

Große Produktinitiative in Wien mit Köstlichkeiten von höchster Qualität

Weinviertel startet durch

Zweijähriges Leader+ Projekt

Mit zwei Großereignissen wurde im Mai die auf zwei Jahre anberaumte Vermarktungsinitiative Weinviertel gestartet: Die Weinviertel Tourismus GmbH hatte für den 14. Mai zu einem besonderen Abend „Made in Weinviertel“ in den Marmorsaal des Landwirtschaftsministeriums geladen. Bundesminister Josef Pröll, Landesrat Josef Plank, Weinbauverband-Präsident Josef Pleil, Niederösterreich Werbung-Chef Klaus Merkl und NÖ Wirtschaftskammer-Vizepräsident Kurt Trnka haben dem VIP Publikum die Vorzüge der Region und ihre Chancen dargelegt. „Mit diesem Abend haben wir die Weinviertelkampagne prominent eröffnet. Die Kampagne soll den Wiener Nachbarn mit mehreren Aktionen präsentieren, was unmittelbar vor ihrer Haustür so nah und so gut geboten wird“, freut sich Andreas Strobl, der Geschäftsführer der Weinviertel Tourismus GmbH über den gelungenen Abend. Original Kirtagsmusik und multimediale Impres-



Minister Pröll (li.), NÖ-Tourismus-Manager Merkl (3.v.li.), LR Plank (5.v.li.), Weinviertel-Tourismus-Manager Strobl (re.) beim VIP-Abend

sionen waren genauso zu genießen wie der typische Grüne Veltliner, Gaumenköstlichkeiten und Ausstellungsstücke made in Weinviertel. Nächste Aktion war vom 24. bis 29. Mai, als sich das Weinviertel in der Millenniumscity in Wien präsentierte. Die Weinviertelkampagne, deren Träger

die Weinviertel Tourismus GmbH ist, läuft bis Ende 2005 und ist ein aus Mitteln von Leader + gefördertes Projekt. Ziel ist es einerseits, die Angebote und Produkte made in Weinviertel am nahen Zielmarkt Wien präserter und bekannter zu machen und andererseits das Netzwerk der Weinviertler Anbieter zu verdichten. Das Strohschwein bzw. der saftige Rohschinken vom selbigen, Produkte aus Bauernkorn, das Weinviertel-Kulturfestival, die Weinviertler Kulturtischler, das ausgedehnte Radwegenetz und die Kellergassen sollen wie der DAC-Veltliner zum Weinviertler Inbegriff werden.



Auftakt in der Millennium-City, Handelskai

MS

www.agrarplus.at

NOTIZEN

Eröffnung 1...

... fand in Amstetten statt, wo am 5. Juni das unter Mitarbeit der AGRAR PLUS errichtete Biomasse-Fernheizwerk offiziell in Betrieb ging.

Eröffnung 2...

... ging am 5. Juni in Mauer bei Amstetten über die Bühne. Biomasse-Fernwärme für eine Reihe von privaten und öffentlichen Objekten.

Eröffnung 3...

... ebenfalls am 5. Juni in Blindenmarkt unter reger Beteiligung der Bevölkerung. Die umweltfreundliche Wärmeversorgung war der Gemeinde ein großes Anliegen, auch hier war AGRAR PLUS mit im Boot.

Eröffnung 4...

... am 6. Juni in Raabs/Th. als 208. Biomasse-Fernheizwerk.

Umfeld von Kellergassen



Die Kellergassen sind kulturhistorische Besonderheiten, die es in ihrer Art nur im Weinviertel sowie den angrenzenden

Gebieten in der Westslowakei und in Südmähren gibt. In den letzten Jahren ist das Bewusstsein für den Wert dieser europaweit einzigartigen "Dörfer ohne Rauchfang" erfreulicherweise gestiegen, die Kellergassen sollen als Ensemble erhalten und auch touristisch genutzt werden. Presshäuser und Kellereingänge werden großteils liebevoll und sachkundig renoviert. Aber auch die Freiräume daneben, dazwischen, davor und dahinter sind für die Atmosphäre einer Kellergasse ebenso wichtig wie die Gebäude selbst. Auch sie müssen sorgfältig und fachgerecht gestaltet und erhalten werden. Eine Anleitung dazu bietet

nun eine 20 Seiten umfassende, teilweise auch in Slowakisch verfasste Broschüre, die sich mit dem Umfeld der Kellergassen - den "Platzln, Pflanzen und Zwischenräumen" - beschäftigt. Verwirklicht wurde das Druckwerk im Rahmen des Interreg IIIA-Projektes „Landwirtschaft und Wasser“ mit dem Ziel des grenzüberschreitenden Erfahrungsaustauschs in den Bereichen Landwirtschaft und Wasser.

Die Broschüre enthält zahlreiche Fotos und Skizzen zur Gestaltung von Veranstaltungsplätzen, Wegen, Sitznischen, Böschungen und offenen Bereichen, widmet der sensiblen Ökologie und dem Wasserabfluss in Kellergassen breiten Raum und gibt Empfehlungen zur Pflanzen- und Materialauswahl. Gratis erhältlich bei: Gemeindeämtern, Raikas, NÖ Dorf- und Staderneuerung, Weinviertel Management, AGRAR PLUS.

MS

www.kellergassenerlebnis.at

Biogas für Wallsee

Großer Erfolg für AGRAR PLUS und die Genossenschaft in Gründung „Ökoenergie Wallsee“: Ihr gemeinsam eingereichtes Wärmeversorgungsprojekt zur Versorgung des Landespensionistenheimes und der Hauptschule in Wallsee wurde trotz regem Mitbewerb von der ausschreibenden Stelle des

Landes NÖ am besten bewertet. Dies bedeutet, dass ab Herbst 2005 ca. eine Million Kilowattstunden an Wärme mittels Fernwärmeleitung zur Beheizung der Gebäude eingesetzt werden. Als Energielieferant dient landwirtschaftliche Biomasse wie Silomais, Sudangras, Grünschnittroggen oder



Erneuerbare Zukunft Biogas

Klee, angebaut auf den Flächen rund um Wallsee. Diese nachwachsenden Rohstoffe werden in einer Biogasanlage energetisch in Strom und Wärme umgewandelt. Aus einem Kilogramm getrockneter Biomasse kann umgerechnet ca. 1kWh Strom und 1 kWh Wärme erzeugt werden. Die ganzjährige Verfügbarkeit der pflanzlichen Bio-

masse für die Vergärung wird mittels Ganzpflanzensilierung und Lagerung in einem Fahrsilo sichergestellt.

Die Projektgemeinschaft garantiert in ihrem Anbot einen Energiemix von mindestens 98% an erneuerbarer Energie und muss bei einer Unterschreitung dieses Wertes an das Land eine CO₂ Strafsteuer von 70 € je verursachter Tonne CO₂ bezahlen. Angespornt durch zahlreiche technische Neuerungen im Bereich der Heiztechnik wird nun sogar an einer 100% erneuerbaren Energielösung gearbeitet.

Durch die Kombination von Blockheizkraftwerk und getrenntem Kessel, der mittels Zweistoffbrenner auf Basis Biogas und Biodiesel betrieben werden kann, wird den Kunden höchstmögliche Sicherheit bei der Wärmeversorgung angeboten.

Das von AGRAR PLUS entwickelte Konzept wird auch in Margareten am Moos realisiert.

HB

www.agrarplus.at

Neuer Bauernladen

Professionalität, Qualität, Regionalität: so lautet die Erfolgsformel von Mostviertler Direktvermarktern, die nun mitten in Amstetten ein zukunftsweisendes Projekt umsetzen



LR Plank eröffnete den Mostviertler Schankermarkt „Most & Kost“ im City Center Amstetten im Beisein der königlichen Hoheiten aus dem Most- und Weinbereich

Das City Center Amstetten ist um eine Attraktion reicher: Landesrat Josef Plank eröffnete am 23. Juni einen „Bauernladen“ der besonderen Art in diesem modernen Einkaufszentrum. In dem Verkaufslokal werden künftig unter dem Motto „Most und Kost – Daheim im Mostviertel“ bäuerliche Spezialitäten von der Moststraße mit Herkunftsgarantie und hoher Produktqualität sowie Eisenstraßen-Geschenkartikel angeboten. Als Vermittlungs- und Koordinationsdrehscheibe fungiert die Zeillerner Mostland Genossenschaft. Das Projekt, in das rund 250.000 Euro investiert werden, wurde in Zusammenarbeit mit AGRAR PLUS, der Gesellschaft für die Entwicklung im Ländlichen Raum, realisiert.

Im Erdgeschoß des City Centers wurde ein Glaspavillon errichtet, der durch die Genossenschaft für den Verkauf der bäuerlichen Spezialitäten angemietet wurde. Der Produktverkauf erfolgt im Namen und auf Rechnung des jeweiligen Produzenten. Die Genossenschaft ist zuständig für die Anmietung des Lokals, die Anstellung des Verkaufspersonals und die Anschaffung

der notwendigen Einrichtung des Geschäftes. Die Produzenten haben der Genossenschaft aus den Produkterlösen die Unkosten abzugelten. „Bis zum Jahresende 2004 sollen Erfahrungen gesammelt werden, um daraus eventuelle Verbesserungen für 2005 ableiten zu können. Für 2005 sind außerdem spezielle Veranstaltungen gemeinsam mit dem Verkaufszentrum geplant“, erläutert Projektbetreuer Josef Breinesberger von AGRAR PLUS.

Für Plank steht mit dem neuen Geschäft „die regionale Qualität im Schaufenster. Die professionelle Zusammenarbeit und Präsentation im Bereich Direktvermarktung kommt dem Kunden zugute, der sich rasch über das Angebot informieren kann. Die Produzenten wiederum können durch die hohe Kundenfrequenz und den hervorragenden Standort mit höherem Verkauf rechnen. Das Geschäft im Einkaufszentrum ist gelebte Regionalität ganz im Sinne unserer Qualitätsschiene „So schmeckt NÖ“, die seit zwei Jahren läuft und bereits zum blau-gelben Markenzeichen wurde“.

Nachhaltigkeit, aber wie?



Im Bereich der Nachhaltigkeitsdiskussion sind verschiedene Strömungen festzustellen. Auf der einen Seite gibt es ernste Überlegungen im

Bereich der Weiterentwicklung unseres gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und organisatorischen Systems zur nachhaltigen Entwicklung, wobei die Fragen des künftigen Handelns und der Einhaltung internationaler Verpflichtungen maßgeblich sind.

Auf der anderen Seite werden im Bereich der Nachhaltigkeitsausrichtung die Konzepte im Hinblick auf die „marketingmäßigen“ Bemühungen in Unternehmen und Konzernen in den Vordergrund gestellt, um mit dem Begriff Nachhaltigkeit im Bereich der Unternehmensleitbilder oder -zielsetzungen dem Trend der Zeit zu entsprechen.

Im Rahmen eines Workshops des Bildungsministeriums wurden Fragen im Zusammenhang mit der weiteren nachhaltigen Entwicklung behandelt. Als neues Schwerpunktprogramm sollen Visionen für einen verantwortungsvollen und vorsorgenden Umgang mit unseren Lebensgrundlagen erforscht werden. Visionen, die es uns ermöglichen sollen, einer lebenswerten Zukunft näher zu kommen. „Vorsorge ist ein zentrales Element nachhaltiger Entwicklung.“ steht in der Homepage zum Schwerpunktprogramm. Die Frage ist, ob mit einem Rahmenbudget 2004 mit 2,1 Mill. Euro eine Vorsorge im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung unterstützt werden kann? Zu hoffen ist, dass eine verstärkte Zusammenarbeit von verschiedensten Ressorts und Forschungsbereichen zu einem gemeinsamen koordinierten und strategisch angelegten Gesamtprogramm erfolgt.

Ing. Josef Streißelberger
Geschäftsführer
AGRAR PLUS

Wirtschaftlichkeit von Ökostrom

Berechnungen von AGRAR PLUS

Durch das geltende Ökostromgesetz wird für Strom aus flüssiger Biomasse ein Tarif von 13 Cent je Kilowattstunde bis zu einer installierten elektrischen Engpassleistung von 200 kW bezahlt. Anhand eines von AGRAR PLUS betreuten Projektes sollen die entscheidenden Faktoren der Wirtschaftlichkeit betrachtet werden.

Preis Biodiesel/FAME

Als Grenzkosten für den Anlagenbetrieb können 50 Cent (netto) je Liter eingesetzt werden. Dies bedeutet, dass für die Wirtschaftlichkeit ein langjähriger Liefervertrag über zumindest 5 bis 7 Jahre zu einem garantierten Preis um 50 Cent benötigt werden. Preislich scheint aufbereitetes verestertes Speisefett sehr interessant zu sein.

Investkosten

Für die Gesamtinvestition ohne Wärmenetzkosten ist mit ca. 240-280.000 € zu rechnen. Davon können Förderungen und die für heuer noch gültige Investzuwachsprämie abgezogen werden.

Anlagenbestandteile

Die Anlage besteht im wesentlichen aus einem Blockheizkraftwerk, einem Tank mit 30.000 l Fassungsvermögen sowie einem

anschließenden Wärmenetz. Die Anschlusskosten an das Netz des



zuständigen Strom-Netzbetreibers sind ebenfalls einzurechnen.

Wärmeabgabe

Ähnlich zu einer Biogasanlage stellen die Wärmeeinnahmen zwar nur rund 15% der Stromeinnahmen dar, wirken sich aber wesentlich auf die Wirtschaftlichkeit aus, da die Wärmeerzeugung keine zusätzlichen Kosten, mit Ausnahme des Wärmenetzes, verursacht. Speziell im Falle einer Errichtung im laufenden Jahr 2004 scheint die Biodieselverstromung bei ausreichendem Wärmeverkauf eine interessante Einkommensverbesserung zu sein, vor allem für Anlagen mit Sägerestholzverwertung.

HB

BIOENERGIE NÖ Stephanshart

Unter dem Schirm der BIOENERGIE NÖ reg.Gen.m.b.H. errichtet eine örtliche bäuerliche Gemeinschaft eine Hackschnitzel-Wärmeversorgung für das Kommunalzentrum in Stephanshart. Auf dem Gelände des ehemaligen „Moar-Hofes“ wurde vom Büro Architekt Zieser ein imposantes Gebäude geplant, in dem in mehreren Baukörpern Wohnungen, Reihenhäuser, Kindergarten, Schule, Räume für die Gemeinde und Veranstaltungsräume Platz gefunden haben. Die Versorgung mit Bioenergie war Gebot der Stunde für die engagierte Vizebürgermeisterin Leopoldine Elser. Mit ihren Mitstreitern Thomas Elser, Leopold Dietl und Karl Amon wurde unter Beratung von AGRAR PLUS eine 150 kW Hackgutkesselanlage direkt in einen Gebäudeteil integriert. Um Zeit und Geld zu sparen, entschied man sich, das Projekt mit der BIOENERGIE NÖ umzusetzen. Der Bauträger „Heimat Österreich“ agiert neben der Gemeinde Ardagger als Wärmekunde und professioneller Partner bei der Projektumsetzung. Alle Baukörper werden in Niedrigenergiebauweise nach den neuesten bautechnischen Erkenntnissen ausgeführt. Die gesamte Anlage wird nur mit dem Hackgutkessel mit Wärme versorgt. Anfang Juni 2004 konnte die Hackgutanlage in Betrieb gehen und die notwendige Wärme zum Ausheizen der neuen Baukörper liefern. Offiziell wird ab der kommenden Heizsaison der Heizbetrieb gestartet. Für die BIOENERGIE NÖ handelt es sich um das zweite Projekt, das in Betrieb genommen wurde. Zur Zeit werden von der BIOENERGIE NÖ sechs weitere Projekte umgesetzt. Die BIOENERGIE NÖ als professioneller, landesweiter Dienstleister für kleine bis mittlere Bioenergieanlagen ist seit der Gründung im August 2003 erfolgreich unterwegs.

Weitere Informationen erhalten Sie direkt unter der Tel. Nr.: 02742/352234-0 oder unter www.gemeinsame-energie.net www.agrarplus.at

DVR: 0971111

C A R T O O N



LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK

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

CMB