

MeisterKurier

Nr. 1/2025

www.argemeister.at



Benefizkabarett mit Thomas Strobl

**Webinar „Vorsorgen,
Erben und Vererben in der
Landwirtschaft“**
Mehr auf Seite 5

**Unterstützung bei den
SV-Beiträgen**
Mehr auf Seite 9

Betriebsreportagen
Mehr ab Seite 10

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

Niederösterreichische Lan-
des-Landwirtschaftskammer in
Zusammenarbeit mit der Arbeits-
gemeinschaft der Meisterinnen
und Meister in der Land- und
Forstwirtschaft in Niederöster-
reich

Geschäftsführung:

Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Redaktion und Layout:

Ing. Petra Zeller
Dipl.-Ing. Anton Hölzl
Theresa Resch BEd

Wiener Straße 64
3100 St. Pölten
Tel.: 05/0259-26406
Fax: 05/0259 95 26406
E-mail: arge.meister@lk-noe.at
www.argemeister.at

Titelbild

Thomas Strobl © Sabine Klimpt



Inhalt

Mitgliedsbeiträge	2
Vorwort	3
Benefizkabarett mit Thomas Strobl „Einmal mit alles“	4
Webinar „Vorsorgen, Erben und Vererben in der Landwirtschaft“	5
Landwirtschaftliche Fachreise nach Zypern	6-7
Meisterinnen und Meister des Jahres 2024 gekürt	8-9
Unterstützung bei den Sozialversicherungsbeiträgen für hauptberuflich am elterlichen Betrieb mitarbeitende Kinder	9
Vorstellung der besten Weinbau- und Kellermeisterin Julia Donabaum	10-11
Vorstellung der besten Weinbau- und Kellermeisterin Karin Fritsch	12
Meisterinnenrunde Bruck/Leitha	13
Vorweihnachtliches Meistertreffen	13
Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager	13
Marokkoreise: Landwirtschaftliche Einblicke und kulturelles Neuland	14-15
Angebote zur Kommunikation mit der Gesellschaft	16
Neue LKÖ-Servicestelle für Falschdarstellungen der Land- und Forstwirt- schaft in Schulbüchern	17
„Wege zur persönlichen Betriebsentwicklung“	18-19

Mitgliedsbeiträge



Die Mitgliedsbeiträge wurden Ende Dezember/Anfang Jänner an jene Personen, von welchen uns eine E-mail Adresse bekannt ist, per E-mail versendet. Alle Mitglieder, die uns keine E-mail Adresse bekannt gegeben haben, bekamen die Rechnung per Post. Wir danken jenen, die den Mitgliedsbeitrag bereits überwiesen haben und möchten jene daran erinnern, die es noch nicht geschafft haben.

Wenn Sie uns Ihre E-mail Adresse (auch Änderungen) bekannt geben, können wir Ihnen kurzfristig Einladungen zu interessanten Veranstaltungen schicken.

Da wir bei unseren Aktivitäten auf Ihren Mitgliedsbeitrag angewiesen sind, ersuchen wir Sie um baldige Einzahlung. Aus den Beiträgen finanzieren wir vor allem den Druck und den Versand des Meisterkuriers, organisieren und unterstützen Weiterbildungsveranstaltungen, wie Kurse, Seminare, Tagungen und Exkursionen.

Vorwort



Andreas Boigenfürst

Werte Meisterinnen und Meister!

Ich hoffe Sie sind alle gut in das Jahr 2025 gestartet. Nach 2 Monaten im neuen Jahr gibt es doch schon sehr viele Weichenstellungen nach Wahlen die dieses Jahr besonders machen. Angefangen von der Weltpolitik, wo eines der einflussreichsten Länder mit 20. Jänner einen neuen Präsidenten bekam, über die nationalen Verhandlungen zur Regierungsbildung, die zeitlich gesehen eine der länger andauernden Verhandlungen sind, über Gemeinderatswahlen Ende Jänner, bis hin zu den bald stattfindenden Kammerwahlen. Jede dieser Wahlen wird mehr oder weniger Veränderung für unsere Land- und Forstwirtschaft bringen. Aus diesem Grund ist es auch wichtig, dass man von seinem Wahlrecht Gebrauch macht.

Über die Ziele und Werte, für die wahlwerbende Parteien stehen, und dem Wahlergebnis kann somit ein „durchschnittlicher“ Wählerwille erkannt werden. In einer Demokratie ist man immer auf der Suche nach Mehrheiten, um innerhalb einer Legislaturperiode ein gutes Ergebnis für die Wähler:innen zu erzielen. Als Vergleich hierzu nehme ich immer sehr gerne den durchschnittlichen österreichischen Betrieb mit 44,9 ha bewirtschafteter Fläche, wovon 0,29 ha Weinbau sind, 11,64 Rinder und 16,27 Schweine gehalten werden. Diesen Betrieb finden wir sicherlich in ganz Österreich nicht, und doch spiegelt er von jedem einzelnen der 154.953 Betriebe ein wenig.

Am 9. März ist die Wahl zur gesetzlichen Vertretung der Grundstückseigentümer:innen, Land- und Forstwirt:innen in Niederösterreich. Ich bitte Sie, nehmen Sie von Ihrem Wahlrecht Gebrauch, um für weitere 5 Jahre eine starke Vertretung im Bezirk, auf Landes- und Bundesebene zu haben, und somit das Bestmögliche für den Bauernstand zu erreichen.

Seitens der ARGE Meister NÖ lade ich Sie recht herzlich zum Benefizkabarett am 10. April 2025 in die Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten ein. Wir freuen uns auf einen lustigen Abend mit Thomas Strobl.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst



Thomas Strobl © Sabine Klimpt

Benefizkabarett

Termin: 10. April 2025, 19:30 Uhr

Saaleinlass: 19:00 Uhr

Ort: LK NÖ, Wienerstraße 64,
3100 St. Pölten

Kartenpreis: € 30,-

Karten sind im Büro der ARGE Meister NÖ bei Frau Ing. Petra Zeller unter 05 0259 26406 oder petra.zeller@lk-noe.at erhältlich.

Benefizkabarett mit Thomas Strobl „Einmal mit alles“

Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich lädt ein zum Benefizkabarettabend mit Thomas Strobl, dem Tausendsassa der Musik-Kabarett-Szene am 10. April 2025 um 19.30 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten. Er hat sich für sein neues, bereits drittes Soloprogramm wieder einiges einfallen lassen.

Erinnert der Titel „Einmal mit alles“ eher an kulinarische Genüsse, handelt es sich dabei aber um die Vielfältigkeit des musikalischen und kabarettistischen Alleskönners und die Vielfalt der Themen seines Programms. Thomas Strobl beherrscht die Gitarre, das Piano, die Ukulele, den Bass, das Akkordeon und die Geige, sein Umgang mit Wort und Wortwitz ist von beeindruckender Leichtigkeit.

Worum geht es in diesem neuen Programm?

Es werden G'schichten über die Musik, das Leben, die Werbung, die Liebe und den Tod präsentiert.

Haben Sie sich schon einmal Gedan-

ken über die nachweisliche Wirkung von Melodien und Texten aus der Werbung auf uns Konsument:innen gemacht? Wenn Thomas Strobl die erste Zeile bekannter Werbesongs anstimmt, singt sein Publikum mühe-los und begeistert mit.

Auch Pippi Langstrumpf, der knallrote Autobus und der rosarote Panther erscheinen musikalisch und wirken wie eine Verjüngungskur.

Was Spitzenkandidat:innen sämtlicher Parteien wirklich zu sagen oder zu singen haben und wie viele Leute die Telefonnummern ihrer engsten Angehörigen nicht kennen, sehr wohl aber die von „Rosi“ auswendig wissen ...ein Skandal!

Mit Ironie und Witz behandelt der Künstler das Thema Alter: Kosten die Geburtstagskerzen mehr als die Torte? Und warum fragen Anrufer um 21.00 Uhr, ob sie einen eh nicht geweckt haben, nachdem man heimlich von einer Party weggeschlichen ist? Aber auch Wien und der Tod, eine unschlagbare Kombination, dürfen nicht fehlen, frei nach dem Motto: „In Wien ist der Tod das Happyend!“

Strobl stellt unter Beweis, dass unse-

re deutschen Nachbarn einen gänzlich anderen emotionalen Zugang zu Musik haben als wir: So bleibt zum Beispiel beim Vergleich von „Ein Hoch auf uns“ mit „Olle Menschen samma zwida“ beim Publikum kein Auge trocken. Zu all diesen spannenden Themen aus den unterschiedlichsten Bereichen des Lebens gibt es ein Fazit: Lassen Sie sich berühren und haben Sie Spaß am neuen Programm von Thomas Strobl und konsumieren Sie lustvoll die brillant dargebotene „Verjüngungskur in zwei Stunden“!

„Natürlich gibt es auch wieder Lieder zum Mitsingen, das erwartet mein Publikum von mir“, freut sich Thomas Strobl auf das gemeinsame Erlebnis bei „Einmal mit alles“!



Thomas Strobl © Sabine Klimpt

Webinar „Vorsorgen, Erben und Vererben in der Landwirtschaft“

Was passiert, wenn mit mir was passiert? Welche Vorsorgemaßnahmen kann ich treffen? Worauf kommt es beim Erben an?

Termin: 12. März 2025 von 19.00-20.30 Uhr

Referentinnen:

Mag. Nina Ofner, Öffentliche Notarin
Daniela Aigelsreiter, MA, NÖ Versicherung AG

Ort: online über ZOOM

Kosten: für ARGE Meister NÖ Mitglieder kostenlos

Inhalt:

Nähere Informationen finden Sie dazu auf der Homepage unter www.arge-meister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen

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. Per E-Mail erhalten Sie den Zugangs-Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt.



Anmeldungen sind bis 10. März 2025 über die Homepage der ARGE Meister NÖ möglich.



Foto: Georg Pomassl/LK Niederösterreich

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

LEISTUNGSABGELTUNG, BILUNG, BERATUNG

DAFÜR ARBEITEN WIR:

- Wertgesicherte Leistungsabgeltungen und Ausgleichszahlungen (GAP) zum Zwecke leistbarer, hochqualitativer Lebensmittel für alle Bevölkerungsschichten und zur Abgeltung von Leistungen im öffentlichen Interesse, wie Kulturlandschaftserhalt, Klima-, Natur- und Umweltschutz, Biodiversität, Tourismus,...
- Verständliche Regelungen und praktikable Dokumentationsverpflichtungen sowie Kontrollen
- Wirksame Maßnahmen und Regelungen weiterführen und behutsame Ausgestaltung weiterer GAP-Maßnahmen, um Kontinuität zu sichern
- Schwerpunkte für Hof- und Jungübernehmer:innen setzen
- Forcierung und Attraktivierung der green jobs in der Land- und Forstwirtschaft für gut ausgebildete Hof- und Jungübernehmer:innen und qualifiziertes Personal
- Image des Berufsbildes der Nutztierhalter stärken und junge Hofübernehmer:innen speziell unterstützen und für den Berufszweig motivieren

Erfahren Sie mehr über
das Arbeitsprogramm 2025-2030.



NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. *Verlass di drauf!*



© Moser Reisen

Landwirtschaftliche Fachreise nach Zypern

Zypern - Heimat der Aphrodite, Göttin der Liebe, der Schönheit und Fruchtbarkeit - ist zu jeder Jahreszeit ein ausgezeichnetes Reiseziel. An 340 Tagen im Jahr scheint die Sonne und die Temperaturen sind sehr angenehm. Diese interessante Reise führt uns in typische Betriebe der Landwirtschaft Zyperns. Unter anderem wird in Zypern seit rund 4.000 Jahren Weinbau betrieben, welcher edle Tropfen hervorbringt. Zeugnisse der 10.000-jährigen Kulturgeschichte und die einzigartigen Landschaften runden die Erkundung der Insel im äußersten Osten des Mittelmeeres ab.

1. Tag: Wien - Larnaca

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Flug nach Larnaca. Nach Ankunft Empfang durch die örtliche, deutschsprachige Reiseleitung. Transfer zum direkt am Strand gelegenen Hotel nahe Paphos und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Paphos - Goudi - Latchi - Akamas

Morgens fahren wir in die Weißweinregion um Paphos zum Kloster Chrysorogiatissa, wo wir uns bei einer Verkostung selbst von dem exzellenten zypriotischen Wein überzeugen lassen können. Weiterfahrt Richtung Westen zum Dorf Goudi, wo auf einer

Zitrusfrucht-Plantage die Möglichkeit besteht selbst frische Orangen zu pflücken. Schließlich geht die Fahrt über Polis zu dem idyllischen Fischerort Latchi sowie zu den „Bädern der Aphrodite“, wo nach den griechischen Mythen einst die Göttin der Liebe und Schönheit badete. Im Naturschutzgebiet Akamas an der Westküste Zyperns bietet sich eine Wanderung durch die vielfältigen Landschaften an. Bizarre Felsformationen, geschwungene Küsten, imposante Klippen und faszinierend geformte Felsbrocken machen diese atemberaubende Halbinsel einzigartig. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Troodos-Gebirge

Fahrt ins Grüne Herz Zyperns. Wir sehen kleine Bergdörfer und wildromantische Landschaften auf der Fahrt durch die einzigartige Bergwelt des Troodos-Gebirges, welches für den Naturhaushalt der Insel von großer Bedeutung ist. Entlang malerischen Weinterrassen gelangen wir zum Weingut Gerolemo, wo wir durch die Weingärten geführt werden und bei einer Verkostung den Winzer persönlich treffen. Im Anschluss Fahrt nach Omodos, dem wohl schönsten und bekanntesten Dorf der „Krasochoria“ (= Weindörfer). Wir besuchen eine alte Weinpresse im Dorf mit gemeinsamen traditionellen Meze-Mittagessen

in einer zypriotischen Taverne. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Limassol - Kourion - Felsen der Aphrodite

Nach dem Frühstück Fahrt Richtung Osten entlang der Küste bis zum Felsen der Aphrodite, dem legendären Geburtsort der antiken Liebesgöttin (Fotostopp). Weiter nach Kourion zum Besuch der berühmtesten Ausgrabungsstätte Zyperns mit Theater, frühchristlicher Basilika sowie römischen Bädern. Besichtigung des römischen Theaters, welches in dieser Form im 2. Jh. n.Chr. angelegt wurde und 3.500 Zuschauern Platz bot. Von den Sitzreihen aus, hat man einen faszinierenden Blick auf den Strand von Kourion und die Halbinsel Akrotiri. Weiterfahrt nach Episkopi, ein nahegelegenes Dorf und Besuch des Naturgartens eines Meisterkochs der Steigenberger Hotels. In seinem Naturgarten wachsen Feigen, Goji Beeren, Physalis, Mispeln und viele Kräuter die er zu Bio Konfitüren, Chutneys und Tee verarbeitet. Nach einer Führung durch seinen Garten, folgt eine Verkostung der natürlichen Produkte. Möglichkeit Orangen zu pflücken und selbst Saft zu pressen. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Rote Dörfer

Heute führt uns die Fahrt in Richtung



© Moser Reisen

Osten. In den Roten Dörfern, geprägt von der roten Erde, wird uns einer der größten Landwirte über die Lagerung und den Export des wichtigen Produkts Kartoffel informieren. Jährlich werden ca. 85.000 Tonnen Kartoffeln, überwiegend nach Deutschland und Großbritannien, exportiert. Im Anschluss werden wir in der Umgebung einen Landwirt besuchen, welcher uns Einblicke in seine Spezialisierung auf die Erdbeerproduktion gewährt. Wir erhalten alle Informationen zur Verarbeitung der Beeren vom frischen Obst hin zu Säften und Schnaps, wo wir auch eine Kostprobe erhalten. Fahrt durch die Dörfer entlang der Demarkationslinie zurück nach Paphos. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Paphos

Neben Kokkinochoria in der Nähe von Ayia Napa, gehört Paphos zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Gebieten Zyperns. Besuch der Versuchsstation des Landwirtschaftlichen Forschungsministeriums. Ein Experte des Landwirtschaftsministeriums führt uns zu den Plantagen für Obstveredelung, Oliven, Avocados, Erdnüssen und tropische



Nikosia © Moser Reisen



© Moser Reisen

Bäumen. Die Fahrt geht weiter nach Paphos, dem einstigen Zentrum der Kultur und Zivilisation. Besichtigung der in Felsen gehauenen Königsgräber aus der hellenistischen Zeit sowie der berühmten Villa des Dionysos mit einzigartigen Mosaikdarstellungen aus der griechischen Mythologie. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

7. Tag: Nikosia

Heute widmen wir uns Nikosia, der geteilten Hauptstadt der Insel. Auf dem Weg machen wir Halt bei einer vollautomatischen Kuh-Farm und bekommen einen Einblick in die Spezialisierung und Haltung der Tiere. Weiterfahrt nach Nikosia zur Kathedrale des Hl. Johannes aus dem 15. Jahrhundert. Auch die Demarkationslinie werden wir bei einem Spaziergang innerhalb der venezianischen Wehrmauer sehen. Weiter durch den türkisch besetzten Teil Nikosias. Wir erreichen die gotische Sophienkathedrale, Krönungskirche der Könige von Zypern und entdecken auch die große Karawanserei, Handelshöfe der Türken aus dem 16. Jahrhundert sowie den türkischen Bazar. Rückfahrt nach Paphos, Abendessen und Nächtigung.



Omodos © Moser Reisen

Termin: 18. -25. November 2025

Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Larnaca - Wien
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- Eintrittsgebühren lt. Programm
- Weinverkostungen am 2. & 3. Tag
- Traditionelles Meze-Mittagessen am 3. Tag
- Halloumi Kostprobe am 8. Tag
- Örtliche, deutschsprechende Reiseleitung
- Basis-Trinkgelder für Reiseleitung und Buslenker

Pauschalpreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.665,-
für Gäste: € 1.685,-

EZ-Aufpreis: € 210,-

Aufpreis für Zimmer mit Meerblick pro Zimmer: € 270,-

Fachbesuche vorbehaltlich Änderungen und Verfügbarkeit!

8. Tag: Larnaca - Wien

Nach dem Frühstück Fahrt zu einer Esel- und Ziegenfarm inklusive der Verkostung des berühmten Halloumi Käses. Weiterfahrt nach Larnaca und kurze Stadtbesichtigung. Transfer zum Flughafen von Larnaca und Rückflug nach Wien.

Wenn Sie Interesse an dieser Exkursion haben, melden Sie sich bitte im Büro der ARGE Meister NÖ bei Ing. Petra Zeller per E-mail petra.zeller@lk-noe.at oder telefonisch unter 05 0259 26406. Wir senden Ihnen das genaue Programm sowie das Anmeldeformular gerne zu. Sie finden das genaue Programm sowie das Anmeldeformular auch auf der Homepage unter www.argemeister.at.

Anmeldeschluss ist der 15. August 2025.

Meisterinnen und Meister des Jahres 2024 gekürt

20 Frauen und Männer erhielten Auszeichnung bei Bundestagung

Die "Meister:innen des Jahres 2024" wurden am 14. November 2024 bei der Bundestagung der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister Österreich in Absam in Tirol ausgezeichnet. Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, LK Österreich-Präsident Josef Moosbrugger und ARGE Meister-Obmann Andreas Ehrenbrandtner gratulierten den 20 Preisträgerinnen und Preisträgern und hoben deren Vorbildwirkung hervor.

Totschnig: Fundierte Ausbildung ist Rückgrat der Gesellschaft

"Die heimische Landwirtschaft ist das Rückgrat unserer Gesellschaft. Umso wichtiger ist eine fundierte Ausbildung, um für kommende Herausforderungen gut gerüstet zu sein. Die Meisterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft vermittelt Fachwissen auf höchstem Niveau und bereitet Bäuerinnen und

Bauern darauf vor, sich selbst beziehungsweise ihre Betriebe optimal für die Zukunft aufzustellen. Meisterinnen und Meister sind die Fach- und Führungskräfte der Zukunft, denn sie übernehmen Verantwortung für ihren Beruf, ihre Branche und nicht zuletzt auch für kommende Generationen", gratulierte Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig den Meisterinnen und Meistern zu ihrer großartigen Leistung.

Jedes Jahr durchlaufen im Schnitt knapp 400 Frauen und Männer die Meisterausbildung in einem der 16 Berufsfelder der Land- und Forstwirtschaft. Fast zwei Drittel der Absolventinnen und Absolventen schließen dabei die Ausbildung in den Bereichen Landwirtschaft und Forstwirtschaft ab. Wer sich durch eine besonders herausragende Leistung bei Prüfung, Meisterarbeit und Gesamtausbildung auszeichnen konnte, wurde als "Meisterin bzw. Meister des Jahres 2024" bei der jährlichen Bundestagung der ARGE geehrt.

Moosbrugger: Meisterbetriebe mit besonderer Vorbildwirkung

"Die Qualifikation zur Meisterin oder zum Meister ist der höchste Abschluss in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung. Die Absolventinnen und Absolventen zählen nicht nur zu den bestausgebildeten Praktiker:innen des Landes, sondern nehmen auch eine besondere Vermittlungsrolle in der Branche und in der Gesellschaft ein. Durch die erlernten unternehmerischen Kompetenzen sind Meisterinnen und Meister auch die besten Vorbilder für junge Generationen. Lehrlinge, die auf diesen Betrieben ihre Ausbildung machen dürfen, erhalten eine fundierte, praxisnahe Ausbildung in der Land- und Forstwirtschaft, die sie für neue Herausforderungen und die Zukunft bestens vorbereitet", betonte Moosbrugger, der den Meisterinnen und Meistern 2024 für ihre Vorbildwirkung dankte.



Ehrengäste mit den ausgezeichneten Meister:innen aus Niederösterreich sitzend vlnr. Bundesobmann Andreas Ehrenbrandtner, Franz Ganzberger, Julia Donabaum, Karin Fritsch, Karoly Obrecht, Marilena Helmreich, Obmann Andreas Boigenfürst © ÄLLAWEIL

Ehrenbrandtner: Neues Berufsausbildungsgesetz bringt mehr Fairness

Einen großen Nutzen haben die angehenden Meisterinnen und Meister vom neuen land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetz (LFBAG), das im April kundgemacht wurde. Für ARGE-Meister Bundesobmann Andreas Ehrenbrandtner ist dies ein wichtiger Schritt für mehr Fairness gegenüber anderen Ausbildungswegen. "Vieles, was in gewerblichen Berufen bereits gelebte Praxis ist, wurde jetzt auch für die land- und forstwirtschaftlichen Berufe umgesetzt. Zum Beispiel entfallen die Prüfungsgebühren für die Meisterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft.

Ebenso sind die Meisterinnen und Meister berechtigt, den Meistertitel offiziell in amtliche Dokumente wie den Reisepass oder Führerschein eintragen zu lassen. Durch diese Verbesserung erhalten die Meisterinnen und Meister der land- und forstwirtschaftlichen Berufe dieselbe Wertschätzung und Anerkennung wie jene der gewerblichen Berufe", dankte Ehrenbrandtner dem Minister für seinen Einsatz.

Resolution zur EU-Entwaldungsverordnung verabschiedet

Die ARGE Meister Österreich nutzte auch die Gelegenheit, um sich zum

Thema EU-Entwaldungsverordnung zu Wort zu melden. Im Zuge der Bundestagung wurde eine gemeinsame Resolution verfasst, in der die ARGE die geplante Verschiebung der Wirksamkeit der Verordnung um ein Jahr grundsätzlich begrüßt. Sie hält allerdings fest, dass die Ausgestaltung der Umsetzung nicht praktikabel für eine kleinstrukturierte Land- und Forstwirtschaft mit bäuerlichen Strukturen wie in Österreich ist. Die ARGE Meister fordert daher neben der zeitlichen Verschiebung auch grundlegende Entschärfungen in der inhaltlichen Ausgestaltung und Umsetzung, insbesondere für Waldzuwachslander wie Österreich, wie nun auch vom EU-Parlament vorgesehen.

Unterstützung bei den Sozialversicherungsbeiträgen für hauptberuflich am elterlichen Betrieb mitarbeitende Kinder

Das Land Niederösterreich gewährt auf Antrag einen Zuschuss zu den Sozialversicherungsbeiträgen für hauptberuflich in der Land- und Forstwirtschaft beschäftigte Kinder. Als Förderung wird für 2024 rückwirkend eine Beihilfe in der Höhe von 366 € gewährt. Diese Beihilfe gibt es allerdings höchstens für eine bzw. einen Angehörigen. Liegt keine ganzjährige, aber eine zumindest mehr als sechs Monate dauernde Beschäftigung vor, wird die Beihilfe aliquotiert.

Nachstehende Fördervoraussetzungen müssen vorliegen:

- Bei den Angehörigen muss es sich um leibliche Kinder, Enkel-, Wahl-, Stief- oder Schwiegerkinder der Betriebsführerin bzw. des Betriebsführers handeln.
- Die genannten Angehörigen müssen im Jahr 2024 aufgrund ihrer hauptberuflichen Beschäftigung

in der Kranken- und Pensionsversicherung nach dem BSVG bei der SVS pflichtversichert gewesen sein.

- Die Förderung wird für hauptberuflich Beschäftigte Angehörige bis zur Vollendung des 20. Lebensjahres gewährt. Über dem 20. Lebensjahr bis zum 24. Lebensjahr ist eine Beihilfe nur dann möglich, wenn eine geeignete Facharbeiterausbildung nachgewiesen wird. Über dem 24. Lebensjahr bis zum 27. Lebensjahr muss eine entsprechende Meisterprüfung oder der Abschluss einer höheren land- und forstwirtschaftlichen Bundesanstalt bzw. einer agrarischen Fachhochschule oder einer entsprechenden Studienrichtung an der Universität für Bodenkultur nachgewiesen werden.

Die Förderabwicklung erfolgt direkt durch das Amt der NÖ Landesregierung (Abteilung Landwirtschaftsförderung, Landhausplatz 1, 3109 St. Pölten, post.lf3@noel.gv.at).

Die Antragstellung ist elektronisch einzubringen und ab Jänner 2025 möglich. https://www.noel.gv.at/noel/Landwirtschaft/SVS-Zuschuss_Zuschuss_zu_den_Sozialversicherungsbeitraegen.html



Der Antrag der Beihilfe ist im Jahr 2025 bis spätestens Ende September einzubringen. Eine spätere Antragstellung ist nicht mehr möglich, da anschließend bereits der automatisierte Datenabgleich mit der SVS erfolgt. Die Auszahlung der Fördermittel wird schließlich Ende des Jahres 2025 durchgeführt. Die erforderlichen Qualifizierungsnachweise sind durch Zeugniskopien zu erbringen.

In der Abteilung Landwirtschaftsförderung steht Herr Hausberger (02742 9005 12728) für Fragen zur Verfügung.

Vorstellung der besten Weinbau- und Kellermeisterin 2024 Julia Donabaum

Was Persönliches zuerst in Stichworten:

- Julia Donabaum-Pfiegler
- 29 Jahre alt
- Wohnort direkt am Weingut in Spitz an der Donau
- verheiratet mit Michael (auch Weinbaumeister)
- 11-Monate jungen Sohn

Wir, die Familie Donabaum, haben ein kleines familiäres Weingut in Spitz an der Donau. Hinter dem berühmten 1000-Eimerberg befindet sich unser Weingut STRAWANZER (unser Hausname), vormals Donabaum „In der Spitz“ mit unserem Buschenschank und dem Boutiquehotel Weinspitz. Bis in die 50er Jahre wurde neben Wein auch Vieh gehalten und Acker- und Obstbau betrieben. Danach wurde daraus ein reiner Weinbaubetrieb mit Traubenproduktion für die Genossenschaft und ein paar Marillenbäumen. 1995 haben meine Eltern den Betrieb von meinen Großeltern übernommen, auf eigene Flaschenproduktion umgestellt und stetig vergrößert. Wir kellern hauptsächlich Weißweine, aber auch Prickelndes und Rosé von 6,5 Hektar Rebfläche rund um Spitz. Grüner Veltliner & Riesling als Hauptsorten, aber auch Neuburger, Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Mus-

kateller und ein paar Rotweinsorten wachsen auf unseren Böden. Unsere Philosophie ist es ehrlich & guten Wein zu machen und die Weingärten naturnahe zu bewirtschaften. Wir sind ein konventioneller Betrieb, verzichten aber auf Insektizide und Herbizide, bauen Begrünungen an und achten auf Biodiversität im Weingarten und rundherum. Alte Rebanlagen und gesunde Böden tragen maßgeblich zu hoher Traubenqualität bei und liefern aufgrund dessen auch in Trockenperioden gute Qualität. Bis zuletzt arbeiteten drei Generationen am Betrieb und heute sind es mein Vater, mein Mann und ich, die die Weingärten bewirtschaften. 100% handverlesene Trauben werden schonend mit Hilfe von Gravitation verarbeitet und kontrolliert und gekühlt vergoren. Somit entstehen klare und präzise Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Hauptverantwortlich für den Keller ist mein Vater Martin und Michael ist im Weingarten, am Traktor und beim Buschenschank zu finden. Alexandra, meine Mutter kümmert sich um die Hotelgäste und ist für die regionalen Heurigenschmankerl beim Buschenschank zuständig. Meine Aufgabenbereiche im Betrieb sind die Weingartenarbeit, Weinverkostungen und -verkauf, Service im Buschenschank, Bürotätigkeiten &

Gästebetreuung. Abwechslungsreich und ein Auge auf jeden Bereich, 50% in der Natur, 50% beim Kunden bzw. Gast und 100% Familienbetrieb.

Unsere Weine kann man jederzeit bei uns Ab-Hof kaufen, im Buschenschank zur Jause bestellen, auf der Hotelterrasse genießen, in unserem Weingut in Spitz probieren und in Hotels bzw. Gastronomiebetrieben in Österreich trinken.

Wir haben im Jahr 2025 unseren Buschenschank STRAWANZER aussteckt von:

- 19. - 26. Juni
 - 29. Juli - 6. August
 - 26. August - 3. September
- MO – FR ab 16.00 | SA – SO und Feiertag ab 15.00

Zu meinem Werdegang: Da auf unserem Betrieb schon immer Gäste willkommen waren und meine Großeltern seit den 70ern Privatzimmer hatten und wir am Weingut auch einen Buschenschank ausstecken, halfen mein Bruder und ich schon seit Kindertagen mit. So war die Gästebewirtung am Weingut ein Grund zum Besuch der HLF Krems. Danach habe ich Betriebswirtschaft und Wirtschaftsrecht auf der WU Wien studiert. 2017, nach 2 Jahren habe ich gemerkt, dass für



© Familie Donabaum



© Helmut Lackinger

mich ein Beruf zu 100% nicht hinter dem Schreibtisch stattfinden kann. Mit dem Aufwachsen am elterlichen Weingut, inmitten Natur, den Weinreben, aber auch mit den Gästen, konnte ich mir nur eine abwechslungsreiche Berufung vorstellen und so zog mich der Weinbau immer mehr in seinen Bann. Sodann habe ich mich in Krems für das Weinmanagement eingeschrieben. Ein Jahr voll mit schulischen Fächern rund um den Wein, viele Weinverkostungen, Exkursionen zu Winzern im In- und Ausland und lustige und schöne Momente mit meinen Kolleg:innen. Das Jahr war nicht nur besonders aufgrund der vielen Eindrücke und spannenden Persönlichkeiten, auch habe ich in meiner Weinmanagement-Klasse meinen jetzigen Mann Michael kennengelernt. Man sagt ja so schön: „Gleich und Gleich gesellt sich gern.“ Darauf habe ich die Lese 2018 Teilzeit am Weingut Hirsch in Kammern verbracht, wo ich meist im Keller, aber auch im Weingarten helfen durfte. Da ich für mich noch nicht so gut Englisch konnte und wir etwas von der Welt sehen wollten, waren Michael und ich gemeinsam 2019 im Frühjahr zur Weinernte in Neuseeland. Seitdem sind Michael und ich gemeinsam bei unseren elterlichen Betrieben tätig und seit 2023 ist mein Mann zu 100% bei uns am Weingut eingestiegen. Im Jahr 2020 habe ich den Facharbeiterkurs im Weinbau abgeschlossen und schon kurz darauf mit der Ausbildung zum Meister begonnen. 2022 habe ich den Zertifikatslehrgang für Bioweinbau besucht und kann diesen auch jedem konventionellen Betrieb wärmstens weiterempfehlen.

Mit der Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister mit Abschluss im Mai 2024 habe ich, für mich einen großen Meilenstein erreicht. Der Kurs aber auch die Prüfung haben mir gezeigt, wie wichtig die Meisterausbildung für jeden Tätigen in der Landwirtschaft ist, vor allem für Selbstständige oder die zukünftigen Hofübernehmer:innen. Für mich habe ich somit die „schulische“ Ausbildung mit dem Meister finalisiert. Nach einigen Stationen und

Weiterbildungen kann ich endlich sagen: „Jetzt reichts mal mit dem Lernen aus Büchern und Prüfungen schreiben bzw. machen.“ Aber es wäre nicht ich, wenn ich nicht immer was Neues, Besseres, Altbewährtes lernen will und so bin ich immer interessiert daran, Wissen und Erfahrungen zu sammeln. Ob es Seminare, Kurse, Weingutsbesichtigungen, Verkostungen oder einfach nur Gespräche zum Thema Wein sind. Apropos: Weine verkosten und dazu gutes Essen gehören für mich, wie Musik und Sport zum Leben dazu. Die Ausbildung zum Meister war jede Stunde und jeden Schweißtropfen wert. Das Gelernte, die Eindrücke, aber auch die Menschen dahinter bzw. die Teilnehmer, mit denen man nette Stunden, Tage, Wochen verbrachte und einige zu Freunden geworden sind, machten die Mühen wett. Ich habe den Kurs besucht, weil ich immer was Neues lernen will und es mein Ziel war, die höchste praktische Ausbildung im Weinbau zu machen und mich dann Meisterin zu nennen. Es war bestimmt auch die Nähe zu Krems von Vorteil, und auch das ich von der Weinbauschule und anderen Kursen schon einige Vortragende kannte. Die Module des Kurses sind gut strukturiert und organisiert, die Unterlagen könnten besser vorbereitet sein. Für das Schreiben der Meisterarbeit habe ich mir in den Wintermonaten Zeit genommen, da es schon einen enormen Zeitaufwand mit sich bringt, wenn man vorher keine doppelte Buchhaltung am Betrieb macht. Aber andererseits war es sehr spannend und wichtig, was die Zahlen und Fakten über unseren

Betrieb zeigen und aussagen. Meine Schwerpunkte der Arbeit waren die Planung einer Weingartenneuanlage mit standort- und klimagerechten Reben und eine Installation eines Hagelnetzes mit ihren Vor- & Nachteilen. Für mich war 2024 ein spannendes Jahr, denn, ich war schwanger, der errechnete Geburtstermin fast am Termin der praktischen Prüfung. Unbedingt wollte ich doch fertig werden, habe die letzten Module mit runder werdendem Bauch besucht und die Meisterarbeit fertig gestellt. Aber die Prüfung durfte für mich dann erst im Mai sein. Somit gibt es glücklicherweise zwei Meisterinnen des Jahres: meine Freundin Karin Fritsch zum Haupttermin im März und ich dann zum 2. Termin im Mai. Dank dir, mein kleiner Bub.

In die Zukunft zu blicken ist schwierig, aber meine Ziele wären die biologische Bewirtschaftung im Weinbau gemeinsam mit meinem Mann umzusetzen und uns und die Kunden mit unseren Produkten glücklich zu machen und das auf offene und ehrliche Weise. Gemeinsam als Familie an einem Strang ziehen, innovativ sein, im Einklang mit der Natur arbeiten, ressourcenschonend sein, ausgezeichnete Weine vinifizieren, offen und klar kommunizieren und das Miteinander mit anderen Winzern und Kollegen schaffen, sind meine Mission und Vision, meine Werte, nach denen ich lebe.

Julia Donabaum
Weingut STRAWANZER
Boutiquehotel WEINSPITZ
In der Spitz 3, 3620 Spitz, Wachau



Weinbar © Helmut Lackinger

Vorstellung der besten Weinbau- und Kellermeisterin 2024 Karin Fritsch

Mein Name ist Karin Fritsch, ich bin 25 Jahre alt und komme aus Großkrut im nordöstlichen Weinviertel. Ich wuchs in einem, für das Weinviertel typischen, gemischten Betrieb mit Ackerbau und Weinbau auf, welchen meine Eltern, mittlerweile in Zusammenarbeit mit meinen beiden älteren Brüdern, bewirtschaften. Im Bereich Ackerbau produzieren wir klassische Getreidesorten wie Weizen und Gerste, Hackfrüchte wie Sonnenblumen und Mais, sowie Zuckerrüben. Unsere Weintrauben werden entweder direkt an einen Zwischenhändler verkauft oder als Fasswein für verschiedene Kunden weiterverarbeitet.

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft und das Arbeiten in der Natur wurde meinen beiden Brüdern und mir von klein auf mitgegeben. Nach meinem Hauptschulabschluss entschied ich mich daher für eine weiterführende Ausbildung im Bereich der Landwirtschaft zu machen. Da mich aber auch schon damals die administrativen Tätigkeiten im Familienbetrieb interessierten, wählte ich die AgroHAK in Mistelbach – eine Kombination aus Handelsakademie und landwirtschaftlicher Fachschule. Im Jahr 2019 schloss ich diese mit der Reife- und Diplomprüfung, sowie dem Facharbeiter

für Weinbau und Kellerwirtschaft ab. Anschließend begann ich meine Tätigkeit im Bereich Personaldienstleistungen beim Maschinenring Region Weinviertel. Fast sechs Jahre später habe ich die Position der Bereichsleitung übernommen und freue mich jeden Tag auf meine Arbeit. Wenn man aus der Landwirtschaft stammt, ist nach der Arbeit vor der Arbeit. Da mein Partner, Daniel Stöger, ebenfalls ein Weingut in Ebersdorf/Zaya besitzt, gibt es stets viel zu tun – Langeweile kommt nie auf. Als Meister im Weinbau und in der Kellerwirtschaft hat er mich inspiriert, diese Ausbildung selbst zu beginnen. Da ich stets neugierig und lernbegeistert bin, waren die vergangenen vier Jahre für mich eine äußerst lehrreiche, spannende und abwechslungsreiche Zeit, aufgeteilt in einzelne Kurswochen. Spannend und abwechslungsreich war die Ausbildung vor allem deshalb, weil sie ein breites Themenspektrum abdeckte – von Agrarpolitik bis hin zur geselligen Weinverkostung im Modul Sensorik. Das Highlight jedoch war, dass ich wunderbare Menschen kennenlernen durfte, die von Kurskollegen zu Freunden wurden und mit denen ich bis heute in regelmäßigem Kontakt stehe. Die gemeinsame Zeit und die lustigen Weinabende während

der Kurse in Krems werden mir und meinen Kollegen immer in bester Erinnerung bleiben. Im März 2024 habe ich die Meisterausbildung im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft als Jahrgangsbeste, ex aequo mit meiner Kurskollegin Julia Donabaum, erfolgreich abgeschlossen.

Meine Freizeit genieße ich am liebsten mit meiner Familie und meinen Freunden, vor allem draußen in der Natur, gemütlich beim Heurigen oder zuhause bei einer guten Jause und hervorragenden Weinen. Apropos hervorragende Weine – für alle neugierigen Weinliebhaber gibt es das gesamte Sortiment unseres Weinguts unter www.weingutstoeger.at. Gerne können Sie sich auch telefonisch bei uns melden – die Kontaktdaten befinden sich ebenfalls auf der Homepage. Von einem prickelnden Aperitif, über den klassischen Weinviertel DAC bis hin zum kräftigen Rotwein ist für jeden Geschmack etwas dabei. In diesem Sinne: PROST!

Karin Fritsch
Erdölstraße 11, 2185 Ebersdorf/Zaya
www.weingutstoeger.at



© Fritsch



© Fritsch



© Fritsch

Meisterinnenrunde Bruck/Leitha

Am 4. Dezember machten sich 11 Damen auf, um die Firma Landgarten näher kennenzulernen.

Zwei Jungbauern, Herbert Stava und Johannes Strobl begannen 1989 Soja auf ihren Feldern anzubauen und erzeugten mit den Bohnen Bio Snacks. Das war der Beginn der Firma Landgarten, jetzt sind 130 Personen im Betrieb tätig, es werden nach internationalen Bio Food Standards pikante Knabberereien und schokoladeüberzogene Köst-

lichkeiten hergestellt. Produziert wird energieeffizient mittels Photovoltaik, Energierückgewinnung und aus erneuerbaren Energiequellen.

Im Shop konnten wir neben pikanten Sojabohnen, würzige Bio Cashews, Bio Amarena Kirschen sowie Bio Ingwer in veganer zartbitter Schokolade und vieles mehr verkosten.

Waltraud Roggenbauer
Meisterinnenrunde Bruck/Leitha



© Waltraud Roggenbauer

Vorweihnachtliches Meistertreffen

Am 7. Dezember 2024 fand in Harmannsdorf das jährliche Vorweihnachtliche Meistertreffen statt.

Insgesamt 83 Meister:innen aus verschiedenen landwirtschaftlichen Sparten versammelten sich, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen und sich auf die bevorstehenden Feiertage einzustimmen.

Das Treffen begann mit einer Führung auf der Burg Kreuzenstein, die gemeinsam erkundet wurde. Danach konnte in Harmannsdorf ein wärmender Punsch oder Glühwein getrunken werden. In der Pfarrkirche zelebrierte Mag. Hannes Saurugg die Heilige Messe.

Im Anschluss an die Messe genossen die Meister:innen ein gemeinsames Essen beim Gasthaus Steinacker. In gemütlicher Atmosphäre wurden Kontakte geknüpft und bestehende Netzwerke gepflegt. Der Abend bot die Möglichkeit, sich in entspannter Umgebung auszutauschen und die Gemeinschaft zu stärken.



vlnr. Vizepräsident Lorenz Mayr, Obmannstellvertreterin Nadine Seidl, Obmann Andreas Boigenfurst, Landesleiter Josef Kaltenböck, Geschäftsführer Anton Hölzl, BBK-Obmann Josef Hirsch © ARGE Meister NÖ

Das Vorweihnachtliche Meistertreffen war auch in diesem Jahr ein voller Erfolg. Es bot den Teilnehmer:innen eine Möglichkeit zum Netzwerken und zur Inspiration für das kommende Jahr. Herzlichen Dank auch an die Sponsoren:



Theresa Resch, BEd
ARGE Meister NÖ



Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager

Bei der Laubholzsubmission werden die schönsten Stämme der niederösterreichischen Waldbesitzerinnen und Waldbesitzer am internationalen Markt zum Verkauf angeboten. Die Wertholzversteigerung bringt Vorteile bei der Preisgestaltung mit sich und schärft das Bewusstsein für den Wert der nachhaltigen heimischen Hölzer – und das bereits seit 2003. Wie viel genau hochqualitatives heimisches Holz wert ist und warum kleinere Betriebe besonders von der Laubholzsubmission profitieren, erfährst du in Folge 6 der Sendereihe „Im Gespräch mit Johannes Schmuckenschlager“.

Den Beitrag finden Sie hier:



Marokkoreise: Landwirtschaftliche Einblicke und kulturelles Neuland

Vom 13. bis 20. November 2024 unternahmen 32 Meister:innen und Gäste eine Reise durch Marokko, um das Land zwischen Atlantik und Sahara als eines der faszinierendsten Reiseziele dieser Welt zu entdecken. Die für uns oft fremde Kultur, die märchenhaften Bilder aus Tausend und einer Nacht, die fruchtbaren Flusstäler, die majestätischen Gebirgszüge des Atlas, die befestigten Königsstädte mit ihren Kasbahs, Medinas und Marktständen machten diese Reise zu einem beeindruckenden Erlebnis.

Landwirtschaft und das fehlende Wasser

Marokkos Landwirtschaft macht 39 % der Arbeitsplätze aus. Die Bewässerung stellt eine Herausforderung dar, da der Wasserverbrauch hoch und der Niederschlag gering ist (400 mm/Jahr im Durchschnitt). Die Bewässerungssysteme sind nicht flächendeckend modernisiert. Das Wasser muss teilweise aus unglaublichen Tiefen gepumpt werden und stellt das ganze Land vor beängstigende Herausforderungen angesichts der weiter zunehmenden Trockenheit und Hitzeperioden in den letzten Jahren.

Besuche bei landwirtschaftlichen Betrieben und Kooperationen

Wir besuchten eine Safrankooperative, die auf 1.098 Hektar mit 150 Mitgliedern arbeitet. Der arbeitsintensive Safran-anbau erfordert viel Handarbeit und spezielles Know-how. Auch die Stuka-Kooperative und die Kina-Kooperative, zwei der größten Obst- und Gemüsekooperativen Marokkos, waren Ziele der Reise. Hier wird mit innovativen Methoden gearbeitet, um den Wasserverbrauch zu minimieren und den Ertrag zu optimieren. Die Kooperativen beliefern

den europäischen Markt mit Tomaten, Zitrusfrüchten und Beeren. Ein weiterer Besuch auf einem Milchviehbetrieb zeigte, wie moderne Techniken in der Tierhaltung genutzt werden, um eine hohe Milchleistung zu gewährleisten. Spannend war auch der Besuch eines traditionsreichen Kräutergartens. Auf drei Hektar werden hier Heilkräuter und Gewürze angebaut. Die Anlage wurde von einem Pharmazeuten und einem Universitätsprofessor gegründet und verfolgt das Ziel, einheimische Pflanzen für medizinische und kosmetische Zwecke zu kultivieren.

Unser Reiseleiter machte uns auch immer wieder auf den Arganbaum, der nur in Marokko südlich von Marrakesch vorkommt, aufmerksam. Er wird bis zu 10 Meter hoch und hält extreme Trockenheit von über 50°C aus. Arganbäume können ein beeindruckendes Alter von 250 bis 400 Jahren erreichen. Zum Abschluss eines jeden Besuchs gab es köstlichen Tee und Kekse und wir hatten die Möglichkeit, lokale Produkte zu verkosten und zu erwerben, darunter meist kosmetische Produkte, Arganöl, das sowohl in der Küche als auch in der Kosmetik verwendet wird, Safran und Honig.

Kulturelle Eindrücke

In Marrakesch besuchten wir den Bahia-Palast, die Souks und den zentralen Marktplatz Djemaa-el-Fna. Das geschäftige Treiben in den Souks mit ihren zahlreichen Händlern, exotischen Düften und den hoch aufgetürmten oder im Überfluss geschlichteten Waren war ein unvergessliches Erlebnis. Hier konnte man bunten Kitsch und kunstvolle Handwerksarbeiten nebeneinander bestaunen und sich von den leuchtenden Farben der Stoffe, den schimmernden Metallarbeiten und den intensiven Aromen der Gewürze verzaubern lassen. Besonders faszinierend war das rege Feilschen zwischen Händlern und Käufern, das hier zur Kultur gehört und ein lebendiges Schauspiel bot.

Ein weiterer faszinierender Ort war der Garten Anima von André Heller. Diese kunstvoll gestaltete Oase verbindet Natur mit Kunst und bietet eine eindrucksvolle Sammlung von Skulpturen, seltenen Pflanzen und liebevoll angelegten Wegen. Ein Spaziergang durch den Garten vermittelte Ruhe und Inspiration, während farbenprächtige Blüten und verspielte Installationen die Sinne anregten.



Besuch Milchviehbetrieb © Irene Blasge



Gewürze und Nudeln © Irene Blasge



Gewürze © Irene Blasge



Atlas Filmstudio © Irene Blasge

Nicht weniger beeindruckend war die Stadtrundfahrt in Agadir, die uns Einblicke in die moderne Entwicklung der Stadt nach dem verheerenden Erdbeben von 1960 gab. Der Besuch der Festung Ait Benhaddou, einem UNESCO-Weltkulturerbe, ließ uns tief in die Geschichte des Landes eintauchen. Die traditionellen Lehmbauten, die einst Karawanen auf ihrem Weg durch die Wüste beherbergten, erzählen von vergangenen Zeiten und beeindrucken durch ihre architektonische Schönheit und Widerstandskraft. Hier spürte man die jahrhundertealte Verbindung zwischen Mensch und Natur, die sich in der Bauweise widerspiegelt.

Das Atlas Filmstudio

Ein besonderes Highlight war der Besuch der Atlas Filmstudios, einem der

bedeutendsten Filmstudios Afrikas. Hier wurden zahlreiche internationale Filmproduktionen gedreht, darunter „Gladiator“ und „Game of Thrones“. Wir hatten die Gelegenheit, Filmsets zu erkunden und mehr über die aufwendige Filmproduktion in Marokko zu erfahren. Ein kurzer Dreh eines eigenen Clips machte den Besuch zu einem amüsanten Erlebnis.

Fazit

Die Reise ermöglichte uns wertvolle Einblicke in die marokkanische Landwirtschaft und Lebensweise. Der direkte Austausch mit Landwirten und Kooperativen lieferte wichtige Impulse für die eigene landwirtschaftliche Praxis, insbesondere im Umgang mit dem kostbaren Gut Wasser. Marokko beeindruckte nicht nur durch seine

landschaftliche Schönheit, sondern auch durch seinen Innovationsgeist in der Landwirtschaft. Die kulturellen Erlebnisse – von den lebendigen Souks bis zu den kunstvollen Gartenanlagen – rundeten die Reise ab und machten sie zu einem unvergesslichen Erlebnis. Besonders bereichernd war unser Reiseleiter, der uns mit seiner besonnenen und philosophischen Art tiefe Einblicke in das Denken und Leben der marokkanischen Bevölkerung eröffnete.

Reisen ist die Verflüssigung der Identität, ist die Verabschiedung der Routine und Reisen ermöglicht eine existenzielle Erfahrung.

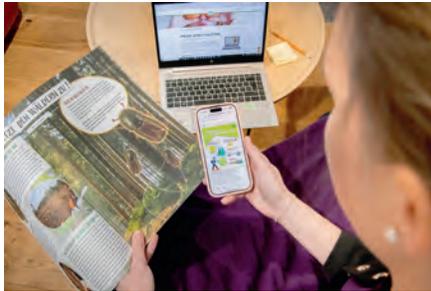
Dipl.-Päd. Ing. Irene Blasge

Reisebegleitung ARGE Meister NÖ



Ait Benhaddou © Irene Blasge

Angebote zur Kommunikation mit der Gesellschaft



© Eva Lechner/LK NÖ

verstehen“ begeistert mit vielen neuen interaktiven Lernangeboten. Hier kann man sich in Lückentexten üben, Baumarten erkennen oder sein Wissen über die tierische Anatomie unter Beweis stellen. Für Lehrkräfte stehen zusätzlich Unterrichtsmaterialien zum Download bereit.

Hier geht's zur Plattform:



blicke in das Leben auf Hof und Feld – Konsumentinnen und Konsumenten können sich die neuesten Informationen bequem auf ihr Smartphone holen.

Hier können Sie den Kanal „Landwirtschaft verstehen“ auf WhatsApp abonnieren:



Neues Jugendmagazin „Landwirtschaft Junior“

Ab sofort erhalten Schülerinnen und Schüler zwischen zehn und 14 Jahren tiefere Einblicke in das Leben und Arbeiten auf einem Bauernhof. Das Magazin „Landwirtschaft Junior“ kann ab sofort kostenlos bestellt werden. Eine E-Mail an agrarkommunikation@lk-noe.at genügt, um sich Exemplare für Klasse, Freunde und Familie zu sichern.

Magazin geht Hand in Hand mit Online-Angeboten

Die Online-Plattform „Landwirtschaft

Neuer WhatsApp-Kanal liefert Landwirtschaftsthemen direkt aufs Handy

Auch Erwachsene profitieren von den neuen Angeboten. Der neue WhatsApp-Kanal der Landwirtschaftskammer Niederösterreich bietet ab sofort regelmäßig aktuelle Informationen. Ob Neuigkeiten zu regionalen Produkten, interessante Fakten über nachhaltige Landwirtschaft oder exklusive Ein-

Ausblick: Kindermagazin folgt im Herbst 2025

Nicht nur Jugendliche, sondern auch jüngere Kinder dürfen sich künftig über maßgeschneiderte Inhalte freuen. Im Herbst 2025 erscheint ein eigenes Magazin für Kinder im Alter von sechs bis zehn Jahren. Kindgerecht und farbenfroh wird es auch in diesem Format darum gehen, Wissen über die Landwirtschaft spannend und leicht verständlich zu vermitteln.

Jugendmagazin, Online-Angebote und WhatsApp-Kanal

Land- und Forstwirtschaft macht Schule

lk

10 - 14 JAHRE
DO IT YOURSELF
SEITE 28

Mit neuem Jugendmagazin und interaktiven Lernangeboten werfen Kinder und Jugendliche ab jetzt einen Blick hinter die Hof Tore niederösterreichischer Bauernhöfe. Jetzt Exemplare sichern und mit Magazininhalten in Schulen oder im eigenen Bekanntenkreis punkten.

BESTELLEN, BEGEISTERN, VERSTEHEN.

LAND WIRTSCHAFT verstehen

Jetzt durchklicken, weitersagen und mit spannenden Online-Tools Sachunterricht und Co. mit der echten landwirtschaftlichen Welt füllen.

WhatsApp-Kanal liefert Landwirtschaftsthemen direkt aufs Handy

Auch Erwachsene profitieren von den neuen Angeboten. Der neue WhatsApp-Kanal der Landwirtschaftskammer NÖ bietet ab sofort regelmäßig aktuelle Informationen. Ob Neuigkeiten zu regionalen Produkten, interessante Fakten über nachhaltige Landwirtschaft oder exklusive Einblicke in das Leben auf Hof und Feld – Konsument:innen können sich die neuesten Informationen bequem auf ihr Smartphone holen.

Neue LKÖ-Servicestelle für Falschdarstellungen der Land- und Forstwirtschaft in Schulbüchern

Was im Schulbuch steht, stimmt?! Nein, nicht immer! Besonders bei der Darstellung der Landwirtschaft und Tierhaltung, aber auch im Bereich der Forstwirtschaft gibt es wiederholt Fehler oder einseitige Darstellungen. Die Landwirtschaftskammer Österreich (LKÖ) hat daher eine neue Servicestelle eingerichtet, an die Falschdarstellungen gemeldet werden können.

Ein vor kurzem durchgeführter Schulbuch-Check durch den Verein „Wirtschaften am Land“ hat bestätigt, dass in vielen Lernmaterialien ein verzerrtes oder sogar falsches Bild der Landwirtschaft vermittelt wird. Hierbei wurden die Inhalte von 97 Schulbüchern der ersten acht Schulstufen (Volksschule und AHS) geprüft. Auch mehrere Seminarbäuerinnen, die in den Klassen unterwegs sind und in direktem Kontakt mit den Jugendlichen stehen, melden Falschdarstellungen in Schulbüchern. Die LKÖ hat daher zusammen mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) eine Servicestelle eingerichtet. Falsch- oder Fehldarstellungen, welche in Schulbüchern entdeckt werden, können ab sofort an die E-Mail-Adresse schulbuch@lk-oe.at gemeldet werden.

Neue Servicestelle will aktiv an Verlage herantreten

„Schulen sind die Zukunftsschmiede unserer zukünftigen Konsumentinnen und Konsumenten. Es ist wichtig, bereits hier ein reales und fachlich korrektes Bild der heimischen Land- und Forstwirtschaft, fernab diverser Ideologien, zu vermitteln und so ein positives Bewusstsein zu schaffen“, erklärt LKÖ-Präsident Josef Moosbrugger, der sich aus diesem Grund dafür ausgesprochen hat, diese Servicestelle einzurichten.

„Das Wissen über die heimische Land-

wirtschaft und ihre vielfältigen Aufgaben ist in der nicht-bäuerlichen Bevölkerung ohnedies schon gering. Daher ist es umso wichtiger darauf zu achten, dass Informationen, die weitergegeben werden, auf Fakten basieren. Insbesondere ist das der Fall, wenn es die Jüngsten der Gesellschaft betrifft, die irgendwann Wertschätzung für die Arbeit und die Leistungen unserer Bäuerinnen und Bauern empfinden sollen“, betont Bundesbäuerin und LKÖ-Vizepräsidentin Irene Neumann-Hartberger.

„Durch engagierte Seminarbäuerinnen, „Schule am Bauernhof“ und weitere Initiativen leistet das LFI schon lange einen wertvollen Beitrag, Schülerinnen und Schülern für den Wert von Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und den sorgfältigen Umgang mit Lebensgrundlagen wie Ackerböden und Nahrung zu sensibilisieren. Mit der neuen Servicestelle möchten wir jetzt außerdem aktiv an Verlegerinnen und Verleger von Schulbüchern herantreten und sie mit fachlich fundierten Stellungnahmen auf falsche Darstellungen hinweisen, damit sie diese richtigstellen“, unterstreicht Maria Hutter, Vorsitzende des LFI Österreich und selbst Lehrerin an einer landwirtschaftlichen Fachschule.

„Unser Ziel ist es, die Qualität von Schulbüchern nachhaltig zu verbessern. Wir möchten sicherstellen, dass Schülerinnen und Schüler auf fundierte, faktenbasierte Inhalte zugreifen können und Fehlinformationen sowie veraltete Darstellungen in Unterrichtsmaterialien minimiert werden“, hebt Hutter hervor.

Ausschnitt des Schulbuches abfotografieren und melden

Dafür muss nur der Ausschnitt des Schulbuchs abfotografiert und mit Buchtitel und Ausgabe oder Erschei-

nungsdatum und Seitenangabe an schulbuch@lk-oe.at gesendet werden. Die Servicestelle der Landwirtschaftskammer Österreich wird dann mit dem jeweiligen Verlag Kontakt aufnehmen und diesen mit fachlich fundierten Stellungnahmen unterstützen, die jeweiligen Passagen zu überarbeiten.

Dieses Vorgehen hat sich bereits vor ein paar Jahren im Rahmen des LFI Projekts „Land- und Forstwirtschaft & Schule“ bewährt. Hierbei wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Fachverband Buch- und Medienwirtschaft (WKÖ) der Kontakt zu den Verlegern gesucht und mit fachlichen Hilfestellungen an den Inhalten gefeilt. „Mit der neuen E-Mail-Adresse wollen wir dabei noch zielgerichteter vorgehen. All jene, die Falschdarstellungen in Schulbüchern entdecken, sollen somit eine konkrete Anlaufstelle bekommen“, schließt Moosbrugger.

Rückfragen & Kontakt:

Corinna Gruber BSc, Bildungsmanagement, LK Österreich, Tel.: +43 676 83441 8623, E-Mail: c.gruber@lk-oe.at

Mag. Claudia Jung-Leithner, Pressesprecherin & Leitung Kommunikation, LK Österreich, Tel.: +43 676 83441 8770, E-Mail: c.jung-leithner@lk-oe.at



Eine Falschdarstellung der Land- und Forstwirtschaft in einem Schulbuch entdeckt?

Dann bitte:

- Ausschnitt abfotografieren
- Mit Buchtitel, Ausgabe, Erscheinungsdatum und Seitenangabe senden an:

schulbuch@lk-oe.at

Wir kümmern uns darum und treten bei fehlerhaften Darstellungen mit dem Verlag in Kontakt!

lk

LFI

„Wege zur persönlichen Betriebsentwicklung“

Stehst du vor der Herausforderung, deinen Betrieb in die Zukunft zu führen?

Philipp (28) und Helene (34) haben sich diese Fragen jeweils für ihren eigenen Betrieb gestellt – und damit den Weg zu einer erfolgreichen Betriebsentwicklung eingeschlagen.

Philipp: Der Hof als neue Herausforderung

Vor eineinhalb Jahren hat Philipp den von seinen Eltern im Nebenerwerb geführten Hof übernommen, nachdem er ihn bereits als Pächter bewirtschaftet hatte. Zu den Zeiten der Großeltern noch ein gemischter Vollerwerbsbetrieb, wird heute Fleisch direktvermarktet und der Heurigenbetrieb als wichtiges Standbein lockt regelmäßig Gäste an.

Philipp hatte schon früh den Traum, den Familienbetrieb weiterzuführen. Nach seiner Ausbildung am Francisco Josephinum und einigen Jahren als Außendienstmitarbeiter bei einer Futtermittelfirma spürte er den Wunsch, selbständig und unabhängig zu sein. Doch auch wenn der Betrieb wirtschaftlich stabil ist, zeigt die finanzielle Realität, dass für größere private Ausgaben wenig Spielraum bleibt. Ein Gehalt, das mit einer vergleichbaren Angestelltenstelle mithalten könnte, ist schwer zu erwirtschaften, ohne mittel- bis langfristig die Substanz des Betriebs zu gefährden.

Helene: Multitasking auf dem Milchviehbetrieb

Helene führt mit großer Hingabe einen Milchviehbetrieb und hat sich mit ihrer Obst-Direktvermarktung eine weitere stabile Einnahmequelle geschaffen. Als Mutter von zwei schulpflichtigen Kindern und alleinige Betriebsleiterin

jongliert sie zwischen Familie, Hof und langfristiger Planung. Helenes Eltern sind in puncto Mithilfe am Hof zunehmend weniger belastbar und der Vater ihrer Kinder hat sich bereits vor einigen Jahren aus dem Hofleben zurückgezogen, sodass Helene hinsichtlich der Betriebsführung und aller damit verbundenen Aufgaben auf sich alleine gestellt ist.

Gemeinsamkeiten von Philipp und Helene

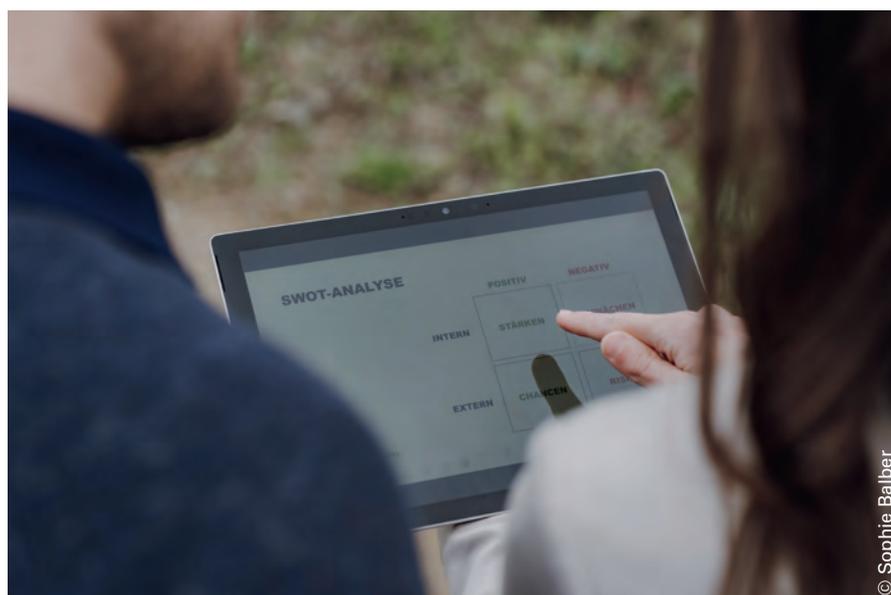
- Beide bewirtschaften ihre Höfe mit großer Leidenschaft.
- Beide stehen vor der Herausforderung, ihren Betrieb zukunftssicher zu machen.
- Beide wissen, dass der Status Quo – selbst wenn die äußeren Rahmenbedingungen gleichbleiben würden – alleine nicht aufrecht zu erhalten ist.
- Beide suchen nach neuen Ansätzen, um persönliche Zufriedenheit und wirtschaftlichen Erfolg zu vereinen.

Dein Weg zur Betriebsentwicklung

Philipp und Helene fanden Antworten im Beratungsangebot zur Betriebsentwicklung der Ik-projekt GmbH. Mit Fokus auf individuelles Empowerment und Potenzialentfaltung eröffneten sich neue Möglichkeiten.

Für Philipp ist klar: „Das ist genau das Richtige für mich.“ Auch Helene ist überzeugt, dass eine unterstützte Selbstreflexion in dieser Phase entscheidend ist, um die nächsten Schritte zu planen.

Durch das Erkennen der eigenen Motive, Stärken und Schwächen wird ein realistischer Plan entwickelt, welcher es ermöglicht, den Hof mit den gegebenen Rahmenbedingungen langfristig so zu gestalten, dass persönliche Zufriedenheit und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen. Die Beratung hilft dabei, Klarheit über die eigenen Fähigkeiten zu gewinnen, mögliche Stolpersteine zu erkennen und loszulassen, was nicht mehr funktioniert.



© Sophie Balber

Was bringt dir die Beratung?

- **Klarheit:** Finde heraus, was du wirklich willst und wie du es erreichst.
- **Struktur:** Erhalte einen Umsetzungsplan, der dir Schritt für Schritt weiterhilft.
- **Unterstützung:** Profitiere von erfahrenen Berater:innen, die dich in allen Fragen begleiten.

So funktioniert es:

1. Deine Situation analysieren: Wo stehst du? Was sind deine Ziele? Welche Herausforderungen möchtest du meistern?
2. Gemeinsame Planung: Mit Methoden aus der Persönlichkeitsentwicklung und dem Projektmanagement entsteht ein realistischer Fahrplan.
3. Ergebnisse sichern: Klare Ziele, ein

Zeitraumen und eine Übersicht über nötige Investitionen geben dir Sicherheit für die Umsetzung.

Was du bekommst:

- Klare Ziele und realistische Zeitpläne
- Festgelegte Rollen für Familie und Betrieb
- Eine erste, grobe Einschätzung möglicher Investitionskosten

Du kannst alles alleine? Klar, aber...

Selbst die besten Landwirtinnen und Landwirte kämpfen manchmal mit Betriebsblindheit. Eine externe Perspektive bringt Ideen und Lösungen ans Licht, die du allein möglicherweise übersehen würdest. Zudem hilft die Ik-projekt

GmbH bei rechtlichen und fachlichen Fragen und zeigt, wie du mögliche Förderungen optimal nutzen kannst.

Interessiert? Nimm Kontakt mit uns auf!

Ing. Johanna Mostböck
Tel.: 05 0259 42302
johanna.mostboeck@lk-projekt.at

Dr. Josef Hainfellner
Te.l: 05 0259 42301
josef.hainfellner@lk-projekt.at

Noch unsicher?

Der verbleibende Eigenkostenanteil beträgt 35 € netto/Stunde – inklusive möglicher Förderungen!
Weitere Infos findest du unter www.lk-projekt.at/betriebsentwicklung.

Auf Ihrem Betrieb steht eine Veränderung an und Sie brauchen dabei Hilfe? Die Ik-projekt GmbH unterstützt Sie mit innovativen Methoden und Tools dabei. Von der Konzepterstellung bis hin zur Umsetzungsvorbereitung – die Ik-projekt GmbH begleitet Sie bei Ihrer Betriebsentwicklung.

Die **Betriebsentwicklungsbegleitung** der Ik-projekt GmbH ist eine Hilfestellung für alle Betriebsleiter:innen, die genau oder auch nur ungefähr wissen, wo sie sich mit ihrem Betrieb hin entwickeln wollen und so mithilfe einer externen Projektbegleitung die geplante Umsetzung Schritt für Schritt in die Realität bringen können.

Die Ik-projekt Betriebsentwicklungsbegleitung

...wie kann ich mir das vorstellen und was passiert dabei?

- **Schritt 1 – Ihre Situation:** Ich als Einzelperson, als Betriebsleiter:in, wir als Paar oder auch als Gemeinschaft möchten neue betriebliche Wege gehen. Es gibt Ideen, aber auch Zweifel.

Gemeinsam wird festgehalten:

Wo stehe ich/Wo stehen wir? Wo soll die Entwicklung hingehen? Was wird benötigt? Was soll dadurch entstehen/bewirkt werden? Für wen entsteht dadurch welcher Nutzen?

- **Schritt 2 – unsere Unterstützung:** Das Team der Ik-projekt GmbH hilft mit ihrer Erfahrung und ihrem Know-how. Dabei kommen Methoden aus der Persönlichkeitsentwicklung ebenso zum Einsatz wie konkretes Projektmanagement. So wird das Projekt schrittweise umgesetzt.
- **Schritt 3 – das Ergebnis:** Sie gewinnen Klarheit über Ihre persönlichen Ziele und Nicht-Ziele, Ihre Motive, Möglichkeiten und Grenzen. Vor allem aber einen Überblick über die nächsten Schritte. Am Ende wird kontrolliert, ob das Ziel erreicht wurde und was noch fehlt.

Welchen Mehrwert habe ich?

- ...das kann ich mir ja wohl auch alleine ausdenken, wozu brauche ich jemanden dazu, was bringt mir das?
 - Vor Betriebsblindheit ist niemand sicher!

- Das Planen und Durchdenken eines Vorhabens mit einem Außenstehenden bringt Dinge ans Licht, die sonst vielleicht nicht bedacht worden wären.
- Bei vielen Details fehlt es oft an konkretem fachlichen oder rechtlichen Wissen oder man weiß manchmal nicht wer zu einer bestimmten Fragestellung Auskunft geben könnte.

Mit welchen Kosten ist zu rechnen?

Der verbleibende Eigenkostenanteil beträgt – mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer und abzüglich möglicher Zuschüsse/Förderungen – 35€ netto/Stunde.

Die Ik-projekt GmbH...

- ...ist ein dynamisches Team engagierter und hervorragend vernetzter Projekt- und Organisationsentwickler.
 - ...hilft Ihnen dabei, Ihre Idee auf den Boden zu bringen.
 - ...begleitet Sie bei Ihrem Vorhaben professionell zum Ziel.
- Nähere Informationen finden Sie unter www.lk-projekt.at/betriebsentwicklung.

