AGRAR Plus NEWS
Nr. 55/Dezember 2008
P.b.b. Verlagspostamt 3100 St. Pölten
GZ02Z030460M

Advent im „Alten Landhaus“

Im Ambiente des Alten Landhauses von Niederösterreich in Wien beschloss „So schmeckt NÖ“ sein erfolgreiches Jahr 2008 mit einem Adventmarkt. Vom 12.12. bis 13.12. konnten sich die Bürger der Bundeshauptstadt am Adventmarkt von der Vielfalt und Qualität niederösterreichischer Produkte überzeugen.

„Zum Genießen, zum Schauen, zum Schenken“ – Unter diesem Motto stand der Adventmarkt und diesem wurde er auch gerecht.

Vom erfrischenden Traubensaft bis zum wärmenden Glühmost, von deftigen Schmankerln, wie Kesselwurst, Fischsuppe oder Feuerflecken, bis zu süßen Weihnachtskeksen, Lebkuchen und Kaiserschmarren – Das kulinarische Angebot im Hof des Palais Niederösterreich bot das Beste aus allen Landesvierteln und lud die Besucher zum Genießen ein.

Hatte sich der Besucher ausreichend gestärkt, konnte die Besichtigung der Ausstellungen in den Prunkräumen in Angriff genommen werden. Dazu gehörten die historische Krippenschau aus dem Museumsdorf Niedersulz, eine Buchausstellung mit Büchern mit besonderem Niederösterreich Bezug, aber auch eine Ausstellung mit Bildern aus dem Weinviertel. Auch Kunsthandwerk wurde gezeigt. Drechsler, Korbflechter, Porzellanmalerin und Kerzendreherin zeigten ihre Fertigkeiten vor Ort und boten ihre Werkstücke zum Verkauf an. Neben weihnachtlichen Gestecken konnten auch genussvolle Geschenkideen aus dem Mostviertel, dem Waldviertel, der Wachau und dem Wienerwald erworben werden – zum Schenken für Freunde oder sich selbst.

Umrahmt wurde die Veranstaltung noch von einem vielfältigen kulturellen Programm quer durch Niederösterreich, zusammengestellt von der NÖ Volkskultur. Bläser und Sänger sowie Lesungen weihnachtlicher Texte luden zum Zuhören und Verweilen ein.

Auch Landesrat Josef Plank besuchte die Veranstaltung und zeigte sich begeistert vom stimmungsvollen Ambiente der vorweihnachtlichen Veranstaltung.

ER

Im einmaligen Ambiente des Alten Landhauses ging zum zweiten mal der „So schmeckt Niederösterreich“ - Adventmarkt über die Bühne

LR Josef Plank und Fernsehkoch Andi Wojta präsentieren am „So schmeckt Niederösterreich“ - Adventmarkt im alten Landhaus in Wien, die Schmankerl niederösterreichischer Produzenten

Erste Bionergieanlagen in Lengenfeld eröffnet

Am Sonntag den 16. November 2008 war es soweit. Die Bioenergie Anlage Lengenfeld wurde bei einem Festakt, im Zuge dessen auch das Klimabündnismanifest unterzeichnet wurde, feierlich eröffnet.
Nach der Begrüßung durch Bgm. Otmar Gschwandtner, einer kurzen Darstellung des Projektverlaufes durch Vzbgm. und Initiator des Projekts Ing. Ernst Thaller, Vorstellung der Bioenergie NÖ durch Ing. Christian Mayerhofer und einem Vortrag über die Chancen des ländlichen Raumes durch Heizen mit Holz von LAbg. Josef Edlinger wurde die Hackschnitzelanlage durch Pfarrprovisor Prof. Matthias Maria Breitweg gesegnet. Abschließend unterzeichnete Bgm. Gschwandtner mit DI Martina Nagl vom Klimabündnis NÖ das Klimabündnismanifest. Mit der Veranstaltung bekennt sich die Marktgemeinde Lengenfeld nicht nur zum Klimaschutz sondern konnte bereits die erste Maßnahme eröffnen.
Die 100 kW Biomasseanlage ist im Kindergarten integriert und versorgt über eine Nahwärmeleitung die Schule und den Turnsaal. Das regionale, hochqualitative Waldhackgut wird von den Land-/Forstwirten der Betreibergruppe aus Ihren Wäldern gewonnen. Sie sorgen für den reibungslosen Betrieb der Anlage indem sie sich um die Wartung und Instandhaltung der Anlage kümmern und für den 24 h Störungsdienst der Anlage bereit stehen.
Durch den Einsatz von etwa 280 Srm Waldhackgut spart die Marktgemeinde den Einsatz von etwa 22.000 l Heizöl und der Region einen Ausstoß von etwa 56.500 kg klimaschädigendem CO_2.

JP

Heicontainer, Lösung für Biomasseanlagen mit geringen Platzbedarf

Gemeinde Zelking setzt auf Wärmeversorgung durch Bioenergie Niederösterreich

Im Frühjahr 2008 kam es zur Realisierungsentscheidung der Bioenergieversorgungsanlage Zelking. Die Räumlichkeiten der Gemeinde (Kindergarten, Gemeindeamt, Arztpraxis, Turnsaal, Niedrigenergie - Neubau Volksschule/Pfarre) wurden bereits zu Beginn der Heizsaison 08/09 durch Nahwärme aus Biomasse versorgt. Einige Landwirte vor Ort bildeten eine Betreibergruppe und wurden Mitglieder der reg. GenmbH Bioenergie NÖ. Sie bilden somit eine autarke Gemeinschaft innerhalb der Genossenschaft und sind für den reibungslosen Betrieb der Bioenergieanlage umfassend verantwortlich. Sie kümmern sich unter anderen um die Aufbringung und den Transport von Waldhackgut, Wartung und Instandhaltung der Heizanlage, Kundenbetreuung und Erfassung des Wärmeverbrauchs. Die Verrechnung der Wärmeenergie und des Hackguts sowie die gesamte Buchhaltung erfolgen zentral durch die Bioenergie NÖ.
Im April erfolgte nach einer Angebotseinholung die Beauftragung der Heizungstechnik. Die Biomasseheizanlage wurde im Keller des Gemeindeamtes nach Adaptierungsarbeiten integriert. Die zu versorgenden Gebäude wurden durch Übergabestationen in das Wärmeverteilnetz eingebunden. Zur Wärmeversorgung des Turnsaales und der Volksschule/Pfarre wurde eine Nahwärmeleitung verlegt.
Der Gemeinde und allen Nutzern der Gebäude steht ab dieser Heizsaison wohlige Wärme aus 100% reinem Waldhackgut aus der Region zur Verfügung. Diese regionale Brennstoffversorgung hält die Wertschöpfung in der Gemeinde und erspart der Um- und Nachwelt die Emission von etwa 26.500 kg CO_2 jährlich. Die Gemeinde Zelking liefert somit ein kleines aber feines Beispiel für regionale Nahwärmeversorgung aus bäuerlicher Hand.

JP

Regionales Waldhackgut versorgt die Gemeinde-objekte von Zelking langfristig und sicher mit CO_2 neutraler Wärme aus Biomasse.

„So schmeckt NÖ“ Mostfest unter dem Motto „Most & Käse“

500 Besucher bei der Auftaktveranstaltung der Jungmostwochen 2008

Auf Einladung von Landesrat DI Josef Plank fand am 05.11.2008 im Stift Melk das diesjährige Mostfest statt.

Gemeinsam stark für das Mostviertel: LR Plank mit Gen. Dir. Dr. Schultes, Altabt Ellegast, LAbg. Hinterholzer, Primus Hochholzer und Jungspundproduzent Schuh mit der Mostkönigin, der Mostprinzessin sowie der Dirndlkönign

Unter der Moderation von Peter Madlberger wurde ein breiter Bogen vom Thema Most bis hin zum Käse gespannt.

Landesrat Plank verwies einmal mehr auf die Bedeutung regionaler Lebensmittel zum aktiven Klima- und Umweltschutz sowie zur Stärkung der Regionen. Er betonte aber auch die hohe Qualität niederösterreichischer Produkte durch die Arbeit der niederösterreichischen Bauern.

Als Experten zum Thema Käse kamen Ing. Anton Haimberger, Obmann der Berglandmilch GmbH, DI Johann Grubhofer, Obmann des Käsesommeliervereins Österreich und Ing. Martina Sieder von der landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra zu Wort. Waren bisher vor allem Wein und Käse als die perfekte genussvolle Kombination angesehen worden, so wird in Zukunft auch die Verbindung von Most und Käse die Herzen der Feinschmecker höher schlagen lassen, so die einhellige Meinung der Käsekenner.

Im Anschluss daran wurden die heurigen Jungmoste vorgestellt, die aufgrund besonderer Bedingungen im Rohstoffangebot ganz besonders das Können der Mostproduzenten auf die Probe gestellt haben. Der heurige Mostpate ist Gen. Dir. Dr. Hubert Schultes von der NÖ Versicherung, der auch seine spezielle Verbundenheit zum Mostviertel zum Ausdruck brachte.

Altabt Ellegast vom Stift Melk segnete in einem feierlichen Abschluss die Jungmoste des heurigen Jahres und die Arbeit der Bauern.

Beim gemütlichen Ausklang der genussvollen Veranstaltung konnten unter musikalischer Begleitung von „Not only 4 men“ ca. 150 verschiedene Produkte von etwa 50 Lieferanten aus dem Mostviertel verkostet werden. Darunter waren auch 34 Käsesorten von Kuh, Schaf und Ziege, aus denen jeder Besucher seinen Favoriten zu Jungspund, Godn- und Gödnmost herausfinden konnte.

Die geschmackvolle Dekoration wurde von der LFS Unterleiten angefertigt, während für das hervorragende Service die LFS Pyhra verantwortlich zeichnete.

Die Veranstaltung war einmal mehr ein starkes Zeichen für die enge Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Handel für die Gäste und Konsumenten im Mostviertel.

ER

Nicht jammern – sondern handeln

Die letzten Wochen und Monate sind geprägt von Schlagzeilen, dass die Weltwirtschaft von einem Problem ins nächste schlittert. Es scheint, dass keine Sparte und keine Region davon unbetroffen bleibt.

Der Glaube an den Erfolg der Wirtschaft, allen voran an den der Finanzwirtschaft ist verloren gegangen. Noch vor wenigen Monaten schien es, dass Regionalität in der globalen Wirtschaft kaum eine große Chance hat. Produktionsverlagerung in den Osten bzw. Bezug von billigen Produkten aus China oder Indien sind für unseren Lebensstandard zur Grundlage geworden. Der Zusammenschluss von Unternehmen führte immer mehr zu größeren Produktionseinheiten. Regionalversorgung verlor immer stärker an Bedeutung.

Doch plötzlich funktionieren diese Gesetzmäßigkeiten nicht mehr. Aufgrund der Wirtschaftsrezession werden Investitionen gestoppt und selbst große Industriebetriebe scheinen ins unhaltbare Wanken zu schlittern.

Auch heimische Betriebe sind von dieser Situation nicht verschont. Wer sich als Konsument absichern will, der muss erkennen, dass eigentlich nur regional hergestellte Nahrungsmittel in unsicheren Zeiten eine gesicherte Versorgung erlauben. Gleiches gilt auch für unsere Versorgung mit Energie. Für uns ist es heute selbstverständlich, dass wir jederzeit Strom aus der Steckdose, Treibstoff von der Tankstelle oder Wärme aus dem Heizkörper erhalten.

Doch wer langfristig diese Sicherheit haben will, sollte auch selbst etwas dazu beitragen. Durch eigenes Handeln kann sich heute jeder in vielen Bereichen absichern, dass er auch in Krisenzeiten eine entsprechende Versorgung besitzt. Es bedarf dazu nur etwas Eigeninitiative. Es gäbe heute keine Bioenergie- oder Direktvermarktungsanlagen, wenn einzelne Personen nur über diese Themen geredet hätten. Durch eigenes Handeln wurden viele Ideen zur Realität. Worauf warten Sie noch?

Dipl. Päd. Ing.
Josef Breinesberger
Geschäftsführer AGRAR PLUS

Niederösterreichischer Heizwerkverband mit neuem Obmann

Am Donnerstag, den 11. Dezember 2008, ging die diesjährige Generalversammlung des Heizwerksverbandes in der Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten über die Bühne. Die Generalversammlung stand ganz im Zeichen des Obmannswechsels. Der langjährige Obmann LKR Ök. Rat Josef Schrefel von der FWG Gresten hat nach vielen erfolgreichen Jahren den Vorsitz des Vereins an Herrn Bürgermeister Rudolf Friewald abgegeben.

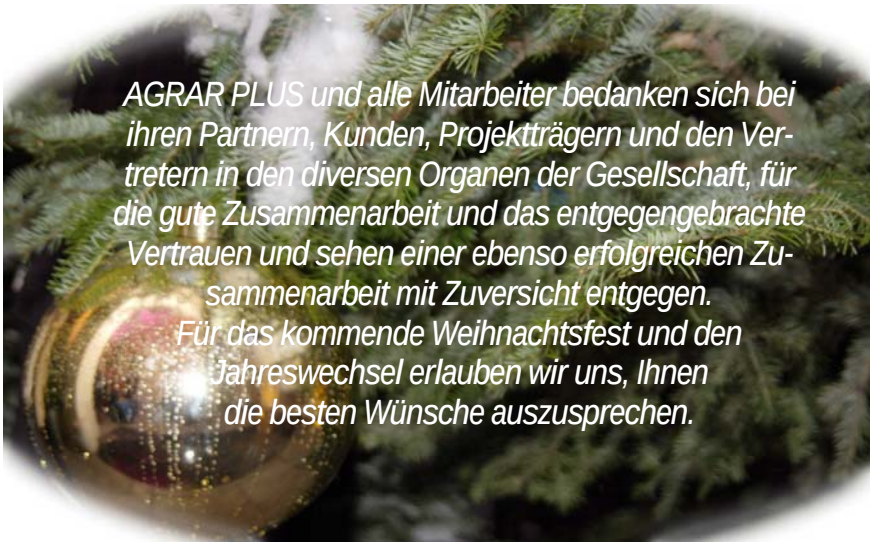
Als Rahmen für die Generalversammlung wurde vom Heizwerkverband Niederösterreich vor der Generalversammlung eine Fachtagung „Brennende“ Themen zu „sauberen“ Lösungen abgehalten. Über 40 Betreiber konnten dazu begrüßt werden. Bei dieser Tagung konnten sich niederösterreichische Biomasse - Heizwerkbetreiber über aktuelle Themen informieren. Am Programm standen die neuen Förderrichtlinien, sowie das Qualitätsmanagement für Biomasseheizwerke für Anlagen über 500 kW Kesselleistung und/ oder 1000 Meter Wärmeleitung. Weiters wurde ein Modell für die Beschäftigung des Heizwartes durch das Maschinenring Service dargestellt. Im zweiten Programmblock konnten sich die Teilnehmer über die Problematik der sekundären Hydraulikeinbindungen informieren und Lösungsvorschläge durch einen profunden Kenner der Materie vermittelt bekommen. Als letzter Punkt wurde ein Musterwärmeliefervertrag, welcher durch den Raiffeisen Revisionsverband NÖ - Wien, der Landes - Landwirtschaftskammer Niederösterreich, der Geschäftsstelle für Energiewirtschaft des Landes Niederösterreich und AGRAR Plus ausgearbeitet wurde, vorgestellt.

Im Anschluss wurde in der Generalversammlung das neue Team gewählt. Der neue Obmann Herr Bgm. Friewald wird durch seine beiden Stellvertreter Otto F. Haberhauer von der FWG Schneebergland, und Hannes Scherndl von der FWG St. Leonhard am Forst unterstützt. Weiters wurde Herr Franz Köck von der Fernwärme Waldviertel als Kassier wiedergewählt. Als Schriftführer wurde Manfred Kirtz von AGRAR Plus bestätigt. Manfred Kirtz unterstützt den neuen Obmann als Geschäftsführer des Vereins.
Weiters wurden Ing. Hans Kreimel, Ing. Josef Streißelberger, Anton Füsslberger, Reinhold Blamauer und Martin Steiner durch die Generalversammlung in den Vorstand gewählt.
Als Rechnungsprüfer wurden Franz Reiss von der FWG Langau und Franz Huber von der FWG Amstetten in ihrem Amt von der Generalversammlung bestätigt.
Leider muss neben dem langjährigen Obmann auf ein weiters langjähriges Mitglied Herrn FD i.R. DI Anton Jonas verzichtet werden. Als Gründungsmitglied des Vereins und Vorreiter der Bioenergiebewegung hat er einen wesentlichen Beitrag zur Etablierung von dezentralen bäuerlichen Biomasse - Heizwerkanlagen geleistet.

In der Generalversammlung wurden beide Mitglieder durch den Obmann Herrn Bgm. Friewald geehrt. Herr LKR Ök. Rat Josef Schrefel wurde zum Ehrenobmann und Herr FD i.R. DI Anton Jonas zum Ehrenmitglied ernannt.

MK

v.l.n.r.:der alter und neuer Vorstand: FD i.R.DI Anton Jonas , Franz Anzberger, Obm. Stv. Hannes Scherndl, Ing. Hans Kreimel, LKR Ök. Rat Josef Schrefel (ehemaliger Obmann), Obm. Stv. Otto F. Haberhauer, Bgm. Rudolf Friewald (neuer Obmann), Reinhold Blamauer, Martin Steiner, Ing. Josef Streisselberger, Schriftführer Manfred Kirtz, Kassier Franz Köck



AGRAR Plus Akademie bietet auch 2009 eine Vielzahl an interessanten Seminaren

Bereich BIO-ENERGIE

Wärme aus Biomasse – Modul 1

SCHNITT HEIZHAUS

Seminar für Projektinteressente; - Grundlagen für die Realisierung eines Biomasseheizwerkes

Inhalt:
Finanzierung, Wirtschaftlichkeit, Förderung (neu), Rechtsträger, Projektablauf sowie Praxisbericht
21.01.2009, St. Pölten

Wärme aus Biomasse – Modul 2

Grundlagen für die Realisierung – Seminar für Projektfortgeschrittene

Inhalt:
Eigenleistung, Brennstofflogistik, Bilanz, Buchhaltung, Kundenvertrag, Betriebskennzahlen
12.02.2009, St. Pölten

Biobrennstoff Erzeugung und Bereitstellung - Modul 3

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
04.03.2009, St. Pölten

Betreiber und Geschäftsführer von Bioenergieanlagen - Modul 4

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

Inhalt:
Wärmeliefervertrag, Wärmeabrechnung, Controlling, Haftung der Funktionäre, Versicherung der Anlage.
26.03.2009, St. Pölten

Technikseminar für Heizwarte und Kundenbetreuer - Modul 5

Für Betreiber ist die Funktion und der technische Betrieb des Heizwerkes eine Schlüsselposition für einen nachhaltigen Betrieb. Damit sind im Wesentlichen Fragen des technischen Betriebes, aber auch einzelne wirtschaftliche Faktoren verbunden

Inhalt:
Kesselanlagen, Wasseraufbereitung, Hydraulik, Erfahrungsaustausch
24.04.2009, St. Pölten

Teilnehmergebühr je Modul: € 85,-- (für Mitglieder im Heizwerkverband Ermäßigung um 50 %)

Alle oben genannten Seminare werden in Kooperation mit dem Land NÖ „Geschäftsstelle für Energiewirtschaft“, der Landes-Landwirtschaftskammer NÖ, dem Revisionsverband NÖ - Wien sowie Anlagenbetreibern abgehalten

Wenn Sie Interesse an einer der Seminare haben, melden Sie sich bitte bis spätestens 1 Woche vor dem Seminartag an bei:

AGRAR PLUS GesmbH
Tel.: 02742/352234
Fax: 02742/352234-4

Bereich LÄNDLICHE ENTWICKLUNG oder LEBEN AM LAND

Weinviertler Kellergassenführer-Innen-Ausbildung KG23

Historie – Modul 1

„Von der Geschichte des Weinviertels, der Dörfer und des Weinbaues“
16.02.2009, Hollabrunn

Wein – Modul 2

„Von Rebstöcken, Grünen Veltlinern und Weinfässern“
26.02.2009, Hollabrunn

Architektur - Modul 3

„Von Kellerröhren, Presshäusern und Platzln“
02.03.2009, Puch

Tourismus - Modul 4

„Von Packages, Produkten und Werbung“
09.03.2009, Grund

Kommunikation - Modul 5

„Von Führungen, Erlebnissen und Vorbereitungen“
16.03.2009, Nappersdorf

Praxis - Modul 6

„Von Gschichtln rund um Wein und Kellergassen“
20.03.2009, KG Mailberg

Teilnehmer-Gebühr für alle 6 Module: € 264,--

Junior-Kellergassenführer-Ausbildung in der LFS Mistelbach KG24

Historie - Modul 1
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Wein - Modul 2
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Architektur - Modul 3
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Tourismus - Modul 4
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Kommunikation - Modul 5
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Praxis - Modul 6
LFS Mistelbach April/Mai 2009

Preis auf Anfrage unter Tel.: 02522/2438

Weinviertler Kräuterführer-Ausbildung im Kräuterdorf Neuruppersdorf KF07

Kräuterdorf Neuruppersdorf

„Heilsames Gift“ - Modul 1

Prominente Giftige im Weinviertel und ihre Doppelgänger, Inhaltsstoffe Kräuter in der Phytotherapie und Homöopathie einst und jetzt, Fragestunde „Kräuter & Medizin“
09. März 2009, Wirtshaus Leisser, Neuruppersdorf

„Kräuter hintaus und in der Kellergasse“ (Außen-Modul) - Modul 2

Kräuter bei den Kellern, im Weingarten und im Wein, Kräuterwein & Kräuterschnaps ansetzen und Verkostung Kräuterführung in der Kellergasse
27. April 2009, Kräuterheuriger Leisser, Neuruppersdorf

„Kräuterwissen – ABC“ - Modul 3

Berühmte Kräutergelehrte & Geschichte der Kräuterkunde, Grundzüge von Geologie und Lebensräumen im Weinviertel, Grundzüge der Botanik und Anleitung zum Kräuterbestimmen
16. März 2009, Wirtshaus Leisser, Neuruppersdorf

Kräuterführung vor der Haustür - Modul 4

„Kräuter & Führungen“ Organisatorisches; Führungen im Weinviertel, Vorbereitungen auf Führungen

23. März 2009, Kräuterheuriger Leisser, Neuruppersdorf

„Kräuter & Gschichtln“ (Außen-Modul) - Modul 5

Lehrkräuterführung mit Tipps und Tricks beim Führen: Wie man schwierige Führungssituationen meistern kann.
17. April 2009, Wirtshaus Leisser, Neuruppersdorf

„Kräuterverarbeitung“ Kräuter-verarbeitung - Modul 6

Kräutertee 1x1, Traditionelle Weinviertler Hausmittel, Schmalzsalbe & Schmalzseife, Kräuterpolster & Kräutersalz
30. März 2009, Wirtshaus Leisser, Neuruppersdorf

„Gartenkräuter & Kräutergarten“ - Modul 7

Klassische Küchenkräuter, Kräutergarten anlegen, Besuch in einem Küchenkräutergarten, „grüne Speise“ gemeinsam kochen
04. Mai 2009, Wirtshaus Leisser, Neuruppersdorf

Schlussveranstaltung

14. Mai 2009, Kräuterheuriger Neuruppersdorf

Teilnehmer-Gebühr für alle 7 Module inkl. Schlussveranstaltung: € 288,--

Ausbildungsprogramm „So schmeckt NÖ-PräsentatorIn“

„PRODUKT & KOMMUNIKATION“ - Modul 1

- So schmeckt NÖ
- Präsentation und Marketing
- Kommunikation und Rethorik

LFS Pyhra, 17.02.2009

„ICH & MEIN KUNDE“ - Modul 2

- Mein Ich
- Mein Kunde
- Mein Auftrag

LFS Pyhra, 26.02.2009

„VERKOSTUNG & PRAXIS“ - Modul 3

- Lebensmittelrecht
- Verkostungstraining
- Praxistraining am POS

LFS Pyhra, 03.03.2009

Teilnehmer-Gebühr für alle 3 Module inkl. Schlussveranstaltung: € 119,--

ab Herbst 2009 auch an der LFS Mistelbach

InNÖvationen Innovations-Seminare

Basis-Seminar - Modul 1

Kreativitäts-Seminar zur Weiterentwicklung von Projektideen im ländlichen Raum mit anschließendem Blitz-Check durch Experten

05.03.2009, 8.30 bis 12.30 Uhr; LFS Edelhof

30.04.2009, 8.30 bis 12.30 Uhr; LFS Mistelbach

22.10.2009, 8.30 bis 12.30 Uhr; LFS Gießhübel

DVR: 0971111

Anmeldungen und Änderungen

Anmeldungen sind per Fax und auf der AGRAR Plus - Website www.agrarplus.at im Bereich Kurse/ Seminare möglich.
Rücktritt bis 2 Wochen vor Seminarbeginn kostenlos möglich, danach werden 50 % der Teilnehmergebühren in Rechnung gestellt.
Jeder Lehrgang/jedes Seminar kann bis 7 Tage vor Seminarbeginn seitens der AGRAR Plus Akademie abgesagt werden. In diesem Fall werden bereits einbezahlte Teilnahmegebühren refundiert. Darüber hinausgehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
Die angeführten Teilnehmergebühren verstehen sich in EURO inkl. MWSt.
Alle Teilnehmergebühren: vorbehaltlich allfälliger Teilnehmerförderung und/oder Rabatte
Terminänderungen und Ortsänderungen bei allen Seminaren vorbehalten
Begrenzte Teilnehmerzahlen bei allen Seminarangeboten!

Kontakt:

AGRAR Plus Akademie
Ing. Michael Staribacher
Raiffeisenplatz 1
2136 Laa/Thaya
e-mail: office.laa@agrarplus.at
Tel.: 02522/2438
www.agrarplus.at

„...denn das gute liegt so nah“

Anlässlich der Tagung in der Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten - „… denn das gute liegt so nah“ - konnte sich Landesrat Josef Plank von der Qualität der biologisch erzeugten Produkte, welche in der Region „Land um Laa“ mit viel Sorgfalt und Liebe erzeugt werden, überzeugen.

LR DI Josef Plank informierte sich gemeinsam mit Präsident Josef Pleil am Stand vom Land um Laa über die Bioprodukte der Region. Karl Nagl vom Regionalentwicklungsverein und Michael Staribacher von AGRAR PLUS zeigten die Vielfalt der Region

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

Wussten Sie dass ...

die niederösterreichischen Christbaumproduzenten am 1. Dezember in die neue Verkaufssaison starteten. Insgesamt werden jährlich in Österreich fast 2,4 Millionen Christbäume verkauft, rund 1 Million kommt aus niederösterreichischer Produktion, ein Großteil davon aus dem Waldviertel. Heimische Christbäume stehen für hohe Qualität, Klima und Umweltschutz sowie für mehr Wertschöpfung im ländlichen Raum. Besonders die Umwelt profitiert vom Kauf heimischer Christbäume. Ein heimischer Baum legt rund 40 Kilometer vom Acker bis zum Verkaufsstand zurück, ein Baum aus Dänemark oder Norddeutschland über 1.000 Kilometer.

Info: http://www.noe.gv.at/nlk

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH., Bräuhausgasse 3, A-3100 St. Pölten. Tel. ++43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarplus.at; **LAA/THAYA**: Tel. ++43 (0) 2522-2438, e-mail: office.laa@agrarplus.at
GESCHÄFTSFÜHRER: Ing. Josef Breinesberger und Ing. Christian Mayerhofer, **REDAKTIONSLEITUNG**: Klaus Luif **KARIKATUR**: Rudolf Schuppler **DRUCK**: Eigendruck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen!