

MeisterKurier

Nr. 3/2025



Ehrung beste Meister:innen

**Bericht Jahreshauptver-
sammlung**
Mehr ab Seite 4

Exkursion Albanien
Mehr ab Seite 9

Betriebsreportage
Mehr ab Seite 12

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

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

Geschäftsführung:

Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Redaktion und Layout:

Ing. Petra Zeller

Dipl.-Ing. Anton Hölzl

Theresa Resch BEd

Wiener Straße 64

3100 St. Pölten

Tel.: 05/0259-26406

Fax: 05/0259 95 26406

E-mail: arge.meister@lk-noe.at

www.argemeister.at

Titelbild

Beste Meister:innen mit Ehren-
gästen © LK NÖ/Georg Pomaßl



Inhalt

Vorwort	3
ARGE Meister NÖ zieht positive Bilanz bei Jahreshauptversammlung	4-5
Neue Meisterinnen und Meister 2025	6-9
Landwirtschaftliche Fachreise nach Albanien von 21.-25. April 2026	9-10
Exkursionsbericht „Tante Emma Garten“	11
Beste Pferdewirtschaftsmeisterin 2024 Marilena Helmreich	12-13
Rückblick auf die Reise nach Portugal	14-15

Terminvorschau

- Weinbau- und Kellermeistertagung - Februar 2026
- Benefizkabarett mit Tricky Niki - 26. März 2026
- Weinbauexkursion - April 2026
- Exkursion Albanien - 21. - 25. April 2026

Vorwort

Werte Meisterinnen und Meister!



Das Wetter der vergangenen Wochen war sehr wechselhaft und stellte viele landwirtschaftliche Betriebe vor Herausforderungen. Dennoch ist zu hoffen, dass es gelungen ist, die kurzen Erntefenster optimal zu nutzen, um die Erträge auf Acker- und Grünlandflächen erfolgreich einzubringen. Gerade in einem Sommer wie diesem zeigt sich, welchen hohen Stellenwert Erfahrung in der Landwirtschaft hat. Sie spielt eine zentrale Rolle bei der erfolgreichen Ernte von Getreide oder Heu. Solche praktischen Kenntnisse entstehen nicht im Klassenzimmer, sondern entwickeln sich über Jahre hinweg – durch kontinuierliche Beobachtung, standortspezifische Gegebenheiten und persönliche Entscheidungen. Gleichzeitig bleibt der fachliche Austausch innerhalb der Branche ein wichtiger Bestandteil der Weiterentwicklung. Der Dialog – sei es in Schulen, Kursen oder Fortbildungen – unterstützt Landwirtinnen und Landwirte dabei, auch in herausfordernden Situationen fundierte Entscheidungen zu treffen. Besonders in den informellen Gesprächen am Rande solcher Veranstaltungen entsteht oft ein wertvoller Wissenstransfer über Neuerungen, praktische Erfahrungen und individuelle Lösungsansätze. Diese Form des Austauschs ist eine wichtige Ergänzung zur formalen Weiterbildung. Ein Beispiel für gelebten Austausch und persönliche Weiterentwicklung war die kürzlich abgehaltene Meisterbriefverleihung. Nach intensiver Vorbereitung und erfolgreichem Abschluss der Kurse konnten 91 Absolventinnen und Absolventen im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung ihre Meisterbriefe entgegennehmen. Beim anschließenden Fototermin war spürbar, dass im Verlauf der Ausbildung nicht nur Fachwissen vermittelt wurde, sondern auch nachhaltige persönliche Verbindungen entstanden sind. Gespräche über gemeinsame Zukunftsvorhaben und mögliche Kooperationen zeigten den Wert dieses Bildungswegs weit über den eigentlichen Abschluss hinaus.

Allen neuen Meisterinnen und Meistern sei an dieser Stelle nochmals herzlich zur bestandenen Prüfung gratuliert. Für die Zukunft in der Land- und Forstwirtschaft wünsche ich viel Erfolg sowie einen weiterhin konstruktiven und bereichernden Austausch.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

ARGE Meister NÖ zieht positive Bilanz bei Jahreshauptversammlung

Zahlreiche Meisterinnen und Meister folgten der Einladung zur diesjährigen Jahreshauptversammlung der ARGE Meister Niederösterreich, die in einem würdigen Rahmen am 18. Juni 2025 in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich in St. Pölten stattfand. Obmann LKR Andreas Boigenfürst konnte neben den Mitgliedern auch eine Reihe hochrangiger Ehrengäste begrüßen. Unter ihnen waren LK-Vizepräsident Ing. Lorenz Mayr, Landtagsabgeordnete Doris Schmidl, ARGE Meister-Bundesobmann LKR Andreas Ehrenbrandtner sowie LAK-Präsident Ing. Andreas Freistetter.

In seinem Tätigkeitsbericht blickte Obmann Boigenfürst auf ein ereignisreiches Jahr zurück. Die ARGE Meister Niederösterreich setzte erneut zahlreiche Maßnahmen, um ihre Mitglieder in ihrer fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung zu unterstützen. Im Fokus standen dabei individuelle Beratung, der Ausbau von Netzwerken sowie die engagierte Interessensvertretung gegenüber Politik und Öffentlichkeit. Ein besonderes Highlight waren die Spendenübergaben der beim Benefizkabarett gesammelten Einnahmen, die für den Obmann stets bewegende Momente darstellen. Die betroffenen Betriebsführerinnen und Betriebsführer zeigten sich dankbar für die Unterstützung und die persönliche Anteilnahme.

Die starke Präsenz der niederösterreichischen ARGE Meister auf Bundesebene wurde ebenfalls hervorgehoben. In den Veranstaltungen des vergangenen Jahres nahmen rund 770 Meisterinnen und Meister teil – ein eindrucksvoller Beweis für das hohe

Engagement innerhalb der Gemeinschaft.

Ein besonderer Dank galt den langjährigen Partnern und Sponsoren, die mit ihrer Unterstützung zahlreiche Aktivitäten ermöglichten: Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien, Niederösterreichische Versicherung und Österreichische Hagelversicherung trugen wesentlich zum Gelingen der Jahreshauptversammlung, der Benefizveranstaltung und des vorweihnachtlichen Meistertreffens bei.

Auch über die Landesgrenzen hinaus waren die Meister aktiv: Mehrere Fachexkursionen führten in europäische Länder und auf andere Kontinente und ermöglichten wertvolle fachliche wie kulturelle Einblicke.

Der Kassabericht zeigte ein solides und transparent geführtes Finanzjahr. Die Prüfung der Kasse durch die beiden Kassaprüfer, Landwirtschaftsmeisterin Bettina Rauch und Landwirtschaftsmeister Herbert Panzenböck, ergab keinerlei Beanstandungen. Bettina Rauch trug den Bericht zur Kassenprüfung vor. Beide wurden einstimmig für eine weitere Funktionsperiode wiedergewählt.

Die Versammlung endete in kameradschaftlicher Atmosphäre und mit dem

klaren Signal, dass die ARGE Meister auch in Zukunft eine tragende Rolle für die Weiterentwicklung der Landwirtschaft in Niederösterreich spielen wird.

Den anschließenden Festvortrag hielt Katrin Fischer, MSc, BSc, Ernährungswissenschaftlerin und Projektleiterin von „Die Esserwisser“, zum Thema „Landwirtschaft und Ernährung – Wie passt das zusammen?“. Sie zeigte auf, wie eng unsere Ernährung mit der landwirtschaftlichen Produktion verbunden ist und wie wichtig fundiertes Wissen über Lebensmittelherkunft, -verarbeitung und -wirkung für bewusste Konsumententscheidungen ist. Zentrale Anliegen waren die Aufklärung von Ernährungsmythen sowie die Förderung eines wertschätzenden Umgangs mit heimischen Lebensmitteln. Mit dem Projekt „Die Esserwisser“ vernetzen sich Landwirt:innen, Ernährungswissenschaft und Haushaltspraktiker:innen, um alltagstaugliches Wissen verständlich aufzubereiten – etwa durch Workshops, Online-Tools oder Schulprojekte. Fischer betonte, dass nur durch Wissen Vertrauen und Wertschätzung für Landwirtschaft und Ernährung entstehen kann. Der Vortrag vermittelte praxisnahe Einblicke und regte zum bewussteren Umgang mit Lebensmitteln an.



Lorenz Mayr, Michael Gindl, Andreas Boigenfürst, Josef Leckel, Anton Hölzl © LK NÖ/Georg Pomaßl



Katrin Fischer © LK NÖ/Georg Pomaßl

91 neue Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft ausgezeichnet

Nach einer kurzen Pause begann die Meisterbriefverleihung der landw. Lehrlings- und Fachausbildungsstelle. Der Geschäftsführer DI Anton Hölzl führte durch das Programm. Musikalisch umrahmt wurde die Verleihung von einem Bläserensemble der Militärmusik NÖ.

Insgesamt 91 Absolventinnen und Absolventen haben ihre Meisterbriefe in den land- und forstwirtschaftlichen Berufen entgegengenommen. Mit dieser Auszeichnung wird ihre hohe fachliche Kompetenz ebenso gewürdigt wie ihr Engagement für die Zukunft der Branche.

Die neuen Meisterinnen und Meister verteilen sich auf verschiedene Fachrichtungen: 51 Absolvent:innen schlossen die Meisterausbildung in der Landwirtschaft erfolgreich ab, 11 im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft, weitere 11 in der Pferdewirtschaft sowie 18 in der Geflügelwirtschaft. Diese Vielfalt zeigt die breite Bedeutung der land- und forstwirtschaftlichen Berufe als tragende Säule einer nachhaltigen und zukunftsorientierten Wirtschaftsweise in Niederösterreich.

„Die Meisterausbildung bietet unseren Bäuerinnen und Bauern das notwendige Rüstzeug, um Betriebe zukunftssicher zu führen. Neben fundiertem Fachwissen stehen unternehmerisches Denken, Innovationskraft und Verantwortung im Mittelpunkt. Unsere Meisterinnen und Meister sind damit hervorragend auf die Herausforderungen der Landwirtschaft von morgen vorbereitet“, betonte Lorenz Mayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, den Stellenwert der Meisterausbildung.

„Mit Ihrem Engagement sichern Sie nicht nur die hohe Qualität unserer heimischen Produkte, sondern stärken auch den ländlichen Raum als Lebens- und Wirtschaftsraum. Ihre Arbeit ist



Beste Meister:innen vlnr: NÖ LAK-Präsident Andreas Freistetter, ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst, beste Meisterin Pferdewirtschaft Julia Scheibenreiter, bester Meister Landwirtschaft Markus Öhlzelt, bester Meister Weinbau und Kellerwirtschaft Leopold Dick, bester Meister Geflügelwirtschaft Michael Burger, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr und der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl © LK NÖ/Georg Pomašl

ein wesentlicher Beitrag für die Lebensqualität in unserem Land“, erklärte LAbg. Doris Schmidl.

„Der Meisterbrief ist nicht nur ein Zeugnis über fundiertes Wissen und handwerkliches Können, sondern auch ein sichtbares Zeichen für Fleiß und eine große Leidenschaft für die Land- und Forstwirtschaft. Mit eurem Know-How und eurer Motivation sichert ihr die Zukunft unserer Branche“, sprach NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter den frischgebackenen Meisterinnen und Meister ein großes Lob aus.

ARGE Meister Obmann Andreas Boigenfurst unterstrich die Wichtigkeit der Meisterprüfung für die gesamte Branche: „Die Meisterbriefverleihung ist ein bedeutender Meilenstein in der beruflichen Laufbahn und steht für hohe Qualität in Theorie und Praxis. Die neuen Meisterinnen und Meister stehen für das gelungene Zusammenspiel von Tradition und Innovation in der Landwirtschaft.“

Die Ausbildung umfasst sowohl allgemeine Grundlagen als auch fachspezifische und betriebswirtschaftliche Inhalte und wird von erfahrenen Beraterinnen und Beratern begleitet. Mit dem erfolgreichen Abschluss der anspruchsvollen Prüfungen übernehmen

die Absolvent:innen nun Verantwortung für die Zukunft ihrer Betriebe und der gesamten Branche.

Meisterinnen und Meister des Jahres ausgezeichnet

Im Rahmen der Feier wurden auch die besten Absolventinnen und Absolventen des Jahrgangs besonders geehrt. Diese erhielten erstmals auch Sachpreise, welche von der RWA Austria, vom Pferdezuchtverband NÖ und der ARGE Meister NÖ gesponsert wurden.

- Landwirtschaft: Markus Öhlzelt, Lichtenau im Waldviertel
- Weinbau und Kellerwirtschaft: Leopold Dick, Hollabrunn
- Pferdewirtschaft: Julia Scheibenreiter, Altenmarkt an der Triesting
- Geflügelwirtschaft: Michael Burger, Oberwölbling

Die ARGE Meister NÖ sowie die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Niederösterreich gratulieren allen Absolventinnen und Absolventen herzlich und wünschen ihnen viel Erfolg und Freude auf ihrem weiteren Berufsweg.

DI Anton Hölzl
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

Neue Meisterinnen und Meister 2025



Landwirtschaft Edelhof:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Dominik Grecher, Michaela Vogler, Theresa Brandhofer, Leo Alexander Glaßner, Markus Öhlzelt, Bernhard Bruckner, Johanna Göschl, Patrick Haslinger, Anna Huber, Dominik Marchsteiner, Florian Prandl-Woller, Jakob Jünnemann, Stefan Lochner, Christian Rogner, Andreas Göschl, Sebastian Patrick Landauf, Manfred Strahofer, Angela Braunsteiner, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Landwirtschaft Mistelbach:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Michael Bachl, Lukas Zehetbauer, Florian Klampfl, Hans-Jürgen Nestler, Martin Seidl, Raphael Feigl, Manuel Kapf, Ferdinand Wiesinger, Abteilungsvorständin LW Julia Summer, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Landwirtschaft Pyhra:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Lukas Karner, Stefan Rauchecker, Johannes Herzog, Christian Wutzl, Martin Hausknecht, Clemens Harm, Monika Grasmann, Hannes Thallauer, Markus Ratzinger, Johannes Schackerl, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, Schuldirektor Josef Sieder, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Landwirtschaft Warth:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Agnes Scheibenreif, Fabian Kerschbaumer, Julian Pechhacker, Matthias Rath, Michael Motsch, Alexandra Pfneisl, Franz Jüly, Matthias Litsch, Jonas Gremel, Katharina Kerschbaumer, Noah Schober, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Pferdewirtschaft:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Robert Höllerer, Andrea Wohlmuther, Ines Fetoui, Nadine Pus, Ewald Franz Streicher, Angelina Krüger, Julia Scheibenreiter, Viktoria Egger, Viktoria Anna Maria Bruckner, Gwendolyne Mayer, Direktorin Rosina Neuhold, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Weinbau:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Karl Wölflinger, Sebastian Laudon, Alexander Strobl, Theresa Kremser, Michael Schandl, Agnes Kremser, Leopold Dick, Lukas Vogt, Lukas Waldherr, Alexander Weidenauer, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfurst © LK NÖ/Georg Pomaßl



Geflügelwirtschaft:

Vlnr.: ARGE Meister Österreich Obmann Andreas Ehrenbrandtner, Der Leiter der Land- und forstwirtschaftlichen Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ Anton Hölzl, Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Abgeordnete zum NÖ Landtag Doris Schmidl, Patrick Kandhofer, Thomas Ohr, Klaus Förster, Lukas Gruber, Lukas Kühberger, Johannes Leitner, Michael Johannes Fasching, Raphael Populorum, Florian Angerbauer, Christian Hofstadler, Klaus Stefan Berger, Lukas Dittich, Landwirtschaftskammer NÖ Abteilungsleiterin Bildung Martina Schauer, Jakob Karner, Christian Weber, Michael Burger, NÖ Landarbeiterkammer-Präsident Andreas Freistetter und ARGE Meister-Obmann Andreas Boigenfürst © LK NÖ/Georg Pomaßl

Landwirtschaftliche Fachreise nach Albanien von 21. - 25. April 2026

1. Tag: Flug nach Tirana - Durres

Treffpunkt am Flughafen Wien-Schwechat und Flug nach Tirana. Empfang durch die deutschsprachige Reiseleitung. Fahrt zum Bio-Restaurant Uka Farm und gemeinsames Mittagessen. Der Eigentümer erzählt Interessantes von seinem Betrieb und wir haben

auch die Möglichkeit an einer kleinen Weinverkostung teilzunehmen. Danach Fahrt zu unserem Hotel in Durres. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.

2. Tag: Durch das albanische Tiefland – Berat - Cobo Winery

Nach dem Frühstück Fahrt in Richtung Diviaka-Nationalpark. Am Weg dorthin Besuch eines Gemüsesammelplatzes. Danach Besuch des Diviaka-Nationalparks mit seiner flachen Lagunenlandschaft. Anschließend gemeinsames Mittagessen in einem Fischrestaurant. Weiterfahrt nach Berat. Unterwegs



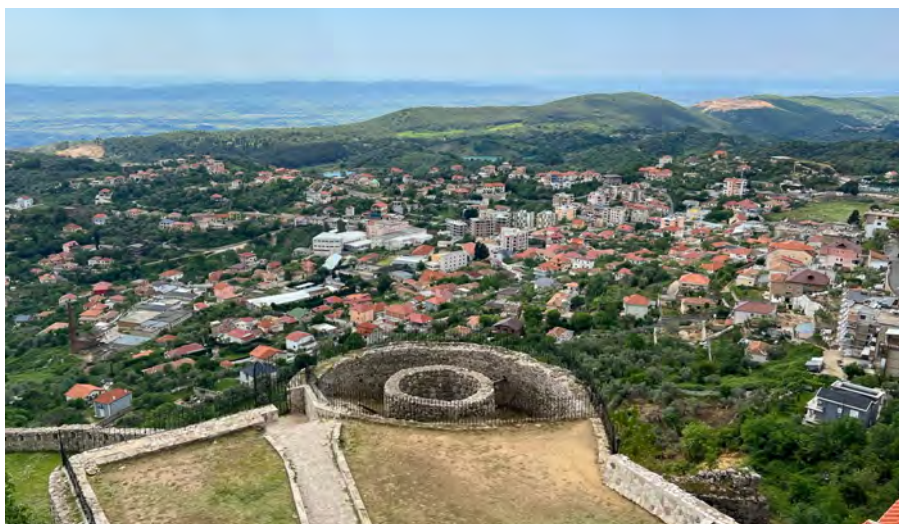
Durres © Moser Reisen



Kruja Basar © Moser Reisen



Berat © Moser Reisen



Blick auf Kruja © Moser Reisen



Tirana © Moser Reisen

stoppen wir bei einem Rinder-Betrieb. Weiter geht es zur UNESCO-Stadt Berat, auch Stadt der tausend Fenster genannt. Ausführliche Besichtigung und Besuch der Festung. Zum Abschluss des Tages haben wir die Möglichkeit bei einer Verkostung auf einem Weingut die hervorragenden Weine Albaniens kennenzulernen. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Pogradec - Ohrid

Am Morgen Abfahrt nach Pogradec, eine liebevolle Stadt mit antiker Geschichte. Sehenswert ist das Dorf Tushemisht, welches für seine natürliche Schönheit bekannt ist. Grenzübergang nach Nordmazedonien. Wir unternehmen eine romantische Fahrt mit dem Ruderboot auf einem kleinen See, der durch unterirdische Quellen den Ohridsee speist. Weiterfahrt nach Ohrid, wo wir beliebte Sehenswürdigkeiten wie die Samuil-Festung und die Kirche der Heiligen Sofija entdecken. In und um Ohrid gibt es 365 Kirchen und Klöster, daher wird die Stadt auch das Jerusalem des Balkans genannt. Natürlich kommen wir auch zur Kirche des Heiligen Johannes von Kaneo, das wohl bekannteste Fotomotiv Nordmazedoniens. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Durres - Kruja

Stadtbesichtigung von Durres, die zweitgrößte Stadt des Landes. Besuch

des antiken römischen Theaters und die Ruinen des Stadtforums. Weiter geht es in Richtung Kruja. Unterwegs stoppen wir bei einem Schweine-Betrieb. Weiterfahrt ins kleine Dorf Kruja. Besichtigung der Burg, das „Nationalheiligtum“ der Albaner. Wir spazieren im Alten Basar voller alter Geschäfte, die traditionelle handgemachte Gegenstände verkaufen. Rückfahrt zum Hotel. Abschiedsabendessen in einem traditionellen Restaurant inkl. Folklore. Nächtigung.

5. Tag: Tirana - Rückflug

Fahrt ins Stadtzentrum von Tirana, der Hauptstadt Albaniens. Stadtbesichtigung mit Skanderbeg Platz, wo sich auch die Et'hem Bey Moschee, die Oper, der sogenannte Uhrenturm und der Kulturpalast sowie der orthodoxe und der katholische Dom befinden. Spaziergang zum Märtyrer-Boulevard und durch das Blloku Viertel. Danach Transfer zum Flughafen Tirana und Rückflug.

(Programm vorbehaltlich Änderungen)

Nähere Informationen erhalten Sie im Büro der ARGE Meister NÖ bei Petra Zeller. Das genaue Programm sowie das Anmeldeformular finden Sie auf der Homepage der ARGE Meister NÖ unter www.argemeister.at/Niederösterreich.

Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Tirana - Wien
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse (Landeskategorie)
- Basis Halbpension (außer 4. Tag)
- Abschiedsabendessen inkl. Folklore (4. Tag)
- Mittagessen (1. und 2. Tag)
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- Eintrittsgebühren lt. Programm
- Weinverkostung am 2. Tag
- Bootsfahrt am 3. Tag
- Örtliche, deutschsprechende Reiseleitung
- Basistrinkgelder für Reiseleitung und Buslenker

Pauschalpreis:

für ARGE Meister Mitglieder: € 1.210,-
für Gäste: € 1.270,-

EZ-Aufpreis: € 250,-



Exkursionsbericht „Tante Emma Garten“



Teilnehmerinnen © ARGE Meister NÖ

Am 14. Juni 2025 besuchten wir den „Tante Emma Garten“ in Reitzersdorf bei St. Pölten – ein innovatives Selbsternteprojekt, das von Julia Hieger mit viel Herzblut und Weitblick geführt wird. Der Besuch gab uns einen tiefen Einblick in ein zukunftsweisendes Konzept, das Konsumentinnen und Konsumenten ermöglicht, selbst Gemüse anzubauen – direkt auf vorbereiteten Beeten am Bauernhof.

Der Selbsterntegarten wurde 2020 ins Leben gerufen und ist Teil des landwirtschaftlichen Betriebs „Oberer Hackerhof“, den Julia gemeinsam mit ihrer Familie bewirtschaftet. Bereits beim Eintreffen spürte man die Verbindung von Tradition und Innovation: Neben klassischer Landwirtschaft (Schweinezucht, Ackerbau, Waldwirtschaft) wird hier konsequent an neuen Wegen der Direktvermarktung und Bildung gearbeitet.

Julia Hieger, selbst landwirtschaftliche Meisterin, führte uns persönlich durch die Anlage. Mit Begeisterung erzählte sie von der Entwicklung ihres Herzensprojekts – angefangen bei der Meisterarbeit über Urban Gardening, bis hin zur Übernahme der Plattform „Selbsternte“ im Jahr 2021. Seither

hat sie das Konzept österreichweit professionalisiert: Heute gehören acht Partnerbetriebe mit 25 Standorten zur Selbsternte-Familie.

Im „Tante Emma Garten“ selbst betreut Julia aktuell rund 30 bis 40 Beete. Die Gärtnerinnen und Gärtner übernehmen jeweils ein vorbereitetes Beet, bekommen Zugang zu Wasser und Werkzeug, und können von der Aussaat bis zur Ernte alles selbst erleben. Besonders eindrucksvoll ist dabei der Bildungsgedanke: Julia steht mit Rat und Fachwissen zur Seite und schafft ein Bewusstsein für den Ursprung unserer Lebensmittel.

Neben der Gartenführung erhielten wir auch einen Überblick über die digitale Infrastruktur. Die Plattform www.selbsternte.at ermöglicht eine einfache Standortwahl und Beetbu-

chung. Jeder Betrieb wird individuell vorgestellt – transparent, modern und nutzerfreundlich.

Der Besuch hat eindrucksvoll gezeigt, wie Landwirtschaft, Umweltbildung und Regionalität in einem Projekt vereint werden können. Julia Hieger ist nicht nur Bäuerin, sondern auch Netzwerkerin, Visionärin und Unternehmerin. Ihre Arbeit wurde 2024 mit dem Vifzack-Preis ausgezeichnet – völlig zurecht.

Fazit: Der „Tante Emma Garten“ ist weit mehr als nur ein Selbsterntebeet – er ist ein Ort der Begegnung, des Lernens und der Wertschätzung. Ein inspirierender Besuch, der Mut macht, Landwirtschaft neu zu denken.

DI Anton Hölzl

Geschäftsführer ARGE Meister NÖ



© ARGE Meister NÖ



© ARGE Meister NÖ

Beste Pferdewirtschaftsmeisterin 2024 Marilena Helmreich

Persönliche Vorstellung

Ich heiße Marilena Helmreich, stamme aus dem schönen Waldviertel, bin 23 Jahre alt und ledig. Schon seit meiner Kindheit faszinieren mich Pferde – sie sind nicht nur mein Beruf, sondern auch meine Leidenschaft.

Ausbildungsweg

Meine Eltern haben zwar keinen eigenen Betrieb, doch da ich mich in beruflicher Hinsicht seit jeher ausschließlich für alles, was mit Pferden in Zusammenhang steht, interessiere, wechselte ich nach der Unterstufe im Gymnasium in den pferdewirtschaftlichen Zweig des Agrarbildungszentrums Lambach. Da mir die praktische Arbeit – vor allem rund um die Pferde – stets wichtiger war, verzichtete ich auf den Ausbildungsweg mit Maturaabschluss. In Lambach konnte ich meine Leidenschaft mit fundierter Ausbildung verbinden. In der dritten Schulstufe durchlief ich mein Pflichtpraktikum am landwirtschaftlich geführten Betrieb „Groß Premser“ der Familie Scheiblhofer in St. Martin im Mühlkreis. Dieses dauerte ein knappes Jahr und war für meine spätere berufliche Lauf-

bahn äußerst wertvoll, da ich im Zuge dessen viele praktische Erfahrungen sammeln konnte. Den Schulabschluss beendete ich außerdem mit den Übungsleiterprüfungen in Reiten und Gespannfahren. Danach war ich vier Jahre lang auf meinem Praktikumsbetrieb angestellt und absolvierte nebenbei die Module des Pferdewirtschaftsmeisterkurses. Die Entscheidung für die Meisterausbildung traf ich, weil ich mich fachlich weiterentwickeln und beruflich mehr Möglichkeiten – gegebenenfalls auch im Ausland – haben wollte. Diese Ausbildung ermöglichte es mir, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge besser zu verstehen und gezielter auf die Bedürfnisse eines Pferdebetriebs eingehen zu können. Im Frühjahr 2024 schloss ich diesen Bildungsweg schließlich mit ausgezeichnetem Erfolg ab. Der Titel meiner Meisterarbeit lautete „Reiterhof Groß Premser – Wirtschaftliche Situation des Betriebes“, wodurch ich ein tieferes Verständnis für die allgemeine Betriebsführung entwickeln konnte. Ich wählte dieses Thema aber vor allem auch, um eine Vorstellung zu erhalten, ob man einen Betrieb in diesem Umfang gewinnbringend führen und auch

davon leben könne. Welche Investitionen wären sinnvoll und notwendig? Wie können unnötige Ausgaben vermieden werden? Und, ist es letztendlich eventuell möglich, den Betrieb zu übernehmen und - ohne Unterstützung von Familienmitgliedern - wirtschaftlich weiterzuführen? Bedingung zur Erlangung des Meistertitels war unter anderem das Bestehen der Reitinstruktor-Prüfung, und darüber hinaus habe ich meine Ausbildung um den Titel Parcours- und Geländebauassistentin erweitert.

Vorstellung des Betriebs:

Beim „Groß Premser“ handelt es sich um einen Einstellbetrieb mit Spezialisierung auf das Vielseitigkeitsreiten in biologischer Wirtschaftsweise. Der Hof wird ausschließlich von der Familie geführt und die tägliche Arbeit mit Unterstützung von ein bis zwei Praktikanten bewerkstelligt.

Der Hausname des Mühlviertler Vierkanthofs stammt einst von der Adelsfamilie Premser ab, die dort lebte.

Betriebsführer ist derzeit noch Ernst Scheiblhofer, doch wird nach seinem baldigen Eintritt in den Ruhestand sein Sohn den Hof übernehmen. Der Betrieb



© Marilena Helmreich



© Marilena Helmreich

liegt auf einer Seehöhe von ca. 500 m und umfasst eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 22 ha sowie eine forstwirtschaftliche Nutzfläche von 12,7 ha. Die Reitanlage selbst besteht aus einem Dressurviereck mit Flutlicht, einer Reithalle, einem Springplatz sowie einem Vielseitigkeitspark und bietet somit ausreichend Platz und Gelegenheit für abwechslungsreiche Trainingsmöglichkeiten.

Betriebliche Entwicklung

Der Betrieb war ursprünglich ein gemischter landwirtschaftlicher Hof mit Milchkühen, Schweinen und Arbeitspferden. Ernst Scheiblhofer stellte den Betrieb ab den 1980er-Jahren jedoch schrittweise auf Pferdehaltung um. Die Reitanlage wurde laufend erweitert – von der ersten Reithalle über den Geländeplatz bis hin zur heutigen, umfangreichen Infrastruktur. Der damals geführte Schulbetrieb wurde mit der Zeit allerdings wieder eingestellt und somit ist der Hof ein reiner Einstellbetrieb mit Privatunterricht.

Erfolgreiche Betriebsführung

Für eine erfolgreiche Betriebsführung sind aus meiner Sicht folgende Punkte entscheidend:

- eine klare Zielsetzung und Spezialisierung (z.B. auf die Vielseitigkeit)
- wirtschaftliches Denken bei Investitionen
- eine gute Kommunikation mit Kunden und Mitarbeitern und
- vor allem die Liebe zu den Tieren und zur Arbeit

Betriebsphilosophie

Die Philosophie des Betriebes ist es, Pferd und Reiter bestmögliche Be-

dingungen zu bieten – sei es für den Freizeitbereich oder den Turniersport – wobei Qualität, Nachhaltigkeit und Tierwohl im Mittelpunkt stehen.

Zukunftspläne

Es gibt Überlegungen, die Anlage weiter zu modernisieren und immer wieder neue Trainingsangebote zu schaffen.

Entscheidungsfindung

Betriebliche Entscheidungen werden im Familienkreis getroffen, wobei die Erfahrung von Ernst Scheiblhofer eine zentrale Rolle spielt. Auch die Meinung der Mitarbeiter wird geschätzt und nach Möglichkeit miteinbezogen.

Persönliches Anliegen

Mir ist es besonders wichtig, dass ein Betrieb auf Qualität und Nachhaltigkeit setzt. Ich wünsche mir, dass Pferde mit Geduld und Fachwissen betreut werden und solch ein Betrieb ein Ort ist, an dem Pferd und Mensch sich wohlfühlen.

Weitere berufliche Laufbahn

Seit Mitte 2024 bin ich als Bereiterin in einem kleinen Betrieb bei Freistadt in Oberösterreich tätig. Meine Hauptaufgabe ist es, junge Pferde behutsam an den Sattel zu gewöhnen und ihnen die Grundlagen der Reiterei beizubringen. Dabei lege ich großen Wert auf Vertrauen, Geduld und eine klare Kommunikation mit den Tieren. Zusätzlich unterstütze ich bei der täglichen Stallarbeit.

Freizeit und Hobbys

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten mit meinen zwei eigenen Pferden. Als leidenschaftliche Vielseitigkeits-

reiterin, nimmt das dafür erforderliche Training und die allgemeine Fitness meiner Pferde den Großteil meiner freien Zeit ein. Wenn ich einmal nicht „im Sattel sitze“, lese ich gerne, fertige Schmuck aus Pferdehaaren an und gehe laufen oder schwimmen.

Persönliches Motto

Mein Motto lautet „No hour of life is wasted that is spent in the saddle“ – Winston Churchill

Ausblick und persönliche Wünsche

In Zukunft wünsche ich mir, beruflich weiterhin mit Pferden arbeiten zu können – vielleicht auch einmal im Ausland. Privat wünsche ich mir Gesundheit für meine Pferde, Freunde, meine Familie und mich sowie weiterhin Freude an meiner Arbeit.

Tipp für zukünftige Hofübernehmer:innen

Habt Mut, euren eigenen Weg zu gehen – aber vergesst nie, dass ein Betrieb nur dann funktioniert, wenn Herzblut, Fachwissen und wirtschaftliches Denken zusammenspielen.

Abschließende Worte

Ich möchte allen Leserinnen und Lesern mitgeben: Wenn ihr für etwas brennt, dann verfolgt es mit Leidenschaft. Der Weg ist nicht immer einfach, aber er lohnt sich.

Marilena Helmreich

Pferdewirtschaftsmeisterin



© Marilena Helmreich



© Marilena Helmreich



© Marilena Helmreich

Rückblick auf die Reise nach Portugal

Unsere 35-köpfige Reisegruppe startete früh am Morgen des 28. April 2025 vom Flughafen Wien in Richtung Portugal. Nach einem pünktlichen Flug landeten wir in Porto, wo uns unser Reiseleiter Sérgio herzlich begrüßte.

Die Stadt Porto, bekannt für ihre historische Altstadt, den berühmten Portwein und als UNESCO-Weltkulturerbe, beeindruckte mit malerischen Hafenblicken, engen Gassen und bedeutender Architektur. Auf einer Stadtrundfahrt sahen wir unter anderem den Torre dos Clérigos, die legendäre Buchhandlung, die J.K. Rowling inspirierte, sowie zahlreiche weitere Sehenswürdigkeiten.

Besonders spannend war die Fahrt durch Matosinhos, berühmt für Fischkonserven, und der Blick auf den Atlantik – mit öffentlichen Stränden und einer lebendigen Atmosphäre.

Am Nachmittag erreichten wir das Hotel in Guimarães, der sogenannten „Wiege Portugals“ und ehemaligen Kulturhauptstadt Europas. Ein unerwarteter Stromausfall im ganzen Land sorgte kurz für Aufregung, beeinträchtigte aber nicht die gute Stimmung.

Der zweite Tag unserer Portugalreise begann mit einem Besuch in Braga, einer der ältesten und spirituell bedeu-

tendsten Städte des Landes. Die imposante Wallfahrtskirche Bom Jesus do Monte mit ihrer barocken Treppenanlage war ein erster Höhepunkt. Braga, auch als „Rom Portugals“ bekannt, verbindet jahrtausendalte Geschichte mit jugendlichem Flair – nicht zuletzt durch ihre lebendige Universitätskultur.

Weiter ging es an die Atlantikküste zum Monte Santa Luzia, wo sich uns ein spektakulärer Ausblick auf die Stadt Viana do Castelo bot. Die Kirche Santuário do Sagrado Coração de Jesus, oft mit dem Pariser Sacré-Cœur verglichen, thront eindrucksvoll über dem Meer. In Viana genossen wir die Altstadt, lernten über die maritime Geschichte und begegneten der Legende der „schwarzen Braut“. Die Stadt ist zudem für ihren Goldschmuck und den Fischfang bekannt.

Am Nachmittag führte unser Weg zur Quinta da Arcas, einem Weingut in der Region Vinho Verde. Dort erhielten wir eine eindrucksvolle Führung und lernten viel über den nachhaltigen Weinanbau in der grünen Region Minho. Neben traditionellen Methoden beeindruckte das Weingut durch moderne Nachhaltigkeitsmaßnahmen und eine beeindruckende Jahresproduktion von rund drei Millionen Litern – vorwiegend Weißwein.

Am dritten Tag unserer Portugalreise tauchten wir tief in das wirtschaftliche und kulturelle Erbe des Landes ein. Der Morgen begann mit einem Besuch der Korkfabrik Antonio Almeida Cortiças in Santa Maria de Lamas. Der traditionsreiche Familienbetrieb produziert jährlich rund 300 Millionen Korken. Die Gäste erhielten faszinierende Einblicke in den aufwendigen Herstellungsprozess – von der jahrzehntelangen Aufzucht der Korkeichen bis zur handgefertigten Korkenproduktion mit strengen Qualitätskontrollen.

Weiter ging es nach Aveiro, oft als „Venedig Portugals“ bezeichnet. Eine besondere kulinarische Entdeckung war die traditionelle Süßigkeit Ovos Moles, eine feine Dotter-Zucker-Kreation aus klösterlicher Herkunft.

Am Nachmittag stand der Besuch einer Fischkonservenfabrik nahe Matosinhos auf dem Programm. Das Werk mit über 100-jähriger Geschichte verarbeitet täglich frischen Fisch – wie an diesem Tag Sardinen – in Dosen für den internationalen Markt. Besonders beeindruckend war der hohe Anteil an Handarbeit, welche hauptsächlich von Frauen erledigt wird.

Am 1. Mai führte der vierte Reisetag unsere Gruppe über die portugiesisch-spanische Grenze ins galicische Santiago de Compostela, einem der bedeu-



Korkfabrik © ARGE Meister NÖ



Teilnehmer:innen © ARGE Meister NÖ



Santiago de Compostela © ARGE Meister NÖ



Palácio de Mateus © ARGE Meister NÖ



Porto © ARGE Meister NÖ

tendsten Pilgerziele Europas. Begleitet von Dudelsackklängen und unterhaltsamen Anekdoten des örtlichen Reiseführers Bartuk erkundeten wir die historische Altstadt, die Kathedrale mit den Reliquien des Apostels Jakobus und zahlreiche weitere Stationen, die vom kulturellen Reichtum der Stadt zeugen.

Ob Franziskanerkirche, mittelalterliche Stadtportale oder die Universität – Santiago beeindruckte mit einer einzigartigen Mischung aus Spiritualität, Geschichte und lebendiger Tradition. Ein besonderes Highlight war der Platz vor der Kathedrale, wo Pilger:innen, Besucher:innen und Gläubige zusammentrafen – ein Ort spürbarer Symbolkraft.

Am späten Nachmittag kehrten wir nach Guimarães zurück, der „Wiege Portugals“. Bei einem abendlichen Spaziergang besuchten wir u. a. die Burg von Guimarães, die Taufkapelle von Afonso Henriques – Portugals erstem König – sowie den Herzogspalast der Bragança. Auch die UNESCO-geschützte Altstadt mit ihrer beeindruckenden Architektur und die moderne Universität für Nachhaltigkeit standen auf dem Programm.

Der fünfte Reisetag stand ganz im Zeichen der portugiesischen Weinkultur – mit eindrucksvollen Einblicken in Geschichte, Handwerk und die landschaftliche Schönheit des Dourotals.

Erster Halt war der barocke Palácio de Mateus, ein prachtvolles Herrenhaus in der Nähe von Vila Real. Besonders beeindruckte uns hier die historische Architektur und die herrliche Gartenanlage. In Régua, dem Herzen des Dourotals, legten wir eine Mittagspause ein. Die Stadt ist untrennbar mit dem Portwein verbunden und liegt inmitten der terrassierten Hänge des ältesten gesetzlich abgegrenzten Weinanbaugebiets der Welt – ein UNESCO-Welterbe. Der Fluss Douro, einst Transportweg für Weinfässer, bildet das Rückgrat der Region.

Der Höhepunkt des Tages war der Besuch der traditionsreichen Quinta de Pacheca. Das Weingut, das bis ins Jahr 1738 zurückreicht, steht für hochwertige Port- und Douro-Weine. Bei einer Führung durch Weinberge, Keller und Produktionsanlagen erfuhren wir Wissenswertes über Rebsorten, Handarbeit bei der Lese, klimatische Herausforderungen und die Besonderheiten der Portweinherstellung. Besonders beeindruckend: Die Portweine reifen in alten Holzfässern – je nach Typ oxidativ oder in der Flasche. Eine anschließende Verkostung von vier edlen Tropfen rundete den Besuch genussvoll ab.

Am letzten Tag fuhren wir zurück nach Porto, wo unsere Reise ihren Abschluss fand. Bei einer letzten Stadtrundfahrt durchquerten wir den mo-

dernen Stadtteil Boavista mit seiner 7 Kilometer langen Hauptachse – eine spannende Mischung aus traditionellem und zeitgemäßem Stadtleben.

Ein letztes Mal überquerten wir den Douro und gelangten nach Vila Nova de Gaia, das historische Zentrum der Portweinelager. Entlang der Uferpromenade genossen wir herrliche Ausblicke auf Porto, schlenderten durch die engen Gassen oder wagten eine Fahrt mit der Seilbahn – ein unvergesslicher Panoramablick zum Abschied.

Fazit einer unvergesslichen Reise

Sechs Tage, rund 1.350 Kilometer, unzählige Eindrücke: Unsere Reise führte durch das Herz Nordportugals bis ins spanische Galicien – von pulsierenden Städten wie Porto und Braga über spirituelle Orte wie Santiago de Compostela bis hin zu traditionellen Handwerksbetrieben und renommierten Weingütern. Auch das Wetter spielte mit: Sonnige Tage begleiteten uns in der ersten Hälfte, später blieb der Regen stets taktvoll im Hintergrund. Mit vollen Speicherkarten, vielen Geschichten und einem Koffer voller Erinnerungen verabschiedeten wir uns von Portugal – einem Land voller Gastfreundschaft, Vielfalt und kultureller Tiefe.

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister NÖ

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten