

Der „So schmeckt Niederösterreich“ Adventmarkt zum vierten Mal in Wien



Große blau-gelbe Spezialitäten-Küche im Palais Niederösterreich

Am 3. und 4. Dezember erstrahlte das Palais Niederösterreich in Wien in einem ganz besonderen Glanz - beim „So schmeckt Niederösterreich“ Adventmarkt.

Bereits zum vierten Mal wurden kulinarische Schmankerl und köstliche Raritäten aus Niederösterreich im Innenhof sowie in den Prunkräumen des ehemaligen niederösterreichischen Landhauses präsentiert und die BesucherInnen auf eine vorweihnachtliche Reise durch die Regionen Niederösterreichs und ihrer Spezialitäten entführt.

Neben dem kulinarischen Angebot konnten die Gäste auch Kunsthandwerk aus Niederösterreich bewundern. Stimmungsvolle Chor- und Blasmusik sowie besinnliche und heitere Gedanken zum Weihnachtsfest für Groß und Klein rundeten das Programm ab.

Neben deftigen Speck-, Fleisch-, Wurst- und Knödelspezialitäten, Honig und Bäckereien wurde den Gästen dampfender Glühmost und Glühwein, ein wärmendes Stamperl Schnaps oder seltene Teesorten angeboten.

Außerdem kamen köstliche Raritäten mit niederösterreichischen Produkten



Palais Niederösterreich

Foto: ZVG

direkt von der Pfanne auf den Teller. In den Prunkräumen des Palais Niederösterreich konnte sich jede Besucherin und jeder Besucher von besonderen Geschenkideen für das bevorstehende Weihnachtsfest inspirieren lassen.

Neben der Krippenausstellung konnte man auch einen Blick über die Schulter von Korbflechtern, Glasmalern und anderen Künstlern werfen. In der alten Landhauskapelle haben Pater Martin und seine Mitbrüder aus dem Benediktiner Stift Seitenstetten Gedanken zum Advent vorgetragen.

Der über 10 Meter hohe Christbaum wurde von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Landesrat Dr. Stephan Pernkopf gemeinsam mit Vera Russwurm und Daniela Zeller zum Erleuchten gebracht.

Weitere Impressionen finden Sie auf www.soschmecktnoe.at



Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Vera Russwurm, Daniela Zeller und Landesrat Dr. Stephan Pernkopf

Foto: ZVG

Bioenergie NÖ - Ihr regionaler Partner für Wärmeversorgung aus Biomasse



Die Bioenergie NÖ Anlage Mold wird von neunzehn regionalen Land- und Forstwirten betrieben. Foto: Bildungszentrum Mold

Die Bioenergie NÖ ist eine rein landwirtschaftliche, registrierte Genossenschaft m.b.H. für den Betrieb von Biomasse Heizanlagen und Wärmelieferung. Die Mitglieder setzen sich aus über 300 Land- und Forstwirten zusammen, die mit Ende dieses Jahres 46 Biomasse-Wärmeanlagen betreiben. Sie gewinnen den Rohstoff Waldhackgut, etwa 34.000 Schüttraummeter, in den Wäldern rund um die Heizanlagen, bei kür-

zesten Transportwegen. Durch den Waldhackgutbedarf wird jährlich eine regionale Wertschöpfung von € 570.000,- generiert. Die Wärme-Produktion ersetzt den Energieinhalt von über 2 Mio. Liter Heizöl und die Emission von 6,4 Mio. kg CO₂. Die Umwelt-, Wirtschafts- und Beschäftigungssituation wird durch die Bioenergie NÖ Anlagen erheblich verbessert. Die Betreiber nutzen die professionelle Infrastruktur für die Errichtung und den Betrieb der Anlagen schon seit der Gründung 2003. Die gesamte Buchhaltung, Wärme- und Rohstoffverrechnung, wird zentral und professionell erledigt. Jede Anlage wird für sich unabhängig geführt, sowohl vor Ort als auch in der Buchhaltung und Verrechnung. Eine umständliche Neugründung bzw. ein Aufbau einer Betriebsführung für einen neuen Rechtsträger ist nicht notwendig, es kann sofort eine rechtsfähige Organisation in Anspruch genommen werden.

Dieser Vorteil besteht auch für die Seite der Wärmeabnehmer: Gemeinden, Wohnbauträger, soziale Einrichtungen, Mieter, Hausbesitzer, Planer, Architekten, Gewerbebetriebe,... haben eine zentrale Ansprechstelle wenn es um die regionale und nachhaltig gesicherte Wärmeversorgung von Objekten geht. Ihnen steht ein professioneller Partner gegenüber, der sich um Angebote, Verträge und wenn nötig um den Aufbau einer regionalen Betreibergruppe kümmert. Nach den gemeinsamen Anforderungen wird dann eine effiziente Biomasse-Wärmeversorgungsanlage errichtet und mit regionalem Waldhackgut betrieben. Ab diesem Zeitpunkt kann wohlige Wärme genossen werden ohne sich über eine eigene Heizanlage, Wartung, Instandhaltung, Brennstoffbestellung und -lagerung Gedanken machen zu müssen.

Bioenergie NÖ steht für: Energie aus der Region für die Region! **JP**

Weinviertel-Brot vorgestellt

Zehn Bäcker, fünf Mühlen und zahlreiche Landwirte, gemeinsam mit dem Lagerhaus Hollabrunn/Horn, kooperieren im Rahmen eines Leader-Projektes. Im November wurde das „Weinviertel-Brot“ standesgemäß in der Windmühle Retz präsentiert. Die bekannte Ernährungsberaterin Hanni Rützler sprach dabei über die Änderungen im Ernährungsverhalten unter dem Titel „Food change“.

Zahlreiche politische Vertreter waren bei der Präsentation dabei. U.a. Nationalratsabgeordneter Mag. Heribert Donnerbauer, die Landtagsabgeordneten Marianne Lembacher, Mag. Carlo Wilfing, Hermann Findeis und Ing. Manfred Schulz.

Quer über alle Wertschöpfungsbereiche hinweg kann bei dieser Initiative der Ursprung des Rohstoffes rückverfolgt werden. Das Getreide stammt nachweislich aus dem Weinviertel und ist Hauptbestandteil des neuen „Weinviertel-Brot“. Dazu kommt nur Wasser, Salz, Germ und

Natursauerteig. Damit entsteht sozusagen ein Brot gemäß einem Weinviertler Reinheitsgebot.

Das Weinviertel-Brot ist mit 1,5 kg ein gewichtiger Vertreter der Region, und durch die quadratische Form sowie dem integrierten Brotstempel leicht zu erkennen. Außerdem ist es durch die Form das einzige Brot mit 4 „Scherzln“.

Bei der Präsentation wurde vor allem der Gastronomie das neue „Weinviertel-Brot“ vorgestellt! Neben dem 1,5 kg Wecken wird es auch die 3 kg-Variante geben. Je größer ein Brot, desto saftiger ist es, stellte Bäckermeister Gerold Blei fest, gleichzeitig der Obmann der Gemeinschaft.

Mag. Uli Hager vom Weinkomitee Weinviertel freute sich über ein weiteres Vorzeigeprodukt der Region, das eine wunderbare Ergänzung zum Weinviertel DAC darstellt.



LAbg. Karl Wilfing, LAbg. Marianne Lembacher, Bäckermeister Gerold Blei, NR Heribert Donnerbauer Foto: ZVG

Ab sofort ist das „Weinviertel-Brot“ bei folgenden Bäckereien erhältlich: Bäckerei Blei aus Retz, Bäckerei Bauer aus Herrnbaumgarten, Bäckerei Kosch aus Peigarten, Bäckerei Sackl aus Hardegg, Bäckerei Schneider aus Sitzendorf, Bäckerei Spelling aus Hollabrunn, Bäckerei Bouchal aus Göllersdorf, Bäckerei Huber aus Bisamberg, Bäckerei Schiel aus Herrnbaumgarten und Bäckerei Stoiber aus Laa/Thaya. **MS**

Transnationales Kooperationsprojekt „Lust auf Natur“

Weinviertel: Vertreter vom Naturpark Fläming aus dem deutschen Sachsen-Anhalt bereisten kürzlich mit insgesamt 3 Delegationen das Weinviertel, um Kooperationspartner für ein transnationales Projekt zu finden. Beim Naturpark Leiser Berge wurden sie fündig. Gemeinsam soll ein Besucherprogramm für die nächsten Jahre entwickelt werden, das auch gegenseitig beworben werden kann. Ein erster Erfahrungsaustausch brachte schon viele neue Ideen für beide Seiten.

Das Projekt "Lust auf Natur" beschäftigt sich vorwiegend mit dem Thema Umweltpädagogik. Dabei spielen vor allem die Naturparkführer aber auch die Waldpädagogen und Natur- sowie Landschaftsführer beider Regionen eine Rolle. Die vorhandenen Angebote sollen gesichtet, professionalisiert und wechselseitig ergänzt werden. Damit entstehen für die Gäste der Naturparke übersichtliche und spannende Angebote. Nicht nur Erwachsene sollen dabei angesprochen werden, sondern vor allem auch Kinder. Die Geschäftsführerin des Naturparks Fläming (ca. 20 mal so groß wie der Naturpark Leiser Berge), Elke-Andrea Cieciewski, wünscht sich eine intensivere Vernetzung beider Angebote. Ihr hat es auch das Thema Wolf angetan, der in ihrem Wildpark mittlerweile auch wild lebt. Hier ist Bewusstseinsbil-

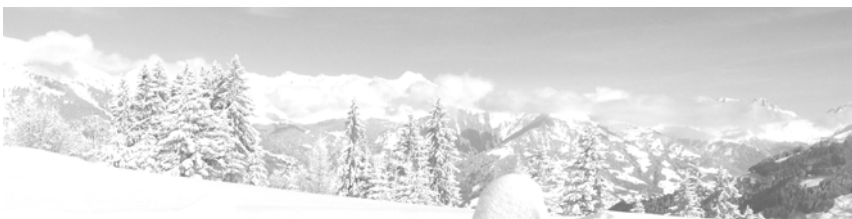


Die Projektgruppe diskutierte im Hanfthalhof die nächsten Schritte des transnationalen Projektes "Lust auf Natur"

dung notwendig. Ihr Pendant, Mag. Ulrike Schäffer vom Naturpark Leiser Berge, hofft auf die gebündelten Angebote, um den Naturpark noch attraktiver zu machen und die Gästezahlen zu erhöhen. LEADER Geschäftsführer, DI Hannes Wolf, ist überzeugt, dass durch den Erfahrungsaustausch ein Nutzen für die Region spürbar sein wird. Unterstützt wird die Initiative von der Projektentwicklungsagentur AGRAR PLUS in Laa an der Thaya, die schon langjährige Erfahrung mit transnationalen Projekten aufweisen kann. Projektbetreuer Ing. Michael Staribacher bringt es auf den Punkt: "Nur wer bereit ist, eingefahrene Wege zu verlassen, wird mit neuen Ideen auch Erfolg haben!"

Der Projektstart wird mit Frühjahr 2011 anvisiert - im Herbst soll ein kompaktes und vor allem neuartiges Besucherprogramm für die Folgejahre entwickelt sein.

MS



AGRAR PLUS und alle Mitarbeiter bedanken sich bei ihren Partnern, Kunden, Projektträgern und den Vertretern in den diversen Organen der Gesellschaft, 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.

Weihnachten - Anlass zum Nachdenken



Woran denken wir, wenn wir uns an unsere Kindheit erinnern?

Weihnachten als Fest mit einem glitzernden Christbaum mit vielen Lichtern.

Darunter ein paar Pakete in schönem, buntem Papier. Draußen bedeckte der Schnee die winterliche Landschaft. In der Wohnung knisterte das Feuer im Ofen. Man war mit einfachen Dingen zufrieden.

Heute: Hektische Vorweihnachtszeit, endlose Staus, eine unüberblickbare Fülle an möglichen Geschenksideen. Noch schnell ein paar erlesene Gourmetfreuden für den Festtagsschmaus besorgen. Oder: Weg von dem Rummel und ab in den sonnigen Süden.

Wer macht sich beim Einkaufen eigentlich Gedanken was er mit seiner Kaufentscheidung bewirkt? Ist es in unserer schnelllebigen Zeit angebracht, sich ernsthaft mit Themen wie Nachhaltigkeit, Umwelt- und Klimaschutz, Versorgungssicherheit und Energiezukunft auseinanderzusetzen? In unserer globalisierten Welt, die durch immer schneller werdende Datenleitungen verbunden ist, braucht man sich doch darüber nicht den Kopf zu zerbrechen, wie man zu einem Produkt kommt. Etwas googeln und schon bekommt man die Dinge, die einen interessieren, billig in einem Shop angeboten.

Wir diskutieren halbherzig über die Probleme der zur Neige gehenden fossilen Energien. Aber wir erkennen nicht, dass uns die Folgen des jährlich kontinuierlich ansteigenden CO₂-Ausstoßes rascher treffen werden, als die Folgen der versiegenden fossilen Energiequellen.

Sollten wir bei unseren Kaufentscheidungen nicht die Folgen unseres Handelns etwas stärker in den Mittelpunkt rücken? Warum muss immer erst alles zusammenbrechen bevor wir bereit sind unsere Entscheidungen zu ändern? Wer hindert uns daran eingefahrene Muster zu verlassen? Wir können sofort bewusster Entscheidungen treffen. Niemand hindert uns daran außer wir uns selbst.

Vielleicht ist Weihnachten oder das neue Jahr ein Anlass einen ersten Schritt in eine neue Welt zu setzen.

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

15 neue "Weinviertler Kräuterhexen und Kraudara" ausgezeichnet



Die neuen Kräuterhexen und Kraudara im Gasthaus Leisser in Neuruppersdorf
Foto: Fröschl-Wendt

Neuruppersdorf: Im Gasthaus Leisser in Neuruppersdorf (Bezirk Mistelbach) erhielten kürzlich 15 neue Kräuterhexen und Kraudara sowie zwei Kräuterliebhaberinnen ihre Urkunden überreicht. Es war dies bereits der 10. Lehrgang im Kräuterdorf. Insgesamt gibt es nun schon fast 100 Weinviertler Kräuterkundler!

Die neuen Kräuterexperten haben in insgesamt 7 Modulen die verschiedensten Wild- und Gartenkräuter kennengelernt, wissen nun, wie man sie verwendet und welche Wirkung

sie haben. Sie sind über giftige Pflanzen und ihre Doppelgänger informiert, kennen die Kräuter Hintaus und in den Weinviertler Kellergassen. Abschließend musste in einer schriftlichen Arbeit eine Kräuterwanderung beschrieben werden. Auch vermarktbarere Kräuterprodukte aus der Region wurden beschrieben. Besonderen Anklang fanden die

Kräuter-Halsketten einer Teilnehmerin. Das Interesse an weiterführender Ausbildung und zusätzlichen Modulen ist nach wie vor enorm.

Bgm. Herbert Harrach freute sich über das rege Interesse an den Aktivitäten in seiner Gemeinde. LAbg. Manfred Schulz hob die Bedeutung dieses Angebotes für die Region und die Landwirtschaft hervor.

Der Kräuterverein Neuruppersdorf führte erstmals gemeinsam mit AGRAR PLUS und dem LFI diese Ausbildung durch. Dabei hat man

auf das umfangreiche Know-how aus der „Kellergassenführer-Ausbildung“ zurückgreifen können.

Motor im Kräuterverein ist Rosa Leisser, die schon jahrelang Kräuterwanderungen durchführt und ihre Erfahrungen auf diese Art weitergibt.

Ein nächster Lehrgang findet im Frühjahr 2011 statt. **MS**

NOTIZEN

Die AGRAR PLUS Akademie bietet auch 2011 wieder einige Seminare und Ausbildungslehrgänge im Bereich Alternativenergie und Diversifikation an.

Bioenergie-Seminare

- Grundlagenseminar I, 20.01.2011
- Grundlagenseminar II, 03.02.2011
- Betreiber-Seminar, 24.02.2011
- Biobrennstoff-Seminar, 17.03.2011
- Technikseminar Heizwärme, 07.04.2011

Weinviertler Kräuterkunde

Lehrgang-Beginn:
07.03.2011, Neuruppersdorf

KellergassenführerInnen

Der nächste Ausbildungslehrgang wird für den Raum Poysdorf im Herbst 2011 geplant.

Detaillierte Informationen finden Sie im Seminarekalender unter:

www.agrarplus.at/kurse



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