

Meister KURIER

Nr. 4/2021

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Exkursions-
berichte

Meisterbrief-
verleihungen

Arbeitskreis
Milchproduktion

am 7. Dezember 2021

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. 4/2021

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2021	Seite	4
Exkursion der Weinbaumeister- und Kellermeister	Seite	5-6
Einladung zum Meisterschiurlaub	Seite	6
Benefizkabarett am 17. August 2021	Seite	7
Meisterinnenexkursion 23.-26. August 2021	Seite	7-8
Meisterbriefverleihungen	Seite	9-10
Für a guats Miteinand bei uns am Land	Seite	10
Arbeitskreis Milchproduktion - Eine Erfolgsgeschichte	Seite	11
Verlass di drauf	Seite	12



Titelbild: Pfarrkirche Kottingbrunn © Marktgemeinde Kottingbrunn

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: Ing. Petra Zeller, Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Theresa Resch BEd
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26406, Fax: 05/0259 95 26406

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



Vorwort



Liebe Meisterinnen und Meister!

Langsam geht wieder ein Jahr dem Ende zu und vielleicht ergibt sich die Gelegenheit, einmal kurz inne zu halten und auf das Erlebte zurück zu blicken. Die Pandemie zwang uns in vielen Lebensbereichen zu neuen Verhaltensweisen. So selbstverständlich es früher war, sich persönlich bei Veranstaltungen, Sitzungen, Exkursionen usw. zu treffen, so normal ist es nun für viele schon, bei Online-Meetings dabei zu sein oder an Webinaren teilzunehmen. Es ist auch gut und sinnvoll, wenn man durch die digitalen Möglichkeiten Alternativen zu den nicht umsetzbaren Präsenzveranstaltungen anbieten konnte und kann. Nachdem wir als Menschen aber auch die persönlichen Kontakte, das Gespräch Aug in Aug, die Emotionen des Gegenübers, die Stimmung in einem Veranstaltungsort usw. brauchen, hoffen wir, dass es zu keinen neuerlichen Einschränkungen mehr kommen wird.

Obmannstv. Appeltauer

Auch in der Ausbildung der neuen Meisterinnen und Meister stellte es die Verantwortlichen, die Lehrer und Trainer aber natürlich auch die Kursteilnehmer vor neue Herausforderungen. In dieser Zeit zeigte es sich auch, wie flexibel und anpassungsfähig wir und unsere Institutionen sein können. Ein großes Lob an die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, die Schulen aber vor allem an die handelnden Personen, die stets bereit waren, rasch Lösungen für die laufenden Herausforderungen zu erarbeiten. Dass somit auch Meisterprüfungen rein online abgenommen werden konnten, hätte sich vor zwei Jahren wahrscheinlich niemand vorstellen können. Somit wurde die Krise auch wirklich zur Chance für die rasche Umsetzung von neuen Wegen. Natürlich wird man nach Möglichkeit wieder den persönlichen Kontakt bevorzugen, aber die Kombination mit digitalen Elementen wird in vielen Lebensbereichen durchaus dauerhaft von Vorteil sein und Reisezeit oder lange Autofahrten einsparen.

Wir als ortsgebundene Unternehmer – oder besser gesagt, als Menschen, die Ihren Arbeitsplatz in ländlichen Orten haben, sind meist auch freiwillig in diversen Organisationen oder Vereinen engagiert. Diese Tätigkeiten ließen sich nur sehr eingeschränkt in die digitale Welt transferieren und zum Vereinsleben gehört nun einmal unbedingt der persönliche Kontakt. Die Hoffnung besteht, dass die Aktivitäten wieder in vollem Ausmaß aufgenommen werden und die Leistungen der Freiwilligen für unsere Gesellschaft wieder bereitgestellt werden können.

Auch wir als Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister freuen uns, Sie wieder zu unseren Veranstaltungen, Exkursionen und Bildungsreisen persönlich begrüßen zu dürfen. Ganz besonders herzlich laden wir Sie zu unserem traditionellen vorweihnachtlichen Meistertreffen am 7. Dezember – heuer nach Kottlingbrunn – ein. Nachdem wir pandemiebedingt im Vorjahr absagen mussten, freuen wir uns heuer besonders auf zahlreiche Anmeldungen und einen geselligen Abend!

An dieser Stelle noch ein Aufruf an Sie: Bitte teilen Sie uns Ihre E-Mail-Adresse mit – wir können Sie auf diesem Weg wesentlich rascher, einfacher und nahezu kostenfrei informieren, falls es beispielsweise kurzfristige (pandemiebedingt) Änderungen bei unseren Veranstaltungen geben sollte!

Somit sind wir schon wieder fast am Ende des Jahres angelangt. Nutzen Sie die vegetationsärmere Periode (ich möchte so den Begriff „arbeitsärmere Zeit“ umschreiben...) einerseits für Weiterbildung und strategische Überlegungen, aber unbedingt auch für Privates, für Ihre Familien, für Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden!

Ihr Reinhard Appeltauer
Obmannstellvertreter

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2021 in Kottlingbrunn

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns ins Industrieviertel nach Kottlingbrunn. Der beliebte Weinort Kottlingbrunn liegt ca. 30 km südlich von Wien in der Thermenregion im südlichen Wienerwald. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Heiligen Messe in der Pfarrkirche ein, die dem Heiligen Achatius geweiht ist. Im Tennis- und Golfhotel Höllrigl werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit BerufskollegInnen austauschen.

Programm

Hi. Messe

18.00 Uhr in der Pfarrkirche Kottlingbrunn mit Pfarrer Walter Reichel

Festmenü und gemütliches Beisammensein

19.00 Uhr im Tennis- und Golfhotel Höllrigl

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



© Hotel Höllrigl

Menü

Vorspeisenvariation

Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilzen
oder

Klare Rindssuppe mit Einlage

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis
oder

Wildragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödel
oder

Wels auf Erdäpfel-Gemüse-Grösti

Topfenknödel mit Beerenröster und Sacherwürfel

Teilnehmerbeitrag pro Person: € 31,-



Altar Pfarrkirche © ARGE Meister

Eine **Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches** ist im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller **bis 30. November 2021** unbedingt unter der Tel.nr. 05 0259 26406 oder per E-mail an petra.zeller@lk-noe.at erforderlich.

Exkursion der Weinbau- und Kellermeister

Langenlois war Ausgangspunkt für die alljährliche Weiterbildungstagung der Weinbau- und KellermeisterInnen. Fachgruppensprecher Markus Gruber konnte 60 TeilnehmerInnen begrüßen. Die Anzahl musste aufgrund der Corona-Maßnahmen beschränkt werden. Es wurden zwei interessante Weingüter, die Hagelabwehr und ein erfolgreiches Crowdfunding-Projekt besichtigt. Natürlich durften Weindegustationen dabei nicht fehlen.

Das Weingut Bründlmayer



Weingut Bründlmayer © Wimmer

Wir freuten uns, dass wir das bekannte Weingut Bründlmayer besuchen konnten. In zwei Gruppen wurden wir durch das Weingut geführt und konnten die Philosophie, die Technik und die Ziele erfahren. Im Weingut werden auch immer wieder Lehrlinge ausgebildet. Der Name Bründlmayer gilt heute in der Weinwelt als Synonym für beständige Spitzenqualität: "Nahezu jeder Wein, vom leichtesten Grünen Veltliner über den Rotwein bis hin zum Sekt hat das Potential, Jahrgangsbester seiner Kategorie zu sein", schreibt Peter Moser im Falstaff Weinguide. Die Weingärten befinden sich in den besten Lagen des Kamptals, wie z.B. am Heiligenstein. Wichtigste Rebsorte ist und bleibt der Grüne Veltliner, von zentraler Bedeutung ist auch der Riesling, als Spezialität gelten die Chardonnay- und die Burgundersorten. Der herzliche und informative Besuch wird uns lange in Erinnerung bleiben. Weiter ging es zum Flugplatz in Krets-Gneixendorf.



Treffpunkt Weingut Bründlmayer © Wimmer

Die Hagelabwehr in Gneixendorf

Obmann Emmerich Granner, GF Johannes Eckharter, MA und Einsatzleiter und Chief-Pilot Thomas Stoifl nahmen sich Zeit für uns. Wir erfuhren vieles über die finanziellen Bedingungen, die Wetterbeobachtungen und die Flugzeuge. Besonders die Ausführungen von Pilot Stoifl über seine Flüge in den Hagelwolken beeindruck-

te uns sehr. Seit den späten Siebzigerjahren bemüht sich eine kleine Gruppe von Männern und zwei Frauen, die Umgebung von Langenlois und Krets vor schwerwiegenden Schäden durch Hagel zu schützen. 13 Piloten, 2 Pilotinnen und eine Flotte von drei Flugzeugen sind am Flugplatz Krets-Gneixendorf stationiert. Es handelt sich um eine von insgesamt zwei Regionen in Österreich, die über eine Hagelabwehr verfügen. Das Einsatzgebiet umfasst das Kamptal, die Wachau, das Kremstal, das Traisental und das Weinbaugebiet am Wagram. Die Hagelabwehr wird als Verein geführt.



Hagelabwehrflieger © Wimmer

Nach dem Mittagessen im Restaurant fly am Flugplatz Krets-Gneixendorf ging es zum Bio-Weingut gruber43 in Mittelberg bei Langenlois.



Hagelabwehr und ARGE Meister, vlnr. Obm. Gruber, Obm. Granner, Pilot Stoifl, GF Wimmer, GF Eckharter © Wimmer

Das Bio-Weingut gruber43

Im Bioweingut Gruber unseres Fachgruppenobmannes Weinbaumeister Markus Gruber wurden wir besonders herzlich empfangen. Markus & Gabi Gruber bewirtschaften ein Weingut in Mittelberg bei Langenlois. Sie erzählten uns viele Details über ihren Werdegang, die Herausforderung Bio, ihre Abläufe und ihre Perspektiven. Der Betrieb ist ein Green Care Auszeitort und es gibt auch Gästezimmer. „Wir wüssten nur allzu gerne, was sich unsere Vorfahren gedacht haben, als sie sich hier oben auf 420 Meter Seehöhe niedergelassen haben, um ihre Äcker, Wiesen, Wälder und vor allem ihre Weingärten zu bewirtschaften,“ meinte Markus Gruber. Unter www.gruber43.at gibt es weitere Infos. Wir konnten uns von der hervorragenden Qualität bei der an-



Weingut Gruber © Wimmer

schließenden Verkostung überzeugen. Mit dem Crowdfunding-Projekt „gemeinsam grüner – gruber43“ finanzierten die Grubers durch den Kauf von beliebig vielen exklusiven Genusspaketen gemeinsam mit anderen Unterstützerinnen und Unterstützern den Bau ihrer Photovoltaikanlage.

Collective Energy

DI Christoph Zinganell stellte uns das erfolgreiche Projekt und Collective Energy vor.

Wer ist Collective Energy? Collective Energy ist DIE Full-Service-Agentur für erneuerbare Energie- und Elektromobilitätsprojekte in Österreich. Mit unseren Crowdfunding-Kampagnen ermöglichen wir DirektvermarkterInnen einen einfachen wie risikofreien Umstieg auf erneuerbare Energie.

Wie funktioniert der risikofreie Umstieg auf erneuerbare Energie? Im Rahmen unserer innovativen Crowdfunding-Kampagnen stellen Betriebe exklusive, mehrjährig gestaffelte Gutscheinpakete zur Verfügung, die KundInnen zum vergünstigten Bezug ihrer Produkte berechtigen. Die Einnahmen aus dem Verkauf der Pakete werden dann zur Umsetzung des geplanten Vorhabens verwendet. Neben dem Aspekt der Finanzierung stellt die Crowdfunding-Kampagne ein wertvolles Marketing-

Tool dar. Da sich die Unternehmen – zusätzlich zur Gewinnung von NeukundInnen.

Welche Rolle übernimmt Collective Energy dabei? Collective Energy kümmert sich aber nicht nur um Vorbereitung und Abwicklung der Crowdfunding-Kampagne, sondern steht den Betrieben von Beginn an als unabhängiger Berater zur Seite. Von der Planung einer maßgeschneiderten, nachhaltigen Energielösung bis hin zur Unterstützung bei Marketingaktivitäten begleitet Collective Energy unterschiedlichste Unternehmen auf dem Weg in eine unabhängige Energiezukunft.



© Collective Energy

Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit zum Plaudern. Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen und die besten Eindrücke von Mittelberg, Gneixendorf und Langenlois mit. Wir bedanken uns bei den Weingütern Bründlmayer und Gruber, bei der Hagelabwehr Krems-Gneixendorf und DI Christoph Zinganell von Collective Energy für die interessanten Informationen, die Betriebsführungen und die Weinproben.

Markus Guber und Alfred Wimmer
ARGE Meister

Einladung zum Meisterschiurlaub 2022

Auch 2022 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meister der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholte Angebot sieht wie folgt aus:

Unterbringung: Hotel Auhof
Unterberg 40
A-5611 Grossarl
Salzburg – Österreich

Termin: 8. - 15. Jänner 2022

Kosten: € 120,- pro Tag (ohne Liftkarte!)

- Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, Föhn, TV, Telefon, W-Lan, Safe, Bademantel und Balkon oder Terrasse

- Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke, 4-gängiges Menü mit vier Wahlmöglichkeiten bei den Hauptgerichten, Salatbuffet

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

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl
2232 Aderklaa 29
Mobil: 0650/44 629 74

Benefizkabarett am 17. August 2021

Das Benefizkabarett der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft konnte nach langer Zeit und oftmaliger Planung am 17. August 2021 in der Landwirtschaftskammer in St. Pölten durchgeführt werden. Dieses Mal trat Clemens Maria Schreiner mit seinem Programm „Schwarz auf Weiß“ auf und gab dort seine Pointen zum Besten. Aufgrund der aktuellen Situation fand die Veranstaltung in einem kleineren Rahmen, als üblich statt. Für die Verpflegung der Gäste wurde Gebäck von der Firma Haubis gespendet.

Die Veranstaltung konnte auch auf die finanzielle Unterstützung der Raiffeisenlandesbank – Meine Bank, der Niederösterreichischen Versicherung und der Österreichischen Hagelversicherung zählen, denen wir Dank aussprechen möchten.

Der Reinerlös der Veranstaltung kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute, welcher nur durch das große Interesse der Gäste, sowie durch Sponsoren möglich wurde. Insgesamt konnten seit 1999 an 58 bäuerliche Betriebe rund 43.000 Euro gespendet wer-



vlnr. Ing. Michael Gindl, Hagelversicherung, Clemens Maria Schreiner, Obm. Andreas Ehrenbrandtner, Gerald Haselbacher, NÖ Versicherung
© ARGE Meister

den. Wir freuen uns, dass wir auch dieses Jahr wieder einige Familien unterstützen können. Vielen Dank noch einmal an die zahlreichen Spenden.

Meisterinnenexkursion 23.-26. August 2021

Am 23. August 2021 machten wir uns frühmorgens auf Richtung Vorarlberg. Die Anreise erfolgte über München nach Bregenz, wo am Nachmittag bei herrlichem Sonnenschein eine Bodenseeschiffahrt auf dem Programm stand. Genächtigt wurde im Hotel Montfort in Feldkirch.

Am Dienstag fahren wir nach Dornbirn zum Winderhof. Die Brüder Peter und Martin Winder haben den Betrieb ihrer Eltern übernommen und erfolgreich auf Obstbau umgestellt. Es werden auf ca. 14 ha Eigengrund Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kürbis, Zwetschken sowie Holunder kultiviert. Vermarktet wird ab Hof im Hofladen sowie Mittwoch und Samstag am Wochenmarkt. Es wird frisches Obst verkauft aber auch Marmelade, Sirup, Säfte und Eingemachtes. Heuer gab

es wegen dem Frost keine Stachelbeeren und auch keine schwarzen Johannisbeeren. Die Familie bewirtschaftet auch 14 ha Wald. Das zweite Standbein der Familie ist ein Studentenheim, das Martin Winder aus Holz selbst gebaut hat. Die Fachhochschule in Dornbirn ist ca. 300 m entfernt, daher sind die Zimmer sehr begehrt.

Danach machten wir uns auf den Weg nach Riefensberg zur Juppenwerkstatt, die auch eine eigene Trachtensammlung im Rahmen einer Ausstellung präsentiert. Das Wort Jupe bedeutet in Frankreich und in der deutschsprachigen Schweiz Rock, im Bregenzerwald ist damit die Frauentracht gemeint. Eine Bregenzerwälder Frauentracht kann nicht in einem Geschäft gekauft werden, sondern wird individuell für jede Frau hergestellt. In der Juppenwerkstatt Riefensberg wird auf über 100 Jahre alten Maschinen Juppenstoff erzeugt. Seit 2003 sorgt Martina Mätzler mit ihrem Team für den Fortbestand der traditionellen Bregenzerwälder Glanzleinenjuppe. Für eine Juppe wird feinstes schwarz gefärbtes Leinen verwendet, dafür werden 4,5 – 6 m Stoff benötigt. Der Stoff wird in einem aufwändigen Prozess geleimt, glänzend gemacht, gefältelt und gerollt. Um die Falten zu fixieren, müssen die Stoffe monatelang gelagert werden. In der Juppenwerkstatt werden ca. 24 Juppen jährlich hergestellt. Eine Festtagstracht kostet zwischen € 7.000,- und € 10.000,-.

Das Mittagessen bekamen wir am Betrieb Metzler, der an der Käsestraße liegt, in Form eines Spezialitätenbuffets mit einer Bregenzerwälder Bergkäsesuppe sowie 20 verschiedenen Käsesorten, hofeigenen Speck- und Wurstspezialitäten sowie heißen Kartoffeln. Die



Winderhof © ARGE Meister

Familie Metzler bewirtschaftet 34 ha Grünland mit 16 Milchkühen und 100 Milchziegen. Täglich werden 2.500 Liter Milch verarbeitet. Aus einem Liter Milch werden ca. 100 g Käse (10%), die restlichen 90% sind Molke. Es werden über 100 verschiedene Molkeprodukte und über 400 verschiedene Kosmetikprodukte erzeugt. Ingo Metzler hat mit seiner Frau 4 Söhne, die alle im Betrieb arbeiten. Jeder hat seinen eigenen Aufgabenbereich. Insgesamt werden 38 Mitarbeiter beschäftigt. 2012 wurde eine neue Käserei gebaut, 2016 das Gebäude für die Kosmetikherstellung. Besichtigen konnten wir auch das neue Hochregallager aus Holz.

Am Mittwoch fuhrn wir zuerst nach Schlins zur Dorfsennerei. Die Genossenschaft gibt es seit 1902. 1928



Dorfsennerei Schlins-Röns © ARGE Meister

kamen Bauern aus Röns dazu. Es waren 100 Mitglieder dabei. Nach einigen Jahren Verpachtung an die Fa. Rupp wurde 1992 begonnen wieder selber zu produzieren. Auch die Vermarktung wurde eigenständig organisiert. 1994 wurden 3 Kupferkessel mit je 1.000 l angeschafft. Seit 1992 wird Vorarlberger Bergkäse erzeugt. 2006 wurde ein Keller für 5.000 Laibe als Lager- raum dazugebaut. 2016

wurde der Keller vergrößert für 10.000 Laibe. Derzeit gibt es noch 8 Milchlieferanten mit ca. 200 Kühen, die 1,5 Millionen Liter Milch für die Verarbeitung liefern. Zusätzlich werden von der Vorarlberg Milch 3 Millionen Liter Milch verarbeitet. Die Dorfsennerei Schlins-Röns hat 10 Angestellte. 80 % des Käse wird selber vermarktet über Spar, Adeg und Suterlüty sowie im eigenen Hofladen, den restlichen Käse kauft die Vorarlberg Milch zurück. Die Milch wird täglich abgeholt und verarbeitet. Aus 5.000 l Milch werden 16 Laibe Bergkäse zu je 30 kg. Sie liegen 2 Tage im Salzbad. Der Keller ist vollklimatisiert, es werden 10% Frischluft am Tag hinzugefügt. Der Roboter braucht 18 Stunden zum Einreiben. Der Käse wird 6 Monate gelagert. Die Molke kommt in die Biogasanlage. Nach einer kleinen Verkostung machten wir uns auf den Weg durch die Schweiz auf die im Bodensee liegende Insel Mainau. Die Insel hat eine Größe von 45 ha. Bei einer Führung erfuhren wir Interessantes über die gräfliche Familie. Lennart Graf Bernadotte machte die Blumeninsel für die Öff-

fentlichkeit zugänglich. Wir konnten die ältesten Bäume, Tulpenbäume und Mammutbäume, sowie den Rosengarten und die Dahlien bestaunen. Die italienische Wassertreppe bewunderten wir sowohl von unten als auch von oben.

Bei der Rückfahrt nach Feldkirch machten wir noch einen Abstecher nach Hohenems zu Fenkart Schokolade. Herr Fenkart erklärte uns anhand eines Filmes die Ernte der Kakaobohnen und die Verarbeitung zur fertigen Schokolade, die wir nebenbei gleich verkosten konnten. Im Jahr produzieren sie 200.000 Tafeln gefüllte Schokolade. Im 1-2 Wochen Rhythmus wird neu produziert. Eine Spezialität ist die Sigschokolade mit Molke.



Interessierte Teilnehmerinnen

Am letzten Tag stand die Besichtigung von Lisilis Biohof in Meiningen am Programm. Begrüßt wurden wir von Michael Kühne, seine Mutter ist die Betriebsführerin. Der Vater arbeitet halbtags auf der Gemeinde. Seit 30 Jahren wird der Betrieb mittlerweile biologisch geführt. 1996 wurde der alte Kuhstall in einen Hofladen umgebaut und die Direktvermarktung weiter ausgebaut. Es werden 36 ha bewirtschaftet. Auf 7 ha werden 40 verschiedene Gemüsearten angebaut, die über den Hofladen, auf Wochenmärkten und über Abokisten vermarktet werden. Es gibt zwei verschieden große Biokisten, in der kleinen sind 7 Stück und in der großen 10 Stück drinnen. Von Montag bis Mittwoch wird das Gemüse geerntet und gewaschen, Mittwoch Nachmittag werden die Kisten verpackt, geliefert wird dann sowohl Mittwoch Nachmittag als auch Donnerstag Vormittag. Die Schachteln werden zurückgenommen. Im ca. 1.000 m² großen Folienhaus werden ganzjährig Gurken, Paprika, Paradeiser und Auberginen angebaut. Nach diesem interessanten Rundgang durch Lisilis Biohof konnten wir uns noch kurz mit Gemüse und hausgemachten Säften stärken, um dann unsere Heimfahrt über den Arlberg anzutreten.

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister NÖ

Meisterbriefverleihungen der Absolventinnen und Absolventen der Standorte LFS Edelhof, LFS Mistelbach, LFS Pyhra und LFS Warth

Nachdem die traditionelle Meisterbriefverleihung der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ im Oktober 2020 coronabedingt nur mit den jungen Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeistern durchgeführt werden konnte, fanden am 11. August im SchulHeurigen der LFS Mistelbach, am 19. August beim Heurigen der Familie Schuh in Kaufberg sowie am 03. September im Heurigen „Die Hütte“ in Moidrams dezentral Meisterbriefverleihungen für die jungen Meisterinnen und Meister des Jahres 2020 im Beruf Landwirtschaft statt. Insgesamt haben an den Schulstandorten LFS Edelhof, LFS Mistelbach, LFS Pyhra und LFS Warth 40 Personen im Jahr 2020 die Meisterprüfung im Beruf Landwirtschaft absolviert.



Meisterkurs Mistelbach © Georg Pomaßi/LK NÖ

Und all jene Personen, welche 2021 die Meisterprüfung an einem dieser Standorte absolviert haben, erhielten auch ihren Meisterbrief bei diesen Verleihungen überreicht. Insgesamt konnten an diesen 3 Verleihungen 42 junge Meisterinnen und Meister im Beruf Landwirtschaft sowie 22 junge Forstwirtschaftsmeister, welche ihre Meisterprüfung im Jahr 2021 absolviert haben, ihren Meisterbrief entgegennehmen.

Bei diesen Verleihungen konnten auch die besten Meister des Jahres 2020 und 2021 im Beruf Landwirtschaft, als auch der beste Meister 2021 im Beruf Forstwirtschaft geehrt werden.

Bester Meister 2020 Landwirtschaft: Martin Pilwarsch aus Niederabsdorf



vlnr. Dir. Ing. Veronika Schreder, Martin Pilwarsch, Vizepräs. Ing. Lorenz Mayr, Vizepräs. Josefa Czezatke, Johann Uhl © Georg Pomaßi/LK NÖ

Bester Meister 2021 Landwirtschaft: Andreas Panzenböck aus Miesenbach



vlnr. Reinhard Appeltauer, Andreas Panzenböck, Vizepräs. Andrea Wagner, Präs. Ing. Andreas Freistetter © Georg Pomaßi/LK NÖ

Bester Meister 2021 Forstwirtschaft: Mag. Johann Pichler aus Bad Vöslau



vlnr. Reinhard Appeltauer, Mag. Johann Pichler, Vizepräs. Andrea Wagner, Präs. Ing. Andreas Freistetter © Georg Pomaßi/LK NÖ

Rückblick Meisterausbildung und Meisterprüfung der Kurssaisonen 2019/20 und 2020/21:

Die Meisterkurssaisonen 2019/20 und auch 2020/21 waren stark von Corona geprägt. So fanden die Abschlussprüfungen im März/April 2020 online per zoom statt, eine Premiere bei den Berufsausbildungen. Mit dieser Maßnahme war die LFA NÖ Vorreiter für die Abhaltung von Online Prüfungen.

Im Sommer 2021 hofften wir, dass die nächste Kursaison nicht so beeinträchtigt sein wird, jedoch wurden wir schnell eines Besseren belehrt. Die Meisterkurse beginnen im Regelfall Mitte November. Im November 2021 haben aber schon wieder verschärfte Maßnahmen gegolten, sodass an einen „normalen“ Unterricht nicht zu denken war. Der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle ist es jedoch ein Anliegen, die Meisterausbildung trotzdem anzubieten und nicht ein Jahr auszusetzen. Dies kommt vor allem jenen Personen zu Gute, welche



Meisterkurse Pyhra und Warth © Georg Pomaßi/LK NÖ

wegen diverser Förderansuchen den Meisterbrief zu einem gewissen Stichtag benötigen. Außerdem ist es auch sinnvoll, die Buchhaltung weiter zu führen und dabei von den Vortragenden im Meisterkurs begleitet zu werden. Die gewonnenen Erfahrungen aus den Monaten März/April 2020 erleichterten den Umstieg auf ortsungebundenen Unterricht (distance learning), jedoch natürlich nur in den Fächern in denen es möglich ist. Der feststehende Stundenplan musste durch den Umstieg auf distance learning laufend adaptiert werden, da auch nicht alle geplanten Vortragenden für distance learning zur Verfügung standen. Die Erfahrungen und Rückmeldungen aus den bisher stattgefundenen Modulen sind durchaus positiv, wobei nicht mit Präsenzunterricht vergleichbar. Was stark fehlt, ist die Interaktion in der Gruppe bzw. der gegenseitige Erfahrungsaustausch. Dies ist per distance-learning leider nicht so ausgeprägt möglich. Es zeigt jedoch auch, dass gewisse Unterrichtseinheiten auch zukünftig per ortsungebundenen Unterricht abgehalten werden können. Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ war im Vergleich der Bundesländer aber auch bei den ersten LFA's, welche ab Ende November/Beginn Dezember auch wieder Präsenzunterricht angeboten hat, denn schließlich bilden wir Praktikerinnen und Praktiker aus.

Natürlich unter Einhaltung der gesetzlichen Covid-Bestimmungen. So war es uns möglich, dass wir die teilnehmenden Personen schon Ende November/Beginn Dezember 2020 flächendeckend auf Covid testen konnten. Weiters wurden für die Kursräumlichkeiten Plexiglaswände angeschafft und aufgebaut und je nach gültiger Rechtslage war auch das Tragen von Masken verpflichtend. Die Prüfungssaison im Frühjahr 2021 lief dann „relativ“ normal als Präsenzveranstaltung ab, wobei zum Teil Hybridprüfungen (in Präsenz und online) notwendig waren. Dies vor allem dann, wenn Personen kurzfristig covid-positiv getestet wurden. Die Meisterprüfung der LFS Warth musste zur Gänze wieder online abgehalten werden.



Meisterkurs Edelhof © Georg Pomaßi/LK NÖ

Abschließend möchte sich die LFA NÖ bei allen Beteiligten, die zum Gelingen der Meisterkurse und der Meisterprüfungen beitragen, bedanken und darf den jungen Meisterinnen und Meistern nochmals herzlich zur bestandenen Meisterprüfung gratulieren und alles Gute für ihren weiteren Lebensweg wünschen!

DI Anton Hölzl
Lehrlings- und Fachausbildungsstelle

Für a guats Miteinand bei uns am Land

Der ländliche Raum mit seinen vielfältigen Funktionen liegt – durch die Coronakrise verstärkt – wieder voll im Trend. Damit steigen auch Konflikte, da unterschiedliche Interessen und Nutzungen aufeinandertreffen. Mit unserem neuen Projekt laden wir Bäuerinnen alle Zielgruppen ein, sich gemeinsam um das Land mit seinen vielen Funktionen zu kümmern. Ziel ist es, Bewusstsein zu schaffen und Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten aller in der Natur zu geben. Seit dem Sommer werden laufend in ganz Niederösterreich „LANDe Platzl“ eröffnet. Wir wollen nicht belehren, aber mit unserer „Orientierungslandkarte“ doch Hilfestellung für ein rücksichtsvolles Verhalten aller in der Natur geben. Nähere Informationen sind auch unter www.baewerinnen-noe.at/landplatzl zu finden.



Arbeitskreis Milchproduktion - Eine Erfolgsgeschichte

Sich austauschen, sich vergleichen und voneinander lernen — Diese Prinzipien wenden die Mitglieder der Arbeitskreise Milchproduktion seit über 20 Jahren an, um sich zu motivieren, neue Denkanstöße zu erhalten und die eigenen Stärken und Potentiale zu finden und zu nutzen. Österreichweit sind 1.170 Milchviehbetriebe in 71 Arbeitskreisen Milchproduktion organisiert.



Die Ergebnisse der Betriebszweigauswertung werden in der Gruppe intensiv analysiert und diskutiert. © Marco Horn/LK NÖ

Die Zahlen sprechen für sich

Die jährliche Betriebszweigauswertung ist ein wichtiger Bestandteil der Arbeitskreisberatung. Nur auf Basis solider Kennzahlen, können die Arbeitskreismitglieder auch solide Entscheidungen treffen. Deswegen werden die Kennzahlen jedes Jahr genau analysiert, verglichen und daraus Stärken und Potentiale abgeleitet. Dadurch wissen die Mitglieder genau, wo sie stehen und können sich und ihre Betriebe stetig weiterentwickeln.

+902 kg Lebensleistung pro Jahr

Die Lebensleistung ist eine der wichtigsten Kennzahlen der Betriebszweigauswertung. Sie vereint die für die Einnahmenseite wichtige Milchleistung mit der für die Ausgabenseite wichtigen Langlebigkeit der Kühe. Den Arbeitskreisbetrieben gelang es in den letzten zehn Jahren diese Kennzahl um 9.020 kg, also 902 kg pro Jahr, auf 35.683 kg zu steigern.

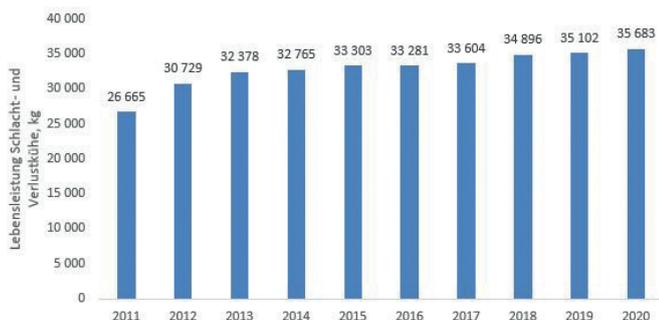


Abbildung 1: Entwicklung der Lebensleistung Schlacht- und Verlustkühe der Arbeitskreisbetriebe in den letzten zehn Jahren (BMLRT 2011-2021)

Zahlreiche Arbeitskreistreffen zu den Themen Tiergesundheit, Herdenmanagement, Fütterung und Kuhkomfort trugen dazu bei, das Know-How der Arbeitskreismitglieder zu diesen komplexen Themen zu vertiefen, was zusammen mit der konsequenten Umsetzung auf den Betrieben, diese herausragende Entwicklung unterstützte.

+65 kg Grundfutterleistung pro Jahr

Die Grundfutterleistung gibt an wieviel kg Milch eine Kuh aus dem Grundfutter produziert und ist ein wichtiger Indikator für die Effizienz der Fütterung und somit die Wirtschaftlichkeit der Milchproduktion. 2020 gelang es den Arbeitskreisbetrieben eine Grundfutterleistung von 5.629 kg zu erreichen, was eine Steigerung von 65 kg pro Jahr im Verlauf der letzten zehn Jahre bedeutet.



Abbildung 2: Entwicklung der Grundfutterleistung der Arbeitskreisbetriebe in den letzten zehn Jahren (BMLRT 2011-2021)

Wiesenbegehungen und Grundfutteruntersuchungsaktionen sind Fixpunkte im Jahresprogramm der Arbeitskreise Milchproduktion. Dieses Wissen im Bereich der Grundfutterproduktion beeinflusst aber nicht nur die Qualitäten von Weide, Heu, Gras- und Maissilagen positiv, sondern fördert auch Tiergesundheit und Leistungsvermögen der Kühe.

Arbeitskreis Milchproduktion – Dabei sein zahlt sich aus!

Wollen auch Sie von maßgeschneiderter Weiterbildung, Erfahrungsaustausch und Betriebszweigauswertung profitieren? Dann werden Sie Mitglied im Arbeitskreis Milchproduktion! Informationen erhalten Sie unter www.ak-milch.at.

Dr. Marco Horn, BEd
Tel.: +43 5 0259 23304
E-mail: marco.horn@lk-noe.at



NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. **lk** Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON

DIE WALDBESITZER
Niederösterreichs

ORF NÖ

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten