füttern, was zu niedrigeren Futterkosten pro kg Milch (-1,3 Cent), bei gleichzeitig mehr verkaufter Milch pro Kuh (+430 €) führt.

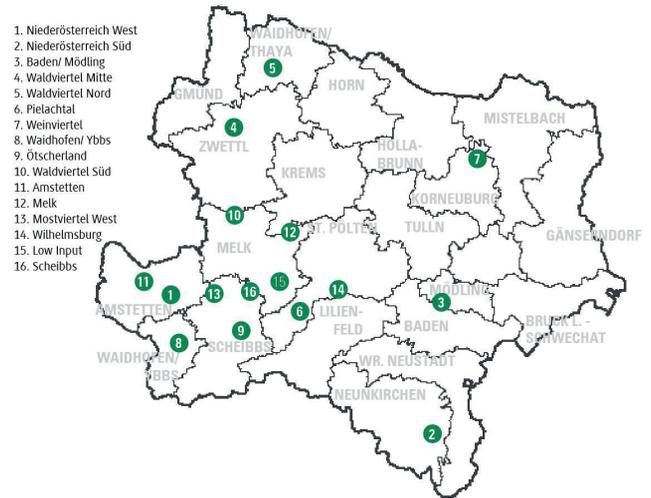


Abbildung 2: Hier finden Sie den Arbeitskreis Milchproduktion in Ihrer Nähe!

Machen auch Sie mit!

Bereits 230 niederösterreichische Milchviehbetriebe nutzen die Mitgliedschaft im Arbeitskreis Milchproduktion um sich und ihren Betrieb weiter zu entwickeln. Wollen auch Sie sich und Ihren Betrieb fit für die Zukunft machen, wichtige Kennzahlen Ihres Betriebes erheben, analysieren und vom gegenseitigen Erfahrungsaustausch unter Milchviehbetrieben profitieren? Dann informieren Sie sich über das Angebot des Arbeitskreises Milchproduktion und über ihren regionalen Arbeitskreis!

Infos über den Arbeitskreis Milchproduktion erhalten Sie bei Dr. Marco Horn unter 05 0259 23304, marco.horn@lk-noe.at oder informieren Sie sich im Internet unter www.ak-milch.at.

Arbeitskreis Ackerbau

Arbeitskreise sind Gruppen von Landwirten und Landwirtinnen aus einer Region, die Ihr Können und Wissen im Ackerbau austauschen, vertiefen und erweitern wollen. Bei den Arbeitskreistreffen erhalten Sie aktuelle Informationen zu Sorten, Düngung, Pflanzenschutz, Märkte, usw. Auch Fachexkursionen oder Feldbegehungen werden angeboten. Wesentlicher Bestandteil der Arbeitskreise ist die „Betriebszweigauswertung“. Betriebseigene wirtschaftliche und produktionstechnische Kennzahlen werden ermittelt und anonymisiert für einen Kennzahlenvergleich mit anderen Betrieben

zur Verfügung gestellt. Dieser Vergleich macht Verbesserungsmöglichkeiten und Potenziale des eigenen Betriebes erkennbar. In NÖ gibt es derzeit 10 Ackerbau-Arbeitskreise über das ganze Bundesland verteilt. Eine Teilnahme ist für konventionelle und für biologisch wirtschaftende Betriebe möglich. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 50 Euro/Jahr. Die Betreuung der Arbeitskreise erfolgt durch Mitarbeiter der BBK und LK. Für die Datenanalyse wird eine passende Agrarsoftware verwendet. Infos unter Clemens Hofbauer, 05 0259 22142, clemens.hofbauer@lk-noe.at.

Komm & koch mit den Bäuerinnen!

UrGut!-Kochseminare

Weckerl knusprig & frisch - selbst backen!

Knusprige, frische Weckerl sind der Fixstarter bei jeder Jause und zum Frühstück. Die Rezepte für die kleinen Leckerbissen sind sehr vielfältig. Wie Sie ganz einfach den Teig zubereiten und ohne Mühe das Körberl mit Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangerl & Co. füllen, erfahren Sie von der Seminarbäuerin. Und natürlich wird alles verkostet!

Termine: siehe unter www.urgutkochen.at

Teilnahmebeitrag: € 45,- inkl. Lebensmittelkosten

Dauer: 6 Stunden



Alles Pute – Truthahngerichte genussvoll & leicht



Sie gilt als bekömmlich und wird vor allem von jenen, die auf ihre Linie achten, geliebt – gemeint ist die Pute. Sie schmeckt köstlich und bringt Abwechslung auf den Teller. Der Kreativität beim Kochen sind bei

der Pute keine Grenzen gesetzt. Egal ob Putencurrysalat mit Schwarzwurzel oder Wok mit feiner Pute: Lassen sie sich von den unzähligen Rezeptideen überraschen.

Bäuerinnen Kurs wegen großer Nachfrage wieder im Angebot!

Termine:

Korneuburg: 09.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Mistelbach: 09.01.2017, 17.30-21.30 Uhr
 Gänserndorf: 10.01.2017, 17.30-21.30 Uhr
 Waidhofen/Ybbs: 10.01.2017, 08.30-12.30 Uhr
 Waidhofen/Ybbs: 10.01.2017, 13.30-17.30 Uhr
 Amstetten: 13.01.2017, 13.30-17.30 Uhr
 Tullnerfeld: 13.01.2017, 17.00-21.00 Uhr
 Baden: 17.01.2017 und 18.01.2017, 17.00-21.00 Uhr
 Scheibbs: 18.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Krems: 20.01.2017, 17.00-21.00 Uhr
 Melk: 20.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Bruck/Leitha: 20.01.2017, 17.00-21.00 Uhr
 Gmünd: 23.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Horn: 24.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Waidhofen/Thaya: 26.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 Zwettl: 27.01.2017, 18.00-22.00 Uhr
 St. Pölten: 27.01.2017, 17.00-21.00 Uhr
 Hollabrunn: 03.02.2017, 18.00-22.00 Uhr

Teilnahmebeitrag: € 49,-

exkl. € 15,- Lebensmittelkosten

Dauer: 4 Stunden

Information und Anmeldung bei Frau Katharina Bamberger unter 05 0259 26202 oder per E-Mail: urgutkochen@lk-noe.at.

Weitere UrGut!-Kochseminartermine finden Sie unter www.urgutkochen.at!

Schweinemast erfolgreich umsetzen

Hier finden Sie einige Veranstaltungstipps zum Thema Schweinemast:

Futterhygiene und Fütterungsoptimierung

Termine:

MI, 7.12.2016: BBK St.Pölten

FR, 16.12.2016: LFS Gießhübl

jeweils von 09.30 bis ca. 12.30 Uhr

Inhalt:

- Rahmenbedingungen und Kennzahlen der Schweinemast - Fütterung
- Futter- und Wasserhygiene – zwei Punkte zum Erfolg
- Fütterungsoptimierung für meinen Betrieb



© Martin Schlecht – fotolia.com

TGD Anerkennung: 1 Stunde

Teilnahmebeitrag: € 15,- pro Betrieb

Professionelle Vermarktung

Termine:

MI, 21.12.2016: Bildungswerkstatt Mold

MI, 18.01.2017: LFS Gießhübl

MI, 25.01.2017: BBK St. Pölten

jeweils von 09.30 bis ca. 12.30 Uhr

Inhalt:

- Rahmenbedingungen und Kennzahlen der Schweinemast - Vermarktung
- Gemeinsam professionell vermarkten – der österreichische Weg
- Schlachtdaten einzelbetrieblich beurteilen
- Die ideale Vermarktung für meinen Betrieb

TGD Anerkennung: 1 Stunde

Teilnahmebeitrag: € 15,- pro Betrieb

Anmeldung: LK NÖ, Tel.: 050 259 23200 bis 1 Woche vor dem jeweiligen Termin

Zertifikatslehrgang ZAM- Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum

Lehrgangstart am 30. November 2016

Der Zertifikatslehrgang ZAM macht Bäuerinnen fit für die Mitarbeit in Verbänden, Vereinen und Gremien.

Agrarpolitische Hintergrundinfos, die Wintertagung in Wien und hautnahe Einblicke in die Welt der professionellen Vertretungsarbeit, all das bietet der Zertifikatslehrgang ZAM – Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum.



Renate Haimberger

„Auch der Austausch mit anderen Bäuerinnen und Funktionärinnen, viele neue Kontakte und so manches aus einem anderen Blickwinkel betrachten zu können, macht diese Ausbildung so besonders“ meinte Renate Heimberger, ZAM Absolventin und Gemeindebäuerin in Zeillern.

„Als Bäuerin und Funktionärin ist es mir ein Anliegen, die Standpunkte unserer Berufsgruppe gut vertreten zu können. Dazu ist die Weiterbildung im Persönlichkeitsbereich und im Agrarsektor absolut wichtig. Etwas, wofür es sich lohnt, Zeit zu investieren!“

Der Lehrgang ist speziell für Bäuerinnen konzipiert und vermittelt Kompetenzen für die Mitarbeit in verschie-

denen Gremien in der Landwirtschaft oder auf Gemeindeebene, in Verbänden oder Vereinen.

Der Lehrgang ist in fünf zweitägige Module zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Interessenspolitische Landschaft in Österreich (mit einer Exkursion nach Wien), Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit gegliedert und umfasst insgesamt 80 Unterrichtseinheiten.

10 Kurstage von jeweils 9.00 bis 17.00 Uhr,

MI, 30.11.2016, BW Mold

DO, 01.12.2016, BW Mold

DI, 10.01. und MI, 11.01.2017, St. Pölten

MO, 30.01.2017, Wintertagung, Wien

MI, 15.02.2017, St. Pölten

MO, 13.03.2017, St. Pölten oder BW Mold

DI, 14.03.2017, St. Pölten oder BW Mold

MI, 29.03. und DO, 30.03.2017 Studienaufenthalt, Wien

Teilnahmebeitrag: € 470,- Euro pro Person gefördert, € 1.690,- pro Person ungefördert; ohne Unterkunft und Verpflegung

Information und Anmeldung: bis 18. November 2016 bei Dipl.-Päd. Elisabeth Heidegger unter Tel. 05 0259 26200 oder unter elisabeth.heidegger@lk-noe.at

fit for farm

Von der Einsteigerin zur Insiderin – Vom Einsteiger zum Insider

Wo die Liebe hinfällt findet sich überraschend oft auch ein Bauernhof. Für Frauen und Männer, die aus nicht-bäuerlichen Familien stammen oder sich beruflich vorerst anders orientiert haben, tut sich über die Partnerwahl plötzlich eine ganz neue Welt mit eigenen Spielregeln auf. Das System Bäuerlicher Familienbetrieb bietet auf zwischenmenschlicher Ebene genauso manche Herausforderung wie diverse agrarische und betriebswirtschaftliche Zusammenhänge oder das Finden der eigenen guten Position in der neuen Familie und im Betrieb. „fit for farm“ wendet sich an junge und junggebliebene Menschen, die in bäuerliche Familien(betriebe) einsteigen. In gebündelter Form werden in vier Seminartagen wesentliche Aspekte zu Agrarwirtschaft und –politik, Betriebsentwicklung und –wirtschaft, Kommunikation, die eigene Rolle in Familie und Betrieb, sowie Rechtsfragen gemeinsam mit Fachreferenten der LK NÖ erarbeitet. Der vorletzte Seminartag „Betriebsentwicklung partnerschaftlich planen“ kann gemeinsam mit dem Partner/der Partnerin besucht werden. Zusätzlich zum informativen Teil steht die Vernetzung untereinander im Mittelpunkt. Abgerundet wird das Angebot durch das Kennenlernen der wichtigsten Abteilungen in der LK NÖ anhand einer Hausführung.

Kursort und Kurstermine:

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Di, 21.02.2017, 09:30-16:00 Uhr

Mi, 22.02.2016, 09.30-16.00 Uhr

MI, 15.03.2017, 09.00-17.00 Uhr

(gemeinsam mit PartnerIn)

DO, 16.03.2017, 09.30-16.00 Uhr

Teilnahmebeitrag: € 150,- pro Person gefördert, € 560,- pro Person ungefördert; für 26 Unterrichtseinheiten ohne Verpflegung und Unterkunft

Zielgruppe: NeueinsteigerInnen, PartnerInnen von (künftigen) BetriebsführerInnen

Anmeldung:

bei Sandra Bieder unter sandra.bieder@lk-noe.at oder 05 0259 26200



Schule am Bauernhof - Infotag für Interessenten und Neueinsteiger



Das Projekt „Schule am Bauernhof“ gibt Kindern und Jugendlichen die Möglichkeit, einen landwirtschaftlichen Betrieb vor Ort kennen zu lernen. Die möglichst frühe Sensibilisierung von Kin-

dern und Jugendlichen für die vielfältigen Aufgaben der Landwirtschaft ist von zentraler Bedeutung. Das spätere Konsumverhalten wird die Zukunft der Landwirtschaft und die Entwicklung der bäuerlichen Betriebsformen wesentlich mitbestimmen.

Ist es auch Ihnen ein Anliegen, junge Menschen im Rahmen der Aktion „Schule am Bauernhof“ über die Landwirtschaft zu informieren? Dann kommen Sie zum Infotag! Dort erhalten Sie einen Überblick über die Voraussetzungen und Chancen für Schule am Bauernhof und lernen Schule am Bauernhof-Betriebe vor Ort kennen.

Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof – der Bauernhoftag“

Schule am Bauernhof möchte für Schulen den Lern- und Erlebnisort Bauernhof öffnen. Jungen Menschen sollen so die vielfältigen Aspekte der heimischen Landwirtschaft und ein bewusstes Konsumverhalten näher gebracht werden.

Die Höfe werden dazu auf Kindersicherheit überprüft. Die Bäuerinnen und Bauern werden entsprechend eingeschult und können dann Schulklassen gegen Entgelt am Betrieb empfangen.

Die Ausbildung dauert 80 Unterrichtseinheiten, die in 2-tages Blöcken organisiert ist.

Kursinhalt:

Modul 1 – Persönlichkeitsbildung und Kommunikation: Kommunikations- und Präsentationstechniken, Konfliktmanagement, Argumentationstechnik

Modul 2 - Rahmenbedingungen für Schule am Bauernhof: Vorstellung Projekt Schule am Bauernhof, Ziele, Erwartungen, persönliche und betriebliche Voraussetzungen, Erfahrungsberichte, Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Organisation, Rechtliche Rahmenbedingungen, Kindersicherheit am Bauernhof, Hygieneschulung, Erste Hilfe

Modul 3 – Angebotsgestaltung: Pädagogisch, didaktische Anforderungen, Marketing für Schule am Bauernhof, Drehbuchgestaltung, Erfahrungsberichte und Exkursion zu bestehenden SaB-Betrieben, Organisatorisches

Modul 4 – Abschlussmodul: Abschlusspräsentation vor Prüfungskommission

Orte und Termine:

Betrieb Maria und Helmut Summerer, Füllersdorf 22, 2002 Großmugl (Bezirk Korneuburg),

Mo, **7. November 2016**

Betrieb Elfriede und Josef Dachauer, Mühlgasse 8, 2523 Tattendorf (Bezirk Baden)

Mo, **21. November 2016**

Dauer: jeweils 9 bis 12.30 Uhr

Teilnahmebeitrag: € 15,- pro Person gefördert bzw. € 20,- pro Betrieb gefördert; € 90,- pro Person ungefordert

Wenn Sie sich dann entscheiden, bei der Aktion „Schule am Bauernhof“ mitzumachen, vermittelt Ihnen ein 80-stündiger Zertifikatslehrgang das notwendige Rüstzeug um die Programme für Schulklassen professionell durchführen zu können.

Der Lehrgang startet am 18. Jänner 2017 in der LK NÖ in St. Pölten. Details dazu gibt es auch beim Infotag.

Anmeldung: bei Katharina Bamberger unter 05 0259 26202 oder unter katharina.bamberger@lk-noe.at

Voraussetzung:

- Landwirtschaftlicher Betrieb mit Betriebsnummer und mit eigener aktiver Bewirtschaftung und Produktion
- Landwirtschaftliche Grundausbildung bzw. mindestens 3 jährige landwirtschaftliche Praxis
- Der Besuch des Infotages wird empfohlen

Termine der Ausbildung:

Mi. 18.1.2017, Do. 19.1.2017, Mi. 25.1.2017, Do. 26.1.2017, Mi. 15.2.2017, Do. 16.2.2017, Mi. 08.03.2017, Do. 09.03.2017, Mi. 22.03.2017, Do. 23.3.2017, Di. 04.04.2017 (Abschluss)

Kursdauer: 8.30 bis 16.30 Uhr

Ansprechpartnerin: Karin Kern, Tel.: 05 0259 26205, karin.kern@lk-noe.at, www.schuleambauernhof.at



Meister-Bundestag in Tirol

In Strass im Zillertal fand der heurige Bundestag der ARGE Meister statt. Neben einem interessanten Exkursionsprogramm wurden die Meisterinnen und Meister des Jahres gebührend gefeiert. In der Holzerlebnisswelt Binderholz in Fügen konnten die Meisterinnen und Meister einen großen Holzverarbeitungsbetrieb mit modernem Biomassekraftwerk besichtigen.



Binderholz Holzindustrie in Fügen

Der Wermenerhof der Fam. Kammerlander, der Obfrau der MeisterInnen von Tirol, ist ein typischer landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbetrieb im Zillertal. Es werden 7 ha bewirtschaftet und 10 Kühe Fleckvieh und Zillertaler betreut. Ihr Gatte ist bei den Zillertaler Bergbahnen beschäftigt. Als Seminarbäuerin bietet sie Schule am Bauernhof an. Ein weiteres Standbein ist Urlaub am Bauernhof. Überrascht waren wir von den hohen Gründlandpachtpreisen in der Region. Alle TeilnehmerInnen wurden herzlich empfangen und über die schwierige Situation der Landwirtschaft im intensiven Tourismusgebiet informiert. Viele BesucherInnen waren beim Tag der offenen Tür im Traktorenwerk Lindner in Kundl, wo wir vom Chef persönlich geführt wurden.



Wermenerhof in Fügenberg

Obm. Markus Konrad und Bundesgeschäftsführer DI Herbert Bauer von der ARGE Meister Österreich sehen die Themen Ausbildung, Regionalität und Öffentlichkeitsarbeit als wichtige Schwerpunkte. Es wurde beschlossen, den Innovationspreis der Österreichischen

Jungbauernschaft zu unterstützen und im nächsten Jahr einen eigenen Österreichpreis für das beste landwirtschaftliche Video von „Clip my farm“ auszuschreiben.



TeilnehmerInnen aus allen Bundesländern

Insgesamt wurden 15 Meisterinnen und Meister aus ganz Österreich ausgezeichnet. MR DI Christian Rosenwirth vom Landwirtschaftsministerium und Präsident Ing. Josef Hechenberger von der LK Tirol würdigten die hervorragenden Leistungen und überreichten die Urkunden. Aus NÖ konnten drei Meister des Jahres geehrt werden. Für die Forstwirtschaftsmeister konnte Martin Bläumauer aus Hollenstein an der Ybbs die Auszeichnung entgegennehmen. Thomas Schuster aus Großriedenthal hat nach seinem Studium die Weinbau- und Kellermeisterausbildung mit Auszeichnung abgeschlossen. Landwirtschaftsmeister Andreas Palkowitsch aus Mannersdorf setzte die Familientradition fort. Nachdem vor vielen Jahren bereits sein Vater als bester Meister geehrt wurde, konnte er im Zillertal die Ehrung entgegennehmen.



Vlnr. Obm. Ehrenbrandtner, FWM Bläumauer, LWM Palkowitsch, WBM Schuster, Meisterbeirat Uhl

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

Vorankündigung der Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung

Unsere Jahreshauptversammlung der ARGE Meister wird am **17. Jänner 2017** im **Julius Raab-Saal der Wirtschaftskammer NÖ** in St. Pölten stattfinden. Im Rahmen der Veranstaltung werden wieder die besten MeisterInnen geehrt und die Meisterbriefe und die Meisterhoftafeln an die ca. 130 neuen Meisterinnen und Meister überreicht.

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



Einladung zum Meisterschiurlaub 2017

Die ARGE Meister bietet wieder einen Meisterschiurlaub an.

Termin: **14. Jänner bis 21. Jänner 2017**

Kosten: € 86,50 pro Tag (ohne Liftkarte!)

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl, 2232 Aderklaa 29

Tel.: 02247/3660, Mobil: 0650/44 629 74

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

Unterkunft:

Hotel Gasthof Tauernhof

Familie Hettegger

5611 Grossarl

- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Fön, Radio, TV, Telefon, großteils 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)



UNSERE LANDWIRTSCHAFT'S.
Unser Lagerhaus macht's.

Immer in Ihrer Nähe: Österreichs Lagerhäuser sind bestens in der Region verankert. Unsere Berater pflegen sehr persönliche Beziehungen zu ihren Kunden. Sie beraten und begleiten Landwirte durch den gesamten Produktionsprozess vom Saatgut bis hin zur bestmöglichen Vermarktung der Erzeugnisse. Man kennt sich und kann einander vertrauen. Diese Nähe macht uns zur Starken Kraft am Land.

Mit freundlicher Unterstützung des 

ik Landwirtschaftskammer
Niederösterreich



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 wär es mit Karten für einen gemütlichen und lustigen Kabarettabend?

Die **nächste Benefizveranstaltung** der ARGE Meister NÖ mit **Petutschnig Hons** findet am **Donnerstag, den 6. April 2017** um 20.00 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.



Petutschnig Hons, die smarteste Versuchung seit es Heu und Stadl gibt, drischt erneut auf die Missstände der Gegenwart ein!

Mit „Gusch GmbH“ holt der Wutbauer sein zweites Eisen aus den Feuern der Schlatzinger Einöde, um die Probleme der Welt in gewohnt gereizter Manier kabarettistisch zu zerpfücken.

Pointen werden wieder ab Hof verkauft und der Schlaghammer geschwungen. Freuen sie sich auf einen Husarenritt auf dem wohl nachhaltigsten Rasenmähertraktor, der auf den heimischen Kabarettbühnen gastiert.

Wer steckt hinter Petutschnig Hons?

Petutschnig Hons ist die Kunstfigur des Kärntner Landwirtes und Kabarettisten Wolfgang Feistritzer. Petutschnig Hons ist eine überzeichnete Kunstfigur, in der allerdings sehr viel Wahrheit und Authentizität steckt. Wolfgang Feistritzer weiß wovon er spricht. Er maturierte an der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft in Raumberg-Gumpenstein und betreibt den bauerlichen Familienbetrieb.

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.