

MeisterKurier

Nr. 1/2026

www.argemeister.at



Benefizkabarett mit TRICKY NIKI

Benefizkabarett
Mehr auf Seite 4

Nachruf Alfred Wimmer
Mehr auf Seite 6

Betriebsreportage
Mehr ab Seite 12

Impressum

**Niederösterreichische Landes-
Landwirtschaftskammer:**

**Herausgeber, Eigentümer
und Verleger:**

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

Geschäftsführung:

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

TRICKY NIKI © Felicitas Matern



Inhalt

| | |
|--|-------|
| Terminübersicht | 2 |
| Vorwort | 3 |
| Benefizkabarett Tricky Niki | 4 |
| Nachbericht Vorweihnachtliches Meistertreffen | 5 |
| Nachruf Alfred Wimmer..... | 6 |
| Personelle Veränderung im ARGE Meister Büro | 7 |
| Im Gespräch mit Präsident Schmuckenschlager..... | 7 |
| Zypernreise November 2025 | 8-10 |
| Ankündigung Ägypten..... | 11 |
| Betriebsreportage - Bester Geflügelmeister 2025..... | 12-13 |
| Beste Meister:innen 2025 | 14 |
| Neue ARGE Bundesobfrau..... | 15 |
| Lehr- und Versuchsbetriebe der NÖ LFS | 16-18 |
| 50 Jahre Bäuerinnen NÖ | 19 |
| Stellenangebot LFS Pyhra | 20 |

Termine:

Weinbau- und Kellermeistertagung:
Benefizkabarett Tricky Niki
Weinbaumeister:innen Exkursion
Meisterinnenexkursion
Landwirtschaftliche Fachreise Ägypten

05. März 2026
26. März 2026
07.-09. April 2026
24.-26. August 2026
10.-17. November 2026



Vorwort



Sehr geehrte Meisterinnen und Meister!

Die wirtschaftlichen und politischen Rahmenbedingungen verändern sich derzeit spürbar – auch für unsere Betriebe in Niederösterreich. Umso wichtiger ist es, Entwicklungen frühzeitig einzuordnen und ihre möglichen Auswirkungen auf das Handwerk und die meisterlichen Unternehmen realistisch zu bewerten.

Ein zentrales Thema bleibt das geplante Mercosur-Abkommen. Während auf internationaler Ebene Chancen für den Handel betont werden, sehen wir als Interessenvertretung der Meisterbetriebe weiterhin erhebliche Risiken. Unterschiedliche Produktionsstandards, mangelnde Transparenz und der zunehmende Preisdruck könnten insbesondere regionale, qualitätsorientierte Betriebe belasten. Hier setzen wir uns klar für faire Wettbewerbsbedingungen und den Schutz heimischer Wertschöpfung ein.

Heuer durfte ich erstmals die ARGE der Meisterinnen und Meister im Vorfeld des Moduls Agrarpolitik im Vortragssaal der NÖ Landes-Landwirtschaftskammer vorstellen. Im Anschluss folgte ein lebendiger und praxisnaher Vortrag von MEP DI Alexander Bernhuber und Vizepräsident Ing. Lorenz Mayr, die den Aufbau sowie den Instanzenzug der Europäischen Union und der politischen Strukturen in Österreich anschaulich erläuterten. Besonders beeindruckend war für mich die große Aufmerksamkeit und Begeisterung, mit der die anwesenden Meisteranwärterinnen und Meisteranwärter den Ausführungen folgten und sich aktiv mit zahlreichen Fragen einbrachten. Dieses Interesse zeigt deutlich, wie wichtig fundiertes Wissen über agrarpolitische und institutionelle Zusammenhänge für unsere zukünftigen Meisterinnen und Meister ist. Ich hoffe sehr, dass im Zuge der Absolvierung der Meisterprüfung auch neue Mitglieder für die ARGE der Meisterinnen und Meister gewonnen werden konnten und wir damit unsere starke Gemeinschaft weiter ausbauen können.

Hiermit möchte ich nochmals kurz auf unser alljährliches Benefizkabarett hinweisen. Heuer ist es uns gelungen, den bekannten Bauchredner Tricky Niki für einen unterhaltsamen Abend zu gewinnen. Wenn Sie Interesse haben, mit einem humorvollen Abend Meisterbetriebe zu unterstützen, die einen schweren Schicksalsschlag erlitten haben, sind Sie herzlich eingeladen. Karten sind weiterhin erhältlich.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und Ihre Unterstützung.

Ihr Obmann
Andreas Boigenfürst

Benefizkabarett mit TRICKY NIKI „Grössenwahn“

Sympathisch. Professionell. Lustig. Modern. Und stets charmant.

Benefizkabarett

Termin: 26. März 2026, 19:30 Uhr

Saaleinlass: 19:00 Uhr

Ort: LK NÖ
Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten

Kartenpreis: € 30,-

Karten sind im Büro der ARGE Meister NÖ bei Frau Lydia Zagler unter 05 0259 26406 oder arge.meister@lk-noe.at erhältlich.

Manchmal schaffen Menschen Großes. Bei der Geburt von TRICKY NIKI wurde dieses Ziel nur um einige Zentimeter verfehlt.

In seiner 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 Wahnsinnspointen ist TRICKY NIKI zwar nicht groß oder artig – aber immer großartig. Auf der Bühne ist er längst zu einem der ganz Großen im deutschsprachigen Raum geworden.

Mit dem Reinerlös werden in Not geratene bäuerliche Familien in Niederösterreich unterstützt.

Mit freundlicher Unterstützung durch:



Vorweihnachtliches Meistertreffen

Einstimmung auf Weihnachten im Stift Melk mit den Meister:innen

Am 7. Dezember 2025 fand das jährliche vorweihnachtliche Meistertreffen statt. Rund 100 Meister:innen mit Begleitung sind der Einladung ins Stift Melk gefolgt. Nach einer interessanten Führung durch die Räumlichkeiten des Stift Melk, bei der man viel über die Geschichte

des Stiftes erfahren konnte, fand die heilige Messe in der Kirche statt. Zelebriert wurde sie von Pfarrer Alois Köberl. Anschließend fanden sich alle Gäste im Stiftsrestaurant ein um bei einem gemütlichen Abendessen ein paar schöne Stunden zu verbringen.

Es ist schön zu sehen, wie viele Bekanntschaften und auch Freundschaften durch die Meisterausbildung ent-

standen sind und nun schon seit Jahren bestehen.

Es wurde viel gelacht, sich ausgetauscht und über Vergangenes und Zukünftiges gesprochen.

Lydia Zagler
ARGE der Meister NÖ



Mit freundlicher Unterstützung durch:



© ARGE Meister NÖ, Zagler Lydia



Nachruf: Alfred Wimmer

Zutiefst erschüttert von der Nachricht, geben wir bekannt, dass unser ehemaliger Geschäftsführer der ARGE Meister NÖ Dipl.-Päd. Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer nach schwerer, gelduldig ertragener Krankheit am 1. November 2025 verstorben ist.

Ing. Alfred Wimmer absolvierte nach der Volks- und Hauptschule in Radlbrunn das Francisco Josephinum und anschließend das Bundesseminar für das landw. Bildungswesen in Wien Ober St. Veit. Er startete 1984 seine berufliche Karriere als Referent in der NÖ Landwirtschaftskammer und wirkte in der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle mit.

Er engagierte sich für die land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildung in Niederösterreich, organisierte Facharbeiter- und Meisterkurse sowie Facharbeiter- und Meisterprüfungen. Die Unterrichtserfordernisse wurden mit zeitgemäßen Inhalten weiterentwickelt und Onlineangeboten mitaufgenommen. Zahlreiche Unterlagen wurden in enger Zusammenarbeit mit dem landwirtschaftlichen Schulwesen in Niederösterreich neugestaltet. Seit dem Jahr 2000 wirkte er auch als Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich. Hier galt es jährlich ein Weiterbildungsangebot für die Meisterinnen und Meister auszuarbeiten, anzubieten und umzusetzen, zahlreiche landwirtschaftliche Fachexkursionen sowohl im Inland und Ausland zu organisieren, die vierteljährliche Zeitung den „MeisterKurier“ herauszugeben, Benefizveranstaltungen zu organisieren und in der Bundesarbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister intensiv mit zu arbeiten, sowie den Obmann in agrarpolitischen Fragen zu unterstützen.

Die Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister umfasst ca. 5.300 Mitglieder und deckt alle Berufssparten von Landwirtschaft mit all den verschiedenen Schwerpunkten wie Ackerbau und Viehwirtschaft, Weinbau und Kellerwirtschaft, Bienenwirtschaft, Urlaub am Bauernhof, sowie Spezialkulturen mit ab. Hier gemeinsame Ansätze zu finden war Herrn Ing. Wimmer immer wieder erfolgreich gelungen.

Seine ruhige, besonnene Art, seine Geduld und seine Bereitschaft, immer ein offenes Ohr zu haben, waren beeindruckend. Alfred hatte diese besondere Fähigkeit, Menschen zu motivieren, ohne laut zu werden – sie zu leiten, ohne sich in den Vordergrund zu stellen. Diese Eigenschaften prägten sein Wirken über fast vier Jahrzehnte hinweg – gegenüber unzähligen Lehrlin-

gen, Meisterinnen und Meistern, die er auf ihrem Bildungsweg begleitet hat.

Lieber Alfred, im Namen all jener, die du unterstützt, gefördert und geprägt hast, danken wir dir von Herzen für dein unermüdliches Wirken. Du hast Generationen von Menschen geholfen, ihren Weg zu gehen – ruhig, beständig und mit ganzem Herzen. Dafür danken wir dir.

Ruhe in Frieden, lieber Alfred. Du wirst in unserer Gemeinschaft weiterleben – in dem, was du geschaffen hast und in den Menschen, die du begleitet hast.

LWM Andreas Boigenfürst
Obmann ARGE der Meister NÖ



© Fam. Wimmer

Personelle Veränderung im ARGE Meister Büro

Liebe Meister:innen, liebe Leser:innen!

Das neue Jahr bringt auch in unserem Büro Veränderungen mit sich, über die wir gerne informieren möchten.

Lydia Zagler

Seit 1. Dezember 2025 bin ich für die Arbeitsgemeinschaft der Meister:innen in NÖ verantwortlich. Nach meiner 2-jährigen Karenz bin ich nun wieder ins Arbeitsleben zurückgekehrt und freue mich auf die neuen Aufgaben, die mich erwarten und den persönlichen Kontakt mit Meister:innen in ganz Niederösterreich. Ich bin bereits seit September 2015 in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich tätig, zuerst 6,5 Jahre bei der Landjugend Niederösterreich und zuletzt bei Jazunah.

Petra Zeller schult mich nach und nach in meine Tätigkeiten ein und ich freue mich, dass ich bei Fragen jederzeit auf ihre Erfahrungen zurückgreifen kann.

Erreichbar bin ich Montag bis Mittwoch unter 050 25926406 oder lydia.zagler@lk-noe.at



© Sophie Nagl-Balber

Petra Zeller

Nach 12,5 Jahren Mitarbeit im Büro der ARGE Meister NÖ heißt es für mich Abschied zu nehmen.

Ich wechselte mit Oktober 2025 die Aufgaben in der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, wo ich seither im Sekretariat für das Lehrlingswesen und die Facharbeiter:innenausbildung zuständig bin.

Ich möchte mich bei allen Meister:innen und Meistern, besonders beim Meisterbeirat und meinen Kolleg:innen im Meisterbüro recht herzlich für die sehr gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren bedanken. Die Arbeit für die Mitglieder der ARGE Meister NÖ hat mir sehr viel Freude bereitet.

Ich wünsche meiner Kollegin Lydia Zagler genauso viel Freude bei der Arbeit für die Meister:innen und Meistern und viele Teilnehmer:innen bei den einzelnen Aktivitäten der ARGE der Meister in NÖ.



© LK NÖ



Kochlöffel, Klassenzimmer & Konsumenten – Die Arbeit der Seminarbäuerinnen NÖ

Die Seminarbäuerinnen Niederösterreich sind Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft.

Mit großem Engagement geben sie bäuerliches Wissen weiter, fördern Ernährungsbildung und schaffen Bewusstsein für den Wert regionaler Produkte.

Ob in der Küche bei den „Komm & Koch“-Seminaren, in Schulklassen im Rahmen von „Landwirtschaft in der Schule“ oder auf Messen und Veranstaltungen – überall machen sie Landwirtschaft erlebbar und begreifbar.

In der neuen Folge von „Im Gespräch mit Johannes Schmuckenschlager“ spricht der Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich mit Waltraud Strobl, der Obfrau der Seminarbäuerinnen, über Tradition, Bildung und die Bedeutung regionaler Lebensmittel in unserer Gesellschaft.



Reisebericht Zypern

Exkursion gibt Einblick in Zyperns Landwirtschaft und Geschichte

Die landwirtschaftliche Exkursion nach Zypern begann am Dienstag, den 18. November 2025 mit einem Flug von Wien nach Larnaca. Unser Hotel war ca. 1 Stunde und 45 Minuten entfernt und liegt direkt am Meer in Paphos. Am Mittwoch besuchten wir zuerst eine Kolokasi-Plantage, wo Vertreter des Landwirtschaftsministeriums über den Anbau der typisch zypriotischen Knolle informierten. Kolokasi wird auf rund 80 Hektar kultiviert, vor allem in Dörfern mit roter Erde. Die arbeitsintensive Handernte erfolgt fast ganzjährig, kleine Mengen werden exportiert. Besonders begehrt sind die kleinen Knollen („Pula“), die in der traditionellen Küche verwendet werden.

Im Bezirk Famagusta stand anschließend der Kartoffelanbau im Fokus. Die Kartoffel ist eines der wichtigsten Exportprodukte Zyperns. Trotz Herausforderungen durch Schädlinge und Krankheiten werden Erträge von bis zu 60 Tonnen pro Hektar erzielt.

Weitere Programmpunkte waren der Besuch eines traditionellen Erdbeerbetriebs sowie einer modernen Erdbeershydrokultur. Während im klassischen Anbau unter Folie früh geerntete Erdbeeren hohe Preise erzielen, ermöglicht die Hydrokultur dank mehrstöckigem Anbau und computergesteuerter Bewässerung deutlich höhere Erträge. Außerhalb der Erdbeersaison werden dort andere Kulturen wie Gurken und Bohnen angebaut.

Abgerundet wurde der Tag durch einen Aufenthalt in Agia Napa und Einblicke in die politische Geschichte der Insel. Dabei wurde auch die Teilung Zyperns thematisiert, die seit 1974 besteht und bis heute das Land prägt.

Ausflug ins Troodos-Gebirge: Tradition und Moderne im zypriotischen Weinbau

Am Donnerstag führte unsere Exkursion bei strahlendem Sonnenschein ins Troodos-Gebirge. Nach einem kurzen Halt am Troodos-Platz stand der Besuch eines der bedeutendsten Weingüter Zyperns auf dem Programm: Ktima Gerolemo Winery & Vineyards nahe dem Dorf Omodos.

Das traditionsreiche Familienweingut bewirtschaftet rund 30 Hektar Rebflächen, auf denen vor allem einheimische Rebsorten wie Maratheftiko angebaut werden. Moderne Produktionsmethoden werden dabei mit alten Traditionen kombiniert, es gibt auch einen über 100 Jahre alten Weingarten. Die händische Weinlese dauert von August bis Oktober, jährlich entstehen etwa 150.000 Flaschen, die ausschließlich im Inland vermarktet werden.

Bei einer Verkostung wurden verschiedene Weine vorgestellt – vom frischen Muskat-Weißwein über Rosé und gereiften Rotwein bis hin zum berühmten Commandaria, einem geschützten zypriotischen Dessertwein mit karamellartiger Note. Abgerundet wurde die Probe mit Zivania, einem kräftigen Tresterbrand. Insgesamt gibt

es auf Zypern rund 70 bis 80 Kellereien, Ktima Gerolemo wird bereits in siebter Generation geführt.

Nach der Weinprobe ging es nach Omodos, wo bei einer traditionellen Meze-Mahlzeit zypriotische Spezialitäten serviert wurden. Während der Rückfahrt vermittelte die Reiseleiterin zudem Wissenswertes über die lange Geschichte des Weinbaus und die unterschiedlichen Klimazonen der Insel.

Landwirtschaft und Kultur in Paphos

Am Freitag stand die Region Paphos im Mittelpunkt. Den Auftakt bildete der Besuch einer Plantage, auf der Mangos, Avocados und verschiedene Zitrusfrüchte angebaut werden. Besonderes Augenmerk galt dem noch jungen Mango-Anbau, der trotz hoher Wasserknappheit wegen seiner guten Vermarktbarkeit weiter ausgebaut wird. Mangobäume benötigen sieben Jahre bis zur wirtschaftlich lohnenden Ernte und sind empfindlich gegenüber Frost, bieten langfristig jedoch stabile Erträge.

In den vergangenen Jahren stark gewachsen ist auch der Avocado-Anbau: Allein im Bezirk Paphos wurden rund 500 Hektar neu ausgepflanzt. Avoca-



Ktima Gerolemo Winery & Vineyards © Petra Zeller



Kolokasi-Ernte © Petra Zeller



Granatapfel © Petra Zeller



Mosaik © Petra Zeller

dos gelten als besonders nachhaltig, da sie kaum Pflanzenschutz benötigen und gute Preise erzielen. Auch Zitrusfrüchte wie Grapefruit, Mandarinen und Clementinen spielen weiterhin eine wichtige Rolle, wobei moderne Bewässerungssysteme, mechanische Unkrautbekämpfung und die Nutzung von aufbereitetem Wasser zunehmend an Bedeutung gewinnen.

Nach dem landwirtschaftlichen Teil führte das Programm zu bedeutenden Kulturstätten von Paphos. Die sogenannten Königsgräber aus dem 3. und 4. Jahrhundert v. Chr. zeugen von der antiken Geschichte der Insel, ebenso wie die berühmten römischen Mosaik im Haus des Dionysos, die zu den besterhaltenen im östlichen Mittelmeerraum zählen und Szenen aus der griechischen Mythologie zeigen.

Den Abschluss des Tages bildete ein entspannter Spaziergang entlang des Hafens von Paphos oder ein Bad im Meer, bevor der erlebnisreiche Tag beim gemeinsamen Abendessen ausklang.

Am Samstag führte die Reise zunächst zum berühmten Felsen der Aphrodite, der in der griechischen Mythologie als

Geburtsort der Liebesgöttin gilt. Während der Fahrt erzählte Reiseleiterin Marianna Wissenswertes über die Mythen und Legenden rund um diesen symbolträchtigen Ort.

Anschließend stand mit Kourion eine der bedeutendsten archäologischen Stätten Zyperns auf dem Programm. Die im 12. Jahrhundert v. Chr. gegründete antike Stadt beeindruckt mit gut erhaltenen Ruinen, darunter das Theater mit Blick auf das Mittelmeer, römische Bäder und kunstvolle Mosaik. Besonders sichtbar wird hier der historische Übergang vom Heidentum zum Christentum, da Baureste der antiken Stadt für eine frühchristliche Kathedrale genutzt wurden. Kourion war zudem ein wichtiges Zentrum antiker Fest- und Theaterkultur.

Nach dem kulturellen Höhepunkt ging es nach Episkopi in den Garten von Chris, der mit einer außergewöhnlichen Vielfalt exotischer Früchte beeindruckte. Der biologisch bewirtschaftete Garten bot Einblicke in nachhaltige Anbaumethoden und endete mit einer Verkostung hausgemachter Säfte und frischer Früchte.

Den Abschluss bildete ein Besuch der

Hafenstadt Limassol. Bei einem Spaziergang entlang des modernen Hafens konnten die Eindrücke des Tages ausklingen, bevor es zurück ins Hotel ging.

Glaube, Mythologie und Küstenidylle

Am Sonntag führte die Reise zunächst zum Kloster Chrysorogiatissa. Während der Fahrt vermittelte Reiseleiterin Einblicke in den Alltag und die Lebensbedingungen der zypriotischen Bevölkerung. Im Kloster erfuhren wir mehr über orthodoxe Traditionen, darunter Gedenkmessen für Verstorbene, Ikonenverehrung und liturgische Bräuche. Das im 13. Jahrhundert gegründete Kloster wird heute noch von fünf Mönchen bewohnt.

Bei einem Rundgang durch Kirche und Kloster wurden die Besonderheiten der orthodoxen Liturgie erklärt. Eine anschließende Weinverkostung mit regionalen Spezialitäten bot einen stimmungsvollen Abschluss.

Danach ging es zum Bad der Aphrodite, einem sagenumwobenen Ort, der in der griechischen Mythologie als Treffpunkt der Liebesgöttin mit ihrem Lieb-



Erdbeerhydrokultur © Petra Zeller



Golden Donkeys © Petra Zeller



Pioneer Beach Hotel © Petra Zeller

haber Adonis gilt. Die idyllische Natur rund um die Quelle lud zu einem Spaziergang ein. Den letzten Programmpunkt bildete ein Besuch des Fischerortes Latchi auf der Halbinsel Akamas, wo der Blick auf den Hafen und das Meer mit einer gemeinsamen Ouzo-Verkostung den Reisetag abrundete.

Von moderner Landwirtschaft zur geteilten Hauptstadt Nikosia

Am Montag begann der Tag mit dem Besuch einer modernen Milchviehfarm in Dali nahe Nikosia. Der Betrieb mit 230 Kühen zählt zu den leistungstärksten in Zypern. Durch moderne Technik, ausgeklügeltes Tierwohlmanagement und amerikanische Genetik erzielt jede Kuh im Durchschnitt über 40 Liter Milch pro Tag. Trotz Herausforderungen wie Wasserknappheit und importiertem Futter gilt der Familienbetrieb als Vorzeigefarm.

Anschließend führte die Reise in die geteilte Hauptstadt Nikosia. Beim Freiheitsdenkmal und dem erzbischöflichen Palast wurde an die Unabhängigkeit Zyperns erinnert. Ein weiterer

Höhepunkt war der Besuch der Johaneskathedrale mit ihren kunstvollen Ikonen aus dem 18. Jahrhundert, die byzantinische Tradition mit barocken Einflüssen verbinden. Auch die Barnabaskathedrale und das benachbarte ehemalige Augustinerkloster, das später zur Moschee umfunktioniert wurde, zeugen von der wechselvollen Geschichte der Insel.

Nach einer Mittagspause in der Einkaufsstraße Ledra ging es über die Grenzlinie in den türkisch besetzten Norden Nikosias. Dort stand die ehemalige Sophienkathedrale, heute eine Moschee, auf dem Programm. Den Abschluss bildete der Besuch einer Karawanserei, die heute als Zentrum für Kunsthandwerk und Begegnung dient und einen lebendigen Einblick in die kulturelle Vielfalt Zyperns bot.

Traditioneller Halloumi und Abschied von Zypern

Der letzte Tag der Exkursion begann entspannt mit einem Badeaufenthalt am Meer, bevor die Reise Richtung Larnaka fortgesetzt wurde. Erster Halt

war die Eselfarm „Golden Donkeys“, wo Einblicke in die traditionelle Herstellung des zypriotischen Halloumi-Käses geboten wurden. In einer Vorführung wurde gezeigt, wie der Käse nach überlieferten Methoden aus Ziegenmilch hergestellt wird – ein aufwendiger, rund dreistündiger Prozess, der handwerkliches Können und viel Erfahrung erfordert.

Die Farm beherbergt zudem eine große Eselzucht und produziert Eselmilch, die unter anderem für medizinische Zwecke genutzt wird.

Nach dem Besuch ging es weiter nach Larnaka mit einem kurzen Stopp an der Lazaruskathedrale, bevor die Reise am Flughafen ihren Abschluss fand. Nach insgesamt rund 1.230 zurückgelegten Kilometern endete die Exkursion mit der Rückreise nach Wien – reich an Eindrücken aus Landwirtschaft, Kultur und Tradition Zyperns.

Ing. Petra Zeller
ARGE der Meister NÖ



Reisegruppe © Petra Zeller



© Moser Reisen

Ankündigung: Landwirtschaftliche Fachreise Ägypten

Termin: 10.-17. November 2026

Ägypten ist ein Reiseziel, das für seine reiche Kultur, Geschichte und atemberaubenden Landschaften bekannt ist. Die Hauptstadt Kairo ist die größte Stadt Afrikas und bietet eine lebhafte Atmosphäre mit vielen Sehenswürdigkeiten, darunter das Neue Ägyptische Museum und die Pyramiden von Gizeh.

Auf unserer Reise erkunden Sie unter anderem Kairo, Alexandria, Monofeya, Dahshour und Fayoum.

Moser Reisen stellt aktuell ein ansprechendes Programm aus landwirtschaftlichen Besichtigungen und touristischen Highlights zusammen. Sobald das Programm fixiert wurde, finden Sie es auf unserer Website: www.argemeister.at/veranstaltungen sowie in der nächsten Ausgabe des Meisterkurier.



© Moser Reisen



© Moser Reisen



© Moser Reisen



© Moser Reisen

Bester Geflügelmeister 2025

Michael Burger

Mein Name ist Michael Burger, Jahrgang 1996 und mit meiner Frau Sophie verheiratet. Gemeinsam mit meinen Eltern Christiana und Martin betreiben wir den Eierhof Burger in 3124 Hausheim.

Schon als Volksschulkind habe ich meine Schullaufbahn genau skizzieren können, denn nach der Sporthauptschule in Wölbling war klar, dass ich die nächsten 5 Jahre im Francisco Josephinum in Wieselburg, Abteilung Landwirtschaft verbringen werde. Nach dem Abschluss mit Matura und geleistetem Präsenzdienst, habe ich das Bachelorstudium Agrarwissenschaften an der BOKU in Wien absolviert und anschließend auch das Masterstudium Nutzpflanzenwissenschaften gestartet, wo ich mich aktuell im Finale befinde.

Mein persönliches Motto: „Von nix kommt nix – die Zukunft gehört den Fleißigen!“

Ich hatte das Glück, eine doch sehr intensive, landwirtschaftliche Ausbildung genießen zu können. Die Inhalte über Geflügel waren jedoch über-

schaubar, darum war beim Lesen der Ausschreibung für den Lehrgang zum Meister in der Geflügelwirtschaft klar, dass ich mich dafür anmelden werde. Nach drei Jahren intensiver Wintermonate konnte ich gemeinsam mit einer Gruppe von 18 Berufskollegen aus ganz Österreich die Meisterprüfung im Frühjahr 2025 erfolgreich ablegen.

Die Meisterausbildung bringt nicht nur fundierte theoretische und praktische Inhalte für die Betriebsführung mit sich, sondern auch ein tolles Netzwerk unter Berufskollegen, die in derselben Sparte tätig sind und besonders in der Geflügelwirtschaft noch über das gesamte Bundesland hinaus.

Der Titel meiner Meisterarbeit war „Errichtung eines Freiland-Mastgeflügelstalles für die Direktvermarktung“ und das aus dem Grund, weil ich darin einen Teil der Zukunft für unseren Betrieb sehe und es die nächste Investition sein wird.

Während des Studiums habe ich im Bereich INVEKOS in der BBK St.Pölten und danach als Jugendreferent im NÖ Bauernbund Büro gearbeitet, wo ich zahlreiche Persönlichkeiten und für mich viel persönlichkeitsprägendes kennenlernen durfte.

In meiner Freizeit engagiere ich mich als geschäftsführender Gemeinderat der Marktgemeinde Wölbling, zustän-

Eierhof Burger

- 38 ha Ackerfläche, davon 13 ha gepachtet
- 20 ha Forst im Dunkelsteinerwald
- 2.700 Legehennen in 3 Partien
- 8 Partien Wiesenhendl zu je 150 Tieren
- 100 Puten im Advent

dig für den Bereich Finanz, Personal, Landwirtschaft & Umwelt. Zudem bin ich Bauernbundobmann der Gemeindegruppe Wölbling und Mitglied bei diversen Vereinen wie der Jugendblaskapelle, FF-Hausheim & VP-Wölbling.

Das Interesse an der Landwirtschaft wurde mir in die Wiege gelegt und ich hatte das große Glück, auf dem elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb aufwachsen zu dürfen. Landwirt zu sein ist einfach der abwechslungsreichste Beruf und Jahr für Jahr bin ich während des Jahreszeitenverlaufes fasziniert, wie aus vielen kleinen Samenkörnern ein erntereifer Bestand an Feldfrüchten heranwächst. Hinzu kommt die tägliche Arbeit mit Tieren, mit denen wir täglich frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel produzieren. Seit 1970 gibt es bei uns am Hof Legehennen, wobei die Eier immer in Direktvermarktung vermarktet wurden.



© Eierhof Burger



© Eierhof Burger



© Eierhof Burger

Ab der Übernahme meiner Eltern hat sich das Sortiment für die Direktvermarktung weiterentwickelt und um Eiernudeln, Kürbiskernöl, Puten in der Adventzeit, Schokokürbiskerne und Popcornmais erweitert.

Im Jahr 2021 haben wir dann einen Schlacht- und Verarbeitungsraum für Geflügel errichtet. Seither werden von meiner Frau und mir jedes Jahr 8 Partien Wiesenhendl aufgezogen, am Hof geschlachtet und direkt an Endkonsumenten vermarktet.

Eine Besonderheit in der Geflügelhaltung ist, dass wir Eigenmischer beim Futter für unser Geflügel sind. Das macht uns wirtschaftlich, als auch qualitativ unabhängig. Mais und Weizen produzieren und lagern wir selbst, Soja, Mineralstoffe, Kalk, Muschelgritt & Co werden zugekauft.

Auf unseren Ackerflächen werden Mais, Weizen, Soja, Ölkürbis, Durum, Mohn und Popcornmais kultiviert, wobei wir nach Weizen versuchen, so rasch als möglich eine intensive Zwischenfrucht zu etablieren.

In den vergangenen Jahren haben wir den Betrieb stark auf die Direktvermarktung ausgerichtet. Diesen Trend, sicherlich befeuert durch die Corona-Pandemie können wir gottseidank nach wie vor nutzen und in Zukunft bestimmt noch weiter intensivieren.

Kooperationen in der Vermarktung

Neben einigen Selbstbedienungsläden

und kleineren Supermärkten in der Region zählt der Regionalladen in Selbstbedienung „Pepi Oma's Speis in 3125 Rottersdorf“, den ich gemeinsam mit meiner Frau Sophie betreibe zu einem wichtigen Vermarktungspartner. Dort bieten wir das gesamte Sortiment vom Eierhof Burger und darüber hinaus rund 1.000 Produkte von über 50 Betrieben an.

Unsere betrieblichen Pläne für die Zukunft

Einen weiteren Arbeitsplatz für meine Frau am Betrieb schaffen, sodass wir im Vollerwerb dafür arbeiten und davon leben können. Die nächste größere Investition wird in Stallgebäude und in die Modernisierung der Tierhaltung sein. Jedenfalls wollen wir den Betrieb in die Tiefe und nicht in die Größe erweitern, speziell in der Direktvermarktung.

Ganz nach unserer Betriebsphilosophie: „Alles was wir mit vorhandenen Familienarbeitskräften schaffen, machen wir selbst. Alles weitere lassen wir bleiben“. Soll soviel heißen, dass wir absolut nicht auf Fremdarbeitskräfte angewiesen sein wollen.

Betriebliche Entscheidungen werden am Küchentisch besprochen und danach getroffen. Der Betrieb läuft aktuell auf meine Mutter, das heißt in den nächsten Jahren wird ein Einstieg der jungen Generation in den Betrieb vorbereitet werden.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Die Landwirtschaft wird die Herausforderungen, vor die uns Gesellschaft, Politik, Weltwirtschaft und Klima stellen, meistern müssen und ich bin davon überzeugt, dass die Landwirtschaft es auch kann. Vorausgesetzt, dass unser Werkzeugkoffer gefüllt und wirtschaftliche Rahmenbedingungen gegeben sind. Hoffentlich werden gewisse Entscheidungsträger nicht erst wach, wenn das letzte Hoftor geschlossen ist

GWM Michael Burger
Eierhof Burger



© Eierhof Burger



© Eierhof Burger

Ehrung der Meisterinnen und Meister des Jahres 2025

Bei der diesjährigen Bundestagung der Arbeitsgemeinschaft (ARGE) der Meisterinnen und Meister Österreich in Bad Schallerbach in Oberösterreich wurden die "Meisterinnen und Meister 2025" unter Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste ausgezeichnet.

Jedes Jahr durchlaufen im Schnitt rund 400 Frauen und Männer die Meisterausbildung in einem der 16 Berufsfelder der Land- und Forstwirtschaft. Zwei Drittel der Absolventinnen und Absolventen schließen dabei die Ausbildung in den Fachbereichen Landwirtschaft und Forstwirtschaft ab. Bereits zum 14. Mal wurden Absolventinnen und Absolventen, die sich durch herausragende Leistungen während der gesamten Ausbildungszeit sowie bei der Meisterarbeit und Abschlussprüfung hervorragen, als "Meisterin bzw. Meister des Jahres" bei der jährlich stattfindenden Bundestagung der ARGE Meister ausgezeichnet.

Totschnig: Meisterinnen und Meister sind Fach- und Führungskräfte von morgen

"Um den Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu begegnen, braucht es eine fundierte fachliche Ausbildung. Die Meisterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft spielt dabei eine zentrale Rolle. Sie vermittelt Fachwissen auf höchstem Niveau und stärkt die Fähigkeit, Verantwortung zu übernehmen. Über mehrere Jahre hinweg setzen sich Bäuerinnen und Bauern intensiv mit ihrem Betrieb auseinander, um zukunftsorientierte Entscheidungen zu treffen und ihren Weg in eine nachhaltige Zukunft zu gestalten. Meisterinnen und Meister sind die Fach- und Führungskräfte von morgen, sie übernehmen Verantwortung für ihren Beruf, ihre Branche und die

kommenden Generationen. Herzliche Gratulation an alle Meisterinnen und Meister 2025! Nutzt euer Wissen, gestaltet mutig und seid der Motor einer zukunftsfitten Land- und Forstwirtschaft", betonte Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig anlässlich der Meisterehrung per Videobotschaft.

Moosbrugger: Meisterbetriebe als Multiplikatoren für die Gesellschaft

"Die Meisterqualifikation ist der höchste Abschluss in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung und prägt unsere Branche weit über den einzelnen Betrieb hinaus – und das in sehr positivem Sinne. Absolventinnen und Absolventen zählen nicht nur zu den bestausgebildeten Fachkräften, sondern übernehmen auch eine Schlüsselrolle als Vermittler von Wissen, Werten und Qualität in der Gesellschaft. Mit ihren unternehmerischen Kompetenzen und ihrem Verantwortungsbewusstsein setzen Meisterinnen und Meister zentrale Impulse für eine zukunftsfitte, nachhaltige Entwicklung und stärken das Vertrauen in die Landwirtschaft. Lehrlinge, die

auf diesen Betrieben lernen, erhalten eine praxisnahe Ausbildung, mit der sie die Landwirtschaft aktiv mitgestalten können", so Moosbrugger, der auch hervorhob, dass im Rahmen der Ausbildungen wertvolle Freundschaften und Netzwerke entstehen können und lebenslanges Lernen generell von größter Bedeutung ist.

Die besten Meister:innen in NÖ des Jahres 2025 sind:

Landwirtschaft:
Markus Öhlzelt

Forstwirtschaft:
Lukas Palmethofer

Weinbau und Kellerwirtschaft:
Leopold Dick

Pferdewirtschaft:
Julia Scheibenreiter

Geflügelwirtschaft:
Michael Burger

Susanne Schönhart
ARGE Meister



Beste Meister:innen 2025 © ARGE Meister/Markus Hohensinn



Neue Obfrau der ARGE Meister Österreich: Daniela Burgstaller

Bei der diesjährigen Bundestagung der Arbeitsgemeinschaft (ARGE) der Meisterinnen und Meister Österreich in Bad Schallerbach in Oberösterreich wurde Daniela Burgstaller zur neuen Bundesobfrau gewählt. Sie folgt damit Andreas Ehrenbrandtner nach, der diese Funktion fünf Jahre innehatte.

Neuwahl des Bundesvorstandes
Zusammen mit Geschäftsführerin Susanne Schönhart lenkt mit Daniela Burgstaller aus Grieskirchen ab sofort eine Oberösterreicherin die Geschicke der ARGE Meister Österreich. Auch als Kammerrätin engagiert sie sich seit vielen Jahren für die Anliegen der Bäuerinnen und Bauern sowie eine bessere Kommunikation mit den Konsumentinnen und Konsumenten. "Zukünftig will ich mit der ARGE Meister einen Schwerpunkt auf die Stärkung der Meisterausbildung und die Weiterentwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Innovation setzen. Besonders wichtig ist mir dabei, die Leistungen der Meisterinnen und Meister stärker sichtbar zu machen und junge Menschen für eine hochwertige Ausbildung in der Landwirtschaft zu begeistern", erklärte Burgstaller, die einen Schweinmast- und Zuchtsauen-Betrieb führt und im land- und forstwirtschaftlichen Schulwesen sowie bei Facharbeiter- und Meisterkursen

unterrichtet.

Unterstützung aus allen Bundesländern

Ihr zur Seite stehen als Stellvertreterinnen und Stellvertreter Markus Lanz (Steiermark; 1. Stellvertreter) sowie Anton Lakits (Burgenland), Margit Wachernig (Kärnten), Monika Deschberger (Oberösterreich), Andreas Boigenfürst (Niederösterreich), Wolfgang Hotter (Salzburg), Patricia Kofler (Tirol) sowie Michael Tschann (Vorarlberg).

Dank und Wertschätzung für Ehrenbrandtner

Die ARGE Meister bedankt sich bei Andreas Ehrenbrandtner (NÖ) für sein großes Engagement als Obmann. Unter seiner versierten Führung ist der ARGE Meister vieles gelungen. Neben der Absicherung der Förderung der Niederlassung von Junglandwirtinnen und Junglandwirten sowie dem Zuschlag für die Meister:innenausbildung gibt es

nun auch einen Aufzeichnungsbonus für gesamtbetriebliche Aufzeichnungen im aktuellen Programm der Ländlichen Entwicklung.

Ebenso fällt das neue land- und forstwirtschaftliche Berufsausbildungsgesetz in seine Funktionsperiode, was einen wichtigen Schritt in Richtung Gleichstellung mit anderen Ausbildungswegen darstellt. So entfallen mittlerweile auch die Prüfungsgebühren für die Meisterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft. Meisterinnen und Meister sind nun auch berechtigt, den Meistertitel offiziell in amtliche Dokumente wie den Reisepass oder Führerschein eintragen zu lassen.

Susanne Schönhart
ARGE Meister



GF, Bundesobmann a.D., Bundesobfrau © ARGE Meister/Markus Hohensinn

Die Lehr- und Versuchsbetriebe der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich

Bedeutung der Lehr- und Versuchsbetriebe für die Ausbildung

Die praktische Ausbildung bildet das zentrale Element der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich. In den angeschlossenen, modern ausgestatteten Lehr- und Versuchsbetrieben erwerben die Schülerinnen und Schüler jene Fertigkeiten, die für eine fachgerechte landwirtschaftliche Produktion ebenso notwendig sind wie für die professionelle Verarbeitung und Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Ziel des Versuchswesens ist es, praxisrelevante Antworten auf fachliche Fragestellungen zu liefern und neues Wissen systematisch in die landwirtschaftliche Praxis zu transferieren. Durch die aktive Einbindung der Schülerinnen und Schüler in Versuchstätigkeiten wird das Interesse an Forschung geweckt und der Wissenstransfer gesichert.

Der vorliegende Artikel gibt anhand zahlreicher Projekte einen Überblick über das umfangreiche Versuchswesen der LFS in Niederösterreich.

Struktur und Ausstattung der Lehr- und Versuchsbetriebe

An elf der zwölf Schulstandorte der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich ist jeweils ein landwirtschaftlicher Betrieb angeschlos-

sen. Insgesamt werden rund 300 ha Ackerfläche, 125 ha Grünland, 190 ha Wald, 50 ha Weingärten sowie etwa 25 ha Obst-, Gemüse- und Sonderkulturen bewirtschaftet. An neun Standorten wird zudem Nutztierhaltung betrieben, wobei der Schwerpunkt auf Rinder-, Schweine- und Schafhaltung sowie auf der Geflügelwirtschaft liegt.

Spezialisierungen einzelner Standorte ergänzen dieses breite Spektrum: Pferdehaltung wird am Edelhof und in Tullnerbach betrieben, Fischzucht am Edelhof und in Hohenlehen. In Warth ist ein Imkereibetrieb mit Königinnenzucht angesiedelt. Die Bewirtschaftung erfolgt je nach Standort in integrierter oder biologischer Wirtschaftsweise; an mehreren Betrieben werden beide Systeme parallel umgesetzt und vergleichend erprobt.

Pflanzenbau und Saatzucht

Im Bereich Pflanzenbau werden jährlich mehr als 50.000 Versuchspartikeln betreut. Eine herausragende Rolle nimmt die Saatzucht Edelhof ein, in der neue Sorten von Winter- und Sommerweizen, Winter- und Sommergerste, Sommer- und Winterhafer sowie Winterroggen neu gezüchtet und erhalten werden. Die geografisch breite Verteilung der Versuchsstandorte ermöglicht eine standortangepasste Sortenprüfung unter unterschiedlichen klimatischen Bedingungen, insbesondere in

Bezug auf die jeweilige Wasserverfügbarkeit der Standorte.

Die Saatzucht Edelhof stellt der österreichischen biologischen und konventionellen Landwirtschaft gemeinsam mit ihrem Auftrags- und Vermarktungspartner RWA jährlich rund drei bis fünf neue klimafitte Getreidesorten zur Verfügung. Gleichzeitig wird gezielt an weniger verbreiteten Getreidearten wie Hafer, Sommergerste und Roggen gearbeitet, was einen wichtigen Beitrag zur regionalen und diversifizierten Landwirtschaft leistet. Ergänzend zur klassischen Sortenentwicklung werden innovative Forschungsansätze beispielsweise zur Trockenheitsresistenz von Weizen verfolgt. In Kooperation mit dem Austrian Institute of Technology kommen dabei moderne Methoden wie Drohnenbefliegungen, multispektrale Bildanalysen und kontinuierliche Temperaturmessungen und genomische Selektionen zum Einsatz, um Wasserstressreaktionen zu erfassen und zu bewerten.

Öl- und Eiweißpflanzen sowie Mais

Versuche mit Öl- und Eiweißpflanzen umfassen unter anderem Raps, Sonnenblume, Sojabohne, Körner- und Futtererbse, Linse, Kichererbse und Lupi-



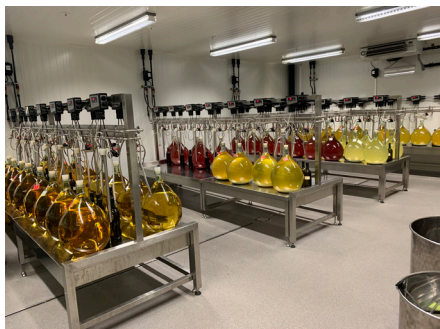
Getreidezuchtgarten der Saatzucht Edelhof: Drohnenaufnahmen unterstützen die Bonituren und Selektionen in den umfangreichen Feldversuchen © Saatzucht Edelhof



Mithilfe von Drohnenaufnahmen konnte in Hollabrunn das Ausmaß und Bereiche von Erosion und Anlagerung von Erde dargestellt werden © Erhard Kührer



Erosionsgefährdetes Versuchsfeld mit Messhütten am Standort Mistelbach © Erhard Kührer



Moderne Mikrovinifikation am Standort Krets © Erhard Kührer

ne. Regelmäßige Sortenprüfungen bei Raps finden am Standort Pyhra statt, während in Gießhübl sowohl Raps als auch Sojabohne geprüft werden.

Umfangreiche Versuchsprogramme zu Körner- und Silomais werden an den Standorten Edelhof, Gießhübl, Pyhra und Warth durchgeführt. Neben der Ertragserhebung werden beim Silomais auch detaillierte Analysen der Inhaltsstoffe vorgenommen. Ergänzend dazu werden Misch- und Untersaaten im Mais untersucht.

Kartoffelversuche

Der Standort Hollabrunn bildet das Zentrum der Kartoffelforschung. Im Projekt „OptiEro“ wurden in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Wasserwirtschaft Maßnahmen zur Reduktion von Bodenerosion entwickelt und evaluiert. Das Projekt „DrahtwurmControl“, durchgeführt mit der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit, untersucht den Einfluss der Bodenbearbeitungsintensität auf den Drahtwurmbefall.

Im Jahr 2025 wurde erstmals in Österreich ein neuer Wirkungsmechanismus auf RNAi-Basis zur Bekämpfung des Erdäpfelkäfers unter Praxisbedingungen getestet.

Erosions- und Bodenbearbeitungsversuche

Seit über 30 Jahren werden an den Standorten Mistelbach und Pyhra Erosionsversuche in Hanglagen durchgeführt. Ziel ist die Entwicklung wirksamer Strategien zur Vermeidung von Bodenerosion. Mithilfe speziell entwickelter Messhütten der Universität für Bodenkultur kann der Oberflächenabfluss quantitativ erfasst und der Bo-



Schwammstadt-Modell in Langenlois zeigt, wie Niederschlagswasser für Stadtbäume gespeichert werden kann © Erhard Kührer

denabtrag zwischen verschiedenen Bewirtschaftungsvarianten verglichen werden. Auch praxisnahe Demonstrationen, etwa durch künstliche Bewässerung im Rahmen von Workshops mit Schülerinnen und Schülern, kommen dabei zum Einsatz.

Langjährige Bodenbearbeitungsversuche vergleichen vier Systeme: intensive Bodenbearbeitung mit Pflug, reduzierte Bodenbearbeitung mit Grubber, Minimalbodenbearbeitung sowie Direktsaat ohne vorherige Bodenbearbeitung. Bewertet werden Pflanzenentwicklung, Ertrag, Qualitätsparameter und betriebswirtschaftliche Kennzahlen. Insbesondere bei der Direktsaat zeigt sich, dass geringere Erträge häufig durch einen reduzierten Einsatz von Betriebsmitteln kompensiert werden können.

Bewässerungsversuche in Ackerbau und Weinbau

Der Standort Obersiebenbrunn im Marchfeld ist auf Bewässerungsversuche spezialisiert. Aktuell wird in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur ein Projekt zur gezielten Bewässerung im Gemüsebau durchgeführt. Am Beispiel der Karotte wird untersucht, ob sich Ertrag und Qualität bei reduziertem Wasserverbrauch auf dem Niveau intensiver Bewässerung halten lassen.

Auch im Weinbau werden am Standort



Feldroboter übernimmt die Aussaat und in Folge die Hackdurchgänge am Standort Obersiebenbrunn © Erhard Kührer

Krets umfassende Bewässerungsversuche in den Terrassenlagen der Wachau durchgeführt. Neben pflanzenphysiologischen Parametern wird insbesondere der Einfluss auf die Weinsensorik untersucht, der im Rahmen der Mikrovinifikation und Verkostungen im Sensorikstudio bewertet wird. Die kontinuierlich erhobenen Wasserpotenzialdaten stehen den Weinbauvereinen und Bewässerungswarten als Entscheidungsgrundlage zur Verfügung.

Pflanzenschutz, Grünland und Gartenbau

Pflanzenschutzversuche werden an mehreren Standorten als zertifizierte Versuchseinrichtungen im Acker-, Gemüse-, Obst- und Weinbau durchgeführt. Sie dienen sowohl der Zulassung integrierter und biologischer Pflanzenschutzmittel als auch der Bewertung neuer und bestehender Strategien. Am Standort Obersiebenbrunn werden zudem gezielt Lückenindikationen für Kräuter wie Basilikum bearbeitet, um den Pflanzenschutz in kleinflächigen Kulturen abzusichern.

Im Grünland sind mehrere Versuchsbetriebe am bundesweiten Forschungsprojekt „SatGrass“ beteiligt. Ziel ist die Entwicklung einer App, die auf Basis von Satellitendaten den Grünlandaufwuchs einschätzt und den optimalen Schnitzeitpunkt ableitet. Der App-Launch ist bereits für 2026 vorgesehen. Ergänzend werden an den Standorten Pyhra und Warth unterschiedliche Nachsaatmethoden im Grünland getestet.

Im Gartenbau liegt der Schwerpunkt an der Gartenbauschule Langenlois

auf Zierpflanzenproduktion, Obst- und Gemüsebau sowie Baumschulwesen. Zudem wurde ein frei zugänglicher Schaugarten („unsichtbarer Garten“) mit innovativen Elementen wie Schwammstadt-Systemen und Trockensteinmauern realisiert.

Technik und Forstwirtschaft

Im Bereich der Landtechnik kommt seit zwei Jahren ein autonomer Feldroboter des Typs FarmDroid an den Standorten Edelhof und Obersiebenbrunn zum Einsatz. Dieser übernimmt Aussaat und mechanische Beikrautregulierung und wird überwiegend solarbetrieben. Weitere technische Schwerpunkte liegen in der teilflächenspezifischen Düngung und im Spot-Spraying.

Auch die Forstwirtschaft ist innovativ mit modernen Ausbildungseinrichtungen wie Motorsägen-Trainingsplätzen, Spannungssimulatoren und einer überbetrieblich genutzten Blochbandsäge.

Nutztierhaltung und tierbezogene Forschung

Die Forschungsschwerpunkte in der Nutztierhaltung reichen von Fragen der Fütterung über Zucht bis zur Tiergesundheit.

Im Projekt „breed4green“ werden züchterische Ansätze zur Verbesserung der Futter- und Energieeffizienz bei gleichzeitiger Reduktion der Treibhausgasemissionen verfolgt.



Am Standort Mistelbach werden Eber und Zuchtschweine auf eine genetische Coli-Resistenz untersucht © Erhard Kührer

Das Projekt „Schlachtprognose“ mit der VetMed startet 2026 und dient der Entscheidungsfindung über die Schlachtung eines Tieres oder einer medizinischer Behandlung zum Verbleib in der Herde.

An einigen Standorten werden Pheromone (Stierharn) im Stall ausgebracht um eine Steigerung der Konzeptionsrate bei Kühen zu erzielen. Damit soll die Fruchtbarkeit der Herde verbessert werden.

Am Standort Mistelbach werden Eber und Zuchtschweine auf eine vorhandene genetische Coli-Resistenz untersucht und für die Nachzucht ausgewählt. Die Ferkel von Coli-resistenten Elterntieren sind widerstandsfähig gegenüber Durchfall.

In Tullnerbach wurden, bei einem kürzlich abgeschlossenen Projekt mit der VetMed, Kotproben von Pferden auf Butyrat untersucht um Rückschlüsse auf die Entstehung von Koliken zu erzielen. Ein neues Projekt widmet sich dem Hitzestress bei Pferden. Ein Umstand der durch die fortschreitende Klimaerwärmung zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Am Edelhof wird die bestehende Fischzucht-Kreislaufanlage um vier Versuchsbecken erweitert. Damit sollen neben dem Edelwels auch andere Fischarten auf ihre Eignung in Kreislaufanlagen untersucht werden.

Am Standort Warth wird an Strategien zur Bekämpfung der Bienenlähmung sowie am Herkunftsnachweis von Honig geforscht.

Lebensmittelverarbeitung und Vermarktung

Die landwirtschaftlichen Produkte



Neue Brauhalle am Standort Pyhra © Erhard Kührer

werden an den Schulstandorten nicht nur erzeugt, sondern auch weiterverarbeitet. Zur Ausstattung zählen Fleisch- und Milchverarbeitungseinrichtungen, moderne Kellereien, eine Imkerei sowie seit 2025 eine Brauhalle. Ein zentrales Element der Vermarktung ist der gemeinsame Landhauskeller-Hofladen in St. Pölten, in dem erstmals alle Schulstandorte gemeinsam vertreten sind.

Zusammenfassung

Die Lehr- und Versuchsbetriebe der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich stellen eine Zentrale Schnittstelle zwischen Ausbildung, angewandter Forschung und landwirtschaftlicher Praxis dar. Durch ihre breite fachliche Aufstellung, die enge Einbindung der Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit dem hervorragend ausgebildeten Lehr- und Versuchskolleginnen und -kollegensowie die konsequente Ausrichtung auf aktuelle Herausforderungen wie Klimawandel, Ressourceneffizienz und Tierwohl leisten sie einen wesentlichen Beitrag zur Weiterentwicklung einer zukunftsfähigen Landwirtschaft.

Versuchsberichte sind online auf versuche.lako.at abrufbar, ergänzende Videodokumentationen finden sich auf agrovideos.at.

WBM Ing. Erhard Kührer
Landesgüterdirektor



Neuer Landhauskeller-Abhofladen im Regierungsviertel in St. Pölten © LFS Hohenlehen

50 Jahre Bäuerinnen NÖ: Eine Erfolgsgeschichte mit Zukunft

Die Bäuerinnen Niederösterreich sind seit Jahrzehnten eine starke Gemeinschaft und prägen das Bild der Landwirtschaft maßgeblich mit. Was 1976 mit der Gründung der ARGE Bäuerinnen begann, ist heute eine landesweite Organisation mit rund 350 Vereinen und mehr als 43.000 vernetzten Frauen im ländlichen Raum. Im Jubiläumsjahr „50 Jahre Bäuerinnen Niederösterreich – wo Gemeinschaft wurzelt und Zukunft wächst“ wird sichtbar, wie viel Engagement, Mut und Weitblick diese Bewegung auszeichnet.

Die Wurzeln reichen bis in die 1960er- und 70er-Jahre zurück, als engagierte Frauen begannen, sich zu vernetzen und für Bildung, Selbstbewusstsein und Mitsprache einzutreten. Mit der offiziellen Gründung 1976 startete eine Entwicklung, die bis heute wirkt. Meilensteine wie Mutterschutz, Bäuerinnenpension oder die Anerkennung

von Kindererziehungszeiten zeigen den politischen Erfolg dieser Arbeit.

Heute umfasst das Netzwerk 21 Bezirksvereine, 59 Gebietsvereine und rund 270 Gemeindevereine. Getragen wird es von gewählten Funktionärinnen und unterstützt durch Beraterinnen, Bildungssekretärinnen sowie die enge Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer NÖ. Über 1.800 Veranstaltungen jährlich, Bildungsprogramme wie der ZAMM-Lehrgang, Schulaktionstage mit über 103.000 erreichten Kindern und zahlreiche Projekte im ländlichen Raum belegen die Vielfalt und Aktualität der Arbeit.

Ein zentraler Bestandteil des Jubiläumsjahres ist die Wanderausstellung „50 Jahre Bäuerinnen NÖ“, die die Geschichte und Gegenwart der Organisation sichtbar macht. Sie umfasst 14 Themen – von der Gründungszeit über erreichte Meilensteine bis hin zu aktuellen Schwerpunkten und dem Internationalen Jahr der Bäuerin 2026.

Die Ausstellung lädt zum Innehalten, Informieren und Weiterdenken ein und ist auf der Website der Bäuerinnen Niederösterreich näher vorgestellt: www.baeuerinnen-noe.at/jubilaeum.

Auch gesellschaftliche Themen stehen im Fokus: Initiativen wie „Lebensqualität Bauernhof“, das Sorgentelefon oder die Charta für partnerschaftliche Interessenvertretung stärken Familien und die Stimme der Frauen. Bildungsarbeit fördert Verständnis und Wertschätzung für Landwirtschaft und Lebensmittel – bei Jung und Alt. Mit dem 50-Jahr-Jubiläum und dem Internationalen Jahr der Bäuerin richtet sich der Blick klar nach vorne. Die Bäuerinnen NÖ wollen Frauen stärken, Bildung ausbauen, Mitbestimmung fördern und junge Frauen ermutigen, selbstbewusst ihren Weg in der Landwirtschaft zu gehen. Das Jubiläum ist damit nicht nur Anlass zum Feiern, sondern auch ein Aufbruch in die Zukunft – gemeinsam, engagiert und zukunftsorientiert.

**50 JAHRE
BÄUERINNENORGANISATION
NIEDERÖSTERREICH**

Wo Gemeinschaft wurzelt & Zukunft wächst

Die Bäuerinnen Niederösterreich zeigen, wie Vielfalt stärkt und wie Zusammenhalt den ländlichen Raum prägt. Seit 50 Jahren setzen sie sich für Gemeinschaft, Dialog in der Gesellschaft und Bildung in den Regionen ein. Im Jubiläumsjahr machen sie deutlich, wie wichtig die Frauen für die Landwirtschaft waren, sind und in Zukunft sein werden.

„WIR SIND GEMEINSAM VIELSEITIG UND VIELSEITIG ENGAGIERT.“

Bleib am Laufenden unter www.baeuerinnen-noe.at



50 Die Bäuerinnen Die Bäuerinnen
... und Frauen im ländlichen Raum



© Die Bäuerinnen/Sophie Nagl-Balber

**INTERNATIONALES JAHR
DER BÄUERIN &
LANDWIRTSIN**

„Frauen produzieren etwa die Hälfte der weltweiten Nahrungsmittel!“

2026 ist das Internationale Jahr der Bäuerin, ausgerufen von der UNO. Es würdigt die entscheidende Rolle der Frauen in der Landwirtschaft weltweit und setzt sich für ihre Stärkung und Gleichberechtigung ein!



Stellenangebot

Das Land NÖ betreibt am Standort LFS Pyhra einen landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsbetrieb. Für die Leitung dieses Landwirtschaftsbetriebes suchen wir eine/n

Leiter/in der Schulwirtschaft

„Landwirtschaftlichen Dienst mit Meisterprüfung II“

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

Bewerbung und Details

QR-Code scannen!



Bitte übermitteln Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an die LFS Pyhra, Kyrnbergstraße 4, 3143 Pyhra oder per E-mail an office@lfs-pyhra.ac.at, Tel.: 02745/2393-0 – Dir. DI Josef Sieder



LK NÖ, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten