

„So schmeckt Nieder- österreich“ im Advent



Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Landesrat DI Josef Plank mit den ausgezeichneten „So schmeckt Niederösterreich“ Botschaftern Adi Matzek, Sepp Zeiner, Roman Pfaffl und Friedrich Reisenbichler

Mit der von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Landesrat DI Josef Plank ins Leben gerufenen Initiative sollen den Konsumenten die Vorteile regionaler Lebensmittel näher gebracht werden.

Am 7.12.2007 fand als Abschluss der „So schmeckt Niederösterreich“ Markt tour der Adventmarkt im weihnachtlich geschmückten Palais Niederösterreich in Wien statt. Präsentiert wurde dabei ein umfangreicher Überblick über die kulinarische Vielfalt unserer Heimat. Ob deftig mit Kraut und Knödel, Kesselwurst oder herzhaftem Käse, oder eher süß mit Lebzelten, Weihnachtskekzen oder Waldviertler Mohnnudeln, das breite Angebot ließ keine Wünsche verwöhnter Gaumen offen. Dazu gab es auch passende Getränke. Apfelsaft und Birnenmost, Traubensaft und Glühwein — jeder mann konnte sich durch die Vielfalt

niederösterreichischer Genüsse kosten. Im Vordergrund der Veranstaltung stand zwar das Essen und Trinken, dennoch wurde ein breites Rahmenprogramm geboten. Eine historische Krippenausstellung, eine Buchausstellung und Bilder und Zeichnungen luden zum Schauen ein. Ein buntes Programm mit niederösterreichischen Musikern, sowie Lesungen besinnlicher Texte brachten vorweihnachtliche Stimmung auf den Adventmarkt. Nach der Präsentation des Kochbuches „aufgedeckt — Appetit auf Klimaschutz“ durch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und

Landesrat DI Josef Plank, wurden als Höhepunkt der Veranstaltung vier „So schmeckt Niederösterreich“ Botschafter ausgezeichnet. Dabei handelt es sich um Personen, die in ihrem Wirken bisher schon die Idee, die hinter „So schmeckt Niederösterreich“ steht, leben und leben.

Sepp Zeiner von den Mostbaronen, Friedrich Reisenbichler und seine Pitztentaler Köche, Roman Pfaffl vom Weinviertel DAC und Adi Matzek mit seinen Waldviertler Hornochsengrillern — Sie alle stehen für regionale Produkte, die mit ihrer Hilfe das Image niederösterreichischer Lebensmittel durch qualitativ hochwertige Verarbeitung und professionelle Vermarktung verbessert haben.

Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll freute sich über den großen Besucherandrang und stellte fest, dass der Versuch die Vielfalt und kulinarische Besonderheiten Niederösterreichs auf diese Art und Weise zu präsentieren, voll gelungen ist.

Landesrat Plank sieht in dieser Initiative einen weiteren Schritt, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und für regionale und saisonale Lebensmittel zu werben. **ER**



Der stimmungsvoll beleuchtete Innenhof im Palais Niederösterreich



Erste Biogastankstelle Österreichs in Margarethen am Moos

Plank: Umweltfreundliche Treibstoffe aus der Region

In Margarethen am Moos hat Mitte Dezember die erste Biogastankstelle Österreichs ihren Probebetrieb aufgenommen. „Mit dieser Tankstelle kann erstmals eine regionale Biogas-Treibstoffversorgung angeboten werden. Biogas ist nicht nur billiger als Benzin oder Diesel, sondern durch die CO₂-Neutralität wesentlich umweltfreundlicher. Gerade bei der starken Zunahme von Verkehr und Treibhausgasemissionen ist das



Biogas regionaler Treibstoff mit Zukunft

ein ganz wesentlicher Aspekt. Wichtig ist aber vor allem die regionale Bereitstellung des Treibstoffs, produziert aus Rohstoffen von Feld und Acker“, betonte Plank beim Start des Probebetriebs.

Niederösterreich setzt, laut Plank, in Zukunft verstärkt auf alternative Treibstoffe. Erst im November wurde eine Erdgastankstelle in St. Pölten eröffnet. Es ist das erklärte Ziel Niederösterreichs, das Ergas- und Biogastankstellennetz zügig auszubauen. Derzeit gibt es acht Ergastankstellen in NÖ (82 in Österreich). Bis Ende 2010 soll sich ihre

Zahl österreichweit auf 200 erhöhen. Niederösterreich wird bis Ende 2008 zumindest eine Gastankstelle in jedem Bezirk haben. 1.000 gasbetriebene Fahrzeuge sollen bis dahin in Niederösterreich unterwegs sein.

Bio- bzw. Erdgas hat die größte Reichweite aller Treibstoffe und ist kostengünstig: ein PKW kommt mit einem 10 Euro-Tank 350 Kilometer weit, die Reichweite von Diesel liegt bei etwa 210 und die von Benzin bei rund 150 Kilometer. Erd/Biogas kostet derzeit 90 Cent pro Kilogramm, wobei ein Kilo etwa 1,3 Liter Benzin entspricht.

In Österreich sind derzeit 2.000 Gasfahrzeuge angemeldet. Im internationalen Vergleich eine eher bescheidene Zahl: in Deutschland fahren bereits 50.000, in Italien 500.000 Fahrzeuge mit Gas. Weltweit sind 7,7 Millionen Gasfahrzeuge zugelassen und es werden täglich mehr.

KL

20. Lehrgang zum Kellergassenführer und Kellergassen Liebhaber



Eine weitere Ausbildung für angehende Kellergassenführer/innen findet in Poysdorf statt

Am 23. Jänner 2008 wird die oder der 250. KellergassenführerIn in Wolkersdorf zertifiziert.

Diese mehr als 250 zertifizierten KellergassenführerInnen führen Gäste durch die einzigartigen Keller-Ensembles im Weinviertel. Da die Nachfrage ungebrochen hoch

ist, wird ab 25. Februar 2007 erneut ein Ausbildungslehrgang für angehende Kellergassenführer/innen in 6 Modulen von AGRAR PLUS angeboten. Der Lehrgang wird in Poysdorf durchgeführt.

Die Module Geschichte, Architektur, Weinbau, Tourismus und Kommunikation sollen den Teilnehmern das für eine Führung notwendige Wissen vermitteln. Dazu kommt noch ein Praxisteil mit einer echten Kellergassenführung und regionaltypischem Charakter. Jedes Modul nimmt einen halben Tag bzw. einen ganzen Abend in Anspruch. Kostenpunkt: € 264,-

(inkl. MWSt.)

Als Nachweis für den Besuch des Lehrganges gibt es ein Zertifikat. Notwendig dazu ist allerdings auch die Erstellung einer schriftlichen Kellergassen-Arbeit und eine kurze selbständige Führung. Auch in Poysdorf ist wieder eine Ausbildung zum „Kellergassen-Liebhaber“ möglich. Es ist hier nur die Anwesenheit bei 3 Modulen nach Wahl und eine kurze Beschreibung einer Kellergasse erforderlich. Die Kosten dafür betragen € 129,- (inkl. MWSt.). Diese Absolventen erhalten eine Urkunde.

Wenn auch Sie Interesse an einer dieser Ausbildungen haben, melden Sie sich bitte bis spätestens 11. Februar 2008 bei AGRAR PLUS in Laa an der Taya an. Nähere Informationen finden Sie auf der Übersicht der Termine der AGRAR PLUS Akademie auf der letzten Seite

MS

So schmeckt NÖ-PräsentatorIn

Neues Ausbildungsprogramm startet in LFS Pyhra

Erstmals werden in der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra bei St. Pölten ab Februar 2008 „So schmeckt NÖ-PräsentatorInnen“ ausgebildet.

Bei einer feierlichen Abschlussveranstaltung erhalten die Teilnehmer ein Zertifikat zum/zur „So schmeckt NÖ-PräsentatorIn“.

Über den Maschinenring können diese PräsentatorInnen schließlich von bäuerlichen Produzenten, Genossenschaften, Genussregionen



Ab 2008 sollen "So schmeckt NÖ-PräsentatorInnen" noch mehr Lust auf Produkte aus NÖ machen, die Ausbildung erhalten Sie in der LFS Pyhra

In drei ganztägigen Modulen werden vorwiegend Bäuerinnen und Bauern geschult, um bäuerliche Produkte aus NÖ professionell auf Märkten, Messen oder in Supermärkten präsentieren zu können.

In den einzelnen Modulen wird der Schwerpunkt auf Kommunikation gelegt, aber auch die Positionierung der eigenen Identität wird untersucht. Zusätzlich geht es um Öffentlichkeitsarbeit, Selbstmotivation und um das Lebensmittelrecht. Erfahrene Trainer und Coaches begleiten die Teilnehmer in diesem neuen Lehrgang.

kostengünstig gebucht werden.

In der Folge soll diese Ausbildung auch in den anderen 4 Landesvierteln durchgeführt werden, um flächendeckend über einen Pool von PräsentatorInnen zu verfügen.

Entwickelt wurde die Ausbildung von der AGRAR PLUS Akademie gemeinsam mit der Landwirtschaftlichen Fachschule in Pyhra und Landimpulse.

Termine: 20. Februar 2008, 27. Februar 2008 und 5. März 2008
Anmeldungen bitte bei Landimpulse unter 02272/61157 oder landimpulse@aon.at

MS

Die AGRAR PLUS Mitarbeiter bedanken sich bei ihren Partnern, und Kunden für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen und sehen einer ebenso erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zuversicht entgegen.

Für das kommende Weihnachtsfest und den Jahreswechsel erlauben wir uns, Ihnen die besten Wünsche auszusprechen.

Regionalität-Solidarität?



Wärme ist ein Grundbedürfnis des Menschen. Nicht nur die menschliche. Auch die in den Wohnräumen. Dafür erneuerbare Energie aus der Region von

der Landwirtschaft einzusetzen, ist ökologisch und wirtschaftlich sinnvoll. Das wissen wir.

Ich möchte aber auch noch einen weiteren Aspekt ergänzen.

Die Solidarität!

Energieversorgung soll auch mit gemeinsamen regionalen Interessen zu tun haben. Dies führt zu gemeinschaftlichen Aktivitäten. Das stärkt das soziale Verhalten. Man hält zusammen, man zieht an einem Strang. Dies fördert die Empathie, das heißt die Bereitschaft den Anderen zu verstehen. Das heißt aber auch Verantwortung zu übernehmen für andere Menschen.

Sehr stark kann dieser Aspekt zu tragen kommen, bei der Energieversorgung von regionalen sozialen Einrichtungen, wie von der Caritas oder Lebenshilfe. Hier kommt es zu stärkeren emotionalen Kontakten der Energielieferanten, vor allem Land- und Forstwirte, mit den Personen in diesen Einrichtungen. Das gegenseitige Verständnis und die Toleranz zu den schwächeren Mitgliedern unserer Gesellschaft kann intensiviert werden. Somit kann auch die regionale Energieversorgung das Miteinander der Menschen in der Gemeinde stützen und fördern.

Die Bioenergie NÖ hat genau diesen Aspekt erkannt und will in Zukunft verstärkt das sozial kompatible Verhalten bei der regionalen Energieversorgung hervorheben.

Erneuerbare Energie aus der Region ist auch Energie für die regionale Solidarität. Und das gilt bitte nicht nur zur Weihnachtszeit!

Ing. Christian Mayerhofer
Geschäftsführer AGRAR PLUS

AGRAR PLUS Akademie bietet auch 2008 eine Vielzahl an interessanten Seminaren:

Für Interessierte im Bereich Bioenergie:

Grundlagenseminar Bioenergie-Anlagenbetreiber:

21. Februar 08: ab 9:30 Uhr ganztägig

Geeignet für Personen, die mit dem Gedanken spielen ein bäuerlich geprägtes Nahwärmeservice zu betreiben.

Inhalt:

Finanzierung, Wirtschaftlichkeit, Förderung (neu), Rechtsträger, Projekttablauf sowie Praxisbericht

Aufbauseminar Bioenergie-Anlagenbetreiber:

28. Februar 08: ab 9:30 Uhr ganztägig

Geeignet für Personen, die sich entschlossen haben, ein landwirtschaftliches Nahwärmeservice zu realisieren.

Inhalt:

Eigenleistung, Brennstofflogistik, Bilanz, Buchhaltung, Kundenvertrag, Betriebskennzahlen

Brennstoffseminar:

Alles rund ums Hackgut

13. März 08: 9:30 Uhr ganztägig

Für Personen, die im Bereich der Hackgutaufbringung und -übernahme für landwirtschaftliche Bioenergieanlagen tätig sind.

Inhalt:

Grundlagen für die Energieerzeugung, waldbauliche Verfahrensketten der Hackguterzeugung, energetische Beurteilung von Waldholz, Lieferbedingungen, Qualitätssicherung

Betreiberseminar für Bioenergie-Anlagenbetreiber:

3. April 08: ab 9:30 Uhr ganztägig

Für Personen die mit der Geschäftsführung bzw. mit der administrativen Abwicklung von landwirtschaftlichen Bioenergieanlagen tätig sind.

Inhalt:

Wärmeliefervertrag, Wärmeabrechnung, Controlling, Haftung der Funktionäre, Versicherung der Anlage.

Alle oben genannte Seminare werden in Kooperation mit dem Land NÖ „Geschäftsstelle für Energiewirtschaft“, der LandesLandwirtschaftskammer NÖ, dem Revisionsverband Wien/NÖ, Heizwerkverband NÖ, Waldverband NÖ, Maschinenring NÖ sowie Anlagenbetreibern abgehalten.

Wenn Sie Interesse an einem der Seminare haben, bitte melden Sie sich bis spätestens 1 Woche vor dem Seminartag an.

AGRAR PLUS

Tel.: 02742/352234

Fax: 02742/352234-4

Email: office@agrarpplus.at

www.agrarpplus.at

C A R T O O N



Schuppler für
AGRAR
Plus

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

«Firma1»
«Firma2»
«Anrede» «Titel»
«Agrar» «Vorname» «Zuname»
«Strasse» «Hausnr»
«Plz» «Ort»

Für Interessierte im Bereich der Kellergassenausbildung:

Modul Historie:

25. Februar 08:

18:00 bis 22:00 Uhr;

Referenten Hr. Dr. Rudolf Fürnkranz, Ing. Michael Staribacher

Von der Geschichte des Waldviertels, der Dörfer und des Weinbaues

Modul Architektur:

3. März 08: 18:00 bis 22:00 Uhr

Referent: Prof. Helmut Leierer

Von Kellerröhren, Presshäusern und Platzln

Modul Wein:

10. März 08: 18:00 bis 22:00 Uhr

Referent: Ing. Walter Pollak

Vom Rebstock, Grünen Veltlinern und Weinfässer

Modul Tourismus:

17. März 08: 18:00 bis 22:00 Uhr

Referent: Mag. Andreas Strobl

Von Packages, Produkten und Werbung

Modul Kommunikation:

31. März 08: 18:00 bis 22:00 Uhr

Referent: Ing. Michael Staribacher

Von Führungen, Lampenfieber und Organisatorischem

Modul Praxis:

07. April 08: 14:00 bis 18:00 Uhr

Referentin: Ulrike Wraneschitz

Von Gschichtln rund um den Wein und Kellergassen

Wenn auch Sie Interesse an einer dieser Ausbildungen haben, melden Sie sich bitte bis spätestens 11. Februar 2008 bei

AGRAR PLUS

Tel. 02522/2438,

Fax. 02522/8997,

office.laa@agrarpplus.at,

www.kellergassenerlebnis.at