

# NEWS

## Bereits 500 KellergassenführerInnen 16 neue KellergassenführerInnen in Poysdorf ausgezeichnet



16 neue KellergassenführerInnen erhielten ihre Urkunden von NR Eva-Maria Himmelbauer.

Bei dieser feierlichen Verleihung erhielten insgesamt 16 neue KellergassenführerInnen ihre Urkunden. Darunter nun auch die 500. ausgebildete Kellergassenführerin – Isabella Steinfeldner-Panzer aus Wildendürnbach. „500 Absolventinnen und Absolventen sind 500 Botschafter für unser wertvolles Kulturgut der Kellergassen!“, meinte dazu der Projektentwickler Ing. Michael Staribacher von AGRAR PLUS und das erfüllt ihn „mit Demut und ein wenig Stolz“, wie er zugab. DI Hannes Weitschacher vom Weinviertel-Tourismus brachte es auf den Punkt: „Kellergassen bieten die wichtigste Bühne für das

Weinviertel“. Mittlerweile wird die Kellergasse als Schauplatz das ganze Jahr über genutzt – vom „Green gehen“ über die Sommerfeste bis hin zum Weinherbst und dem Advent in der Kellergasse. Ulrike Hager vom Weinkomitee Weinviertel betonte die enge Verbindung von Kellergassen und dem Weinviertel DAC – zwei unverwechselbare Attribute der Region. Der Obmann der Kellergassenführer Weinviertel, Prof. Joachim Maly, freut sich auf weitere Mitstreiter in seinem Verein. Vino Versum Geschäftsführerin Andrea Dankelmaier wiederum lud alle neuen Keller-gassenführerInnen in die „Wein+Trauben-Welt“ nach

Poysdorf ein. „Die 4 Tupften“ aus dem Land um Laa begeisterten mit schwungvollen Blasmusik-Melodien und schlossen die Veranstaltung mit der NÖ Landeshymne. **MS**

- Seite 2: Bioenergie NÖ nominiert für Energy Globe NÖ**
- Seite 2: Wagramer Strohschwein**
- Seite 3: Gourmetmost für Feinschmecker**
- Seite 3: Glosse**
- Seite 4: Kulturtouristiker werden Kellergassenführer**

# Bioenergie NÖ für Energy Globe NÖ nominiert

„Bioenergie NÖ reg.Gen.m.b.H. errichtet und betreibt Biomasse-Nahwärmanlagen im ländlichen Raum, die sich durch größtmögliche Regionalität und Effizienz in Form einer optimierten Wertschöpfung und regionalen Rohstoffaufbringung auszeichnen.“ so war die Begründung der Jury des Energy Globe NÖ, warum die Bioenergie NÖ eine Nominierung erhielt. Die Geschäftsführer der AGRAR Plus, Breinesberger und Burger, freuten sich gemeinsam mit Obmann Rathhammer, dass das seit 2003 begleitete Projekt von einer unabhängigen Jury ausgewählt wurde. Zwischenzeitlich sind seit Gründung der Genossenschaft in Niederösterreich 60 Anlagen realisiert worden. Die Bioenergie NÖ bietet sich vor Allem für Gemeinden und Wohnbauträger als ideale Lösung zur Umsetzung regionaler Biomasse-Wärmeprojekte an. AGRAR PLUS konnte sich zusätzlich noch freuen,



DI Burger (AGRAR PLUS) und Obmann Rathhammer (Bioenergie NÖ) freuen sich über die Auszeichnung, die sie vom Energy Globe Gründer Ing. Neumann entgegennehmen konnten.

da auch die von ihr betreute Fernwärmeprojekt Obermarkersdorf Biogasanlage MethaPower in Margarethen am Moos und das mit einer Nominierung bedacht wurden.

**JB**

Das Wagramer Strohschwein wird in der Region zwischen Wachau und Wien nördlich der Donau geboren. Es wächst dort artgerecht in geräumigen Stallungen mit viel Stroh auf, welches den Spieltrieb der Schweine fördert. Das Futter setzt sich hauptsächlich aus einheimischem Getreide zusammen. Die hochwertige Fleischqualität zeigt sich durch die frische Farbe und die feine Marmorierung. Durch kurze Transport- und Verarbeitungswege wird neben dem Tierwohl auch der Umwelt Rechnung getragen. Erhältlich ist das Wagramer Strohschwein bei der Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten. Diese verarbeitet das Wagramer Strohschwein zu köstlichen hausgemachten Fleisch- und Wurstprodukten.

**SH**



# Gourmetmoste: ein Renner für Feinschmecker



v.l.n.r.: Die Mostbarone Distelberger, Oberaigner und Zeiner freuen sich über die gelungenen Gourmetmoste.

Die Mostbarone haben mit der Schaffung der Gourmetmoste ein Produkt kreiert, das viele begeisterte Kunden zum Genießen von Most in Spitzenqualität animiert.

Kürzlich präsentierten die Mostbarone diese Qualitäten im Rahmen der Landesausstellung in Laubenbachmühle Mostviertler Gastronomiebetrieben, die ebenfalls von der unterschiedlichen Geschmacksausprägung zu verschiedenen Schmankerln sehr angetan waren. Die Gourmetmoste werden als Birnenmoste in drei verschiedene

Geschmacksrichtungen ausgebaut. Der „Brous“ (steht für Knospe) überzeugt durch seinen milden, fruchtigen Charakter. Mit seiner jugendlichen Spritzigkeit wirkt er appetitanregend als Aperitif und empfiehlt sich zu Antipasti, Salaten, Vorspeisen und leichten

Sommergerichten.

Der „Preh“ (steht für Stolz) ist ein eleganter Cuvée, der durch ein ausgewogenes Säure-Frucht-Spiel besticht. Mit seiner vollmundigen Eleganz eignet er sich hervorragend als universeller Speisenbegleiter.

Der „Exibatur“ (steht für Pflug, Ackergerät) empfiehlt sich durch seine kräftige Aromatik und frische Säure. Vollreife Noten harmonieren mit einer komplexen Gerbstoffwolke und spiegeln die Kraft der Region wider. Mit seiner Vielschichtigkeit und kraftvollem Aroma mundet er zu dunklem Fleisch und Räucherwaren.

Produzenten und Bezugsquellen dieser Gourmetmoste sind unter [www.gourmetmost.at](http://www.gourmetmost.at) zu finden.

Möchten Sie erkunden, welcher Gourmetmosttyp Sie sind, so können Sie dies unter [www.mostbirnhaus.at/quiz/](http://www.mostbirnhaus.at/quiz/) austesten.

## Hitzetage nehmen zu

Alle von uns spüren es, dass die Anzahl der Hitzetage zunimmt. Als Hitzetage



werden Tage bezeichnet mit einem Tagesmaximum von mindestens 30°C. Als Sommertage gelten Tage mit einem

Tagesmaximum von mindestens 25°C. Die Klimaprofessorin Helga Kromp-Kolb hat bereits 2009 eine Analyse verschiedener öö. Standorte durchgeführt. Sie kommt zum Schluss, dass sich die Zahl der Hitzetage in den letzten 30 Jahren am Standort Hörsching im Mittel mit rd. 10 Hitzetagen bereits verdoppelt hat. Nach den Prognosemodellen ist mit einem weiteren Anstieg bis in die 2. Hälfte dieses Jahrhunderts (also wenn die heute Neugeborenen rd. 60 Jahre alt sind) auf rd. 36 Hitzetage zu rechnen. Dies bedeutet, dass während der gesamten Sommerferien mit Temperaturen jenseits von 30°C zu rechnen ist.

Diese Berechnungen wurden im Wesentlichen durch den im letzten Jahr erschienenen Nationalen Klimabericht Österreichs bestätigt.

Bedenkt man, dass mit diesen Temperaturen auch die Trockenheit zunimmt, wird einem klar, welche Bedeutung Wasser als wichtige Lebensgrundlage für Pflanzen, Tiere und Menschen künftig bekommen wird. Wetterextreme werden zunehmen. Zusätzlich wird der Strombedarf für Kühlung steigen und eventuell auch das Abschalten von Atomkraftwerken notwendig werden, da nicht mehr ausreichend Kühlwasser vorhanden ist. Auch die Stromproduktion durch Wasserkraft könnte leiden, da die Flüsse weniger Wasser transportieren werden. Neben der Zunahme an Todesfällen wird es auch materielle Schäden geben (Asphaltschäden, verbogene Schienen etc.).

Es erscheint daher nicht verwunderlich, dass die Klimathematik am G7-Gipfel in Elmau in der Agenda oben gereiht war. Nur nutzt uns dies nicht viel, wenn wir nicht umgehend und ernsthaft eine Energiewende herbeiführen. Die Zeichen dafür standen schon einmal besser als derzeit.

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

# Kräuterkunde- Urkundenverleihung

**17 neue Weinviertler  
Kräuterhexen und Kraudara**

Im Herrschaftskeller Kirchstetten (Bezirk Mistelbach) erhielten 17 neue Kräuterhexen und Kraudara sowie eine Kräuterliebhaberin ihre Urkunden überreicht. Es war dies bereits der 19. Lehrgang im Kräuterdorf Neuruppersdorf, den der Kräuterverein gemeinsam mit der

AGRAR PLUS Akademie durchführte.

LABg. Manfred Schulz freute sich über das rege Interesse an den Aktivitäten im Kräuterdorf und hob die Bedeutung dieses Angebotes für die Region hervor. Die Wertschätzung für die Schätze vor der Haustür sei etwas Besonderes, meinte er bei der Überreichung der Urkunden.

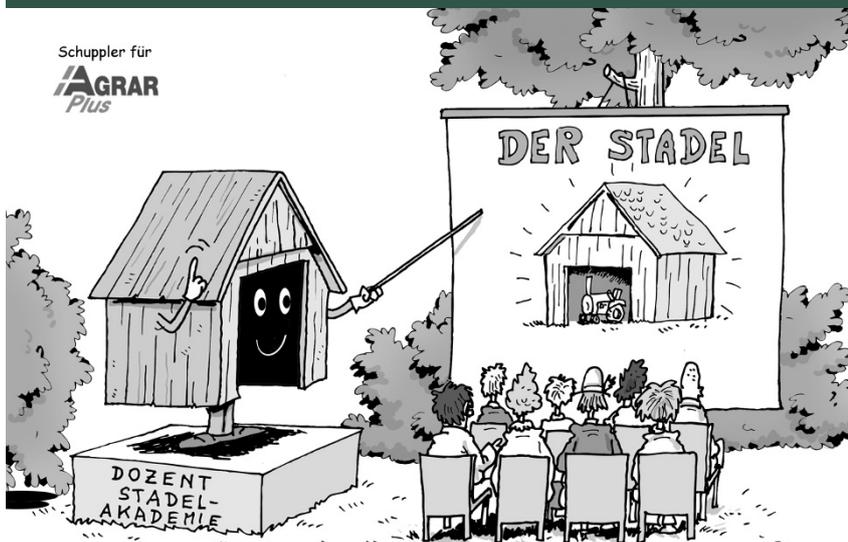
DVR: 0971111

Organisator Ing. Michael Staribacher von AGRAR PLUS stellte den Festgästen diesmal das Kräutlein Rosmarin („Tau des Meeres“) vor. Schon im Altertum wurde der Rosmarin im Mittelmeerraum hoch geschätzt. Er war der Göttin Aphrodite geweiht und symbolisierte die Liebe, die Schönheit und Fruchtbarkeit! Zweige des Rosmarins wurden kleinen Kindern in die Wiege gelegt, um sie zu schützen. Bräute wurden mit dem Rosmarin geschmückt und auch Gräbern diente er zum Schmuck. So stand der ganze Lebenslauf im Zeichen des Rosmarins. **MS**



LABg. Ing. Manfred Schulz überreichte die Urkunde an die frischgebackene Kräuterhexe Margit Krammer aus Walterskirchen.  
v.l.n.r.: Bgm. Herbert Harrach, LABg. Bgm. Ing. Manfred Schulz, Margit Krammer, Ing. Michael Staribacher, Rosa Leisser

## 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

## SAVE the DATE !!!

**"Indoor-Aquakultur"**  
Donnerstag, 01.10.2015

Indoor-Aquakulturen können einen Beitrag zur Fischproduktion in Österreich liefern. Wie? Das erfahren Sie bei diesem Seminar.

**"Holzgas"**  
Mittwoch, 21.10.2015

Holzvergasungsanlagen im kleinen Leistungsbereich bis 500 kW haben die Marktreife erlangt. Lohnt sich nun der Einstieg?

**„Stadelakademie“**

Im Herbst 2015 startet der 4. Stadelakademie-Lehrgang in Straß. An wechselnden Orten wird in 6 Modulen Wissenswertes über die Architektur, die Nutzung, die Entwicklung des Bauernstandes und das Umland berichtet.

Näheres zu den einzelnen Terminen finden Sie demnächst auf unserer Homepage unter:  
**www.agrarplus.at**

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH, Grenzgasse 12, A-3100 St. Pölten, Tel. +43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarpplus.at, Internet: www.agrarplus.at, **Hollabrunn:** Tel. +43 (0) 2952-35223, e-mail: weinviertel@agrarpplus.at, **GESCHAFTSFÜHRER:** Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinesberger und DI Christian Burger, **REDAKTION:** DI Mag. Manfred Kriz, Ing. Johann Watschka **FOTOS:** AGRAR PLUS **KARIKATUR:** Rudolf Schuppler **DRUCK:** Eigendruck. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen! **Offenlegung gem. §25 MedienG:** http://www.agrarplus.at/impressum.html