

NEWS

KOSTBARES GENIESSEN

So schmeckt das Weinviertel!

Die neue Weinviertel Genussrolle ist da und präsentiert sich als ebenso originelle wie praktische Geschenkidee.

Große Angebotsvielfalt

Das sorgsam ausgewählte und liebevoll verpackte Sortiment an typischen regionalen Kostbarkeiten macht Lust auf mehr Genuss. Nicht erspart bleibt einem die Qual der Wahl: man kann aus zwölf verschiedenen und überaus attraktiven Varianten wählen. Von süßen Marmeladen und scharfen Crackern über Knabberkerne und Hanfnüsse bis hin zu deftigen Wildwürsten oder feinen Traubenkernölen. Eingebettet in dekorativer Holzwohle findet sich in den edel gestalteten Rollen Vieles vom Besten, das die Weinviertler Landwirte und Lebensmittelhersteller des Weinviertels zu bieten haben. Die Größe der Rolle entspricht dabei nicht zufällig der einer 0,7-Liter-Flasche. Weil sie so problemlos in alle gängigen Geschenkkartons passt, wird sie einzeln genauso wie in Kombination mit Wein und Traubensaft angeboten.

Moderate Preise

Die Preise der einzelnen Varianten betragen je nach Inhalt zwischen 18,- und 25,- Euro. Generell kosten die Varianten, bei denen der Aufdruck „Kostbares Weinviertel“ goldfarben gehalten ist, etwas mehr als jene aus dem Silber-Sortiment. Bei den Sondereditionen aus den verschiedenen Kleinregionen des Weinviertels haben die Konsumenten die größte Auswahl an regionalen Produkten.



Das Beste, das das Weinviertel zu bieten hat, findet man in der „Genussrolle Weinviertel“
(www.kostbares-weinviertel.at)

Fotoquelle: LEADER Region Weinviertel Ost

Überall erhältlich

Die Weinviertel Genussrolle soll die Kostbarkeiten des Weinviertels aufzeigen und besser verfügbar machen. Spätestens mit der Eröffnung der nö. Landesausstellung 2013 soll sie im ganzen Weinviertel erhältlich sein. Unter www.kostbares-weinviertel.at entsteht die Liste der jeweils aktuellen Verkaufsstellen. Interessenten für weitere Verkaufsstellen und Bestückungsvarianten sind unter genuss@weinviertelost.at willkommen!

Projektentwicklung

Im Auftrag von DI Johannes Wolf von der LEADER Region Weinvier-

tel Ost, der die Idee zu dieser Genussrolle hatte, entwickelte AGRAR PLUS Weinviertel die Inhalte und Namen der ersten 12 Genussrollen sowie das Betriebskonzept. Die Werbeschiene wurde von mentor communications entwickelt.

MS

Farthofer – weltbesten Vodka-Produzent	Seite 2
50. Bioenergie NÖ Anlage in Stössing	Seite 2
Heizwerkverband NÖ startet neu durch	Seite 3
GRÖ - Wilder Genuss	Seite 4

Farthofer - weltbestener Vodka-Produzent

Der Betreiber der Mostelleria in Öhling, Mag. Josef Farthofer, erhielt eine der höchsten Auszeichnungen für seinen Bio-Vodka aus der neuen „O-Serie“. Er wurde im Rahmen der „International Wine & Spirit Competition 2012“ (IWSC) in London mit der Goldmedaille für seinen Vodka ausgezeichnet. Zusätzlich erhielt er noch eine Trophy für den allerbesten Vodka aller eingereichten Vodka's. Hinter ihm reihten sich Produkte aus den Ländern Dänemark, Polen, Finnland und Russland ein. Die Bedeutung dieses Wettbewerbes im Wein- und Destillatbereich lässt sich erahnen, wenn man weiß, dass insgesamt 2.400 Einreichungen aus 90 Ländern daran teilgenommen haben. AGRAR PLUS gratuliert herzlichst zu dieser Auszeichnung. **JB**



Josef Farthofer nimmt gemeinsam mit Doris Hausberger erstmals die Auszeichnung für den weltbesten Vodka im deutschsprachigen Raum entgegen.

Fotoquelle: Jürgen Schmücking

Unter Volldampf zur 50. Bioenergie NÖ Anlage



Bgm. Daxböck (2.v.r.) und die beteiligten Firmen gratulieren den Betreibern zur Erstinbetriebnahme ihrer Bioenergie NÖ Nahwärmanlage

Zweite Bioenergie-Anlage für Stössing

Nach 2 Monaten intensiver Bauzeit erfolgte am 10. Dezember die Erstinbetriebnahme der Bioenergie NÖ Anlage Stössing II (Bez. St. Pölten-Land). Damit wird die Wärmeversorgung aus 2 Biomassekesseln mit jeweils 100 kW für einen Gewerbebetrieb und ein Wohnhaus

aufgenommen. Zur Heizsaison 2013/14 wird für die aktuell in Bau befindliche Wohnhausanlage und für weitere Wohngebäude Wärme geliefert.

Nach der Errichtung der Anlage Stössing I, traute man der landwirtschaftlichen Betreibergruppe ja schon Einiges zu. Nach kurzer Bauzeit wurde 2011 die Anlage I mit einem 150 kW Biomassekessel in Betrieb genommen. Seitdem

werden Volksschule, Kindergarten, Gemeindeamt, Pfarrhof, Kaufhaus und ein Wohnhaus zuverlässig mit Wärme versorgt.

Das Waldhackgut für beide Anlagen stammt ausschließlich von den Betreibern. Damit werden kürzeste Transportwege garantiert. Nicht nur der Rohstoff und die Wärme legen kurze Wege zurück, die Wärmenutzer kennen die Betreiber persönlich, somit erfolgt auch die Kommunikation auf einfachstem und direktem Weg. Mehr Kundennähe geht fast nicht mehr.

Die rekordverdächtige Bauzeit wäre ohne die beteiligten Firmen, vor allem aber ohne das persönliche Engagement und dem Gemeinschaftsgeist der landwirtschaftlichen Betreibergruppe nicht möglich gewesen. **JP**

ACHTUNG !!!

Anfang Januar beginnt die Seminarreihe für Nahwärmeprojektentwickler und Nahwärmebetreiber in St. Pölten

Nähere Informationen und Anmeldeformulare finden Sie unter: www.agrarplus.at

Heizwerkverband NÖ startet neu durch

Am Freitag, dem 7. Dezember fand in den Räumlichkeiten der landwirtschaftlichen Fachschule Tulln die diesjährige Generalversammlung des „Biomasse-Heizwerkverband NÖ - HWS“ statt.

Diese Generalversammlung stand ganz im Zeichen der Neustrukturierung des Vereins.

Nahwärme“ weiter gereicht, welche 2012 von 6 Bundesländern gegründet wurde und für die der niederösterreichische Heizwerkverband die Finanzierung der Mitgliedsbeiträge für 2012 und 2013 sicherstellen konnte.

Neben den Stammtischen ist bis März 2013 die Erstellung einer Homepage für Mitglieder und In-



v.l.n.r. Obm. Stv. Hannes Scherndl, Josef Streißelberger, Lorenz Gabmann, Daniel Paleczek (ARGE Biomasse-Nahwärme), Christian Mayerhofer, Obmann Bgm. Rudolf Friewald, Martin Steiner, Franz Reiss, und Obm.Stv. Otto F. Haberhauer

Ab kommendem Jahr werden jährlich zwei Betreiberstammtische abgehalten, bei denen die Mitglieder über Probleme diskutieren und gemeinsam Lösungen finden können. Alle Anliegen, die nicht vor Ort gelöst werden können, werden von den Vorstandsmitgliedern gesammelt und auf Landesebene diskutiert. Problemfelder, welche nicht auf Landesebene gelöst werden können, wie z.B. Immissionsschutzgesetz, Abfallwirtschaftsgesetz, Förderungen und so weiter, werden an die Bundesvertretung „ARGE Biomasse -

interessierte geplant. Weiters wird zweimal im Jahr über die Stammtische und die Verbandstätigkeit mittels Newsletter berichtet um die Mitglieder auf den neuesten Informationsstand in Bezug auf Förderung, Errichtung, Ausbau und Betrieb von Biomasse-Nahwärmanlagen zu bringen.

Für die kommenden Jahre wünscht AGRAR PLUS dem Obmann, Herrn Bgm. Rudolf Friewald, und seinem Team viel Erfolg.

MK

Die Geschäftsführer und alle Mitarbeiter von AGRAR PLUS 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 weiteren erfolgreichen Zusammenarbeit mit Zuversicht entgegen.

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



Nachhaltiges Handeln noch gefragt?



Das ausklingende Jahr gibt wieder Anlass etwas innezuhalten und über aktuelle Dinge nachzudenken. Wenn man bei Google das Wort „Nachhaltigkeit“ sucht, erhält man 18,7 Mio. Einträge. Dieser Begriff wird in vielen Anwendungen verschieden benutzt. „Das Konzept der Nachhaltigkeit beschreibt die Nutzung eines regenerierbaren Systems in einer Weise, dass dieses System in seinen wesentlichen Eigenschaften erhalten bleibt und sein Bestand auf natürliche Weise regeneriert werden kann.“ (Quelle: Wikipedia).

Wie sieht unser persönliches Verhalten dazu in Zeiten zunehmender Energieverbräuche, eines wachsenden Wohlstandes und einer zunehmenden Weltbevölkerung aus? Viele unserer heutigen Ziele sind oft nur bis 2020 oder eventuell bis 2050 definiert. Egal ob man den Klimawandel oder die Energiebereitstellung betrachtet, die Zeiträume sind eigentlich sehr kurz gewählt. Andererseits muss man erkennen, dass wir unser Handeln trotz vermehrter Kenntnis über die fehlenden Zielerreichungen nicht wirklich verändern. Wir betrachten es als Grundrecht, dass uns Energie im vollen Umfang jederzeit kostengünstig zur Verfügung steht. Die österreichischen Energieimporte erreichten 2011 mit 15,7 Milliarden Euro den höchsten Wert aller Zeiten. In den letzten 10 Jahren ist dieser Wert kontinuierlich angestiegen. Je Haushalt entspricht dies rd. € 4.300,-, die an Kaufkraft ins Ausland fließen. Es ist bekannt, dass die eigentliche Herausforderung künftig der CO₂-Anstieg sein wird, der schwerwiegendere Folgen haben wird, als die zur Neige gehenden fossilen Energiequellen. Wir sollten bei allen Diskussionen nicht vergessen, dass bereits unsere Kinder bzw. Enkelkinder o.a. Zeiträume erleben werden. Sie werden uns fragen warum wir nichts gegen die bekannte Situation unternommen haben. Sie werden uns sicherlich nicht fragen ob in unserer Zeit das BIP um 1,5 oder um 3 % angestiegen ist. Eigentlich müsste es doch machbar sein, dass jeder in seinem persönlichen Wirkungsbereich in nächster Zeit zumindest einen Schritt in die angestrebte Richtung setzt.

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

„Wilder Genuss“ in der Fachschule - Impulsveranstaltung der Weinviertler Genuss Regionen

Wozu die Genussregionen fähig sind, zeigte eindrucksvoll die Impulsveranstaltung mit anschließendem Kulinarium „Wilder Genuss“ in der Land-

Beweggründe zur Positionierung der GenussRegionen. Pröll, jetzt Chef eines großen Mühlenkonzerns, legte auch ein Plädoyer für die Markt-



Die Impulsveranstaltung „Wilder Genuss“ brachte hochkarätige ReferentenInnen in die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn. Fotoquelle: Franz Enzmann

wirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Die fünf Weinviertler Genuss-Regionen, nämlich „Weinviertler Getreide, Weinviertler Erdäpfel, Retzer Land Kürbis, Laaer Zwiebel“ und „Weinviertler Wild“ luden gemeinsam mit dem Absolventenverband der Fachschule zum Diskutieren und Verkosten ein.

DI Josef PRÖLL, Vizekanzler a.D. berichtete sehr lebendig über seine

wirtschaft ab. Auch wenn er der Regionalität große Chancen zugesteht, so muss letzten Endes Wertschöpfung im Mittelpunkt stehen.

Moderator Ing. Michael Staribacher von AGRAR PLUS, einer der Mitorganisatoren, befragte die Vertreter der GenussRegionen, ob denn nun alles besser geworden sei? Grundsätzlich wird die Profilierung als GenussRegion sehr positiv bewertet. Es stellt ein

tolles Instrument dar, das aber auch von den Akteuren aus der Region entsprechend bespielt werden muss, lautete der Tenor.

Als Gäste beleuchteten die Wirtsleute, Marianne und Hans GNEDT, ihre Aktivitäten in der GenussRegion „Lilienfelder Voralpen Wild“. Kurt Farasin, Mastermind der NÖ Landesausstellungen, präsentierte die Eckpunkte der Landesausstellung 2013 in Poysdorf und Asparn zum Thema „Brot & Wein“.

Im Anschluss folgte das Kulinarium „Wilder Genuss“, von Spitzen-Gastronom Christoph WAGNER von „Wagners Wirtshaus“ mit Produkten der Weinviertler GenussRegionen. Ing. Johannes ROCH präsentierte dazu passende Weine vom Landesweingut. **MS**

NOTIZEN



Fotoquelle: Martin Steiger/BMWFJ

Vor Kurzem wurden die Mostbarone im Rahmen des Österreichischen Innovationspreises Tourismus 2012 von BM Dr. Reinhold Mitterlehner als innovativstes Kooperationsprojekt im Tourismus in Niederösterreich ausgezeichnet. Ehrenprimus Ing. Toni Distelberger und der amtierende Primus, der Mostbaron Engelbert Wieser, nahmen die Ehrung von Herrn BM Dr. Reinhold Mitterlehner freudestrahlend entgegen. AGRAR PLUS gratuliert dazu herzlich.

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH., Bräuhausgasse 3, A-3100 St. Pölten, Tel. ++43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarpplus.at, Internet: www.agrarpplus.at, LAATHAYA: Tel. ++43 (0) 2522-2438, e-mail: office.laa@agrarpplus.at GESCHÄFTSFÜHRER: Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinesberger und DI Christian Mayerhofer, REDAKTIONSLEITUNG: DI Mag. Manfred Kirz und Klaus Luif, FOTOS: AGRAR PLUS KARTATUR: Rudolf Schuppler DRUCK: Eigendruck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen! Offenlegung gem. §25 Medieng. http://www.agrarpplus.at/impresum.html

CARTOON



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