

Meister Kurier

Nr. 1/2024

www.argemeister.at

Benefizkabarett



Exkursions-
bericht

Betriebs-
reportage

Webinar

am 21. März 2024

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 Niederösterreich

Nr. 1/2024

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Einladung zum Benefizkabarett	Seite	4
Meisterinneninnenexkursion nach Oberösterreich	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Oberösterreich	Seite	5
Meisterinnen und Meister in Südamerika	Seite	6-7
Betriebsvorstellung der besten Meisterin Angelika Mang	Seite	8-9
Offizieller WhatsApp Kanal der Landwirtschaftskammer NÖ	Seite	9
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Island	Seite	10-11
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Marokko	Seite	12-13
Bauern- und Bäuerinnenschule und Vorbereitungslehrgänge	Seite	13
Vorweihnachtliches Meistertreffen Etzen	Seite	14
Beschäftigung von Drittstaatsangehörigen	Seite	14
Bäuerlicher Kollektivvertrag in NÖ	Seite	15
Änderungen beim Anspruch auf Familienzeitbonus (Papamonat)	Seite	15
Einladung zum Webinar „Finanzveranlagungen“	Seite	16

Titelbild: Petutschnig Hons © Sebastian Klampferer



Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer

Herausgeber, Eigentümer und Verleger:

Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

Geschäftsführung: Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Redaktion und Layout: Ing. Petra Zeller, Dipl.-Ing. Anton Hölzl, 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



GF Hölzl

Werte Meisterinnen und Meister!

wir möchten Sie darüber informieren, dass wir mit Jahreswechsel unser Datenverwaltungssystem geändert haben. Durch die Umstellung auf ein neues System können wir Ihnen eine verbesserte Servicequalität hinsichtlich Übermittlung von diversen Infos und Vorankündigung von Veranstaltungen anbieten. Es ermöglicht uns auch Ihnen fachspezifische, für den jeweiligen Beruf relevante, Infos zukommen zu lassen. Des Weiteren möchten wir Sie darauf hinweisen, dass wir immer mehr online-Angebote wie zB Webinare und andere digitale Schulungen anbieten und wir Ihnen die Angebote per E-mail somit schneller übermitteln können.

Mit diesem Meisterkurier darf ich Sie auch nochmals zu unserem Benefizkabarett mit Petutschinig Hons mit seinem neuen Programm Bauernschlau einladen. Der bekannte Kabarettist wird uns mit seinem einzigartigen Humor und seiner spitzen Zunge zum Lachen bringen. Der Erlös dieses Abends geht an in Not geratene landwirtschaftliche Betriebe in Niederösterreich. Gerade in schwierigen Zeiten ist es wichtig, solidarisch zu sein und jene zu unterstützen, die Hilfe brauchen. Mit dem Reinerlös des letzten Benefizkabarett konnten wir 3 Familien mit jeweils 700 € unterstützen.

Das Benefizkabarett mit Petutschinig Hons findet am 21.03.2024 um 19:30 Uhr in der LK Niederösterreich in St. Pölten statt. Der Eintritt beträgt 30 Euro und natürlich sind auch Spenden herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf einen unterhaltsamen und zugleich wohltätigen Abend im Kreise der Meisterinnen und Meister in den land- und forstwirtschaftlichen Berufen in NÖ. Lasst uns gemeinsam etwas Gutes tun und gleichzeitig jede Menge Spaß haben!

Vielen Dank im Voraus für eure Unterstützung!

Ihr Geschäftsführer
Anton Hölzl

**Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich lädt ein zum
Benefizkabarett**

mit Petutschnig Hons

am 21. März 2024 um 19.30 Uhr

in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten.

**Bauernschlau - das neue Programm von
Petutschnig Hons:**

Wenn Immobilienhaie, Finanzberater oder Landmaschinenvertreter in die Dörfer fahren und mit ihren Geschäften versuchen, einfache Leute reinzulegen, dann sollten sie einen großen Bogen um das Haus vom Petutschnig Hons machen. Viele haben es beim Kultbauern aus Schlatzing versucht und alle haben sich ihre Goldzähne ausgebissen. Hons, der Anzugträgern gegenüber bissiger ist als ein vegan gefütterter Dobermann, hat die Schule des Lebens besucht und er war ein Musterschüler, der sich an jede einzelne Unterrichtseinheit erinnert.

In seinem neuen Programm „Bauernschlau“ führt die wortgewaltige Kraft vom Land ehrlich und kompromisslos in einen verbalen Kreuzzug gegen Scharlatane und Betrüger, der Lachfalten und Bauchmuskelkater hinterlässt und seinem Publikum ein Werkzeug gegen ungebetene Eindringlinge in die Hand legt. Frei nach dem Motto: „Hons oder gor nit!“ ist sein Wort Gesetz, wenn er bauernschlau über Politiker, Betrüger oder den ganz normalen Wahnsinn unseres Alltags philosophiert.



**Karten sind um € 30.- im Büro der ARGE Meister bei
Ing. Petra Zeller unter Tel.: 05 0259 26406 oder
petra.zeller@lk-noe.at erhältlich.**

Der gesamte Reinerlös kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien in Niederösterreich zu Gute.

Die Veranstaltung wird unterstützt von:



Meisterinnenexkursion von 19.-21. August 2024

Die diesjährige **Meisterinnenexkursion** führt uns nach Oberösterreich ins Traun- und Hausruckviertel. Wir freuen uns auf zahlreiche Teilnehmerinnen. Um die Exkursion detailliert planen zu können, bitten wir um **Voranmeldung bis 18. März 2024** im Büro der ARGE Meister NÖ bei Ing. Petra Zeller, Tel. 05 0259 26406 oder per E-Mail an petra.zeller@lk-noe.at.

Geplantes Programm – Betriebe sind angefragt Biohof Achleitner in Eferding, Hoffelner Erdbeeren in Kremsmünster, Bad Haller Kräuterhof in Pfarrkirchen, Bruckschlöglhof (Forellen, Haselnüsse, Obst) in Niederneukirchen sowie Schäferei Spindler in Niederneukirchen

Das genaue Programm sowie die Abfahrtszeiten hängen von der Teilnehmerinnenanzahl ab.

Genächtigt wird im 1A Landhotel Schicklberg in Kremsmünster.

Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer,
- alle Steuern und Abgaben

- Betriebsbesichtigungen/Führungen tw. mit Verkostungen, Unterkunft mit Halbpension (2x Frühstücksbuffet, 2x Abendessen ohne Getränke), Benützung Wellnessoase mit Hallenbad, Sole- dampfbad und Sauna
- Trinkgeld



Kosten:

ca. € 450,-/Person im Doppelzimmer
Einzelzimmerzuschlag/Person € 44,-

Landwirtschaftliche Fachexkursion von 22.-23. August 2024

für Meisterinnen und Meister

Von Donnerstag 22. August bis Freitag 23. August 2024 bieten wir eine 2-tägige Exkursion für **Meisterinnen und Meister** nach Oberösterreich ins Traunviertel an.

Folgende Betriebe sind angefragt:

Milchbetrieb Grabmayr, Biohof Thomabauer, Biohof Achleitner, ZNK Haselnuss KG in Bad Hall, Fam. Pe- raus (Forellen, Haselnüsse, Obst) und Schäferei Spind- ler in Niederneukirchen



Genächtigt wird im 1A Landhotel Schicklberg in Kremsmünster.

Leistungen:

- Fahrt im Reisebus mit erfahrener Berufskraftfahrer,
- alle Steuern und Abgaben,
- Betriebsbesichtigungen/Führungen tw. mit Verkostungen
- Unterkunft mit Halbpension (1x Frühstücksbuffet, 1x Abendessen ohne Getränke), Benützung Wellnessoase mit Hallenbad, Soledampfbad und Sauna
- Trinkgeld

Kosten:

ca. € 300,-/Person im Doppelzimmer,
Einzelzimmerzuschlag/Person € 22,-

Anmeldungen werden gerne bis 15. Mai 2024 im Büro der ARGE Meister NÖ entgegengenommen.

Meisterinnen und Meister in Südamerika

40 Meister:innen und Gäste machten sich im Jänner auf, um Uruguay, Buenos Aires in Argentinien und einen kleinen Teil von Südbrasilien zu erkunden. Begonnen hat die Exkursion in Montevideo, der Hauptstadt von Uruguay. Heute gehört Uruguay zu den stabilsten, demokratischsten und wohlhabendsten Ländern in Lateinamerika. Es ist ungefähr doppelt so groß wie Österreich, hat aber nur 3,5 Mio. Einwohner:innen und davon lebt fast die Hälfte in der Hauptstadt Montevideo.



Direktsaat bei vielen Niederschlägen © Wimmer

90 % der Landesfläche liegen unter 200 m Seehöhe und der höchste Berg ist nur 514 m hoch. Mit 3.489 Rindern pro 1.000 Einwohnern führt Uruguay im weltweiten Ranking vor Neuseeland mit 2.460. Österreich liegt in diesem Vergleich mit 255 Rindern an 52. Stelle. China und die Vereinigten Staaten sind die Hauptabnehmer von uruguayischem Fleisch. Das EU-Mercosur-Freihandelsabkommen ist vorort kein Thema. Es wird an bilateralen Abkommen mit anderen Ländern gearbeitet, vor allem Asien. Staatliche Unterstützungen gibt es in Uruguay nicht. Präs. Rafael Leizaola von der Rural Association of Florida stellte uns den Rindermastbetrieb seines Bruders vor. Meist wird nur ein Rind pro ha auf den Estancias gehalten. Der Farmer erzählte uns, dass er demnächst 100 ha um 5.500 US-Dollar pro ha dazukaufen werde. Die Grundpreise bewegen sich je nach Lage und Bonität zwischen 2.500 und 6.000 US-Dollar pro ha. Schätzungsweise befinden sich 25 bis 30 % des Farmlandes in ausländischem Besitz. Im Weingut Car-



Weingut Carrau © Wimmer

rau konnten wir bei herrlichem Wetter Petit Manseng, Merlot und Tannat verkosten. Der Pflanzenschutz gegen Rebkrankheiten ist vergleichbar mit Europa. Der Betrieb nimmt freiwillig an einem Umweltprogramm teil. Mit etwa 14.000 ha Weinbau ist Uruguay der viertgrößte Weinproduzent Südamerikas.

Von der wunderschönen kolonialen Ortschaft Colonia del Sacramento, geprägt vom portugiesischem und spanischem Baustil, ging es mit der Fähre über den Río de la Plata nach Buenos Aires. Der Río de la Plata ist die trichterförmige Mündung der Flüsse Río Paraná und Río Uruguay. Buenos Aires hat 3 Mio. Einwohner:innen und mit den Vororten ca. 15 Mio. Bei einer Stadtbesichtigung führen wir auf der Avenida 9 de Julio, der breitesten Straße der Welt, mit dem berühmten Obelisken. Wir kamen zum Plaza de Mayo mit dem Präsidentenpalast Casa Rosada und ins Künstlerviertel La Boca. Natürlich durfte auch das Stadion der Boca Juniors und der Friedhof La Recoleta nicht fehlen, wo Evita Perón begraben ist. Im Dezember 2023 ist die Inflationsrate in Argentinien auf unglaubliche 211 Prozent gegenüber dem Vorjahresmonat angestiegen.

Überall konnten wir schmackhafte Steaks genießen. Weiter ging es mit einem Inlandsflug nach Iguazú. Die imposanten Iguazú-Wasserfälle besichtigten wir zuerst von der argentinischen und am nächsten Tag von der brasilianischen Seite. Sie bestehen aus 20 größeren sowie 255 kleineren Wasserfällen. Einige sind bis zu 82 m, der Großteil ist 64 m hoch. Die Wassermenge an den Fällen schwankt von 1.500 m³/Sek. bis zu 10.500 m³/Sek. Auf einem langen Steg kann man sehr nahe zu den Fällen kommen. Das letzte Hochwasser hat einen Steg auf argentinischer Seite zerstört. Die Nationalparks sind ein wichtiger Rückzugsraum für die Artenvielfalt auf dem Gebiet des Iguazú. Hier leben allein etwa 800 verschiedene Schmetterlingsarten.

Spektakulär war der Besuch des Itaipu-Kraftwerks. Das drittgrößte Wasserkraftwerk der Welt ist ein Gemeinschaftsprojekt von Brasilien und Paraguay und liegt direkt an deren Grenze. Der Paraná-Fluss wird bei Itaipu durch einen gigantischen Staudamm aufgestaut. Nach über 10-jähriger Bauzeit wurde das Kraftwerk 1984 in Betrieb genommen. Aufgrund der hohen Auslastung der Turbinen ist Itaipu in der Jahresenergieproduktion weltweit meist an erster Stelle. Die Turbinen können etwa 14.000 MW elektrische Leistung erzeugen, rund 90 Prozent der Leistung gehen nach Brasilien. Die Itaipu-Staumauer ist 7.760 m lang, 196 m hoch und hat

eine untere Dicke von 273 m. Das Wasser fällt 140 m durch ein Druckrohr mit 10,5 m Durchmesser, bevor es auf die Turbine trifft, die den Generator betreibt. 700 m³ Wasser schießen pro Sekunde durch ein solches Druckrohr auf eine der 20 Turbinen. Jede davon produziert 700 Megawatt Strom. Bereits zwei Turbinen haben bei voller Auslastung fast den gleichen Wasserdurchfluss wie die nahegelegenen Iguazú-Wasserfälle.



Gut gelaunte Teilnehmer:innen bei Iguazu-Wasserfällen © Wimmer

Sehr beeindruckend waren die Besuche des Heimatmuseums und der Genossenschaft Agrária der Donauschwaben in Entre Rios. Wir erahnten die wechselvolle Geschichte der Vorfahren von der Ansiedlung im ehemaligen Ungarn bis zur Vertreibung nach dem zweiten Weltkrieg. Viele lebten sieben Jahre in Österreich, bis die Schweizer Europahilfe ein Aussiedlungsprojekt ins Leben rief. 500 Familien mit insgesamt 2.446 Personen wanderten nach Brasilien aus, wo sie fünf Ortschaften und die Genossenschaft Agrária gründeten. Nähere Informationen dazu gibt es unter <https://donauschwaben.com.br>. Agrária ist das erfolgreiche Herzstück der Gemeinschaft, mit den Schwerpunkten Soja- und Weizenverarbeitung und -export, Rindfleisch, Schweinefleisch, Futtermittel, Saatgut und Forschung. Die Genossenschaft betreibt die größte Mälzerei Südamerikas.

Bei den besuchten Landwirten erlebten wir andere Größenverhältnisse. Viele kaufen Betriebe weiter nördlich, weil die Grundpreise dort günstiger sind. ZB Winfried Leh von der Hacienda Noricum bewirtschaftet in Parana 2.500 ha mit 70 % Soja und 30 % Mais. Unglaubliche 2.300 km weiter nördlich hat er einen zweiten Betrieb mit 10.000 ha und 100 % Soja. Er braucht sogar mit seinem eigenen Kleinflugzeug 8 Stunden um zu seinem zweiten Betrieb zu kommen, mit dem Auto 26 Stunden.

Bei 2.000 bis 2.500 mm Niederschlag pro Jahr wird nur mit Direktsaat gearbeitet. Pro Jahr gibt es 2 Ernten bzw. 5 Ernten in 3 Jahren. Hauptfrüchte in Parana sind Soja, Mais, Weizen und Gerste. Die Grundpreise werden nach Säcken Soja berechnet. In Parana liegt der Preis zurzeit bei 1.500 Säcken Soja, was ungefähr 50.000 US-Dollar entspricht. In Carambei besuchten wir den Milchwirtschaftsbetrieb mit 1.200 Kühen eines holländischen Einwanderers. In Parana gibt es keine staatlichen Unterstützungen für Landwirte.



1.200 Kühe ohne Melkroboter © Wimmer

Abschließend genossen wir im weltberühmten Rio de Janeiro das südamerikanische Lebensgefühl. Wir besuchten den Zuckerhut, die Christusstatue am Corcovado, die große Kathedrale von Rio, das Sambadrom, das Maracanã-Stadion und die bekannten Strände Copacabana, Ipanema und Botafogo. Wir kamen aber auch bei den Favelas vorbei. Interessant ist, dass in Brasilien alle PKW-Motoren mit Benzin und Ethanol funktionieren. Getankt wird je nach Preis. Obwohl das Wetter leider teilweise kühl und regnerisch war, kamen wir mit sehr vielen interessanten Eindrücken nach Österreich zurück.



Copacabana in Rio de Janeiro © Wimmer

Betriebsvorstellung der besten Meisterin Angelika Mang

Mein Name ist Angelika Mang und ich führe einen Weinbaubetrieb in Weißenkirchen in der Wachau. Dort lebe ich, gemeinsam mit meinem wunderbaren Ehemann Michael und meinen Eltern, sowie einer inzwischen sehr alten Hundedame und zwei Katzen.



Im März 2023 habe ich meine Meisterausbildung im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft als Jahrgangsbeste abgeschlossen - hätte mir vor zehn Jahren jemand gesagt, dass ich einmal den Betrieb meiner Eltern übernehmen würde, hätte ich wahrscheinlich nur kopfschüttelnd darüber gelacht. Nach meiner Matura in der HLA für wirtschaftliche Berufe in Krems begann ich am Gemeindeamt in Weißenkirchen zu arbeiten, wo ich bald ins Standesamt wechselte. Weil Büroarbeit zwar notwendig, mir aber ein Übel ist, wechselte ich nach sechs Jahren nicht nur den Beruf, sondern auch meinen Lebensmittelpunkt und war ab da in einem Tiroler Hotel an der Rezeption vorzufinden. Noch immer nicht sicher, was ich in meiner Zukunft vorhabe, hat mir mein damaliger Küchenchef die Augen geöffnet: „Angelika! Ihr habt einen Betrieb daheim! Grund und Boden! Wie super ist das denn? Das kannst du doch nicht einfach so wegwerfen!“ (bitte unbedingt im Stubai Dialekt vorstellen, das macht das Ganze noch charmanter)



So bin ich nach zwei Jahren wieder in meine Heimat zurückgekehrt, um 6,5 ha Weingärten in besten Wachauer Lagen – ja, auch viele Terrassen! - zu übernehmen. Hatten sich meine Eltern in den letzten Jahren nur noch mit Traubenlieferungen an die Winzergenossenschaft Domäne Wachau beschäftigt, war mein Ziel

klar: wer einen Weinbaubetrieb hat, muss auch selbst Wein produzieren!

Gesagt, getan! Gemeinsam mit meinem unendlich fleißigen Vater, der im Ruhestand alles andere macht, als Ruhe zu geben und mit großartiger Unterstützung meines Ehemannes, welcher hauptberuflich im Controlling einer großen Firma tätig ist, werden daher seit 2017 in unserem Haus nicht nur Trauben produziert, sondern auch Wein. Da unser Familienname „Mang“ in Weißenkirchen sehr häufig vorkommt, führen wir unseren Betrieb unter dem Namen „Wein Hof Lichtgärtl“, welcher sich von unserer Adresse ableitet.

Die Anmeldung zum Meisterkurs ist meiner Vorliebe, neue Dinge zu erlernen, entsprungen. In allen Bereichen des Lebens gibt es Themen, die einen mehr mitreißen und welche, die man schneller hinter sich bringen möchte und genauso war es auch während der Meisterausbildung: während praktische Module (z. B. Sensorik) mich begeistert haben, war ich bei anderen Kursteilen (z. B. Recht) froh, wenn die Kurstage zu Ende waren. Eines ist aber allen Modulen gleich: ich habe phantastische Menschen kennengelernt! Kurskollegen und -kolleginnen, die nicht nur zu Freunden, sondern auch zu wichtigen Bezugspersonen für den persönlichen Austausch geworden sind. Dafür zahlt es sich sogar aus, einen Vormittag lang Betriebswirtschaft über sich ergehen zu lassen!

Der Titel meiner Meisterarbeit lautet „Wein ist Saft mit mehr Lebenserfahrung - oder Träume große Träume“. Einerseits geht es darin um die vielen Pläne, die mein Ehemann und ich gemeinsam schmieden, um unseren Traum von einem gut funktionierendem Betrieb Realität werden zu lassen, andererseits steckt bereits im Titel eine Portion Humor, mit dem sich eventuelle Rückschläge leichter verarbeiten lassen.

Apropos Humor – dieser und meine Angewohnheit, mit jedem ein paar Worte auszutauschen haben mir nach der Verleihung des Meisterbriefs einen Besuch von LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf beschert! Er hat nämlich großzügig angeboten, meine Meister-Hoftafel eigenhändig anzubringen! Gemeinsam mit Bundesministerin Mag. Karoline Edtstadler sowie Bauernbunddirektor Paul Nemecek, MSc stattete Stephan uns also einen Besuch ab, brachte die Tafel fachmännisch an und ließ es sich auch nicht nehmen, gemeinsam mit



seiner Begleitung das ein oder andere Glas Wein zu probieren.



Wenn ich nicht gerade am Arbeiten bin oder weintrinkend auf unserem Balkon den atemberaubenden Ausblick über Weißenkirchen genieße, backe ich leidenschaftlich gerne Brot, lese Bücher aller Genres im Akkord, besuche die umliegenden Heurigen oder gehe mit unserer Hunde-Omi Lilly in meinen und ihren geliebten Weingärten spazieren. Im November und Dezember, wenn die Arbeit draußen nachlässt, findet man Michael und mich auch oft bei den Proben unserer Laientheatergruppe, welche jährlich an den ersten zwei Jänner-Wochenenden Luststücke aufführt. Mein Motto im Betrieb: „Packen wir’s!“ - Mir ist wichtig, meinen Betrieb erfolgreich weiterzuentwickeln und mit Freude zu führen, den Flaschenweinverkauf kontinuier-

lich zu steigern und weiterhin ein gutes Verhältnis zu meiner Familie zu pflegen – man braucht nicht immer einer Meinung zu sein, aber am Ende des Tages sollen alle mit den getroffenen Entscheidungen zufrieden sein. Mein Motto im Allgemeinen: „Handle nur nach derjenigen Maxime, durch die du zugleich wollen kannst, dass sie ein allgemeines Gesetz werde.“ – Es ist zwar nicht von mir, aber Immanuel Kant hatte schon Recht damit: vermutlich wäre ein Großteil aller Konflikte vermeidbar, wenn sich mehr Menschen an diesen Vorsatz halten würden.



Sollte jemand Lust bekommen haben, uns in der Wachau zu besuchen, ein Glas Wein zu trinken und – natürlich – ein wenig zu plaudern, freuen wir uns über euer Interesse: www.weinhof-lichtgartl.at

Offizieller WhatsApp Kanal der Landwirtschaftskammer NÖ

Es gibt einen offiziellen WhatsApp Kanal der Landwirtschaftskammer NÖ, der von allen interessierten Bäuerinnen und Bauern abonniert werden kann.

Zielgruppe:

- Aktive Bäuerinnen und Bauern
- Hofübernehmer:innen

Inhalte:

- Kurze Fachinformationen aus allen Bereichen (Invekos, Pflanzenbau, Tierhaltung, Forstwirtschaft, Betriebswirtschaft, Bildung, Bäuerinnen, Jugend, Recht, Steuer, Soziales, LK-Technik, Agrarkommunikation)
- Verweise auf Web-Links (noe.lko.at)
- Fachinfoblätter (pdf, jpg)
- Fristen und Termine
- Offizielle Aussendungen und Mitteilungen der Landwirtschaftskammer NÖ

Was wird nicht kommuniziert?

- Politische Aussagen und Statements
- Ankündigungen von Bildungsveranstaltungen
- Sprachnachrichten



Leitsatz: Alles was wir in die LK-Zeitung schreiben oder auf die Website stellen, können wir auch über den WhatsApp Kanal kommunizieren!

Hier geht's zum WhatsApp Kanal der Landwirtschaftskammer NÖ:



Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Island

von 23. - 28. Juni 2024

Unberührte Naturlandschaften, unter grollendem Donner herabstürzende Wassermengen, Energieentladene Springquellen, geothermische Naturwunder, vulkanische Farbspiele: das ist Island – die Insel der Naturwunder. Wir erleben auf dieser außergewöhnlichen Reise die Höhepunkte der nordischen Insel.

1. Tag: Anreise - Keflavik

Am späten Nachmittag Treffpunkt am Flughafen und Abflug nach Keflavik. Spätabends Ankunft und Empfang durch die deutschsprachige Reiseleitung. Transfer zum Hotel im Raum Reykjavik und Bezug der Zimmer. Nächtigung.

2. Tag: Borgarfjörður, Hof Bjarteyjarsandur & Wasserfälle

Nach dem Frühstück Fahrt durch den idyllischen Walfjord nördlich von Reykjavik. Hier war früher das Zentrum isländischer Walfangindustrie. Wir besuchen den familienbetriebenen Hof Bjarteyjarsandur. Hier erfahren wir mehr über ökologische Landwirtschaft und erhalten Einblicke in die verschiedenen Aspekte des Landlebens. Im Hofladen können hofeigene Produkte gekauft werden. Nach einer kleinen Erfrischung geht es nach Borgarfjörður und weiter 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 namens „Deildartunguhver“, ein Naturspektakel, bei dem etwa 100 Grad heißes Wasser mit hoher Geschwindigkeit ausgestoßen wird und stellenweise Geysire bildet. Zum Abschluss des Tages besichtigen wir noch die wunderschönen Wasserfälle Hraunfossar und Barnafoss. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Gullfoss - Fridheimar - Hveragerdi

Heute geht es zum „Goldenen Zirkel“ – eine der berühmtesten Touristenrouten im Südwesten Islands. Der erste Stopp erfolgt bei einem Geothermiekraftwerk. Bei einer Führung und dem Besuch der Ausstellung erfahren wir Wissenswertes über die Energiegewinnung in Island. Die Weiterfahrt erfolgt durch den Nationalpark Thingvellir, der sowohl geschichtlich als auch geologisch interessant ist. In der Talsenke sieht man deutlich, wie sich die eurasische und die amerikanische Kontinentalplatte kontinuierlich auseinander bewegen.

Hier fanden früher auch die jährlichen Versammlungen der norwegischen Wikinger statt, die sowohl gesetzgeberische als auch gerichtliche Funktion hatten. Hier wurde 1944 die Republik Island offiziell ausgerufen. Als Nächstes steht „der Gullfoss“ am Programm, der berühmteste Wasserfall Islands. Im Geysirgebiet sehen wir 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 Quelle 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 uns nicht vorenthalten. Eine anschließende Besichtigung im Gewächshaus, wo uns zudem noch Tomatensuppe serviert wird, rundet diesen Ausflug ab. Fahrt zum Hotel und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.



4. Tag: Hvolsvöllur - Skogafoss - Seljafoss - Dyrhólaey

Der heutige Tag steht ganz im Zeichen der Südküste Islands mit seiner einzigartigen Natur. Zuerst besuchen wir das Lava Center in Hvolsvöllur. Hier erfahren wir mehr von der faszinierenden und einzigartigen Geologie Islands und lernen die feurige Vulkanwelt kennen, die seit der Entstehung Islands die Insel und das Land stets beeinflusst. Anschließend Fahrt zu den Wasserfällen Skogafoss und Seljafoss. Spaziergang hinter den Wasserfall (bitte wetterfeste Kleidung mitnehmen). Weiter-

fahrt zum Küstenabschnitt Dyrhólaey, wo eine Vielzahl verschiedener Vogelarten nistet und man eine weite Sicht auf den berühmten schwarzen Strand Reynisfjara genießen kann. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.



5. Tag: Stakkavik - Reykjavik

Morgens Fahrt nach Reykjavik. Während einer Stadtrundfahrt sehen wir den Fischereihafen, die Altstadt mit dem Dom, das Parlament und das neue Rathaus, sowie das Universitätsgelände (Außenbesichtigungen). Auch besichtigen wir das Wahrzeichen der Stadt – die Hallgrímskirche und haben die Möglichkeit den Kirchturm zu besteigen. Anschließend Fahrt zu einer Fischfabrik (Besuch der Fischfabrik vorbehaltlich Rückbestätigung), wo wir einen besonderen Einblick in das Leben der Fischer erhalten. Weiter geht es zum Leuchtturm Reykjanesviti, zum Hochtemperaturgebiet Gunnuhver und zum Geothermalgebiet Krýsuvík/Seltún auf der Halbinsel Reykjanes. Im Anschluss wartet noch das einmalige Naturphänomen, die „Blaue Lagune“. Badesachen nicht vergessen, denn hier haben wir die Möglichkeit, ein unvergessliches Bad zu nehmen (nicht inkludiert II € 125,- pro Person II min. 20 Personen). Abendessen in einem Restaurant. Transfer zum Flughafen von Ke-

flavik und Rückflug nach Wien-Schwechat.

6. Tag: Rückflug

Morgens Ankunft am Flughafen Wien-Schwechat.

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

nicht inkludiert:

- Eintritt Blaue Lagune

Reisepreis für ARGE Meister Mitglieder: € 2.205,-

Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 75,- (vorbehaltlich Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: **€ 2.280,-**

Reisepreis für Gäste: € 2.225,-

Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 75,- (vorbehaltlich Treibstoffpreisschwankungen)

Pauschalpreis: **€ 2.300,-**

EZ-Aufpreis: € 730,-

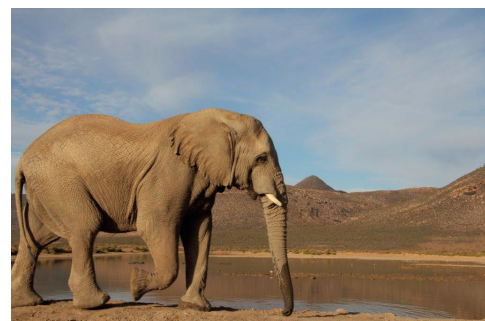
Das genaue Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen. Gerne senden wir Ihnen die Unterlagen zu.

Wenn die Reise aufgrund einer Reisewarnung nicht stattfinden kann, bekommen Sie das Geld zurück.

Exkursion nach Namibia

Im Jänner 2025 planen wir eine ca. 14-tägige Exkursion nach Namibia. Das genaue Programm finden Sie im nächsten Meisterkurier bzw. auf unserer Homepage www.argemeister.at.

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich gerne bei uns im Büro und wir schicken Ihnen, sobald das Programm fertig ist, die Unterlagen zu.



Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Marokko

von 13. - 20. November 2024

Marokko, das Land zwischen Atlantik und Sahara, ist eines der faszinierendsten Reiseziele dieser Welt: fruchtbare Flusstäler, die Gebirgszüge des Atlas, die befestigten Königsstädte sowie die liebenswürdigen Menschen laden ein, dieses Land zu entdecken.

1. Tag: Flug nach Marrakesch

Flug von Wien nach Marrakesch, Empfang der Gruppe durch die örtliche Reiseleitung. Auf dem Weg zum Hotel, erste orientalische **Stadtrundfahrt**. Abendessen und Nächtigung in Marrakesch.

2. Tag: Marrakesch

Nach dem Frühstück besuchen wir eine Firma, welche für den **Anbau und Export von Salat und Melonen** bekannt ist. Am Nachmittag besichtigen wir das Herz von Marrakesch und erleben dort das bunte Treiben der Schlangenbeschwörer, Gaukler & Gewürzhändler in den Souks und auf dem Place Djemaa-el Fna. Besichtigung des **Bahia Palastes**. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung in Marrakesch.



3. Tag: Marrakesch - Ait Benhaddou - Ouarzazate

Am Vormittag führt unser Weg über eine der landschaftlich schönsten Routen Marokkos mitten durch das Atlas-Gebirge über den **Tichka Pass nach Ait Benhaddou**. Die kleine Stadt liegt am Fuße des hohen Atlas und zählt mit ihren Lehmbauten zum UNESCO Weltkulturerbe. Am Nachmittag besichtigen wir die berühmte **Kashbah-Siedlung**, welche als Kulisse aus zahlreichen Filmen bekannt ist. Weiterfahrt zum Hotel nach Ouarzazate. Abendessen und Nächtigung in Ouarzazate.

4. Tag: Ouarzazate - Taroudannt - Agadir

Nach dem Frühstück fahren wir zu einem **Safranbetrieb** in Talouine und erfahren dort mehr über den Anbau des exotischen und äußerst kostspieligen Gewürzes. Weiterfahrt nach **Taroudannt** - die Stadt die auch als kleine Schwester Marrakeschs bekannt ist. Hier spazieren wir gemeinsam durch die **wunderschöne Medina** (Altstadt) und können dabei einen großartigen Eindruck vom ursprünglichen Marokko gewinnen.

Weiterreise zum Hotel nach Agadir. Abendessen und Nächtigung in Agadir.

5. Tag: Souss Ebene - Arganöl - Agadir

Am Vormittag besuchen wir einen **Betrieb in der Souss Ebene**, welcher für sein köstliches **Gemüse und Obst** bekannt ist. Am Nachmittag besichtigen wir abschließend den **Betrieb eines Arganöl Herstellers**. Danach Rückfahrt nach Agadir und **orientierende Stadtrundfahrt**. Diese Stadt ist von einem kleinen Fischerdorf zu einer der modernsten Städte Marokkos herangewachsen. Abendessen und Nächtigung in Agadir.

6. Tag: Ausflug

Heute ist ein Ausflug mit Betriebsbesichtigung geplant. Abendessen und Nächtigung in Agadir.

7. Tag: Freizeit in Agadir bzw. Fakultativausflug

Dieser Tag steht uns für individuelle Unternehmungen zur Verfügung. Alternativ haben wir die Möglichkeit an folgendem Fakultativausflug teilzunehmen: In Jeeps (max. 4 Gäste pro Fahrzeug) fahren wir zuerst nach **Imouzzar**. Das Dorf mit seinen weißen Häusern liegt mitten in einem Palmenhain, der von Mandel-, Oliven- und Arganbäumen umgeben ist. Besuch der Wasserfälle des Tinker-Wadis. Weiterfahrt Richtung Norden bis nach Izourki Oufella. Hier wird raffinierter Honig mit Aromen von Thymian und Lavendel hergestellt. Das marokkanische Nutella - das Amlou, eine Mischung aus Honig mit gemahlenden Mandeln und Arganöl, ist hierzulande besonders beliebt. Im nahegelegenen Inzerki bestaunen wir den größten und wahrscheinlich ältesten Bienenstock der Welt. Der kollektive Bienenstock setzt sich aus mehr als 3000 Bienenstöcken zusammen und wird auch „**Taddart**“ oder „**Guerram**“ genannt. Er stellt ein historisches Erbe der Berber dar. Rückfahrt ins Hotel in Agadir. Abendessen und Nächtigung in Agadir.

Der Aufpreis für die Jeeptour ist von der Anzahl der Anmeldungen abhängig, er beträgt zwischen € 79,- und 139,- pro Person.

8. Tag: Heimreise

Vormittags Freizeit. Mittags bringt uns der Bus zum Flughafen Agadir. Rückflug via Zürich nach Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen:

- Hinflug: Wien - Marrakesch
- Rückflug: Agadir - Zürich - Wien
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse (2 Nächte in Marrakesch, 1 Nacht in Ouarzazate, 4 Nächte in Agadir)
- Halbpension
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Qualifizierte deutschsprechende Reiseleitung ab/ bis Flughafen
- Ausflug und Besichtigungsprogramm laut Beschreibung

- Eintritte (Bahia Palast, Ait Benhaddou)
- Trinkgelder für Reiseleiter und Busfahrer

Reisepreis für Mitglieder € 1.790,-

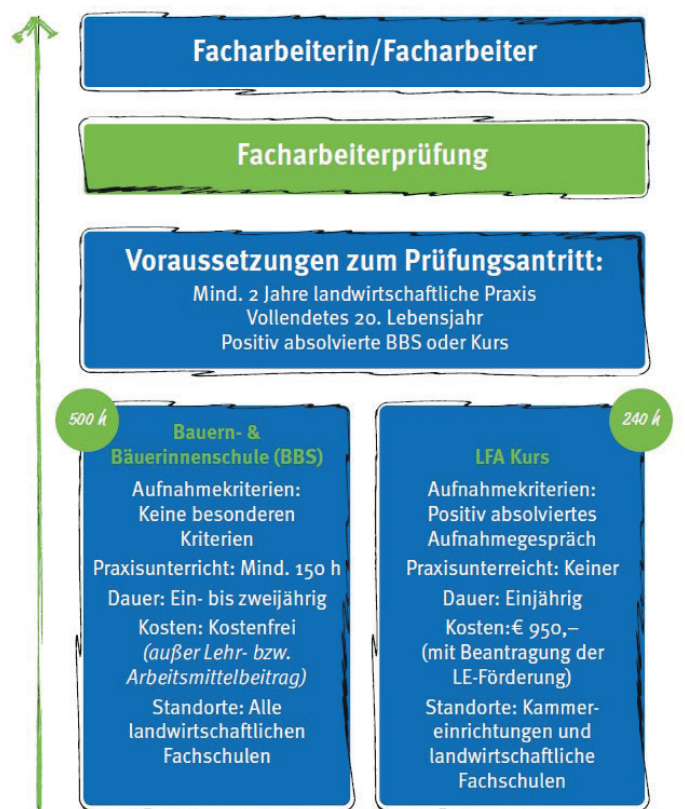
Reisepreis für Gäste € 1.810,-

EZ-Aufpreis: € 320,-

Gerne schicken wir Ihnen das genaue Programm sowie das Anmeldeformular zu.

BAUERN- & BÄUERINNENSCHULE UND VORBEREITUNGSLEHRGÄNGE - zum Facharbeiter:innentitel der Landwirtschaft im zweiten Bildungsweg

Die Vorbereitung für berufstätige Erwachsene zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin bzw. Facharbeiter im zweiten Bildungsweg kann über die Bauern- und Bäuerinnenschule oder über Vorbereitungslehrgänge der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle erfolgen. Hier befinden sich beide Angebote im Überblick:



Facharbeiterinnen und Facharbeiter © Georg Pomassl/LK NÖ

Vorbereitungslehrgang für Berufspraktiker

Alternativ bietet die Lehrlingsstelle der LK NÖ für Personen mit Berufserfahrung in der Landwirtschaft einen Vorbereitungslehrgang mit 240 Unterrichtseinheiten an. Dieser Lehrgang enthält keinen praktischen Unterricht, da diese praktischen Fertigkeiten Voraussetzung für die Aufnahme zu diesem Lehrgang sind. Im Rahmen eines Aufnahmegesprächs wird festgelegt, ob die Interessenten und Interessentinnen die Berufserfahrung für die Teilnahme an diesem Kurs mitbringen.

Im Herbst 2024 starten wieder an fünf Standorten in Niederösterreich Vorbereitungslehrgänge. Die Ausschreibung erfolgt Mitte Februar, vorab informieren wir Personen auf der Interessentenliste. Aufnahme zur Interessentenliste erfolgt per Mail an lfa@lk-noe.at. Eine Online-Infoveranstaltung findet am 22.05.2024 um 19:30 Uhr statt. Dafür ist eine Anmeldung nötig unter lfa@lk-noe.at oder 05 0259 26403.

Bauern- und Bäuerinnenschule

Die Bauern- und Bäuerinnenschule (BBS) wird an den landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich angeboten. Nähere Informationen zu den Terminen sind auf der jeweiligen Website der Schule zu finden.

Für weitere Auskünfte stehen die landwirtschaftlichen Fachschulen sowie die Lehrlingsstelle der NÖ Landwirtschaftskammer unter 05 0259 26403 oder lfa@lk-noe.at gerne zur Verfügung.

Vorweihnachtliches Meistertreffen Etzen

In der Vorweihnachtszeit fand traditionell am 7. Dezember 2023 das vorweihnachtliche Meistertreffen der ARGE Meisterinnen und Meister in Etzen statt. 89 Meisterinnen und Meister, folgten der Einladung. Seitens der Landwirtschaftskammer Niederösterreich freuten wir uns über das Kommen von Vizepräsidentin Andrea Wagner. Als Vertreter der Niederösterreichischen Versicherung war Direktor im Außendienst Johann Prock unser Gast.



Zur gemütlichen Einstimmung wurde ein heißes Begrüßungsgetränk bei einer Schneebar im festlich geschmückten Innenhof des Gasthaus Mathe angeboten.



Der vorweihnachtliche Festgottesdienst wurde von Pater Martin und Diakon Christian Scheidl zelebriert. Niklas Hahn auf der Steirischen und Maria Haas an der Orgel umrahmten den Festgottesdienst musikalisch. Im Anschluss wurde gemeinsam ein viergängiges Menü im Gasthaus Mathe genossen.

Das Büro der ARGE Meister möchte sich auf diesem Weg nochmals herzlich bei allen bedanken, die dazu beigetragen haben, dass das Meistertreffen 2023 allen Gästen in guter Erinnerung bleiben wird.

Besonderer Dank gilt den Sponsoren NÖ Versicherung und der Hagelversicherung für die Unterstützung.

Beschäftigung von Drittstaatsangehörigen

In Österreich dürfen Arbeitnehmer aus Drittstaaten (Nicht-EU-Bürger) nur mit einer Beschäftigungsbewilligung vom Arbeitsmarktservice (AMS) und einem gültigen Aufenthaltstitel (Visum) beschäftigt werden.

Nur für Ukrainer mit einem Ausweis für Vertriebene gibt es eine Ausnahmeregelung, sodass hier aktuell keine Beschäftigungsbewilligung und auch kein Visum erforderlich ist.

Im land- und forstwirtschaftlichen Bereich werden Bewilligungen im Rahmen der „Saisonkontingentverordnung“ erteilt, für welche ein freier Kontingentplatz erforderlich ist. Wie viele derartige Plätze überhaupt zur Verfügung stehen, wird jährlich mittels Verordnung durch den Bundesminister für Arbeit und Wirtschaft festgelegt. Vor der Erteilung der Beschäftigungsbewilligung ist beim AMS ein Ersatzkraftverfahren vorgesehen. Nur wenn das AMS nicht in der Lage ist, die offene Stelle mit vorgezeichneten Inländern oder am Arbeitsmarkt zur Verfügung

stehenden Ausländern, einschließlich Asylberechtigten sowie EU/EWR-Bürgern zu besetzen, erfolgt eine Bewilligung.

Stammsaisonier

Für sogenannte Stammsaisoniers gibt es einen erleichterten Arbeitsmarktzugang, da diese außerhalb der Kontingente bewilligt werden und vom AMS kein Ersatzkraftverfahren durchzuführen ist. Als Stammsaisonier registrieren lassen können sich Saisonarbeitskräfte, die

- in den vorangegangenen fünf Kalenderjahren in zumindest drei Kalenderjahren
- im selben Wirtschaftszweig (Land- und Forstwirtschaft)
- jeweils mindestens drei Monate im Rahmen von Saisonkontingenten befristet beschäftigt waren.

Mag. Martina Schauer

Bäuerlicher Kollektivvertrag in NÖ: Wie Sie mit einfachen

Durchrechnungsvereinbarungen unnötige Personalkosten sparen

Im Kollektivvertrag für bäuerliche Dienstnehmer in Niederösterreich sind die Arbeitsverhältnisse und Löhne sämtlicher Arbeitnehmer geregelt, dazu zählen nicht nur die klassischen Ernte- und Saisonarbeiter, sondern auch Traktorführer und kaufmännische Angestellte.

Der Bäuerliche Kollektivvertrag sieht zahlreiche Möglichkeiten vor, wie Arbeitszeiten flexibel gestaltet werden können – man muss sie kennen und nutzen! Wenn es um das Einsparen von teuren Überstundenzuschlägen geht, ziehen kluge Arbeitgeber die Möglichkeit der Durchrechnungsvereinbarung heran. Dabei wird mittels Einzelvereinbarung (bzw. dort wo es einen Betriebsrat gibt mittels Betriebsvereinbarung) die wöchentliche Normalarbeitszeit von 40 Stunden auf höchstens 48

Stunden ausgedehnt und in anderen Wochen reduziert, sodass der Arbeitnehmer innerhalb eines einjährigen Durchrechnungszeitraums im Schnitt „lediglich“ die Normalarbeitszeit leistet. Damit können Sie auf schwankenden Beschäftigungsbedarf reagieren und ersparen sich die Zahlung von hohen Überstundenzuschlägen. Zudem schätzen Arbeitnehmer flexible Arbeitszeitmodelle, wodurch ihre Attraktivität als Arbeitgeber steigt. Die Möglichkeit zur Durchrechnungsvereinbarung steht auch für Teilzeitbeschäftigte (mind. 20 Std. pro Woche beschäftigt) offen. Nähere Informationen und den aktuellen Kollektivvertrag für 2024 finden Sie auf der Website der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer unter noe.lko.at

Mag. Martina Schauer

Änderungen beim Anspruch auf Familienzeitbonus (Papamonat)

Die Inanspruchnahme des Familienzeitbonus ist nun auch für Betriebsführer einer Land- und Forstwirtschaft möglich.

Den Familienzeitbonus in der Höhe von 52,46 € pro Tag, sohin rund 1.600,00 €, erhalten Väter für den Zeitraum von 28 bis 31 Tagen nach der Geburt ihres Kindes, wenn Sie für diesen Zeitraum ihre Erwerbstätigkeit einstellen und sich der Familie widmen.

Bisher war aufgrund des Erfordernisses der Abmeldung von der Pflichtversicherung bei der SVS der Bezug des Familienbonus für Betriebsführer in der Land- und Forstwirtschaft aufgrund der rechtlichen Rahmenbedingungen praktisch kaum möglich, obwohl Väter tatsächlich auch bisher schon vielfach ihre Erwerbstätigkeit nach der Geburt eines Kindes einschränkten und sich der Familie widmeten.

Hier konnte nun eine Neuregelung erreicht werden, die nun auch Betriebsführern offensteht. Der Bezug des Familienbonus ist unter folgenden Voraussetzungen möglich:

Notwendig ist die außenwirksame und dokumentierbare tatsächliche Unterbrechung der Erwerbstätigkeit, welche durch glaubhafte individuelle Nachweise zu belegen ist (Nachweis über den Einsatz einer bezahlten betriebsfremden Hilfskraft, eidesstattliche Erklärung samt Stundenaufzeichnungen einer unbezahlten Hilfskraft, etc).

Der Antrag ist vor Beginn des „Papamonats“ beim zuständigen Krankenversicherungsträger einzureichen (ÖGK oder SVS). Die geforderten Nachweise betreffend der eingesetzten Hilfskraft können – soweit möglich – auch schon zu diesem Zeitpunkt mitgeschickt werden.

Die übrigen Voraussetzungen für den Bezug des Familienzeitbonus (Bezug von Familienbeihilfe, Lebensmittelpunkt in Österreich, gemeinsamer Haushalt und idente Wohnsitzmeldung, ...) müssen natürlich auch erfüllt werden.

Für hauptberuflich Beschäftigte Angehörige war der Bezug des Familienbonus auch bisher schon möglich. Notwendig dafür ist eine taggenaue An- und Abmeldung von der Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen. Trotz der Abmeldung sind diese Väter bei Bezug des Familienzeitbonus weiterhin nach dem BSVG kranken- und pensionsversichert (Beitragsgrundlage ist die Höhe des Familienzeitbonus).

Die geschaffene Neuregelung bringt nun auch für Betriebsführer eine Antragsmöglichkeit für den Familienzeitbonus und soll die Benachteiligung im Vergleich mit anderen Versicherungsgruppen beenden.

Aufgrund der Komplexität der gesetzlichen Regelungen betreffend Wochengeld, Kinderbetreuungsgeld und Familienzeitbonus empfehlen wir eine Beratung in Anspruch zu nehmen.

Mag. Christine Habertheuer,

T +43 5 0259 27204, christine.habertheuer@lk-noe.at

Vorankündigung Webinar „Finanzveranlagungen“

Termin: Donnerstag, 18. April 2024

Zeit: 19.00-20.30 Uhr

Referent: Dr. Martin Karner, CEFA
Kaufmännischer Direktor der LK NÖ

Ort: online über ZOOM

Kosten: für ARGE Meister NÖ Mitglieder kostenlos

Wie können Sie teilnehmen und was benötigen Sie dazu?

Damit Sie an diesem WEBINAR teilnehmen können, müssen Sie sich über das Anmeldeformular auf der Homepage der ARGE Meister NÖ anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt. Sollte das E-Mail nicht bei Ihnen eintreffen, prüfen Sie Ihren Spam-Ordner bzw. nehmen Sie bitte mit dem Veranstalter Kontakt auf.



Bei Interesse an diesem Webinar schreiben Sie uns ein E-mail an petra.zeller@lk-noe.at damit wir Ihnen nähere Informationen und die Zugangsdaten schicken können.