

MeisterKurier

Nr. 2/2026

www.argemeister.at



Jahreshauptversammlung am 12. Juni 2026

Änderung der Statuten
Mehr auf Seite 5

Reiseberichte
Mehr ab Seite 6

Betriebsreportage
Mehr ab Seite 14

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer in Zu-
sammenarbeit mit der Arbeitsge-
meinschaft der Meisterinnen und
Meister in der Land- und Forstwirt-
schaft in Niederösterreich

Geschäftsführung:

DI Anton Hölzl

Redaktion und Layout:

Lydia Zagler

DI 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

JHV 2025 © Georg Pomassl



Inhalt

Terminübersicht	2
Vorwort	3
Einladung zur Jahreshauptversammlung	4
Änderung der Statuten	5
Gutes vom Bauernhof.....	5
Reisebericht Indien.....	6-7
Nachbericht Weinbaumeister:innenexkursion.....	8-9
Nachbericht Benefizkabarett	10
Klassentreffen LW Gießhübl 2001	11
BARGE Meister Frühjahrstagung	12
Bericht Weinbau- und Kellermeistertagung	13-14
Betriebsreportage Leopold Dick	14-15
Betriebsreportage Lukas Palmethofer	16
Facharbeiter:innen- und Meister:innenausbildung	17
Wege zur persönlichen Betriebsentwicklung.....	18-19
Stand der LK NÖ auf der Wieselburger Messe	19
Bewerbung Ägypten.....	20
Bewerbung Agrarreise Thailand/Laos	21-23
Regionaler Einkaufsführer.....	23



Termine:

Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung	12. Juni 2026
Meisterinnenexkursion (ausgebucht)	24.-26. August 2026
Landwirtschaftliche Fachreise Ägypten	10.-17. November 2026
Landwirtschaftliche Fachreise Thailand/Laos	14.-28. Jänner 2027

Vorwort

Geschätzte Meisterinnen und Meister,
werte Mitglieder unserer ARGE in Niederösterreich,



die Landwirtschaft steht aktuell mehr denn je im Spannungsfeld. Steigende Anforderungen im Bereich Nachhaltigkeit, der Umgang mit den Auswirkungen des Klimawandels sowie volatile Marktbedingungen fordern unsere Betriebe tagtäglich heraus. Gleichzeitig eröffnen Innovationen in der Digitalisierung, neue Vermarktungswege und ein wachsendes Bewusstsein der Gesellschaft für regionale Qualität auch große Chancen für unseren Berufsstand.

Gerade in solchen Zeiten zeigt sich, wie wertvoll fundierte Ausbildung, unternehmerisches Denken und der Zusammenhalt innerhalb unserer Gemeinschaft sind. Die Meisterinnen und Meister unseres Landes stehen für Qualität, Verantwortung und Zukunftsorientierung – Werte, die die niederösterreichische Landwirtschaft nachhaltig prägen.

Ein besonderer Höhepunkt im Jahr der Arbeitsgemeinschaft ist die Jahreshauptversammlung am **12. Juni 2026** in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich in St. Pölten. Neben dem gemeinsamen Austausch wird dort auch über die überarbeiteten Statuten abgestimmt, die vom Meisterbeirat mit großer Sorgfalt erarbeitet wurden. Eine wesentliche Neuerung betrifft die Durchführung der Beiratswahlen: Künftig sollen diese als Präsenzwahl stattfinden und damit den persönlichen Austausch sowie die aktive Mitwirkung stärken – ein wichtiger Schritt für eine lebendige und transparente Vereinsstruktur.

Im Anschluss an die Generalversammlung dürfen wir einen weiteren festlichen Moment begehen: die Verleihung der Meisterbriefe. Sie ist nicht nur ein würdiger Abschluss intensiver Ausbildungswege, sondern auch ein starkes Zeichen für die Zukunft unserer Landwirtschaft. Jeder verliehene Meisterbrief steht für Engagement, Fachkompetenz und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Ich lade Sie herzlich ein, diesen besonderen Tag gemeinsam mit uns zu gestalten und aktiv an der Weiterentwicklung unserer ARGE mitzuwirken.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Einladung zur Jahreshauptversammlung und Meisterbriefverleihung

Freitag, 12. Juni 2026

Jahreshauptversammlung

Freitag, 12. Juni 2026 um 9.00 Uhr in der
Landwirtschaftskammer NÖ
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tagesordnung:

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

Vortrag

**„Über Landwirtschaft, Transformation
und den Mut zur eigenen Zukunft.“**

Mag. Josef Rohregger MBA

Speaker – Innovator – Meteorologe

„Die Landwirtschaft steht vor großen Herausforderungen: Veränderung ist aber keine Bedrohung, sondern eine Einladung zur bewussten Weiterentwicklung. Der Vortrag zeigt, warum Transformation notwendig ist, weshalb sie oft Widerstand auslöst – und wie gerade daraus neue Formen von Wertschöpfung, Sinn und unternehmerischer Freiheit entstehen. Es ist ein Plädoyer für Mut, Klarheit und die eigene Zukunftskraft jedes Betriebes in einer Zeit des Wandels.“

Meisterbriefverleihung

und Ehrung der besten Meister:innen
der NÖ Land- und forstwirtschaftlichen
Lehrlings- und Fachausbildungsstelle.

- Landesrat Anton Kasser
- Präsident Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager
- Präsident Ing. Andreas Freistetter

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

Aus organisatorischen Gründen ist eine Teilnahme nur nach **Anmeldung bis 29. Mai 2026** unter Tel. 05 0259 26406 oder per E-mail an arge.meister@lk-noe.at möglich.



© ATM Die Fotografen

Mit freundlicher Unterstützung von:



**Raiffeisenbank
Region St. Pölten**



Land- und forstwirtschaftliche Lehrlings-
und Fachausbildungsstelle Niederösterreich

Änderung der Statuten

Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft Niederösterreich (ARGE Meister NÖ) beabsichtigt, ihre Statuten nach rund zwei Jahrzehnten einer umfassenden Überarbeitung zu unterziehen. Ziel dieser Anpassung ist es, sowohl inhaltliche als auch strukturelle Weiterentwicklungen vorzunehmen und die Arbeitsgemeinschaft an aktuelle rechtliche sowie organisatorische Rahmenbedingungen anzupassen.

Neben redaktionellen Aktualisierungen stehen insbesondere folgende wesentliche Änderungen im Fokus:

Erstens soll der Kreis der Mitglieder erweitert werden: Künftig sollen auch Gartenbaumeisterinnen und Gartenbaumeister in die Arbeitsgemeinschaft aufgenommen werden. Diese Berufsgruppe war bislang nicht Teil der ARGE Meister:innen NÖ, wodurch eine wich-

tige Sparte der land- und forstwirtschaftlichen Meisterausbildung unberücksichtigt blieb. Mit dieser Öffnung wird ein weiterer Schritt in Richtung einer umfassenden und inklusiven Interessenvertretung gesetzt.

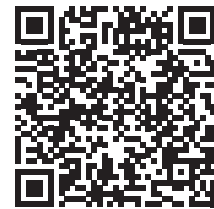
Zweitens erfolgt eine Anpassung der Statuten an das neue land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildungsgesetz 2024. Damit wird sichergestellt, dass die rechtlichen Grundlagen der Arbeitsgemeinschaft den aktuellen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen und eine zeitgemäße Basis für die zukünftige Arbeit geschaffen wird.

Drittens ist eine Neuregelung der Wahlordnung vorgesehen. Zukünftig soll ein Wahlvorschlag durch den ARGE-Meisterbeirat ausgearbeitet und im Rahmen der Jahreshauptversammlung zur Abstimmung vorgelegt werden. Diese Änderung dient der Strukturierung und Effizienzsteigerung des Wahl-

prozesses sowie der Stärkung der internen Abstimmungsmechanismen.

Mit diesen Anpassungen verfolgt die ARGE Meister NÖ das Ziel, ihre Organisation zukunftsfit zu gestalten, die Interessen ihrer Mitglieder weiterhin gut zu vertreten und den aktuellen Entwicklungen im land- und forstwirtschaftlichen Bereich Rechnung zu tragen.

Die geplanten Statutenänderungen können von allen Interessierten eingesehen werden. Diese liegen im Büro der ARGE Meister zur persönlichen Einsicht auf oder sind über folgenden QR-Code abrufbar:



„Gutes vom Bauernhof“ – Ihr Schlüssel zu mehr Erfolg in der Direktvermarktung!

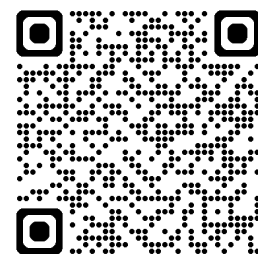
Die Direktvermarktung ihrer Produkte liegt Ihnen am Herzen und Sie möchten gerne Ihren Betrieb und die Qualität Ihrer Produkte weiterentwickeln? Dann sind Sie beim Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ genau richtig!

Profitieren Sie von einem starken Netzwerk und gemeinsamen Marketingmaßnahmen, stärken Sie Ihre Direktvermarktung und setzen auf höchste Qualität. Heben Sie sich von anderen Direktvermarktungsbetrieben ab. Greifen Sie auf ein individuelles Bildungs- und Beratungsangebot zu. Steigern

Sie ihr Image und profitieren von einer überregionalen Bewerbung.



Werden Sie Teil der „Gutes vom Bauernhof“-Familie und bringen Sie Ihre Direktvermarktung auf das nächste Level!



Reisebericht Indien

Zwischen Kultur, Märkten, Betrieben und gelebtem Alltag

Die Meisterreise durch Indien eröffnete nicht nur kulturelle und historische Perspektiven, sondern bot auch fundierte Einblicke in die Landwirtschaft eines der bevölkerungsreichsten Länder der Welt. Im Rahmen einer Studienreise durch das „Goldene Dreieck“ – Delhi, Jaipur und Agra – stand neben den berühmten Bauwerken vor allem das Verständnis für landwirtschaftliche Strukturen, Produktion und Vermarktung im Mittelpunkt. Die insgesamt 36 Reiseteilnehmer:innen wurden von einem äußerst kompetenten und erfahrenen Reiseleiter begleitet.

Der Beginn der Reise verlief unerwartet: Eine wetterbedingte Flughafensperre in Wien führte zu Unsicherheiten. Dennoch konnte der Abflug planmäßig erfolgen, und über Doha erreichte die Gruppe Indien ohne Verzögerung.

Delhi – Märkte als Herzstück der Versorgung

Den Auftakt der Reise bildete Delhi. Ein Spaziergang durch die Straßen unmittelbar nach der Ankunft versetzte die Reisenden in Staunen und Schrecken. Besonders eindrucksvoll waren am Ende der Rundreise die frühen Be-

suche auf dem Blumen- und Gemüsemarkt in Delhi. Bereits in den frühen Morgenstunden herrscht hier reger Betrieb: Waren werden angeliefert, sortiert und in kürzester Zeit weiterverteilt. Diese Märkte sind zentrale Knotenpunkte der Versorgungskette und zeigen eindrucksvoll, wie eng Landwirtschaft und städtisches Leben miteinander verbunden sind. Ein Großteil der Produkte stammt von kleinbäuerlichen Betrieben, die ihre Erzeugnisse über Zwischenhändler in die Millionenstadt bringen.

Die Dynamik, die Geschwindigkeit und die schiere Menge an Waren verdeutlichen, welche logistischen Leistungen täglich notwendig sind, um die Bevölkerung mit frischen Lebensmitteln zu versorgen.

Landwirtschaft im Alltag – Betriebe und persönliche Begegnungen

Im weiteren Verlauf der Reise standen mehrere Besuche landwirtschaftlicher Betriebe auf dem Programm. Dabei wurde deutlich, dass die Landwirtschaft im Norden Indiens überwiegend kleinstrukturiert ist. Viele Familien bewirtschaften nur wenige Hektar Land und halten eine überschaubare Anzahl

an Tieren.

Ein besonderer Schwerpunkt lag auf der Milchproduktion. Indien ist weltweit der größte Milchproduzent, wobei ein Großteil aus kleinbäuerlichen Strukturen stammt. Kühe und Wasserbüffel werden häufig direkt am Hof gehalten, und viele Arbeitsschritte erfolgen nach wie vor in Handarbeit.

Neben den fachlichen Einblicken waren es vor allem die persönlichen Gespräche mit den Betriebsführern, die ein authentisches Bild vermittelten. Themen wie Wasserverfügbarkeit, Futtermittelgrundlage, Preisentwicklung und Vermarktung wurden angesprochen. Ein besonderes Erlebnis war das gemeinsame Essen auf einem Betrieb. Diese Begegnungen ermöglichten einen unmittelbaren Austausch und machten deutlich, wie eng Landwirtschaft, Familie und Alltag miteinander verbunden sind.

Wissen und Entwicklung – Landwirtschaft im Wandel

Ergänzend zu den Praxisbetrieben bot der Besuch eines Agrarmuseums spannende Einblicke in die historische Entwicklung der Landwirtschaft in Indien. Traditionelle Werkzeuge, Anbaumethoden und regionale Unterschiede



© Monika Linder



© Monika Linder



© Monika Linder

wurden anschaulich dargestellt und in Zusammenhang mit heutigen Entwicklungen gesetzt.

Auch moderne Ansätze wurden thematisiert, etwa im Rahmen der Arbeit der Morarka Foundation in der Region Jaipur. Hier liegt der Fokus auf nachhaltiger Landwirtschaft, Bodenschutz und ressourcenschonenden Bewirtschaftungsmethoden. Ziel ist es, Bauern bei der Umstellung auf ökologische Produktionsweisen zu unterstützen. Diese Kombination aus Tradition und Innovation verdeutlicht, dass sich die indische Landwirtschaft in einem dynamischen Wandel befindet.

Verarbeitung und Vielfalt

Neben der Primärproduktion wurde auch die Weiterverarbeitung landwirtschaftlicher Produkte thematisiert. Ob Milch, Gewürze oder Rosen – viele Erzeugnisse werden regional verarbeitet

und tragen zur wirtschaftlichen Vielfalt bei. Diese Bandbreite zeigt, wie unterschiedlich die landwirtschaftlichen Systeme ausgeprägt sind und welche Rolle regionale Besonderheiten spielen.

Kulturelle Höhepunkte als Kontrast

Ergänzt wurden die landwirtschaftlichen Einblicke durch bedeutende kulturelle Sehenswürdigkeiten. Bauwerke wie das Amber Fort, das Jantar Mantar Jaipur oder das weltberühmte Taj Mahal verdeutlichen die lange Geschichte und kulturelle Tiefe des Landes. Gerade dieser Kontrast zwischen prachtvoller Architektur und dem oft einfachen landwirtschaftlichen Alltag machte die Reise besonders eindrucksvoll. Er zeigt zwei Seiten eines Landes, die untrennbar miteinander verbunden sind.

Fazit

Die Reise durch Nordindien bot einen vielseitigen Einblick in Landwirtschaft, Kultur und Alltag. Besonders die persönlichen Begegnungen und praktischen Eindrücke machten deutlich, welche zentrale Rolle die Landwirtschaft für das Leben vieler Menschen spielt.

Für einen Teil der Gruppe wurde die Reise im Süden Indiens fortgesetzt: In Kovalam bot sich ein deutlich ruhigeres Bild, bevor ein Ausflug zum südlichsten Punkt des Festlands nach Kanyakumari führte. Dort, wo drei Meere aufeinandertreffen, bildete dieser Ort einen eindrucksvollen landschaftlichen und kulturellen Abschluss der Reise.

Reisebegleitung Ing. Monika Linder
LK NÖ



Reisegruppe © Monika Linder

Nachbericht Weinbaumeister:innen- exkursion

Im Zeitraum vom 7. bis 9. April fand eine fachliche Exkursion der Weinbau- und Kellermeister:innen in den burgenländischen Seewinkel statt. Insgesamt nahmen 41 Personen an der von der ARGE Meister organisierten Veranstaltung teil. Ziel war es, Einblicke in unterschiedliche Betriebsstrukturen, Produktionsmethoden sowie aktuelle Entwicklungen im Weinbau und in der Kellerwirtschaft zu gewinnen. Die fachliche Leitung übernahm Manuel Bauer, Mitglied des Meisterbeirats.

Sektkellerei Szigeti, Gols

Die Sektkellerei Szigeti produziert seit 1991 hochwertige Sekte nach der tra-

ditionellen Methode unter Verwendung von Grundweinen aus Vertragsweinbaubetrieben. Ergänzend werden Lohnproduktionen durchgeführt. Der Herstellungsprozess umfasst die zweite Gärung in der Flasche, Rüttelverfahren sowie Degorgieren mit anschließender Dosage. Die Qualität der Produkte wurde im Rahmen einer Verkostung bestätigt.

Allacher Vinum Pannonia, Gols

Das Weingut Allacher bewirtschaftet 50 Hektar Rebfläche und verarbeitet zusätzlich Trauben aus weiteren 50 Hektar. Mit 13 Mitarbeiter:innen werden jährlich rund eine Million Flaschen produziert. Der Betrieb setzt auf effiziente und nachhaltige Produktionsmethoden, wie Flaschenreinigung und

optimierte Logistik. Die Lese erfolgt nahezu vollständig maschinell. Neben klassischen Weinen gewinnt die Produktion alkoholfreier Weine zunehmend an Bedeutung.

Weingut Scheiblhofer, Andau

Die „Scheiblhofer World“ verbindet Weinbau, Tourismus und Gastronomie. Neben dem Weingut umfasst die Anlage ein Hotel mit 118 Zimmern sowie umfangreiche Freizeit- und Veranstaltungsangebote. Der Betrieb bewirtschaftet 110 Hektar Eigenfläche und verarbeitet zusätzlich Trauben aus 130 Hektar. Die moderne Infrastruktur mit großdimensionierten Tankanlagen, Barriquefässern und umfangreichen Lagerkapazitäten unterstreicht die betriebliche Größe und Ausrichtung.



© Manuel Bauer

Meinklang – Familie Michlits, Pamhagen

Der biodynamische Betrieb bewirtschaftet rund 3.000 Hektar landwirtschaftliche Fläche, darunter 80 Hektar Weinbau. Neben Tierhaltung und Gemüseproduktion liegt ein Schwerpunkt auf nachhaltiger Bewirtschaftung und Export. Charakteristisch sind biodynamische Produktionsmethoden, reduzierte Eingriffe im Weinbau sowie energieeffiziente Prozesse. Die Weine werden sowohl in Edelstahltanks als auch in alternativen Gefäßen wie Betoneiern ausgebaut.

Kutschenhof Gerhard Gangl, Illmitz

Im Rahmen einer Kutschenfahrt wurde die Kernzone des Nationalparks Neusiedler See–Seewinkel erkundet. Der Betrieb kombiniert Weinbau, Heurigen und Pferdezucht. Der Nationalpark zeichnet sich durch hohe Biodiversität und typische Landschaftselemente wie Salzlacken aus. Eine Verkostung regionaler Produkte ergänzte das Programm.

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz

Der Betrieb ist international für seine Süßweine bekannt, die den Großteil der Produktion ausmachen. Das Sortiment reicht von Spätlesen bis zu Trockenbeerenauslesen und wird weltweit exportiert. Die Qualität basiert auf selektiver Handlese von Botrytis-Trauben sowie den besonderen klimatischen Bedingungen der Region. Eine kommentierte Verkostung vermittelte Einblicke in die Produktionsphilosophie.

Weingut Umathum, Frauenkirchen

Das Weingut Umathum bewirtschaftet 35 Hektar Rebfläche nach ökologischen Kriterien, mit Schwerpunkt auf Rotwein. Die Lese erfolgt ausschließlich manuell, die einzelnen Lagen werden getrennt ausgebaut und später verschnitten. Der Ausbau erfolgt sowohl im Edelstahltank als auch im Holzfass, wobei die Herkunft der Weine im Vordergrund steht.

Seegut Lentsch, Podersdorf

Der Familienbetrieb bewirtschaftet 16 Hektar und legt den Fokus auf Burgundersorten sowie Zweigelt. Die Produktion erfolgt effizient durch Kooperationen im Ort, und rund die Hälfte der Weine wird direkt vermarktet. Die Weine werden klassisch im Edelstahl sowie im Holzfass ausgebaut und spiegeln die Vielfalt der regionalen Böden wider.

Schlussbemerkung

Die Exkursion bot einen umfassenden Überblick über unterschiedliche Betriebsstrukturen und Produktionsweisen im Seewinkel. Neben fachlichen Erkenntnissen ermöglichte sie einen intensiven Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmer:innen. Die gewonnenen Eindrücke liefern wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung der eigenen Praxis im Weinbau und in der Kellerwirtschaft.

Manuel Bauer
ARGE Meisterbeirat



© Manuel Bauer

Bericht über den 29. Benefizkabarettabend

Der Benefizabend mit TRICKY NIKI am 26. März 2026 im LK NÖ in St. Pölten entwickelte sich zu einer Veranstaltung, die Humor, Staunen und Herzlichkeit auf eindrucksvolle Weise vereinte.

Schon beim Einlass füllte sich der Saal mit gespannter Vorfreude, und als TRICKY NIKI schließlich die Bühne betrat, war sofort klar, dass das Publikum einen besonderen Abend erleben würde. Mit seinem Programm GRÖSSENWAHN nahm er die Gäste mit auf eine Reise voller Selbstironie, überraschender Wendungen und pointierter Beobachtungen des Alltags. Die im Programm angekündigte Auseinandersetzung mit seinem „ausgebliebenen Wachstumsschub“ zog sich als humorvoller roter Faden durch den Abend und sorgte immer wieder für herzhaftes Gelächter.

TRICKY NIKI präsentierte sich als Künstler, der mühelos zwischen Bauchreden, Zauberkunst und Comedy wechselt. Die im Ankündigungstext beschriebene Mischung aus „Bauchreden auf höchstem Niveau, großer Zauberkunst und Wahnsinnspointen“ zeigte sich live in beeindruckender Perfektion. Besonders seine Figuren

und Dialoge, die er mit viel Charme und technischer Raffinesse zum Leben erweckte, begeisterten das Publikum. Mit spielerischer Leichtigkeit schaffte es TRICKY NIKI, die Grenzen zwischen Realität und Fantasie verschwimmen zu lassen – etwa wenn er einen Drachen „auf Abwegen wieder auf den Arm nahm“, wie es im Programm augenzwinkernd angekündigt wurde.

Neben der Unterhaltung stand jedoch auch der Benefizgedanke im Mittelpunkt. Der Reinerlös der Veranstaltung kommt in Not geratenen bäuerlichen Familien in Niederösterreich zugute – ein Anliegen, das dem Publikum spürbar wichtig war.

Unterstützt wurde die Veranstaltung von der Österreichischen Hagelversicherung und der NV, deren Engagement maßgeblich zum Gelingen beitrug.

Am Ende des Abends verließen die Besucherinnen und Besucher den Saal mit strahlenden Gesichtern, vielen kleinen Wundern im Kopf und großen Lachern im Herzen. TRICKY NIKI bestätigte einmal mehr, warum er „längst zu einem der ganz Großen im deutschsprachigen Raum geworden“ ist.

Das Benefizkabarett GRÖSSENWAHN war nicht nur ein künstlerisches Highlight, sondern auch ein wertvoller Beitrag für bäuerliche Familien, die Unterstützung benötigen – ein Abend, der in bester Erinnerung bleibt.

Theresa Resch BEd
ARGE der Meister:innen NÖ

Mit freundlicher Unterstützung von:



© ARGE der Meister:innen NÖ



© ARGE der Meister:innen NÖ



© Rupert Haselberger

Klassentreffen Abschlussklasse Landwirtschaft Gießhübl 2001

Am 11. Februar fand das 25-jährige Klassentreffen der Landwirtschaftsmeister, Abschlussklasse Gießhübl 2001 statt.

Seit 2001 kommt die Gruppe einmal jährlich zusammen, um im Rahmen eines Tagesausfluges interessante Betriebe zu besichtigen, Erfahrungen auszutauschen und die über Jahre gewachsene Gemeinschaft zu pflegen.

Der diesjährige Auftakt erfolgte in St. Leonhard im Kaffeehaus und in der Bäckerei Holzgruber, wo sich die Gruppe in gemütlicher Runde auf das Wiedersehen einstimmte. Anschließend stand ein Besuch bei der Firma Trimmel GmbH auf dem Programm, bei dem die Teilnehmer spannende Einblicke in das Unternehmen und dessen Arbeitsweise erhielten.

Zum Mittagessen wurden die Landwirtschaftsmeister von DI Georg Strasser, Präsident des Österreichi-

schen Bauernbundes und Nationalratsabgeordneter, sowie von der ARGE Meister Niederösterreich eingeladen. Für diese großzügige Unterstützung wurde ein herzlicher Dank ausgesprochen.

Am zweiten Tag führte die Exkursion in die Steiermark. Dort besichtigte die Gruppe den Obsthof von Stangl Michi, den Betrieb Raabauer Eisvogel sowie die Zotter Schokolade GmbH. Die Betriebsführungen boten interessante Einblicke in unterschiedliche Produktionszweige und zeigten eindrucksvoll, wie Innovation, Qualität und Leidenschaft in der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung erfolgreich umgesetzt werden.

Seit mittlerweile 25 Jahren treffen sich die Landwirtschaftsmeister regelmäßig und haben in dieser Zeit zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe, Energiebetriebe und Firmen – wie beispielsweise Meiller Kipper – kennengelernt.

Neben den fachlichen Programmpunkten ist vor allem die Kameradschaft ein wesentlicher Bestandteil dieser Treffen. So waren die Mitglieder dieser Runde im Laufe der Jahre auch gegenseitig zu ihren Hochzeiten eingeladen, was den starken Zusammenhalt innerhalb der Gruppe unterstreicht.

Das 25-jährige Jubiläum war somit nicht nur ein Anlass zum Zurückblicken, sondern auch ein sichtbares Zeichen für gelebte Gemeinschaft und beständige Weiterbildung im landwirtschaftlichen Bereich. Mit Vorfreude blicken die Landwirtschaftsmeister auf viele weitere gemeinsame Jahre.

Rupert Haselberger
Organisator

ARGE Meister Spitzenfunktionär:innen tagten in der Steiermark

Am 12. & 13. März 2026 war die Steiermark Gastgeber der diesjährigen Bundes-Frühjahrstagung der ARGE Meister:innen. Rund 20 Spitzenfunktionär:innen aus allen Bundesländern debattierten über Zukunftsthemen der ARGE Meister:innen. Ein interessantes Exkursionsprogramm rundete das Tagungsprogramm ab.

Weichenstellungen für die Zukunft der ARGE Meister:innen

Die ARGE Meister:innen (Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in den land- und forstwirtschaftlichen Berufen) ist eine österreichweite Interessensgemeinschaft der geprüften Meister:innen in den land- und forstwirtschaftlichen Berufen. Damit vertritt die ARGE Meister:innen die Interessen von über 35.000 geprüften Meister:innen in ganz Österreich. Bei der diesjährigen Bundes-Frühjahrstagung der ARGE, die Mitte März in Gleisdorf (Bezirk Weiz) stattfand, stellten rund 20 Spitzenfunktionär:innen aus allen Bundesländern wichtige Weichen für die Zukunft. Im Rahmen eines Organisationsentwicklungsworkshops wurden Zukunftsthemen und die programmatische

Ausrichtung der ARGE Meister:innen debattiert. Bei einem Kammingespräch mit Kammerdirektor DI Werner Brugner (Landwirtschaftskammer Steiermark) wurde die Ausrichtung der zukünftigen Gemeinsamen Agrarpolitik der EU inkl. der möglichen Knackpunkte sowie andere aktuelle Herausforderungen in der Land- und Forstwirtschaft diskutiert.

Vom Obst zum Wein – Attraktives Exkursionsprogramm zeigt steirische Vielfalt

Ein attraktives Exkursionsprogramm im Großraum Gleisdorf rundete das Tagungsprogramm ab. Bei der Besichtigung von Obst Leopold in Studenzen lernten die Tagungsteilnehmer:innen die Vermarktung des steirischen Leitprodukts „Apfel“ aus erster Hand näher kennen. Firmenchef Ferdinand Leopold höchstpersönlich gab den interessierten Teilnehmer:innen tiefe Einblicke in die Obstproduktion und Obstvermarktung und in seine 50-jährige Erfahrung in der Obstvermarktung. Ein weiteres Highlight war die Besichtigung mit anschließender Weinverkostung des Weinhofs Seyfried in Nitscha bei Gleisdorf. Betriebsführerin Maria Seyfried, selbst Absolventin der Meister:innenausbildung Weinbau

und Kellerwirtschaft, vermittelte den Teilnehmer:innen ihre Philosophie der Betriebsführung beim Weinbau, in der Kellerwirtschaft sowie beim Betrieb des Buschenschanks mit angeschlossenem Atelier.

Von Stiersamen über Mastgeflügel bis hin zur Sojatoastanlage

Die Besichtigung der Genostar Rinderbesamung in Gleisdorf war ein weiterer Höhepunkt der Bundes-Frühjahrstagung. Geschäftsführer Peter Stückler und Stationstierärztin Bettina Fasching ließen die Teilnehmer:innen in ihren Ausführungen tief in die Thematik Rinderzucht und Samenvermarktung eintauchen. Bei der anschaulichen Vorführung der TOP-Stiere der Genostar konnten sich die Teilnehmer:innen ein gutes Bild über die Zuchterfolge der Genostar machen. Den Abschluss des Exkursionsprogramms bildete der Meisterbetrieb Braunstein in St. Margarethen an der Raab. Der Betrieb bewirtschaftet rund 100 ha Acker, hält knapp 40.000 Legehennen und mästet rund 400 Schweine. Im Ackerbau hat man sich dem Humusaufbau verschrieben. Eine weitere Besonderheit des Betriebs ist die hofeigene Sojatoastanlage, die das Meisterarbeitsthema von Junior-Chef Felix Braunstein war und in den letzten Jahren am Betrieb erfolgreich umgesetzt wurde.



© ARGE Meister:innen Steiermark



© ARGE Meister:innen Steiermark



© ARGE Meister:innen Steiermark

Franz Heuberger
ARGE Meister:innen Steiermark

Bericht über die Weinbau- und Kellermeistertagung 2026

Im Rahmen der diesjährigen Weinbaumeistertagung an der BBK Krems bzw. der LFS Krems konnten wir etwa 40 Meisterinnen und Meister willkommen heißen.

Zu Beginn der Weinbaumeistertagung stellte Johanna Moser von der LFS Krems aktuelle Ansätze zum Minimalchnitt im Weinbau vor. Als Leiterin des Rebschutzdienstes und im Versuchswesen tätig, verbindet sie dabei praxisorientierte Erfahrungen mit Ergebnissen aus Versuchsflächen der Schule.

Im Mittelpunkt des Vortrags stand der sogenannte Minimalchnitt im Spalier, ein Erziehungssystem, das sich deutlich von der klassischen Spalier-erziehung unterscheidet. Ziel dieses Ansatzes ist vor allem eine stärkere Mechanisierung im Weinbau. Durch den weitgehenden Verzicht auf den traditionellen Rebschnitt kann der Arbeitsaufwand im Weingarten deutlich reduziert werden.

Ein weiterer Schwerpunkt lag auf den physiologischen Auswirkungen auf die Rebe. Der Minimalchnitt orientiert sich stärker am natürlichen Wachstum der Pflanze, was sich unter anderem auf Wuchsverhalten und Ertragsstruktur auswirken kann. Gleichzeitig ergeben sich neue Anforderungen im Pflanzenschutz und in der Laubarbeit, die im Versuchswesen der Schule untersucht werden.

Anschließend stellte Andreas Burgstaller von der LFS Krems aktuelle Entwicklungen im Bereich alkoholfreier und alkoholreduzierter Weine vor. Der Fokus lag dabei auf technologischen Verfahren, sensorischen Auswirkungen und der Marktentwicklung sogenannter „No- und Low-Alcohol“-Produkte.

Zu Beginn wurde der Begriff „alkoholfrei“ präzisiert. Burgstaller erläuterte die rechtlichen Rahmenbedingungen und unterschied zwischen alkoholfreien (bis 0,5 % vol.) und alkoholreduzierten Weinen. Diese Differenzierung ist insbesondere für die Einordnung und Vermarktung der Produkte von Bedeutung.

Im technischen Teil des Vortrags wurde die Herstellung entalkoholisierter Weine behandelt. Dabei handelt es sich um regulär vergorene Weine, denen im Anschluss Alkohol entzogen wird, beispielsweise durch Membranverfahren oder Vakuumdestillation. An der LFS Krems kommen entsprechende Verfahren im Versuchsbetrieb zum Einsatz, um den Einfluss der Alkoholreduktion auf die Weinqualität systematisch zu untersuchen.

Abschließend wurde der Markt für alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine eingeordnet. Burgstaller verwies auf eine steigende Nachfrage, insbesondere bei jüngeren und gesundheitsbewussten Konsumentengruppen. Gleichzeitig wurde betont,

dass diese Produkte derzeit eher als Ergänzung zum klassischen Weinangebot zu sehen sind und weiterhin technologischer Entwicklungsbedarf besteht, insbesondere im Hinblick auf die sensorische Qualität. Auch auf diverse weitere Alternativprodukte wie sparkling tea, Kombucha oder auch Mocktails verwies Burgstaller.

Ein zentraler Bestandteil der Weinbaumeistertagung war auch eine Führung durch die LFS Krems und die anschließende sensorische Bewertung alkoholreduzierter Weine bzw. auch von Alternativprodukten. Anhand mehrerer Proben eines Rieslings mit unterschiedlichem Alkoholgehalt wurden Veränderungen in Aroma, Körper und Struktur aufgezeigt. Dabei wurde deutlich, dass mit sinkendem Alkoholgehalt häufig auch die Komplexität und Balance des Weines abnehmen.

Zum Abschluss der Weinbaumeistertagung wurde das Weingut Stoiber in Krems besucht. Wir erhielten eine kurze Betriebsvorstellung seitens der Familie Stoiber.

Der Betrieb Stoiber ist ein familiengeführter, bewusst klein strukturierter Betrieb inmitten der Weingärten am Kremser Weinzierlberg. Im Weinbau stehen klassische Kremstaler Rebsorten im Mittelpunkt, vor allem Grüner Veltliner und Riesling, ergänzt durch Muskateller, Sauvignon Blanc und Rotweine wie Zweigelt. Die Weine werden sortentypisch und möglichst naturnah



© ARGE der Meister:innen NÖ



© ARGE der Meister:innen NÖ



© ARGE der Meister:innen NÖ

ausgebaut, um Herkunft und Charakter der Lagen (z. B. Weinzierlberg, Wachtberg, Sandgrube) klar zum Ausdruck zu bringen.

Neben dem Weinbau betreibt die Familie einen Heurigenbetrieb. Dort werden die eigenen Weine gemeinsam mit hausgemachten, saisonalen und regionalen Speisen angeboten – von klassischen Heurigenjause bis zu kreativen Gerichten wie Bratl-Carpaccio oder Schafskäsevariationen.

Der Betrieb versteht sich als familienorientiertes Weingut mit direktem Kundenkontakt, Ab-Hof-Verkauf und

Verkostungsmöglichkeiten. Insgesamt steht Stoiber für eine Mischung aus traditionellem Weinbau, moderner Heurigenkultur und regionaler Küche in entspannter Atmosphäre mitten in den Weingärten.

Die interessante Weiterbildungsmöglichkeit bot auch Zeit zum Plaudern. Die Weinbaumeisterinnen und Weinbaumeister nahmen viele Ideen und viele Eindrücke von Krems mit. Wir bedanken uns beim Weingütern Stoiber, bei der LFS Krems und bei Johanna Moser und Andreas Burgstaller von der LFs Krems für die interessanten

Informationen, die Betriebsführungen und die Weinproben.

Anton Hölzl

GF ARGE der Meister:innen NÖ

Bester Weinbau- und Kellermeister 2025 Leopold Dick

Mein Name ist Leopold Dick, ich bin 31 Jahre jung und verheiratet. Gemeinsam mit meiner Frau führe ich unseren vielseitigen Familienbetrieb, namens Hof Leopold Dick, der sich über mehrere Generationen entwickelt hat und seit über 10 Jahren biologisch bewirtschaftet wird. Wenn man viele Jahre in der Landwirtschaft tätig ist, entwickelt sich eine besondere Leidenschaft zum Betrieb und der Umwelt. Genau diese Verbindung aus Handwerk und Verantwortung prägt meinen beruflichen Alltag und die Herausforderungen, die damit einher gehen, faszinieren mich

bis heute. Ich habe mich dazu entschieden Landwirt zu werden, weil es schön ist, in und mit der Natur zu arbeiten.

Nach der Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn und dem Aufbaulehrgang mit Matura am Francisco Josephinum in Wieselburg folgte der Schritt zur Meisterausbildung in Weinbau und Kellerwirtschaft, die ich 2025 abgeschlossen habe. Einen prägenden Abschnitt stellt dabei mein Praktikum am Weingut Loacker in Bozen dar, das ich parallel zur Meisterausbildung von

April bis November 2023 absolvieren durfte. Diese Zeit war mehr als nur ein Blick über den Tellerrand, denn ich musste innerhalb kürzester Zeit die volle Verantwortung im Keller dieses renommierten Weinguts übernehmen. Zusätzlich durfte ich Einblicke in den Weinverkauf gewinnen und internationale Gäste betreuen.

Die Entscheidung für die Meisterausbildung war für mich logisch, denn sie ist nicht nur eine fachliche Vertiefung, sondern auch die beste Vorbereitung auf eine Betriebsübernahme. Beson-



© Hof Leopold Dick



© Hof Leopold Dick



© Hof Leopold Dick

ders wertvoll ist der ganzheitliche Ansatz: Neben weinbaulichem und kellerwirtschaftlichem Know-how stehen wirtschaftliche, strategische und unternehmerische Aspekte im Fokus. Meine Meisterarbeit, ein Betriebskonzept für den Hof Leopold Dick mit konkreter Investitionsplanung, ist dabei kein theoretisches Werk geblieben, sondern wird aktuell auch umgesetzt – ein Beweis dafür, dass Ausbildung dann am meisten wert ist, wenn sie praxisnah ist. Der zeitliche Aufwand der Ausbildung ist zwar nicht zu unterschätzen, doch der Austausch mit Kollegen und Kolleginnen sowie die persönliche und fachliche Weiterentwicklung überwiegen klar.

Unser Bio-Betrieb in Schöngrabern ist mit mehreren Betriebszweigen breit aufgestellt. Wir bewirtschaften derzeit 6 Hektar Weingärten, 55 Hektar Ackerfläche sowie Gemüse- und Obstgärten. Zudem haben wir 340 Legehennen. Die Direktvermarktung ist unser wichtigstes Standbein mit unserem Hofladen als Herzstück des Betriebs. Neben unserem Weinsortiment findet man dort auch eingelegte Produkte, saisonales Gemüse, Säfte und vieles mehr. Unsere Familie war eine der ersten in der Region, die auf Direktvermarktung gesetzt hat, und hat dann in den 1980er Jahren bereits in den Bau eines Hofladens investiert. Damals gab es noch zusätzliche Standbeine wie die Milch-

viehhaltung, die dann in den 90er Jahren aufgegeben worden ist. Der Weinbau hingegen hat in den letzten beiden Generationen stetig an Bedeutung gewonnen und ist heute unsere große Leidenschaft.

Meiner Meinung nach braucht erfolgreiche Betriebsführung eine gute Ausbildung, Motivation und klare Werte.

Mein persönliches Credo ist: Qualität vor Quantität.

Die Entscheidungen auf unserem Betrieb werden von beiden Betriebsführern gemeinsam getroffen, ergänzt durch den Erfahrungsschatz der Familie. Dieser Austausch schafft Sicherheit und eine gute Entscheidungsbasis.

Ein zentrales Zukunftsprojekt befindet sich derzeit in der Umsetzung: der Neubau eines zeitlosen Hofladens mit integriertem Verkostungsraum. Bislang fehlte eine angemessene Möglichkeit zur Verkostung unserer Weine. Nun entsteht ein Ort, der zum Verweilen einlädt, der Weinkultur und Regionalität erlebbar macht und den direkten Kontakt zu unseren Kunden und Kundinnen stärkt. Die Fertigstellung ist für diesen Sommer angedacht. Dieses Projekt wurde im Vorfeld in meiner Meisterarbeit geplant, durchdacht und errechnet.

Wenn ich nicht im Weingarten, am Feld oder im Keller arbeite, bin ich Fußball-

fan, bereise gerne Weinregionen und engagiere mich bei der Freiwilligen Feuerwehr. Mein persönliches Motto lautet „Einer für alle und alle für einen“.

Mein Wunsch für die Zukunft ist bodenständig: einen Betrieb aufzubauen, der Bestand hat – und dabei glücklich und zufrieden sein. Jungen Hofübernehmern und Hofübernehmerinnen rate ich, einschlägige Beratungs- und Bildungsangebote aktiv zu nutzen. Einrichtungen wie die LK NÖ oder die ARGE Meister leisten hier wertvolle Arbeit, die auch ich in Anspruch nehme.

Zu guter Letzt noch ein Rat-schlag an alle Leserinnen und Leser: Ab und an ein gutes Glas Wein, um unsere wertvolle Weinkultur zu leben.

Leopold Dick
Hof Leopold Dick



© Hof Leopold Dick

Bester Forstwirtschaftsmeister 2025

Lukas Palmetzhofer

Mein Name ist Lukas Palmetzhofer, ich bin 23 Jahre alt und komme aus Großgöttfritz (Bezirk Zwettl). Die Leidenschaft für die Land- und Forstwirtschaft und das Arbeiten in der Natur wurde mir von klein auf mitgegeben. Daher entschied ich mich nach der Hauptschule für eine weiterführende Ausbildung in diesem Bereich.

2019 habe ich die Landwirtschaftliche Fachschule in Edelhof abgeschlossen. Danach habe ich den Facharbeiter im Bereich Forstwirtschaft absolviert. Im Jahr 2022 habe ich meine Ausbildung zum Landwirtschafts-Meister erfolgreich bestanden und im Juni 2025 habe ich die Meisterausbildung im Bereich Forstwirtschaft als Jahrgangsbester abgeschlossen.

Außerdem habe ich 2020 eine Lehre als KFZ-Techniker und Karosseriebautechniker begonnen. Mittlerweile bin ich 32 Stunden in diesem Beruf tätig und die restliche Zeit zuhause am elterlichen Betrieb.

In meiner Freizeit spiele ich außerdem bei der Blasmusikkapelle in unserer Ortschaft mit.

Da ich mir gerne neues Wissen aneigne, war die Meisterausbildung für mich eine sehr lehrreiche Zeit. Im Forst gibt es sehr große Gefahrenpotenziale. Mit einer entsprechenden Ausbildung lernt man mit diesen entsprechend umzugehen und diese besser einschätzen zu können.

Unser Betrieb:

Meine Eltern bewirtschaften einen konventionellen, gemischten Betrieb mit den Schwerpunkten Ferkelproduktion, Ackerbau und Forstwirtschaft.

Seit dem Jahr 1701 ist der Familienname Palmetzhofer an unserem Hof durch eine Urkunde belegt. Aufgrund fehlender bzw. verlorener Dokumente geht allerdings ein großer Teil der früheren Betriebsentwicklung verloren. 1995 haben meine Eltern den Betrieb übernommen. Da mein Vater nächstes Jahr in Pension geht, werde ich den Betrieb danach übernehmen.

Unser Betrieb liegt auf 714 m Seehöhe und hat eine landwirtschaftliche Nutzfläche von ca. 30 ha sowie eine Waldfläche von ca. 15 ha.

Meine Aufgaben am Betrieb sind Reparaturen und Wartungen an den Maschinen durchzuführen, anfallende Arbeiten am Feld und im Wald zu erledigen, Bedienung der Bandsäge sowie Vermarktung von unserem Holz.

Im Winter verbringen meine Eltern und ich einen Großteil der Zeit im Wald oder sind mit der Holzarbeit beschäftigt. Außerdem haben wir seit 2019 ein Bandsägewerk der Firma Woodmizer, wo wir einen Teil des Holzes weiterverarbeiten.

Für die Zukunft wünsche ich mir, den Betrieb gemeinsam mit meiner Freundin weiterzuführen und zu erweitern.

Lukas Palmetzhofer
Bester Forstwirtschaftsmeister 2025



© Lukas Palmetzhofer



© Lukas Palmetzhofer



© Lukas Palmetzhofer

Facharbeiter:innen- und Meister:innenausbildung

Auch in der Kurssaison 2026-2027 hat die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle NÖ ein breites Ausbildungsangebot.

Im Herbst 2026 starten wieder Vorbereitungslehrgänge für die Ausbildung zum/zur Facharbeiter:in in unterschiedlichen Berufen.

Die Lehrgänge umfassen jeweils 240 Stunden, setzen berufliche Praxiserfahrung voraus und schließen im Frühjahr 2027 mit der Facharbeiter:innenprüfung ab.

Die Vorbereitungslehrgänge auf die Meisterprüfung in der Landwirtschaft bieten eine ausgezeichnete Möglichkeit, fachliche Kompetenzen zu vertiefen und den eigenen Betrieb zukunftsfit zu machen.

Bei den Online-Infoabenden erfahren Sie die wichtigsten Inhalte der Vorbereitungslehrgänge und welche Zusatzqualifikationen Sie durch die Ausbildung erwerben können.



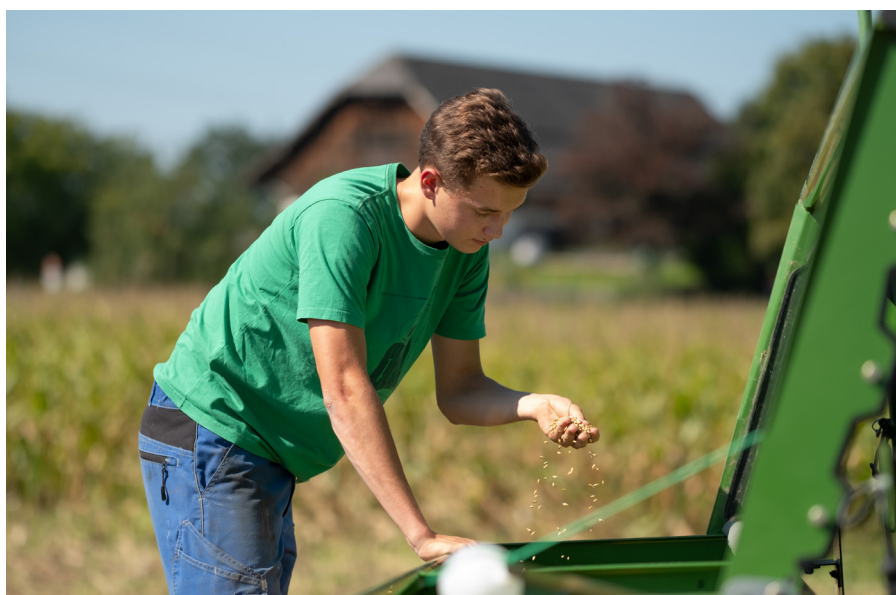
Geplante Kursstarts

Facharbeiter:innenausbildung

- Landwirtschaft in Amstetten, Wiener Neustadt, Edelhofer/Mold, St. Pölten
- Forstwirtschaft in Pyhra, Warth, Wieselburg, Edelhofer
- Feldgemüsebau in Obersiebenbrunn
- Molkerei und Käsewirtschaft Österreichweit
- Bienenwirtschaft in Warth

Meister:innenausbildung

- Landwirtschaft in Gießhübl/Pyhra, Edelhofer, Mistelbach, Warth
- Forstwirtschaft in Edelhofer
- Obstbau und Obstverarbeitung in Krems
- Weinbau und Kellerwirtschaft in Krems



© BLFA

Informationsveranstaltungen

Anmeldung unbedingt erforderlich



Facharbeiter-/Meisterkurs	Sparte	Online/Präsenz	Datum	Uhrzeit
Facharbeiter	Landwirtschaft	online	20.05.2026	19:00
Facharbeiter	Molkerei und Käsewirtschaft	online	21.05.2026	19:00
Meister	Weinbau/Obstbau	LFS Krems	09.06.2026	19:00
Meister	Landwirtschaft	online	16.06.2026	19:00
Meister	Landwirtschaft	online	01.09.2026	19:00
Meister	Forstwirtschaft	LFS Edelhofer	03.09.2026	18:00
Meister	Weinbau/Obstbau	online	08.09.2026	19:00
Meister	Forstwirtschaft	LFS Warth	14.09.2026	18:00
Facharbeiter	Bienenwirtschaft	online	05.11.2026	19:00

„Wege zur persönlichen Betriebsentwicklung“

Stehst du vor der Herausforderung, einen Betrieb zu übernehmen? Vielleicht sogar außerhalb der eigenen Familie?

Genau vor dieser Situation standen Magdalena (31) und Lukas (29): Magdalenas weitschichtig verwandter Wahl-Onkel, der selbst keine Familie hat, suchte eine Zukunftsperspektive für seinen Betrieb und fand diese in einem motivierten und gut ausgebildeten Paar.

Der Betrieb zwischen Tradition und Neuausrichtung

Der landwirtschaftliche Betrieb wurde über Jahrzehnte von Magdalenas Onkel im Nebenerwerb geführt. Früher ein vielseitiger Familienbetrieb, liegt der Fokus heute auf Direktvermarktung in Kombination mit einem kleinen urigen Buschenschank.

Mit zunehmendem Alter wurde für den Betriebsleiter klar: Ohne Nachfolge droht das Lebenswerk zu enden. Statt den Hof aufzugeben, entschied er sich bewusst für eine außerfamiliäre Hofübergabe, also außerhalb der engeren

Verwandtschaft. Ein Schritt, der Mut erfordert, aber große Chancen bietet.

Magdalena und Lukas: Zwei Wege, eine Vision

Lukas hat nach seiner landwirtschaftlichen Fachausbildung früh berufliche Verantwortung übernommen und ist bereits seit mehreren Jahren außerlandwirtschaftlich berufstätig. Der Wunsch nach Selbstständigkeit und einem eigenen Betrieb war immer da. Magdalena bringt aus ihrer Herkunftsfamilie nicht nur Organisationstalent und Erfahrung aus der Direktvermarktung mit, sie hat auch den Landwirtschaftsmeisterabschluss erfolgreich absolviert. Damit liefert sie wertvolles Know-how in Betriebsführung, Strategie und wirtschaftlicher Planung. Gemeinsam sehen sie im Betrieb die Chance, ihre Kompetenzen zu bündeln und etwas Eigenes aufzubauen, von dem sie zukünftig zumindest zu einem erheblichen Teil auch leben können.

Herausforderungen der außerfamiliären Hofübernahme

Eine Hofübernahme außerhalb der Familie bringt besondere Fragestellungen mit sich:

- Wie gelingt eine faire und tragfähige Übergabe?
- Welche Erwartungen hat der abgehende Betriebsleiter? Wie kann das Zusammenleben im Alltag gelingen? Oder kommen auch getrennte Wohnformen in Frage?
- Wie können bestehende Strukturen weiterentwickelt werden?
- Welche Rolle spielen persönliche Ziele und Lebensplanung?
- Wie umgehen mit den engeren Verwandten des Übergebers, die mit dem vermeintlichen Erbe bereits andere Pläne hatten?
- Wie umgehen mit anrainenden Grundbewirtschaftern, die sich schon selbst am Nachbarfeld ackern sahen?

Magdalena und Lukas war schnell klar: Der Betrieb kann nur langfristig funktionieren, wenn er wirtschaftlich tragfähig ist und zu ihrem Leben und zu ihren Neigungen passt.

Gemeinsamkeiten erfolgreicher Hofübernehmer:innen

Was erfolgreiche Hofübernehmer:innen auszeichnet:

- Klare Ziele statt „Weiter wie bisher“
 - Bereitschaft zur Veränderung
 - Reflexion der eigenen Stärken und Schwächen
 - Mut, neue Wege zu gehen – auch außerhalb klassischer Strukturen
 - Ein hohes Maß an Information und die Bereitschaft und das Engagement, sich Informationen einzuholen
- Gerade für Meister:innen oder angehende Meister:innen bietet sich hier eine große Chance: Das im Meisterkurs erarbeitete Wissen kann direkt in die Praxis umgesetzt werden.

Dein Weg zur erfolgreichen Betriebsentwicklung

Magdalena und Lukas nutzten das Beratungsangebot zur Betriebsentwicklung der Ik-projekt GmbH – mit Fokus auf persönlicher Klarheit und strategischer Planung.

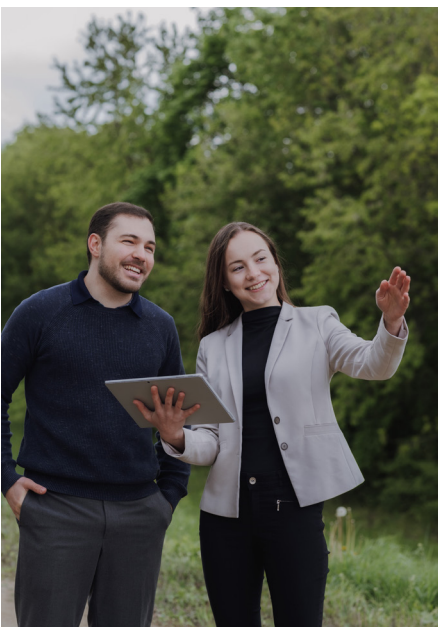
Ihr Fazit:

„Gerade bei einer außerfamiliären Übergabe hilft es enorm, eine strukturierte Begleitung zu haben.“

Durch gezielte Selbstreflexion und professionelle Unterstützung konnten sie:

- ihre gemeinsame Vision schärfen
- klare Rollen im Betrieb definieren
- wirtschaftliche Potenziale realistisch einschätzen
- konkrete Entwicklungsschritte planen

Als sehr wertvoll wurde und wird das optionale Monitoring empfunden: Einmal pro Quartal treffen sich Magdalena und Lukas bis auf Weiteres mit dem



© Sophie Nagl-Balber

Team der lk-projekt GmbH mit dem Fokus auf Status Quo und die nächsten erforderlichen Steps. Damit ist ein kontinuierliches Dran-Bleiben gewährleistet.

Was bringt dir die Beratung?

- Klarheit: Finde heraus, was du wirklich willst und wie du es erreichst.
- Struktur: Ein realistischer Fahrplan für deine nächsten Schritte.
- Unterstützung: Profitiere von erfahrenen Berater:innen, die dich in allen Fragen begleiten.

So funktioniert es:

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

3. Ergebnisse sichern: Klare Ziele, ein Zeitrahmen und eine Übersicht über nötige Investitionen geben dir Sicherheit für die Umsetzung.

Was du bekommst:

- Realistische Zeitpläne zu deinen mit unserer Unterstützung klar definierten Zielen
- Geklärte Rollen für Familie und Betrieb
- Eine erste, grobe Einschätzung möglicher Investitionskosten

Du kannst alles alleine? Klar, aber...

Selbst die besten Landwirtinnen und Landwirte kämpfen manchmal mit Betriebsblindheit. Eine externe Perspektive bringt Ideen und Lösungen ans Licht, die du allein möglicherweise übersehen würdest. Zudem hilft die lk-projekt GmbH bei rechtlichen und fachlichen Fragen und zeigt, wie du mögliche Förderungen optimal nutzen kannst.

Interessiert? Nimm Kontakt mit uns auf!

- Ing. Johanna Mostböck, Tel.: 05 0259 42302, johanna.mostboeck@lk-projekt.at
- Dr. Josef Hainfellner, Te.l: 05 0259 42301, josef.hainfellner@lk-projekt.at

Noch unsicher?/Was kostet mich das?

Der verbleibende Eigenkostenanteil beträgt 50 € netto/Stunde – inklusive möglicher Förderungen!

Weitere Infos findest du unter www.lk-projekt.at/betriebsentwicklung.

Ing. Johanna Mostböck
lk-projekt



lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

GEFÜHL IST GUT – ZAHLEN WISSEN'S BESSER. Treffen Sie fundierte Entscheidungen für Ihren Betrieb!

Besuchen Sie uns auf der Wieselburger Messe von **Donnerstag, 28. bis Sonntag, 31. Mai am Stand der Landwirtschaftskammer NÖ in Halle 12** und holen Sie sich wertvolle Einblicke in **betriebliche Kennzahlen** und **erfolgreiche Betriebsplanung**.

Unsere Fachexpertinnen und Fachexperten der **Landwirtschaftskammer NÖ** und der **Bezirksbauernkammer** informieren Sie, wie Sie Ihren Betrieb wirtschaftlich stärken und zukunftssicher weiterentwickeln können.

Das erwartet Sie bei uns:

- Gesamtbetriebliche Aufzeichnungen einfach erklärt
- Einnahmen-Ausgaben-Rechnung verständlich nutzen
- Aktuelle Markt- und Preisentwicklungen richtig einschätzen
- Einkünfte realistisch berechnen
- Betriebswirtschaftliche Kalkulationen für bessere Entscheidungen
- Betriebskonzept gezielt weiterentwickeln

- Perspektiven für Ihre Betriebsentwicklung entdecken
- Vorteile der Arbeitskreisberatung kennenlernen
- Digitale Aufzeichnungsprogramme und Apps im Überblick
- Internet-Deckungsbeitragsberechnungen praktisch anwenden
- und vieles mehr ...

Gute Entscheidungen wachsen aus klaren Zahlen.

Nutzen Sie die Messe als Chance für neue Perspektiven, konkrete Werkzeuge und persönliche Beratung – **wir freuen uns auf Ihren Besuch in Halle 12!**

Landwirtschaftliche Fachreise Ägypten

10.-17. November 2026

Inkludierte Leistungen

- Flug Wien - Kairo und retour
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse (Landeskategorie)
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- Visum
- durchgehende, deutschsprachige Reiseleitung
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer

Preis für ARGE Mitglieder: € 1.950,-

Preis für Gäste: € 1.970,-

EZ-Aufschlag: € 390,-

1. Tag: Anreise Kairo

Treffpunkt am Flughafen Wien und Direktflug nach Kairo. Empfang durch die deutschsprachige Reiseleitung und Transfer zu Ihrem Hotel in Kairo. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung in Kairo.

2. Tag: Kairo - Fachbesuch - Kairo

Nach dem Frühstück Fahrt nach Belbes (ca. 70 km von Kairo) und Besuch der SEKEM-Farm, einem Pionierbetrieb für biodynamische Landwirtschaft in Ägypten. Bei einer fachkundigen Führung erfahren Sie, wie aus kargem Wüstenboden fruchtbare Felder mit Getreide, Gemüse, Kräutern und Obst entstanden sind – eingebettet in ein ganzheitliches Konzept aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Bildungseinrichtungen und sozialem Engagement. Anschließend Rückfahrt nach Kairo und Besichtigung der Zitadelle. Abendessen und Nächtigung in Kairo.

3. Tag: Kairo - Fachbesuch - Alexandria

Nach dem Frühstück Fahrt in Richtung Norden nach Alexandria (ca. 220 km). Unterwegs besuchen Sie zwei landwirtschaftliche Betriebe. Zunächst Besichtigung einer der größten Agrarbetriebe des Landes. Die Farm ist besonders für

ihre moderne Milchwirtschaft bekannt. Danach Besuch eines exportierenden Obstbetriebes (v.a. Zitrusfrüchte, Mangos, Datteln). Im Anschluss Weiterfahrt nach Alexandria. Bezug Ihres Hotels in Alexandria. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Alexandria

Der heutige Tag steht im Zeichen der Hafenstadt, welche sich über 25 km entlang der Mittelmeerküste erstreckt. Der erste Halt erfolgt bei den Katakomben von Kom el-Schukafa. Bestaunen Sie die zahlreichen Wandmalereien sowie die altägyptischen und griechischen Inschriften. Anschließend geht es weiter zur Pompeiussäule, eine der größten monolithischen Säulen der Welt. Besuch der Bibliothek von Alexandria. Rückfahrt zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: Alexandria - Fachbesuche - Kairo

Am Vormittag Rückfahrt von Alexandria nach Kairo. Am heutigen Tag stehen zwei Fachbesichtigungen auf dem Programm: Zunächst besuchen Sie einen Bio-Betrieb mit Gemüse- und Kräuteranbau und direkter Farm-to-Home-Vermarktung. Anschließend Besichtigung einer familiengeführten Farm. Dieser qualitätsorientierte Betrieb produziert unter Einsatz moderner Bewässerungssysteme hochwertiges Obst und Gemüse für den nationalen Markt sowie den Export an Premium-Einzelhändler und führende Hotel- und Gastronomiebetriebe. Bezug Ihres Hotels in Kairo. Abendessen und Nächtigung.

6. Tag: Kairo: Pyramiden von Gizeh -

Neues Ägyptisches Museum

Nach dem Frühstück Besichtigung der Pyramiden von Gizeh, welche mit einem beeindruckenden Alter von über 4500 Jahren das älteste und einzige noch heute erhaltene Weltwunder der Antike



© Moser Reisen

darstellen. Zu den Pyramiden zählen neben den drei Hauptpyramiden, der Cheops Pyramide, der Chephren Pyramide und der Mykerinos Pyramide, auch die bekannte Große Sphinx von Gizeh und einige weitere kleinere Nebenpyramiden. Anschließend besuchen Sie das Neue Ägyptische Museum, eines der modernsten und größten archäologischen Museen der Welt, das bedeutende Meisterwerke der altägyptischen Kultur sowie die berühmten Schätze Tutanchamuns präsentiert. Insgesamt beherbergt das Museum mehr als 150.000 Fundstücke. Bezug Ihres Hotels in Kairo. Abendessen und Nächtigung.

7. Tag: Dashour Pyramiden - Betriebsbesichtigung

Nach dem Frühstück Fahrt nach Dashour und Besichtigung der Pyramiden von Dashour. Anschließend Weiterfahrt nach Fayoum, einer agrarisch intensiv genutzten Oasenregion mit traditioneller Kanalisationsbewässerung und zunehmender Modernisierung. Besuch eines ausgewählten Betriebes. Am Nachmittag Rückkehr nach Kairo. Abendessen und Nächtigung in Kairo.

8. Tag: Koptisches Kairo - Rückreise

Am Vormittag erkunden Sie das koptische Viertel in der Altstadt von Kairo mit seinen bedeutenden und eindrucksvoll erhaltenen Kirchen, darunter die berühmte Hängende Kirche (El Muallaqa). Anschließend Transfer zum Flughafen Kairo und Rückflug nach Wien-Schwechat.

Landwirtschaftliche Fachreise Thailand/Laos

14.-28. Jänner 2027

mit Badeverlängerungsmöglichkeit in Khao Lak bis 2. Februar 2027

1. Tag: Anreise

Treffpunkt am Flughafen Wien und Direktflug nach Bangkok.

Vorauss. Flugzeiten:

Wien - Bangkok 20:15 - 12:20 Uhr +1

2. Tag: Ankunft Bangkok

Ankunft in Bangkok und Empfang durch die örtliche, deutschsprechende Reiseleitung. Am Weg zum Hotel erwartet Sie eine erste Fahrt durch das Zentrum von Bangkok, vorbei an den wichtigsten Sehenswürdigkeiten. Besichtigung von Wat Pho, bekannt für seine riesige liegende Buddha-Statue und als erste traditionelle Massage-schule Thailands. Transfer zu Ihrem Hotel und Bezug der Zimmer (ab 14 Uhr möglich). Der Rest des Tages steht zur Akklimatisation und Erholung zur freien Verfügung. Abendessen und Nächtigung in Bangkok.

3. Tag: Bangkok - Tempelbesichtigungen - Klong Bootstour - Pomelo-Farm

Nach dem Frühstück unternehmen Sie eine Stadtrundfahrt durch das historische Zentrum von Bangkok. Sie besuchen die bedeutendsten Tempelanlagen der Stadt, darunter Wat Phra Kaew, den Tempel des Smaragd-Buddhas, sowie den Großen Palast, der mit seiner prachtvollen Architektur beeindruckt. Anschließend erwartet Sie eine aufregende Klongfahrt durch das ländliche Bangkok, vorbei an kleinen Gärten mit Bambus, Bananenstauden und Kokospalmen. Besuch des Wat Arun (Tempel der Morgenröte). Am Nachmittag fahren Sie nach Nakhon Pathom, wo Sie eine Pomelo-Farm besuchen. Hier erhalten Sie spannende Einblicke in den Anbau und die Ernte der exotischen Frucht. Zum Abschluss nehmen Sie an einem Workshop zur Zubereitung eines würzigen Pomelo-Salats teil. Rückfahrt nach Bangkok.

Abendessen und Nächtigung in Bangkok.

4. Tag: Bangkok - Schwimmen-der Markt - Kanchanaburi - River Kwai

Frühmorgens Besuch des berühmten schwimmenden Marktes Damnoen Saduek, wo Händler ihre Waren direkt vom Boot verkaufen. Danach Weiterfahrt nach Kanchanaburi. Fahrt mit der Thailand-Burma-Eisenbahn entlang schroffer Felswände und über historische Holzviadukte. Anschließend Transfer zum Hotel am River Kwai. Abendessen und Nächtigung.

5. Tag: River Kwai - Erawan Nationalpark - Nong Khao

Frühmorgens Fahrt zum Erawan-Nationalpark, berühmt für seine siebenstufigen Wasserfälle mit türkisfarbenen Pools. Möglichkeit zum Schwimmen und Entspannen. Danach Besuch des Bauerndorfes Nong Khao, wo Sie Einblick in Reisanbau, Kleinviehzucht und das thailändische Landleben erhalten.

Abendessen und Nächtigung in Kanchanaburi.

6. Tag: Kanchanaburi - Bangkok - Chiang Mai

Nach dem Frühstück Rückfahrt nach Bangkok. Unterwegs besuchen Sie eine Fischfarm und den Tempel Wat Tham Suea mit seiner riesigen goldenen Buddha-Statue und herrlichem Panoramablick über die grüne Landschaft. Gemeinsames Mittagessen in einem landestypischen Restaurant. Danach Transfer zum Flughafen und Flug nach Chiang Mai (vorauss. 19:35 – 21:00 Uhr). Transfer zum Hotel. Nächtigung in Chiang Mai.

7. Tag: Chiang Mai - Elefanten, Orchideen & Handwerk

Vormittags Besuch eines Elefantencamps, das sich um pensionierte Elefanten kümmert. Sie erleben die Dickhäuter hautnah beim Füttern und Baden. Anschließend besichtigen Sie eine Orchideenfarm mit über tausend Orchideenarten. Weiterfahrt nach



© Moser Reisen

Sankampaeng, dem Zentrum der thailändischen Handwerksindustrie (Seide, Baumwolle, Edelschmuck). Am Abend erwartet Sie ein nordthailändisches Kanthoke-Dinner mit traditionellen Tänzen. Nächtigung in Chiang Mai.

8. Tag: Chiang Mai - Chiang Rai - Teeplantagen

Heute fahren Sie weiter nach Chiang Rai. Besichtigung des außergewöhnlichen, ganz in weiß gehaltenen Tempels Wat Rong Khun (Weißer Tempel). Anschließend durchqueren Sie eine der reizvollsten Berglandschaften Nordthailands und Sie besuchen das Dorf Mae Salong, das für seine chinesischen Wurzeln und Teeproduktion bekannt ist. Dort besichtigen Sie eine Teeplantage und Teefabrik mit Verkostung. Kurze Wanderung durch die Siedlungen der ansässigen chinesischen Einwanderer und Besuch eines Marktes mit allerlei lokalen Produkten. Abendessen und Nächtigung in Chiang Rai.

9. Tag: Chiang Rai - Biohof & Tuk-Tuk-Tour bei Nacht

Besuch des Biohofs Rairuenrom (www.rairuenrom.com), der als nachhaltiges Lernzentrum dient. Er fördert ökologische Landwirtschaft, saubere Energie und verantwortungsvollen Tourismus. Besucher können an landwirtschaftlichen Aktivitäten teilnehmen (Herstellung von Bio-Dünger, Pflanzen von Bäumen, Umpflanzen von Reissetzlingen etc.). Gemeinsames Mittagessen in einem landestypischen Restaurant. Am Abend erkunden Sie Chiang Rai bei einer Tuk-Tuk-Tour und sehen den Goldenen Glockenturm mit Licht- und Soundshow, die Statue von König Mengrai und besuchen den lebhaften Nachtbasar mit kulinarischen Spezialitäten. Abendessen in einem landestypischen Restaurant. Nächtigung in Chiang Rai.

10. Tag: Chiang Rai - Chiang Khong - Pakbeng (Laos)

Nach dem Frühstück, Fahrt zur laotischen Grenze bei Chiang Khong. Nach dem Grenzübertritt begrüßt Sie Ihre laotische Reiseleitung. Sie unter-

nehmen eine ganztägige Bootsfahrt auf dem Mekong Richtung Pakbeng. Unterwegs besuchen Sie ein Flussdorf, wo Sie das traditionelle Leben am Mekong kennenlernen. Mittagessen an Bord. Am Nachmittag erreichen Sie Pakbeng, ein Dorf, das von verschiedenen Bergstämmen wie den Hmong, Lue und Khamu bewohnt wird. Nach dem Check-in in Ihrer Lodge, etwas Zeit zur freien Verfügung. Genießen Sie den Sonnenuntergang über dem Mekong. Abendessen und Nächtigung in Pakbeng.

11. Tag: Pakbeng - Mekongfahrt - Pak Ou Höhlen - Luang Prabang

Nach dem Frühstück setzen Sie Ihre Reise am Fluss nach Luang Prabang fort. Der Mekong schlängelt sich durch tropische Landschaften mit bewaldeten Hängen und kleinen Dörfern. Mittagessen an Bord. Ein Zwischenstopp führt Sie zu den berühmten Pak Ou Höhlen, die mit hunderten Buddha-Statuen geschmückt sind. Nachmittags Ankunft in Luang Prabang, der UNESCO-geschützten Königsstadt, die nicht umsonst, als eine der schönsten Städte in Südostasien gilt. Sie begeistert durch seine idyllische Lage am Mekong, sondern auch durch gut erhaltene koloniale Architektur und spirituelle Atmosphäre. Transfer zu Ihrem Hotel. Nächtigung.

12. Tag: Luang Prabang - Tak-Bat-Zeremonie - Kuang-Sy-Wasserfälle

Früh am Morgen begeben Sie sich mit Ihrem Reiseleiter zu einem Tempel, um die Tak-Bath-Zeremonie* zu erleben. Während dieser Feierlichkeit knien die Einwohner Luang Prabangs hingebungsvoll auf den Bürgersteigen und halten Speisen in ihren Händen, welche sie den vorbeiziehenden Mönchen anbieten. Sie werden in diese kulturell bedeutsame Zeremonie, die auf friedliche und respektvolle Weise von staten geht, hineingezogen. Mönche und Einwohner tauschen dabei keinerlei Worte untereinander aus. Nach dieser Demonstration der Bescheidenheit, wird Ihr Reiseleiter Sie zu einem lokalen Markt bringen. Nach dem Frühstück

Fahrt nach Ban Nong Heo, wo Sie das traditionelle Dorf der Khmu besuchen. Kleine Wanderung durch Plantagen bis zu den atemberaubenden Kuang-Sy-Wasserfällen, eines der Highlights von Luang Prabang. Zahlreiche natürliche, türkisfarbene Kalkstein-Becken, die sich durch Wassererosion gebildet haben. Etwas Zeit zur freien Verfügung zum Abkühlen und Entspannen. Gemeinsames Mittagessen. Rückfahrt nach Luang Prabang. Nächtigung.

13. Tag: Luang Prabang - Schnellzugfahrt nach Vientiane

Heute reisen Sie komfortabel mit der neuen laotischen Schnellbahn in 2 Stunden nach Vientiane. Nach der Ankunft beginnt Ihre Stadtbesichtigung: Sie sehen den goldenen Stupa Pha That Luang, den historischen Tempel Wat Sisaket und den Triumphbogen Patuxai. Zum Abschluss Bummel über den Markt Talat Sao. Abendessen in einem landestypischen Restaurant. Nächtigung in Vientiane.

14. Tag: Vientiane - Rückflug oder Badeverlängerung in Khao Lak

Am Morgen Transfer zum Flughafen in Vientiane. Die Teilnehmer, die heute nach Österreich zurückreisen, unternehmen nach ihrer Ankunft in Bangkok einen Spaziergang auf dem „Rückgrat des Drachen“ durch Chinatown. Anschließend erfolgt der Rückflug von Bangkok nach Wien.

Bangkok - Wien 23:50 - 05:25 Uhr +1
(gleicher Rückflug am 01.02.2027 für die Badeverlängerer)

Die Teilnehmer der Badeverlängerung (Khao Lak) fliegen direkt weiter nach Phuket.

15. Tag: Ankunft Flughafen Wien

Inkludierte Leistungen-Hauptreise

- Flug: Wien - Bangkok - Wien
- Inlandsflüge: Bangkok - Chiang Mai und Vientiane - Bangkok inkl. Flughafentaxen und Sicherheitsgebühren (vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
- Rundreise und Transfers im komfortablen Reisebus
- Hotels der Mittelklasse (4* Landeskategorie) auf Basis Nächtigung/Frühstück
- Verpflegung Rundreise: 9 x Abend- und 4 x Mittagessen in ausgewählten lokalen Restaurants oder im Hotel
- Klong Bootstour (3. Tag)
- Fahrt mit der berühmten Thailand-Burma-Eisenbahn (4. Tag)
- nordthailändisches Kanthoke-Dinner mit traditionellen Tänzen (7. Tag)
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintrittsgebühren für die im Programm vorgesehenen Programmpunkte
- Örtliche, deutschsprechende Reiseleitung
- Basistrinkgelder für Reiseleitung und Busfahrer

Richtpreis Hauptreise:
für ARGE Mitglieder: € 3.970,-
für Gäste: € 3.990,-
EZ-Aufpreis: € 720,-



© Moser Reisen



© Moser Reisen



© Moser Reisen

Inkludierte Leistungen - Badeverlängerung

- Inlandflug: Bangkok - Phuket - retour
- Transfer: Flughafen - Hotel - retour
- Hotel der gehobenen Mittelklasse (4* Landeskategorie) auf Basis Nächtigung/Frühstück

Nicht inkludiert:

- Trinkgelder
- Kofferträgergebühr im Hotel
- Verpflegung (Mittag- und Abendessen)
- persönliche Ausgaben

Richtpreis:
Verlängerung: € 950,-
EZ-Aufpreis: € 450,-

Die besten Adressen für Ihren regionalen Einkauf

Die Broschüre „Mein regionaler Einkaufsführer“ wurde 2026 aktualisiert und um zahlreiche neue „Gutes vom Bauernhof“-Betriebe erweitert. Sie bietet eine umfassende und übersichtliche Sammlung bäuerlicher Direktvermarkter:innen aus Niederösterreich und Wien.

„Gutes vom Bauernhof“ steht für qualitativ hochwertige Lebensmittel aus bäuerlicher Herkunft und dient Konsument:innen als verlässliche Orientierungshilfe beim regionalen Einkauf. Die Initiative stärkt die heimische Landwirtschaft und fördert die direkte Verbindung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen. So entsteht ein

bewusster Zugang zu hochwertigen, regional erzeugten Lebensmitteln.

Der Einkaufsführer veranschaulicht die beeindruckende Vielfalt der ausgezeichneten Betriebe: von traditionellen bäuerlichen Spezialitäten über regionale Schmankerl bis hin zu innovativen Produktideen. Damit wird Regionalität erlebbar und nachvollziehbar.

Mehr Infos unter:

- 05 0259 26500
- direktvermarktung@lk-noe.at
- www.gutesvombauernhof.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten