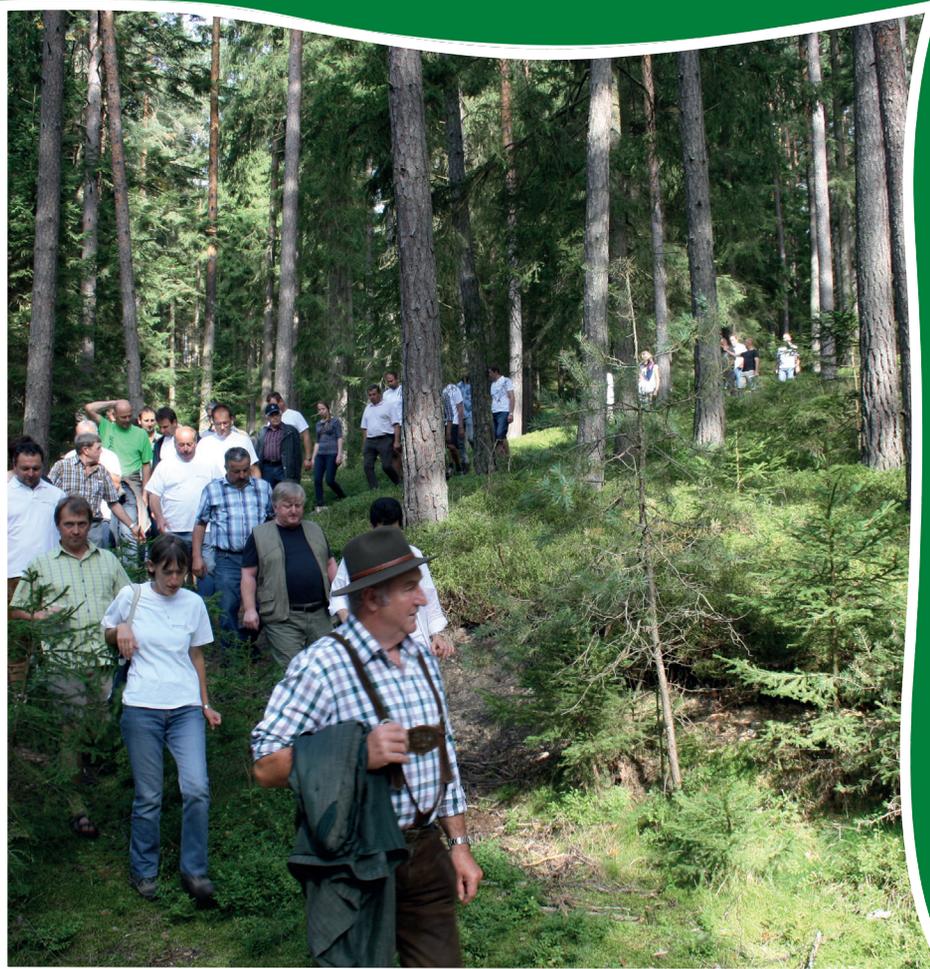


Meister Kurier

Nr. 3/2016

www.argemeister.at

Meister-Bewegen-Veranstaltung



Betriebs-
reportage

Exkursions-
berichte

Erlebnis
Bauernhof

in Rappottenstein

Info-Schrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- u. Forstwirtschaft in Niederösterreich

Erscheinungsort St. Pölten, Verlagspostamt 3100 St. Pölten
Zulassungsnummer: 02Z030450M, P.b.b.

lk Landwirtschaftskammer
Niederösterreich


arge meister
niederösterreich

Meister - Kurier

Informationsschrift der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Land- und Forstwirtschaft in NÖ

Nr. 3/2016

Inhalt

Vorwort	Seite	3
Meister-Bewegen in Rappottenstein	Seite	4-5
Ausflug der Meisterabsolventen aus Pyhra	Seite	5
Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Andalusien	Seite	6-7
Terminvorankündigung Weinbaufachexkursion 2017	Seite	7
Exkursion der Forstwirtschaftsmeister	Seite	7
Vorrang für unsere Lebensmittel	Seite	7
Vorstellung des Meisterbeirates Hannes Uhl	Seite	8-9
Unternehmensführung: Stabil durch die turbulente Zeit	Seite	9
Erlebnis Bauernhof - Ein Erlebnis für die Kinder, ein Gewinn für alle	Seite	10-11
Litauen und Lettland - Reiserückblick	Seite	11-12

Titelbild: Rundgang durch den Wald bei Kleinnondorf

Niederösterreichische Landes-Landwirtschaftskammer

Herausgeber, Eigentümer und Verleger:

Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister
in der Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

Geschäftsführung: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer

Redaktion und Layout: Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer, Eva Latschbacher BEd, Ing. Petra Zeller
3100 St. Pölten, Wiener Straße 64, Tel.: 05/0259-26404, Fax: 05/0259 95 26404

E-mail: arge.meister@lk-noe.at, www.argemeister.at

Vorwort



Meisterbeirat Hannes Uhl

Liebe Meisterinnen und Meister!

Werte – Ernte – Zukunft

Ist das nicht schön. Ich liege hier in der Himmelsliege, das ist ein Teil des Gaubitscher Bibelweges. Von diesem Punkt kann jeder Wanderer diesen Blick ins gelobte Land genießen. Zur Erläuterung: Diese Bezeichnung für meine Heimatortschaft Altenmarkt ist entstanden, als wir den Bibelweg voriges Jahr aufbauten.



Die Getreideernte ist seit mehr als einem Monat vorüber. Die Ernte der anderen Feldkulturen beginnt. Die Erträge waren so hoch wie noch nie, obwohl wir heuer im Frühjahr keine Grundwasserreserven hatten. Die Niederschläge sind immer günstig gekommen, der Krankheitsdruck und somit der Fungizideinsatz waren durch eine richtige Sortenwahl gering. Die Hitzetage waren heuer auch weniger. Das ergibt nun mal diese großen Erträge mit sehr guten Braugerstenqualitäten und bei Weizen, fast nur Mahlweizen, aber mit besten Eiweißqualitäten. Uns sind auch keine Flächen durch Frost, Hagel, Unwetter, Sturm oder Überschwemmung ausgefallen. Alles beste Voraussetzungen für den Beginn eines gesicherten Einkommens.

Leider ist das nicht so. Es ist in ganz Österreich und weltweit zu überdurchschnittlichen Ernten und sogar zu Rekordernten gekommen. Somit sind die Preise wieder unter den Produktionskosten.

Diese Situation ergibt nun ein gegenwärtiges Einkommensproblem. Um dieses Einkommensproblem nicht zu einem zu großen Finanzierungsproblem werden zu lassen, müssen wir einige Erneuerungen nach hinten schieben. Es ist zu erwarten, dass auf Grund neuer Sorten bei Getreide und natürlich auch bei allen anderen Kulturen und auch wegen der besseren Ausbildung der Landwirte, sowie der Spezialisierung, die Erträge abgesichert steigen werden.

Grundsätzlich darf es nicht sein, dass unser Einkommen nur abgesichert ist, wenn es in anderen Teilen der Welt Katastrophen gibt. Vielleicht ist ein gegenwärtiger Ansatz in der Erhöhung der Biodiversitätsflächen zu suchen, indem man diese nochmals finanziell lukrativ erhöht. Dadurch könnte man zum Beispiel auf so manchen Hügeln die Abschwemmgefahr verringern und den Schlamm in den Ortschaften reduzieren. Das gilt auch für diese sanften Hügel im Flachland. Somit könnten Gelder aus anderen Flächen freigemacht werden. Den Vorteil, dass weniger Pflanzenschutz und Düngemittel notwendig sind, sollte man auch nicht vergessen. Es darf aber zu keiner Verödung führen, sondern soll eine noch gepflegtere Landschaft gewährleisten. Das kann dann in allen Regionen Österreichs zur Steigerung des Fremdenverkehrs führen und somit können auch wir wieder einen Teil vom Kuchen haben. Einige von uns werden Fremdenzimmer anbieten, andere werden Regionsköstlichkeiten vermarkten oder einen Heurigenbetrieb führen. In Zukunft darf ich den Blick über die Bundesgrenzen nicht vergessen. Der Blick in die Regionen Österreichs ist wunderschön. Nur den Blick von der Himmelsliege möchte ich immer genießen können.

Ihr LWM Hannes Uhl
 Meisterbeirat

Meister Bewegten in Rappottenstein

Obmann LKR Andreas Ehrenbrandtner konnte viele interessierte Meisterinnen und Meister und LK-Präsident NR Ing. Hermann Schultes bei der heurigen Meister-Bewegen-Veranstaltung im Waldviertel begrüßen.

Bei herrlichem Wanderwetter gab es einen netten Empfang in Kleinnondorf, einem Dorf mit über 50 % Meisterbetrieben, mit 100 % biologischer Bewirtschaftung, das auf alternative Einkommensmöglichkeiten setzt und eine landschaftsschonende Flurbereinigung erfolgreich hinter sich gebracht hat.

FWM Hermann Stanzl, der Obmann WWG Rappottenstein, leitete gekonnt den interessanten Rundgang durch die gepflegten Forstflächen mit sehenswerten Beständen an Fichten, Kiefern, Lärchen, Douglasien, Birken und Tannenverjüngung.



An Hand von Schautafeln erklärte uns LWM Fritz Besenbäck den langen Weg zur Flurbereinigung und meinte: „Es ist wichtig, dass alle LandwirtInnen die Zusammenlegung wollen, dann ist es auch möglich. Es spielt sich vieles in den Gedanken ab. Die Bewertung wurde von den Besitzern selbst durchgeführt. Die NÖ Agrarbezirksbehörde unterstützte und begleitete uns beim Grundtausch und wickelte ihn grundbücherlich ab. Es entstanden größere Einheiten und die Zufahrt ist jetzt immer über den Eigengrund möglich. Das Hauptwegenetz wurde optimiert und viele Lagerplätze angelegt. Die leichtere Bewirtschaftung rechtfertigt den Aufwand.“



FWM Gerhard Böhm-Gundacker erläuterte die Koordinierung und Abrechnung bei der gemeinsamen Vermarktung von Klein- und Kleinstmengen. Über Waldbaumaßnahmen, Naturverjüngung, Pflegemaßnahmen, Baumartenmischung und die Wald-Wild-Thematik informierte FWM Josef Beneder von der FS Edelfhof. DI Roland Habenberger zeigte uns extreme Steiflächen (Kampliten) und berichtete über Aufforstung, Seilkranbringung (Savall-Seilkran) in Steiflächen, gute Baumartenverteilung und vorbildliche Naturverjüngung im Kleinstwald. Mitten im Wald mit herrlichem Blick auf die Burg Rappottenstein gab es überraschenderweise eine willkommene Verpflegung.

Bei der nächsten Station wartete bereits Hermann Ragner und brachte uns die Genussregion Waldviertler Kriecherl näher. 2009 wurde als eigene Marke begonnen und 2014 erfolgte die Auszeichnung als Genussregion. Die Kriecherl werden für Marmelade, Sirup, Destillat, Nektar, Chutney, Schokolade und Eis verwendet. Natürlich gab es leckere Kostproben von den Kriecherlprodukten. Im Betrieb von LWM Fritz Besenbäck konnten wir die sehenswerten und künstlerisch wertvollen Holzschnitzereien bewundern. Er erklärte uns seine Betriebsphilosophie mit den weiteren Standbeinen der Ferienwohnungen und der Landwirtschaft.



Weiter ging es nach Kirchbach zur WWG-Holz Handels GmbH. GF FWM Anton Besenbäck, der den Staatspreis für beispielhafte Waldbewirtschaftung erhalten hat, ging gemeinsam mit FWM Josef Bender auf die Entwicklung, die Aktivitäten und die Vermarktung der WWG-Holz Handels GmbH ein. Sie wiesen auch auf die große Anzahl von Forstfacharbeitern und Forstwirtschaftsmeistern im Waldviertel hin. Um gleichbleibende Preise zu erreichen wurde 1994 mit der FS Edelfhof eine Holzverkaufsgemeinschaft eingerichtet. Im Jahr 2005 wurde die Holzand Handels GmbH gegründet und das ehemalige Sägewerk Winkler angemietet. Die Lieferanten sind hauptsächlich die Mitglieder der 7 Forstwirtschaftsgemeinschaften Arbesbach, Groß Gerungs, Langschlag, Rappottenstein, Edelfhof, Weitra und Ottenschlag. Diese setzen sich aus etwa 1.400 Mitgliedern zusammen. Die Anzahl der Mitglieder steigt



stetig an. Der jährliche Gesamtumsatz der WWG-Holz Handels GmbH beträgt etwa 8 Mill. €. Der Hauptteil wird vom Rundholzhandel getragen. Andere wichtige Geschäftszweige sind die Erzeugung und der Transport von ca. 60.000 SRM Hackgut/Jahr, die Produktion und der Vertrieb von ca. 1.000 RM Brennholz/Jahr, der Lohnschnitt, die Herstellung von Spezialhölzern (gefräste Stangen), der technische Verkauf und der Verleih

von Motorsägen, Freischneidern, Forstmaschinen und der Verkauf von Forstpflanzen.

Anschließend gab es einen interessanten Vortrag von LK-Präsident Hermann Schultes zu aktuellen Themen der Agrarpolitik. Die TeilnehmerInnen nutzten die Möglichkeit, mit Präs. Schultes zu diskutieren. Beim Mittagessen wurden wir bestens gepflegt von der Freiwilligen Feuerwehr Kirchbach. Am Nachmittag gab es noch einen informativen Rundgang durch das Betriebsgelände. Einige TeilnehmerInnen nutzten die Möglichkeit für eine Burgführung in Rappottenstein.

Wir möchten uns bei allen herzlich bedanken, die zum Gelingen dieser interessanten Veranstaltung beigetragen haben, insbesondere bei GF FWM Anton Besenbäck und Meisterbeirat LWM Franz Bruckner.

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer
Geschäftsführer ARGE Meister NÖ

Ausflug der Meisterabsolventen aus Pyhra

Wir haben als landwirtschaftliche Meistergruppe heuer in Pyhra abgeschlossen und organisierten einen recht interessanten Meisterausflug unserer Gruppe. Der Meisterausflug fand im August 2016 statt. Treffpunkt war in der LFS Pyhra. Als erstes fuhren wir zu Marianne Harm, zum Betrieb Gadinger in Klein-Mariazell. Dort besichtigten wir die Milchviehstallerweiterung auf 70 Milchkühe. Um die Regionalität unserer heimischen Betriebe meisterlich zu leben, war das Mittagessen in der Mostschank Widmann in St. Christophen geplant. Da der



Sohn der Familie Widmann ein ehemaliger Praktikant einer unserer Meisterbetriebe war, konnten wir einen tieferen Einblick bekommen. Nach einem Kurzbesuch bei unserer Kollegin am Betrieb Bürgmayr in Diesendorf fuhren wir zum Betrieb Brandstetter in Trasdorf, wo es von der Vielfältigkeit der Betriebsschwerpunkte reichlich zu besichtigen gab. Schwerpunkte sind die Milchwirtschaft und ein gewerblicher Lohnunternehmerbe-



trieb. Auf Grund vieler Fachgespräche kamen wir etwas später als geplant zur eigentlichen zweiten Betriebsbesichtigung, dem Betrieb Resinger Eier in Pettendorf. Auf der Fahrt zum Heurigenabschluss beim Eichberger Kellergassenfest in Traismauer machten wir noch einen Halt beim Betrieb Handsberger in Absdorf. Heuer fuhren wir mit Privat Pkw's, der nächste Ausflug wird mit einem Bus durchgeführt werden. Wir trafen Betriebsführer/innen, die trotz der schwierigen wirtschaftlichen Lage betriebliche Vorzüge nutzen und Entscheidungen treffen, die den Betrieb weiterentwickeln. Weiters stellten wir fest, dass die Meisterarbeit nicht nur Theorie ist, sondern dass mehr als die Hälfte der Teilnehmer/innen ihr Projekt bereits umsetzen oder umgesetzt haben. Die nächste Reise ist bereits ins Mostviertel geplant. Ein Bericht im Meisterkurier soll selbstverständlich wieder folgen.

LWM Ing. Bernhard Maßinger
Mank

Landwirtschaftliche Fachexkursion nach Andalusien

Termin: 30. April - 5. Mai 2017



Andalusien

Andalusien, eine der schönsten Regionen Spaniens, bietet zahlreiche Postkartenmotive: Verträumte schneeweiße Dörfer, mit Weinreben bedeckte Berge, kontrastreiche Landschaften, bunte Fischerboote und weitläufige Strände. Entdecken Sie mit uns die geradezu in verschwenderischer Anzahl vorhandenen Sehenswürdigkeiten und Kunstdenkmäler in

Cordoba, Granada und Sevilla und machen Sie einen Einblick in die andalusische Landwirtschaft, welche nach wie vor eine sehr bedeutende Rolle spielt.

1. Tag: Anreise - Malaga - Ronda - Costa del Sol

Treffpunkt am Flughafen und Abflug nach Malaga. Nach der Ankunft Empfang durch die örtliche Reiseleitung und Abfahrt nach Ronda, der Geburtsstätte des berühmten Stierkampfes. Ronda ist ein verträumtes kleines Städtchen in einzigartiger Lage über der 150 m tiefen Schlucht El Tajo. Aufenthalt und Besichtigungsrundgang mit Innenbesichtigung der berühmten Stierkampfarena. Transfer zum Hotel an der Costa del Sol. Bezug der Zimmer. Abendessen und Nächtigung.



Ronda

2. Tag: Cordoba - Montilla

Abfahrt nach Cordoba, dem einstigen Mekka des Okzidents. Von den ehemals 500 Moscheen der Stadt steht nur noch die Mezquita. Diese gehört jedoch zum Eindrucksvollsten, was die maurische Kultur in der ganzen islamischen Welt hinterlassen hat. Stadtbesichtigung mit Innenbesichtigung der Mezquita. Danach Fahrt nach Montilla. Aus dieser Region stammen viele der

besten Weine Spaniens. Fachbesuch einer Bodega mit Weinprobe. Abendessen und Nächtigung.

3. Tag: Granada

Auf dem Weg nach Granada Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes, welcher sich auf Milchwirtschaft spezialisiert hat. Danach weiter nach Granada. Nach einem Stadtrundgang Auffahrt zur Alhambra, dem berühmten Meisterwerk maurischer Architektur und Baukunst mit Palästen, Gärten, zinnengekrönten Wehrmauern und Türmen. Besichtigungsrundgang mit Alhambrapalast, Myrtenhof, Löwenhof und Generalife-Gartenanlage. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.

4. Tag: Sevilla

Besuch eines der berühmtesten Landgüter in der Stierzucht. Das Anwesen umfasst eine Gesamtfläche von 625 Hektar, wo insgesamt 500 Stück Vieh weiden. Danach Panoramastadtrundfahrt durch Sevilla mit anschließendem Besichtigungsrundgang in der Altstadt mit Innenbesichtigung der bewundernswerten Kathedrale, einem der größten Gotteshäuser der Christenheit, deren dominantes Element, die Giralda (ehemaliges Minarett), einen überwältigenden Anblick bietet. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung.



Sevilla

5. Tag: Almuñecar - Motril

Fahrt entlang der Küste in die Region um Almuñecar, wo ein spezielles subtropisches Mikroklima vorherrscht, welches den Anbau von Zuckerrohr und subtropischen Früchten ermöglicht. Zunächst besuchen Sie eine Finca, welche sich auf den Anbau von subtropischen Früchten wie Avocados, Papayas und Mangos spezialisiert hat. Der restliche Tag steht ganz im Zeichen des Zuckerrohrs. Zunächst Besuch einer Finca mit Zuckerrohranbau und anschließend Besichtigung einer Rumdestillerie. Rückkehr zum Hotel. Abendessen und Nächtigung

6. Tag: Mijas - Coin - Malaga - Heimreise

Der heutige Tag führt Sie in das Hinterland der Costa del Sol. Sie besuchen Mijas, eines der beeindruckendsten

„Weißen Dörfern“ des Landes. Individueller Spaziergang mit Möglichkeit zum Besuch der Stierkampfarena oder zu einem Eselsritt. Anschließend weiter in das fruchtbare Tal von Coin, wo Sie ein privates Anwesen mit Zitrusfrüchten besichtigen. Je nach verbleibender Zeit informative Panoramarundfahrt durch Malaga. Transfer zum Flughafen und Rückflug.

Inkludierte Leistungen

- Flug von Wien-Schwechat nach Malaga und retour
- Transfers im klimatisierten Komfortbus lt. Programm
- Hotelarrangement der guten Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Eintritte, Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung und Busfahrer

Preis für ARGE-Mitglieder:

Reisepreis: € 1.145,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 45,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
Pauschalpreis: € 1.190,-

Preis für Gäste:

Reisepreis: € 1.165,-
Flughafentaxen und Gebühren dzt.: € 45,-
(vorbehaltl. Treibstoffpreisschwankungen)
Pauschalpreis: € 1.210,-
EZ-Aufpreis: € 250,-

Anmeldungen sind bis **2. Dezember 2016** im Büro der ARGE Meister (Büro Montag und Dienstag besetzt) bei Ing. Petra Zeller (Tel. 05 0259 26404) möglich.

Terminvorankündigung Weinbaufachexkursion 2017

Die nächste Weinbaufachexkursion der ARGE Meister findet von **24. – 28. Juli 2017** in die landschaftliche und gastronomische Vielfalt des Piemont statt. Im Weinbauland Italien ist Piemont sicher eines der hervorragendsten Weinbaugebiete. Barolo, Barbaresco oder Dolcetto aus dem Land „am Fuße der Berge“ sind weltberühmte

Weine. Am Programm stehen interessante Weingüter und die Städte Alba, Asti und Barolo. Geschichtsträchtige Sehenswürdigkeiten runden das Programm ab

Das detaillierte Reiseprogramm finden Sie in der nächsten Ausgabe des Meisterkuriers.

Exkursion der Forstwirtschaftsmeister

Die Fachgruppe Forstwirtschaft organisiert eine zweitägige Exkursion nach Oberösterreich von **24. bis 25. Oktober 2016**.

Programm:

VOEST, Standort Linz, Werksführung, Besuch Stahlwelt, Forstrevier Kammer des Stiftes Schlägl, Kammer am Attersee, Zielsetzung, Waldbau und Jagdbewirtschaftung

Nächtigung in der Forstl. Ausbildungsstätte Orth des BFW, Gmunden

Forstverwaltung Castell-Castell, Hochburg-Ach, Waldbaumodelle Fichte, Douglasie, Laubwertholz
Lenzing AG, Austropapier, Lenzing, Werksbesichtigung, Besuch Papiermachermuseum

Kosten: etwa 34,- (exkl. Verpflegung und Nächtigung)

Anmeldungen werden gerne bis 3. Oktober 2016 im **Büro der ARGE Meister** bei Ing. Petra Zeller (Meisterbüro Montag und Dienstag besetzt) unter 050 259 26404 entgegengenommen.

Vorrang für unsere Lebensmittel

Unter dem Motto „Genial Regional“ setzt sich die ARGE Meister für heimische Lebensmittel ein. Besonders als Anregung für Konsumenten, Handel und Gastronomie, aber auch als Leitlinie für das eigene Kaufverhalten. Regionalität bei den Lebensmitteln hält die Wertschöpfung in der Region, sorgt für kurze Transportwege und damit für Energieersparnis und Klimaschutz und erleichtert die Transparenz bei der Herkunft. Die Bundes-ARGE der Meister hat dafür ein Pickerl in Auftrag gegeben. Der Aufkleber wird bei ARGE-Meister-Veranstaltungen ausgeteilt und kann im Büro der ARGE Meister angefordert werden.



Vorstellung des Meisterbeirates Hannes Uhl

Ich heiße Hannes Uhl, bin 49 Jahre alt, verheiratet. Wir haben drei Kinder: Christoph, geb. 1995 HTL Matura, Stephan, geb. 1997 HAK Matura und Philipp geb. 2000 besucht ebenfalls die Handelsakademie. Meine Frau Birgit versorgt uns vier Männer und geht zum Ausgleich einen Tag in der Woche als Arzthelferin arbeiten.



Unser Betrieb liegt am Rande der Laaer Ebene und direkt in der Ortschaft Altenmarkt. Wir haben 195 Einwohner und neun landwirtschaftliche Betriebe. Davon nur einen Vollerwerbsbetrieb, unser Betrieb ist auch ein Zuerwerbsbetrieb. Wir bewirtschaften unseren Betrieb konventionell.

Ich habe nach der Hauptschule die landw. Fachschule in Mistelbach besucht. Nach dem Bundesheer habe ich 1990 die landwirtschaftliche Meisterprüfung abgeschlossen. Meine Frau hatte bis zu unserer Heirat nichts mit der Landwirtschaft zu tun.



Als mein Vater krank wurde, übernahm ich 1995 den elterlichen Betrieb. Vorher war ich einige Jahre auf einem Schweinemastbetrieb und für eine Baufirma tätig.

1967 hat mein Vater die Meisterprüfung absolviert, das war für mich Ansporn diese Ausbildung ebenfalls zu starten. Während und nach der Ausbildung kamen erst weitere Vorteile zum Vorschein. Zum Bei-

spiel, dass theoretisch erworbene Grundwissen aus der Schule zu verstehen, mit anderen und von anderen zu lernen, Erfahrungen auszutauschen. Bei späteren Treffen sich mit Gleichgesinnten zu unterhalten und Bekanntschaften zu pflegen.

Ich habe den Betrieb mit Ferkelproduktion und anschließender Mast, alles auf Stroh und Teilspalten, übernommen. Aus arbeitstechnischen Gründen stellte ich die Ferkelaufzucht und Mast auf Vollspalten um.

Im Jahr 2000 habe ich mich, mit einigen anderen Bauern, der Erzeugergemeinschaft Zistersdorf angeschlossen. Seit diesem Jahr bin ich auch im Meisterbeirat für Niederösterreich tätig. 2004 bauten wir das erste Gemeinschaftslager für Getreide und 2010 das zweite, für welche ich die Betreuung übernommen habe. Ende 2014 war die Schweinehaltung auf unserem Betrieb zu Ende. Die Umbauten wären für einen Stall in der Ortschaft zu kostenaufwendig. Einen neuen Stall ins Grüne zu bauen, war auch zu unsicher für mich.

Wir bewirtschaften derzeit 80 Hektar Ackerland, davon 50 Hektar Pachtflächen, das heißt natürlich immer Risiko bei der Flächenausstattung. Der Betrieb ist derzeit als Ein-Mann-Betrieb organisiert.

Wir produzieren derzeit Braugerste, Winterweichweizen, Sonnenblumen und Zuckerrübe. Getreide und Sonnenblumen werden über die Erzeugergemeinschaft vermarktet.



Bei den Erntemaschinen sind wir an Gemeinschaften beteiligt. Pflug gibt es keinen mehr, da ich seit 10 Jahren pfluglos arbeite. Vorigen Sommer habe ich wieder begonnen, mit dem Pflug meines Nachbarn, die Feldränder wegen der Gräser zu pflügen. Ich verwende natürlich auch keine Tiefenlockerer. Auf unserem Betrieb gibt es einen 100 PS Traktor auf den alle Geräte abgestimmt sind, diese werden auch vom Nachbar genutzt. Es gibt auch einen 80 PS Traktor mit Frontlader.

Unser Sohn Christoph zeigt Interesse an der Landwirtschaft und trotzdem ist für mich Abwarten angesagt. Es ist nun einmal notwendig die finanzielle Situation des Betriebes wieder abzusichern. Die Entwicklung bei den Pacht- und Grundstückspreisen steigt derzeit ins Unwirtschaftliche. Auch ist der Gedanke, dass ich in etwa 13 Jahren mein Pensionsalter erreiche, sowie die Mög-

lichkeiten der Entwicklung unserer Söhne in sonstigen Berufen und auch deren Partnern entscheidend. Es ist natürlich wichtig, den Betrieb immer attraktiv für einen möglichen Betriebsnachfolger weiter zu führen.

Eines ist aber sicher, wenn es in den nächsten Jahren zu einer Veränderung oder Investition kommt, dann darf diese nicht mehr von meiner Frau und mir entschieden werden, sondern vom Betriebsnachfolger und seiner Partnerin.

Meine sogenannte Freizeit verbringe ich mit nichts tun. Das Bewegungsmanko im Winter versuche ich mit flotten und langen Sparziergängen ein wenig auszugleichen. Mein Hobby ist meine Familie.

Ich bin bei der Feuerwehr, Bauernbund, Orts- und Ge-

meinde ÖVP, seit einem Jahr im Gemeinderat, seit kurzem im Vorstand in der Raiffeisenbank Laa/Thaya. Beruflich bin ich im Vorstand der EGZ Zistersdorf.

Ich bin auch Meisterrundenvorsitzender der Meisterrunde Laa/Thaya. Leider finde ich derzeit keine interessanten Themen. Ich möchte diese Chance nützen und würde mich freuen, wenn ein anderer zu einer treibenden Kraft würde.

Seit ich nun den Beruf Bauer ausübe hat sich einiges geändert, aber auch die Anforderungen, die ich ans Leben stelle. Für mich ist es die richtige Berufswahl und die Ausbildung gewesen und kann nur dazu auffordern, ebenfalls die Meisterausbildung zu absolvieren.

Unternehmensführung: Stabil durch die turbulente Zeit



Thomas Kern

Eine hohe Qualität der Produkte bzw. der Dienstleistungen eines Betriebes ist derzeit kein Garant für Erfolg. Metaphorisch gesprochen wird der Wind rauer, Entwicklungen schreiten immer rasanter voran und die Betriebe sind gezwungen die Segel zu spannen und Veränderungen zuzulassen.

Unternehmensführung gibt Landwirten/Landwirtinnen das notwendige Rüstzeug dafür. Rückmeldungen der Arbeitskreisteilnehmer/-innen zufolge ist die Kombination aus Erfahrungsaustausch mit Berufskollegen/-innen, Weiterbildung durch Lehrveranstaltungen, Betriebszweigauswertung anhand eigener Daten, Kennzahlenvergleich mit ähnlichen Betrieben, Zielplanung und Erfolgskontrolle wesentlich bei der Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und damit der Wettbewerbsfähigkeit des eigenen Betriebes.

Bewusstsein schaffen

Die Herausforderungen nehmen zu, das zeigen auch die vorläufigen Ergebnisse des Bundesberichts 2015. Preisschwankungen, sowie die Deregulierung der Marktwirtschaft zehren derzeit an der Substanz der landwirtschaftlichen Betriebe. Die Einkünfte aus Land und Forstwirtschaft sind 2015 um rund 7 % im Vergleich zum Vorjahr gesunken. Um seine eigene Situation genau zu kennen ist es notwendig Aufzeichnungen zu führen um individuelle Entwicklungen frühzeitig zu erkennen um dementsprechend Handeln zu können. Gerade landwirtschaftliche Betriebe arbeiten mit sehr viel Eigenkapital / Substanz (eigene Flächen, Gebäude und Maschinen) und bemerken erst bei notwendigen Reinvestitionen, dass jahrelang von der Substanz gelebt wurde. Um den Herausforderungen wie der Globalisierung der Märkte, Preisvolatilität und steigenden Kosten Herr zu werden sind die Bäuerinnen und Bauern gefordert ihr unternehmerisches Handeln und Denken weiterzuentwickeln.

Sich dem Wandel stellen

Kreativität, eine positive Einstellung, Beharrlichkeit im Engagement und Konsequenz bei der Umsetzung sind entscheidende Faktoren um auch in Zukunft Potentiale und Chancen in der Land- und Forstwirtschaft nutzen zu können. Der Weg zum Erfolg, den jeder für sich selbst bestimmt ist keine Gerade, es wird immer wieder Krisen bzw. Durchhänger geben. Umso wichtiger ist die eigene Situation genau zu kennen. Der Arbeitskreis

Beharrlichkeit

Auch kleine Schritte in die richtige Richtung bewirken positive Entwicklungen. Diese werden im Arbeitskreis Unternehmensführung konsequent kontrolliert und gesteuert, durch die Auswertungen betriebspezifischer Kennzahlen über Jahre hinweg im Vergleich mit dem eigenen Betrieb und mit anderen Betrieben. „Es ist nicht genug, zu wissen, man muß auch anwenden; es ist nicht genug zu wollen, man muß es auch tun“, lautet ein Zitat von Goethe. Hierbei ist Beharrlichkeit das Schlagwort, wenn es um konstantes Handeln auf tagtäglicher Basis geht um eine positive Entwicklung zu schaffen. Im Herbst 2016 startet der Arbeitskreis Unternehmensführung in ein weiteres Auswertungsjahr. Nutzen Sie die Chance, informieren Sie sich und kommen sie auf ein Treffen bei einem der 6 Einstiegsseminare in Niederösterreich. Dabei geht es um den Arbeitskreiseinstieg bzw. um die Auffrischung von Buchhaltungskennntnissen.

Anmeldungen bei Carina Staminger telefonisch unter 05 0259 25120 oder per E-Mail carina.staminger@lk-noe.at

Termine: Erfolgsrezept Buchführung

2. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	GH Birgl, Inning
9. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	GH Pichler, Vitis
12. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	BBK Mistelbach
13. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	BBK Tullnerfeld
14. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	BBK Amstetten
15. Dezember 2016	9 – 16 Uhr	BBK Baden

Erlebnis Bauernhof – Ein Erlebnis für Kinder, ein Gewinn für alle.



DI Julia Prammer, BEd

Die Initiative Erlebnis Bauernhof bündelt alle zertifizierten landwirtschaftlichen Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder in Niederösterreich unter einem Dach. Dazu gehören: Schule am Bauernhof und Landwirtschaft in der Schule. Erlebnis Bauernhof ermöglicht Kindern und Jugendlichen einen Einblick in die Landwirtschaft, vermittelt landwirtschaftliche Inhalte und stärkt

ihre Haltung als zukünftige, umweltbewusste KonsumentInnen.

Natürliche Kreisläufe erleben, Zusammenhänge begreifen.

Bei der Initiative „Schule am Bauernhof“ besuchen Schulklassen für drei Stunden einen Bauernhof. Pädagogisch geschulte Bäuerinnen und Bauern ermöglichen den Kindern und Jugendlichen in leicht nachvollziehbaren Schritten selbst Butter, Joghurt, Käse und Brot herzustellen und zeigen ihnen so den Weg der Nahrungsmittel von der Herstellung bis zum Supermarktregal. Bei der Initiative Landwirtschaft in der Schule besuchen ausgebildete Seminarbäuerinnen die SchülerInnen und eröffnen spannende Einblicke in die Welt der Landwirtschaft.

Erlebtes ist Erlerntes, das bleibt.

Immer mehr Menschen haben immer weniger direkten Kontakt zur Landwirtschaft. Damit verbunden ist oft fehlende Akzeptanz für die landwirtschaftliche Produktion. Eine Exkursion auf den Bauernhof oder eine Bäuerin, die die Schulklasse besucht, ermöglichen einen unverfälschten und praxisnahen Einblick in die Landwirtschaft von heute und schaffen ein umfassendes Verständnis und Bewusstsein auf beiden Seiten. Kinder und Jugendliche sind die KonsumentInnen von morgen und zugleich MeinungsbildnerInnen von heute.

Ziel der Initiative Erlebnis Bauernhof ist es, durch die Bündelung der agrarpädagogischen Maßnahmen, eine

Steigerung der Bekanntheit der Programme zu erreichen. Jedes Schulkind soll im Laufe seiner Schulzeit mindestens einmal auf einem Bauernhof gewesen sein und jede angehende Lehrkraft soll während der pädagogischen Ausbildung einmal Kontakt zu einem Bauernhof gehabt haben. Die Angebote sollen flächendeckend über ganz Niederösterreich ausgebaut werden. Ende 2016 soll es in jedem Bezirk mindestens eine Schule am Bauernhofbetrieb sowie eine Seminarbäuerin geben.



Neues Informationsangebot

Um LehrerInnen und KindergartenpädagogInnen die Kontaktaufnahme mit den Betrieben zu erleichtern, wurde die Broschüre „Erlebnis Bauernhof - agrarpädagogische Angebote für Schulen und Kindergärten“ erarbeitet. Die Broschüre gibt einen Überblick über alle landwirtschaftlichen Exkursions- und Unterrichtsangebote in Niederösterreich. Alle Schule am Bauernhof Betriebe und Seminarbäuerinnen mit dem Angebot „Landwirtschaft in der Schule“ werden bezirksweise aufgelistet. PädagogInnen können kinderleicht das passende Angebot für ihre Schulklasse oder Gruppe in ihrer Nähe finden. Außerdem werden viele weitere agrarische Angebote für Schulen, von Lernbehelfen, über Methodenkoffer, bis hin zu Videos, Plakaten und Weiterbildungen für PädagogInnen gesammelt dargestellt. Die Broschüre kann im Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof kostenlos bestellt werden.

BäuerInnen, die an einer Teilnahme an der Initiative „Schule am Bauernhof“ oder „Landwirtschaft in der Schule“ interessiert sind, absolvieren einen Zertifikatslehrgang. Nähere Informationen erhalten Sie unter www.erlebnisbauernhof-noe.at oder in der Landwirtschaftskammer NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof unter der Tel. 05 0259 26202.

Auch für jene Bäuerinnen und Bauern, die nicht an den „Spitzenprojekten“ Schule am Bauernhof und Landwirtschaft in der Schule teilnehmen, gibt es seitens der LK NÖ ein breites Angebot an Kursen und Materialien für





den Bereich Öffentlichkeitsarbeit und Kommunikation. Egal ob Sie ein Hoffest veranstalten möchten, oder die Kindergartengruppe oder Schulklasse Ihrer eigenen Kinder auf Ihren Betrieb einladen möchten, für all diese Aktivitäten finden Sie Tipps und Tricks sowie Checklisten und Vorlagen für Ihre ganz persönliche öffentlichkeitswirksame Maßnahme.

Hier nur einige Angebote der LK NÖ für den Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft:

- Tagung „Bäuerinnen und Bauern als Botschafter“ Februar 2017
- dreitägiges Seminar „Raus aus der Reserve – Botschaften säen und Aufmerksamkeit ernten“
- Kurs „Imagekommunikation für Bäuerinnen und Bauern“ (eintägig)
- Vortrag „Dialog Landwirtschaft - Gesellschaft“
- Broschüre „Werkzeugkoffer praktische Öffentlichkeitsarbeit“
- Homepage www.unserelandwirtschafts.at

Nähere Informationen erhalten Sie unter www.unserelandwirtschafts.at/mitmir oder in der Landwirtschaftskammer NÖ, Referat Konsumenteninformation, Lebensqualität Bauernhof unter der Tel. 05 0259 26207.

DI Julia Prammer, BEd, Tel. +43 5 0259 26207, julia.prammer@lk-noe.at

Litauen und Lettland – Reiserückblick

Die diesjährige Europaexkursion führte 28 Teilnehmer/innen in das Baltikum, um dort Litauen und Lettland zu erkunden. Am Programm standen die Besichtigung der beiden Hauptstädte Vilnius und Riga, als auch Einblicke in Landwirtschaft bzw. in Verarbeitungsbetriebe. Wir erfuhren auch sehr viel über die Geschichte von Lettland und Litauen, welche bis dato noch durchaus sichtbar ist.

Nach einem angenehmen Flug nahm uns die litauische Reiseleitung in Empfang, wo wir uns auf dem Weg nach Trakai machten, um dort die Wasserburg, als auch eine kleine Stärkung mit litauischen Spezialitäten zu machen. Trakai war die mittelalterliche Hauptstadt Litauens und war die Residenz der litauischen Großfürsten. Die Wasserburg zählt zu den meistfotografierten Sehenswürdigkeiten im gesamten Baltikum. Die spätmittelalterliche Burganlage aus dem 14. Jahrhundert liegt inmitten der umgebenden Seenlandschaft, eingebettet

in einem herrlichen Naturensemble.

Danach ging es in die Gärtnerei Punis Geles. Die Gärtnerei, welche 1991 gegründet wurde, hat sich auf den Anbau von Blumen und Gurken spezialisiert und beschäftigt ca. 40 Mitarbeiter. Es werden hauptsächlich Supermärkte, Geschäfte und kleine Händler mit den Schnittblumen, als auch Topfpflanzen beliefert.



© Franz Wiesinger



Am zweiten Tag erkundeten wir die litauische Hauptstadt Vilnius („Kleine Velle“) mit rund 537.000 Einwohnern. Bei einer Stadtrundfahrt und einem Spaziergang durch die Altstadt besichtigten wir die wichtigsten Sehenswürdigkeiten und erhielten einen Eindruck von der Stadt, als auch dessen Geschichte. Am Nachmittag ging es mit dem Bus nach Vievys, um dort einen Getreideverarbeitungsbetrieb, einer der größten und modernsten Litauens, anzusehen. Bei einer Führung durch den Betrieb wurde uns die Technologie, als auch die diversen Produkte erklärt. Der Betrieb produziert eine breite Palette an Produkten von Weizen- und Roggenmehl und



diverse Mehlmischungen für Pfannkuchen, Pizza,... . Die Erträge liegen bei Weizen bei 3,8 t/ha, Roggen bei 2,5t/ha und Gerste bei 3,5t/ha. Derzeit gibt es sehr viel Brachland. 1900 wurden die Landwirte/innen enteignet und Grund und Boden verstaatlicht, somit entstand die kollektive Landwirtschaft. Seit 1993 gibt es die Bodenreform mit dem Ziel, dass das Land wieder an die ursprünglichen Besitzer zurückgeht, aufgrund dessen gibt es auch noch sehr viel Brachland, was man auch bei den Fahrten mit dem Bus durch das Land ganz deutlich sah.



Am dritten Reisetag machten wir uns auf den Weg nach Lettland. Auf dem Weg machten wir auch noch einen Stopp am Berg der Kreuze bei Siauliai, welcher Wallfahrtsort von Litauen ist. Die Pilger pflegen Kreuze auf den Hügel zu stellen um damit Dank oder eine Bitte auszusprechen. In den Inschriften der Kreuze erkennt man die Pilger aus aller Welt, welche aber unmöglich zu zählen sind. Im Anschluss daran besichtigten wir einen kleinen, typischen Ziegenzuchtbetrieb. In Lettland wurden im Jahr 2014 ca. 97.500 Ziegen und Schafe gehalten. Der Betrieb begann mit der Ziegenhaltung aufgrund einer Unverträglichkeit der Tochter auf Kuhmilch und hatte weder Erfahrung mit der Landwirtschaft, als auch mit Ziegen. Mittlerweile eigneten sie sich das Know-how an und verarbeiten die Ziegenmilch auch zu diversen Käseprodukten, wovon wir uns auch bei einer Verkostung überzeugen konnten und liefern die Produkte auch an die Gastronomie in der Umgebung. Die Ausstattung des Betriebes war sehr bescheiden, aber diente dem Zweck und sie schienen damit auch zufrieden zu sein.

Am nächsten Tag machten wir einen kleinen Rundgang durch Riga und waren beeindruckt von dem Flair der Stadt. Danach ging es auf den Zentralmarkt, wo wir eine Verkostung von regionalen Produkten hatten und wir auch noch Zeit hatten am Markt zu bummeln und das Angebot zu sichten. Nachmittags besichtigten wir den Kartoffelverarbeitungsbetrieb Latfood, dessen Kerngeschäft die Herstellung und der Vertrieb von Kartoffelchips und salzigen Snacks ist. Bei einer Besichtigung erhielten wir Einblick von der Lagerung bis hin zur Verarbeitung und konnten bei einer Verkostung auch die verschiedenen Produkte testen.

Am letzten Reisetag machten wir noch einen Rundgang durch Riga und genossen bei herrlichem Sonnenschein noch die letzten paar Stunden in der Stadt, bis es mittags mit vielen Eindrücken wieder retour nach Hause ging.

Eva Latschbacher BEd