AGRAR Plus NEWS
Nr. 103 1/2021

Österreichische Post AG
MZ 02Z030460M
AGRAR PLUS GmbH, Grenzgasse 10,
3100 St. Pölten

Leitbetriebe setzen auf das Gütesiegel AMA GENUSS REGION

Bundesministerin Elisabeth Köstinger und LH-Stv. Stephan Pernkopf setzen auf das neue Gütesiegel AMA GENUSS REGION, das die Qualität und die lokale Herkunft der Rohstoffe bestätigt. Das einheitliche Gütesiegel wird an Lebensmittel-Manufakturen wie Fleischer oder Bäcker, Direktvermarkter und die Gastronomie vergeben.

Foto: 1591 AMA = © NLK/Reinberger

Immer mehr Betriebe - auch aus Niederösterreich - nehmen am Gütesiegel AMA GENUSS REGION teil. Sie profitieren von Medienkooperationen, Werbemaßnahmen und vielen weiteren Angeboten.

„Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert standardisierte Qualität, regionale Herkunft und kulinarischen Genuss bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen und Gastronomiebetrieben“ betont LH-Stv. Stephan Pernkopf und verweist auf viele heimische Leitbetriebe, die sich bereits zertifizieren ließen.

Die teilnehmenden Betriebe halten klare Qualitätskriterien ein und werden von externen Kontrollstellen überprüft. Viele kulinarische Initiativen in den Bundesländern wie beispielsweise „So schmeckt Niederösterreich“ sind Partner bei der AMA GENUSS REGION.

Mit der Erstberatung für Manufakturen in Niederösterreich, Wien und Nordburgenland ist der erfahrene Projektbetreuer Ing. Michael Staribacher von AGRAR PLUS im

Seite 2: Kellergassen-Papst wird 90!

Seite 2: Erasmus+ Projekt PLANET findet Abschluss

Seite 3: Neue Biomasse - Kesselanlage in Purgstall in Betrieb genommen

Seite 3: Glosse

Seite 4: „Wilde Dreikantige“ aus

Auftrag vom Netzwerk Kulinarik tätig. Er hilft den Betrieben, sich optimal auf die Erstkontrolle vorzubereiten und klärt alle offenen Fragen ab. Mehr als 70 Betriebe konnten von ihm im vergangenen Jahr bereits erfolgreich betreut werden. Die Betriebe mit dem AMA GENUSS REGION Siegel sind Leitbetriebe in ihren Regionen und setzen auf höchste Qualität in der Produktion sowie höchste Qualität bei den verwendeten Rohstoffen aus Österreich. Deshalb findet man sie auch auf der Genuss-Landkarte www.genussregionen.at.

Bei Interesse am neuem Gütesiegel bitte um Anmeldung unter www.netzwerk-kulinarik.at/qhs **MS**

Kellergassen-Papst wird 90!

Der „Kellergassen-Papst“ Prof. Helmut Leierer wird unglaubliche 90 Jahre. Unermüdlich ist er bis heute noch unterwegs, um die Kellergassen des Weinviertels zu bewahren und zu renovieren. Sein Standardwerk „Zukunft Kellergassen“ wurde neu aufgelegt und ist die Pflichtlektüre für alle Kellerbesitzer. Die Kellergasse in Raschala, in der er auch einen Keller besitzt, wurde fachgerecht renoviert und dient als lebendiges Anschauungsbeispiel. Erste Berührungspunkte mit Kellergassen im Jahr 1971 ließen ihn zum Besitzer des Raschala Weinkellers werden und seine Bemühungen um den Erhalt dieses besonderen Kulturgutes wurden zu seiner großen Leidenschaft. Durch seine zahllosen Beratungen und seine Tätigkeit als Vortragender bei der Kellergassenführer-Ausbildung der AGRAR PLUS trug er wesentlich zur Bewusstseinsbildung in diesem Bereich bei. Wir gratulieren recht herzlich zu seinem Ehrentag.

Foto: AGRAR PLUS

Erasmus+ Projekt PLANET Abschluss Bildungsprogramm für erneuerbare Energie Anlagen

Nach 36 Monaten ging Ende 2020 das Erasmus+ Projekt PLANET zu Ende. In den vergangenen Monaten wurde das Bildungsprogramm, bestehend aus den Themenbereichen Biogas, Biomasse und Solar/PV-Anlagen für Land- und Forstwirte, Schüler, Studenten und Berater getestet, übersetzt und in den Schulungsbetrieb übergeführt. AGRAR PLUS hat in das Projekt seine langjährige Erfahrung aus den Bereichen Biomasse Nahwärme– und Biogasweiterbildung eingebracht. Für die Vermittlung der Lerninhalte wird auf bewährte aber auch neue Trainingsmethoden zurückgegriffen. Die Bereitstellung der Schulungsinhalte per Lernplattform ermöglicht einen Zugriff zu jedem Zeitpunkt und von überall. Einzige Voraussetzung ist eine Internetverbindung. Dies hat sich besonders im letzten Pandemiejahr bewährt. Aktuell werden Inhalte aus dem Bereich Biomasse bei der Biowärmeinstallateur Schulung des Österreichischen Biomasse-Verbandes durch AGRAR PLUS vorgetragen. **JP**

Neue Biomasse - Kesselanlage der Bioenergie NÖ in Purgstall in Betrieb genommen

Die erste Heizsaison mit dem neuen 240 kW Biomassekessel neigt sich zu Ende. Mehr Effizienz und noch weniger Emissionen werden mit neuester Technik erreicht. Zusätzlich bewirkt ein Leistungsupgrade die weitere Reduktion von fossilen Energieträgern. Der Kesseltausch wird in Projektbegleitung mit AGRAR PLUS abgewickelt. Stetige Erweiterungen des Versorgungsumfanges und ein fortgeschrittenes Alter des Vorgängerkessels machten einen Kesseltausch erforderlich und somit auch einen Technologiesprung möglich. Durch neueste Technologie wird das regionale Waldhackgut effizient und sauber in Wärme umgewandelt. Die Überwachung der Anlage wird durch smarte Anwendungen verbessert. So können zahlreiche Informationen aus der Ferne abgelesen werden. Dadurch können die Betreiber schnell und zielgerichtet agieren. Die Nahwärmeanlage ist damit für die nächsten Jahrzehnte gerüstet um weiterhin zuverlässig CO_2-neutrale Wärme aus Biomasse bereitzustellen.

In Purgstall wird dadurch die CO_2-Einsparung von 145 auf 190 Tonnen pro Jahr gesteigert. Die Waldhackgutversorgung und Betreuung der Anlagen erfolgt durch landwirtschaftliche Genossenschaftsmitglieder aus der unmittelbaren Umgebung. Neben den eindeutigen Klimaeffekten werden damit die regionale Wertschöpfung gesteigert und Arbeitsplätze gesichert.

Inbetriebnahme des neuen Biomassekessels: Der Servicetechniker erklärt den Betreibern die Bedienung des neuen Kessels Foto AGRAR PLUS

Zur Maximierung der Versorgungssicherheit ist eine Wärmeversorgung aus einer mobilen Heizanlage vorbereitet. Diese ist für die fast 70 Nahwärmeanlagen der landwirtschaftlichen Errichtungs- und Betriebsgenossenschaft Bioenergie NÖ vorgesehen und ist im Falle eines größeren Gebrechens in kürzester Zeit verfügbar und einsatzbereit. **JP**

Ist Verantwortung ein Fremdwort?

Die Corona-Situation wird uns medial täglich aufs Neue vor Augen geführt. Kaum ein Tag vergeht, wo nicht durch einen Experten die tragische Situation der Ausbreitung dieser Pandemie festgestellt wird. Dem gegenüber stehen immer mehr Menschen, die sich selbst ihre eigene Meinung zu diesem Thema schaffen und von dieser nicht mehr abrücken, wenn sie auch noch so an den Haaren herbeigezogen ist. Social Media leistet dazu seine großen Dienste, da dort nichts mehr bewiesen werden muss. Eine Behauptung wird aufgestellt und irgendwer wird schon daran glauben und die Meldung weitertragen. Ähnlich verhält es sich auch bei den Anti-Corona-Demos, wo gesetzliche Vorschriften negiert werden und dann die Gesetzeshüter bei der Ausübung ihrer Pflichten als die Bösen dargestellt werden. Bei der Seuchenbekämpfung im 20. Jahrhundert gab es Pflichtimpfungen und alle waren froh, dass sie dadurch ihre Gesundheit wahren konnten. Heute ist es ein Grundrecht, dass die Wahlfreiheit eigentlich über dem Recht zur Gesundheit einer Bevölkerung steht. Es ist unverständlich, dass ein Teil der Bevölkerung Einschränkungen und Belastungen auf sich nimmt, während der Rest sich um nichts kümmert. Die Folgen daraus haben dann alle zu tragen.

Beim Klimawandel ist es nicht anders. Während einige die Zeichen der Zeit erkennen und Maßnahmen zur Abkehr der sich verschlechternden Situation setzen, ist es anderen Menschen, Wirtschaftsteilen oder Kontinenten ziemlich egal wie es um die Gesundheit des Erdballs steht. Es fragt sich nur, wenn das System plötzlich kippt, wie wir dann aus der Misere wieder herauskommen. Einen Ersatzplaneten, um dort weiterzuleben, haben wir bisher noch nicht gefunden. Wo bekommen wir dann das Wasser und unsere Lebensmittel her, die die steigende Weltbevölkerung braucht? Wie werden wohl unsere jetzt bereits geborenen Enkelkinder das Jahr 2100 erleben?

Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinesberger
Geschäftsführer AGRAR PLUS

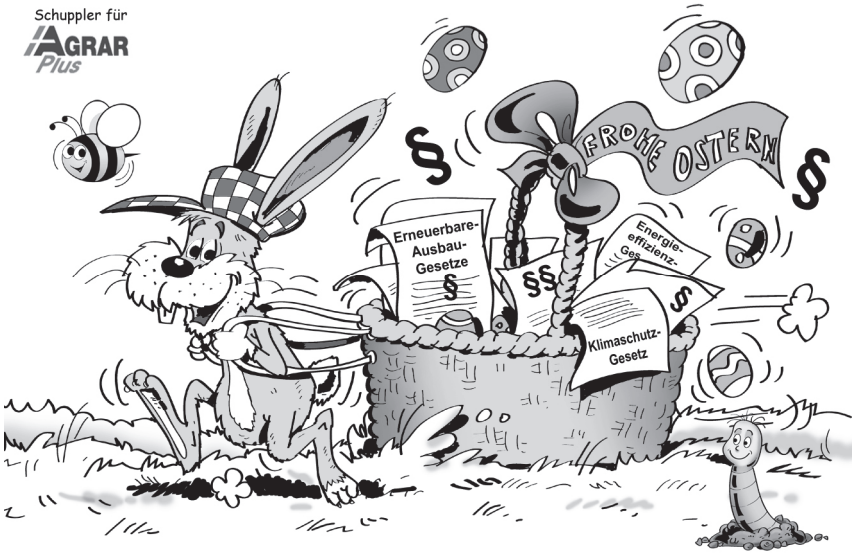
„Wilde Dreikantige“ aus dem Weinviertel

Die Genussregion Weinviertler Wild hat ein neues Leitprodukt, nämlich die „Wilde Dreikantige“. Gemeinsam mit der privaten HTL für Lebensmitteltechnologie in Hollabrunn hat die GenussRegion eine Brühwurst mit einer ganz speziellen Form entwickelt. Diese Wurst ist nicht rund, sondern hat drei Seitenflächen. „Die fällt nicht vom Schneidbrettl!“ heißt es auch launig aus der GenusRegion. Das Wild für die „Wilde Dreikantige“ stammt ausschließlich aus dem Weinviertel. „Die Wilde Dreikantige besticht nicht nur durch den wunderbar-würzigen Geschmack, sondern auch dadurch, dass mit den kurzen Transportwegen unser Klima geschützt wird. Dieses Leitprodukt ist ein Beispiel für die Topqualität unserer regionalen Lebensmittel“, meint LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf.

LH-Stv. Stephan Pernkopf und der Obmann der GenussRegion Weinviertler Wild, LAbg. Manfred Schulz, präsentieren erstmals die „Wilde Dreikantige“. Foto: NLK/Burchhart

Die „Wilde Dreikantige“ bekommt man beispielsweise in der Fleischerei Maurer (Orth/Donau), bei Venatio (Pellendorf), Scherak’s Wild (Rohrendorf), Siegl (Pernersdorf) oder in der Forst- und Gutsverwaltung Schönborn (Raschala) sowie in vielen Wiederverkaufsstellen, Fachgeschäften oder Bauernläden. Erste Verkostungen zeigen aber vor allem eines – die „Wilde Dreikantige“ besticht durch ihren Geschmack und ist der ideale Begleiter für eine regionale Jause. Und vom Schneidbrettl rollt sie auch nicht … **MS**

C A R T O O N



Wenn wir Ihnen die AGRAR PLUS-NEWS regelmäßig kostenlos zuschicken sollen, rufen Sie bitte ++43 (0) 2742/352234

SAVE the DATE !!!

Trotz unsicherer Zeiten für Seminare und Kurse möchten wir Sie dennoch auf potentielle Kurse im Frühjahr und Herbst 2021 aufmerksam machen:

KellergasserführerInnen

(geplanter Start 19.5.2021) in der Region südliches Hollabrunn/ Wagram

Kräuterkunde

(geplanter Start 27.5.2021) im Kräuterdorf Neuruppersdorf

Nähere Informationen finden Sie demnächst unter **akademie.agrarplus.at**

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH, Grenzgasse 10, A-3100 St. Pölten, Tel. +43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarplus.at, Internet: www.agrarplus.at; Hollabrunn: Tel. ++43 (0) 2952-35223, e-mail: weinviertel@agrarplus.at. GESCHÄFTSFÜHRER: Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinesberger und Di Christian Burger, REDAKTION: Di Mag. Manfred Kirtz, Ing. Johann Watschka, FOTOS: AGRAR PLUS, KARIKATUR: Rudolf Schuppler, DRUCK: druck.at. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen! Offenlegung gem. §25 MedienG. http://www.agrarplus.at/impressum.html