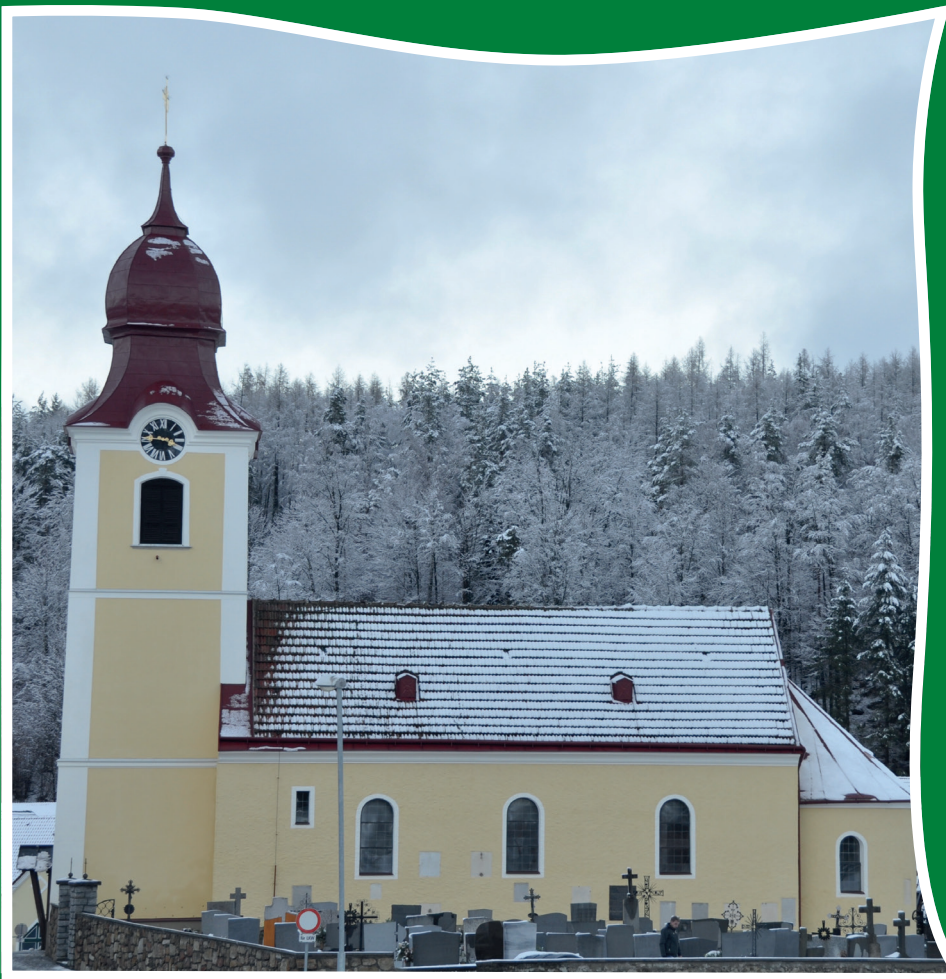


Meister Kurier

Nr. 4/2023

www.argemeister.at

Vorweihnachtliches Meistertreffen



Exkursions-
berichte

Betriebs-
reportage

Jahreshaupt-
versammlung

am 7. Dezember 2023

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. 4/2023

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen	Seite	4
Jahreshauptversammlung	Seite	5-6
Vortrag Dr. Dürnberger	Seite	6-7
Meisterbriefverleihung	Seite	7
Exkursion der Weinbau- und Kellermeister:innen	Seite	8-9
Rückblick auf die Meisterinnenexkursion	Seite	9-10
Vorstellung der Meisterbeirätin Andrea Prinz	Seite	10-11
Effizientere Bewirtschaftung durch Grundstückszusammenlegungen	Seite	12-14
Vifzack 2024 gesucht	Seite	14
Connect-Förderung: Bund fördert schnellen Internetanschluss für landwirtschaftliche Betriebe	Seite	14-15
Die Landwirtschaft im Dialog mit Konsument:innen	Seite	15
Landwirtschaft ohne Pflug - Die Nr. 1 im Pflanzenbau - jetzt Sonderheft gratis sichern	Seite	16
Sorgen wir für gutes Klima	Seite	16
Kochseminar für Genießer:innen	Seite	17
Einladung zum Meister:innenschiurlaub 2024	Seite	18
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Island	Seite	18-19
Geschenkidee für Weihnachten	Seite	20

Titelbild: Pfarrkirche Etzen © Pfarre Etzen



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



Obmann Boigenfürst

Werte Meisterinnen und Meister!

Wie schnell die Zeit vergeht – das Jahr 2023 neigt sich schon wieder dem Ende. Einigermaßen durchwachsen, aber für mein Empfinden doch ein wenig ruhiger als im letzten Jahr. Preissprünge bei Betriebsmitteln, aber auch bei den Erzeugerpreisen, die vorher keiner kannte, wurden im Jahr 2022 aufgrund eines Krieges Realität.

Über die beiden letzten Jahre gesehen, waren es im Vorjahr die ausbleibenden Mengen der Ukraine, welche die Erzeugerpreise bei uns ansteigen ließen. Dieses Jahr sind es wiederum die Mengen, die aus der Ukraine kommen, welche die Preise negativ beeinflussen. Aber wo liegt die Wahrheit? Ich möchte die genannten Tatsachen nicht in Frage stellen, gebe aber zu bedenken, wie schnell sich eine Meldung (ob aus gesicherter Quelle, oder vielleicht doch nur eine Vermutung) über diverse Medien oder Kanäle verbreitet und so Einfluss, gewollt oder ungewollt, auf unser Leben nehmen kann. Das ist nichts Neues, jedoch verbreiten sich Informationen schneller als je zuvor, was eine große Volatilität mit sich bringt. Dies ist nicht nur in unserem Sektor der Land- und Forstwirtschaft zu beobachten, sondern auch in anderen Bereichen.

Meistens wird mit dem Fortschritt alles schneller, besser, einfacher, leichter, aber wohin geht der Weg der Information und was kann man damit lenken? Für mich persönlich, werde ich „mein System“ beibehalten: Dies besteht darin, sich nicht immer gleich in Panik versetzen zu lassen, selbst mit den zur Verfügung stehenden Mitteln zu recherchieren, und das Allerwichtigste - mit Hausverstand Schlüsse daraus zu ziehen. Ich hoffe auch Sie haben eine Variante, wie Sie ruhig und gelassen durch stürmische Zeiten kommen.

Nun darf ich Sie noch zu unserem Vorweihnachtlichen Meistertreffen ins Waldviertel einladen. Dies ist eine gute Möglichkeit, die ruhige und besinnliche Zeit einkehren zu lassen. In diesem Sinne darf ich Ihnen schon hiermit alles Gute für das restliche Jahr und ein frohes Weihnachtsfest wünschen.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2023 in Etzen bei Groß Gerungs

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns ins Waldviertel nach Etzen bei Groß Gerungs. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Hl. Messe in der Pfarrkirche ein. Im GH Mathe werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit Berufskolleg:innen austauschen.

Programm:

17.00 Uhr Glühwein und Punsch im Innenhof GH Mathe
18.00 Uhr Hl. Messe in der Pfarrkirche Etzen mit Pater Martin
19.00 Uhr Festmenü und gemütliches Beisammensein im GH Mathe



Pfarrkirche Etzen © Pfarre Etzen

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

Eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches ist im Büro der ARGE Meister NÖ bei Ing. Petra Zeller bis 30. November 2023 unter der Tel.Nr. 05 0259 26406 oder per E-mail an petra.zeller@lk-noe.at unbedingt erforderlich.

Menü

Knusprige Erdäpfel-Maronitascherl
auf winterlichem Salat

Knoblauchcremesuppe
oder

Rindssuppe mit Frittaten

Cordon bleu vom Donauland-Schwein
mit Pommes frites und gemischtem Salat
oder

Rindsbraten vom Weißen Scherzl
mit Erdäpfelknödel, Schwarzbier-Zwiebelsauce,
knusprigen Zwiebelringen und Gemüse
oder

Waldviertler Edelwelsfilet gebraten
auf cremigen Kürbisrisotto,
geschmortem Curry-Kürbis und Kernöl

Lebkuchen & Zotter Schokolade
Lebkuchen-Schokolademousse
mit eingelegten Orangen-Punschfrüchten
oder

Vanillekipferl

Vanillecreme, Apfelragout,
Vanillekipferl-Crumbles und Zimteis

Teilnehmerbeitrag pro Person: € 35,-



© GH Mathe

Jahreshauptversammlung

Obm. LKR LWM Andreas Boigenfürst freute sich über 200 Teilnehmer:innen bei unserer Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung. An Ehrengästen konnte er LK-Präs. NR Johannes Schmuckenschlager, LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf und Präs. Ing. Andreas Freistetter begrüßen. Er betonte: „Wir sind eine Gemeinschaft, die spartenübergreifend organisiert ist. Die ARGE Meister hat sich mit dem Meisterbeirat wieder neu aufgestellt und die neuen Meisterbeiräte bringen Ideen und Engagement ein. Boigenfürst erinnerte bei seinem Bericht besonders an die großen Veranstaltungen der ARGE Meister im Jahr, auf die Jahreshauptversammlung mit Meisterbriefverleihung, das alljährliche Benefizkonzert und das Vorweihnachtliche Meistertreffen. Er forderte alle zur Mitarbeit in der Meistergemeinschaft auf und wünschte besonders den neuen Meisterinnen und Meistern viel Erfolg.

Obmann Boigenfürst konnte auch einen besonderen Gast bei der Jahreshauptversammlung begrüßen – Herrn Harald Schäfer vom Verband landwirtschaftlicher Meister und Ausbilder in Bayern e.V. Seit Jahren gibt es einen Austausch zwischen der ARGE Meister Niederösterreich und dem VLM Bayern. Nachdem Herr Schäfer jedes Jahr die Einladung zu unserer Jahreshauptversammlung erhält, hat er dieses Jahr kurzfristig seine



Harald Schäfer, Andreas Boigenfürst, Anton Hölzl © Pomassl/LK NÖ

Teilnahme zugesagt. Herr Schäfer berichtete über den Verband der landwirtschaftlichen Meister in Bayern, welcher über 10.000 Mitglieder zählt. Ähnlich wie die ARGE Meister versteht sich der VLM als Interessensgemeinschaft von Meisterinnen und Meistern sowie auch von Ausbilderinnen und Ausbildern im land- und hauswirtschaftlichen Bereich. Herr Schäfer bedankte sich für die Einladung und gratulierte zum einen den

jungen Meisterinnen und Meistern zur abgeschlossenen Ausbildung und zum anderen zur gelungenen Veranstaltung der ARGE Meister Niederösterreich.

Präs. NR Johannes Schmuckenschlager betonte die Verbundenheit zu den Meisterinnen und Meistern als Branchennetzwerk und wies auf die wichtige inhaltliche Ausrichtung hin: „Die Meisterausbildung hat die höchste Wertigkeit für die praktizierenden Landwirt:innen. Die Meister werden nach der Meisterausbildung in der ARGE Meister weiterbetreut. Schmuckenschlager wies auf die gesellschaftlichen Herausforderungen und die Bedeutung der Regionalität hin. Er gratulierte den neuen Meisterinnen und Meistern und wünschte Ihnen alles Gute für die Zukunft!

Im Geschäftsbericht konnten wir auf viele Aktivitäten der ARGE Meister im letzten Jahr zurückblicken. Insgesamt haben im vorigen Jahr bei den diversen Veranstaltungen der ARGE Meister 650 Meisterinnen und Meister teilgenommen. Es wurden landwirtschaftliche Fachexkursionen in Österreich, Europa und in andere Kontinente organisiert. Die Fachgruppen organisierten Veranstaltungen, wie zB die alljährliche Weinbaumeistertagung oder die Forstexkursion. Die Meisterbeiräte nahmen sich Zeit für eine Meisterbeiratsklausur, wo über die zukünftige Ausrichtung der ARGE Meister diskutiert wurde. Es wurden Ziele, Schwerpunkte und Maßnahmen für die nächsten Jahre erarbeitet. Auch auf Bundesebene hat sich NÖ sehr gut eingebracht. Der Bundestag der ARGE Meister fand in Vorarlberg statt. Unsere Zeitung „Der Meisterkurier“ mit Fachartikeln und Betriebsreportagen und einer Auflage von über 5.000 Stück wurde im Berichtszeitraum vier Mal herausgegeben. Über unsere Aktivitäten berichten wir auch auf der Meister-Homepage unter www.argemeister.at. Öffentlichkeitswirksam ist unsere österreichweit einheitliche Meister-Hoftafel. Der Erlös der Benefizveranstaltung kam auch heuer in Not geratenen bäuerlichen Familien zu Gute. Im Jahr 2022 konnten 2 bäuerliche Familien mit jeweils 700 € bedacht werden. Besonderer Dank gilt den vielen Mitgliedern, die so pünktlich den Mitgliedsbeitrag überwiesen haben. Wir sind auf die Mitgliedsbeiträge angewiesen. Deswegen möchten wir die neuen Meisterinnen und Meister nochmals ganz herzlich einladen, in der ARGE Meister mitzumachen. Weitere Fotos von der Veranstaltung finden Sie auf unserer Homepage unter www.argemeister.at

Die Kassenführung wurde durch die beiden Kassaprüfer Landwirtschaftsmeister Andreas Mitterböck und Weinbaumeisterin Birgit Trautsamwieser geprüft. Der Bericht über die Kassenprüfung wurde von Weinbaumeisterin Kerstin Schwertführer anstelle des erkrankten Andreas Mitterböck vorgetragen. Statutengemäß wurden Weinbaumeisterin Birgit Trautsamwieser und Landwirtschaftsmeister Herbert Panzenböck als Kassaprüfer für das nächste Jahr gewählt. Als Glücksengel bei der Verlosung fungierte Alexander, der Nachwuchs unseres neuen Kassaprüfers Herbert Panzenböck. Die



Glücksengel Alexander © Pomassl/LK NÖ

RWA-Preise á 50€ Gutscheine konnten an zwei junge Meister und an die junge Landwirtschaftsmeisterin Simone Karner überreicht werden.



Andreas Boigenfürst, Christoph Haselberger, Simone Karner, Andreas Haselmayr, von der RWA Stephanie Reimann und Michael Göschelbauer © Pomassl/LK NÖ

An dieser Stelle möchten wir uns auch bei unseren Sponsoren der Jahreshauptversammlung bzw. der Meisterbriefverleihung recht herzlich bedanken. Dies waren unter anderem die Niederösterreichische Versicherung, die österreichische Hagelversicherung, die Milchgenossenschaft NÖ und die Raiffeisen Ware Austria.

Vortrag Dr. Dürnberger

Zum Thema „Neue Ethik für die Landwirtschaft“ gab es einen interessanten Vortrag von Dr. Christian Dürnberger. Christian Dürnberger ist Doktor der Philosophie und hat darüber hinaus Kommunikationswissenschaften studiert. Er promovierte an der Hochschule für Philosophie München zum Thema „Widerspruch Natur. Vorstellungen der Mensch-Natur-Beziehung in der Kontroverse um die „Grüne Gentechnik. Beitrag einer deskriptiv-hermeneutischen Ethik zur Klärung einer gesellschaftlichen Auseinandersetzung.“ ER ist derzeit u.a. Universitätsassistent am Messerli Forschungsinstitut, Abteilung Ethik der Mensch-Tier-Beziehung an der Veterinärmedizinischen Universität Wien tätig.

Dr. Dürnberger beleuchtete in seinem Vortrag das Spannungsfeld von Mensch, Tier und Natur unter der Perspektive der Ethik. Er verwies jedoch darauf, dass es weniger darum geht zu klären, was moralisch richtig oder falsch ist und wie jemand zu handeln hat. Vielmehr versuchte er moralische Kontroversen zu beschreiben, um sie besser zu verstehen. Beispielsweise die Sichtweise des Philosophen Rene Descartes, sodass Tiere



Dr. Christian Dürnberger © Pomassl/LK NÖ

wie Dinge sind. Tiere hätten keinen Verstand und können auch nicht leiden. Dagegen gibt es die eher moderne Haltung, dass Tiere einem Menschen gleich zu stellen sind. Er betonte auch, dass wir in Österreich satt sind, sodass die Bevölkerung nicht hungere. Hätten wir ein große Hungersnot, so würden wir uns nicht so sehr damit beschäftigen, wie Tiere gehalten werden. Die Erwartungen an die Landwirtschaft spiegeln zentrale gesellschaftliche Werte wider und sind dementsprechend hoch angesiedelt. Um diesen Anforderungen gerecht

zu werden, ist eine dialogorientierte Kommunikation und die Identifikation der Bäuerinnen und Bauern mit den selbst erzeugten Produkten notwendig. Dabei ist der direkte Kontakt mit den Kundinnen und Kunden entscheidend, um gegenseitiges Vertrauen aufzubauen.

Meisterbriefverleihung

Landwirte setzen auf Weiterbildung: 94 Meisterabschlüsse in der vergangenen Bildungssaison

Bei einem Festakt in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich überreichten LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident Johannes Schmuckenschlager 94 erfolgreichen Absolvent:innen ihre Meisterbriefe.

Die Meisterausbildung gilt als Top-Qualifikation für praktizierende Land- und Forstwirte. Insgesamt waren bei der Meisterbriefverleihung 94 Absolvent:innen mit dabei. 41 Meisterbriefe wurden im Bereich Landwirtschaft überreicht, 14 in Weinbau und Kellerwirtschaft, 17 im Beruf Obstbau und Obstverarbeitung, 21 im Beruf Bienenwirtschaft und ein Meisterbrief in Forstwirtschaft. Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Präsident **Johannes Schmuckenschlager** betonte die Bedeutung der Meisterausbildung für die Bäuerinnen und Bauern: „Bildung ist einer der Eckpfeiler für persönlichen wie auch betrieblichen Erfolg. Die Meisterausbildung als höchster Berufsabschluss hat für unsere Bäuerinnen und Bauern höchste Wertigkeit – die Ausbildung an sich, aber auch als Branchennetzwerk über die Gemeinschaft der ARGE Meister.“

LH-Stellvertreter **Stephan Pernkopf** erklärt: „Die Ausbildung ist anspruchsvoll und umfangreich. Die Absolventen haben viel Zeit und Anstrengung investiert und können nun die Früchte ihrer harten Arbeit ernten. Eine Investition für die Zukunft ihrer Betriebe und die gesamte Land- und Forstwirtschaft. Denn die Bäuerinnen und Bauern garantieren und stehen für Versorgungssicherheit, und das in einer Zeit, die im Umbruch ist. Eine gute und praxisorientierte Ausbildung ist da ein absolut wichtiger Grundstein.“

NÖ Landarbeiterkammer-Präsident **Andreas Freistetter** sagt: „Unsere Land- und forstwirtschaftlichen Betriebe zeichnen sich durch Innovationskraft und der Produktion qualitativ hochwertiger Produkte aus. Die Meisterausbildung liefert Betriebsführern, aber auch für immer mehr Beschäftigte das nötige Know-How für

Dr. Dürnberger zeigte auch auf, dass Tierwohl nicht nur ein Trend sei, sondern dass Tierwohl gekommen ist um zu bleiben. Und das sollte man durch positiv betrachten: „Wir Landwirte sind den Menschen nicht egal!“

eine erfolgreiche Zukunft“

ARGE Meister-Obmann **Andreas Boigenfürst** betont: „Die Meisterausbildung gilt als Top-Qualifikation und bietet das optimale Rüstzeug für die Betriebsführung. Viele Hofübernehmer:innen nehmen die Möglichkeit dieser Ausbildung wahr und entwickeln im Zuge dieser Visionen und Strategien für die Zukunft ihrer land- und forstwirtschaftlichen Betriebe.“

Der Geschäftsführer der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle (LFA) **Anton Hölzl** sieht die neuen Meister:innen und Meister als Botschafter für die Land- und Forstwirtschaft und bedankt sich bei allen Personen, welche für das Gelingen der Meisterkurse beitragen.

Meister des Jahres: Die Besten der Besten

Auch dieses Jahr konnten sich die besten Meister:innen Niederösterreichs über eine besondere Auszeichnung freuen. Meister bzw. Meisterin des Jahres wurden Christian Cerwinka aus Neusiedl an der Zaya im Bereich Landwirtschaft, Angelika Mang aus Weißenkirchen in der Wachau im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft, Sonja Hronicsek aus Groß Gerungs im Beruf Obstbau und Robert Beck aus Gerasdorf im Beruf Bienenwirtschaft.



NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, LH-Stv. Dr. Stephan Pernkopf, Imkermeister Robert Beck, Obstbaumeisterin Sonja Hronicsek, Landwirtschaftsmeister Christian Cerwinka, Weinbaumeisterin Angelika Mang, Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager, ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst und LFA-Geschäftsführer Anton Hölzl © Georg Pomaßi/LK NÖ

Exkursion der Weinbau- und Kellermeister

Die alljährliche Weiterbildungstagung der Weinbau- und Kellermeister:innen führte uns in die Wachau. Fachgruppensprecher Markus Gruber konnte über 50 Teilnehmer:innen begrüßen, die Anzahl musste beschränkt werden.



Domäne Wachau © ARGE Meister NÖ

Weltkulturerbe und Wohlfühl Landschaft – das ist die Wachau, das enge Donautal zwischen Melk und Krems. Teils auf steilen Terrassen wachsen unverwechselbare Weine heran, die ab dem Jahrgang 2020 als Wachau DAC deklariert werden dürfen. Die besten Lagen erbringen einige der größten Weißweine der Welt mit jahrzehntelangem Entwicklungspotenzial, - allen voran Grüner Veltliner und Riesling. Es wurden zwei interessante Weingüter in Dürnstein und Mautern besucht und natürlich durften Weingustationen dabei nicht fehlen. Eröffnung und Begrüßung war in der Domäne Wachau, wo wir im Kellerschlüssel freundlich empfangen wurden. Nach dem interessanten Betriebsrundgang im Weingut konnten wir die hervorragenden Weine verkosten und Kellermeister Heinz Frischengruber stellte sich den Fragen unserer Mitglieder. Die Domäne Wachau ist eines der führenden Weißweingüter Österreichs, rund ein Drittel der Weingärten und steilen Terrassenlagen der Region werden von den Winzerfamilien der Domäne Wachau bewirtschaftet. Das kompromisslose Bekenntnis zu 100% Wachau, ausschließlicher Handlese und nachhaltiger Arbeit im Weingarten bringt unverwechselbare Weine hervor.

Durch die rege Diskussion mit Kellermeister Frischengruber verging die Zeit wie im Flug und wir kamen mit etwas Verspätung zum Nikolaihof Wachau nach Mautern. Am Nikolaihof wurden wir von der Seniorchefin Christine Saahs herzlich empfangen. Bevor es jedoch durch den Betrieb ging, informierte uns der Bioweinbaubera-

ter der LK Niederösterreich, Herr Eitler Christian, über die aktuellen Herausforderungen eines modernen Begrünungsmanagements und die Erhaltung der Biodiversität im Weinbau.

Danach führte uns Christine Saahs fachkundig durch den Betrieb des Nikolaihofes. Der Nikolaihof Wachau ist mit seiner fast 2000-jährigen Geschichte das älteste Weingut Österreichs und international eines der ersten Weingüter welches begonnen hat, nach bio-dynamischen Richtlinien zu wirtschaften. Seit 52 Jahren folgt der Nikolaihof der Philosophie von Rudolf Steiner und wird von Familie Saahs nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet, der strengsten Form des biologischen Landbaus. Das Prinzip: möglichst viel Kraft und Energie in den Wein legen, indem der Natur so wenig wie möglich ins Handwerk gepfuscht wird. In den Weingärten werden demnach keine Herbizide, Pestizide, Mineraldünger und keine synthetischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Stattdessen setzt Familie Saahs auf Brennnesseljauche, Baldriantropfen, Schachtelhalmtee und eigens angesetzte Präparate, die in homöopathischer Verdünnung angewendet werden. Der Großteil der Nikolaihof-Weine wird im 2.000 Jahre alten Weinkeller in großen, alten Eichenholzfässern mit bis zu 12.000 Litern Fassungsvermögen gelagert – bis zu 20 Jahre. Dadurch und aufgrund der biodynamischen Anbauweise entstehen langlebige Weine mit ausgezeichneter Qualität.

Rund 70 Prozent der Weine des Nikolaihofes werden in über 35 Länder geliefert und sowohl in den USA als auch in Japan, Italien und Australien mit Begeisterung genossen. Neben den ausgezeichneten Weinen werden am Nikolaihof Wachau noch weitere Köstlichkeiten wie Marillenröster, Senfrüchte, Schnaps, Liköre, Essig und vieles mehr hergestellt.



© ARGE Meister NÖ

Von der Qualität dieser Produkte und Weine konnten wir uns bei der abschließenden Heurigen-Jause selbst überzeugen.

Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit für einen fachlichen Austausch. Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen aus

der Wachau mit. Wir bedanken uns bei den Weingütern Domäne Wachau und Nikolaihof Wachau und bei LK-Berater Christian Eitler für die interessanten Informationen, die Betriebsführungen und die Weinproben.

Markus Guber und Anton Hölzl
ARGE Meister

Rückblick auf die Meisterinnenexkursion

Am 28. August 2023 machten sich 48 Damen auf den Weg, um 3 Tage gemeinsam die Steiermark und Kärnten zu besuchen. Als erstes fuhren wir nach Weißkirchen zu Edelsteine Krampfl. Den Betrieb gibt es seit 26 Jahren, beschäftigt sind 8 Mitarbeiter:innen. Es werden Edelsteine aus der ganzen Welt aber auch viele heimische Steine verarbeitet. Die Steinbildhauer stellen aus Edelsteinen verschiedene Skulpturen, Teller, Lampen und Dekoartikel her. In der Edelsteinschleiferei werden die Steine vorbereitet, damit sie dann im Künstleratelier zu Schmuck weiterverarbeitet werden können. Außerdem kann man hier auch eine Vielzahl an Kristallen und Mineralien aus aller Welt besichtigen. Weiter ging es nach Hüttenberg, wo wir den Rabingerhof der Familie Ratheiser besuchten. Der Biobetrieb liegt auf einer Seehöhe von 735 m und wurde vor 35 Jahren von den Großeltern der jetzigen Betriebsfüh-



rin Gitti übernommen. Gitti und Peter Ratheiser bewirtschaften ca. 55 ha, davon ca. 35 ha Wald mit einigen verschiedenen Betriebszweigen. Seit dem EU-Beitritt gibt es einen Gemeinschaftsschlachtraum, so können die weiblichen Rinder selber vermarktet werden. Das Fleisch wird in Sortimentskartons zu 3kg, 5kg oder 10kg ab Hof verkauft. Der zweitälteste Sohn Philipp beschloss 2018 einen Legehennenstall für 6.000 Legehennen zu bauen. Gemeinsam mit seiner Frau Carina, die aus den Eiern, die nicht den Schönheitsstandards entsprechen, Nudeln erzeugt, ist er für diesen Betriebszweig zuständig. Die Eier und Nudeln werden in Selbst-

bedienungsläden und in einer Eierklappe am Hof verkauft. Es gibt 4 Sorten Nudeln, produziert werden 120 kg Nudeln pro Woche. Als die 4 Kinder klein waren, gab es auch Ferienwohnungen am Betrieb. 2013 wurden diese umgebaut, um Personen mit den Pflegestufen 0-3 einen alternativen Lebensraum anzubieten. Es können 6 Personen bei Familie Ratheiser betreut werden. Für die Pflege ist eine Pflegehelferin mit 24 Stunden angestellt und eine Heimhilfe 2mal pro Woche. Die betreuenden Personen können am Betrieb und im Haushalt mithelfen, wenn sie dies möchten. Es wird ihnen auch die Möglichkeit gegeben, kreativen Tätigkeiten nachzugehen oder Ausflüge zu machen. Der Betrieb war der erste Green Care zertifizierte in Österreich. Der Hühnerstall wurde etwas entfernt von der Hofstelle gebaut. Es gibt 2 Ställe zu je 3.000 Hühnern.

Durch ein Gewitter mit Stromausfall ist die geplante Jause am Rabingerhof buchstäblich ins Wasser gefallen. Carina organisierte uns sehr spontan das Abendessen im Hirter Braukeller, wo wir sehr flott bedient wurden und gut gespeist haben. Danach sind wir in unser Hotel, den Fuchspalast, nach St. Veit/Glan gefahren. Am Dienstag fuhren wir bei trockenem Wetter nach Klagenfurt, wo wir von 2 Stadtführerinnen, einer Irin und einer Holländerin, begrüßt wurden. In Klagenfurt leben 103.000 Menschen. Wir waren ca. 1 Stunde zu Fuß durch die Stadt unterwegs und sahen den alten Platz, den neuen Platz mit dem Lindwurm, das Land-



haus sowie ein paar andere Sehenswürdigkeiten. Die Bootsfahrt nach Velden war leider sehr verregnet. Die freie Zeit in Velden wurde wetterbedingt auch im Gasthaus verbracht.

Um 14 Uhr waren wir zur Besichtigung des Bio-Zitrusgarten in Faak am See. Michael Ceron bewirtschaftet seit 2008 den Betrieb biologisch. Im Bio-Zitrusgarten werden ca. 60 Sorten angebaut. Nach einem Rundgang verkosteten wir noch Zitroneneistee, verschiedenen Marmeladen, Zitronenhonig und Limoncello.



Bei der Rückfahrt ins Hotel machten wir noch einen Abstecher zur Wallfahrtskirche Maria Saal. Die Domkirche geht auf den Hl. Modestus zurück. Er wurde beauftragt, die heidnischen Slawen zu christianisieren. Die jetzige Kirche wurde von 1430 bis 1459 spätgotisch mit den typischen Spitzbögen errichtet. Nach der Gotik wurde die Kirche barockisiert. Die Fresken stammen aus dem 15. Jahrhundert. Nach diesem interessanten Tag fuhren wir zum Abendessen ins Hotel zurück.

Am Mittwoch nach dem Frühstück machten wir uns auf den Weg nach Kappel zur Familie Pobaschnig. Der Betrieb ist seit den 1950-er Jahren in Familienbesitz. Bernd und Petra bewirtschaften ca. 25 ha, davon sind 15 ha Wald. Am Betrieb gibt es ca. 50 Kühe, 50 Ziegen und 25 Kälber. Es begann mit der Einstellung von 24 Milchziegen. Ziegen geben im Sommer die meiste Milch. So wurde die Idee geboren, Eis zu produzieren. Die Eismaschine war größer als geplant, so wurde auch die Kuhmilch zu Eis verarbeitet. Heuer war das 10 Jahr



Jubiläum. Vermarktet wird über Gasthäuser und Selbstbedienungsläden. Das Hauptprodukt ist ein kleiner Becher mit 2 Kugeln Eis. 1/3 der Milch wird verarbeitet, der Rest wird an die Kärntner Milch geliefert. Der Betrieb liegt auf 650 m Seehöhe, Jahresniederschlag ist zwischen 800 und 900 mm. Die kleinen Becher können gut vorproduziert werden. Das Eis ist 9 Monate haltbar. Produziert werden 30.000-40.000 Becher. Die Angestellten arbeiten von Februar bis November. In der Produktion sind 5-6 angestellt, ein Fahrer und eine Bürokraft. In Kärnten wird selber ausgeliefert. Krappfeldereis gibt es in ganz Österreich beim Spar. Das Obst für das Eis kommt aus Kärnten. Aus 100 Liter Milch werden 140 Liter Eis.

Nach dem Mittagessen in Mürzhofen besuchten wir noch Erikas Wollwerkstatt. Ursprünglich hielt Familie Schoberer Mutterkühe. Seit der Übernahme im Jahr 2011 wurde der Betrieb Schritt für Schritt umstrukturiert. Es wurden Schafe und Alpakas eingestellt. Erika begann die Wolle zu verarbeiten und so entstand die Idee, den Mutterkühstall in eine Wollwerkstatt umzubauen. Züchter können ihre Wolle bei Familie Schoberer verarbeiten lassen. Die Wolle wird angeliefert, gewaschen, kardierte und dann zu Bettdecken, Pölstern, Unterbetten, Schuheinlagen und Yogapölstern verarbeitet. Mit vielen neuen Eindrücken machten wir uns auf den Nachhauseweg.

Vorstellung der Meisterbeirätin Andrea Prinz

Mein Name ist Andrea Prinz, ich bin 25 Jahre jung und ich komme aus dem kleinen Dorf Kottingnondorf (Gemeinde Groß Gerungs) inmitten des schönen Waldviertler Hochlands. Gemeinsam mit meinen Eltern und meinem Partner Benjamin bewirtschaften wir den „Prinzenhof“ im Vollerwerb.

Schon früh zeigte sich mein Interesse für die Landwirtschaft, vor allem den Tieren am Hof fühlte ich mich von Kindesbeinen an sehr verbunden. So lag der Weg zur landwirtschaftlichen Facharbeiterin relativ nahe, nach

dem Abschluss in der LFS Edelhof absolvierte ich die einjährige Ausbildung zur Betriebs- und Dorfhelferin an der Fachschule Gießhübl. Danach war ich fünf Jahre als Betriebs- und Dorfhelferin in Niederösterreich unterwegs, durfte in viele landwirtschaftliche Sparten hineinschnuppern und viele Einblicke gewinnen. Diese Zeit hat mich sehr geprägt, es war für mich eine toller, abwechslungsreicher aber auch anstrengender Beruf mit allen Facetten, die das Leben so mit sich bringt. Nebenher war ich bei der Landjugend und der Volkstanz-

gruppe aktiv. Weiters bin ich zudem im Vorstand des Waldviertler Jungzüchtervereins.



2018 pachtete ich den Betrieb von meinen Eltern, die auch noch in ihrer Pension tatkräftig mithelfen und mich und meinen Partner Benjamin unterstützen. Benjamin ist im Moment noch geringfügig in einer Kfz-Werkstätte tätig, wird aber in naher Zukunft voll in den Betrieb einsteigen.

2021 habe ich mich nach Abschluss der Ausbildung zur Landwirtschaftsmeisterin dazu entschlossen, voll in den elterlichen Betrieb einzusteigen. Die Meisterausbildung hat mir dafür ein gutes, solides Fundament mitgeben. Vor allem in betriebswirtschaftlicher Hinsicht konnte ich mir viele praktische Tipps, nicht zuletzt für die zukünftige Ausrichtung des Hofes, mitnehmen. Seit Herbst 2022 bin ich ebenso Mitglied im Meisterbeirat.

Unser Prinzenhof ist ein sehr vielfältig geführter Betrieb, die Schwerpunkte liegen in der Milchviehhaltung mit eigener Nachzucht, im Erdäpfelanbau, in der Direktvermarktung und nicht zuletzt kann man am Prinzenhof auch nächtigen (Urlaub am Bauernhof). Bereits seit 2002 wird unser Hof biologisch geführt, seit einigen Jahren sind wir Mitglied beim Orbi Verband.



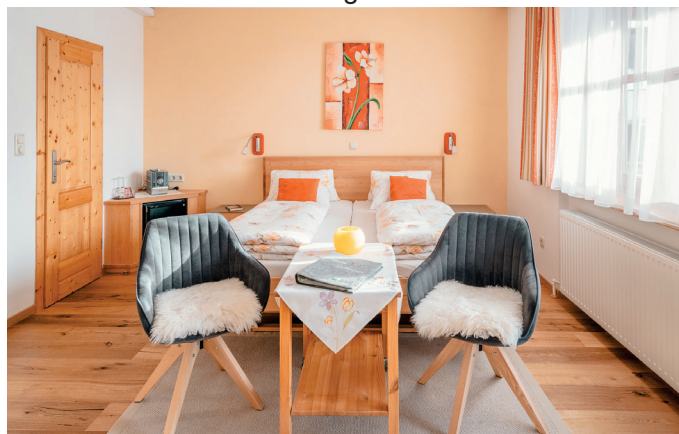
Die Milch unserer 15 Milchkühe liefern wir an Bergland Milch in Aschbach, der Herdendurchschnitt betrug in den letzten Jahren immer rund 8.000 kg. Die weiblichen Tiere werden alle am Betrieb aufgezogen, ein Teil wird danach ab Hof wieder an umliegende Milchviehhalter

verkauft. Die männlichen Kälber werden alle in Zwettl versteigert. Bereits im Jahr 1997 wurde auf Laufstallhaltung umgestellt, die weibliche Nachzucht verbringt die gesamte Weidesaison auf unseren Wiesen. Die Herde besteht zum Großteil aus Fleckvieh- und ein paar Braunvieh- sowie Montebeliard Tieren.

Seit vielen Jahrzehnten setzen wir am Prinzenhof auf Erdäpfel und produzieren sowohl Saat- als auch Speisekartoffel. Während die Saatkartoffeln für die NÖS vermehrt werden, vermarkten wir die Speisekartoffel im betriebseigenen Hofladen „BioSelfie“. Besonders angetan haben uns Sorten, die noch nicht hochgezüchtet sind und oft schon Jahrhunderte alt sind. Deshalb bauen wir in liebevoller Handarbeit und kleinen Mengen auch noch Raritäten wie Kipfler, Heiderot, King Edward oder Blaue Elise an.

Anfang 2018 eröffneten wir aufgrund stetig steigender Erdäpfelnachfrage unseren kleinen BioSelfie Hofladen. Dort finden sich neben unseren acht verschiedenen Erpfisorten- und Raritäten auch unser Urgetreide wie Dinkel, Einkorn, Johannisroggen oder Nackthafer. Veredelt ist dieses Getreide auch in Form von Reis, Grieß, Mehl, Öl oder Nudeln erhältlich. Jahr für Jahr erweitern wir im Rahmen von Feldversuchen unser Sortiment, so hielten unter anderem Belugalinsen, Leinsamen, Buchweizen oder Hanfnüsse Einzug in den Hofladen. Zudem finden sich im BioSelfie auch Bio-Urprodukte von Bauern aus der Umgebung.

Nicht zuletzt ist Urlaub am Bauernhof seit bereits über 50 Jahren ein Schwerpunkt am Betrieb. Seit einigen Jahren dürfen wir uns zudem als Bio- und Vital Bauernhof bezeichnen. Zwei liebevoll ausgestattete Doppelzimmer und zwei geräumige Ferienwohnungen stehen unseren Gästen zur Verfügung. Bei der Kategorisierung von Urlaub am Bauernhof wurden wir im letzten Jahr wieder mit vier Blumen ausgezeichnet.



Einen Einblick in unseren Betrieb erhalten Sie auch unter www.prinzenhof.at

Effizientere Bewirtschaftung durch Grundstückszusammenlegung

Die Zahl der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe ist schon seit geraumer Zeit rückläufig. Auch die für die Produktion zur Verfügung stehende Fläche sinkt kontinuierlich, wodurch für heimische Bäuerinnen und Bauern die Grundlage für eine nachhaltige und qualitative Lebensmittelproduktion reduziert wird.

Diese Problematik wird zurecht immer mehr Teil der öffentlichen Diskussion, aufgrund des weiteren prognostizierten Bevölkerungswachstums wird dahingehend ein deutliches Umdenken notwendig sein.

Für jene land- und forstwirtschaftlichen Betriebe, die sich für eine Betriebsweiterführung entschlossen haben, gilt es nun Wege aufzuzeigen, um deren betriebliche Situation zu verbessern und die Produktionsfläche so zu gestalten, dass eine effiziente Bewirtschaftung möglich ist.

Im folgenden Artikel werden Möglichkeiten einer Agrarstrukturverbesserung dargestellt. Das bedeutet, Grundstücke möglichst kostengünstig umzulegen, umzuformen, zu tauschen oder zu erwerben, mit dem Ziel aktive Landwirt:innen und/oder Grundeigentümer:innen zu einem nachhaltigen Handeln zu bewegen. Dabei bietet die NÖ Landes-Landwirtschaftskammer (NÖ LLK) in enger Zusammenarbeit mit der NÖ Agrarbezirksbehörde (NÖ ABB) Hilfe, Unterstützung und Mediation im Sinne des gesetzlichen Auftrags.

Ausgangsszenario und rechtliche Grundlagen

Zahlreiche Regionen in Niederösterreich konnten bis dato nicht „kommassiert“ werden - das heißt Zusammenlegung von kleineren Bewirtschaftungseinheiten zu größeren unter Bedachtnahme auf Ökologie, Naturschutz, Kulturtechnik etc. Diese Regionen sind gekennzeichnet durch z.B. Riemenparzellen, unförmige und schwer zu bewirtschaftende Grundstücke, unzureichende Zufahrtsverhältnisse oder unsichere Grenzverläufe. Viele dieser Nachteile können durch Hinzunahme von Pachtflächen zur Bewirtschaftung abgemildert werden, jedoch kann dieses Vertragsverhältnis über kurz oder lang enden und angeführte Nachteile sind wieder aktuell.

Aus diesem Grund empfiehlt es sich, eine Flurbereinigung oder Zusammenlegung von Grundstücken bei der NÖ Agrarbezirksbehörde zu beantragen, die als Sonderbehörde über Wunsch und auf Antrag der Grundeigentümer:innen versucht, ein entsprechendes Zusammenlegungsergebnis zu erzielen. In den klassischen Verfahren gemäß NÖ Flurverfassungslandesgesetz (NÖ FLG) werden grundsätzlich die Interessen

der betroffenen Grundeigentümer:innen bestmöglich berücksichtigt, jedoch kann es passieren, dass das eine oder andere Vorhaben nicht umsetzbar bzw. nur gegen den Willen einzelner Grundeigentümer:innen durchgeführt werden kann. Dies kann bis zu einer Klage beim Verwaltungsgericht gehen mit Zeitverlust, Kostenhöhung und Frustration unter den betroffenen Eigentümer:innen.

Diesem Sachverhalt folgend startete die NÖ LLK gemeinsam mit der NÖ ABB Überlegungen, Flurbereinigungen auf Basis privatrechtlicher Vereinbarungen – aufgesetzt durch die NÖ LLK – zu entwickeln, die ausschließlich vorbesprochene Wünsche der Grundeigentümer:innen im Wege der die NÖ ABB umsetzt. Dies kann natürlich nur im Rahmen der gesetzlichen Rahmenbedingungen passieren. Eine Umsetzung basiert auf wenigen Vorgesprächen, im Zuge derer klar kommuniziert wird, welche Vorhaben umsetzbar sind und welche nicht bzw. unter welchen Bedingungen und Kosten eine Abwicklung denkmöglich ist. Eine daran folgende Pilotprojektphase hat gezeigt, dass diese Projekte zukunftsweisend sind und die Ergebnisse für die beteiligten Grundeigentümer:innen höchst zufriedenstellend waren.

2021 wurde daraufhin das Flurverfassungslandesgesetz novelliert und genau jene Möglichkeit neu gesetzlich verankert. Seitdem wurden bereits über 100 Flurbereinigungen gemäß dem neu geschaffenen § 41a NÖ FLG umgesetzt und vielen Landwirte:innen bzw. Grundeigentümer:innen eine Strukturverbesserung ermöglicht.

Grundlage für eine erfolgreiche Umsetzung ist die Einigkeit aller daran beteiligten Grundeigentümer:innen, schriftlich festgehalten in einer privatrechtlichen Vereinbarung. Bei der Zustimmung aller Grundeigentümer:innen ist somit erwartbar, dass gegen Bescheide der NÖ ABB kein Rechtsmittel ergriffen wird und das Verfahren nicht verzögert bzw. verunmöglicht wird.

Im Gegenzug gewährleistet die NÖ ABB eine Projektumsetzung innerhalb eines Jahres zu überschaubaren Kosten.

Voraussetzung einer Flurbereinigung auf Basis privatrechtlicher Vereinbarungen ist die Teilnahme von zumindest 3 Grundeigentümer:innen mit 3 Grundstücken. Eine*r der Grundeigentümer:innen muss aktive:r Landwirt:in sein, das heißt in Zusammenhang mit dieser gesetzlichen Bestimmung Bewirtschaftung von zumindest 5 ha land- und/oder forstwirtschaftlicher Fläche.

Verschiedene Möglichkeiten der Flurbereinigung nach §41a FLG

Im Flurverfassungslandesgesetz wurden 2 neue Möglichkeiten einer Flurbereinigung definiert:

1. Gruppengrundstückstausch ohne Vermessung

Ähnlich dem durchaus bekannten Flurbereinigungsübereinkommen unter 2 beteiligten Grundeigentümer:innen wurde nun die Möglichkeit geschaffen, Tausche zwischen mehreren beteiligten Eigentümer:innen abzuhandeln. Dabei werden aber rein Katastergrundstücke getauscht, ohne deren Grenzen vermessungstechnisch zu ändern. Gerade in Bereichen, wo Grundsteuerkatasterqualität (aus Zeiten Maria Theresias) vorherrscht, bringt dies zweifelsfrei einen Vorteil, wenn Eigenflächen zusammengetauscht oder vergrößert werden, (un)strittige Grenzverläufe werden dadurch aber nicht neu geregelt.

Ein entsprechendes Antragsformular ist auf Nachfrage bei den örtlichen Bezirksbauernkammern oder direkt bei der NÖ LLK erhältlich. Nach Einreichung und erster interner Prüfung werden die Formulare zur Grundbucheintragung an die NÖ ABB weitergeleitet. Kurz darauf wird die privatrechtliche Vereinbarung von der NÖ LLK aufgenommen und die Übertragung im Rahmen einer Kompaktverhandlung (Bescheiderlass) durchgeführt. Innerhalb kürzester Zeit sind Sie nun Eigentümer:innen der neuen Tauschflächen. Kosten für derartige Tausche fallen keine an, auch die grundbücherliche Durchführung ist kostenfrei.

2. Technische Flurbereinigung mit Vermessung

Wachsender Beliebtheit erfreut sich die Flurbereinigung mit Vermessungserfordernis, da im Gegenteil zu den Gruppengrundstückstauschen Grenzen neu festgelegt werden können und auch die Katasterqualität von Grundsteuer- zu Grenzkataster verbessert wird. Dies bedeutet, dass jeder Grenzpunkt in der Natur rechtlich gesichert ist und auch bei Entfernen diverser Grenzzeichen beispielhaft per GPS jeder Punkt cm-genau wieder eingemessen werden kann. Eine Ersitzung von Grundstücksteilen bzw. Wegerechten ist somit ausgeschlossen, wodurch zukünftige Grenzstreitigkeiten Einhalt geboten ist.

Unförmige Grundstücke können zu effizient bewirtschaftbaren Einheiten ummodelliert werden und Zufahrtsproblematiken durch Verschieben von Grundstücksfläche oder Einräumung grundbücherlich sichergestellter Wegerechte gelöst werden. All diese Möglichkeiten werden ebenso verschriftlicht und detailliert festgehalten, um jedem betroffenen Grundeigentümer:innen Rechts-

sicherheit über die Umsetzungsschritte gewähren zu können. Anders als bei oben dargestellten Tauschverfahren muss hier seitens eines/einer Agrarsachverständigen ein Gutachten eingeholt werden, um den Nutzen im Verhältnis zu den entstehenden Kosten abzuwägen und eine ökologische, naturschutzverträgliche sowie kulturtechnisch zielführende Umsetzung sicher zu stellen. Bei positivem Gutachten wird das Verfahren bescheidmäßig von der NÖ ABB eingeleitet und sodann innerhalb eines Jahres umgesetzt.

Die im Rahmen dieser Verfahren anfallenden Sachkosten wie Grenzzeichen und Abschreibung der Vermessungsinstrumente werden von der Agrarbezirksbehörde zur Zahlung vorgeschrieben und bewegen sich bei rd. 100 bis erfahrungsgemäß max. 250 € pro Hektar. Die betriebswirtschaftlichen Vorteile aus einer Zusammenlegung liegen klar auf der Hand. Weniger Überlappung, somit ein effizienterer Betriebsmitteleinsatz, bessere Nutzung des Ertragspotentials des Bodens und geringere Arbeiterledigungskosten (weniger anteilige Vorgewende, weniger Rüst- und Wegzeiten...), aber auch das Hintanhalten von Grenzstreitigkeiten und geregelte Zufahrtsmöglichkeiten ersparen viel Zeit und schaffen einvernehmlich geregelte Verhältnisse.

Die Wettbewerbsfähigkeit heimischer Betriebe kann dadurch gesteigert werden und sichert die zukünftige Existenz dieser ab.

Verschiedene Möglichkeiten der Flurbereinigung nach §41a FLG

Oft findet man kein Auslangen mit oben dargestellten Möglichkeiten, da sich Agrarstrukturmängel auf einer ganzen Flur bzw. Katastralgemeinde oder umgekehrt nur auf einem sehr begrenzten Bereich mit wenigen Eigentümer:innen erstrecken können.

Hierzu gibt es beispielsweise die Möglichkeit, einen Tausch von ganzen Grundstücken zwischen nur 2 Eigentümer:innen von der NÖ ABB durchführen zu lassen (Flurbereinigungsübereinkommen, sofern Tauschfläche neben Eigengrund liegt oder Siedlungsverfahren, wenn kein Eigengrund an Tauschfläche angrenzt). Auch der Erwerb von Grundstücken für Landwirt:innen ist kostengünstig und zeiteffizient über diese Schiene möglich.

Die größte Bodenreformmaßnahme ist die sogenannte Kommissierung, die jedoch in Zeiten immer weniger werdender Betriebe und höheren Pachtanteilen mit großen Herausforderungen versehen ist. Leider erkennen vielfach jene Grundeigentümer:innen keinen Vorteil aus derartigen Verfahren mehr, die verpachtet haben und sich kostentechnisch nicht beteiligen wollen. In

diesen Fällen lohnt es sich wiederum, das Gebiet einzugrenzen und nur mit jenen Grundeigentümer:innen, die tatsächlich eine Agrarstrukturverbesserung forcieren wollen, eine Flurbereinigung nach §41 a mit Unterstützung der NÖ LLK anzustreben.

Nach dem Motto „Gut Ding braucht Weile“ müssen Ideen oftmals erst in den Köpfen gedeihen, bevor sie umgesetzt werden können. Mit der nötigen Geduld und Ausdauer sind mit dem Gespann Grundeigentümer:innen – Bewirtschafter:innen – NÖ ABB – NÖ LLK sehr erfolgreiche Projekte entstanden und werden auch weiterhin

entstehen – die Nachfrage ist entsprechend groß. Sollten auch Sie Ideen einer Verbesserung Ihrer Grundstücks- bzw. Bewirtschaftungsstruktur haben, so scheuen Sie sich nicht mit Ihrer zuständigen Bezirksbauernkammer oder der NÖ LK Referat Bewertung und Agrarstruktur Kontakt aufzunehmen. Wir versuchen Ihre Vorstellungen gemeinsam mit allen Beteiligten abzustimmen und einen Entwurf einer Neueinteilung zu entwickeln.

Ing. Florian Etz
Ref. Bewertung und Agrarstruktur

Vifzack 2024 gesucht

Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich vergibt 2024 zum zweiten Mal den Innovationspreis „Vifzack“. Projekte können ab sofort auf www.landwirtschaft-verstehen.at/vifzack eingereicht werden. Schon beim ersten Vifzack 2019 wurden über 60 Projekte eingereicht. Innovative Betriebe nehmen dabei eine Vorreiterrolle ein und sind für andere wichtige Motivations- und Inspirationsquelle. Sie zeigen die vielfältigen Möglichkeiten auf und beweisen, dass man mit innovativen Ideen in der Land- und Forstwirtschaft erfolgreich sein kann.

Sie haben ein innovatives und zukunftsweisendes Projekt umgesetzt? Dann bewerben Sie sich bis 30. Jänner 2024 für den Vifzack.

In folgenden Kategorien können Projekte für den Vifzack 2024 eingereicht werden:

- Biodiversität und Klimaanpassung
- Pflanzenschutz
- Tierwohl
- Digitalisierung
- Regionale Vermarktung
- Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit
- Wald der Zukunft
- Jungunternehmer:in



Die Verleihung des Innovationspreises findet im Herbst 2024 statt. Für die Preisträger je Kategorie gibt es eine Trophäe mit dem Titel „Vifzack 2024“ sowie ein Preisgeld. Jedes eingereichte Projekt nimmt auch an einem Online-Publikumsvoting teil und hat die Chance auf den Publikumssieger.

Connect-Förderung: Bund fördert schnellen Internetanschluss für landwirtschaftliche Betriebe

PERNKOPF: Eine gute und brauchbare Datenübertragung muss zum Standard werden

Durch die Connect-Förderung des Bundes werden Projektkosten bis zu 50.000 Euro für öffentliche Einrichtungen und landwirtschaftliche Betriebe für die Anbindung an das Glasfaser-Netz gefördert.

Die Digitalisierung macht auch vor unseren landwirtschaftlichen Betrieben nicht halt, daher ist der Breitbandausbau für diese auch von entscheidender Bedeutung. Für viele landwirtschaftliche Betriebe ist die Anbindung an das schnelle Glasfaser-Netz jedoch besonders kostenintensiv, denn die Anbindung erfordert oft tiefbauliche Maßnahmen.

Projektkosten bis zu 50.000 Euro werden durch die

Connect-Förderung des Bundes mit 75 Prozent vom Bund gefördert.

„Mit dem erst kürzlich beschlossenen Digital Austria Act können wir die Chancen der Digitalisierung bestmöglich nutzen und die Innovationskraft der KMUs besonders auch im ländlichen Raum stärken. Die Basis dafür ist jedoch die Anbindung an die digitale Infrastruktur. In besonders entlegenen Gebieten ist der Ausbau von schnellem Breitband-Internet oft aufwendig. Dank der Connect-Förderung werden Projektkosten von 50.000 Euro von kleinen Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen gefördert“, so Staatssekretär für Digitalisierung Florian Tursky.

„Digitale Infrastruktur für entlegene bäuerliche Höfe in Einzellage ist leider auch heute noch keine Selbstverständlichkeit, und das obwohl es in den städtischen Zentren bereits Glasfasernetze mit hohen Internet-Bandbreiten gibt. Eine gute und brauchbare Datenübertragung muss zum Standard werden. Mit der Connect-Förderung helfen wir ganz konkret unseren Bäuerinnen und Bauern, die die Bewirtschaftung von entlegenen Gegenden sicherstellen und so erst die Grundlage für unsere wunderschöne Kulturlandschaft, unsere Wie-

sen und Almen schaffen,“ so LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf.

Breitband Austria 2030: Connect

Gegenstand der Förderung sind die einmalig anfallenden Erschließungskosten für die Errichtung von Glasfaser-Anschlüssen durch Telekommunikationsunternehmen. Die Förderung fokussiert sich auf KMUs, EPU, öffentliche Einrichtungen, land- bzw. forstwirtschaftliche sowie Fischereibetriebe im gesamten Bundesgebiet.

„Ich rate allen landwirtschaftlichen Betrieben, sich die Breitband-Fördermöglichkeiten anzusehen, denn eine Investition in den Breitbandausbau sind gleichzeitig Investitionen in unsere Zukunft, Lebensqualität und Wettbewerbsfähigkeit“, schloss Tursky.

Weitere Informationen: https://www.bmf.gv.at/themen/telekommunikation-post_2/breitband/breitbandfoerderung/breitbandaustria2030/connect.html



Die Landwirtschaft im Dialog mit Konsument:innen

Ob und wie Landwirtschaft in der Gesellschaft wahrgenommen wird, ist entscheidend für eine erfolgreiche Zukunft der heimischen Betriebe. „Wo Wissen fehlt, da wachsen Gerüchte“ - Ein Grundwissen zu unseren Lebensmitteln und moderner Landwirtschaft ist längst nicht mehr selbstverständlich. Daher sind Bäuerinnen und Bauern heute mehr denn je auch selbst gefordert, den Dialog mit der Gesellschaft zu suchen. Nicht nur die Wertschätzung, sondern auch Wertschöpfung ist der Lohn für ihr Engagement. Denn, in weiterer Folge wird durch positive Begegnungen mit der heimischen Landwirtschaft aus einer „anonymen“ Ware im Supermarkt ein gern gekauftes, vertrautes Produkt.

Fit für den Dialog mit den Bildungsangeboten 2023/24

Auch in dieser Bildungssaison erwartet Sie wieder ein vielfältiges Angebot mit Weiterbildungen zu den verschiedensten Kommunikationskanälen, Methoden & Formaten für den Dialog mit der Gesellschaft. Ein kleiner Auszug: Die Gesellschaft über Landwirtschaft informieren, Canva – Basics, Kontrollen am Tierhaltungsbetrieb kommunizieren, Video für Soziale Medien,

Fotografieren für Soziale Medien, Let's talk about food, Facebook & Instagram, Gestalte deine eigene Infotafel. Nähere Infos finden Sie unter [noe.lfi.at](https://www.noe.lfi.at) und hier:



Merken Sie sich den Termin in Ihrer Umgebung gleich vor:

Das Dialog-Seminar „**Die Gesellschaft über Landwirtschaft informieren – Ideen für den Alltag, Formate & Tipps die jede:r umsetzen kann**“ findet in allen 4 Vierteln statt. Vorgestellt werden Möglichkeiten des Dialoges, Fakten, Praxisbeispiele sowie Unterlagen für den Dialog mit der Gesellschaft.

12. Dezember, 9-12:30, BBK Zwettl

13. Dezember, 13-16:30, BBK Mistelbach

14. Dezember, 9-12:30, BBK Wiener Neustadt

15. Dezember, 9-12:20, BBK Amstetten

Anmeldung: LK NÖ, T 05 0259 26113 oder unter [noe.lfi.at](https://www.noe.lfi.at)

Birgit Plank, MA BEd, T +43 5 0259 28202, birgit.plank@lk-noe.at

Landwirtschaft ohne Pflug – Die Nr. 1 im Pflanzenbau – jetzt Sonderheft gratis sichern

Seit über 25 Jahren ist die LOP Landwirtschaft ohne Pflug die Nummer 1, wenn es um die konservierende Bodenbearbeitung geht. Im Rahmen von Praxisreportagen tauchen Sie ein in die Welt der wahren Profis. Sie können sich jetzt schon sicher sein, wertvolle Tipps für Ihren Betrieb zu bekommen. Egal wo Sie zu Hause sind, unsere Praktiker sind auch in Ihrer Region zu Hause.

Im Rahmen von Fachbeiträgen und detailreichen Reportagen aus der Praxis, die sich mit dem Thema Mulch- und Direktsaat bereits seit Jahrzehnten auseinandersetzen zeigen wir Ihnen, wie erfolgreich pfluglose Bodenbearbeitung sein kann. Dabei gehen wir auch auf regenerative Landwirtschaft und die Chancen der Landwirtschaft im GreenDeal ein.

Die LOP Landwirtschaft ohne Pflug bietet allen ARGE Meister NÖ Mitgliedern ein besonderes Schmankerl.

Bei Abschluss eines Jahresabos (119,20 € zzgl. Versand) erhalten Sie bei Abschluss bis zum 30.11.2023 ein Sonderheft nach Wahl gratis dazu.

Bestellen Sie unter dem Kennwort „Meisterabo Österreich“ unter <https://www.pfluglos.de/shop/abo-lop>.

Mehr Informationen zur LOP finden Sie unter www.pfluglos.de

Bei Fragen melden Sie sich gerne unter steinert@pfluglos.de



Ihre Redaktion
Dr. Konrad Steinert

SORGEN WIR FÜR GUTES KLIMA.
SCHAUEN WIR GEMEINSAM DRAUF, WO'S HERKOMMT.
Verlass di drauf!

Vertrauen ist gut – Kennzeichnung noch besser. Fragen wir beim Essen außer Haus nach, woher die Produkte für die Speisen kommen. Das erhöht die Wertschätzung für Lebensmittel und steigert das Interesse an der freiwilligen Herkunftskennzeichnung. Seit 1.9. ist die verpflichtende Auslobung von Fleisch, Milch und Eiern in Kantinen in Kraft: ein Meilenstein, der unsere bäuerlichen Familienbetriebe stärkt und für uns alle gleichzeitig mehr Transparenz bringt. Wo Österreich drinnen ist, steht künftig auch Österreich drauf!

Foto: Georg Pommer, NÖ, Niederösterreich

Kochseminare für Genießer:innen – Einfach zu buchen, leicht zu genießen

Die Kochseminare der Seminarbäuerinnen sind weit mehr als nur kulinarische Veranstaltungen. Sie bieten eine einzigartige Gelegenheit, Küchenwissen für moderne Ansprüche anzueignen und sich mit der Herkunft und Wertigkeit unserer Lebensmittel vertraut zu machen. Egal ob man grade erst die Welt des Kochens entdeckt hat, oder bereits viel Kocherfahrung mitbringt, die Seminare haben für alle etwas zu bieten.

Die Kochseminare: Ein Überblick

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, die sich als Brücke zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft versteht und bieten eine einzigartige Gelegenheit, tiefere Verbindung zur Landwirtschaft und zur Herkunft sowie Produktion von Lebensmitteln herzustellen. Die Seminare vermitteln nicht nur wie man Qualität erkennt, sondern auch wie man den kulinarischen Wert von Fleisch, Getreide, Milch, Gemüse und Obst durch die richtige Zubereitung voll ausschöpft. Die Koch- und Backseminare finden in den Bezirksbauernkammern in ganz Niederösterreich statt.

Wir Seminarbäuerinnen

Die Koch- und Backseminare werden von engagierten Seminarbäuerinnen geleitet, die tief verwurzeltes bäuerliches Küchenwissen authentisch vermitteln. Dabei stehen regionale und saisonale Produkte der heimischen Landwirtschaft im Mittelpunkt.

Vielfalt der Kochseminare

Die Kochseminare der Landwirtschaftskammer Niederösterreich decken ein breites Spektrum an Themen ab. Von traditioneller Küche bis hin zur vegetarischen Küche und modernen Bowl-Kochseminaren ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Teilnehmer:innen haben die Möglichkeit, unter der Anleitung erfahrener Seminarbäuerinnen zu kochen und zu backen. Die Rezeptbroschüren werden liebevoll zusammengestellt und helfen dabei, das Gelernte von Kochkurs vielfältig im eigenen Koch-Alltag umzusetzen. Die Veranstaltungen können sowohl in Präsenz als auch online als Cookinar besucht werden.

Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind Online-Kochseminare, die live aus der Kursküche übertragen werden. Seminarbäuerinnen teilen nützliches Wissen und zeigen die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während des Cookinars

können Teilnehmer bequem Notizen zu den Rezepten machen und Fragen stellen, die sofort von den Seminarbäuerinnen beantwortet werden. Cookinare dauern 90 Minuten, kosten 27 Euro und bieten die Möglichkeit, die Kunst des Kochens bequem von zu Hause aus zu erweitern. Unsere nächsten Themen sind: Jause to go!, Ei-nmalig gut, Best of Schnitzel, Lebkuchen und viele mehr.

Kochen für Alle

Kochen ist längst keine geschlechtsspezifische Domäne mehr und kennt keine Geschlechtergrenzen – egal ob Mann, Frau oder Kind, Anfänger oder erfahrener Koch oder Köchin, alle sind zu den Koch- und Backseminaren herzlich eingeladen.

Die Kochseminare der Seminarbäuerinnen sind weit mehr als nur gewöhnliche Veranstaltungen. Kochkurse machen Spaß und man lernt andere Genießer:innen kennen. Kochen und backen ermöglicht das Experimentieren mit verschiedenen Lebensmitteln und Techniken. Es erlaubt jedem, seine kulinarischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln und sich in der Küche zu entfalten. Nette Gespräche und ein köstliches Glaserl Wein runden die kulinarischen Eindrücke ab und machen jedes Kochseminar zum besonderen Erlebnis.

Jetzt einfach mit QR-Code anmelden

Nutzen Sie in diesem Herbst und Winter die Gelegenheit, Ihre Kochkünste zu verfeinern, andere Genießer:innen kennenzulernen und ein tieferes Verständnis für die Herkunft Ihrer Lebensmittel zu entwickeln. Tauchen Sie ein in unseres vielfältiges Programm „Komm und koch mit der Bäuerin“. Besuchen Sie unsere Webseite unter www.kommundkoch.at und buchen Sie ganz einfach mittels QR-Code ihr Lieblingskochseminar oder –Cookinar.



Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger
Tel. +43 5 0259 26204,
elisabeth.heidegger@lk-noe.at

Einladung zum Meister:innenschiurlaub 2024

Von **13.- 20. Jänner 2024** bietet die ARGE Meister NÖ wieder einen Meister:innenschiurlaub im Hotel Tauernhof in 5611 Großarl an. Die Woche kostet € 1.000,- ohne Liftkarte.

Unterbringung in Doppelzimmern mit Dusche/WC, TV, Fön, W-Lan, Bademantel, Balkon oder Terrasse
Halbpension: mit reichhaltigem Frühstücksbuffet mit Bioecke, 4-gängiges Menü mit vier Wahlmöglichkeiten

bei den Hauptgerichten sowie reichhaltigem Salatbuffet

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

Nähere Auskünfte:

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

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Island

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 gesetzgebende 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.



Gullfoss © Moser Reisen

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 Island die Insel und das Land stets beeinflusst. Anschließend Fahrt zu den Wasserfällen Skogafoss und Seljafoss. Spaziergang hinter den Wasserfall (bitte wetterfeste Kleidung mitnehmen). Weiterfahrt 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.



Island © Moser Reisen

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 Gunnhver 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 Keflavík und Rückflug nach Wien-Schwechat.

6. Tag: Rückflug

Morgens Ankunft am Flughafen Wien-Schwechat.

Inkludierte Leistungen:

- Flug von Wien-Schwechat via Frankfurt nach Keflavík 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.

Geschenkidee für Weihnachten

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

Die nächste Benefizveranstaltung der ARGE Meister mit „**Petutschnig Hons**“ findet am **Donnerstag, den 21. März 2024 um 19.30 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten** (Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten) statt.

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 Bauchmuskeln 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.



© Sebastian Klampferer

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.