

MeisterKurier

Nr. 4/2024

www.argemeister.at



Vorweihnachtliches Meistertreffen

Exkursionsbericht

Mehr ab Seite 5

Betriebsreportage

Mehr ab Seite 8

Benefizkabarett

Mehr auf Seite 12

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer in Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

Geschäftsführung:

Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Redaktion und Layout:

Ing. Petra Zeller, Dipl.-Ing. Anton Hölzl, Theresa Resch BEd
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26406, Fax: 05/0259 95 26406, E-mail: arge.meister@lk-noe.at, www.arge-meister.at

Titelbild

© Pfarrkirche Harmannsdorf



Inhalt

Mitgliedsbeiträge.....	2
Vorwort.....	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen.....	4
Das war die Meisterinnenexkursion 2024 nach Oberösterreich	5-7
Betriebsvorstellung des besten Meisters 2024 DI Karoly Obrecht	8-9
Exkursion nach Nordportugal von 28. April - 3. Mai 2025	10-11
Plötzlich (Bio-)Milchbäuerin	11
Benefizkabarett mit Thomas Strobl „Einmal mit alles“	12
Klassentreffen Tullnerbach 1981	13
Online-Haushaltsversicherung 2024.....	13
Meisterschiurlaub 2025.....	14
Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager.....	14
Adventkalender.....	14
Bildungsangebote 2024/25.....	15

Mitgliedsbeiträge



Demnächst werden wieder die Mitgliedsbeiträge fällig, bitte beachten Sie, dass jede Person aus organisatorischen Gründen eine eigene Rechnung bekommt. Familientarife sind berücksichtigt.

Vorwort



Andreas Boigenfürst

Werte Meisterinnen und Meister!

Das Jahr 2024 neigt sich dem Ende entgegen – ein Jahr, das von zahlreichen Wetterextremen und Ereignissen geprägt war, die die Landwirtschaft nachhaltig beeinflussten und dies auch weiterhin tun werden. Ein Blick auf die jüngsten Geschehnisse zeigt: Die Hochwasserereignisse im September haben in der Stadt St. Pölten erhebliche Spuren hinterlassen. Derartige Ereignisse werfen die Frage nach den Ursachen auf, und es ist bedauerlich, dass pauschale Anschuldigungen gegenüber der Landwirtschaft laut werden. Ein differenzierter Blick ist notwendig.

Es sei beispielsweise auf die städtebauliche Entwicklung entlang der Traisen hingewiesen. In den vergangenen Jahrzehnten wurden dort Bauprojekte auch in den als gelb und rot markierten Gefahrenzonen zugelassen – eine Entscheidung, die in Zeiten extremer Wetterlagen immer wieder zu Diskussionen führt. Hier zeigt sich die Herausforderung für die gesetzgebenden Körperschaften: Während Naturkatastrophen oft schnell in Vergessenheit geraten, müssen langfristig tragfähige Entscheidungen getroffen werden, um Menschen und Eigentum zu schützen.

Im Sinne eines konstruktiven Dialogs sollten wir daher die Suche nach Schuldigen durch das Bemühen um gemeinsame Lösungen ersetzen. Ein sachlicher und offener Austausch ist der Weg, um in diesen herausfordernden Zeiten zu tragfähigen Entscheidungen zu gelangen.

Herzlich einladen darf ich Sie wieder zu unserem Vorweihnachtliches Meister-treffen am 7. Dezember 2024 in Harmannsdorf. Wir freuen uns auf Ihr Kommen.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2024

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns nach Harmannsdorf im Weinviertel. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Hl. Messe in der Pfarrkirche ein, die dem Hl. Hippolyt und der Hl. Helena geweiht ist. Im Gasthaus Steinacker werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit unseren Berufskolleg:innen austauschen.

Wir laden alle Meisterinnen und Meister recht herzlich zur gemütlichen Adventeinstimmung ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

Programm

15.00 Uhr Führung Burg Kreuzenstein, 2100 Leobendorf

Bitte beachten Sie, dass die Burg viele kleine Stufen hat. Personen mit Gehbehinderungen können daher an der Führung leider nicht teilnehmen.

Ab 16.30 Uhr Glühwein und Punsch vor der Pfarrkirche Harmannsdorf, Kirchenplatz 1, 2111 Harmannsdorf

18 Uhr Hl. Messe in der Pfarrkirche
Pfarrvikar Mag. Hannes Saurugg
Musikalische Umrahmung: Gesangs- und Musikverein Harmannsdorf

19.30 Uhr Festmenü und gemütliches Beisammensein im Gasthaus Steinacker, Laaerstraße 21, 2111 Ruckersdorf

Eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches und ob Sie bei der Führung auf der Burg Kreuzenstein teilnehmen möchten, ist bis spätestens 1. Dezember 2024 im Büro der ARGE Meister NÖ bei Frau Ing. Petra Zeller erforderlich.

Sie können sich gerne auch über die Homepage www.argemeister.at/Veranstaltungen oder den QR-Code anmelden.



Preis pro Person: € 40,-
(inkl. Essen und Getränke)

Burgführung pro Person: € 10,-



© Pfarrkirche Harmannsdorf



© GH Steinacker

Menü

Herbstlicher Vorspeiseteller
Rehpastete | Kürbiskonfekt
gebeizter Saibling | Tartare von der
roten Rübe
Bio – Brot aus Ernstbrunn



Weinviertler Topinambur-Cremesuppe
Chips | Kernöl

oder

Kräftige Rindssuppe
Wurzelgemüse | Fleischstrudel



Geschmorte Backerl vom
Weinviertler Rind
Erdäpfel – Selleriestrudel
Herbstgemüse | Zweigeltsafterl

oder

Gebackene Maishendlbrust in der
Knusperpanade
gefüllt mit Weinviertler Speck
Schafkäse | Kürbis
Petersilienerdäpfel | kleiner Salatteller

oder

Wagram – Lachsforelle sanft gebraten
auf cremigem Sellerie-Erdäpfelpüree
Muskatellerschaum | Ofengemüse

oder

Lasagne vom Weinviertler Hokkaido
mit Brie überbacken | Joghurt dip
Preiselbeeren | Rucola



Dessertteller
Bratapfelragout | Schokoladensoufflé
Lebkuchenparfait

Das war die Meisterinnenexkursion 2024 nach Oberösterreich

Am 19. August machten sich 44 Damen auf, um das oberösterreichische Hausruckviertel und das Traunviertel näher kennenzulernen.

Zuerst fuhren wir nach Prambachkirchen im Bezirk Eferding zum Rohrergut der Familie Grabmayr. Karl und Regina bewirtschaften dort mit ihrem Sohn Stefan einen Milchviehbetrieb mit ca. 50 Milchkühen. Auf 380 m Seehöhe werden auf 30 ha Acker Mais, Triticale, Gerste, Soja und Klee gras angebaut sowie 16 ha Grünland bewirtschaftet. Der Betrieb ist seit 1970 auf Milch spezialisiert und wird seit 2003 wieder im Vollerwerb geführt. Von 1995 bis 2014 wurde Schulmilch produziert. Seit 2014 wird die pasteurisierte Milch in 10 l Kübeln an Großküchen, Kurheime und Krankenhäuser geliefert. Ca. 30.000 – 40.000 l Milch werden zu Joghurt verarbeitet und in 5 l und 10 l Kübeln direktvermarktet. 15.000 l Milch pro Jahr werden von einem fahrenden Käser zu Schnittkäse (Tilsiter und Bergkäse) verarbeitet. Dieser besucht den Betrieb etwa einmal im Monat und bringt beim nächsten Besuch den fertigen Käse mit. Familie Grabmayr portioniert und verpackt den Käse selbst. Im 2018 neu gebauten Stall werden die Kühe von einem Melkroboter gemolken und die Klauenpflege übernimmt Sohn Stefan. Insgesamt werden etwa 250.000 l Milch selbst vermarktet, während ca. 300.000 Liter an die Gmundner Molkerei gelie-

fert werden. Zum Abschluss konnten wir uns bei einer Verkostung vom guten Geschmack überzeugen und natürlich den ein oder anderen Käse kaufen.

Weiter ging die Reise nach Eferding zum Biohof der Familie Achleitner. Andi Achleitner ist seit 2024 Betriebsführer. Das Ziel von Familie Achleitner ist, dass in Österreich 100 % biologisch bewirtschaftet werden. Es gibt 4 Bereiche, die Landwirtschaft, die Biokiste, den Frischmarkt und das Kulinarium. Bewirtschaftet werden ca. 100 ha, davon ist ca. ¼ Eigengrund. In der Landwirtschaft sind 30 Personen aus 17 verschiedenen Nationen beschäftigt. Die Eltern von Andi Achleitner übernahmen die Landwirtschaft 1986 und betrieben intensiv Gemüsebau. Um die Böden zu beleben, wurde mit dem Kompostieren begonnen. Durch den Einsatz von Kompost gibt es weniger Probleme mit Schädlingen und Krankheiten in den Gewächshäusern und die Pflanzen bleiben länger gesund. Gedüngt wird mit Kompost, einer Begrünung aus 15 verschiedenen Sorten und einer 7-jährigen Fruchtfolge. Die Unkrautbekämpfung erfolgt händisch und mechanisch. Bei Zucchini und Süßkartoffeln wird gemulcht. Im Freiland werden ca. 30 verschiedene Kulturen angebaut, wie z.B. Salate, Wurzelgemüse, rote Rüben, Karotten,... In den 0,5 ha großen Gewächshäusern wachsen Gurken und Paprika, hier wird eine wiederverwendbare Folie eingesetzt. Andi erzählte uns, dass im Supermarkt

30-40% der Lebensmittel weggeworfen werden, bei ihnen werden 98-99% vermarktet. Überschüssige Produkte werden teilweise gespendet oder von Schwester Birgit verarbeitet. Unter dem Namen „Hausgmocht“ werden überreife Produkte eingekocht und zu Suppen, Marmeladen und Chutneys verarbeitet, etwa 1.000 bis 1.500 Gläser pro Woche. Der Frischmarkt, das Kulinarium und die Biokistenverpackung wurden 2005 neu gebaut. Hier sind insgesamt 165 Mitarbeiter:innen beschäftigt. Die Biokiste gibt es schon seit 1998. Geliefert wird in ganz Oberösterreich bis Salzburg und in das westliche Niederösterreich. Die 13 verschiedenen Biokisten werden an vier Packstationen gepackt. Eine kleine Kiste kostet € 22,- inklusive Zustellung. Zusätzlich können 1.200 verschiedene Produkte bestellt werden. Auch eine Thermobox ist verfügbar, sodass die Ware gekühlt geliefert wird. 70 % der Waren kommen aus Österreich, der Rest aus dem nächstgelegenen Ausland. Flugware ist nicht erhältlich. Im Frischmarkt gibt es 6.000 Produkte zu kaufen. Im Kulinarium wird von Montag bis Samstag frisch gekocht, es gibt verschiedene Menüs zum Auswählen. Auch wir nahmen hier unser Mittagessen zu uns.

Auf dem Weg zum Hotel machten wir noch einen Halt in Eferding, um die Kirche zu besichtigen. Vor dem Abendessen im Hotel Schicklberg nutzten noch einige Damen den Wellnessbereich.



Betrieb Grabmayr © ARGE Meister NÖ



Biohof Achleitner © ARGE Meister NÖ



Eferdinger Kirche © ARGE Meister NÖ



Sanddorn © ARGE Meister NÖ



Kräuterhof Hiesmayr © ARGE Meister NÖ



Baumschule Haselberger © ARGE Meister NÖ

Am Dienstag besuchten wir den Ranwallerhof der Familie Neudecker in Bad Hall. Seit 2004 wird der Mastschweinebetrieb von Anita und Robert im Nebenerwerb geführt, da Robert zusätzlich außerhalb der Landwirtschaft tätig ist. Die Familie suchte nach einem alternativen Produkt und fand es im Sanddorn. 2017 pflanzten sie den ersten Sanddorn auf zwei Feldstücken zu je 0,75 ha auf verschiedenen Bodenarten. Die ersten Pflanzen wurden aus Norddeutschland gekauft. Pro Stunde wurden 25 Pflanzen auf den mit Folie ausgelegten Boden gesetzt, zwischen den Reihen wächst eine Begrünung. Die 5-6 m hohen Stauden mit sehr langen Dornen tragen nach 3 Jahren. 2-4 kg Früchte können pro Staude alle 3 Jahre geerntet werden. Bei der Ernte werden die Äste mit den Früchten abgewickelt, in einer Kiste dann 3 Tage lang bei -30°C eingefroren. Im gefrorenen Zustand werden die Früchte dann über ein Förderband laufend sortiert. Der Sanddorn ist sehr sauer, hat aber 9 mal mehr Vitamin C als eine Zitrone und alle Vitamin B's und sogar mehr Vitamin A als Karotten. Die Vitamine sind körperversfügbar. Das Fruchtfleischöl ist sehr begehrt in der Kosmetikerstellung. In Österreich ist Familie Neudecker der einziger Sanddornverarbeiter. Da Sanddorn keinen Fruchtzucker enthält, taugt er nicht zum Schnapsbrennen. Aus dem kleinen Kern wird Öl gepresst, der Presskuchen wird gerieben verkauft, der Trester wird an die Schweine verfüttert. Natürlich wurden die Produkte auch verkostet und gekauft. Zum Schluss besichtigten wir noch eines der Felder.

Weiter ging die Fahrt nach Pfarrkirchen zum Kräuterhof der Familie Sigrid und Heinz Hiesmayr. Der Hauptbetrieb produziert Ringelschwanzschweine. Am Oberndorfergut werden seit 2018 auf 7.000 m² Kräuter (Salbei, Lavendel, Minze) kultiviert. Mit einem Bindermäher wird der Lavendel, wenn er am schönsten blüht, geerntet. Die ätherischen Öle und Hydrolate werden durch Wasserdampfdestillation aus den Blüten und Blättern gewonnen. Bei der Destillation entsteht als Kondensat das Hydrolat, dessen Wirksamkeit etwas milder als das des ätherischen Öls ist. Hydrolate sind vielseitig einsetzbar, sowohl als Duftspray aber auch als Körperspray, Haarwasser oder zur Insektenabwehr. Die Wirkung der ätherischen Öle ist intensiver und sollte nur in geringen Mengen verwendet werden. Sie können möglicherweise Reaktionen hervorrufen (Reizungen von Haut und Augen) und dürfen daher nur verdünnt angewendet werden (z.B. mit neutralen Ölen). Vermarktet werden die Produkte Abhof. Nach der Besichtigung des Lavendelfeldes, ging es weiter nach Adlwang zum Holzhaus E1NS zum Mittagessen. Im Holzhaus E1NS sind die Bezirksbauernkammer für die Bezirke Steyr und Kirchdorf, sowie einige weitere Büros untergebracht. Im Erdgeschoss befindet sich ein Restaurant sowie ein Hofladen mit regionalen Produkten. Nach dem Mittagessen wurde uns von der Geschäftsführerin des Ladens noch die Gründung durch die Familie Wenzl und die Philosophie dahinter vorgestellt.

Nach einer kurzen Fahrt kamen wir zur Baumschule Haselberger in Waldneukirchen. Hubertus Haselberger ist Ab-

solvent der Gartenbauschule in Langenlois. 1990 wurde der Betrieb mit 15 Mitarbeiter:innen beim Elternhaus mit 1,5 ha gegründet, 1997 die Handelsfirma Solitär Haselberger & Pilz OG. Die Handelsfirma kauft die Pflanzen von der landwirtschaftlich geführten Baumschule. 2008 wurde Austro Rosen, die österreichische Rosenschule, gegründet. Sie spezialisierte sich auf die Kultur von qualitativ hochwertigen Rosen in Töpfen. Produziert werden jährlich ca. 50.000 Rosen in 3, 5 und in erster Linie in 7 Liter Containern. 2010 wurde ein neues Betriebsgebäude gebaut. Die Glashäuser plante ein holländischer Architekt. 2014 wurde der Entschluss gefasst, auf einem 1,2 ha großen Grundstück eine Obstbaumschule zu betreiben. Diese führt Anna Luger, die Tochter von Hubertus Haselberger. Derzeit sind 25 Mitarbeiter:innen beschäftigt, Kunden sind Gärtner in ganz Österreich, Bellaflora, Lagerhäuser sowie Hofer. Wir sehen auch die Topfmaschine im Einsatz. Sie füllt 6.000 5l Töpfe pro Tag bzw. 3.000 15l Töpfe. Bei einem Rundgang durch die Glashäuser überzeugen wir uns von der guten Qualität der Pflanzen.

Am Mittwoch besuchten wir den Bio-Betrieb von Michaela und Walter Öllinger mitten in Kremsmünster. Walter hat den Betrieb von seinen Großeltern übernommen. Seit 2003 wird der Betrieb mit 8 ha Eigengrund wieder bewirtschaftet. Walter war außerlandwirtschaftlich tätig, während Michaela zu Hause bei den drei Kindern war. Da es Abnehmer für Bio-Eier gab, wurde ein Hühnerstall für 2.000 Legehennen gebaut. 2004 begann Michaela mit dem Brotbacken. Mittlerweile ist



Betrieb Öllinger © ARGE Meister NÖ



Haselnussplantage © ARGE Meister NÖ



Teilnehmerinnen © ARGE Meister NÖ

der Betrieb auf Bruteierproduktion im Vollerwerb mit 24 ha bewirtschafteter Fläche umgestellt worden. Am Betrieb gibt es 2.500 Elterntiere. Diese werden von den Eiermachern vermittelt, ebenso werden die Bruteier von den Eiermachern abgenommen. Mit dem Mehl vom eigenen Getreide werden 3 verschiedenen Brotsorten, Gebäck, Mehlspeisen und Nudeln erzeugt. Abnehmer dafür sind neben dem eigenen Hofladen die Schulküche und die Stiftsküche. Tochter Julia arbeitet am Nachmittag als Kindergartenhelferin und am Vormittag im Betrieb mit. Familie Öllinger bietet auch Schule am Bauernhof an. Dafür wurde ein Seminarraum errichtet, der aber auch von anderen Personen gemietet werden kann. Ein weiteres Projekt am Hof ist ein Gemeinschaftsgarten für 8 Familien. Seit 2016 wird gemeinsam gegartelt, hauptsächlich wird Lagergemüse angebaut, dafür gibt es einen Anbauplan. Weiters werden noch 65 Legehennen für die Eierproduktion gehalten.

Nach dieser beeindruckenden Besichtigung machten wir uns auf den Weg nach Niederneukirchen zum Bruckschlöglhof der Familie Peraus. Anna Peraus führt den Betrieb mit ihrem Mann, der bei PIG Austria als Zuchtwart beschäftigt ist, im Nebenerwerb. Die 3 Söhne helfen tatkräftig mit. Auf ca. 30 ha Acker werden verschiedene Getreidesorten, Mais, Soja und Kürbisse angebaut. Außerdem gibt es 1 ha Obstgarten und 4 ha mit Haselnüssen. Zu Beginn sahen wir uns die Haselnussplantage mit den 1.098 Bäumen an. Diese wurde 2018 mit 6 verschiedene Sorten angelegt. Die Bäume werden im Jänner/Februar geschnitten. Im Juli, August und September ist viel Wasser

notwendig, da wird auch bewässert. Heuer gibt es die dritte Ernte. Geerntet wird händisch einmal pro Woche. Zwischen den Baumreihen werden dafür Netze gespannt, damit die Nüsse dort liegen bleiben. Eine Baumreihe hat 330 Laufmeter, 28 Reihen gibt es. Pro Hektar können 800 kg reine Nuss geerntet werden. Von der Haselnuss sind 1/3 der Kern und 2/3 Schale. Nach der Ernte müssen die Haselnüsse bei 28°C getrocknet werden. Danach können sie mit Hilfe einer Maschine geknackt, sortiert und abgepackt werden. Die Haupteinnahmen des Betriebes kommen von der Fischzucht. Die Teichfläche neben dem Haus mit der eigenen Quelle und einem starken Zulauf besteht aus 7 Becken, jeweils 80 cm tief und ergibt eine Gesamtfläche von 200 Quadratmetern. Im ersten Becken fließen bis zu 1.000 Liter pro Minute durch. Das Wasser hat kontinuierlich 10°C. Verkauft werden 13.000 – 14.000 Forellen pro Jahr, sowohl als Frischfisch oder geräuchert. Die Forellen wachsen langsam und werden 1,5 – 2 Jahre alt. Das Obst wird als Dörrobst oder auch als Edelbrand vermarktet. Geöffnet hat der Hofladen, wenn jemand zu Hause ist. Nach dieser interessanten Führung durften wir uns bei verschiedenen Kostproben von der guten Qualität überzeugen. Natürlich konnte auch hier eingekauft werden.

Zum Schluss unserer dreitägigen Fahrt stand die Besichtigung der Rosenfellnermühle in St. Peter/Au am Programm. An diesem Standort in St. Peter in der Au (Niederösterreich) wird seit 1368 Getreide verarbeitet. Seit 1932 ist die Mühle im Besitz der Familie Rosenfellner. Der Großvater baute das Unternehmen auf, übergab es an

seinen Sohn und seit 1998 führt Monika Rosenfellner nunmehr in dritter Generation den Betrieb. Dem Großvater war es stets wichtig, das Getreide von den nahen Bauern zu beziehen, eine mühleneigene Wasserkraftanlage für die Produktion zu errichten und bestes Mehl herzustellen. Die alte Wasserkraftanlage musste 2011 der Eisenbahn weichen. Da der Zauchabach vorbeifließt, wurde eine neue Wasserschnecke errichtet. Das Getreide wie Weizen, Roggen und Dinkel kommt von den Bauern aus der Umgebung aus Niederösterreich und Oberösterreich, Goldhirse und Buchweizen kommen aus dem Marchfeld und die Braunhirse aus Oberösterreich. Nach der Anlieferung wird das Getreide gereinigt und je nach Sorte in Silos gelagert. Wenn es kühler wird, wird durchgemischt, damit es atmen kann. Dann ruht das Getreide wieder, auch nach der Vermahlung soll es noch einmal ruhen. In der Mühle gibt es ein eigenes Labor, wo die Standardanalysen selber gemacht werden. Die Aufgabe der Müllerin ist die Qualitätskontrolle. Bei einem Rundgang sahen wir noch, wie die Mühle funktioniert. Damit auch wir die Qualität kontrollieren konnten, wurde uns von der Seniorchefin gebackene Rouladen, Gugelhupf, Kirschkuchen und Brioche zum Kosten angeboten. Auch hier gab es die Möglichkeit im Mühlenladen diverse Produkte für die Familie daheim einzukaufen.

Nach diesen 3 Tagen kehrten wir mit vielen neuen Eindrücken und überwältigt von den Ideen und positiven Einstellungen aller besuchten Betriebsführer:innen nach Hause zurück.

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister NÖ

Betriebsvorstellung des besten Meisters 2024 - Karoly Obrecht



Nun darf ich mich kurz vorstellen: mein Name ist Karoly Obrecht, ich bin 49 Jahre alt und wohne mit meiner Frau Claudia und unseren drei Kindern im Alter von 9 bis 13 Jahren in Würflach, nahe Neunkirchen in Niederösterreich, ganz in der Nähe von Schneeberg, Rax und Semmering.

Ausbildungstechnisch und beruflich habe ich verschiedene Bereiche kennengelernt. Aufgewachsen in Prein an der Rax auf einem Bauernhof mit Pferden und Schafen, besuchte ich die Volksschule in Reichenau an der Rax, das Bundesgymnasium Neunkirchen und als Doppelstaatsbürger nach einer Dienstzeit und Militärpilotenselektion bei der Schweizer Armee schließlich die Österreichische Militärakademie in Wiener Neustadt, wo ich 2001 als Berufsoffizier und Flugverkehrsleiter (Fluglotse) ausmusterte. Im Jahr 2006 wechselte ich zu den ÖBB und absolvierte die Ausbildung zum Universallokführer. Nebenbei setzte ich meine fliegerische Ausbildung bis zum Linienpiloten fort und arbeite heute zusätzlich bei der Flugsicherung Austro Control GmbH in der praktischen Ausbildung angehender Fluglotsen mit. Verschiedene technische und wirtschaftliche Studiengänge (u.a. Management, Betriebsentwicklung,

Sicherheitsökonomie und Eisenbahninfrastrukturtechnik) runden meinen Werdegang ab. Als Ausgleich und meinen Wurzeln entsprechend widme ich mich heute zudem unserem Wald und dem kleinen forstwirtschaftlichen Betrieb. Er befindet sich am Fuße der Rax in der Sonnleiten in Prein an der Rax und hat eine arrondierte Fläche von rund 11 Hektar.

Der Wald wurde 1979 zusammen mit der Hofstelle Preinrotte 14 von meinen Eltern erworben. Der Betrieb bestand aus den Betriebszweigen Pferdezucht (Vollblutaraber) und Schafzucht mit Hochleistungsmilchschaafen (Ostfriesische Milchschaafe) und Frisch- sowie Hartkäseerzeugung und -verkauf. Im Jahr 1986 erfolgte nach einer Scheidung die Weiterführung als Pferde- zucht- und Einstellbetrieb, sowie eine Einführung einer Ziegenmilchproduktion mit Käseerzeugung und -verkauf. Nach dem Ableben der Betriebsführerin wurden die Betriebszweige heruntergefahren und der Hof umständehalber schließlich 2004 verkauft. Im Jahr 2017 wurde der zugehörige Wald wieder zum Verkauf angeboten und 2018 dann von uns erneut erworben. 2019 wurde eine aktive Bewirtschaftung aufgenommen und die Planungen für die Aufschließung und Weiter-

entwicklung des Waldes eingeleitet. Für mich war klar, dass eine zukünftig gute und erfolgreiche Bewirtschaftung nur auf Grundlage einer gediegenen und zeitgemäßen Ausbildung erfolgen kann und nahm daher im Jahr 2020 die Ausbildung zum Forstfacharbeiter an der LFS Warth in Angriff, wo ich den Wunsch verspürte, mich, insbesondere was die Bereiche Waldbau, Forstschutz, erweiterte Praxis und rechtliche Grundlagen betrifft, darüber hinaus weiterzubilden, weshalb ich die Ausbildung zum Forstwirtschaftsmeister anschloss und heuer im Juni abschließen konnte.

Einer der zentralen Arbeiten im Rahmen der Ausbildung zum Forstwirtschaftsmeister ist die Erstellung eines Waldwirtschaftsplanes, der mir ein besonderes Anliegen war, denn er dient nicht nur dazu, seinen eigenen Wald in einer verfahrenstechnisch strukturierten Weise kennenzulernen und damit den Status quo zu erfassen, sondern soll dem Waldbewirtschaftler als ein geeignetes Hilfsmittel zur Planung von Maßnahmen zur Erreichung festgelegter Ziele in einer für den Waldbau ohnehin herausfordernden Zeit näher gebracht werden.

Was dem Manager sein Führungskreislauf, dem militärischen Kommandanten sein Führungsverfahren oder dem Projektleiter sein Projekt-ablaufplan ist, so stellt der Waldwirtschaftsplan das Führungsinstrument des Waldbewirtschafters dar. Es geht bei allen diesen Kreisläufen darum, zu allererst seinen Ist-Stand zu ermitteln, die eigenen Fähigkeiten und Schwächen zu erfassen, die äußeren Einflussfaktoren zu bestimmen und die entsprechenden Risiken und Chancen daraus abzuleiten und schließlich in die Phase der Evaluierung zu kommen, in der verschiedene Szenarien und Erwägungen gegenübergestellt werden. Aus diesen Erwägungen wird nun ein Entschluss gefasst, der nichts anderes



© Karoly Obrecht



© Karoly Obrecht



Familie Obrecht © Pomassl LK NÖ

als das strategische, langfristige Ziel darstellt, zu deren Erreichung sich in der Folge die Zwischenziele, bzw. die entsprechenden Maßnahmen verschiedener Dringlichkeit ableiten lassen. Eine ständige Überprüfung oder Evaluierung soll dabei sicherstellen, dass Abweichungen korrigiert werden und die Maßnahmen tatsächlich zum eigentlichen Ziel führen.

Dieses laufende Controlling schließt den Kreis, führt zu neuen Beurteilungen und neuen korrektiven Maßnahmen im Sinne der Zielerreichung und soll dem proaktiven Waldbewirtschaftler als lebendiger Kreislauf in der Wechselwirkung von inneren und äußeren Faktoren als sein Werkzeug für einen zielgerichteten Einsatz von Personal, Material, Aufwand und Zeit bewusst werden.

Das wesentliche Betriebsziel für unseren Wald ist es, die vorhandenen (Fichten-)holzüberhänge zu reduzieren und durch den Erlös die Maßnahmen zu stützen, die notwendig sind, um den Wald insofern zu entwickeln, als er mit

einer großen Vielfalt und Stabilität und einer guten Ausgangslage zur teilweisen Wertholzproduktion der nächsten Generation übergeben werden kann.

Eine strukturierte Bewirtschaftung mit einem starken Fokus auf Nachhaltigkeit wird zudem die Voraussetzung sein, den zukünftigen Anforderungen in klimatischer, energetischer, wirtschaftlicher und nicht zuletzt gesellschaftlicher Hinsicht gewachsen zu sein.

Die praktische Ausbildung im Rahmen der forstlichen Aus- und Weiterbildung schafft zudem einen enormen Vorteil hinsichtlich der Sicherheit bei der Waldarbeit. Die richtige Verwendung und Wartung der Geräte und der Ausrüstung, der richtige Einsatz und nicht zuletzt die Kenntnis der aktuellen rechtlichen Bestimmungen und Arbeitsmethoden reduziert nachweislich das Risiko von Unfällen und gefährlichen Situationen, und das ist man sich schließlich selbst und der Familie

schuldig.

Nicht zuletzt bleibt gerade in der heute derart beschleunigten, digitalen und technisierten Welt die Verbundenheit mit der Natur und ihren Vorgängen der Garant dafür, den Bezug zum Wesentlichen nicht zu verlieren, zum Leben an sich und seinen Ursprüngen. Daher gilt für uns – MIT der Natur zu arbeiten und nicht GEGEN sie, es Wert zu schätzen was wir haben und die „kleinen“ Dinge wahrzunehmen. Wenn unser jüngster Sohn in der Volksschule seinen Klassenkameraden zeigt, welche Baumart der eine oder andere Jungwuchs oder sogar Keimling ist, dann geht uns das Herz auf...

FWM DI Karoly Obrecht
Betriebsführer



© Karoly Obrecht



© Karoly Obrecht



Porto © Moser Reisen

Exkursion nach Nordportugal von 28. April - 3. Mai 2025

Portugal, eines der schönsten Länder Europas, bietet zahlreiche Postkartenmotive: Verträumte Dörfer, kontrastreiche Landschaften, bunte Fischerboote und weitläufige Strände am Atlantik. Weltberühmt ist das Land auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten und edlen Weine.

1. Tag: Anreise - Porto - Guimarães
Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Abflug nach Porto. Nach der Ankunft Empfang durch die örtliche, deutschsprachige Reiseleitung. Beginn der Stadtbesichtigung von Porto, der zweitgrößten Stadt Portugals, gelegen am Ufer des Douro. Wir lernen unter anderem den Torre dos Clérigos, die Spannbogenbrücke Dom Luís I., die Altstadt mit ihren typischen, kachelverzierten Fassaden, die Kathedrale mit der romanischen Wehrkirche und viele weitere Sehenswürdigkeiten kennen. Transfer zum Hotel in Guimarães und Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Viana do Castelo - Braga - Guimarães

Besuch von Viana do Castelo, besonders bekannt durch die Wallfahrtskirche auf dem Monte Santa Luzia. Von dort können wir einen einzigartigen Panoramablick auf die Stadt sowie die Mündung des

Lima-Flusses in den Atlantik genießen. Weiterfahrt nach Braga, das wegen seiner vielen Kirchen und Paläste auch das "Rom Portugals" genannt wird. Besichtigung der Kirche „Igreja Bom Jesus do Monte“. Abschließend Besuch von Guimarães, der Kulturhauptstadt Europas 2012 und Geburtsort des ersten portugiesischen Königs Alfonso Henrique. Bis heute ist vor allem die Textilindustrie in dieser Region von Bedeutung. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Fachprogramm Konservenfabrik - Aveiro - Fachprogramm „Ovos Moles de Aveiro DOP“ - Fachprogramm Korkproduktion

Als Start in den heutigen Tag steht ein Besuch einer Konservenfabrik in Matosinhos auf dem Programm. Die Manufaktur ist weit über die Landesgrenzen hinaus für ihre Sardinen bekannt und hat sich über die Jahre hinweg einen hohen Stellenwert in der Branche gesichert. Nächster Halt ist Aveiro, das wegen seiner drei Kanäle auch das „Venedig Portugals“ genannt wird und dessen farbenfrohe Boote das Stadtbild prägen. Ein „kulinarisches Wahrzeichen“ der Stadt sind sicherlich die „Ovos Moles de Aveiro DOP“ (Denominação de Origem Protegida). Nach einem Stadtrundgang sehen wir zu, wie die aus Eiern und Zucker hergestellten Süßspeisen angefertigt werden. An-

schließend darf eine Verkostung natürlich nicht fehlen. Den restlichen Tag widmen wir uns einem weiteren sehr wesentlichen Produkt Portugals: den Kork. In dieser Gegend findet man einen großen Teil der portugiesischen Kork-eichen. Fachbesuch eines Betriebes in der Korkproduktion. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung

4 Tag: Douroal - Fachprogramm Wein - Gärten des Palácio de Mateus

Im Nordosten Portugals, entlang des Flusslaufes des Douro, erstreckt sich die gleichnamige Weinbauregion, eine der wohl berühmtesten. Die in den Schiefer gehauenen Terrassen, ragen teilweise bis zu 700 Meter in die Höhe. Bis 1979 war die Herkunftsbezeichnung ausschließlich der Portweine vorbehalten, heute dürfen nun auch normale Weine unter der Bezeichnung DOC Douro auf den Markt gebracht werden. Der überwiegende Teil der Rebfläche wird jedoch weiterhin für Portwein genutzt. Panoramafahrt sowie Fachbesuch einer Quinta inkl. Verkostung. Als Abschluss des Tages besuchen wir noch die Gartenanlage des Palácio de Mateus in Vila Real. Das beeindruckende Herrenhaus überzeugt mit seinen wunderschönen Fassaden und den einzigartigen Gärten. Rückkehr zum Hotel. Nächtigung.



Portweinschiffe © Moser Reisen



Santiago de Compostela © Moser Reisen

5. Tag: Santiago de Compostela - Weinbauregion Vinho Verde

Santiago de Compostela zählt zu den wichtigsten religiösen Zielen der Christenheit in Europa und ist seit Jahrhunderten Anziehungspunkt für Gläubige aus aller Welt. Stadtrundgang mit Möglichkeit zur individuellen Innenbesichtigung der Kathedrale mit dem romanischen Portico de la Gloria und der Krypta mit dem Apostelgrab. Wir verlassen nun wieder Spanien und kehren zurück nach Portugal und widmen sich der Weinbauregion Vinho Verde im Norden Portugals, wo rund 25% der portugiesischen Weine erzeugt wer-

den. Besuch einer Quinta mit Führung sowie Verkostung. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Porto - Heimreise

Nach dem Frühstück Fortsetzung der Stadtbesichtigung von Porto. Transfer zum Flughafen von Porto und Rückflug nach Wien-Schwechat.

Nähere Informationen, das genaue Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage der ARGE Meister NÖ unter www.argemeister.at/Niederösterreich

Termin: 28. April - 3. Mai 2025

Inkludierte Leistungen

- Flug von Wien-Schwechat nach Porto und retour
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung lt. Programm

Pauschalpreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.470,-
für Gäste: € 1.490,-

EZ-Aufpreis: € 275,-



Plötzlich (Bio-) Milchbäuerin

Aller Anfang ist schwer. So auch auf einem Milchviehbetrieb. Viele Aufgaben und Herausforderungen warten hier, und vor allem, wenn man nicht damit aufgewachsen ist, kann man schnell den Überblick verlieren und mehr Fragen als Antworten finden.

Für jede:n der/die sich im Umgang mit der Milchkuh weiterbilden möchte, veranstaltet die Landwirtschaftskammer zusammen mit dem LFI an der LFS Warth ein Grundlagenseminar für Einsteiger:innen. Behandelt werden grundlegende Themen rund um die Bedürfnisse eines Wiederkäuers in Bezug auf Haltung und Fütterung sowie Kälber- und Jungviehaufzucht und wo-

rauf hier vor allem Bio-Betriebe achten müssen. Die Teilnehmer:innen lernen, was beim Melkvorgang zu beachten ist, um hygienisch einwandfreie und hochqualitative Milch zu erzeugen. Dabei wird besonderes Augenmerk auf die Vermittlung von praktischem Wissen gelegt, um die Teilnehmer:innen in der Erkennung, Beurteilung und Behebung von Problemen (zB Eutergesundheit, ...) zu schulen.



© die Lechnerei

Datum: Do, 30. Jänner 2025
Ort: LFS Warth und Betrieb Freiler

TN Beitrag gefördert: 50€
TN Beitrag ungefördert: 100€

Anmeldung im Referat Milchwirtschaft:
Tel.nr.: 05 0259 23300

Am Nachmittag findet eine Exkursion zum Betrieb Freiler (Biobetrieb mit Schulmilch und Direktvermarktung) statt. Die Veranstaltung dient auch dem Erfahrungsaustausch untereinander und der Beantwortung von Fragen und soll sowohl für Biobetriebe als auch für konventionelle Milcherzeuger:innen interessant sein.



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 erhältlich.

Benefizkabarett mit Thomas Strobl „Einmal mit alles“

Die Tage werden kürzer und kühler, dabei rückt Weihnachten in greifbare Nähe und somit auch die Suche nach kleinen Aufmerksamkeiten für die Liebsten. Wie wäre es mit Karten für einen gemütlichen und lustigen Kabarettabend mit Thomas Strobl, dem Tausendsassa der Musik-Kabarett-Szene? Er hat sich für sein neues, bereits drittes Solo-programm wieder einiges einfal-len 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 er-scheinen 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 wis-sen ...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 ge-weckt haben, nachdem man heimlich von einer Party weggeschlichen ist? Aber auch Wien und der Tod, eine un-schlagbare 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 gän-zlich anderen emotionalen Zugang zu Musik haben als wir: So bleibt zum Beispiel beim Vergleich von „Ein Hoch auf uns“ mit „Alle Menschen samma zwida“ beim Publikum kein Auge tro-cken. Zu all diesen spannenden The-men aus den unterschiedlichsten Be-reichen 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 „Ver-jüngungskur in zwei Stunden“!

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



Thomas Strobl © Sabine Klimpt

Klassentreffen Tullnerbach 1981

Am 25. Oktober 2025 trafen sich 13 Meisterinnen des Ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagement zu einem gemütlichen Beisammensein in der Landwirtschaftskammer NÖ.

Monika Kendler hat das Treffen des Jahrgangs Tullnerbach 1981 gemeinsam mit dem Büro der ARGE Meister NÖ organisiert. Nach einem gemeinsamen Mittagessen im Betriebsrestaurant der Landwirtschaftskammer NÖ wurden Erinnerungen ausgetauscht und über die Erlebnisse bei der Meisterprüfung herzlich gelacht.

Wenn auch Sie ein Klassentreffen veranstalten möchten, melden Sie sich gerne im Büro der ARGE Meister NÖ. Wir unterstützen Sie gerne.



vlnr. Haselsteiner Theresia, Schlosser Elisabeth, Wolf Johanna, Krumböck Margarete, Kendler Monika, Schneider Michaela, Kendler Christine, Hölzl Leopoldine, Mantler Edith, Kurz Anna, Frühwirth Maria, Hiesberger Leopoldine, Spanseiler Christine © ARGE Meister NÖ

Online - Haushaltsversicherung 2024

Dürfen wir vorstellen?

Die neue Online-Haushaltsversicherung der Niederösterreichischen Versicherung AG.

Ganz nach dem Motto: persönlich & digital!

Unsere neue Online-Haushaltsversicherung bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Haushalt einfach, bequem und vollständig digital abzuschließen, ohne auf persönliche Beratung zu verzichten.

Warum sollten Sie unsere Online-Haushaltsversicherung wählen?

■ Schnell und unkompliziert

Mit nur wenigen Klicks können Sie Ihre Haushaltsversicherung direkt bequem von zu Hause aus abschließen. Auf unserer benutzerfreundlichen Webpage führen wir Sie durch den gesamten Abschlussprozess – Ihren abgeschlossenen Versicherungsantrag haben Sie gleich parat.

■ Rund um die Uhr verfügbar

Unser Online-Service steht Ihnen 24

Stunden am Tag, 7 Tage die Woche zur Verfügung. Egal, ob Sie frühmorgens vor der Arbeit, in der Mittagspause oder spät abends nach Feierabend Zeit haben - Sie können Ihre Versicherung abschließen, wann immer Sie wollen.

■ Flexibilität und Anpassungsfähigkeit

Unsere Online-Haushaltsversicherung bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihren Versicherungsschutz ganz nach Ihren individuellen Bedürfnissen anzupassen. Wählen Sie aus verschiedenen Deckungsoptionen und Zusatzleistungen, um sicherzustellen, dass Ihr Zuhause optimal geschützt ist.

■ Persönliche Beratung & Betreuung auf Wunsch

Wir verstehen, dass der Abschluss einer Versicherung eine wichtige Entscheidung ist, die sorgfältig durchdacht sein sollte. Deshalb bieten wir Ihnen die Möglichkeit, jederzeit einen unserer erfahrenen Versicherungsberater für Ihre per-

sönliche Betreuung - beispielsweise für eine kompetente Schadenabwicklung - zu wählen. Frei nach dem Motto: Online abschließen - persönlich vor Ort betreuen lassen.

Der digitale Versicherungsabschluss erweitert für Sie die Möglichkeit, Ihr Zuhause bestens abzuschließen. Dies bedeutet jedoch keineswegs, dass persönliche Beratung und Unterstützung verloren gehen müssen. Bei uns erhalten Sie das Beste aus beiden Welten: die Bequemlichkeit und Effizienz des Online-Abschlusses kombiniert mit der Expertise und dem Engagement unserer Kundenberater vor Ort.

Interesse geweckt? – Mehr Information finden Sie hier:



Meisterschiurlaub 2025

Auch 2025 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an. Das eingeholte Angebot sieht wie folgt aus:

Unterbringung:

Hotel Tauernhof, 5611 Grossarl

Termin: 12.-19. Jänner 2025

Kosten: ca. € 140,- pro Tag (ohne Liftkarte!)

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

Halbpension:

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

Um das schifahrerische Können zu verbessern, gäbe es die Möglichkeit geführte Touren mit einem Schilehrer

zu organisieren oder an einem Schikurs teil zu nehmen.

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl

2232 Aderklaa 29

Mobil: 0650/44 629 74



© Hotel Tauernhof



Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager

Das AMA-Gütesiegel ist DIE Marke der Österreichischen Landwirtschaft und steht für Qualität, Herkunft, Regionalität und Markenbekanntheit. In der zweiten Folge der Webinarreihe „Im Gespräch mit Schmuckenschlager“ ist Geschäftsführerin von AMA-Marketing Christina Mutenthaler-Sipek zu Gast. Schaut rein, um zu erfahren, warum Kennzeichnung so wichtig und definitiv besser als Vertrauen ist.

Beitrag wird hier veröffentlicht: <https://youtu.be/pVsDYR0Vkc>



#VERLASS DI DRAUF!



Unsere Bauern. Verlass di drauf! präsentiert den Adventkalender!



Freut euch auf 24 Tage voller spannender Einblicke, Geschichten und Überraschungen aus der Welt unserer Vereine und Verbände. Jeden Tag öffnen wir ein neues Türchen und geben euch die Möglichkeit, mehr über die großartige Arbeit und das Engagement der Vereine zu erfahren. Dazu gibt es spannende Gewinne, die auf euch warten!

Auch die ARGE Meister ist dabei und hat sich schon einen tollen Gewinn für euch überlegt - bleibt gespannt!

Ab dem 1. Dezember heißt es täglich: Türchen auf und überraschen lassen!



Verlass di drauf!

Die Landwirtschaft im Dialog mit Konsument:innen

Bildungsangebote 2024/25

1 Canva - Basics
Grafikdesigns, Postings & Flyer selbst gestalten
am 09. Jänner 2025, 14-16.30 Uhr
und 23. Jänner 2025, 19-19:30 Uhr
mit Elisabeth Enne
LFI-Online Seminarraum



3 Fake News erkennen
Kritisch prüfen, sicher anwenden
am 20. Februar 2025, 9-13 Uhr
mit Andre Wolf
LFI-Online Seminarraum



2 Social Media und Landwirtschaft
Mehr Reichweite für meine Betriebsseite
am 28. Jänner 2025, 9-12.30 Uhr
mit Marlene Weitzenböck, Teresa Neuhold BA BSc,
Farmfluencer Johannes Buchhart (Bauernjohny)
LFI-Online Seminarraum

Anmeldung zu den Kursen:



1



2



3

auch im Format
„Frühstück mit
Sinn“ buchbar

Seminare und Vorträge auf
Anfrage individuell buchbar:

Wertschätzung durch Kommunikation
Warum der Dialog mit der Gesellschaft wichtig ist
Vortrag mit Referent:innen der Abteilung Agrarkommunikation

Bäuerinnen und Bauern als Botschafter
Gelungen argumentieren
Vortrag oder Seminar mit Birgit Plank MA BEd – 1 UE/4 UE

Das Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft
Präsentation Studienergebnisse
Vortrag mit Birgit Plank MA BEd – 1 UE

Risiko- und Krisenkommunikation
Do's & Don'ts bei der Krisenkommunikation,
Präventionsarbeit, Praxisbeispiele
Vortrag oder Seminar mit DI Bernadette Laister – 2 UE/4 UE

Wortwahl bestimmt Wahrnehmung
So kommen Ihre Botschaften beim Gegenüber an
Seminar mit DI Bernadette Laister – 4 UE

Medien und Landwirtschaft –
Wie wir uns die Journalisten zu Nutze machen
Vortrag mit Sabine Kronberger - 3 UE

Exkursionsleitfaden
Tipps & Tricks für die erfolgreiche Gestaltung
von Exkursionen am Bauernhof
Seminar mit Referent:innen der Abteilung
Agrarkommunikation - 4 UE

Die Gesellschaft über Landwirtschaft
informieren und begeistern
Ideen für den Alltag, Formate & Tipps
die jede:r umsetzen kann
Seminar mit Birgit Plank MA BEd

Social Media und Landwirtschaft
Mehr Reichweite für meine Betriebsseite
mit Marlene Weitzenböck, Teresa Neuhold BA BSc

Canva - Basics
Grafikdesigns, Postings & Flyer selbst gestalten
mit Elisabeth Enne

Information & Anmeldung:

Referat Gesellschaftsdialog:
gesellschaftsdialog@lk-noe.at,
T 05 0259 26113,
www.noe.lfi.at

Alle hier
angebotenen
Kurse sind für
**Schule am
Bauernhof
anrechenbar!**



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten