

MeisterKurier

Nr. 2/2025



Jahreshauptversammlung am 18. Juni 2025

Tante Emma Garten
Mehr ab Seite 4

Indien - Goldenes Dreieck
Mehr ab Seite 10

Reiseberichte
Mehr ab Seite 12

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

Niederösterreichische Landes-
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

Vorwort	3
Vom Acker bis zur Plattform: Wie eine Idee zum Herzensprojekt wurde.....	4-5
„Tante Emma Garten“ kennenlernen.....	5
Webinar: „Vorsorgen, Erben und Vererben in der Landwirtschaft“	6
Leopold Figl Stipendienverleihung.....	6
27. Benefizkabarettabend der ARGE Meister NÖ	7
Vielfalt in der landwirtschaftlichen Facharbeiter:innenausbildung	8
Jobchance in der (Land-)Wirtschaft	9
European Dairy Farmers - Erfolgreicher Start in Österreich	9
Indien - Goldenes Dreieck von 13. - 23. Jänner 2026	10-11
Werbeartikel der ARGE Meister NÖ	11
Rückblick auf die Rundreise 2025-ein unvergessliches Namibia-Abenteuer.....	12-13
Weinbau- und Kellermeister:innenexkursion in die Südsteiermark.....	14-15
Produkte spenden statt entsorgen: Teil der Team Österreich Tafel werden	16
Bachelor- und Masterstudium Agrarbildung und Beratung.....	17
Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe.....	18-19
Erhöhung der steuerlichen Einnahmengrenze beim Nebenerwerb, Be- und/oder Verarbeitung sowie Almausschank	20-21
Künstliche Intelligenz im Fokus - Bäuerinnen diskutieren Chancen und Risiken	21
Inspektion einer Photovoltaikanlage mit der LK-Drohne	22
Erfolg ist das Ergebnis richtiger Entscheidungen	23
Einladung zur Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung	24

Vorwort



Andreas Boigenfürst

Werte Meisterinnen und Meister!

Maul- und Klauenseuche – ein Wort, das man in den letzten Wochen leider viel zu häufig gehört hat. Glücklicherweise sind die aktuellen Fälle nicht in Österreich aufgetreten. Dennoch erfordert die Nähe zur Grenze besondere Aufmerksamkeit.

Gerade in dieser Situation zeigt sich, wie wertvoll ein gut funktionierendes Netzwerk an Fachleuten ist, um Informationen rasch weiterzugeben und gezielte Maßnahmen zu setzen. Vorsicht und Vorbeugung sind die beste Absicherung, die auf tierhaltenden Betrieben getroffen werden können. So lässt sich das Risiko einer Übertragung bestmöglich minimieren.

Ich wünsche allen tierhaltenden Betrieben, dass diese Seuche Österreich erspart bleibt – und somit auch ein damit verbundener finanzieller Schaden. Erfreulich ist auch, dass nun endlich eine längerfristige Übergangsregelung für Vollspaltenböden geschaffen wurde. Dieses Thema schwebte wie ein Damoklesschwert seit längerer Zeit über der heimischen Landwirtschaft. Natürlich wäre eine frühere Einigung wünschenswert gewesen – aber so funktioniert nun einmal Demokratie. Für jedes Thema, das der Rechtsstaatlichkeit unterliegt und gesetzlich geregelt werden muss, ist eine Mehrheit im Parlament erforderlich. Genau für diese wichtige Arbeit braucht es bäuerliche Vertreter:innen, die sich auf die fachliche Expertise der Interessenvertretung stützen können.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Vertreter:innen der Landwirtschaft, die in den genannten Themen involviert oder daran beteiligt waren, herzlich für ihre engagierte Arbeit im Sinne der österreichischen Landwirtschaft bedanken.

Seitens der ARGE Meister NÖ darf ich Sie herzlich zu unseren nächsten beiden Veranstaltungen einladen:

Am **14. Juni 2025** besuchen wir **Julia Hieger** und ihren „**Tante Emma Garten**“.

Am **18. Juni 2025** findet in der **Landwirtschaftskammer** die alljährliche **Jahreshauptversammlung** sowie die **Meisterbriefverleihung** an die neuen Meisterinnen und Meister statt.

Nähere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Vom Acker bis zur Plattform: Wie eine Idee zum Herzensprojekt wurde

„Das Leben beginnt außerhalb der Komfortzone.“ Wenn Julia Hieger über ihren Weg spricht, fällt dieser Satz früher oder später. Und er beschreibt ziemlich treffend, wie sie nicht nur Landwirtschaft lebt, sondern auch denkt und weiterentwickelt.

Julia lebt mit ihrer Familie in Reitzersdorf bei St. Pölten. Gemeinsam mit ihrem Mann und ihren beiden kleinen Kindern lebt sie am elterlichen Betrieb vulgo „Oberer Hackerhof“. Neben Babyferkelaufzucht und Schweinemast bewirtschaftet die Familie rund 50 Hektar Ackerfläche sowie 11 Hektar Wald. Produziert werden vorwiegend Winterweizen, Wintergerste und Körnermais – das meiste davon wird direkt am Hof als Futter für die Tiere verwendet. Ein Betrieb, der traditionell gewachsen ist, aber gleichzeitig offen für Neues bleibt.

Das zeigt sich auch in Julias beruflicher Laufbahn: Nach der HAK-Matura, einer landwirtschaftlichen Facharbeiterausbildung und dem Meisterbrief 2014 bildete sie sich laufend weiter – u. a. mit einem Bachelorstudium für Projektmanagement und Produktmarketing. Seit 2012 arbeitet sie in der Landwirtschaftskammer NÖ, wo sie nach Jahren in der Betriebswirtschaft inzwischen in der Abteilung Agrarkommunikation tätig ist. Unter anderem unterrichtete Julia auch an der LFS Pyhra – jener Schule, an der sie selbst einst ihre landwirtschaftliche Ausbildung absolvierte. Aktuell ist sie jedoch in Karenz und widmet sich ganz ihren beiden Kindern.

Warum Meisterin? Weil es nie aufhört, spannend zu sein

Schon früh war für Julia klar: In der Landwirtschaft will sie nicht nur mitarbeiten, sondern auch mitgestalten. Die Meisterausbildung war für sie ein Meilenstein – nicht nur, um ihr Wissen zu vertiefen, sondern auch, um neue

Perspektiven zu gewinnen. Die fundierte fachliche Ausbildung, der Austausch mit Gleichgesinnten und die Möglichkeit, den eigenen Betrieb auf ein neues Level zu heben, waren zentrale Beweggründe.

Die Ausbildung bietet eine umfassende Qualifikation, die Theorie und Praxis ideal verbindet. Es geht nicht nur um Pflanzenbau oder Tierhaltung, sondern auch um Betriebsführung, Wirtschaftlichkeit und zukunftsorientiertes Denken. Und genau das hat Julia inspiriert, sich intensiv mit einem Thema zu befassen, das mittlerweile zu ihrem Markenzeichen geworden ist: Selbsternte.

Vom Projekt zur Plattform: Die Geschichte hinter „Selbsternte“

Im Rahmen ihrer Meisterarbeit entdeckte Julia das Konzept der Selbsternte – also die Idee, landwirtschaftliche Flächen Konsument:innen zu überlassen, damit diese selbst Gemüse anbauen können. Ihr Thema damals: Urban Gardening – die Nutzung von Sekundärflächen im urbanen Raum. Die Idee: Menschen mit wenig Platz und ohne eigenen Garten ermöglichen, auf kleinen Parzellen ihr eigenes Gemüse zu ziehen – begleitet von Landwirt:innen, die für den Boden, die Saat und die Infrastruktur sorgen. Für Julia war schnell klar: Das könnte ein nach-

haltiger Betriebszweig für ihren Hof sein.

Doch wie das Leben so spielt, verschwand das Projekt zunächst in der Schublade. Erst Jahre später – genauer gesagt 2019 – holte sie die Idee für ihre Bachelorarbeit an der FH Wieselburg wieder hervor. Mit neuem Mut und dem Rückhalt ihrer Familie, insbesondere ihres Mannes („Entweder du machst das jetzt, oder du hörst auf, davon zu reden!“), setzte sie die Vision endlich in die Tat um.

Der „Tante Emma Garten“ – ein Herzensprojekt wächst

2020 eröffnete Julia ihren ersten Selbsterntegarten – den „Tante Emma Garten“. Mit 36 Beeten gestartet, entwickelte sich das Projekt schnell zu einem lokalen Treffpunkt für alle, die Gemüse nicht nur essen, sondern auch begreifen wollen. Die Nachfrage war groß – und ist es bis heute geblieben. Menschen kommen, übernehmen ein vorbereitetes Beet, säen, jäten, gießen und ernten. Das Ergebnis: Mehr Verständnis für Landwirtschaft, mehr Wertschätzung für Lebensmittel – und ganz nebenbei auch ein neues Gemeinschaftsgefühl.

Dabei bleibt der Arbeitsaufwand für die Bäuerin überschaubar: im Frühjahr



Julia Hieger © myart Caroline Schmidlechner

selbst ernte.at



Julia Hieger © myart Caroline Schmidlechner

werden die Beete vorbereitet und das Wasser sowie die Gartengeräte zur Verfügung gestellt. Julia steht ihren Kund:innen auch gern mit Rat und Tat zur Seite. Der Rest liegt in den Händen der Gärtner:innen.

Von der Einzelkämpferin zur Netzwerkkoordinatorin

Und dann kam 2021 der entscheidende Anruf: Regine Bruno, die Gründerin von Selbsternte und langjährige Betreiberin, wollte ihre Nachfolge regeln – und bot Julia an, die Plattform zu übernehmen. Für Julia war klar: Diese Gelegenheit kommt nur einmal. Und sie nutzte sie.

Damals zählte Selbsternte 4 Partnerbetriebe an 9 Standorten. Heute – nur wenige Jahre später – sind es bereits 8 Betriebe mit 25 Standorten in Wien, Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark, Tendenz steigend. Doch Julia blieb nicht stehen. Sie modernisierte das gesamte Auftreten der

Marke: ein frisches Design, eine neue Website, klare Kommunikation – all das, um Selbsternte für Betriebe und Konsument:innen attraktiver und einfacher zu machen. Auf www.selbsternte.at können Interessierte nun ganz unkompliziert ein Beet in ihrer Nähe buchen. Jeder Standort hat eine eigene Seite, auf der Infos und Verfügbarkeiten jederzeit abrufbar sind.

Was Selbsternte bewirken kann – und warum es mehr ist als ein Trend

Für Julia ist Selbsternte nicht nur ein Geschäftsmodell, sondern ein Bildungsauftrag. Sie bringt Menschen wieder näher an den Ursprung ihrer Nahrung. „Im Supermarkt gibt es alles, außer den Bezug zur Landwirtschaft“, sagt sie. In den Selbsterntegärten dagegen passiert Begegnung: zwischen Stadt und Land, zwischen Konsument:in und Produzent:in – und nicht zuletzt zwischen Mensch und Natur.

Gerade in Zeiten, in denen Regionalität und Nachhaltigkeit zentrale Themen sind, bietet Selbsternte eine greifbare, sinnstiftende Alternative. Und sie schafft Chancen für landwirtschaftliche Betriebe, die ihre Flächen sinnvoll nutzen und neue Zielgruppen ansprechen wollen.

Mit Mut, Neugier und Vision in die Zukunft

Neben ihrer Rolle als Unternehmerin ist Julia auch ehrenamtlich aktiv – als Ortsbauernratsobfrau in St. Georgen am Steinfeld und als Brückenbauerin zwischen Landwirt:innen und Gesellschaft. Ihr persönliches Motto begleitet sie dabei stets: „Das Leben beginnt außerhalb der Komfortzone.“

Und genau dieser Mut wurde 2024 mit dem Vifzack-Preis in der Kategorie „Jungunternehmerin“ ausgezeichnet. Auch beim „Burning Hen“-Netzwerktreffen in Schladming für innovative Landwirtschaft stieß ihr Projekt auf große Resonanz.

Was sie sich für die Zukunft wünscht? Neue Betriebe, die Lust haben, ihren eigenen Selbsterntegarten zu starten. Menschen, die bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und über den Tellerrand zu schauen. Und natürlich genug Energie, um Familie, Beruf und Landwirtschaft unter einen Hut zu bringen – so wie sie es jeden Tag aufs Neue mit Herz, Hand und Verstand tut.

„Tante Emma Garten“ kennenlernen

Wer den „Tante Emma Garten“ selbst erleben möchte, ist herzlich eingeladen zur Besichtigung am **14. Juni 2025 um 17 Uhr in St. Georgen am Steinfeld**. Bei einem gemeinsamen Rundgang wird das Konzept, die Entstehung und die Ideen hinter dem Projekt noch einmal kurz vorgestellt. – Machen Sie sich ein eigenes Bild davon! Entdecken Sie, wie aus einer einfachen Idee ein lebendiger Ort der Begegnung und des Miteinanders entstanden ist. Es gibt Gelegenheit zum Austausch und Fragen zu stellen.



Für eine kleine Erfrischung ist gesorgt. Wir freuen uns auf neugierige Gäste und anregende Gespräche! Nähere Informationen finden Sie auf der Homepage unter www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen



© Georg Pomašl LK NÖ

Eine Anmeldung ist im Büro der ARGE Meister NÖ bis 10. Juni 2025 unter der Tel. 05 0259 26406 oder mittels QR-Code erforderlich.

Webinar: „Vorsorgen, Erben und Vererben in der Landwirtschaft“

Am Mittwoch, dem 12. März 2025, fand am Abend das Webinar „Vorsorgen, Erben und Vererben in der Landwirtschaft“ statt. Über 40 Teilnehmer:innen nutzten die Gelegenheit, sich über rechtliche und finanzielle Aspekte der Hofübergabe und -absicherung zu informieren.

Zwei Expertinnen führten durch den Abend: Mag. Nina Ofner, Öffentliche Notarin, und Daniela Aigelsreiter, MA, von der Niederösterreichischen Versicherung.

Mag. Ofner vermittelte fundiertes Wissen über zentrale rechtliche Vorsorgemöglichkeiten. Dabei erläuterte sie anschaulich die Unterschiede zwischen Patientenverfügung, Vorsorgevollmacht und gerichtlicher Erwachsenenvertretung. Ein besonderer Fokus lag auf der Bedeutung frühzeitiger Entscheidungen, um im Ernstfall die

Selbstbestimmung zu wahren. Auch erbrechtliche Fragestellungen wurden behandelt: Was passiert bei gesetzlicher Erbfolge? Wann und wie ist ein Testament sinnvoll? Und wie wirken sich Trennung oder Scheidung auf Erb- und Eigentumsrechte aus – gerade im sensiblen Kontext landwirtschaftlicher Betriebe?

Daniela Aigelsreiter ergänzte den rechtlichen Teil um wertvolle Informationen zur finanziellen Absicherung im Alter. Dabei zeigte sie auf, wie Lebensversicherungen als Instrument zur geordneten Vermögensweitergabe und zum Schutz der übernehmenden Generation eingesetzt werden können. Anhand konkreter Beispiele machte sie deutlich, wie sich familiäre Konflikte durch vorausschauende Planung vermeiden lassen.

Das Webinar bot praxisnahe Einblicke in ein Thema, das viele landwirtschaftliche Familien aktuell betrifft, aber oft



Vlnr. Andreas Boigenfürst, Daniela Aigelsreiter, Anton Hölzl © ARGE Meister NÖ

aus Unsicherheit oder Zeitmangel aufgeschoben wird. Die Referentinnen ermutigten die Teilnehmenden, aktiv und frühzeitig vorzusorgen – im Interesse der eigenen Absicherung und der nächsten Generation.



Leopold Figl Stipendienverleihung

Ziel des Leopold Figl-Unterstützungsvereins ist es, junge Menschen, im Besonderen aus dem ländlichen Raum, in ihrer beruflichen Aus- und Weiterbildung zu fördern.

Eines haben die jungen Damen und Herren, die am 13. Mai 2025 im Landtagssaal ausgezeichnet wurden, gemeinsam: Sie sind begabt, beweisen Wille und Fleiß zu lernen und brennen für die heimische Land- und Forstwirtschaft.

Der Leopold Figl-Unterstützungsverein wurde im Jahr 1962 anlässlich des 60. Geburtstages des früheren Bundeskanzlers, Außenministers und damaligen Landeshauptmanns geschaffen, um der Jugend aus dem ländlichen

Raum Hoffnung zu schenken und eine Perspektive zu geben.

Seit dem Jahr 2022 erhalten auch Meisterinnen und Meister in den landwirtschaftlichen Berufen, welche eine Auszeichnung bei der Meisterprüfung erlangt

haben, ein Leopold Figl-Stipendium.

Dieses Jahr zählten 9 Meisterinnen und Meister zu den Stipendiat:innen.

Informationen zur Antragstellung sowie die Fotogalerie der jüngsten Stipendienverleihung gibt es auf leopold-figl-stipendien.at



Vlnr. Andreas Boigenfürst, Andrea Wagner, Alexander Bernhuber, Martin Steinacher, Franz Ganzberger, Nicole Melchiort, Marilena Helmreich, Karoly Obrecht, Karin Fritsch, Andreas Hübler, Julia Donabaum, Michaela Pucher, Josef Pröll, Paul Nemecek © ARGE Meister NÖ

27. Benefizkabarettabend der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister NÖ

Am 10. April 2025 fand der 27. Benefizkabarettabend der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister Niederösterreichs in der Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten statt.

Auch dieses Jahr kamen zahlreiche Gäste zusammen, um einen Abend voller Humor und Gemeinschaft zu erleben – und gleichzeitig Gutes zu tun. Der Erlös der Veranstaltung kommt wie gewohnt in Not geratenen landwirtschaftlichen Betrieben in Niederösterreich zugute.

Für das diesjährige Programm konnte der Kabarettist Thomas Strobl gewonnen werden, der sein Erfolgsprogramm „Einmal mit alles“ präsentierte. Strobl, bekannt als Tausendsassa der Mu-

sik-Kabarett-Szene, begeisterte das Publikum von Beginn an. In seinem Programm thematisierte er mit viel Wortwitz G'schichten über die Musik, das Leben, die Werbung, die Liebe und den Tod

Sein Auftritt war geprägt von pointierten Dialogen, lebendiger Mimik und dem Gespür, aktuelle Themen humorvoll und doch zum Nachdenken anregend zu verarbeiten. Besonders die Nähe zum Publikum und Strobls sympathische Art sorgten für viele Lacher und eine ausgesprochen positive Stimmung im Saal.

Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister NÖ zeigte sich sehr zufrieden mit der Veranstaltung. Nicht nur die ausgezeichnete künstlerische

Darbietung, sondern auch der Besucherzuspruch unterstrichen den Erfolg des Abends. Der Benefizkabarettabend bleibt damit eine wichtige Tradition, die soziale Verantwortung mit kulturellem Genuss auf gelungene Weise verbindet.

Herzlichen Dank auch an die Sponsoren der NÖ Versicherung und der Österreichischen Hagelversicherung für die finanzielle Unterstützung sowie an die Firma Haubi's für die Brotspenden

Die ARGE Meister NÖ bedankt sich fürs Kommen und freut sich auf ein Wiedersehen 2026.

Theresa Resch BEd
ARGE Meister NÖ



Vlnr. Andreas Ehrenbrandtner, Michael Gindl, Daniela Aigelsreiter, Thomas Strobl, Andreas Boigenfurst, Anton Hölzl © ARGE Meister NÖ

Mit freundlicher Unterstützung von:



Vielfalt in der landwirtschaftlichen Facharbeiter:innenausbildung

Im kommenden Kurswinter bietet die Lehrlings- & Fachausbildungsstelle NÖ zahlreiche Vorbereitungslehrgänge in den Berufen der Land- & Forstwirtschaft an. Diese Lehrgänge und damit verbundenen Facharbeiter:innenabschlüsse wieder spiegeln die Vielfalt der Land- & Forstwirtschaft.

Alle Lehrgänge werden berufsbegleitend ab Herbst 2025 an verschiedenen Standorten in Niederösterreich bzw. Österreich angeboten:

Facharbeiter:in Landwirtschaft



Der Klassiker unter den Vorbereitungslehrgängen vermittelt in 240 Unterrichtseinheiten fundiertes Wissen in Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik und agrarischen Basiskompetenzen. Die Ausbildung erfolgt in Tages- oder Abendkursen an fünf verschiedenen Standorten:

- Amstetten/Gießhübl – Tageskurs
- Horn/Edelhof – Tageskurs
- Gänserndorf/Obersiebenbrunn – Tageskurs
- Baden – Abendkurs
- St. Pölten – Abendkurs

Ergänzt wird der Lehrgang durch praxisnahe Zertifikate wie den EU-Tiertransportnachweis oder den TGD-Arzneimittelanwender.

Für die Aufnahme zu diesem Vorbereitungslehrgang ist ein Aufnahmegespräch notwendig.

Facharbeiter:in Feldgemüsebau



Mit Fokus auf spezialisierte Pflanzenproduktion richtet sich dieser Lehrgang in 240 Unterrichtseinheiten an alle, die sich mit Gemüsebau in der agrarischen Praxis und Theorie vertiefen möchten. Die Blockwochen finden an folgenden Standorten statt:

- LFS Obersiebenbrunn,
- BBK Gänserndorf
- LK Technik Mold

Für die Aufnahme zu diesem Vorbereitungslehrgang ist ein Aufnahmegespräch notwendig.

Facharbeiter:in Molkerei- & Käseerwirtschaft



Ein einzigartiges Ausbildungsangebot, das österreichweit angeboten wird – mit Schwerpunkt am LMTZ Wieselburg. Teilnehmer:innen erwartet in 360 Unterrichtseinheiten eine intensive Auseinandersetzung mit Milchproduktion, -verarbeitung, Hygiene, Maschinenkunde sowie agrarischen Basiskompetenzen. Die Kombination aus Präsenzunterricht, Blended Learning und Praxis bei Best Practice-Betrieben macht diesen Lehrgang besonders vielseitig. Die Standorte sind bundesweit verteilt:

- LMTZ Wieselburg
- HBLFA Rotholz
- Betriebe in Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Salzburg, Tirol & Vorarlberg

Facharbeiter:in Bienenwirtschaft



Für alle, die sich professionell mit Imkerei beschäftigen möchten, bietet der Standort LFS Warth eine fundierte Vorbereitung auf die Facharbeiter:innenprüfung im Bereich Bienenwirtschaft. Der Lehrgang, welcher 220 Unterrichtseinheiten umfasst, bietet tiefgehendes Wissen rund um Bienenzucht, Honigverarbeitung und die betriebliche Umsetzung.

Die Zulassung zur Facharbeiter:innenprüfung in diesen Berufen setzt die Vollendung des 20. Lebensjahres sowie mindestens drei Jahre praktische Erfahrung in der Landwirtschaft voraus. Voraussetzung ist zudem die erfolgreiche Absolvierung des entsprechenden Vorbereitungslehrgangs. Mit dem Abschluss aller Berufe wird die Grundqualifikation für landwirtschaftliche Förderungen erfüllt.

Mehr erfahren bei den Online-Infoabenden

Interessierte können sich bei den Online-Informationsveranstaltungen umfassend über Inhalte, Voraussetzungen und den Ablauf informieren. Nähere Informationen erhalten Sie in der NÖ Lehrlings- und Fachausbildungsstelle unter Tel. 05 0259 26400 oder lfa@lknoe.at.



Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Niederösterreich

Jobchance in der (Land-)Wirtschaft

Über „Jobchance in der Wirtschaft“ unterstützen das AMS NÖ und das Land NÖ Personen über 50 Jahre sowie Wiedereinsteigende auf ihrem Weg zurück in den Arbeitsmarkt. Arbeitskräfte werden über die MAG Menschen und Arbeit GmbH für maximal 5 Monate angestellt und im Rahmen einer gemeinnützigen Arbeitskräfteüberlassung niederösterreichischen Unternehmen bereitgestellt.

Zielgruppe

- Personen über 50 Jahren, die: min. 90 Tage beim AMS gemeldet sind o. durch gesundheitliche Probleme o. längere Arbeitslosigkeit Schwierigkeiten am Arbeitsmarkt haben

- Wiedereinsteigende jeden Alters
Voraussetzung: Wohnsitz in NÖ

Ablauf

Die MAG Menschen und Arbeit GmbH stellt Arbeitskräfte an und überlässt diese für maximal 5 Monate an niederösterreichische Unternehmen. Sozialversicherung sowie Lohn- und Gehaltszahlung erfolgen über die MAG Menschen und Arbeit GmbH.

Das AMS NÖ und das Land NÖ übernehmen bei Frauen 50% und bei Männern 35% der Lohn- und Lohnnebenkosten. Die Entlohnung richtet sich nach dem für das beschäftigende Unternehmen gültigen Kollektivvertrag.

Angebot für Betriebe

- Unterstützung bei der Suche nach Mitarbeitenden
- Möglichkeit, Personal unter geförderten Bedingungen auf Zeit zu erproben
- Übernahme der Anmeldung zur Sozialversicherung der Teilnehmenden

Kontakt:

MAG Menschen und Arbeit GmbH
Wiener Straße 54, Stiege A, 6. Stock
3100 St. Pölten
02742/9005/19200
jobchance@menschenundarbeit.at
www.menschenundarbeit.at

European Dairy Farmers - Erfolgreicher Start in Österreich

Die European Dairy Farmers wurden 1990 gegründet und sind ein international tätiger Verein von Milchbauern für Milchbauern. Sie vernetzen rund 400 Milchbauern und über 100 Branchenpartner auf drei Kontinenten.

Am 17.01.2025 wurde in St. Pölten auf Initiative der Landwirtschaftskammer Niederösterreich erstmals eine European Dairy Farmers Gruppe in Österreich gegründet. Über 20 Betriebe folgten der Einladung und nahmen an der Veranstaltung teil. Der Vormittag begann mit einem kurzen Überblick über die Ziele sowie die Angebote der European Dairy Farmers und wurde mit einer allgemeinen Vorstellungsrunde fortgesetzt. Danach gab Gastredner Urs Wegmann aus der Schweiz, selbst langjähriges Mitglied der European Dairy Farmers, einen interessanten Einblick in seine Erfahrungen, den Nutzen und die Aktivitäten der Schweizer Gruppe.



©LK NÖ/Horn und Landwirt/Magdalena Moser

Nach dem Mittagessen konnte die Gruppe den Lehr- und Versuchsbetrieb der LFS Pyhra besuchen. Das war nicht nur eine gute Möglichkeit die modernen Stallungen zu besichtigen, sondern bot den Teilnehmer:innen auch die Möglichkeit sich besser kennen zu lernen.

Für Rückfragen zu den European Dairy Farmers in Österreich steht Marco Horn gerne zur Verfügung:
Tel. 05 0259 23300
E-Mail marco.horn@lk-noe.at



Taj Mahal© Hannes Moser

Indien - Goldenes Dreieck von 13. - 23. Jänner 2026

Tag 1 – Anreise

Abflug ab Wien via Doha nach Delhi.

Tag 2 – Ankunft in Delhi

Morgens Ankunft, Begrüßung durch die deutschsprachige Reiseleitung. Transfer zum Hotel, kurze Erholungspause. Danach erste Stadtbesichtigung: New und Old Delhi – Kontraste zwischen Moderne und orientalischer Tradition. Rückkehr ins Hotel, Abendessen, Nächtigung.

Tag 3 – Delhi

Besichtigung des Qutab Minarets (12. Jhdt.), Fahrt durch das Regierungsviertel mit Präsidentenpalast und Parlamentsgebäude. Stopp bei der Gandhi-Gedenkstätte. Am Nachmittag: Staatliches Agrarwissenschaftliches Museum mit Fokus auf die historische und zukünftige Entwicklung der indischen Landwirtschaft.

Tag 4 – Delhi – Pushkar

Fahrt mit dem Schnellzug Richtung Südwesten nach Pushkar. Transfer zum Hotel. Besuch eines Rosenanbaubetriebs und einer Parfümproduktion. Besichtigung des seltenen Brahma-Tempels (14. Jhdt.) und Bummel über den lokalen Markt.

Tag 5 – Pushkar – Jaipur

Fahrt nach Jaipur, der „rosaroten

Stadt“. Besuch der Morarka Foundation – nachhaltige Agrarprojekte – sowie der Jaipur Molkerei mit innovativem Milchverteilungssystem. Am Abend Teilnahme an einem Aarti-Ritual im Birla Tempel. Zum Tagesausklang optional: Gelegenheit zu einer Tuk-Tuk-Fahrt

Tag 6 – Jaipur & Umgebung

Ausflug zum prunkvollen Fort Amber – wahlweise per Elefantenritt oder Jeep erreichbar. Fotostopp am Palast der Winde. In Jaipur: Besuch der Altstadt, des Observatoriums Jantar Mantar (mit der größten Sonnenuhr der Welt) sowie der Sahaj Agro Farm mit Fokus auf Milchviehhaltung

Tag 7 – Jaipur – Sariska

Fahrt zum Sariska Nationalpark. Safari mit Beobachtung von Bengalischen Tigern, Leoparden, Goldschakalen und Gazellen in natürlicher Umgebung. Abendessen und Nächtigung in der Region.

Tag 8 – Sariska – Fatehpur Sikri – Agra

Auf dem Weg nach Agra Besuch eines Milchviehbetriebes und eines biologisch wirtschaftenden Betriebes mit Getreideanbau. Zwischenstopp in Fatehpur Sikri, einer verlassenen Mogulstadt mit Palästen und Gärten.

Tag 9 – Agra – Delhi

Sonnenaufgang beim Taj Mahal – das weltberühmte Mausoleum aus weißem Marmor und „teuerster Liebesbeweis aller Zeiten“. Danach Besuch des Red Forts, einer prachtvollen Festungsanlage mit Moscheen und Gärten. Rückfahrt nach Delhi mit Stopp bei New Holland Fiat India (Besuch vorbehaltlich Genehmigung). Nächtigung in Delhi.

Tag 10 – Delhi

Frühmorgens Besuch des Ghazipur-Blumenmarkts und des Gemüsemarkts. Rückkehr zum Hotel und Frühstück. Der Rest des Tages steht zur freien Verfügung für individuelle Erkundungen oder Einkäufe. Frühes Abendessen

Tag 11 – Rückreise

Nachttransfer zum Flughafen und Rückflug via Doha nach Wien.

Verlängerungsprogramm (optional 23. – 27. Januar 2026)

Strandtage in Kovalam (Südindien): Flug nach Trivandrum, Transfer zum Hotel am Meer. Aufenthalt mit Halbpension in gehobener Hotelanlage. Inklusive Ausflug nach Kanyakumari, dem südlichsten Punkt Indiens und bedeutendem Pilgerziel mit christlicher Tradition.

Das detaillierte Programm finden Sie auf der Homepage www.argemeister.at/Niederösterreich/Veranstaltungen

Es wurden keine Hotel- und Flugbuchungen getätigt. Der endgültige Preis richtet sich nach der Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der fixen Flug- und Hotelbuchung!



© Moser Reisen



© Moser Reisen

Hauptreise: 13. - 23. Jänner 2026 Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Delhi - Wien (via Doha)
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Rundreise im klimatisierten Reisebus
- Zugfahrt Delhi - Ajmer (ca. 7h) am Tag 4
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintrittsgebühren lt. Beschreibung
- Jeep-Safari im Sariska National Park am Tag 7
- lizenzierte, Deutsch sprechende Reiseleitung
- Trinkgeldpauschale für Reiseleiter, Busfahrer und Hotel

Richtpreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 2.350,-

für Gäste: € 2.370,-

EZ-Aufpreis: € 640,-

Verlängerung: 23. - 27. Jänner 2026 Inkludierte Leistungen

- Flug Delhi - Trivandrum -Wien (via Doha)
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse (Strandhotel)
- Basis Halbpension
- Ganztagesausflug Kanyakumari inkl. lizenzierte, Deutsch sprechender Reiseleitung
- Transfers vom/zum Flughafen
- Trinkgeldpauschale für Reiseleiter und Busfahrer

Richtpreis:

Verlängerung: € 990,-

EZ-Aufpreis: € 360,-

Werbeartikel der ARGE Meister NÖ

Im Büro der ARGE Meister NÖ können Polo-Shirts als Werbeträger für die Meister:innen bestellt werden.

Durch ein einheitliches Auftreten machen wir einerseits auf unsere Arbeitsgemeinschaft aufmerksam und andererseits verstärken wir den Bekanntheitsgrad in der Öffentlichkeit.

Möchten auch Sie ein Polo-Shirt erwerben, dann geben Sie uns Ihre Bestellung im Büro der ARGE Meister telefonisch unter 05 0259 26406 oder per Mail arge.meister@lk-noe.at bekannt.

Preis pro Stück: € 10,-

Polo-Shirts für Damen (S,M,L,XL,XXL)

- Material: 100% Baumwolle
- Rippkragen
- Nackenband
- verstärkte Knopfleiste mit vier Knöpfen
- gerader Bund mit Seitenschlitzen
- femininer Schnitt

Polo-Shirts für Herren (S,M,L,XL,XXL,3XL)

- Material: 100% Baumwolle
- Feinrippkragen
- Nackenband
- verstärkte Knopfleiste mit drei Knöpfen
- gerader Bund mit Seitenschlitzen



Rückblick auf die Rundreise 2025 - ein unvergessliches Namibia-Abenteuer

Vom 11. bis 26. Januar 2025 begaben sich 24 Meister:innen und Gäste auf eine faszinierende Rundreise durch Namibia. Nach dem Flug von Wien über Addis Abeba wurden die Reisenden in Windhoek herzlich von Lucia, der deutschsprachigen Reiseleiterin und zugleich Busfahrerin, empfangen – ein Glücksgriff, wie sich noch oft zeigen sollte.

Die Entdeckungstour begann mit einer Stadtrundfahrt durch Windhoek. Die Christuskirche mit ihrer kolonialen Architektur, der Tintenpalast, Sitz des Parlaments und der alte Bahnhof vermittelten erste Eindrücke von Namibias bewegter Geschichte. Am dritten Tag ging es weiter zur Erdbeerfarm von Jeanine und Ettiene Botes. Ihr Pioniergeist beeindruckte: Trotz anfänglich widriger Bedingungen gelang es ihnen, ein erfolgreiches Anbaukonzept zu entwickeln. Danach führte die Reise zu ROOTS DEVELOPMENT – ein Ausbildungsprojekt für junge Landwirt:innen, das moderne Agrarpraktiken mit nachhaltiger Entwicklung verbindet. Am Abend erwartete uns die erste Safari in der Kalahari-Wüste, gekrönt von einem spektakulären Sonnenuntergang über den roten Sanddünen. Am vierten Tag stand die Aimab Super-



Teilnehmer:innen © Pusker/Kitzweger

farm auf dem Programm – eine hochmoderne Milchfarm mit 700 Milchkühen und einem ausgeklügelten Melksystem. Der Betrieb produziert täglich rund 31.500 Liter Milch und beschäftigt 90 Fachkräfte. Danach führen wir durch die beeindruckenden Naukluft-Berge zum Weingut Neuras, dessen Geschichte bis ins Jahr 1894 zurückreicht. Dort werden mit viel Hingabe und moderner Technik charaktervolle Weine produziert – gespeist von uralten Quellen, die der Region ihren Namen „Neuras“ – „verschwundenes Wasser“ – gaben.

Früh am nächsten Morgen führte uns die Fahrt nach Sossusvlei. Das Farbenspiel der bis zu 300 Meter hohen Sanddünen im Morgengrauen war magisch. Besonders eindrucksvoll war der Spa-

ziergang nach Deadvlei, wo abgestorbene Kameldornbäume inmitten einer Salz-Ton-Pfanne stehen – ein Bild von surrealer Schönheit. Im Anschluss besichtigten wir den Sesriem Canyon, geformt durch Jahrtausende der Erosion. Am sechsten Reisetag passierten wir Solitaire, bekannt für den berühmten Apfelkuchen in McGregor's Bakery und führen durch den Kuiseb Canyon nach Swakopmund. Nach einem Sekt Empfang erkundeten wir die Stadt, darunter die Evangelisch-Lutherische Kirche und den alten Bahnhof. Am nächsten Tag ging es weiter nach Walvis Bay. Bei einer Bootsfahrt in der Lagune sahen wir Seehunde, Wale und Delfine – hautnah und spektakulär. Ein Besuch der John Swigelaar Olives Grove rundete den Tag ab. Den



Ausbildungsprojekt © Pusker/Kitzweger



Dünenwanderung © Pusker/Kitzweger



Walvis Bay © Pusker/Kitzweger

Abschluss bildete ein Ausflug zur bizarren Mondlandschaft, einem geologisch einzigartigen Ort.

Entlang der Atlantikküste erreichten wir am achten Tag Wlotzkasbaken, einen offenen Ort ohne Zäune – ungewöhnlich und charmant. In Henties Bay besichtigten wir das Schiffswrack der Zeila – ein Mahnmal der rauen See. Der Brandberg, Namibias höchste Erhebung, leuchtete bei Sonnenlicht in intensiven Rottönen. Im Damara Living Museum bekamen wir lebendige Einblicke in Handwerk, Musik und Traditionen der „Ureinwohner:innen“ Namibias.

Der neunte Tag führte uns zur UNESCO-Welterbestätte Twyfelfontein mit prä-historischen Felsgravuren der San – stille Zeugen eines jahrtausendealten Kulturerbes. Danach besuchten wir das Omapaha-Himba-Dorf. Die Himba-Frauen erklärten ihre Raubbäder und zeigten ihre Kleidung aus Ziegenleder – ein authentischer Einblick in ihre Lebensweise.

Ein Höhepunkt folgte am zehnten Tag: Safari im Etosha-Nationalpark. Frühmorgens starteten wir in offenen Geländewagen zu spannenden Tierbeobachtungen. Löwen, Elefanten, Nashörner und Antilopen versammelten sich an den Wasserstellen. Besonders die großen Kudu-Herden mit ihren Spiralhörnern boten beeindruckende Fotomotive. Am Nachmittag folgte eine zweite Safari, bei der Raubtiere in der Abenddämmerung besonders aktiv waren. Wasserstellen wie Goas, Okondeka und Rietfontein zogen erneut zahlreiche Tiere an.

Am elften Tag setzten wir die Fahrt

durch den Etosha fort. Erneut begegneten wir Zebras, Kudus, Hyänen und Straußen. Am frühen Nachmittag erreichten wir die Mokuti Lodge – eine grüne Oase am Parkeingang, ideal zur Erholung nach den intensiven Safaris. Auch am zwölften Tag standen Landwirtschaft und Safari auf dem Programm. Bei Oshivelo Farming, einer großen Gemüsefarm, erhielten wir Einblick in nachhaltige Anbaumethoden und moderne Bewässerungssysteme. Die Farm bietet über 240 Arbeitsplätze – ein wichtiger Beitrag zur regionalen Ernährungssicherheit. Am Nachmittag beobachteten wir nochmals Wildtiere: Impalas, Gnus, Elefanten und zahlreiche Vogelarten.

Am darauffolgenden Tag fuhren wir zur Brahman-Rinderfarm der Familie Biljon. Seit 1968 widmet sich die Familie der Zucht hochwertiger Simmentaler- und Brahman-Rinder. Heute leitet Silvia van Biljon den Betrieb, der jährlich rund 80 Kälber produziert. Mit genetischer Selektion und optimaler Fütterung werden robuste, qualitativ hochwertige Zuchttiere herangezogen. Nach einer Einführung ging es mit Allradfahrzeugen hinaus zu den Feldern, wo verschiedene Futterpflanzen wie Mais, Sorghum und Büffelgras angebaut werden. Ein aufziehendes Gewitter machte die Weiterfahrt zur Mount Etjo Lodge zu einer echten Herausforderung – doch Lucia meisterte die schwierige Strecke souverän.

Am vorletzten Tag unternahmen wir eine letzte Safari in der Mount Etjo Lodge. Wir beobachteten Paviane, Wasserböcke und andere Wildtiere in ihrer natürlichen Umgebung. Die

Lodge wurde von der Familie Oelofse gegründet und engagiert sich aktiv im Naturschutz. Auf dem Rückweg nach Windhoek war die kürzere Route aufgrund des Wetters nicht passierbar. Stattdessen ging es über Otjiwarongo und Okahandja zurück. Bei einem Stopp auf einem Holzschnitzermarkt konnten letzte Souvenirs erworben werden.

Am letzten Reisetag besuchten wir eine Gärtnerei und einen Bio-Markt in Windhoek. Danach hieß es Abschied nehmen – für einige Teilnehmer:innen begann noch eine Verlängerung zu den Victoriafällen.

Ein besonderer Dank gilt unserer unermüdlichen Lucia, die uns nicht nur sicher über 3.541 Kilometer – davon etwa 2.000 auf Schotterpisten – chauffierte, sondern auch mit ihrem umfangreichen Wissen über Flora, Fauna und Landeskunde begeisterte. Ihre charmante, ruhige Art und ihr Gespür für Menschen machten diese Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Diese Namibia-Rundreise war geprägt von spannenden Safaris, tiefen Einblicken in Landwirtschaft und Kultur, eindrucksvollen Landschaften und authentischen Begegnungen mit den Menschen vor Ort. Ein Abenteuer, das uns allen in lebendiger Erinnerung bleiben wird.

Ing. Maria Theresia Pusker
Reisebegleitung ARGE Meister NÖ



Safari © Pusker/Kitzwegger



Brahman-Rinderfarm © Pusker/Kitzwegger



© Moser Reisen

Weinbau- und Kellermeister:innen- exkursion in die Südsteiermark

Vom 14. bis 16. April 2025 begab sich eine 36-köpfige Reisegruppe auf eine fachliche Entdeckungsreise durch die Südsteiermark. Organisiert von der ARGE Meister, bot die dreitägige Exkursion vielfältige Einblicke in moderne Weinbaubetriebe – von konventionell bis biodynamisch – sowie genussvolle Momente bei regionaltypischer Kulinarik. Die Reisebegleitung übernahm Manuel Bauer, Meisterbeirat und selbst aktiver Weinbau- und Kellermeister.

Fachschule Silberberg – Bildung mit Praxisbezug

Erste Station war die traditionsreiche Fachschule Silberberg, die heuer ihr 130-jähriges Bestehen feiert. Der ehemalige Direktor Ing. Anton Gumpl führte durch Schul- und Kellerräume und erläuterte die Ausbildungsschwerpunkte der Einrichtung. Besonderes Augenmerk wird hier auf die Praxis gelegt: Mit dem Projekt „Schülerfirma“ begleiten Lehrkräfte die Jugendlichen von der Produktion über Marketing und Buchhaltung bis zur Vermarktung eigener Produkte.

Im Keller wird mit verschiedenen

Ausbaustilen experimentiert – neben Edelstahl tanks und Holzfässern kommen auch Amphoren und ein Betonei zum Einsatz. Ein moderner Sensorikraum mit Klimatisierung, Lichteffekten und multimedialer Ausstattung unterstreicht die Innovationskraft der Schule. Ein Lehrpfad rund um den Keller ermöglicht Besucher:innen Einblicke in die Technik des modernen Weinbaus.

Weingut Wohlmuth – Steillage trifft Spitzenriesling

Nach dem Mittagessen im Schloss Seggau ging es weiter ins Sausal, zum Weingut Wohlmuth in Kitzeck. Kellermeister Lukas präsentierte einen Betrieb mit 57 Hektar Rebfläche, von denen viele in extremen Steillagen zwischen 420 und 580 Metern liegen. 350.000 Flaschen werden jährlich produziert, die Hälfte davon geht in den Export. Die Rieslinge der hohen Lagen (Edelschuh und Dr. Wunsch) genießen international hohes Ansehen – was sich auch bei der Verkostung im nahegelegenen Weinbaumuseum eindrucksvoll bestätigte.

Tement – Biodynamik auf höchstem Niveau

Der zweite Tag begann mit einem Be-

such beim Weingut Tement. Seit 2016 wird hier auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung gesetzt. Der Betrieb umfasst 100 Hektar, davon 20 Hektar in Slowenien. Durch Kräuterpräparate und präzisen Pflanzenschutz – auch per Drohne – wird der Kupfereinsatz auf unter 3 kg/ha reduziert.

Die Weinbereitung erfolgt konsequent natürlich: Alle Weine sind spontan vergoren, unfiltriert und reifen lange auf der Feinhefe. Der Keller ist architektonisch wie technisch beeindruckend – darunter ein 15 Meter tiefer Fasskeller mit konstanter Feuchtigkeit und Temperatur dank freigelegter Kalksteinwände. Besonders ins Auge sticht das große Flaschenlager mit 200.000 Flaschen, im Keller ist Platz für 2 Millionen Liter Wein.

Kontrastprogramm: Dreisiebner Stammhaus

Nur wenige Kilometer entfernt zeigte sich am Weingut Dreisiebner ein ganz anderer Zugang. Der Familienbetrieb mit 17 Hektar Weingärten setzt auf konventionelle Bewirtschaftung, fruchtige Weißweine und klassische Buschenschank-Kultur. Die Weine – etwa Welschriesling und Gelber Muskateller – werden zu 90 % im Stahltank



Anton Gumpl, Manuel Bauer © Manuel Bauer



Teilnehmer:innen © Manuel Bauer



Kalksteinwand im Fassweinkeller © Manuel Bauer



Willi Sattler © Manuel Bauer



Weingut Kripfel © Manuel Bauer

ausgebaut. Wir wurden mit einer typisch steirischen Buschenschankjause verwöhnt, begleitet von gereiften Lagenweinen wie Morillon und Weißburgunder.

Sattlerhof – Biodynamische Qualität mit Weltruf

Einen weiteren Höhepunkt bildete der Besuch beim 35 ha großen Familienweingut Sattlerhof in Gamlitz. Seniorchef Wilhelm Sattler führte durch die steilen, bis auf 550 Meter gelegenen Weinberge. Mit gezielter Begrünung, Beweidung durch Schafe und reduzierten Pflanzenschutzmaßnahmen gelingt es, hochwertige Weine bei geringen Erträgen (4–5 t/ha) zu erzeugen. Der Sattlerhof zählt zu den besten 100 Weingütern der Welt, seine Weine finden sich auf den Karten internationaler Spitzenrestaurants.

Verkostet wurden charakterstarke

Lagenweine wie Alter Kranachberg oder Pfarrweingarten. Die Weißweine werden teilweise auf der Maische vergoren, um Struktur und Fülle zu intensivieren. Kulinarisch abgerundet wurde der Abend im haubengekrönten Restaurant Sattlerhof mit einem regionalen Drei-Gänge-Menü – ein Fest für Gaumen und Sinne.

Weingut Frauwallner im Vulkanland

Am dritten Tag führte die Reise in das Vulkanland Steiermark. Beim Weingut Frauwallner in Straden wird auf 34 Hektar konventionell, aber naturnah gearbeitet – komplett ohne Herbizide, Insektizide und Dünger. Die Lese erfolgt durch 50 Helfer am Vormittag, verarbeitet werden täglich bis zu 20 Tonnen. Verkostet wurden typisch steirische Vertreter wie Sauvignon Blanc, Welschriesling und Gelber Muskateller.

Zum Abschluss ging es zum Genussgut Kripfel in Hof bei Straden.

Der moderne, architektonisch außergewöhnliche Betrieb ist auf Weintourismus ausgelegt. Das Gebäude erinnert an einen Vulkan – ein Hinweis auf die geologische Besonderheit der Region. 34 Hektar Eigengrund und 80 Hektar Zukauf an Trauben bilden die Basis für eine effiziente Verarbeitung mit neun Pressen an elf Lesetagen. Besonders eindrucksvoll war der Lagerraum mit dem Spitzenwein B1, der 24 Monate im Basaltsteintrog reift und anschließend fünf Jahre gelagert wird. Die Führung endete mit einem kulinarischen Höhepunkt: Kripfels Genussjause mit Mangaliza-Spezialitäten, steirischem Wurzelfleisch und feinen Desserts. Begleitet wurde das Menü von kräftigen Lagenweinen und einem eleganten Muskatellersekt.



Heurigenjause © Manuel Bauer



Wein B1 im Basalt Steintrog © Manuel Bauer

Einblicke, Austausch und neue Ideen

Nach drei intensiven Tagen voller Fachwissen, Verkostungen und Gespräche traten die Teilnehmer:innen inspiriert die Heimreise an. Die Exkursion bot nicht nur spannende Einblicke in die Vielfalt des steirischen Weinbaus, sondern auch viele Impulse für die eigene Arbeit in Weinbau und Kellerwirtschaft.

Manuel Bauer
Meisterbeirat

Produkte spenden statt entsorgen: Teil der Team Österreich Tafel werden

Die Gurke ist zu krumm, der Apfel nicht rund genug? Statt dieses Obst und Gemüse zu entsorgen, können Sie Gutes damit tun und bedürftige Menschen unterstützen und zugleich nachhaltig handeln. Auch Produkte aus dem Ab Hof-Laden sind herzlich willkommen.

Lebensmittel sind wertvoll, in ihnen steckt viel Arbeit. Entsprechen diese nicht den Normanforderungen für den Verkauf, müssen sie oftmals entsorgt werden. Das muss nicht so sein. Werden Sie jetzt Lebensmittelspender:in.

Kooperation mit dem Roten Kreuz NÖ

Um Lebensmittelabfälle zu verringern, hat die Landwirtschaftskammer NÖ eine Kooperation mit dem Roten Kreuz NÖ gestartet. „Genießbare, aber leider nicht mehr für den Verkauf geeignete Produkte können ganz einfach und unkompliziert auf einer von der Landwirtschaftskammer NÖ zur Verfügung gestellten Plattform für die „Team Österreich Tafel“ angemeldet werden. Die so gespendeten Waren werden dann abgeholt und kostenlos an armutsgefährdete Menschen in Niederösterreich ausgegeben.

Was ist die Team Österreich Tafel?

Die „Team Österreich Tafel“ sammelt seit über 15 Jahren Lebensmittel und gibt diese an 35 Ausgabestellen in Niederösterreich an Menschen in schwierigen finanziellen Verhältnissen weiter. Wöchentlich kommen so knapp 480 Tonnen Lebensmittel aus dem Einzelhandel etwa 6.000 Menschen – darunter 3.500 Kinder und Jugendliche – kostenlos zugute.

Mit der Kooperation zwischen der Landwirtschaftskammer und dem Ro-

ten Kreuz soll es nun mehr gesunde Lebensmittel für die 35 Ausgabestellen der „Team Österreich Tafel“ in Niederösterreich geben.

Details zum genauen Ablauf

Die Waren werden mit einem Transporter vom Roten Kreuz NÖ abgeholt. Melden Sie Ihre Produkte, die Sie der „Team Österreich Tafel“ zur Verfügung stellen wollen, über den QR-Code im Bild an. Die angemeldeten Lebensmittel müssen für den menschlichen Verzehr tauglich sein, können verpackt oder auch lose in Großgebinden sein. Bitte melden Sie nur jene Mengen ein, bei denen es sich auch rechnet, dass diese eigens vom Roten Kreuz NÖ abgeholt werden. Mitarbeiter:innen vom Roten Kreuz NÖ melden sich dann bei Ihnen betreffend Abholung und Gebindegrößen etc. Die angemeldeten Waren werden direkt bei Ihnen am Betrieb abgeholt und weitergegeben. Somit erhalten unverkäuflich gewordene Produkte nochmals eine zweite Chance.

Direktvermarkter:innen mit im Boot

Auch Direktvermarkter:innen und Direktvermarkter können bei der „Team Österreich Tafel“ mitmachen. Genießbare Waren, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten oder aus anderen Gründen nicht mehr verkauft werden können, werden künftig im „Tafelkisterl“ neu in Szene gesetzt. Dieses beinhaltet frische, regionale Produkte und steht an den 35 Ausgabestellen für bedürftige Menschen bereit.

Details zum Ablauf des Tafelkisterls

Sie bekommen eine Thermobox zur Verfügung gestellt, in die Sie einmal pro Woche unverkäufliche, aber genießbare Lebensmittel legen. Die Abholung erfolgt durch ehrenamtliche

Fahrer:innen. Diese holen die gefüllte Box meist samstags ab und stellen eine leere Thermobox zurück.

Direktvermarkter:innen, die das Projekt regelmäßig oder auch vielleicht nur einmal unterstützen möchten, können sich jederzeit beim Roten Kreuz NÖ melden. Bitte wenden Sie sich an Marlene Karner, unter der Tel. 059 144 50 536 oder Sie schreiben ein E-Mail an: sozialarbeit@n.roteskrenz.at

Warum es Sinn macht, mitzumachen?

Mit Ihrer Lebensmittelspende können Sie Gutes tun und gleichzeitig einen Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten.

Denn es geht darum,

- Nachhaltigkeit zu fördern und Abfall zu vermeiden.
- einen Beitrag zur Armutsbekämpfung zu leisten, insbesondere für Kinder.
- den Wert Ihrer Produkte zu bewahren und sinnvoll zu nutzen.

Für Landwirt:innen und Direktvermarkter:innen

Lebensmittel-Spender:in werden

Jetzt mitmachen bei der Team Österreich Tafel!

Produkte sinnvoll einsetzen statt entsorgen

Ein Leben zum Menschen. ÖSTERREICHISCHES ROTES KREUZ

lk Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Für Berufserfahrene

Bachelor- und Masterstudium

Agrarbildung und Beratung

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bietet ein einzigartiges Studienangebot für Berufspraktiker:innen mit mindestens drei Jahren facheinschlägiger Berufserfahrung. Das Studium richtet sich an Meister:innen sowie Absolvent:innen land- und forstwirtschaftlicher Schulen, die im Bildungs- oder Beratungsbereich tätig werden wollen.

Zielgruppe

Berufspraktiker:innen mit drei Jahren facheinschlägiger Berufserfahrung

Bachelorstudium

- 4 Semester. Es werden ausgewählte Lehrveranstaltungen aufgrund der vorhandenen Berufspraxis angerechnet
- Abschluss: Bachelor of Education (BEd)
- Lehrveranstaltungen an der Hochschule sowie E-Learning-Aufgaben und Selbststudium
- Berufsfeldspezifische Tages- und Blockpraktika

Aufbauendes Masterstudium „Agrarpädagogik und Beratung“

- 120 ECTS nach Abschluss des Bachelorstudiums
- 4 Semester, berufsbegleitend organisiert
- Abschluss: Master of Education (MEd)
- Für den Erwerb des Lehramtes (Fachgegenstände und fachpraktischer Unterricht) verpflichtend. Für Meister:innen die den Erwerb des Lehramtes für den fachpraktischen Unterricht anstreben nicht zwingend vorgeschrieben.

Qualifikation

- **Lehramt:** Absolvent:innen der HBLAs erwerben das Lehramt für mittlere und höhere land- und forstwirtschaftliche Schulen für Fachgegenstände und fachpraktischen Unterricht. Meister:innen erhalten das Lehramt für den fachpraktischen Unterricht an mittleren und höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen
- Befähigung für den land- und forstwirtschaftlichen Beratungs- und Förderungsdienst

Zulassungsvoraussetzungen

- Absolvent:innen der höheren land- und forstwirtschaftlichen Schulen mit zweijähriger einschlägiger Berufspraxis in Land-/Forstwirtschaft oder Ernährungs-/Haushaltswissenschaft
- Meister:innen (facheinschlägig)
- Positive Absolvierung des Zulassungsverfahrens inkl. Aufnahmeprüfung

Studienziele und Qualifikationsprofil

Das Studium „Agrarbildung und Beratung für Berufserfahrene“ verfolgt eine gezielte Heranführung der Studierenden an agrarpädagogische und beratende Berufsfelder. Es dient der Ausbildung von Pädagog:innen und Berater:innen, die als lehrende im Bereich der schulischen Bildung und/oder als Beratungskräfte und Erwachsenenbildner:innen tätig sind oder sein wollen.

Studienschwerpunkte

- Bildungswissenschaftliche Grundlagen
- Fachdidaktik

- Tages- und mehrwöchige Blockpraktika
- Beratung, Erwachsenenbildung und Bildungsmanagement
- Fachwissenschaften: Anrechnungen aufgrund der vorhandenen Berufspraxis
- Agrarwissenschaften
- Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

Highlights

- Mehrwöchige Block- und Tagespraktika
- Praktika sind auch im Ausland möglich
- Theorie-Praxis-Transfer
- Erwerb von Zusatzqualifikationen
- Persönliche Beratung

Kosten

- Kosten für Praktika, Exkursionen (Unterkunft, Verpflegung, An- und Abreise...), Materialien, Literatur
- ÖH-Beitrag, Studiengebühren nach Überschreitung von Mindeststudienzeit und Toleranzsemester

Beratung und Kontakt

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Angermayergasse 1, 1130 Wien

Prof.ⁱⁿ Ing.ⁱⁿ Sylvia Weber MA, BEd, MA
01/8772266-621638

sylvia.weber@haup.ac.at

www.haup.ac.at



HOCHSCHULE FÜR
Agrar- und Umweltpädagogik

Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Am Freitag, den 9. Mai 2025 wurde in Litschau ein historischer Moment in der Geschichte des NÖ Teichwirteverbandes gefeiert. In einer Festveranstaltung erfolgte die offizielle Auszeichnung der Waldviertler Karpfenteichwirtschaft zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe durch die Welternährungsorganisation (FAO) der Vereinten Nationen. Es ist das erste landwirtschaftliche Weltkulturerbe Niederösterreichs und das einzige ausgezeichnete Aquakultursystem Europas.

FAO-Direktor Kaveh Zahedi würdigte in seiner Festrede das nachhaltige Produktionssystem, das seit Jahrhunderten existiert. „Waldviertler Karpfenteiche sind ein lebendiges Beispiel für die zentrale Vision der FAO für bessere Produktion, bessere Ernährung, bessere Umwelt und bessere Lebensqualität. Die Karpfenteichwirtschaft befindet sich in einem faszinierenden Mosaik von wertvollen Wasserflächen und trägt zum ökologischen und landschaftlichen Wert der Region bei“, streicht Direktor Zahedi hervor. Aufgrund der Bemühungen zur internationalen Sichtbarkeit wurde dem Niederösterreichischen Teichwirteverband

kurz vor der Veranstaltung das Recht zur Führung des Landeswappens durch Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Landeshauptfrau-Stellvertreter Stephan Pernkopf zuerkannt.

Die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist nun offiziell als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung (engl. Abkürzung = GIAHS) anerkannt. Der Niederösterreichische Teichwirteverband hat mehrere Jahre lang intensiv am Einreichungsprozess gearbeitet.

Was ist GIAHS? Vorbild ohne Glassturzenken

Das Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) Programm der FAO existiert seit 2002. Es zeichnet weltweit herausragende, nachhaltige und kulturell wertvolle Agrarsysteme aus. Derzeit gibt es rund 90 GIAHS-Elemente. Um diese Anerkennung zu erhalten, müssen umfassende Kriterien erfüllt werden, die von einem internationalen Expertengremium geprüft werden, inklusive einer Vor-Ort-Besichtigung. Die Aufnahme in dieses Programm ist eine der höchsten Auszeichnungen, die ein landwirtschaftliches System erhalten kann. Es zeigt, dass die traditionelle Waldviertler

Karpfenteichwirtschaft aktuelle Herausforderungen unserer Zeit durch lokale Antworten erfolgreich bewältigt und auf internationaler Ebene nun als Vorbild für andere Regionen und Länder angesehen wird. Beim GIAHS-Programm geht es nicht nur um die Erhaltung oder Bewahrung eines Systems nach dem „Status-quo“, sondern vielmehr um die dynamische Weiterentwicklung, welche ein „mit der Zeit gehen“ unterstützt und als notwendig erachtet. Ein Aktionsplan definiert Maßnahmen zur positiven Weiterentwicklung des Gesamtsystems.

Die fünf zu beurteilenden Kriterien:

1. Dient der Lebensmittel- und Existenzsicherung – „Der Karpfen ist der Held im Teich“

Die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft produziert mit dem Waldviertler Karpfen ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel und sichert die Existenz regionaler Teichwirtinnen und Teichwirte. Aufgrund der klimatischen Bedingungen und der nachhaltigen, extensiven Bewirtschaftung benötigt der Karpfen drei bis vier Jahre, um heranzuwachsen. Das Ergebnis ist ein fettarmer, bekömmlicher Fisch, der als gesunde und regionale Alterna-



Der Vorstand des NÖ Teichwirteverbandes freut sich riesig über die Auszeichnung zum Weltkulturerbe. © LK NÖ/Georg Pomaßl



Der Meilenstein in der Verbandsgeschichte wurde mit einer Festveranstaltung in Litschau gefeiert. © LK NÖ/Georg Pomaßl

tive zu Meeresfisch empfohlen wird. Das leicht verdauliche Karpfenfleisch stellt eine für den menschlichen Körper wertvolle Proteinquelle dar und besticht durch wertvolle essentielle Fettsäuren. Rund 400 Tonnen Speisekarpfen werden landesweit in Niederösterreichs Teichen erzeugt. Der Karpfen trübt durch seine Wühltätigkeit am Teichgrund das flache Teichwasser ein und schützt den Teich dadurch vor Verlandung. Nur der gewinnbringende Karpfenabsatz sichert das Fortbestehen dieser Strukturen für die Zukunft indem die Teichbewirtschaftung fortgeführt wird. Im Lichte des äußerst niedrigen Selbstversorgungsgrads Österreichs bei Fisch mit 7% ist der Beitrag zur Lebensmittelsicherheit noch stärker zu betonen.

2. Fördert die Agro-Biodiversität – „Teiche leisten mehr“

Die Waldviertler Teichlandschaft ist Lebensraum vieler seltener und gefährdeter Tier- und Pflanzenarten. Diese vom Menschen geschaffenen Wasserflächen beeinflussen das regionale Mikroklima positiv und tragen zum Wasserkreislauf bei. Als Ersatzfeuchtlebensräume in einer Kulturlandschaft steigern sie die Biodiversität und haben eine bedeutende ökologische Funktion. Viele Teiche unterliegen den höchsten Schutzkategorien per Landesrecht und sind z.B. Teil des Europaschutzgebiets, Naturdenkmal oder Naturschutzgebiet. Die Teiche halten wertvolles Oberflächen-

wasser in der Landschaft zurück und können Hochwasserspitzen durch ihre Pufferwirkung im Einzugsgebiet abmildern.

3. Erhält lokales und traditionelles Wissen – „Handwerk mit Tradition“

Das Wissen über die Karpfenteichwirtschaft wird seit Jahrhunderten weitergegeben. Jeder Teich ist einzigartig und seine Bewirtschaftung erfordert viel Erfahrung. Viele Bewirtschaftungsschritte sind bei dem mehrjährigen Produktionszyklus notwendig, um die Karpfen vom Ei weg bis zum Speisefisch heranzuziehen. Die handwerkliche Tradition des Abfischens ist essenziell für den Fortbestand dieses Systems. Gleichzeitig sorgt die Kreativität der Produzenten für eine vielfältige Produktpalette und moderne Vermarktungsmöglichkeiten. Viele Ausrüstungsgegenstände, wie spezielle Netze oder Sortierbretter sowie technische Bauwerke in Zusammenhang mit der Teichwirtschaft, haben sich herausgebildet und tragen teilweise eigene Namen, z.B. das Teichablassbauwerk, der „Mönch“.

4. Basiert auf traditionellen sozialen Strukturen – „Wie die Landschaft so der Fisch“

Der Waldviertler Karpfen ist ein traditionelles Weihnachtsgaricht und eine durch das Patentamt geschützte Wort-Bild-Marke. Er gehört zu den Leitprodukten der Region und hat eine identi-

tätsstiftende Rolle. Das Abfischen der Teiche im Herbst als besondere Form des Erntedankes ist ein gesellschaftliches Ereignis, das die Gemeinschaft stärkt. Ursprünglich in Zusammenhang mit den Fastengebieten des christlichen Glaubens stehend, ist der Karpfen im Waldviertel vielfach nach wie vor das klassische Weihnachtsgaricht und hatte schon vor Jahrhunderten seinen Preis, gelangte er doch auf die Tische der Herrscherhöfe Österreichs.

5. Zeigt typische Landschaftsstrukturen – „Waldviertel = Teichviertel“

Mit über 2.000 Teichen prägt die Karpfenteichwirtschaft die Landschaft des Waldviertels. Diese Teiche bestehen teilweise seit über 900 Jahren und sind das Ergebnis der Interaktion zwischen Mensch und Umwelt. „Wo der Wald König ist und die Teiche seine Diamanten“, so lautet der Werbespruch über die Waldviertler Karpfen. Gemeint ist die Multifunktionalität der Teiche durch ihre vielfältigen Ökosystemleistungen. Teiche sind daher Anziehungspunkt und Motor für die regionale Bevölkerung, sei es als Naherholungsort oder Arbeitsstätte. Sie haben sich als widerstandsfähiges landwirtschaftliches System bewährt und sind ein unverzichtbarer Bestandteil der Region, insbesondere auch für den nachhaltigen Tourismus. Diese von Menschenhand errichtete Wasserlandschaft braucht zwingend den Menschen und die Bewirtschaftung für den Erhalt. Wird die Bewirtschaftung der Teiche aufgegeben, so verlanden sie in kurzer Zeit und verschwinden damit innerhalb weniger Jahre aus der Landschaft. Die internationale Auszeichnung der Waldviertler Karpfenteichwirtschaft zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe ist eine große Ehre und eine riesige Chance für die gesamte Region.



Die Ehrengäste freuten sich, das offizielle Logo der Auszeichnung der Waldviertler Karpfenteichwirtschaft zum landwirtschaftlichen Weltkulturerbe in Händen zu halten. Vlnr. Markus Payr, Norbert Totschnig, Martina Diesner-Wais, Ferdinand Trauttmansdorff, Melanie Haslauer, Kaveh Zahedi, Leo Kirchmaier und Andrea Wagner © LK NÖ/Georg Pomassl

DI DI Leo Kirchmaier
DI (FH) Daniela Zimmermann
LK NÖ



Erhöhung der steuerlichen Einnahmengrenze beim Nebenerwerb, Be- und/oder Verarbeitung sowie Almausschank

Seit 1. Jänner 2025 gilt eine wichtige Neuerung: Die Einnahmengrenze für land- und forstwirtschaftliche Nebentätigkeiten, Be- und/oder Verarbeitung sowie den Almausschank wird von bisher 45.000 Euro auf 55.000 Euro angehoben. Erreicht werden konnte dies durch eine Änderung der Land- und Forstwirtschaft-Pauschalierungsverordnung 2015.

Was sind luf Nebentätigkeiten im Sinne des Steuerrechtes?

Als land- und forstwirtschaftlicher Nebenerwerb sind Nebentätigkeiten zu verstehen, die nach ihrer wirtschaftlichen Zweckbestimmung zum land- und forstwirtschaftlichen Hauptbetrieb im Verhältnis der wirtschaftlichen Unterordnung stehen. Dazu gehören beispielsweise die Be- und/oder Verarbeitung eigener Urprodukte (Speck, Bauernbrot, Fruchtaufstrich), der Almausschank, Holzakordantentätigkeiten, kommunale Dienstleistungen (Kulturpflege im ländlichen Raum, Winterdienst zur hauptsächlichen Erschließung luf genutzter Grundflächen), Dienstleistungen und Gerätevermietungen im Rahmen der bäuerlichen Nachbarschaftshilfe und Dienstleistungen gegenüber Nichtlandwirt:innen.

Die wirtschaftliche Unterordnung

Da die Unterordnung im Einzelfall sehr schwierig zu prüfen ist, gibt es im Steuerrecht eine Unterordnungsfiktion mit bestimmten Grenzen. Demnach liegt bei Betrieben, die ausschließlich eine Be- und/oder Verarbeitung oder einen Almausschank betreiben, eine wirtschaftliche Unterordnung vor, wenn die Einnahmen aus diesen Tätigkeiten 55.000 Euro inklusive Umsatzsteuer

jährlich nicht überschreiten. Bislang lag diese Grenze bei 45.000 Euro (2020 - 2022: 40.000 Euro, bis 2019: 33.000 Euro).

Wenn Be- und/oder Verarbeitung bzw. Almausschank und auch ein Nebenerwerb (z.B. Dienstleistungen wie Holzakord) betrieben wird, wird die wirtschaftliche Unterordnung (und damit die Zurechnung der Einnahmen zu den Einkünften aus Land- und Forstwirtschaft) bei Vorliegen folgender Voraussetzungen unterstellt:

- 55.000 Euro Einnahmengrenze wird nicht überschritten (aus dem luf Nebenerwerb) und
- mehr als 5 Hektar für landwirtschaftlich genutzte Flächen oder
- mehr als 1 Hektar für weinbaulich oder gärtnerisch genutzte Flächen werden bewirtschaftet.

Unterschreiten die Flächen diese Grenze oder übersteigen die Einnahmen 55.000 Euro, gilt die wirtschaftliche Unterordnung dennoch, wenn die Einnahmen aus den Nebentätigkeiten höchstens 25 % der gesamten Bruttoeinnahmen des luf Betriebes ausmachen. Andernfalls liegt steuerlich ein Gewerbebetrieb vor.

Eigene Grenze: Bäuerliche Nachbarschaftshilfe/Privatzimmervermietung

Einnahmen aus der Privatzimmervermietung („Urlaub am Bauernhof“) oder aus Dienstleistungen und Vermietungen im Rahmen der bäuerlichen Nachbarschaftshilfe (auf reiner Selbstkostenbasis und ohne Verrechnung der eigenen Arbeitsleistung) werden bei pauschalierten Land- und Forstwirt:innen nicht auf die 55.000-Euro-Grenze angerechnet.

Für die bäuerliche Nachbarschaftshilfe bzw. Gerätevermietung auf Basis der ÖKL-Selbstkosten gilt somit eine eigene Einnahmengrenze. Diese Grenze ist nur in den Einkommensteuerrichtlinien geregelt. Es wird jedoch erwartet, dass sie ebenfalls von 45.000 auf 55.000 Euro angehoben wird – analog zu den bisherigen Anpassungen.

Wichtig!

Wenn die wirtschaftliche Unterordnung vorliegt, dann werden die Einnahmen dem land- und forstwirtschaftlichen Betrieb zugerechnet. Dennoch sind diese nicht von der pauschalen Gewinnermittlung auf Basis des Ein-



© Eva Kail-LK NÖ

heitswerts (Gewinndurchschnittssatz 42 %) erfasst. Sie sind vielmehr auch bei Anwendung der Vollpauschalierung gesondert aufzeichnungspflichtig und einkommensteuerlich zu erfassen. Die Einkünfte aus luf Nebentätigkeiten sind grundsätzlich durch Einnahmen-Ausgaben-Rechnung zu erfassen. Bei Dienstleistungen mit Maschinen kommen in bestimmten Fällen der Abzug der ÖKL-Maschinenselbstkosten oder von 50 % pauschalen Betriebsausgaben in Betracht. Bei der Ermittlung des Gewinns aus dem luf Nebenerwerb dürfen die Betriebsausgaben nur bis zur Höhe der entsprechenden Betriebseinnahmen in Abzug gebracht werden (Verlustverbot).

Erhöhung der Umsatzgrenze für Kleinunternehmer:innen

Eine weitere Erleichterung betrifft die Kleinunternehmerregelung im Umsatzsteuerrecht. Die bisherige Umsatzgrenze von 35.000 Euro netto steigt ab

2025 auf 55.000 Euro brutto. Kleinunternehmer:innen müssen keine Umsatzsteuer verrechnen und auch keine an das Finanzamt abführen. Gleichzeitig dürfen sie jedoch keine Vorsteuer geltend machen.

Neu ist eine Toleranzregelung: Wird die neue Grenze um nicht mehr als 10 % im aktuellen Jahr überschritten, bleibt der Status als Kleinunternehmer:in im laufenden Jahr erhalten. Das heißt, Rechnungen dürfen noch bis Ende des entsprechenden Jahres ohne Umsatzsteuer ausgestellt werden. Wenn die Überschreitung höher als 10 % ausfällt, werden bereits ab diesem Zeitpunkt alle Umsätze umsatzsteuerpflichtig – allerdings ohne rückwirkende Wirkung für das gesamte Jahr.

Wichtige Hinweise für die Praxis
Vorweg: Für umsatzsteuerpauschalierte Land- und Forstwirtschaft gilt grundsätzlich die günstigere Umsatzsteuer-

pauschalierung gemäß § 22 UStG. Die Kleinunternehmerregelung betrifft vor allem Landwirt:innen, die neben der Land- und Forstwirtschaft beispielsweise Pferdeeinstellung, Ferienwohnungen oder ein Gewerbe betreiben. Bei nebeneinander vorliegender Land- und Forstwirtschaft und beispielsweise Gewerbebetrieb werden zur Beurteilung der Grenze von € 55.000 die vollpauschalen Umsätze aus dem land- und forstwirtschaftlichen Betrieb mit 150 % vom Einheitswert geschätzt.

Noch Fragen?

Für auftretende Fragen steht die Rechtsabteilung der Landes-Landwirtschaftskammer NÖ zur Verfügung (Referat Steuer, Tel.: 05 0259 27000, E-Mail: steuer@lk-noe.at).

Magdalena Puxbaum BA
LK NÖ

Künstliche Intelligenz im Fokus – Bäuerinnen diskutieren Chancen und Risiken

Am 11. März 2025 stand bei Bäuerinnen im Talk ein topaktuelles Thema auf dem Programm: Künstliche Intelligenz (KI) – eine Technologie, die bereits viele Lebens- und Arbeitsbereiche beeinflusst, auch in der Land- und Forstwirtschaft.

172 Bäuerinnen aus ganz Österreich waren online dabei, als Verteidigungsministerin Klaudia Tanner und die beiden KI-Expertinnen Manuela Machner und Susanne Linecker-Grausberg ihre Perspektiven, Erfahrungen und Einschätzungen teilten. Die Botschaft des Abends: **KI ist keine Zukunftsmusik mehr – sie ist bereits da. Und wir Bäuerinnen können sie aktiv mitgestalten.**

Inspirierende Impulse aus Politik und Praxis

Ministerin Klaudia Tanner rief die Teilnehmerinnen dazu auf, Chancen zu

nutzen und Risiken bewusst zu begegnen. Sie betonte, dass Künstliche Intelligenz nicht als Ersatz für Menschen gedacht ist, sondern als Unterstützung – auch in der Landwirtschaft.

Manuela Machner, Unternehmerin und langjährige Tourismusmanagerin, erklärte mit viel Humor, dass der Umgang mit KI gar nicht so kompliziert sei: „Es ist wie mit unseren Kindern oder Männern zu sprechen – jede Frau kann das!“ Sie plädierte dafür, sich mit KI vertraut zu machen, um Zeit für das Wesentliche zu gewinnen.

Susanne Linecker-Grausberg schließlich zeigte anhand praktischer Beispiele, wie KI Frauen am Land neue Wege eröffnen kann – von der Betriebsführung über das Marketing bis zur Arbeitsorganisation. Besonders spannend: Ihre Einblicke von einem KI-Kongress in Japan.

Alles zum Nachschauen auf der Homepage der Bäuerinnen Österreich

Die einzelnen Vorträge stehen online zur Verfügung.

Videomitschnitte & Unterlagen der Vortragenden finden Sie hier:

<https://www.baeuerinnen.at/baeuerinnen-und-kuenstliche-intelligenz-ein-einblick-in-chancen-und-risiken+2400+2746949>



Fazit: KI ist längst Teil unseres Alltags. Mit Veranstaltungen wie Bäuerinnen im Talk schaffen wir Bewusstsein, bieten Orientierung – und zeigen, wie moderne Technologien am Hof sinnvoll genutzt werden können.

Dipl.-Päd. Ing. Monika Pfabigan
Die Bäuerinnen NÖ

Inspektion einer Photovoltaikanlage mit der LK-Drohne

Einzelne auch sehr kleine Fehler an einer Photovoltaikanlage können in der Leistungsfähigkeit der Gesamtanlage sehr große Auswirkungen haben. Dies ist der Serienverschaltung der einzelnen Zellen in den Modulen und der einzelnen Module zu einem Gesamtstrang geschuldet. Weist nun in einem Strang von z.B. 10 Modulen eine Zelle eines einzelnen Modules einen Fehler auf, so kann die Leistungsfähigkeit des gesamten Stranges gehemmt werden. Daher können auch kleine Fehler zu einem hohen Ertragsverlust der Gesamtanlage führen. Aus diesem Grund ist es bei einer Photovoltaikanlage sehr wichtig auch kleine Fehler zu finden und zu beheben. Diese Fehlerfindung ist aber nur mit spezieller Ausrüstung möglich.

Früher wurden meist nur große Freiflächen- oder Aufdachanlagen mittels einer Infrarotkamera inspiziert. Diese Kameras waren in der Regel handgeführt, die Inspektion daher gerade bei Dachflächen teilweise sehr aufwendig. Oft wurde mit Hubsteigern oder ähnlichen Geräten gearbeitet, um die Kamera in den richtigen Winkel zur Photovoltaikanlage bringen zu können. Seitdem es große leistungsfähige Drohnen gibt, können nun auch schwere Infrarotkameras relativ einfach in den richtigen Winkel über eine Photovoltaikanlage gebracht werden. Mithilfe der Infrarotkamera werden Bilder der Photovol-

taikanlage gemacht, die dann im Anschluss mit einem Computerprogramm nachbearbeitet werden. Hierbei zeigen sich mögliche Wärmeunterschiede in den einzelnen Zellen. Mit freiem Auge oder einer normalen Wärmebildkamera sind diese Temperaturunterschiede nicht erkennbar. Aufgrund der von der Infrarotkamera detektierten Wärmeunterschiede können nun Rückschlüsse auf mögliche Schäden an einzelnen Zellen, einzelnen Substrings, des ganzen Moduls oder von ganzen Strängen aufgespürt werden. Oft sind es nur Kleinigkeiten, die rasch erledigt werden können, wie z. B. eine kaputte Bypass-Diode in der Anschlussdose des Moduls. Auch schadhafte Kabel oder kaputte Siliziumzellen können Ursachen für die unterschiedlichen Erwärmungen sein. Empfehlenswert ist es eine Photovoltaikanlage bereits nach der Errichtung zu überfliegen, um etwaige Schäden zu erkennen, die bereits bei der Errichtung der Anlage oder beim Transport der Module entstanden sein könnten. Im laufenden Betrieb kann ein Leistungsunterschied an einzelnen Strängen bzw. ein Leistungsabfall der Gesamtanlage ein Indiz für kleinere oder größere Fehler an der Photovoltaikanlage sein.

Ing. Christoph Wolfesberger
LK NÖ



© LK NÖ

Ablauf:

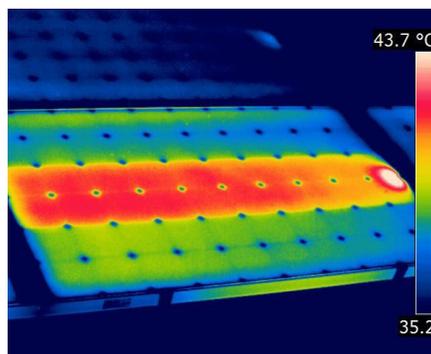
Die PV Anlage wird mit der LK-Drohne überflogen. Mit der Wärmebildkamera werden Infrarotaufnahmen gemacht, die dann in weiterer Folge am Computer mit einem speziellen Softwareprogramm ausgearbeitet werden. Anhand dieser Auswertung können defekte Zellen, Schwachstellen und Fehler im System aufgespürt werden. Auch der Wechselrichter wird mit einer handgeführten Wärmebildkamera begutachtet.

Kostenbeitrag:

Hofpauschale von 40 €
5 € pro installierter kWp 0 - 30 kWp
3 € pro installierter kWp 31 - 100 kWp
2 € pro installierter kWp größer 100 kWp



Die LK Drohne wird mit einer hochauflösenden Infrarotkamera bestückt © Gerald Pfabigan LKÖ



Ausfall eines Substrings aufgrund einer fehlerhaften Bypass-Diode © LK NÖ



Durch eine fehlerhafte Zelle kann die Gesamtleistung der PV Anlage drastisch sinken © LK NÖ

Erfolg ist das Ergebnis richtiger Entscheidungen

... und für solide Entscheidungen braucht man solide Kennzahlen. Von Ende Jänner bis Ende Februar 2025 fanden in den 15 Arbeitskreisen Milchproduktion Niederösterreich die wichtigsten Arbeitskreistreffen des Jahres, die Ergebnisübergaben statt.

Betriebszweigauswertung als wertvolles Managementwerkzeug

Seit bald 30 Jahren ist die Betriebszweigauswertung das Herzstück der Arbeitskreisberatung und wird von den 240 Mitgliedern der niederösterreichischen Arbeitskreise Milchproduktion sehr geschätzt. Da für die Datenerfassung ein sehr benutzerfreundliches Onlineportal zur Verfügung steht, dauert die Dateneingabe nur wenige Stunden. Die Ergebnisse der Betriebszweigauswertung bilden die wirtschaftliche IST-Situation am Milchviehbetrieb ab und geben einen wertvollen Einblick in die Erlös- und Kostenstruktur des Betriebszweiges Milchproduktion.

Bessere Entscheidungen durch Kennzahlen

Auf Basis der Kennzahlen der Betriebszweigauswertung können gezieltere Entscheidungen im Milchviehstall getroffen werden. Vergleicht man z.B. die Kosten für Bestandesergänzung

und Besamung, so fällt auf, dass erstere vier Mal so hoch sind wie letztere. Folglich ist es wirtschaftlich sinnvoll eine Kuh mit entsprechender Milchleistung später bzw. öfter zu besamen, als sie vorzeitig, z.B. nach drei erfolglosen Besamungen zu selektieren.

1.514 € pro Kuh machen einen großen Unterschied

Der offene Vergleich der eigenen Betriebszweigauswertung mit den Kolleginnen und Kollegen im Arbeitskreis bringt wertvolle Erkenntnisse für die Optimierung des eigenen Betriebes. Was machen wirtschaftlich erfolgreiche Betriebe anders? Wo liegen die Stärken und wo die Potentiale des eigenen Betriebes?

Zwischen dem wirtschaftlich erfolgreicheren und wirtschaftlich weniger erfolgreichen Viertel der Arbeitskreisbetriebe liegen 1.514 € pro Kuh und Jahr. Für einen Betrieb mit 25 Kühen summiert sich dieser Wert auf 37.850 € pro Jahr. Dies unterstreicht den großen Einfluss des betrieblichen Managements auf den wirtschaftlichen Erfolg der Milchproduktion.

Das wirtschaftlich erfolgreiche Viertel der Betriebe erreicht einerseits höhere Direktleistungen, was vor allem an der über 3.000 kg höheren Milchleistung pro Kuh liegt. Dadurch erreichen sie um 1.867 € pro Kuh und Jahr höhere Di-



© LK NÖ/Horn

rektleistungen als das wirtschaftliche schwächere Viertel der Betriebe. Andererseits lagen die Direktkosten des bessern Viertels der Betriebe lediglich um 353 € pro Kuh und Jahr über jenen des schwächeren Viertels. Pro kg produzierte Milch gerechnet erreichte das bessere Viertel der Betriebe sogar um 5,7 Cent niedrigere Direktkosten als das schwächere Viertel der Betriebe.

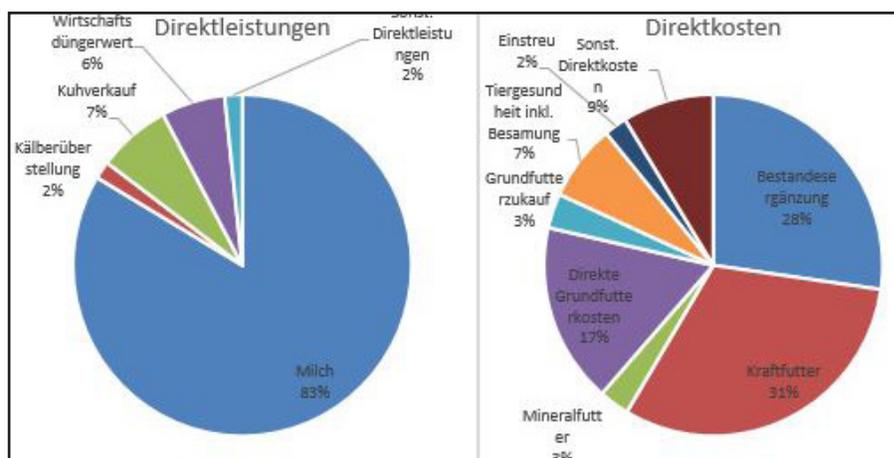
Angebot für alle Milchviehbetriebe

Der Arbeitskreis Milchproduktion stellt ein hochwertiges Weiterbildungsangebot für alle Milchviehbetriebe dar. Egal ob groß oder klein, ob Berg- oder Tal-lage, ob konventionell oder biologisch – alle Betriebe unter Leistungskontrolle sind willkommen. Die Ergebnisse der jährlichen Betriebszweigauswertung liefern eine gute Entscheidungsbasis für die positive Weiterentwicklung des Betriebes.

Website:



Video:



Zusammensetzung der Direktleistungen und Direktkosten niederösterr. Arbeitskreisbetriebe 2024

Dr. Marco Horn BEd
LK NÖ

Einladung zur Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung

Herzliche Einladung zur Jahreshauptversammlung der ARGE Meister und anschließender Meisterbriefverleihung der NÖ Lehrlings- und Fachausbildungsstelle mit Ehrung der besten Meister:innen

Jahreshauptversammlung

Mittwoch, 18. Juni 2025 um 9.00 Uhr in der Landwirtschaftskammer NÖ
Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten

Tagesordnung:

- Eröffnung und Begrüßung
- Grußworte
- Bericht des Obmannes
- Geschäftsbericht
- Bericht der Kassaprüfer
- Wahl der Kassaprüfer
- Allfälliges

Vortrag

„Landwirtschaft und Ernährung – Wie passt das zusammen?“

Katrin Fischer, MSc, BSc
Ernährungswissenschaftlerin
Projektleiterin „Die Esserwiser“

Meisterbriefverleihung und Ehrung der besten Meister:innen

der NÖ Land- und forstwirtschaftlichen
Lehrlings- und Fachausbildungsstelle

- Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner (angefragt)
- Vizepräsident Ing. Lorenz Mayr
- Präsident Ing. Andreas Freistetter

Die Veranstaltung wird von einem Ensemble der Militärmusik musikalisch umrahmt. Im Anschluss wird zum Mittagbuffet eingeladen.

Aus organisatorischen Gründen ist eine Teilnahme nur nach Anmeldung bis 6. Juni 2025 in der Lehrlingsstelle unter Tel. 05 0259 26406 oder per E-mail an arge.meister@lk-noe.at möglich.

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Raiffeisenbank
Region St. Pölten**



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten