

MeisterKurier

Nr. 4/2025

www.argemeister.at



Vorweihnachtliches Meistertreffen

Benefizkabarett
Mehr auf Seite 5

**Weinbau- und Kellermeis-
tertagung**
Mehr auf Seite 5

**Meister:in = Bachelor =
Ingenieur:in - oder doch
nicht?**
Mehr ab Seite 6

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

Stift Melk © Franz Gleiß

Inhalt

Vorwort	3
Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2025	4
Benefizkabarett mit Tricky Niki „Größenwahn“	5
Weinbau- und Kellermeistertagung	5
Meister:in = Bachelor = Ingenieur:in = - oder doch nicht?	6-7
Webinar Cyber-Security am eigenen Betrieb - Was kann ich tun?	7
Beste Pferdewirtschaftsmeisterin 2025	8-9
Das war die Meisterinnenexkursion 2025 nach Regensburg	10-11
Meisterschiurlaub 2026	11
NÖ Teichwirteverband trägt NÖ Landeswappen - Besondere Ehre für unser Engagement	12-13
Stellenangebot	13
Webinar-Reihe mit Präsident Schmuckenschlager	13
Online Vortragsreihe für Frauen in der Landwirtschaft - RECHT(e) haben!	14
Geschenke mit Sinn - Regionalität mit den Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger-Gutscheinen schenken	14
Geänderte Spielregeln beim Arbeitslosengeldanspruch von Neben- erwerbslandwirt:innen ab 2026	15
Weinbaumeisterexkursion	15



Vorwort

Werte Meisterinnen und Meister!



Ein weiteres Wirtschaftsjahr in der Landwirtschaft konnte erfolgreich abgeschlossen werden. Wie in jedem Jahr gab es zahlreiche Herausforderungen, die gemeistert werden mussten. Ob in der Futter-, Lebensmittel- oder Genussmittelproduktion – alles, was unter freiem Himmel entsteht, ist nicht nur den volatilen Märkten ausgesetzt, sondern hängt auch von einem wesentlichen Partner ab: dem Wetter. Und dieses steht leider nicht immer auf der Seite der Bewirtschafterinnen und Bewirtschafter.

Der Herbst ist auch die Zeit des Erntedankes. Die kirchlichen Feste sind gefeiert, und in der Meisterausbildung ist mit der Verleihung der Meisterbriefe der Höhepunkt eines langen Ausbildungsweges geschafft. Besonders ausgezeichnet werden die besten Absolventinnen und Absolventen jeder Sparte im Rahmen der Bundestagung – einem feierlichen Festakt, bei dem hochrangige Vertreterinnen und Vertreter des Landes und des Bundes ihre Glückwünsche überbringen. Ein Moment des Stolzes, der den Abschluss einer intensiven, aber auch lehrreichen Zeit markiert.

Auch wir, die ARGE der Meisterinnen und Meister Niederösterreichs, möchten das Jahr in gemeinsamer Runde ausklingen lassen. Traditionell laden wir daher am 7. Dezember zu unserem vorweihnachtlichen Meistertreffen ein. Heuer führt uns dieser ins Stift Melk, wo wir nach einer Führung durch das Stift einen gemeinsamen Gottesdienst feiern. Beim anschließenden Abendessen im Stiftsgasthaus wollen wir das Jahr in gemütlicher Atmosphäre, bei guten Gesprächen und kulinarischen Genüssen, ausklingen lassen.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Vorweihnachtliches Meistertreffen am 7. Dezember 2025

Das diesjährige vorweihnachtliche Meistertreffen führt uns in das Stift Melk im Mostviertel. Wir stimmen uns gemeinsam auf die besinnliche Zeit des Jahres mit einer Hl Messe in der Stiftskirche ein. Im Stiftsrestaurant werden wir mit regionalen Schmankerln verwöhnt und können uns in gemütlicher Atmosphäre mit Berufskolleg:innen austauschen.

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

Programm:

16.30 Uhr Eintreffen beim Brunnen im Prälatenhof, Abt-Berthold-Dietmayr-Str. 1, 3390 Melk

16.45 Uhr Führung durch das Stift Melk
Die Führung endet in der Kirche.

18.00 Uhr Hl. Messe in der Stiftskirche
mit Pater Mag. Alois Köberl
Musikalische Umrahmung

19.30 Uhr Festmenü und gemütliches Beisammensein im Melker Stiftsrestaurant, Abt-Berthold-Dietmayrstraße 3, 3390 Melk

Kostenlose Parkmöglichkeiten am Besucherparkplatz Stift Melk - Stiftsstraße: Das Parkticket muss im Restaurant entwertet werden.

Eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Menüwunsches und ob Sie an einer Führung teilnehmen möchten, ist bis 28. November 2025 unbedingt erforderlich.

Sie können sich gerne über die Homepage <https://argemeister.at/veranstaltungen>, den QR-Code oder telefonisch im Büro der ARGE Meister NÖ unter 05 0259 26406 anmelden.



Preis pro Person: € 45,-
(inkl. Essen und Getränke)
Führung pro Person: € 20,-

Menü

Rohschinken mit Melone



Fritattensuppe

oder

Kürbiscremesuppe



Ofenfrischer Knuspriger Schweinsbraten vom Österreichischen Landschwein mit warmen Speckkraut und Serviettenknödel

oder

„Koloman´s“ Holunder-Rotkraut-Rolle Vegan mit Gemüsestreifen und Holunderbeersauce

oder

Hausgemachtes Rindsgulasch mit Semmelknödel



Hausgemachte Benediktiner Torte mit Schlagobers



Stift Melk © extremfotos.com



Prälatenhof © Brigitte Kobler Pimiskern



Stiftsrestaurant © Stiftsrestaurant

Benefizkabarett mit Tricky Niki

„Größenwahn“

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 Tricky Niki mit seinem Programm Größenwahn?

Größenwahn - Auf der Suche nach den fehlenden 10 cm

Manchmal schaffen Menschen Großes. Bei der Geburt von TRICKY NIKI



Tricky Niki © Felicitas Matern

wurde dieses Ziel nur um einige Zentimeter verfehlt.

In seiner neuen Show GRÖSSENWAHN stellt sich der Kleinkünstler voller Ironie seinem ausgebliebenen Wachstumsschub und den großen Fragen der Menschheit. Ob ein erotisches Navi das männliche Ego wohl in die Sackgasse führt? Ist es das Größte, einen Drachen auf Abwegen wieder auf den Arm zu nehmen? Und Wahn, wenn nicht jetzt, ist die beste Zeit für kleine Wunder und große Lacher?

Mit seinem einzigartigen Mix aus Bauchreden auf höchstem Niveau, großer Zauberkunst und Wahnsinns-

pointen ist TRICKY NIKI zwar nicht groß oder artig – aber immer großartig.

Benefizkabarett

Termin: 26. März 2026, 19:30 Uhr

Saaleinlass: 19:00 Uhr

Ort: LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Kartenpreis: € 30,-

Karten sind im Büro der ARGE Meister NÖ unter 05 0259 26406 oder per E-mail an arge.meister@lk-noe erhältlich.

Weinbau- und Kellermeistertagung

Die Fachgruppe Weinbau und Kellerwirtschaft der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister lädt alle Meisterinnen und Meister und deren Begleitung herzlich zur Exkursion der Weinbau- und Kellermeister am Donnerstag, dem 5. März 2026, nach Krems ein.

Nach der Eröffnung und Begrüßung findet ein Fachvortrag zu aktuellen Versuchsergebnissen und neuen Trends im Weinbau und in der Kellerwirtschaft statt. Behandelt werden dabei unter anderem aktuelle Entwicklungen in den Erziehungs- und Bewirtschaftungssystemen des Weinbaus, önologische Trends in der Weinbereitung sowie Möglichkeiten zur Erzeugung von alkoholarmen Weinen und Alternativprodukten. Im Anschluss an den Vortrag erfolgt eine

Verkostung der entsprechenden Versuchsweine und Alternativprodukte sowie eine Führung durch den Weinbaubetrieb der Landwirtschaftlichen Fachschule Krems. Die fachlichen Beiträge werden von Johanna Moser, BA und Dipl.-Päd. Ing. Andreas Burgstaller von der LFS Krems gestaltet.

Im Anschluss findet im Weingut Stoiber die Vorstellung des Betriebs sowie ein gemütlicher Ausklang bei einem kalten Buffet statt, der Gelegenheit zu weiterführenden Gesprächen und zum Erfahrungsaustausch bietet.

Im Beitrag enthalten sind die Betriebsbesichtigung, die Fachvorträge, die Verpflegung sowie die Weindegustationen. Wir freuen uns, Ihnen eine interessante und praxisnahe Weiterbildungsmöglichkeit anbieten zu können. Bitte beachten Sie, dass eine Teilnahme nur nach vor-

heriger Anmeldung möglich ist.

Weinbautagung

Termin: 5. März 2026, 13:30 Uhr

Örtlichkeiten: BBK Krems, Sigleithenstraße 50, 3500 Krems
LFS Krems, Wienerstraße 101, 3500 Krems
Heuriger Stoiber, Oberer Weinzierlberg 22, 3500 Krems

Parkmöglichkeiten:
LFS Krems, Wienerstraße 101, 3500 Krems

TN-Beitrag:
für Mitglieder: € 35,-
für Gäste: € 50,-

Anmeldungen sind über die Homepage der ARGE Meister NÖ, telefonisch unter 05 0259 26406 oder per E-mail an arge.meister@lk-noe möglich.



Meister:in = Bachelor = Ingenieur:in – oder doch nicht?

Immer wieder bekommen wir in der ARGE Meister Fragen wie diese: „Ist mein Meistertitel eigentlich gleich viel wert wie ein Bachelor oder Ingenieur?“

Mit diesem Beitrag möchten wir das Thema klar und verständlich auf den Punkt bringen.

Was steckt hinter dem Europäischen Qualifikationsrahmen (EQR)?

Im April 2008 haben das Europäische Parlament und der Rat eine Empfehlung an die Mitgliedsstaaten zur Errichtung eines Europäischen Qualifikationsrahmens (EQR) für Lebenslanges Lernen ausgesprochen. Ziel des EQR ist es, nationale Qualifikationen europaweit transparent und vergleichbar zu machen und damit die Mobilität zwischen den Bildungssystemen sowie auf dem Arbeitsmarkt zu erleichtern.

Qualifikationen werden dazu auf **acht Niveaus** dargestellt, wobei die Zuordnung zu einem Niveau auf Basis von Lernergebnissen (=Deskriptoren) erfolgt. Lernergebnisse sind jene Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen, über die Lernende am Ende einer Lernperiode

verfügen. Entscheidend für die Einstufung sind nicht die Dauer oder der Ort der Ausbildung, sondern die Lernergebnisse. Also das, was man tatsächlich kann und weiß.

Die EU-Mitgliedsstaaten erarbeiteten auf dieser Basis jeweils Nationale Qualifikationsrahmen (NQR). Jeder NQR wird zum EQR in Bezug gesetzt, wodurch festgelegt wird, welches nationale Niveau welchem EQR-Niveau entspricht. In Österreich wurde das Bundesgesetz über den NQR im Frühjahr 2016 beschlossen. Die Zuordnung von Abschlüssen zu den acht Qualifikationsniveaus (siehe Grafik 1) erfolgt aufgrund der Empfehlung eines Expertengremiums.

Der Nationale Qualifikationsrahmen (NQR) in Österreich

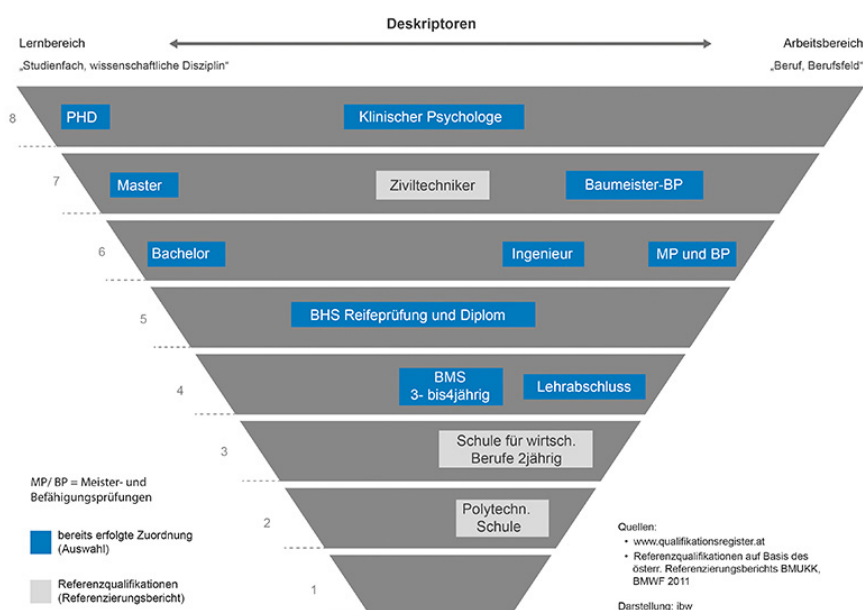
Der NQR soll die Transparenz und Vergleichbarkeit österreichischer Qualifikationen auf nationaler und europäischer Ebene erhöhen. Da die nationalen europäischen Bildungssysteme sehr unterschiedlich sind, ist eine entsprechende „Übersetzungshilfe“ zur Bewertung und Einschätzung von Qualifikationen substantiell. Die Ver-

gleichbarkeit soll durch den EQR und die einzelnen NQR ermöglicht und gewährleistet werden. Letztlich wird dadurch die internationale Mobilität von Arbeitnehmern erleichtert, da es für Unternehmen einfacher möglich ist, Zeugnisse und Qualifikationen von Bewerbern aus anderen Staaten zu bewerten. Schließlich können Unternehmen dank des NQR/EQR auch die Qualifikationen ihrer Mitarbeiter im Rahmen internationaler Ausschreibungen adäquat beschreiben und so ihre Wettbewerbsfähigkeit nachweisen.

Der NQR schafft keine neuen Berechtigungen

Aus dem NQR ergeben sich jedoch keine formalen Berechtigungen. Das bedeutet, der Erwerb einer bestimmten Qualifikation (mit einem bestimmten Qualifikationsniveau) ermöglicht nicht automatisch den Zugang zum Erwerb einer Qualifikation der nächsthöheren Ebene. Der NQR hat demnach ausschließlich orientierende und keine regulierende Funktion.

Beispiel: Ein Meisterabschluss in Österreich entspricht der 6. Niveaustufe des NQR. Obwohl der Meisterabschluss damit auf derselben Stufe wie ein universitärer Bachelorabschluss steht, stellt er allein keine Berechtigung für ein Hochschulstudium dar. Dazu gibt es in Österreich derzeit nur eine Ausnahme: Das Bachelorstudium Agrarpädagogik an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (Wien) richtet sich explizit an Meister:innen und HBLA-Absolvent:innen über welches wir im Meisterkurier schon berichtet haben. Jedoch kann auch gesagt werden, dass das Bildungssystem immer durchlässiger wird. In Deutschland beispielsweise berechtigt der Meister:innentitel zum Hochschulstudium und ermöglicht somit ein Studium ohne klassische Hochschulreife.



Wie wird die Einstufung vorgenommen?

Die Zuordnung zu einer NQR-Stufe basiert auf sogenannten Deskriptoren – also Beschreibungen der Lernergebnisse. Dabei wird unterschieden nach:

- Kenntnissen (Wissen über Theorien, Fakten, Verfahren)
- Fertigkeiten (praktische und kognitive Fähigkeiten)
- Kompetenzen (Selbstständigkeit und Verantwortung im Berufsalltag)

So kann es sein, dass ganz unterschiedliche Ausbildungen auf demselben Niveau landen, weil die Anforderungen an Wissen, Können und Verantwortung vergleichbar sind.

Meister:innen auf Stufe 6 – gleichwertig, aber nicht gleichartig

Die Deskriptoren können sich auf eine wissenschaftliche Disziplin, ein Studienfach, einen konkreten Beruf oder ein Berufsfeld beziehen. Dadurch können sehr unterschiedliche Qualifikationen demselben Qualifikationsniveau zugeordnet werden. Alle Qualifikationen eines Niveaus sind in Bezug auf das Niveau der mit diesen Abschlüssen verbundenen Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen gleichwertig. Dessen ungeachtet sind sie jedoch nicht gleichartig, also in inhaltlicher Hinsicht gleich. So sind beispielsweise ein Bachelorstudium der Psychologie und der Landwirtschaftsmeister dem Niveau VI zugeordnet. Sie sind also als gleichwertig im Sinne des NQR anzusehen, ohne dass aufgrund inhaltlicher Unterschiede die Ausbildungen gleichartig sind.

Kurz gesagt: Gleichwertig im Niveau, aber inhaltlich nicht gleichartig!

Fazit

Der Meisterabschluss in den land- und forstwirtschaftlichen Berufen steht auf Augenhöhe mit einem Bachelorabschluss, und das ganz offiziell laut NQR/EQR. Auch wenn daraus keine automatischen Studienrechte entstehen, zeigt diese Einstufung klar: Meister:innen gehören zu den hochqualifizierten Fach- und Führungskräften in Europa.

Wer sich genauer informieren möchte, findet alle Einstufungen im Nationalen Qualifikationsregister unter: www.qualifikationsregister.at

DI Anton Hölzl

Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

Webinar Cyber-Security am eigenen Betrieb - Was kann ich tun?

In der Land- und Forstwirtschaft sind digitale, IT-gestützte Anwendungen und Technologien unverzichtbar geworden. Vom Meldewesen über Apps am Smartphone und Tablet bis hin zum Einsatz von Sensoren und Drohnen – die Digitalisierung ist im Betriebsalltag längst angekommen.

Mit diesem technologischen Fortschritt steigt aber auch das Risiko für Cyberangriffe und Internetkriminalität. Ein erfolgreicher Angriff kann nicht nur sensible Betriebsdaten gefährden, sondern auch einzelne Geräte bzw. den ganzen Betrieb lahmlegen. Das Webinar „Cyber-Security am eigenen Betrieb – Was kann ich tun?“ der ARGE Meister Österreich bietet an zwei Abenden im November 2025 einen guten Überblick über die Basics zum Thema Cyber-Sicherheit auf land- und forstwirtschaftlichen Betrieben. Risiken verstehen, erkennen und in weiterer Folge zu minimieren ist

das Ziel dieses Webinars. Mit Herrn DI Thomas Zirkler konnte ein ausgewiesener Experte in diesem Fachbereich als Vortragender gewonnen werden. Im ersten Teil werden die größten Gefahrenquelle für Datenmissbrauch durch Cyber-Kriminelle erörtert. Anschließend wird gezeigt, wie Daten und Systeme geschützt werden können, um die Sicherheit Ihres Betriebes zu gewährleisten.

In einem zweiten Teil wird das Thema Datensicherung behandelt sowie die Absicherung der digitalen Infrastruktur gegen Bedrohungen von außen.

Inhalt:

- Bedeutung und Relevanz von Cyber-Security
- Passwort Management
- Multi Faktor Authentifizierung
- WLAN-Basics
- System- und Sicherheitsupdates
- Arten von Viren
- Schutz der Privatsphäre
- Betrug im Internet
- Datensicherung

- Fragen, Live-Demos und Anwendungsbeispiele am eigenen Gerät

Termine: Montag, 17.11.2025 und Montag, 24. November 2025, 19:30 bis ca. 21.00 Uhr

Ort: Online, via Zoom

Kosten: kostenlos für Mitglieder der ARGE Meister

Referent: DI Thomas Zirkler

DI Thomas Zirkler ist Vortragender an diversen Fachhochschulen sowie Geschäftsführer von Architects IT GmbH, einem auf IT-Sicherheit und hochverfügbare Systeme spezialisiertes Unternehmen.

Nähere Infos und Anmeldung: unter www.argemeister.at oder folgendem QR-Code



Beste Pferdewirtschaftsmeisterin 2025 Julia Scheibenreiter

Persönliche Vorstellung

Mein Name ist Julia Scheibenreiter und ich wohne gemeinsam mit meinem Mann in Thenneberg im schönen Triestingtal. Ich bin 25 Jahre alt und interessiere mich schon so lange ich denken kann für Pferde. Meine Tante führt in Altenmarkt den schönen Reitstall Föhrenhof, wo ich schon als Kind jede freie Minute verbracht habe. Heute stehe ich ihr am Betrieb gerne zur Seite und bin ihr für alles was ich von ihr lernen durfte dankbar.

Deshalb war es auch naheliegend nach meinen ersten acht Schuljahren in meinen Heimatort Schwechat einen Weg in diese Richtung einzuschlagen. Somit habe ich im September 2014 meine Ausbildung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Tullnerbach in der Fachrichtung Pferdewirtschaft begonnen. Mein zwölf-monatiges Pflichtpraktikum durfte ich in Zwölfaxing bei der bekannten Springreiterin Nina Brand absolvieren wo ich wertvolle Erfahrungen sammeln und die für mich wichtigsten Grundlagen erlernen konnte - dafür bin ich bis heute sehr dankbar. Im Juni 2018 habe ich meinen Facharbeiter mit Auszeich-

nung abgeschlossen. Nach meiner Lehre zur Speditionskauffrau wurde mir klar, dass meine wahre Berufung bei den Pferden liegt, daher habe ich mich 2022 als Reitlehrerin selbstständig gemacht. Um mein Fachwissen weiter zu vertiefen, war es für mich naheliegend, die Meisterausbildung in der Pferdewirtschaft zu beginnen. Die Meisterausbildung ist für mich von großer Bedeutung, da sie nicht nur meine fachliche Kompetenz erweitert hat, sondern auch den Blick auf unseren Betrieb verändert hat. Auch wenn mir die Meisterarbeit oft Nerven gekostet hat, war es auf jeden Fall sinnvoll den eigenen Betrieb so ins Detail anzuschauen und auch durchzurechnen. Voller Stolz durfte ich dann Ende Februar meine Arbeit „Biglerhof - Umbau eines alten Rinderstalles zu einem Pferdestall“ über den Betrieb meines Mannes in den Druck schicken. In meiner Arbeit habe ich den Milchviehbetrieb um einen Pferdebereich für sieben Einstellpferde erweitert und alle dazugehörigen Investitionen durchgerechnet. Nach intensivem Lernen und einer spannenden Zeit konnte ich im April 2025 meine Meisterprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg abschließen.

Meine Freizeit verbringe ich gerne bei meinen Pferden. Zu meinen liebsten Sparten zählt unter anderem das Reiten im Damensattel und Orientierungsreiten. So gerne ich meine Pferde und die Zeit im Stall genieße, ist es oft auch ohne ganz erholsam. Da lese ich gerne, gehe mit unseren Hunden spazieren oder unternehme Ausflüge mit meinem Mann. Ich bin gerne Pferdewirtin, weil ich die tägliche Arbeit mit den Pferden und in der Natur als besonders erfüllend empfinde. Die Vielseitigkeit des Berufs, die Verbindung von körperlicher Tätigkeit, Fachwissen und Verantwortung, gibt mir das Gefühl, einer sinnvollen Aufgabe nachzugehen. Mein Ansporn ist es, Pferde artgerecht zu betreuen und auszubilden sowie Reitschülern Wissen und Freude am Reitsport zu vermitteln. An der Landwirtschaft fasziniert mich besonders die Nähe zur Natur. Es beeindruckt mich, wie stark Erfolg und Verantwortung in diesem Beruf zusammenhängen – sei es im Umgang mit Tieren, im Einsatz von Ressourcen oder in der täglichen Organisation. Diese enge Verbindung von Natur, Tierwohl und Fachwissen macht die Landwirtschaft für mich einzigartig.



Julia und Franz © Julia Scheibenreiter



© Julia Scheibenreiter



© Julia Scheibenreiter



ÖM Meister © Julia Scheibenreiter

Vorstellung unseres Betriebes

Der Biglerhof liegt in Thenneberg auf 479 m Seehöhe und ist ein familiär geführter Milchviehbetrieb mit 38 ha arondiertem Eigengrund. Der Betrieb wird von meinem Mann Franz gemeinsam mit seiner Mutter geführt und versorgt im Durchschnitt 75 Rinder wovon 35 Milchkühe sind. Die Milch liefern wir an die NÖM. Neben der Grünlandbewirtschaftung wird am Betrieb auch Silomais und Klee gras angebaut. Außerdem wird der ca. 10 ha große Wald forstwirtschaftlich genutzt. Da der alte Milchviehstall mit Anbindehaltung und Rohrmelkanlage nicht mehr zeitgemäß war, begann mein Mann Franz 2021 mit dem Bau eines neuen Milchviehstalls. Arbeitswirtschaftlichkeit und Tierwohl waren die wichtigsten Beweggründe

für den Neubau. Die Fütterung erfolgt zeit- und platzsparend mit einem Futterförderband und auch das Melken im Doppel-Dreier-Tandem-Melkstand ist weniger Zeitintensiv. Ich denke für eine erfolgreiche Betriebsführung ist es entscheidend, offen für Veränderungen zu bleiben und im Generationenzusammenhang einander zuzuhören. Besonders wichtig finde ich, auch der jungen Generation Raum zu geben, eigene Projekte umzusetzen. Entscheidungen treffen wir gemeinsam, wobei die Meinung meines Mannes besonders ins Gewicht fällt, da er in der Regel für die Umsetzung der Projekte verantwortlich ist.

Unsere Betriebsphilosophie ist es, mit Leidenschaft und Verantwortungsbe-

wusstsein mit den Tieren zu arbeiten – sei es am heimischen Milchviehbetrieb oder in meinem Reitunterricht. Für den kommenden Winter ist gerade der Umbau des alten Milchviehstalles zu Strohboxen für die Kalbinnen in Arbeit. In weiterer Zukunft stehen viele Optimierungen am Plan, ein großer Um- oder Zubau ist momentan nicht geplant. Bei allen Entwicklungen des Betriebes ist mir besonders wichtig, dass wir den Betrieb so weiterbringen, dass neben all der Arbeit und Verantwortung immer noch Zeit für uns und unsere Freizeit bleibt. In Altenmarkt an der Triesting gibt es rund 90 land- und forstwirtschaftliche Betriebe. Ich nutze die Angebote der ARGE Meister sowie der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, um mein Wissen zu vertiefen und mich auszutauschen. Mein Tipp für andere ist, offen für Veränderungen zu bleiben, den Austausch zwischen den Generationen zu suchen und Verantwortung Schritt für Schritt zu übernehmen. Für die Zukunft wünsche ich mir sowohl privat als auch betrieblich, dass wir als Familie weiterhin gut zusammenarbeiten, unseren Betrieb nachhaltig führen und gleichzeitig Raum für persönliche Entwicklung und neue Ideen bleibt.



© Julia Scheibenreiter

Julia Scheibenreiter
Pferdewirtschaftsmeisterin

Das war die Meisterinnenexkursion 2025 nach Regensburg

Am 18. August starteten 43 Meisterinnen zeitig in der Früh, um drei Tage Regensburg in Deutschland und die Umgebung zu erkunden. Zwei Stadtführerinnen erwarteten uns schon. Mit dem Bus kamen wir beim Schloss Thurn und Taxis vorbei. Regensburg hat 180.000 Einwohner:innen, davon sind 30.000 Student:innen. Sie ist die 4. größte Stadt in Bayern und hat ihren Namen vom Fluss Regen. Wir marschierten zur Steinernen Brücke, sie war die einzige Brücke zwischen Ulm und dem schwarzen Meer. Die Brücke ist 900 Jahre alt. Durch die Engstelle bei der Donaubrücke gibt es die Donastrudel. Von 2010-2018 wurde die Brücke saniert. Daneben befindet sich die älteste Wurstkuchl. Im Bischofshof befindet sich ein Biergarten mit Kastanienbäume. Da Kastanien Flachwurzler sind, sind sie gut geeignet für Biergärten wegen der Keller darunter. Nach dem Mittagessen im Weißbräuhaus mit verschiedenen Wurstspezialitäten und Bierkostproben, machten wir uns auf den Weg zur Rapsölzeugergemeinschaft Bayola. Seit 2000 wird hier Öl verarbeitet. Das Rapsöl ist geprüfte Qualität Bayern zertifiziert. Der Geschäftsführer erzählt uns von den Anfängen und wie das Öl erzeugt wird. 6 Landwirte sind Gesellschafter, 3 Landwirte liefern den Raps. Den Rapskuchen holen sich Bauern als Futtermittel. Der Raps kommt aus einem Umkreis von 20 km. Es werden ca. 150.000 – 200.000

Flaschen produziert. Nach dem Pressen wird das Öl auf 7°C abgekühlt.

Im Anschluss verkosteten wir 5 verschiedene Kuchen, alle mit Rapsöl gebacken.

Am Dienstag war Reiseleiterin Christiane mit uns unterwegs und erzählte über Papst Benedikt XVI. Er war Mitbegründer der Universität in Regensburg. Das Privathaus von Joseph Ratzinger ist mittlerweile ein Museum. Während der Busfahrt erfuhren wir viel über die Geschichte von Bayern. Erster Programmpunkt war die Hopfenerlebniswelt Stiglmaier. Es gibt über 50 verschiedene Hopfensorten. Zum Kosten bekommen wir einen Hopfentee, dieser wirkt antibakteriell und antiviral und eignet sich als Kur für 3 Wochen, dann 3 Monate Pause. 97% des Hopfen wird für Bier verwendet. Die Hopfenernte beginnt am 10. September. Die durchschnittliche Betriebsgröße in der Holledau beträgt 20 ha. 777 Hopfenbauern gibt es derzeit. Frau Stiglmaier ist seit 17 Jahren Hopfenerlebnisbäuerin, der Sohn ist bereits Betriebsführer und die Schwiegertochter übernimmt die Hopfenerlebniswelt. Der Hopfen wird erst gezipft, wenn er vollreif ist. Wir besichtigen noch die Kirche, die dem Hl. Nikolaus geweiht ist. Die Holledau ist das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet in Deutschland mit ca. 15.600 ha. Die Blütezeit des Hopfenanbaues war um 1960. In dieser Zeit wurden Hopfenzupf-

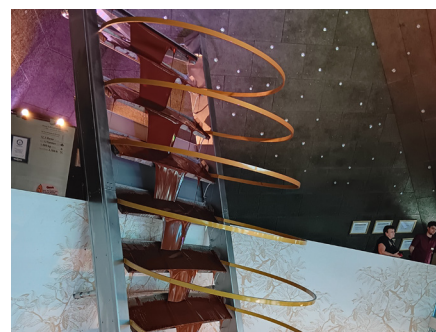
maschinen angeschafft. Das Gerüst für den Hopfen ist 7 m hoch. Der Hopfen braucht einen dünnen Draht als Hilfe, er ist die schnellstwachsende Pflanze in Europa. Zwischen Mitte Mai bis Mitte Juni wächst er am meisten. Die weiblichen Pflanzen haben Dolden, die männlichen Pflanzen machen Rispen. Der wilde Hopfen wird eliminiert. Der Hopfen braucht viel Wasser und kann 40 Jahre alt werden. Die Vermehrung erfolgt über die Wurzeln. Im 2. Jahr kann geerntet werden. Die Befestigung des Drahtes erfolgt händisch im März/April. Für 14 ha braucht man 14 Tage. 8-10 polnische Saisonarbeiter sind beschäftigt. Der Hopfen wird 14-tägig gespritzt, die letzte Spritzung ist gegen Mehltau. Jeder Bauer hat die Erntetechnik selber, es gibt keine Gemeinschaften. Auf diesem Betrieb werden nur 3 verschiedene Sorten kultiviert. Nach der Ernte und Trocknung wird der Hopfen bei 3°C gelagert. Verkauft wird der Hopfen über Kontrakte an Handelshäuser. 100 g Hopfen werden für 100 l Bier benötigt. 2024 wurden pro ha 2 Tonnen geerntet. Nach einer weiteren Bierverskostung ging es ins örtliche Gasthaus zum Mittagessen. Am Nachmittag fuhren wir zur Brauerei Kuchlbauer in Abensberg. Diese Weißbierbrauerei gibt es in 9. Generation. 29.000 Liter Bier sind in einem Kessel. In Bayern gibt es 600 aktive Brauereien. Hier werden 24.000 Flaschen pro Stunde gefüllt oder 50 Fässer. Die Idee vom



Kuchlbauerturm@ARGE Meister



Hopfen @ ARGE Meister



Schokobrunnen@ARGE Meister

Hundertwasserturm hatte der Senior Chef. Er hat ein Märchen über die Weißbierzwerg geschreiben. Friedensreich Hundertwasser war begeistert davon und so wurde der Turmbau geplant. Bis zur Bewilligung vergingen 8 Jahre. Hundertwasser ist in der Zwischenzeit verstorben. Die Eröffnung war am 23. April 2010. Als letzten Programmpunkt hatten wir noch eine Schifffahrt über den Donaudurchbruch. Davor konnten wir noch einen Blick in die Kirche von Schloss Weltenburg werfen.

Am Mittwoch besichtigten wir den Schreyerhof von Gerlinde und Heiner Schreyer in Niederbayern, die seit 1997 Betriebsführer sind. Der Kürbischhof befindet sich zwischen Donau und Isar. Hier gibt es 3 verschiedene Bodenarten. Der beste Boden ist der Lehm-Lössboden. Er gibt das Wasser kontinuierlich ab. Kultiviert werden auf 93 ha Getreide, Erdäpfel, Zuckerrüben und Kürbis, 2/3 sind Eigenflächen. Straubing hat 48.000 Einwohner:innen. Im Landkreis Straubing gibt es ca. 3.400 landwirtschaftliche Betriebe mit einer Durchschnittsgröße von 50 ha. Davon sind ca. 2/3 im Nebenerwerb geführt. BMW ist ein großer Arbeitgeber in der näheren Umgebung. Gerlinde und ihr Mann haben 3 Töchter, die älteste möchte den Betrieb übernehmen. Seit 2001 werden Kürbisse am Hof angebaut, mittlerwei-



Teilnehmerinnen @ Heidi Nürnberger

le 100 verschiedene Sorten. Der Kürbis wird händisch geerntet, zu Hause gewaschen und dann im Hofladen verkauft. Nach einer Verkostung und einem Mittagessen mit Produkten vom Hof treten wir die Fahrt Richtung Heimat an. In Oberösterreich machen wir noch einen Abstecher zur Pralinenwelt Wenschitz in Allhaming. Herr Wenschitz erklärt uns seine Firmenphilosophie und wie der höchste Schokobrunnen mit 12 Metern Höhe und 1,5 Tonnen Schokolade funktioniert. Auf 3 Etagen erfuhren wir

alles Wissenswerte über den Kakaoanbau und die Verarbeitung zu Schokolade. Ein Highlight war natürlich die Verkostung der verschiedensten Pralinen. So vergingen 3 Tage wie im Flug. Es waren abwechslungsreiche und interessante Betriebe, die wir kennenlernen durften.

Ing. Petra Zeller
ARGE Meister NÖ

Meisterschiurlaub 2026

Auch 2026 bietet die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft wieder einen Meisterschiurlaub an.

Unterbringung:

Hotel Tauernhof, 5611 Grossarl

Termin: 18.-25. Jänner 2026

Kosten: ca. € 145,- 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.



© Hotel Tauernhof

Nähere Auskünfte:

Walter Seidl, 2232 Aderklaa 29

Mobil: 0650/44 629 74

NÖ Teichwirteverband trägt NÖ Landeswappen – Besondere Ehre für unser Engagement

Anlässlich des Welttages des Fisches Ende August blickt der NÖ Teichwirteverband auf eine ganz besondere Würdigung zurück: Im Landhaus St. Pölten wurde dem Verband von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf offiziell das Niederösterreichische Landeswappen überreicht. Der NÖ Teichwirteverband ist nun berechtigt, das Niederösterreichische Landeswappen zu führen.

Grundlage dafür ist das NÖ Landesgesetz über den Schutz der Landessymbole. Demnach kann das Landeswappen als besondere Auszeichnung verliehen werden. „Der Niederösterreichische Teichwirteverband hat durch seine Tätigkeiten das Ansehen des Landes in besonderem Maße gefördert, denn die heimische Teichwirt-

schaft ist eine wichtige Säule in den Bereichen Landwirtschaft, Tourismus und Naturschutz in Niederösterreich“, betont Mikl-Leitner und Pernkopf bei der feierlichen Übergabe. Und Mikl-Leitner ergänzt: „Die Mitglieder des Teichwirteverbandes schützen unsere Landschaft und unsere Natur und tragen maßgeblich dazu bei, unsere Heimat Niederösterreich intakt an die nächsten Generationen weiterzugeben. Sie leisten damit einen maßgeblichen Beitrag für die beste Zukunft unserer Kinder.“

Einsatz für Mitglieder und Sichtbarmachung der Teichwirtschaft

Der NÖ Teichwirteverband engagiert sich als Branchenverband der Teichwirtinnen und Teichwirte seit Jahrzehnten dafür, die Teichwirtschaft und Fischzucht auf Landesebene in all ihren Facetten zu stärken. Zusätzlich zur Interessenvertretung für die Mitglieder

zählt auch die Kommunikation nach außen zu den wichtigen Aufgaben. Dabei konnten in den letzten Jahren mit der geschützten Wort-Bild-Marke „Waldviertler Karpfen“, dem Gastromienetzwerk „Karpfenwirt/Karpfenhaube“, den NÖ Karpfenhoheiten, dem großen Waldviertler Abfischfest am Bruneiteich bei Heidenreichstein und den „CarpTrails“ zur Wissensvermittlung direkt beim Teich sowie mit den innovativen Spiel- und Informations- tafeln viel erreicht werden. Durch die Vermittlung der Teichwirtschaft nach außen werden Tradition und Nachhaltigkeit für Bevölkerung und Gäste erlebbar gemacht.

NÖ Teichwirteverband holte landwirtschaftliches Weltkulturerbe nach Niederösterreich

Darüber hinaus hat der Niederösterreichische Teichwirteverband federführend die Einreichung der „Waldviertler



Vertreterinnen und Vertreter der Landwirtschaftskammer Niederösterreich sowie des NÖ Teichwirteverbandes nahmen die Urkunde samt Bescheid mit großer Freude entgegen (v.l.n.r.: Landwirtschaftskammer NÖ Tierzuchtdirektor Andreas Moser sowie Kammerdirektor Franz Raab, Obmann-Stellvertreter Andreas Kainz, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, NÖ Karpfenprinzessin und Teichrangerin Michaela Altmann, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, NÖ Karpfenkönigin Sandra Esser, Obmann Ferdinand Trauttmansdorff, Geschäftsführer Leo Kirchmaier und Geschäftsführer-Stellvertreterin Melanie Haslauer)
© NLK Burchhart

Karpfenteichwirtschaft“ bei der Welt- ernährungsorganisation (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ begleitet. Diese internationale Auszeichnung wurde dem Verband von der FAO im heuri- gen Mai offiziell überreicht. Das ist die höchste Auszeichnung für landwirt- schaftliche Systeme. Die Waldviertler Karpfenteichwirtschaft ist dadurch das erste landwirtschaftliche Weltkul- turerbe in Niederösterreich sowie das einzige so ausgezeichnete Aquakultur- system Europas.

Verantwortung für Natur, Kultur und Lebensmittel

„Für uns als Niederösterreichischer Teichwirteverband ist die Führung des Landeswappens eine große Ehre – und zugleich ein klarer Auftrag, auch in Zu- kunft Verantwortung für Landschaft, Kultur und Lebensmittelproduktion

zu übernehmen. Wir freuen uns sehr, dass unsere Arbeit als Verband durch das Land NÖ so gewürdigt wird“, so Obmann Ferdinand Trauttmansdorff.

Ende August ist der Welttag des Fi- sches

Der Welttag des Fisches ist für den NÖ Teichwirteverband ein idealer Anlass, um auf die Leistungen der Teichwirt- schaft hinzuweisen: die Produktion eines gesunden regionalen Lebens- mittels, den aktiven Beitrag zum Arten- und Klimaschutz sowie die Pflege einer einzigartigen Kulturlandschaft, die seit Jahrhunderten besteht. Durch den Ge- nuss von heimischem Fisch kann jede und jeder Einzelne einen Beitrag zur Erhaltung dieser Systeme leisten.

DI (FH) Daniela Zimmermann
Aquakultur Österreich

Stellenangebot

Das Land NÖ betreibt am Stand- ort LFS Pyhra einen landwirt- schaftlichen Lehr- und Versuchs- betrieb. Für die Leitung dieses Landwirtschaftsbetriebes sucht die LFS Pyhra eine/n Leiter/in der Schulwirtschaft.

Sie lieben es in der Landwirtschaft zu arbeiten und suchen eine Tätigkeit in diesem Bereich? Dann haben wir et- was Spannendes für Sie!

Sie verfügen über:

- abgeschlossene landwirtschaftli- che Berufsausbildung (Meisterprü- fung vorausgesetzt)
- praktische Erfahrung in der Land- wirtschaft v.a. im Umgang mit Nutz- tierern
- Führerschein der Klasse B, F
- eine positive, fröhliche Einstellung und Ausstrahlung, Ausdauer und Übersicht
- Organisationstalent und gute kom- munikative Fähigkeiten, vor allem im Bereich der Mitarbeiterführung
- einen hohen Qualitätsanspruch an ihre Arbeit, Einsatzbereitschaft,

zielgerichtete Eigeninitiative, Freu- de am Umgang mit Mitarbeitern und jungen Menschen

Zu Ihren Aufgaben zählt:

- Selbstständige Organisation der Tä- tigkeiten im Wirtschaftsbetrieb und in Versuchswirtschaft
- Intensive Zusammenarbeit an der Schnittstelle Schule/Versuchsbe- trieb
- Unterstützung in der Abrechnung des Wirtschaftsbetriebes
- Anleitung von Praktikant:innen
- Mitarbeit in der Weiterentwicklung der Schul- und Versuchswirtschaft

Wir bieten Ihnen:

- spezifische Weiterbildungen
- Einstufung im Gehaltsschema öf- fentlicher Dienst
- ein professionell strukturiertes Arbeitsumfeld in einem werteorien- tierten Unternehmen

Bitte übermitteln Sie Ihre aussagekräf- tigen Bewerbungsunterlagen an die LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4 3143 Pyh- ra oder per E-mail an office@lfs-pyhra.ac.at, Tel.: 02745/2393-0



Webinar-Reihe mit Präsident Schmucken- schlager

Waldviertler Karpfenteichwirt- schaft als landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Die Karpfenteichwirtschaft im Wald- viertel wurde im Mai dieses Jahres offiziell von der Ernährungs- und Land- wirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe anerkannt – ein Beweis für die nachhaltige, naturnahe Bewirtschaftung einer jahrhundertealten Kulturlandschaft. Zu Recht: Denn die Teiche im Waldvier- tel fördern die Biodiversität, prägen die Landschaft, halten wertvolles Wasser in der Region zurück und stehen für gelebte Tradition.

In der neuen Folge von „Im Gespräch mit Johannes Schmuckenschlager“ spricht der Präsident der Landwirtschaftskam- mer NÖ mit Leo Kirchmaier, Geschäftsführer des NÖ Teichwirteverbandes, über die Bedeutung dieser Auszeichnung und die Herausforderungen der Waldviertler Teichwirtschaft im Zeichen des Klima- wandels.



Mehr zur Biodiversität, Tradition und Zu- kunft der Karpfenteichwirtschaft – jetzt ansehen.



Online Vortragsreihe für Frauen in der Landwirtschaft - RECHT(e) haben!

Wissen das stärkt. Sicherheit, die trägt. Entscheidungen, die du selbst triffst.

Frauen tragen maßgeblich zum Erfolg landwirtschaftlicher Betriebe bei. Sei es in der Betriebsführung, in der Familie oder im Ehrenamt. Doch trotz aller Leistungen fehlt es oft an klarer Information über ihre rechtlichen und sozialen Ansprüche.

Genau hier setzt unsere neue Webinarreihe an. Basierend auf der Broschüre "Rechte der Frau in der Landwirtschaft", bietet sie niederschweligen Zugang zu praxisnahem Wissen.

Warum dabei sein?

- Weil soziale Absicherung keine Selbstverständlichkeit ist.
- Weil rechtliche Klarheit hilft, gute Entscheidungen für morgen zu treffen.
- Weil jede Frau am Hof wissen sollte, was ihr zusteht.

Die Webinare vermitteln Wissen zu zentralen Lebensbereichen – von Ehe und Erbschaft über Hofübergabe, Sozialversicherung bis hin zu Mutterschaftsleistungen und Steuern.

Ob als Hofübernehmerin, Mitbewirtschafterin, Mutter, Partnerin oder Betriebsführerin: Dieses Wissen stärkt dich.

Veranstaltungstermine:

jeweils von 19:00–20:30 Uhr

11. Dezember 2025: Die bäuerliche Hofübergabe

27. Jänner 2026: Gut abgesichert am Hof - Sozialversicherung verständlich erklärt

24. Februar 2026: Mutterschaftsleistungen & Steuertipps für die Bäuerinnen

Zielgruppe:

Bäuerinnen und Bauern, und deren Familienangehörige

Veranstaltungsort: Online via Zoom

Veranstalter: LFI Österreich

Teilnahmebeitrag: kostenlos, gefördert durch die ARGE Österreichische Bäuerinnen

Trainerinnen: Susanne Auer-Mitterer (LK Salzburg), Cornelia Leitner (LK NÖ) Christine Habertheuer (LK NÖ)

Anmeldung: www.baeuerinnen.at



Geschenke mit Sinn – Regionalität mit den Gutes vom Bauernhof und Top-Heuriger-Gutscheinen schenken

Ob zu Weihnachten, zum Geburtstag oder als Mitbringsel für spontane Einladungen - die Gutscheine des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter NÖ sind das ideale Geschenk für alle Genießerinnen und Genießer und jeden Anlass.

Egal, ob mit dem Gutschein bäuerliche Produkte im Hofladen gekauft werden oder ein genussvoller Abend beim Heurigen verbracht wird, er wird bei den teilnehmenden Gutes vom Bauernhof-Betrieben in NÖ und Top-Heuriger-Betrieben für kulinarische Freude sorgen.

Was zeichnet die Gutscheine aus?

- Regionalität stärken: Mit jedem Gutschein setzen Sie ein klares Zeichen für Regionalität und Qualität.
- Wertschätzung zeigen: Sie schenken Genuss und geben unseren Qualitätsbetrieben die Aufmerksamkeit, die sie verdienen – dafür sagen wir DANKE!
- Praktisch & flexibel: Dank der print@home-Funktion haben Sie im Handumdrehen das passende Geschenk für jeden Anlass. Alle Einlösestellen und die Bestellfunktion finden Sie unter <https://direktvermarktung-noe.at/gutschein>

Individuell bestellbar: Sie möchten größere Mengen Gutscheine bestellen? Dann melden Sie sich gerne unter direktvermarktung@lk-noe.at

Bestellen Sie für den nächsten Anlass einen Gutschein und schenken Sie Genuss mit Sinn – regional, hochwertig und voll Leidenschaft.



Geänderte Spielregeln beim Arbeitslosengeldanspruch von Nebenerwerbslandwirt:innen ab 2026

Was ist ab 1. Jänner 2026 für Nebenerwerbslandwirt:innen zu beachten?

Neuerungen im Überblick

Grundsätzlich müssen ab 1. Jänner 2026 sämtliche geringfügige Erwerbstätigkeiten aufgegeben werden, um Arbeitslosengeld beziehen zu können. Von dieser Regelung ausgenommen sind jedoch Tätigkeiten, die der Versicherte bereits 26 Wochen ohne Unterbrechung vor dem Stichtag (= Beginn der Arbeitslosigkeit) neben der vollversicherten Beschäftigung ausgeübt hat. Dies unter der Voraussetzung, dass das Entgelt aller dieser Tätigkeiten in Summe die monatliche Geringfügigkeitsgrenze (Wert 2026: 551,10 Euro) nicht übersteigt.

Was ist als geringfügige Erwerbstätigkeit anzusehen?

Die Bewirtschaftung eines land- oder forstwirtschaftlichen Betriebes ist, solange 3% des Einheitswertes die jeweils geltende Geringfügigkeitsgrenze nicht übersteigen, als geringfügige Erwerbstätigkeit anzusehen. Bei alleiniger Betriebsführung trifft dies bis zu einem steuerlichen Einheitswert von 18.370 Euro (Wert 2026) zu. Relevant sind die Neuerungen vor allem für Nebenerwerbslandwirtinnen und -landwirte, die arbeitslos werden und den



Eine Nichteinhaltung führt zur Streichung des Arbeitslosengeldes. © 3dkombinat/Fotolia

Betrieb weiterführen möchten.

Bei Arbeitslosigkeit eines Nebenerwerbslandwirtes sind drei Fälle zu unterscheiden

1. Zum Stichtag wurde die geringfügige Tätigkeit bereits 26 Wochen neben der vollversicherten Beschäftigung ausgeübt. - Der Betrieb kann weitergeführt werden, ohne, dass dies für den Arbeitslosengeldanspruch schädlich wäre. Zu beachten ist einzig, dass die Einheitswertgrenze nicht überschritten wird.
2. Zum Stichtag wird zwar bereits eine geringfügige Tätigkeit ausgeübt, jedoch noch nicht seit 26 Wochen. - Vorsicht: Hier hat der/die Versicherte ein Monat Zeit, die geringfügige Erwerbstätigkeit zu beenden. Wird dieser Verpflichtung nicht nachgekommen, führt dies zum endgültigen Wegfall des Arbeitslosengeldes. Hier ist beson-

dere Vorsicht geboten - das AMS ist nicht verpflichtet, über den drohenden Verlust des Anspruches zeitgerecht zu informieren!

3. Zum Stichtag wird keine geringfügige Tätigkeit ausgeübt. - Geht der/die Versicherte, wie im dritten Fall, zum Stichtag keiner geringfügigen Erwerbstätigkeit nach, kann eine solche während der Zeit der Arbeitslosigkeit in keinem Fall neu aufgenommen werden ohne den Verlust des Arbeitslosengeldes auszulösen.

Darüber hinaus gibt es auch weitere Ausnahmen, vor allem für Langzeitarbeitslose oder Bezieher:innen von Krankengeld.

Weitere Informationen?

Für nähere Auskünfte stehen Ihnen die Rechtsexpert:innen der Landwirtschaftskammer NÖ unter der Tel.-Nr.: +43 5 0259 27300 gerne zur Verfügung.

Weinbaumeisterexkursion

Die ARGE Meister NÖ plant eine Exkursion für die Wein- und Obstbaumeister:innen in die Region Neusiedlersee im Burgenland.

Sie findet von **7. – 9. April 2026** statt. Sobald das genaue Programm feststeht, finden Sie es auf der Homepage der ARGE Meister NÖ unter www.argemeister.at. Genächtigt wird voraus-

sichtlich im Scheiblhof The Resort in Andau. Wenn Sie Interesse daran haben, dann merken Sie sich diesen Termin gleich vor.

LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten