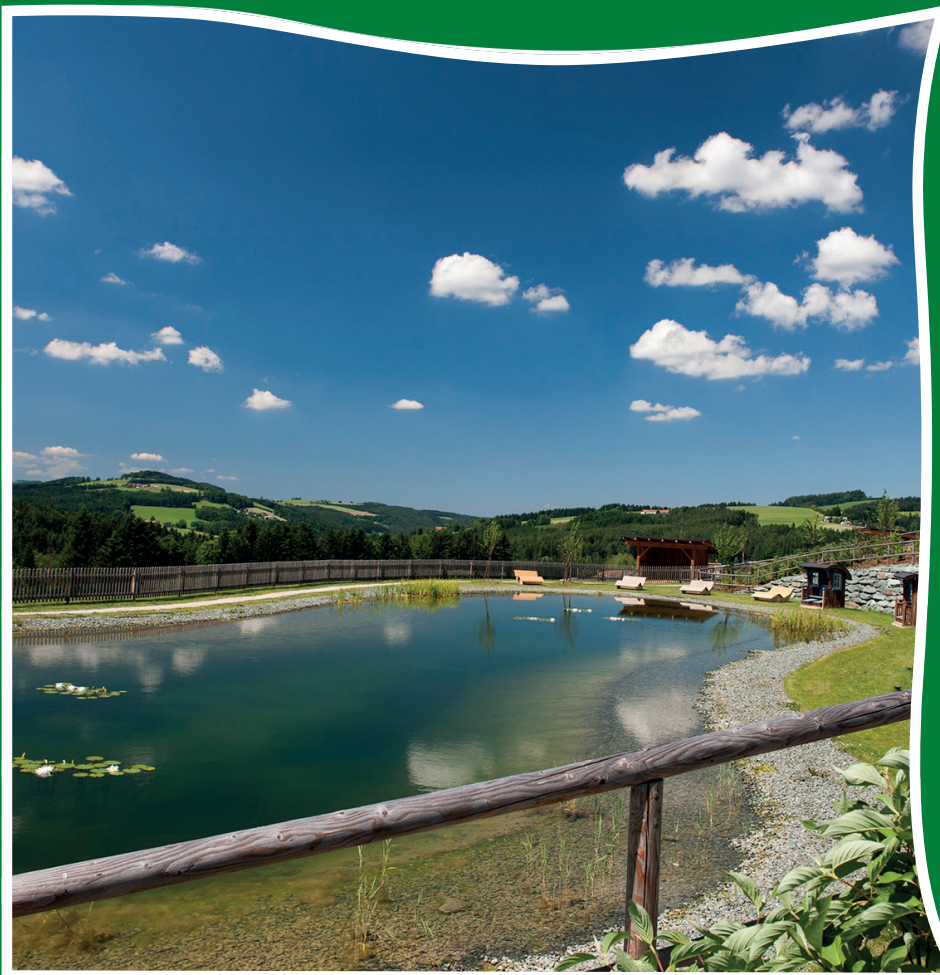


www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportagen

Berichte

Fach-
exkursionen

am 14. Oktober 2017

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.

Meister - Kurier

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

Nr. 3/2017

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Waldviertelexkursion der ARGE Meister	Seite	4
Meister-Bewegen-Veranstaltung in Krumbach 14. Oktober 2017	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachreise nach Island	Seite	6-7
Meisterkurs Obstbau mit Schwerpunkt Obstverarbeitung	Seite	7
Vorstellung der Meisterbeirätin Barbara Strobl	Seite	8-9
Wie Betriebe ihre Liquidität richtig managen	Seite	9-10
Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof	Seite	10
Betriebsreportage Fam. Schuster aus Großriedenthal	Seite	11
Reisebericht der landwirtschaftlichen Fachexkursion nach Neuseeland	Seite	12-13
Gedanken über Begrünungsvarianten und Ernteversicherungen	Seite	13
Forstliche Fachexkursion nach Ostdeutschland	Seite	14
Förderprogramm für Fischotterzäune wurde ausgebaut	Seite	15-16
Drohnen in der Landwirtschaft	Seite	16
Miteinander Reden - das Wichtigste im täglichen Miteinander	Seite	17
Piemont - Weinbauexkursion	Seite	18-19
Kraftquelle Bildung - ZAM Lehrgang startet	Seite	19
UR-GUT Kochseminare starten wieder	Seite	19
Exkursion zur „Grünen Woche“ nach Berlin	Seite	20

Titelbild: Eisgreisslerei Blochberger

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, Theresa Resch, 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!

Praktiker braucht das Land!

Unlängst erzählte mir ein Vater, der für seine Tochter eine Wohnung in Wien herrichtete, wie schwer es ist, eine „vernünftige“ Fachkraft zu finden. Er meinte: „Du findest leichter einen Taxifahrer oder Kellner mit Bachelor-Abschluss, als einen kompetenten Installateur oder Elektriker, der noch dazu Deutsch spricht!“ Auch seitens der Wirtschaft hört man immer öfter Klagen, dass Lehrlinge zu bekommen immer schwieriger wird. Wieso ist das so? Ist eine Ausbildung ohne Matura heute schon „minderwertig“? Braucht es keinen Praxisbezug mehr? Ich glaube, die Antwort darauf hat mir ein fertiger Bachelor gegeben. Er meinte: „Die erste Frage bei jedem Bewerbungsgespräch war, ob ich bereits Praxiserfahrung habe! Woher sollte ich die denn haben?“

Verstehen Sie mich bitte nicht falsch, das soll KEIN Plädoyer gegen eine bessere Ausbildung sein. Es soll ein Appell für eine praxisbezogene Ausbildung sein! In vielen anderen Ländern gibt es unser duales Ausbildungsmodell einer Lehre nicht. Bei uns können sich Firmen ihre zukünftigen Facharbeiter selbst ausbilden, auch ohne Lehrwerkstätten. Selbst in der Landwirtschaft dürfen wir auf die Möglichkeit der Lehre bzw. eines Fachschulbesuches nicht vergessen. Gerade die Meisterausbildung ist im internationalen Bildungsrahmen aufgrund ihres Praxisbezuges relativ hoch bewertet!

Zweifellos sind die meisten heutigen Bäuerinnen und Bauern in der Landwirtschaft aufgewachsen und haben so die Erfahrung vorheriger Generationen mitbekommen. Doch immer häufiger treten nun Personen mit ganz anderer Herkunft in den Betrieb ein. Somit bekommt der Praxisbezug in der Ausbildung immer größere Bedeutung. Fehlende Erfahrungen kann man sich auch in Arbeitskreisen oder im Austausch mit Kolleginnen und Kollegen aneignen. Hier ist besonders die Kommunikationsfähigkeit gefragt, welche auch geschult werden kann.

Wir seitens der ARGE Meister fördern diesen Erfahrungsaustausch besonders durch Exkursionen, Betriebsreportagen und durch unsere Aktion „Meister Bewegen“. So möchte ich Sie recht herzlich in das Industrieviertel einladen, um zwei interessante Betriebe zu besichtigen und mit unserem Präsidenten Hermann Schultes zu diskutieren.

Einen schönen Herbst wünscht

Ihr LKR LWM Andreas Ehrenbrandtner
Obmann

Waldviertelexkursion der ARGE Meister

Die ARGE Meister lädt zu einer eintägigen Waldviertelexkursion ein. Wir beginnen beim Betrieb Dittrich in Weitersfeld, mit den Schwerpunkten Bio-Legehühner und Verarbeitung. Im vielseitigen Bio-Weinbau-Betrieb Reinthaler in Obermixnitz erfahren wir einiges über Weinbau und Kellerwirtschaft, bis hin zum Kutschenfahren. Nach dem Mittagessen geht es zur bekannten und aufstrebenden Firma APV. Dort sehen wir aktuelle Grünlandtechnik, Sämaschinen und vieles mehr. Den Abschluss bildet die Erlebniswelt Gallien in Hötzelsdorf, wo wir Ferienhäuser und Freizeitaktivitäten kennenlernen werden.

Termin: Donnerstag, 12. Oktober 2017

Treffpunkt: 9.00 Uhr

Ort: Dittrich Franz und Claudia,
Fronsburg 24, 2084 Weitersfeld

Programm:

- **Betrieb Franz und Claudia Dittrich**, Fronsburg 24, 2084 Weitersfeld, Führung im Betrieb mit den Schwerpunkten: Bio-Legehühner in Freilandhaltung (8.800 Stk.), Verarbeitung, Teigwaren, Eierlikör sowie Geschenke



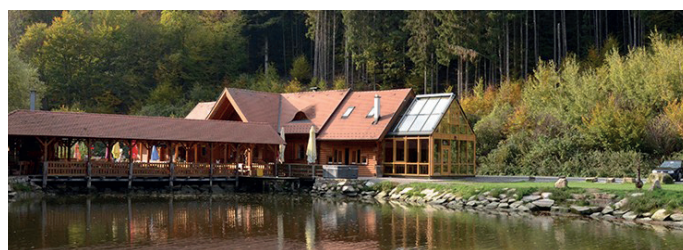
- **Bio-Weinbau Stefan Reinthaler**, Obermixnitz 7, 2084 Obermixnitz, www.weinkutscher.at, Führung im Betrieb mit den Schwerpunkten Weinbau und Kellerwirtschaft, Kutschenfahren, Rinder, Kartoffel und Zwiebel



- **Mittagessen**
- **Fa. APV**, 3753 Dallein 15, www.apv.at, Betriebsführung mit den Schwerpunkten Grünland-, Bodenbearbeitungs-, Saat- und Winterdiensttechnik



- **Erlebniswelt Gallien**, Gallien 1, 3753 Hötzelsdorf, www.gallien.at, Führung mit den Schwerpunkten Ferienhäuser, Fischen, Rinder, Feste, Schnitzen und Seminare



Voraussichtliches Ende: 17.00 Uhr

Teilnehmerbeitrag: € 30,-

Im Teilnehmerbeitrag sind die Betriebsbesichtigungen, das Mittagsmenü sowie ein Getränk inkludiert. Der Teilnehmerbeitrag wird am Betrieb Dittrich in bar einkassiert.

Die Exkursion wird von Ing. Karl Toifl, Fachlehrer BS Edelhof, geleitet.

Wir freuen uns, Ihnen eine interessante Weiterbildungsmöglichkeit anbieten zu können. Gerne können an der Veranstaltung auch Angehörige und InteressentInnen teilnehmen. Wir weisen darauf hin, dass eine Teilnahme aber aufgrund der begrenzten Anzahl nur nach **Anmeldung im Büro der ARGE der Meister** (Büro ist Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter der Tel. Nr.: 05 0259 26404, per Fax: 05 0259 95 26404 oder E-Mail: petra.zeller@lk-noe.at bis spätestens **10. Oktober 2017** möglich ist.

Meister-Bewegen-Veranstaltung in Krumbach am 14. Oktober 2017



Fam. Brandstetter

Wir möchten alle Meisterinnen und Meister zu unserer Meister-Bewegen-Veranstaltung mit LK-Präsidenten Ing. Hermann Schultes nach Krumbach in die Bucklige Welt einladen. Diese Meisterwanderung findet bereits zum 6. Mal statt.

- Ca. 11.00 Uhr: Vortrag von Präs. Ing. Hermann Schultes, NÖ LK, anschließend Diskussion am Betrieb Brandstetter



Eisgreisslerei

- Wanderung zurück zum Betrieb Blochberger
- Ca. 13.00 Uhr: Besichtigung Betrieb Blochberger
- Süßer Abschluss bei der Eisgreisslerei Blochberger

Achtung: Neuer Termin! Wir werden den Milchwirtschafts- und Schule am Bauernhof-Betrieb der Familie Brandstetter und die Eisgreisslerei Blochberger besuchen. Es gibt die Möglichkeit mit LK-Präsidenten Ing. Hermann Schultes ins Gespräch zu kommen. Mit der Veranstaltungsreihe „Meister-Bewegen“ geben wir Einblicke in innovative Projekte, die erfolgreich umgesetzt wurden, sowie die Möglichkeit interessante Meisterbetriebe und die Personen im Hintergrund kennenzulernen.



Betrieb Brandstetter



Eisgreisslerei

Aus organisatorischen Gründen ersuchen wir um **Anmeldung bis 9. Oktober 2017** im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26404 oder per Mail petra.zeller@lk-noe.at.

Neuer Termin: Samstag, 14. Oktober 2017
Ort: Königsegg 25, 2851 Krumbach

Programm:

- 9.00 Uhr: Treffpunkt Eisgreisslerei Blochberger, Königsegg 25, 2851 Krumbach
- Anschließend Wanderung zum Betrieb von Josef und Bernadette Brandstetter, Kampichl 11, 2871 Zöbern, ca. 20 Minuten
- Betriebsbesichtigung und Vorstellung Betrieb Brandstetter (Milchwirtschaft, Schule am Bauernhof)
- Jause am Betrieb Brandstetter



Eisgreisslerei

Landwirtschaftliche Fachreise nach Island von 29. Mai bis 3. Juni 2018

Unberührte Naturlandschaften, unter grollendem Donner herabstürzende Wassermengen, Energie entladene Springquellen, geothermische Naturwunder, vulkanische Farbspiele – das ist Island – Insel der Naturwunder. Erleben Sie auf dieser außergewöhnlichen Reise die Höhepunkte der nordischen Insel.

1. Tag: Anreise - Keflavik

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Abflug nach Keflavik. Ankunft und Transfer zum Hotel in Reykjavik.

Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Borgarfjörður - Reykholt - Hamar

Empfang durch Ihre deutschsprachige Reiseleitung. Fahrt durch den idyllischen Walfjord. Weiter geht es nach Borgarfjörður, das mit einer Vielzahl an Sagas viele Geschichten zu erzählen hat. Anschließend fahren Sie in das malerische Reykholt, der Heimatstadt des wohl berühmtesten Dichters und Politikers Islands im 12. Jahrhundert, Snorri Sturluson. Besonders einzigartig ist dieser Ort für die kleinen und großen Heißwasserquellen mit dem Namen „Deildartunguhver“, ein Naturspektakel, bei dem etwa 100 Grad heißes Wasser mit einer hohen Geschwindigkeit ausgestoßen wird und stellenweise Geysire bildet. Zum Abschluss des Tages besichtigen Sie noch die wunderschönen Wasserfälle Hraunfossar, um anschließend zu Ihrem Hotel in Hamar zu gelangen. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.



© Moser Reisen

3. Tag: Gullfoss - Fridheimar - Hveragerði

Heute besuchen Sie den Gullfoss, den berühmtesten Wasserfall Islands. Im Geysirgebiet sehen Sie anschließend den Namensgeber aller Springquellen der Welt, den „Alten Geysir“. Dass Geysire in regelmäßigen Abständen eine kochend heiße Fontäne in den Himmel schießen, lässt sich am besten bei der kleineren Quel-

le Strokkur beobachten. Weiterfahrt nach Fridheimar, eines der bekanntesten Pferdezuchtgebiete Islands. Das Islandpferd ist sowohl bei jungem als auch altem Publikum sehr beliebt, da seine Seele als äußerst gutmütig und ausgeglichen gilt. Eine Vorführung mit seinem berühmten vierten Gang wird Ihnen nicht vorenthalten. Eine Besichtigung im Gewächshaus, wo Ihnen zudem noch Tomatenschnaps serviert wird, rundet diesen Ausflug ab. Fahrt zum Hotel in Hveragerði und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.



© Moser Reisen

4. Tag: Vík - Thorvaldseyri

Der heutige Tag steht ganz im Zeichen der Südküste Islands mit seiner einzigartigen Natur. Zuerst besuchen Sie den südlichsten Ort des Festlands Vík in der Gemeinde Mýrdalur, wo Sie die mächtigen Wasserfälle Skogafoss und Seljafoss bestaunen können. Weiters Spaziergang entlang des Strandes Reynisfjara, der nicht nur mit schwarzem Sand punkten kann. Auch steile Basaltsäulen, die durch abgekühlte Lava entstanden sind und unzählige Seevögel und Papageientaucher werden Sie zu sehen bekommen. Anschließend Fahrt zum Bauernhof Thorvaldseyri, der zu den größten und modernsten in Island zählt. Am Fuße des wohl berühmtesten Vulkans des Landes „Eyjafjallajökull“ gelegen, wurde hier nach einem Vulkanausbruch im Jahr 2010 nahezu alles durch die Lava zerstört und wieder aufgebaut. Bei einer Besichtigung erfahren Sie hier alles Wissenswerte über die Geschichte der Farm, der Familie und des Vulkans. Rückfahrt zum Hotel in Hveragerði. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Stakkavík - Reykjavík

Fahrt zur Fischfabrik Stakkavík, wo Sie viele Eindrücke von der Welt der Fischerindustrie mitnehmen können. Hier erhalten Sie besonders Einblick in das Leben der Fischer, das besonders wegen ihrer gefährlichen Arbeit äußerst spannend ist, weil sie mit vielen Gewalten der

Natur zu tun haben. Zum Abschluss der Führung wird Ihnen hier eine köstliche Fischsuppe gereicht. Nachmittags Stadtrundfahrt in Reykjavik. Sie sehen unter anderem den Fischereihafen, die Altstadt mit dem Dom, das Parlament und das neue Rathaus sowie das Universitätsgelände (Außenbesichtigungen). Im Anschluss Fahrt durch die Lavafelder der Halbinsel Reykjanes, bis das einmalige Naturphänomen, die „Blaue Lagune“, erreicht wird. Vergessen Sie Ihre Badesachen nicht, denn hier haben Sie die Möglichkeit, ein unvergessliches Bad zu nehmen (nicht inkludiert, ca. € 40,-). Nachmittags Besichtigung der Hallgrimskirche. Die evangelisch-lu-



© Moser Reisen

therische Kirche ist das größte Kirchengebäude Islands und verfügt über eine wunderschöne Orgel. Diese wird nicht nur bei Gottesdiensten gespielt, sondern auch bei Konzerten eingesetzt. Abendessen. Transfer zum Flughafen von Keflavik und Rückflug nach Wien-Schwechat.

6. Tag: Rückflug

Morgens Ankunft am Flughafen.

Reisepreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.980,-

für Gäste: € 1.999,-

EZ-Zuschlag: € 385,-

Inkludierte Leistungen:

- Flug von Wien-Schwechat via Frankfurt nach Keflavik und retour
- Rundreise im Komfortbus
- Hotelarrangement in landestypischen Hotels
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- Eintritte lt. Programm
- durchgehende, deutschsprachige Reiseleitung
- Trinkgeld für Busfahrer und Reiseleitung

Anmeldungen sind bei Frau Victoria Szócska bei Moser Reisen unter szocska@moser.at oder Tel. 0732/2240-42 möglich.

Meisterkurs Obstbau mit Schwerpunkt Obstverarbeitung 2018 - 2020

Der Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung Obstbau mit Schwerpunkt Obstverarbeitung ist die höchste Berufsausbildung für Praktiker im Obstbau. Er umfasst etwa 440 Unterrichtseinheiten (11 Kurswochen) und ist modular aufgebaut, wobei sich die Module über 3 Ausbildungswinter erstrecken. Generell müssen alle Module absolviert werden, wobei je nach Vorbildung Anrechnungen möglich sind.

Inhalte: Der Vorbereitungslehrgang gliedert sich in allgemeine Module (Betriebs- und Unternehmensführung,

Ausbilderlehrgang, Recht & Agrarpolitik) sowie in Fachmodule.



© LK NÖ

Zielgruppe: ObstbaufacharbeiterInnen, Personen mit mehrjährigen Praxiserfahrungen im Bereich Obstbau und/oder Obstverarbeitung

Information und Anmeldung

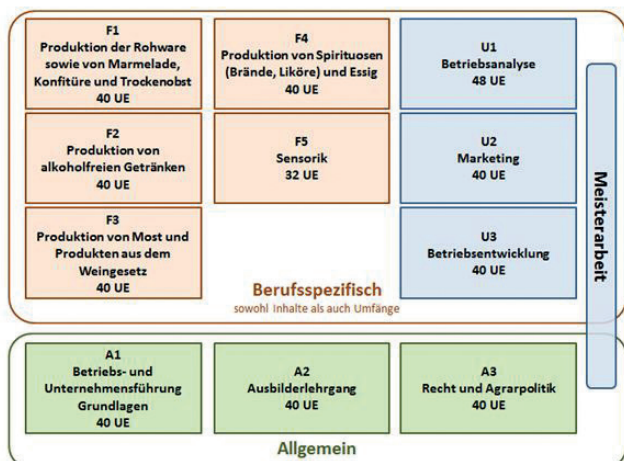
LFA NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

E-Mail: lfa@lk-noe.at, Tel.: 05 0259 26400

www.lehrlingsstelle.at/niederoesterreich

Anmeldeschluss: 15. Jänner 2018

Eine Anmeldung zum Lehrgang ist jederzeit schriftlich per Anmeldeformular möglich! Es gelten die AGBs des LFI NÖ, welche Sie auf www.lfi.at/NÖ/Service finden.



Vorstellung der Meisterbeirätin Barbara Strobl

Als frisch-und alt gewählte Meisterbeirätin freut es mich sehr, mich in dieser Ausgabe vorstellen zu dürfen. Ich heiße Barbara Strobl, bin 32 Jahre alt und verheiratet. Ich komme aus dem nördlichen Waldviertel, aus Unter-Pertholz, bei Raabs a.d.Thaya.



Barbara und Markus Strobl

Betriebsführerin ist Strobl Luise (59), Gatte Johann (62) ist in Pension. Gemeinsam mit ihnen führen Sohn/Mann Markus (38) und ich Barbara (32) einen Lacoune – Milchschaafzucht – Betrieb mit Ackerbau.

Der Betrieb liegt auf einer Seehöhe von 446 m und umfasst eine Größe von 36 ha (Grünland, Ackerland und Wald) auf österreichischen Böden. In Tschechien bewirtschaften wir insgesamt 20 ha Ackerbau.

Seit 1994 hat sich der Betrieb auf Milchschafe mit Milchwirtschaft und Schafzucht spezialisiert. Er ist auch seit 1994 ein anerkannter BIO – Betrieb.

Zur Zeit haben wir 216 Stück Mutterschafe und 4 Stück Zuchtböcke.



Auf unserem Melkstand können 48 Schafe gleichzeitig gemolken werden. Die Milch wird zwei mal in der Woche von der Firma LEEB VITAL aus Oberösterreich abgeholt. Da wir ein Zuchtbetrieb sind, wird auch wie bei den Kühen, die Milch vom LKV (Landeskontrollverband) einmal im Monat bzw. alle 30 Tage auf Fett, Eiweiß, Zellzahl, Keimzahl und Harnstoff kontrolliert.

Mitte Jänner bis März bekommen wir ca. 400 Stk. Lämmer. Für die Lämmeraufzucht wurde ein alter Rinderstall umgebaut. Die Lämmer werden am fünften Tag vom Mutterschaf abgenommen und in den Rinderstall gebracht. Dort werden sie an einen Milchautomaten der mit Joghurt gefüllt ist, von mir angelernt. Wenn sie dann

selbstständig sind, können sie ab libitum trinken. Für die Joghurtzubereitung ist mein Mann Markus zuständig. Die Milch dafür nehmen wir von unseren Schafen bzw. wird der Rest von der NÖM-MGN Baden zugekauft. Wir verwenden Joghurt deswegen, da es für die Aufnahme bzw. Verdauung besser ist. So werden auf einfachstem Wege die Durchfallerkrankungen vermieden. Und es schmeckt ihnen!!



Wenn sie ihr Gewicht von 14 kg erreicht haben, werden die männlichen und weiblichen Zuchtlämmer vom Joghurt abgesetzt und an Heu, Kraftfutter und Wasser angewöhnt. Männliche Lämmer, die für die Zucht nicht geeignet sind (ca. 100 Stück), werden mit dem Joghurt bis zu 25 kg Lebendgewicht weiter gemästet. Danach werden sie für den Ostermarkt geschlachtet und an Gourmet Merkur als „Naturlamm“ verkauft.

Unsere Zuchtböcke werden in ganz Österreich verkauft und nach Rumänien, Slowakei, Deutschland, Norwegen, Tschechien und die Schweiz exportiert. Für uns ist es schwierig neue Zuchtböcke zu kaufen, weil wir der größte Zuchtbetrieb Österreichs sind und die meisten Schafe mit den unseren verwandt sind. Es bleibt uns nur Frankreich und die Schweiz übrig, wo wir unser Zuchtmaterial importieren können.

Ich und mein Mann gehen noch einem anderen Betriebszweig nach, das ist die Gewürz- und Kräuterproduktion. Wir sind bei der Firma Sonnentor Kräuterhandel GmbH in Sprögnitz (Zwettl) Vertragspartner geworden und liefern ihnen heuriges Jahr 0,20 ha Bio-Graumohn. An die Firma Waldland (Zwettl) und an die Kräuterfarm Fam. Bauer (Gmünd) liefern wir schon seit 10 Jahren getrocknete Brennesseln, Ringelblumen und Mohnkapseln. Da die Nachfrage von Kräutern groß ist, liefern wir heuer erstmals auch getrocknete Sonnenblumenblütenblätter und Ringelblumen in die Steiermark.

Die landwirtschaftliche Meisterprüfung legte ich im Jahr 2007 am Edelhof ab und wurde auch gleichzeitig im selben Jahr in den Pfarrgemeinderat aufgenommen.

Als Ortsbäuerin darf ich seit 2009 meinen Ort Unterpertholz vertreten. Im Jahr 2010 wurde ich frisch in den Meisterbeirat gewählt.

Seit 2014 bin ich auch als Vorstandsmitglied im Verein „Die Bäuerinnen im Bezirk Raabs / Thaya“ und als Kassiererin bei der Volkstanzgruppe Raabs tätig.

In meiner/unserer Freizeit tanzen ich und mein Mann noch gerne bei der Volkstanzgruppe Raabs/ Thaya mit, die wir 10 Jahre geleitet haben.

Meine Ideen einzubringen und mitzuarbeiten macht mir in all meinen Funktionen, die ich in den Jahren bekommen habe, sehr große Freude.

Da heuer das Vorweihnachtliche Meistertreffen am 7. Dezember in Raabs an der Thaya stattfindet, freue ich mich und der gesamte Beirat aus dem Waldviertel besonders auf Ihr/euer Kommen.

Wie Betriebe ihre Liquidität richtig managen



Thomas Kern, BA

Die Liquidität ist für Unternehmen essentiell und neben Rentabilität und Sicherheit eines der 3 wichtigsten Unternehmensziele. Wird ein Liquiditätsengpass bemerkt, gilt es zu handeln – je früher desto besser. Oft ist bis zu diesem Zeitpunkt schon eine Menge Zeit verstrichen, in der diese Entwicklung nicht bemerkt wurde. Darum gilt: Auch in wirtschaftlich guten Zeiten immer ein Auge darauf zu werfen. Denn eine gesicherte Liquidität ist Grundvoraussetzung für zukünftiges unternehmerisches Handeln.

1. Überblick verschaffen

Gute Leistungen sind nicht alles. Ist die Produktion wirtschaftlich und somit rentabel, heißt es noch lange nicht, dass die Liquidität gesichert ist. In anderen Worten, für die Liquidität ist die Betrachtung der Wirtschaftlichkeit unerheblich, was zählt ist die Verfügbarkeit der liquiden Mittel. Um somit einen Einblick auf die aktuelle Situation eines Betriebes zu erhalten sind gesamtbetriebliche Aufzeichnungen eine wertvolle Unterstützung (Hierzu bietet die LK-NÖ ein Seminar an => Siehe Infobox unten). Das Erfassen von Einnahmen und Ausgaben, die Entwicklung der Geldbestände und der Verbindlichkeiten liefern die Grundlage für die Beurteilung der aktuellen Liquidität. Um einen genauen Überblick zu erhalten arbeiten die Arbeitskreise Unternehmensführung mit 3 Liquiditätskennzahlen (Kapitaldienstgrenzen). Diesbezüglich werden auch sonstige Einkünfte, sowie Privatverbrauch aufgezeichnet. Das folgende Beispiel zeigt die Auswirkung einer Gewinnsituation, Privatverbrauch und Tilgungsverpflichtung auf die Liquidität.

Im Durchschnitt der Jahre gilt die Devise, dass die langfristige Kapitaldienstgrenze einen positiven Wert aufweisen sollte. Ein negativer Wert (so wie im Beispiel) bedeutet, dass der Unternehmerhaushalt in diesem Jahr von der Substanz gelebt hat. Geld, das eigentlich für die Abschreibung reserviert war, wurde hergenommen um Privatverbrauch bzw. die Tilgung zu bedienen. Hier sollten bereits Schritte eingeleitet werden, denn bleibt diese Entwicklung aufrecht, wird es früher oder

	Betrieb
Einkünfte aus L&FW	30.521
+ sonstige Einkünfte	9.000
- Privatverbrauch	38.521
- Tilgungsverpflichtung	8.590
langfristige Kapitaldienstgrenze	-7.590
+ AfA Maschinen	17.355
mittelfristige Kapitaldienstgrenze	9.765
+ AfA Gebäude	13.377
kurzfristige Kapitaldienstgrenze	23.142

später zu Liquiditätsproblemen kommen. Ist die mittelfristige Kapitaldienstgrenze positiv, bedeutet das, dass die Abschreibung der Maschinen ausreicht, um das nötige Kapital aufzubringen. Sollte diese negativ sein, ist ein rasches Reagieren empfehlenswert, denn je länger man sich in dieser Situation befindet, desto schwieriger wird es Gegenmaßnahmen zu setzen. Ist die kurzfristige Kapitaldienstgrenze negativ, reicht weder die Abschreibung der Maschinen noch die der Gebäude um die privaten bzw. betrieblichen Ausgaben (inkl. Tilgung) zu decken. Hat die Unternehmerfamilie in dieser Situation keine finanziellen Rücklagen, kommt es zu spürbaren Liquiditätsproblemen. Zusätzlich kann die Liquiditätslage innerhalb eines Jahres stark variieren.

2. Liquidität planen

Kommt es zu Liquiditätsproblemen, ist eine Analyse notwendig, weil die Ursache erst einmal geklärt werden muss. Betrieblich könnte dies z.B. durch Schwierigkeiten in der Produktion (Trockenheit, Krankheiten,...) oder durch den Verfall des Erzeugerpreises entstanden sein. Aber auch zu hohe Tilgungen, die durch zu kurzfristige Tilgungspläne entstanden sind, können zu Engpässen führen. Ursachenforschung ist wichtig, weil die Gegenmaßnahmen an den Ursachen ausgerichtet werden müssen.

Auf Basis der aktuellen Situation wird dann eine Liquiditätsplanung durchgeführt. Dazu werden zukünftige Ein- und Auszahlungen gegenübergestellt. In der Regel wird für die nächsten 1 bis 5 Jahre vorausgeplant, als Planungszyklus bietet sich ein Jahr an. Bei der Planung ist darauf zu achten, dass zukünftige Verände-

rungen (z.B. Investitionen, Betriebsausrichtung, usw.), die einen Geldmittelzufluss oder -abfluss bedeuten, mit einkalkuliert werden. Ebenfalls ist die zukünftige Entwicklung der Produktionsleistung abzuschätzen und zu berücksichtigen. Gerade bei Investitionen in der Tierhaltung bzw. im Dauerkulturbereich fallen Einnahmen erst verzögert an. Betreffend Macht und Preiseinschätzung können allgemeine Erwartungen und persönliche Einschätzungen berücksichtigt werden. Somit ist man in der Lage Finanzierungslücken schon im Vorhinein zu erkennen um gegebenenfalls notwendige Maßnahmen einzuleiten. Ebenfalls können verschiedene Szenarien durchgespielt werden um Konsequenzen bestimmter Entwicklungen besser beurteilen zu können.



3. Liquidität vor Rentabilität – kurzfristige Liquiditätsverbesserungen

Ist man erstmals zahlungsunfähig, ist die beste langfristige Unternehmensstrategie wertlos. Um dieser Situation entgegenzuwirken gibt es 2 Möglichkeiten, entweder durch Reduzierung der Ausgaben oder einen raschen Geldmittelzufluss. Bestimmte Maßnahmen die kurzfristig die Situation verbessern, können jedoch die Rentabilität verschlechtern. Jede Maßnahme sollte dahingehend geprüft werden. Ist die Liquidität jedoch wieder gesichert, sollte der Fokus wieder auf Steigerung der Wirtschaftlichkeit des unternehmerischen Handelns liegen.

Mögliche Maßnahmen:

- Investitionsstopp
- Vorzeitiger Verkauf von Produkten
- Verzicht auf Grunddüngung

- Reduzierung des Viehbestandes
- Verkauf von Maschinen
- Umschuldung
- Lebensversicherungen auflösen, genereller Versicherungsscheck
- Aufgabe von Betriebszweigen mit schlechtem Deckungsbeitrag
- Andere Vermögensveräußerungen

4. Liquidität managen durch gesamtbetriebliche Aufzeichnungen

Ein Mittel, um Liquiditätsengpässe schon im vornherein zu verhindern, sind gesamtbetriebliche Aufzeichnungen. Hier erhält man eine Menge an Daten über den eigenen Betrieb. Dazu bietet die LK-NÖ das Seminar „Erfolgsrezept Buchführung“ an. Das Seminar besteht aus drei theoretischen Teilen und zwei Betriebsbesuchen und reicht thematisch von den Grundlagen über steuerliche Aspekte der doppelten Buchführung, einer Programmschulung bis hin zur Kennzahleninterpretation. Im Rahmen von zwei Beratungen am Betrieb kann auf betriebsindividuelle Gegebenheiten eingegangen werden. Es sind keine Vorkenntnisse notwendig.

Orte und Termine:

FJ Wieselburg, 14. November 2017
BBK Bruck/Leitha, 5. Dezember 2017
LFS Ottenschlag, 16. November 2017
BBK Gmünd, 24. November 2017
BBK Hollabrunn, 30. November 2017
BBK Tullnerfeld, 6. Dezember 2017
LFS Warth, 7. Dezember 2017

Der Kurs dauert jeweils von 9 bis 16.30 Uhr. Kursbeitrag inkl. zwei Betriebsbesuchen 140 Euro je Betrieb. Infos und Anmeldung telefonisch unter 05 0259 25120 oder per Mail unter carina.staminger@lk-noe.at

Thomas Kern, BA
Ref. Betriebswirtschaft, LK NÖ

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof startet im November 2017!

Der 16-tägige Zertifikatslehrgang richtet sich an Neueinsteiger und bestehende Betriebe. Er bietet das notwendige Rüstzeug, um den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof erfolgreich führen zu können und ist der beste Grundstein für die Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen!

Erstklassige Experten vermitteln Aktuelles zu Themen wie Persönlichkeitsbildung, Unternehmensführung, Marketing, Betriebswirtschaft, Angebotsgestaltung, Beschwerdemanagement, Frühstücksgenuss für meine Gäste u.v.m. Die Teilnehmer erarbeiten während der Kurse ein Betriebs- und Marketingkonzept für den

eigenen Hof, das eine Art „Fahrplan“ für die nächsten Jahre darstellt. Zum Abschluss der Ausbildung erhalten die Absolventen ein bundesweit anerkanntes Zertifikat, das die Betriebe als besonders qualitätsbewusst auszeichnet.

Anmeldung und weitere Informationen:

Referat Direktvermarktung, Alexandra Bichler BBEd,
Tel.: 05 0259 26505,
E-Mail: alexandra.bichler@lk-noe.at

Betriebsreportage Familie Schuster aus Großriedenthal Vom Master zum Meister – Thomas Schuster

Thomas Schuster, der 27-jährige Jungwinzer hat die Meisterausbildung 2016 als „Bester Weinbau und Kellermeister Österreichs“ abgeschlossen.



Das Weingut Schuster ist ein land- und forstwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb, welcher sich auf die Produktion und Vermarktung von Wein spezialisiert hat. Der Hof liegt zentral im Ort Großriedenthal. Bewirtschaftet wird der Betrieb von den Eltern Helga und Karl Schuster gemeinsam mit Sohn Thomas.

Der Betrieb umfasst 35 ha Ackerland, 12 ha Bio-Weingärten und rund 3 ha Wald und Obstbau. Ein weiterer Betriebszweig ist „Urlaub am Bauernhof“, hier werden Ferienzimmer vermietet.



© Steve Haider

Die Vermarktung des Weines erfolgt zum Teil direkt Abhof, der Großteil des Weines wird jedoch direkt an den Fachhandel sowie an die Gastronomie geliefert. Die Landwirtschaft und vor allem die Weinproduktion wurden Thomas in die Wiege gelegt, denn dokumentiert durch eine Hauschronik wurde schon im Jahre 1772 am Hof Wein produziert.

Um seine große Leidenschaft zum Beruf machen zu können besuchte er die VINO-HAK in Krems. Nach der Absolvierung des Zivildienstes startete er sein berufsbegleitendes Studium an der FH Eisenstadt, wo er Inter-

nationale Wirtschaftsbeziehungen (B.A.) und den Masterstudiengang Internationales Weinmarketing (M.A.) mit Auszeichnung 2015 abgeschlossen hat. Um neben der Theorie auch eine praktische Ausbildung zu erhalten, hat Thomas gleichzeitig zum Studium auch bei der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Niederösterreich die Meisterausbildung begonnen. Die Erlangung dieser Zusatzausbildung war eine gute praktische Ergänzung zum Studium. Neben seiner Ausbildung konnte er viele Erfahrungen durch diverse Praktika im In- und Ausland (Deutschland und Neuseeland) sammeln. Welche nun am eigenen Betrieb umgesetzt werden.

Seine Freizeit verbringt Thomas gerne mit seiner Partnerin Carina und seinem Freundeskreis bei gutem Essen und Wein oder am Mountainbike.



© Steve Haider

Wichtige Erfolgsfaktoren sind für Thomas die fachliche Kompetenz gepaart mit Ruhe und Konsequenz. Denn als Betriebsführer sollte man in der Lage sein jede Tätigkeit selbst durchführen zu können, gleichzeitig aber auch Aufgaben zu delegieren. Mindestens so wichtig ist es, sich Zeit zu nehmen für sich selbst um Visionen und Strategien zu entwickeln sowie ein gutes Betriebsklima als Umfeld zu haben. Das Motto von Thomas lautet: Do more of what makes you happy!

In Zukunft soll der Betrieb kontinuierlich wachsen und das Qualitätsniveau weiter gesteigert werden. Eine Kiste voller Ideen wie z.B. das Weingut energieautark zu machen, wartet darauf umgesetzt zu werden. Die Produktion erfolgt nun auf dem neusten Stand der Technik und so naturnahe wie möglich – seit 2013 nun biologisch.

Mehr über den Betrieb Schuster erfahren Sie unter www.weingut-schuster.at oder www.facebook.com/WeingutFamilieSchuster

Theresa Resch, BEd
LFI, LK NÖ

Reisebericht der landwirtschaftlichen Fachexkursion nach Neuseeland

Im Jänner besuchten 31 Meisterinnen und Meister das andere Ende der Welt und machten sich mit der Landwirtschaft und Sehenswürdigkeiten vertraut.

Neuseeland ist mit 269.652 km² mehr als dreimal so groß wie Österreich, hat aber nur halb so viele Einwohner (4,2 Mio.). Neuseeland besteht aus zwei Hauptin-



Herrlicher Blick auf den Wakatipusee

getrennt. Auf der kleineren Nordinsel leben etwa drei Viertel der Einwohner, der Großteil davon in Auckland, der größten Stadt des Landes und in der Hauptstadt Wellington. Die Nordinsel ist von Vulkanen geprägt. Es gibt wichtige Zentren der Maorikultur und intensive Landwirtschaft. Die Südinsel wird vor allem durch die Southern Alps geprägt. Die schroffe Westküste mit dichtem Regenwald ist weitgehend unbesiedelt. Im Norden der Südinsel gibt es intensiven Weinbau, weiters Rinder und Schafe und im Süden unberührte Natur. Christchurch ist die größte Stadt der Südinsel und in Queenstown können viele Extremsportarten ausprobiert werden.



Wildtierhaltung nimmt stark zu

Anfang der 80er Jahre sah sich Neuseeland mit einer Wirtschaftskrise konfrontiert und stand am Rande des Bankrotts. Die Ursachen für die Krise waren die Veränderungen auf dem Weltmarkt und eine große Ab-

hängigkeit von Großbritannien. Durch den Eintritt Großbritanniens in die EU verlor Neuseeland seinen Hauptabnehmer für die wichtigsten Exportgüter. Die Regierung reagierte mit einer Abwertung des neuseeländischen Dollars um 20 Prozent, einem Rückzug aus der Regulierung des Wirtschaftslebens, des Wechselkurses, der Finanzmärkte, dem Verkehrssektor, den Ladenöffnungszeiten und einer Abschaffung der Unterstützungen der Landwirtschaft. Was für viele Betriebe das Aus bedeutete. Heute ist Neuseeland der größte Exporteur von Milchprodukten, Schaffleisch, Wildfleisch

und Kiwis. Es werden auch Holz, Rindfleisch, Wolle, Äpfel, Weine sowie Meeresfrüchte exportiert. Ungefähr 90 Prozent der neuseeländischen Landwirtschaftsprodukte gehen ins Ausland.

Es gibt 6,2 Mio. Milchkühe und 3,9 Mio. Fleischrinder. Typisch für die Milchproduktion in Neuseeland ist die ganzjährige Weidehaltung. Der große Anstieg wurde erst in den letzten zwei Jahren durch die schlechten Preise gebremst. Fast die Hälfte aller Kühe in Neuseeland sind Kreuzungstiere der Rassen Holstein-Friesian und Jersey. Die produzierte Milch geht hauptsächlich in den asiatischen Raum. Ungefähr 85% der Milch in Neuseeland wird von der Genossenschaft Fonterra weiterverarbeitet. Die durchschnittliche Milchkuh gibt 4.235 l Milch pro Jahr und produziert dabei 213 kg Fett und 164 kg Eiweiß. Durchschnittlich werden von den Farmern 419 Kühe gehalten. Eine häufig verbreitete Betriebsform ist das "Sharemilking". Dabei erhalten Angestellte einen Teil der Rendite. Teilweise erhalten Sie einen Lohn oder Tiere. So hat ein Teilhaber am Ende einer Milchsaison einen Lohn und dazu eine Herde mit ca. 30 Kühen, die er wiederum einbringen oder langfristig selbst eine eigene Herde aufbauen kann. Vereinfacht dargestellt gehört bei Sharemilking alles, was sich bewegt, dem Pächter und alles andere dem Besitzer. Wenn er alles mitbringt, gehören bis zu 50 % vom Einkommen dem Sharemilker. Beim Contract milking, wenn er keine Tiere mitbringt, gehören 20 – 39 % des Einkommens dem Contract milker.



Typische Weidehaltung

Der Schafbestand sinkt kontinuierlich, bedingt durch die schlechten Preise und die große Konkurrenz der Milchwirtschaft. Ausgehend von 70 Mio. Tieren im Jahre 1982 rechnet man heute mit ca. 26 Mio. Schafen. Ursprünglich wurden Merinos gehalten, heute werden hauptsächlich Romney Schafe für Fleisch und Wolle gezüchtet. Stark im Zunehmen ist die Wildtierhaltung. Bedeutend sind auch die Apfel- und Kiwi-Produktion. Kiwis heißen auch die bekannten flugunfähigen Vögel von Neuseeland. Das Land ist auch für seine Weine bekannt. Das größte Weinbaugebiet ist die bekannte Marlborough-Region, mit 24.000 ha Weinbau und 79 % der Weinbau-



Schafe scheren im Akkord



Kiwis in Intensivkulturen

fläche von Neuseeland. Die Exkursion führte von der Hafenstadt Auckland durch die Nordinsel nach Rotorua und Wellington. Mit der Fähre ging es auf die Südinsel. Weiter von Picton nach Christchurch. In der fruchtbaren Region

Canterbury konnten wir die Auswirkungen des letzten Erdbebens sehen. Von Queenstown gab es noch einen Ausflug zum bekannten Milford Sound. Während der Exkursion wurden landwirtschaftliche Betriebe besucht, mit den Schwerpunkten Milchwirtschaft, Rinder, Wild-

tiere, Schafe, Kiwis, Weinbau und Lachse. Natürlich durfte ein Maoriempfang nicht fehlen. Wir freuten uns auch, einen österreichischen Auswanderer zu treffen, der jetzt erfolgreich einen Weinbaubetrieb führt. Die Gespräche mit den



Weingärten in Central Otago

Farmerfamilien waren sehr interessant. Die Meisterinnen und Meister kehrten mit vielen Eindrücken nach Österreich zurück, vor allem mit den Bedingungen von Landwirtschaft unter extremen Weltmarkteinflüssen.

Gedanken über Begrünungsvarianten und Ernteversicherung



Hannes Uhl

Die Getreideernte 2017 war von den Erträgen äußerst unterschiedlich. Die Niederschlagsmenge in der Zeit vom 15. März bis 23. Juni lag bei 130 Litern und seit dem 15. Oktober 2016 waren keine Reserven im Boden. Ich war jetzt auch einige Jahre nicht gegen Hagel und Dürre versichert, aber die Wetterkapriolen in anderen Regionen Österreichs haben mich wieder dazu

bewogen, mich zu versichern. Mit dem Wissen, dass es bei Braugerste keine Dürreversicherung gibt. In meinem Getreide betonten Betrieb mit Sommerbraugerste, die Vorfrüchte waren Zuckerrübe (Erntetermin war Mitte bis Ende November), Sonnenblumen und Winterweichweizen. Nach Winterweichweizen habe ich noch die Begrünungsvariante 3 angebaut. Die Erträge auf meinem Betrieb lagen zwischen 3.000 kg mit 45 % Siebung bis heuer erstmals erreichte 8.000 kg und 90 % Siebung. Diese gravierenden Ertragsunterschiede entstanden bei Sonnenblumenvorfrucht in der Ebene und einem leichten Höhenunterschied von 30 Metern. Die Getreidevorfrucht mit Variante 3 kostet mir 1.000 kg Ertrag. Diese Tonne wird zum Teil durch die 160 € ausgeglichen. Ein wichtiger Grund für die Begrünung ist aber der Schutz des Bodens. Bei der späten Zuckerrübenernte muss ich den Ertragsverlust der Vorfrucht anrechnen.

Winterweizen ist meine zweite Getreideart. Diese wird zu 90 % auf Sommergerste angebaut. Was nun kommt ist Jammern auf hohem Niveau. Meine Erträge liegen heuer zwischen 6 und 7,5 Tonnen pro Hektar. Wir sind auch Dürreindexversichert, aber erreichten die berühmte Zahl 70 nicht. Die Fläche mit 6.000 kg Ertrag erreichte auch nur 77 Hektolitergewicht und somit fehlt hier ein Teil des Einkommens.

Ich mache jetzt einen kleinen Rundumschlag. Heuer wurde mir klar, dass beim derzeitigen Dürreversicherungssystem, nur derjenige die Absicherung in An-

spruch nehmen kann, der auf späträumende Kulturen ab Ende November bis Ende Dezember noch Winterungen mit hohem Aufwand und Bodenbeleidigungen durchführt oder im Frühjahr wieder Wasser zehrende Kulturen anbaut. Es gibt doch die wichtigen Themen Boden und Klimaschutz!

Die Begrünungsvariante 2 wäre auf meinem Betrieb sehr interessant, da ich zwischen Sommergerstenernte und Winterweizenanbau ein Zeitfenster von schwach zwei Monaten habe. Den Boden könnte ich vor Hitze schützen. Nur der Umbruchstermin mit 15. Oktober ist leider zu spät. Wie wir alle aus eigener Erfahrung und aus vielen Projekten wissen, ist der Aussattermin für eine gute Wurzelentwicklung der Pflanzen schon ab der ersten Oktoberwoche. Für das nächste ÖPUL-Programm ist ein Umbruchstermin mit 30. September vorzuschlagen. Ja, es ist richtig, man kann auch Aktionen setzen ohne direktes Entgelt, aber es gibt nun auch mal wirtschaftliche Notwendigkeiten.

Zur Begrünungsvariante 1 mit einer Mischung von fünf blühenden Pflanzen ist zu überlegen, ob diese Variante wirklich bienenfreundlich ist. Den nach Gesprächen mit Imkern beginnt man in dieser Zeit mit den Wintervorbereitungen und sollte die Bienen nicht nochmals in ihrem Lebensablauf stören.

Vor Hackfrüchten nutze ich die Begrünungsvariante 4. Die Bearbeitung erfolgt bei mir auf die humusabbauende Art, durch mechanische Bodenbearbeitung. Mein Betrieb liegt in der Ebene und wenn ein kleiner Hügel ist, sind keine Straßen oder Häuser daneben.

Auf Grund dieser Gedanken besteht für mich die Überlegung, die Themen ÖPUL und Versicherung für die Zukunft zu verbinden.

Hannes Uhl
Meisterbeirat



© LK NÖ

Forstliche Fachexkursion nach Ostdeutschland

Die Bundesländer Sachsen und Brandenburg boten die Kulisse für die Fachexkursion der Fachgruppe Forstwirtschaft vom 2. – 6. Juli dieses Jahres an der 27 Forstwirtschaftsmeister teilnahmen.

Gegen 5 Uhr erfolgte die Abreise mit dem Bus über Prag, was uns einen kurzen Zwischenstopp mit Stadtführung ermöglichte. Nach einer Wanderung im Elbsandsteingebirge und einer Nächtigung mit gutem Frühstück in Dohma (Sachsen), begaben wir uns in die Zisterzienserinnenabtei Kloster St. Marienstern. Empfangen von der Cellerarin Sr. Thaddäa wurden uns interessante Ausführungen über die Geschichte des Klosters und eine Klosterführung zuteil. Förster Ulrich Furchner und Jörg Moggert von der Forstbehörde, brachten uns die Organisation des heutigen Forstwesens und der DDR näher. Eine ausgiebige nachmittägliche Exkursion



In den Waldungen des Klosters St. Marienstern

durch die klostereigenen Waldungen regte zum fachlichen Austausch an. Der Forstbetrieb bewirtschaftet etwa 2.250 ha Wald auf vorwiegend wechselfeuchten nährstoffarmen und leichten Böden mit der Hauptbaumart Weißkiefer. Der Vorrat liegt bei etwa 300 fm/ha, der Zuwachs schwankt zwischen 3,3 und 5 vfm/ha. Nach abendlicher Weiterreise und Nächtigung in Cottbus (Brandenburg) galt es die Einladung des Landeswaldbetriebes Peitz anzutreten. Betriebsleiter Arne Barkhausen bewirtschaftet mit seinen Mitarbeitern 22.600 ha Wald in 12 Forstrevieren. 90% des Holzeinschlages werde vollmechanisiert organisiert, die Hauptbaumart ist auch in diesem Betrieb die Weißkiefer. Als Besonderheiten sei die Bewirtschaftung von etwa 2.440 ha Kippenböden als Ergebnis der Braunkohleförderung und die Bewirtschaftung der etwa 16.000 ha umfassenden Lieberoser Heide genannt. Der Kern dieser Landschaft ist ein bis 1994 genutzter sowjetischer Truppenübungsplatz, der vor allem hinsichtlich Munitionsbelastung und sonstiger durch die Rote Armee hinterlassener Überraschungen hohe Ansprüche bei der Umsetzung der forstlichen Betriebsziele darstellt. Im Übrigen lernten wir, dass im Land Brandenburg das Verrechnungsmaß



In der Lieberoser Heide

Atro-Tonne für Industrieholz so gut wie unbekannt ist. Dieses Sortiment wird ausschließlich fotooptisch im Vorbeifahren mit einem Auto vermessen und in Raummetern abgerechnet.

Unser letzter forstlicher Exkursionspunkt war der Besuch des Landeswaldbetriebes Lübben am darauffolgenden Tag. Forstbetriebsleiter Jörg Dunger verwaltet etwa 15.000 ha Wald in 10 Revieren. Gemeinsam mit seiner Stellvertreterin und dem zuständigen Förster besichtigten wir, in Spreewaldkähnen verfrachtet, das Revier Schützenhaus. 850 ha bilden hier den stark waserbeeinflussten Innerspreewald. Die Hauptbaumart stellt mit einem Anteil von 80% die Schwarzerle dar. Da dieses Revier ausnahmslos nur mit Kähnen auf Kanälen erreichbar ist, werden Holzerntemaßnahmen in der Regel mit Seilgeräten durchgeführt.



Forstexkursion im Spreewaldkahn

Am nachfolgenden letzten Tag trat die Fachgruppe nach einem Besuch der Stadt Dresden, in der eine Stadtführung genossen wurde, die Heimreise an.

FR Dipl.Ing. Michael Gruber
Abt. Forstwirtschaft

Förderprogramm für FISCHOTTERZÄUNE wurde ausgebaut

Der NÖ Teichwirteverband hat gemeinsam mit der NÖ Landesregierung im Frühjahr 2017 ein verbessertes Förderprogramm für Fischotterzäune ausverhandelt und geschnürt. Seit der Erhöhung des Fördersatzes und verstärkter zielgerichteter Information wird das Programm nun sehr gut in Anspruch genommen.

NÖ Fischotterbeihilfe 2017+

Ziel der überarbeiteten Beihilfe ist es, vorrangig wirksame Maßnahmen zur Schadensvorbeugung bei Teichen zu fördern und so Fraßschäden an Teichen zu reduzieren.

Aufgrund der erhöhten Fördersatzes wird das Förderprogramm mittlerweile sehr gut in Anspruch genommen. Dadurch wird einerseits das Nahrungsangebot für Fischotter in der Landschaft reduziert und andererseits werden die Fische in jenen Teichen geschützt, die aus wirtschaftlichen und technischen Gegebenheiten sinnvoll einzäunbar sind.

Der NÖ Teichwirteverband hat für dieses Projekt bei der Förderstelle, der NÖ Naturschutzabteilung einen Sammelantrag als ARGE Karpfen gestellt um Teichwirte und Fischzüchter bestmöglich zu unterstützen. Der Verband fungiert dabei als Zwischenstelle in der Förderabwicklung.



© Florian Kainz/Archiv Aqua

Allgemeine Voraussetzungen für die Förderung von Fischotterzäunen:

- Beratung durch BAW-Ökologische Station Waldviertel, Gebharts
- Teich muss wasserrechtlich für Zwecke der Fischzucht bewilligt sein; NEU: es sind auch Zäune für sogenannte Hobbyteiche förderfähig!
- keine Förderung für Hälterteiche und Hälteranlagen

Beihilfe bei Prävention:

Vor der Errichtung ist für den Anspruch auf Förderung unbedingt eine Beratung erforderlich!

Gegenstand der Beihilfe sind belegte Materialkosten für Elektro-Einzellitzenzäune oder Fixzäune ohne oder in Kombination mit einer abschließenden stromführenden Elektrolitze. In Sonderfällen kann diese Beihilfe auch bei der Erweiterung mit stromführenden Elektrolitzen

an einem bestehenden Fixzaun erfolgen. Ein Neuantrag für Präventionsbeihilfe kann frühestens nach 5 Jahren erfolgen.



© Eva Lechner/LK NÖ

Art und Ausmaß der Beihilfe:

- Elektrozaun - der maximale Förderbetrag für die Errichtung eines Elektrozauns beträgt 75% der Material- und Einrichtungskosten (Nettokosten) bzw. ist die maximale Fördersumme mit 1.000 Euro gedeckelt.
- Fixzaun - für einen Fixzaun (mit oder ohne abschließender Elektrolitze) gilt ebenfalls ein maximaler Förderbetrag von 75% der Material- und Einrichtungskosten (Nettokosten) bzw. eine maximale Fördersumme von 5.000 Euro.

Ablauf - von der Beantragung zur Auszahlung:

1. Vor Errichtung eines Fischotterzaunes:
 - fachliche Beratung zur Möglichkeit einer korrekten Aufstellung eines Fischotterzaunes beim Bundesamt für Wasserwirtschaft (BAW), Ökologische Station Waldviertel,
 - Prüfung und Bestätigung der formalen Voraussetzungen für einen Beihilfenanspruch durch das BAW am Antragsformular,
 - schriftliches Ansuchen um Beihilfe für Prävention (ausgefülltes Antragsformular und unterschriebene Beitrittserklärung zur ARGE KARPEN an die Verbandsadresse des NÖ Teichwirteverbandes senden)
2. Einkauf des den Fördervorgaben entsprechenden (vgl. „technische Hinweise für die Zaunaufstellung“), für die Einzäunung benötigten Materials durch den Antragsteller
3. Zeitgleich mit der Errichtung:
 - Fertigstellungsmeldung an das BAW durch die Übermittlung von Fotos/Bildern (elektronisch oder per Postweg) als Bestätigung, dass der Fischotterzaun ordnungsgemäß am Teich errichtet worden ist.
 - Einreichung des Abrechnungsformulars für die be-

zahlten Materialrechnungen gemeinsam mit den Rechnungen (Originale, Einzahlungsbelege, originale Kontoauszüge/Bankbestätigungen) bei der ARGE KARPFFEN.

4. Auszahlung der Förderung erfolgt durch die ARGE KARPFFEN nach formaler Prüfung aller Angaben am Antrags- und Abrechnungsformular und nach Erhalt der Fertigstellungsbestätigung durch das BAW.

Faustzahlen für die Kostenschätzung:

- Elektrozaun: 3,30 € pro Laufmeter
- Fixzaun: 25,00 € pro Laufmeter
- Fixzaun mit Elektrolitze: 30,00 € pro Laufmeter

Antragsformulare und weitere Informationen:

In der Rubrik Förderungen unter www.teichwilverband-noe.at

Förderabwicklung und -auszahlung:

ARGE KARPFFEN – NÖ Teichwirteverband
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
DI DI Leo Kirchmaier
Tel.: 05 0259 23102
E-Mail: teichwilverband@lk-noe.at

Beratung:

Bundesamt für Wasserwirtschaft (BAW) - Ökologische Station Waldviertel
Gebharts 33, 3943 Schrems Tel.: 0043 (0) 28 53 78 207
E-Mail: oeo@baw.at

MIT UNTERSTÜTZUNG DES LANDES NIEDERÖSTERREICH UND DER EUROPÄISCHEN UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung
des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



Drohnen in der Landwirtschaft

Welche Aufgaben Drohnen in der Land- und Forstwirtschaft bereits übernehmen, darüber informiert die LK NÖ

Von der Bekämpfung diverser Schädlinge, wie zum Beispiel des Maiszünslers, bis hin zur Ermittlung des Stickstoffbedarfes von Kulturpflanzen, reichen die Verwendungen von Drohnen. Verschiedene Kamera- und komplexe Softwaresysteme machen dies möglich. Die Drohne hat gegenüber der Zugmaschine einen großen Vorteil – sie kann bestimmte landwirtschaftliche Arbeiten bodenschonend erledigen.

Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich bietet daher eine Informationsveranstaltung an, um interessierten Land- und Forstwirten einen Überblick in diese neue Technik zu geben.

Programminhalt:

- Rechtliche Rahmenbedingungen
- Rehkitzrettung im Grünland
- Maiszünslerbekämpfung durch Schlupfwespenausbringung
- Wärmebildaufnahme für Solar- und Photovoltaikanlagen
- Ermittlung des Vegetationsindex von Kulturpflanzen
- Inspektionsflüge an landwirtschaftlichen Gebäuden
- Aufzeichnungen von Schäden auf landwirtschaftlichen Flächen
- Früherkennung beim Borkenkäfer
- Vogelabwehr im Weinbau



© RWA

Vorführung der Einsatzmöglichkeiten:

- Abwurf von Schlupfwespen
- Luftbilder/Inspektionsflug
- Kitzrettung/Photovoltaik
- Vogelabwehr

Termine und Orte:

Jeweils von 13 bis 16.30 Uhr

12.10.2017 Gasthof Birgl, Inning 34, 3383 Hürm oder
16.10.2017 Bildungswerkstatt Mold

Anmeldungen sind bis 2.10.2017 bei Alexandra Hut unter Tel. 05 0259 25302 oder E-Mail: alexandra.hut@lk-noe.at möglich.

Kosten: 15 Euro pro Betrieb

Miteinander REDEN - das Wichtigste im täglichen Miteinander!



© Rita Newmann

Miteinander reden, also das gemeinsame Sprechen ist für uns täglich notwendig.

Ein Gespräch ist Beziehung: Es bedingt im besten Falle einen angenehmen Austausch, eine ungeteilte Zuwendung!

Doch obwohl es so einfach und selbstverständlich scheint, nehmen wir es oft zu wenig ernst. Wie wichtig und wertvoll aber gute Gesprächsführung ist, merken wir spätestens, wenn es zu Missverständnissen kommt.

Auch in der Meisterausbildung wird dem persönlichen Gespräch und der optimalen Gesprächsführung im Ausbilderlehrgang Rechnung getragen. Die angehenden Meisterinnen und Meister erhalten wertvolle Informationen und erproben diese selbst praxisnah.

Wer mit anderen redet, sei es in der Familie oder auch mit fremden Personen, verwendet dabei, meist unbewusst, alle seine Sinne: wir sehen, riechen, hören und fühlen unser Gegenüber!

Dabei gehen wir auch davon aus, dass dieses Gegenüber genau das Gleiche gesehen, gehört etc. hat. Die Annahme, dass ein anderer Mensch eine Situation genauso wahrnimmt, ist verständlich und hat auch einen guten Grund: man fühlt sich nicht so allein, man fühlt sich „verstanden“!

Auch Wünsche, Bedürfnisse, Vorstellungen und Gedanken sind Symbole die unterschiedlich wahrgenommen werden. Dabei spielt die Beziehung zwischen den Gesprächspartnern eine große Rolle: Gemeinsame Erfahrungen erleichtern den Austausch und somit das Gespräch.

Diese Tatsache führt aber bereits zum ersten Missverständnis: fast immer haben andere Menschen, und stehen sie uns noch so nahe, eine Situation, ein Gespräch oder auch nur einen Raum ganz anders als wir wahrgenommen.

Je mehr wir uns bewusstmachen, dass der andere nicht das Gleiche wahrgenommen hat, desto leichter ist gelungene Kommunikation – ein gutes Gespräch – möglich!

So hat jeder „sein Bild“ von der Wirklichkeit. Dieses unser Bild von der Wirklichkeit ist von unserer persönlichen Sicht der Dinge geprägt. Wir selektieren die Reize, die wir empfangen, und formen unser Weltbild nach unseren eigenen Erfahrungen.

Der andere hat aber einen anderen Erfahrungshorizont, eine andere Persönlichkeit und nimmt deshalb die Wirklichkeit anders wahr.

Somit gibt es keine absolut gültige Wirklichkeit, es gibt viele sehr persönliche Wirklichkeiten.

Viele Kommunikationsprobleme ergeben sich daraus, dass wir von der Vorstellung ausgehen, der andere habe etwas genauso gehört, gesehen und erfahren wie wir.

Was wir hören,
hat der andere nicht unbedingt wirklich gesagt!
Was wir sagen,
wird durch den Zuhörer gefiltert und verändert!

Misstrauen wir also Gerüchten!

Sie sind durch viele Ohren und über viele Zungen gegangen!

Gute Gespräche können aber gelingen, wenn wir einige



© Rita Newmann/Weingut Fabianek

Punkte beachten:

- ruhig und aufmerksam zuhören
- den anderen ausreden lassen
- unvoreingenommen und positiv bleiben
- die Wirklichkeit des anderen akzeptieren
- bei Unklarheiten nachfragen
- nicht interpretieren oder verallgemeinern
- offene und einladende Körpersprache

Wenn wir versuchen den einen oder anderen Punkt bewusst beim nächsten Gespräch zu beherzigen, steht einer gelungenen Kommunikation nichts mehr im Wege!

Ing. Daniela Fabianek MSc
Weinbau- und Kellermeisterin
Trainerin in der Meisterausbildung NÖ

Piemont – Weinbaufachexkursion

Die diesjährige Weinreise Ende Juli führte 34 Meisterinnen, Meister und Gäste, teils Weinbäuerinnen und Weinbauern, teils Weinliebhaber nach Piemont. Am Programm standen einige Weinbaubetriebe, ein Trüffel- und ein Haselnussbetrieb.

Nach einem kurzen angenehmen Flug nahm uns die Reiseleiterin am Flughafen Malpensa in Empfang. Nach unserer Ankunft machten wir uns auf den Weg nach Canale, zum ersten Weingut „Cascina Chicco“. Dieser Familienbetrieb besitzt über 40 ha Weinberge im Roerogebiet. Sie produzieren ca. 350.000 Flaschen pro Jahr. Der Betrieb hat einen neuen Weinkeller von 1.800 m² Fläche unter der Erde nach der Tradition der Region mit rohem (ungebranntem) Ziegelmauerwerk errichtet. Der Energiebedarf des Weinguts wird vollständig von einer Photovoltaikanlage (40 kW) abgedeckt.



Cascina Chicco

Im Anschluss der Betriebsbesichtigung machten wir uns auf den Weg ins Hotel Castelli in Alba. Es blieb auch noch etwas Freizeit bei herrlichem Wetter einen gemeinsamen Spaziergang durch Alba mit Frau Serena zu machen.



Spaziergang durch Alba

Am zweiten Tag besuchten wir in der Früh den Trüffelpfad – TartufLange. Der Firmengründer Signor Beppe hatte zunächst ein renommiertes Restaurant in Alba, bekannt vor allem für seine Trüffel- und Pilzgerichte. 1980 gründete er TartufLanghe, ein Familienbetrieb

der heute zu den wichtigsten Trüffellieferanten für die Top-Gastronomie weltweit gehört, und der sich neben dem Handel mit den frischen Trüffeln auf die Produktion von verschiedenen getrüffelten Produkten von höchster



Trüffelprodukte

Qualität spezialisiert hat. Anschließend besuchten wir das Weingut Marchesi di Gresy. Der heutige Inhaber Alberto Cisa Asinari di Gresy e Casasco begann im Jahr 1973 damit seinen Wein selbst zu vermarkten. Heute gehören ca. 35 ha Weinberge, verteilt auf 4 verschiedene Höfe, davon 12 ha nur für Barbaresco, zum Gut. Martinenga ist eine der absoluten Top-Lagen für Barbaresco. Das Mittagessen hatten wir im Zentrum von Barbaresco, in der Trattoria Antica Torre, die für ihre sehr gute unverfälschte piemontesische Küche bekannt ist. Nach der Mittagspause fuhren wir nach Treiso zum Weingut Orlando Abrigo. Ein Weingut mit sehr gutem Barbaresco Wein, sie produzieren aber auch Moscato d'Asti, ein Wein der nördlich der Alpen oft falsch bewertet wird und den man derzeit nur dort verkosten kann.

Am dritten Reisetag fuhren wir in die Stadt Asti. Asti war im Mittelalter die mächtigste Stadtrepublik in Piemont. Faszinierend ist die charakteristische Altstadt mit der dreieckigen Piazza Alfieri, auf der auch der berühmte Palio ausgetragen wird.

Zu den wichtigsten Bauwerken gehören diverse Patriarzepaläste, Türme und alte Kirchen, insbesondere die großartige gotische Kathedrale.

Nachmittags ging es weiter nach Canelli zum renommierten Weingut Cantina Bosca. Canelli ist berühmt für seine Sektproduktion in den „Cattedrali sotteranee“ (seit 2014 aufgenommen in die Liste des UNESCO Weltkulturerbes). Der Keller mit kilometerlangen Gängen zur Lagerung des trockenen Sektes in den Rüttelpulten (Flaschengärung auf dem Hefedepot wie beim Champagner) ist in die Hügel gegraben. Anschließend besuchten wir noch die Grappadestillerie Berta.

Der krönende Abschluss war Agriturismo LA Torricella, wo wir bei einem besonderen Blick in die Weinberge mit herrlicher Abendstimmung das Abendessen gemeinsam einnahmen.

Am vierten Tag stand der Haselnussbetrieb in Sinio am Programm. Die Haselnuss ist heute nach dem Wein das wichtigste landwirtschaftliche Produkt aus den Langhe. Der Betrieb baut Haselnüsse an und verarbeitet sie anschließend selbst. Weiter ging es ins Barologebiet zum Weinbetrieb Cantina G.D. Vajra. Vajra ist momentan einer der Top Produzenten im Barologebiet. Der Familienbetrieb zählt mit 40 ha Rebfläche zu den größeren Weinproduzenten der Region. Das Mittagessen nahmen wir am Weingut Cantina Brandini in La Morra ein. Eine Besonderheit war noch der letzte Weinbaubetrieb Cascina Ballarin. Hier handelt es sich um einen Fami-

lienbetrieb, allerdings viel kleiner und weniger bekannt als Vajra, aber auch mit sehr guten Weinen. Die letzte Verkostung ließen wir bei herrlichem Wetter unter alten Bäumen im Garten ausklingen. Insgesamt wurden bei dieser Reise 45 Weinproben verkostet.

Den letzten Reisetag genossen wir noch in Mailand. Die Innenbesichtigung des Domes war sehr beeindruckend.

Ing. Maria-Theresia Pusker
LFI NÖ

KRAFTQUELLE BILDUNG ZAM-LEHRGANG startet am 20. November DER Zertifikatslehrgang für Bäuerinnen & Seminarbäuerinnen!

Bäuerinnen habt Mut! Redet und entscheidet mit! Bildet Euch weiter!

„Die größten Meister sind diejenigen, die nie aufhören, Schüler zu sein“, sagte die ZAM Lehrgangsabsolventin Andrea Stadelbauer.



Auch sie gehört dazu - Seminarbäuerinnen-Obfrau Elisabeth Lust-Sauberer hat den Zertifikatslehrgang „ZAM – Professionelle Vertretungsarbeit im ländlichen Raum“ vor einigen Jahren besucht und wendet die vermittelten Inhalte in ihren vielfältigen Tätigkeitsbereichen an.

Zu den Inhalten des Lehrgangs zählen vor allem Persönlichkeitsbildung, Umgang mit Konflikten, Verhandlungsstrategien und Öffentlichkeitsarbeit. Sicherheit im Umgang mit LandwirtInnen anderer Produktionssparten sowie nichtbäuerlichen Mitbürgern wird ebenso vermittelt, wie das Wissen, wie man einen perfekten Presseartikel verfasst und worauf es bei einem Interview ankommt. Wesentlicher Bestandteil des Lehrgangs ist es auch, in der Gruppe bedeutende Aspekte von Agrarwirtschaft und Agrarpolitik zu erarbeiten und festigen.

„Der Lehrgang hat mir auch gezeigt, wie wichtig es ist, dass man Bescheid weiß und mitreden kann“, so Lust-Sauberer. Vor allem in Gesprächen mit LandwirtInnen und Konsumenten erkennt die Bäuerin einen Unterschied: „Ich gehe jetzt ganz anders in die Gespräche hinein und kann besser das Gefühl vermitteln, dass ich weiß, wovon ich spreche, auch in agrarpolitischen Themen.“ Etwas, wofür es sich lohnt, Zeit zu investieren!

Der Lehrgang ist speziell für Bäuerinnen und Seminarbäuerinnen als Weiterbildung konzipiert und startet am **20. November 2017**. Interessierte können unterstützt durch hochqualifizierte Referentinnen aus dem Vollen schöpfen.

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. Fakultativ besteht die Möglichkeit an einer Fachexkursion nach Brüssel teilzunehmen und sich mit Bäuerinnen aus den anderen Bundesländern zu vernetzen und auszutauschen.

Kosten: € 470 Euro pro Person (1.690 Euro Kursbeitrag pro TN ohne Förderung) ohne Unterkunft und Verpflegung

Lehrgangsleitung: DI Anna Eckl

Informationen und Anmeldung bis 6. November:

LK NÖ, Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger

Tel.: 05 0259 26204, E-Mail: elisabeth.heidegger@lk-noe.at

UrGut!-Kochseminare starten wieder

Komm und koch mit den Bäuerinnen

Für **Informationen und zur Anmeldung** wenden Sie sich an das Referat Konsumenteninformation der LK NÖ, Tel. 05 0259 26200, E-mail: urgutkochen@lk-noe.at

Die jeweiligen Termine zu den Themen Brotbacken, Rindfleisch und Mund.Werk finden Sie unter **www.urgutkochen.at**.



Exkursion zur „Grünen Woche“ nach Berlin von 18. – 20. Jänner 2018

Die **ARGE Meister Österreich** organisiert eine Reise nach **Berlin zur Internationalen Grünen Woche von 18. bis 20. Jänner 2018** für Meisterinnen und Meister aus ganz Österreich.



© Fotolia

Treffpunkt ist am Flughafen Wien-Schwechat. Nach der Ankunft in Berlin gibt es eine Stadtrundfahrt zum Grenzübergang Checkpoint Charlie, zur Prachtallee Unter den Linden, zum Kurfürstendamm sowie zum Alexanderplatz mit dem Fernsehturm. Natürlich darf das Regierungsviertel mit dem Reichstag und dem Bundeskanzleramt nicht fehlen. Der restliche Tag steht zur freien Verübung. Der zweite Tag steht ganz im Zeichen der Internationalen Grünen Woche in Berlin, der international wichtigsten Messe für Ernährungswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau. Was können sich Fachbesucher auf der Grünen Woche erwarten? Über 1.600 Aussteller mit mehr als 100.000 Produkten

aus Deutschland und der Welt, 300 Fachveranstaltungen, Repräsentanten der Ernährungswirtschaft, des Groß- und Einzelhandels und der Gastronomie, Importeure für Agrarprodukte, Fachleute aus allen Bereichen der Land-, Forst- und Fischwirtschaft und des Gartenbaus. Zu Mittag findet die Preisverleihung des Videowettbewerbes „Clip my farm“ statt. Am dritten Tag wird Berlin bei einer Schifffahrt auf der Spree, vom Wasser aus erkundet. Es bleibt noch Zeit für individuelle Erkundigungen, wie zB Fernsehturm oder KaDeWe, das bekannteste und größte Warenhaus Deutschlands. Anschließend Transfer zum Flughafen und Rückflug nach Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen: Flug Wien-Berlin-Wien, Transfer lt. Programm, Hotel der Mittelklasse, Basis Nächtigung und Frühstück, Stadtrundfahrt, Spree-Schifffahrt, Fachbesucher-Tagesticket für die Messe.

Preis je nach Teilnehmeranzahl: bei der Mindestteilnehmeranzahl von 31 Personen beträgt der Preis pro Person im DZ 425 €, EZ-Zuschlag ca. 74 €.

Infos und Anmeldung bis 30. September 2017 bei Bundesobmann Markus Konrad
E-mail: konrad@geselchtes.at
Tel.: 0664/2159970.