

## Biohof Kettler eröffnet neues Verarbeitungsgebäude



Stefan Hiller, AGRAR PLUS, Bgm. Eduard Kosch, LAbg. Richard Hogl, GF Susanne Kettler, Firmengründer Christine und Johann Kettler, Pater Placidus

Foto: AGRAR PLUS

Nach zehnmonatiger Bauzeit wurde am 2. März das neue Firmengebäude vom Biohof Kettler, Landbau GmbH, in Peigarten eröffnet. Durch ein neues Abfüll- und Verpackungskonzept wird nun effizienter und mit einem noch höheren Qualitätsstandard gearbeitet.

Bei der Eröffnungsfeier bedankten sich die Geschäftsführerin Susanne Kettler und der Senior-Chef und Firmengründer Johann Kettler bei den Mitarbeitern und allen Unternehmen für die gute Zusammenarbeit. Bürgermeister Eduard Kosch gab Anekdoten über die Einsatzbereitschaft der Familie Kettler zum Besten und unterstrich den

Pionier- und Innovationsgeist. Dass es wichtig sei das eigene Schicksal in die Hand zu nehmen, betonte LAbg. Richard Hogl und verknüpfte die Firmengeschichte mit dem Statement. Pater Placidus segnete das Firmengebäude und alle Anwesenden. Der Biohof Kettler beliefert Naturkostläden in Österreich mit abgepackten Bio-Produkten wie Getreide, Flocken, Sonderfrüchten, Grieß, Mehl, Öl und einigem mehr. Durch die automatisierte Unterstützung und den Ausbau der Lagerkapazitäten können nun größere Aufträge angenommen und die Ausweitung des Kundenkreises angestrebt werden.

AGRAR PLUS unterstützte das Unternehmen bei der Förderabwicklung und setzte die neue Firmenwebsite [www.biohof-kettler.at](http://www.biohof-kettler.at) technisch um.

MS

Seite 2: Wolfgang Paar ist „Köllamaunn 2018“

Seite 3: Glosse: Nachhaltigkeit – ein strapaziertes Wort oder mehr?

Seite 3: SAVE THE DATE

Seite 4: Weinviertler Wild hat Zukunft

# Wolfgang Paar ist „Köllamaunn 2018“

## Landesrat Wilfing zeichnet neue KellergassenführerInnen aus



Wolfgang Paar ist der „Köllamaunn 2018“ und erhielt aus den Händen von Landesrat Karl Wilfing die begehrte handgeschnitzte Holzskulptur. (v.l.n.r. Landesrat Karl Wilfing, Köllamaunn 2018 Wolfgang Paar, Bürgermeister Thomas Grießl)

Foto: AGRAR PLUS

Bürgermeister Thomas Grießl überreichte gemeinsam mit Landesrat Karl Wilfing an Wolfgang Paar aus Poysdorf die Holzskulptur für den „Köllamaunn 2018“. Paar wurde für seine Verdienste rund um die Kellergassen damit ausgezeichnet. Bekannt ist Paar nicht nur als Kassier des KellergassenführerInnen-Vereines sondern vor allem als Mitherausgeber des kürzlich erschienenen Buches „Weinviertler Kellerleben“. Die Skulptur zum Köllamaunn wurde mit freundlicher Unterstützung seitens der RAIKA Poysdorf finanziert und von AGRAR PLUS initiiert. Geschnitzt hat den Köllamaunn der Holzkünstler Leopold Schießler aus Röhrabrunn. Bisherige Preisträger waren 2012 - Prof. Helmut Leierer, 2013 - Johannes Rieder (Poysdorf), 2014 - Christian Kalch (NÖ Landesregierung), der Autor Alfred Komarek

im Jahr 2015, Friedl Umschaid (Herrnbaumgarten) im Jahr 2016 und Manfred Breindl (Hollabrunn) 2017.

Im Reichensteinhof wurden zudem auch neu ausgebildete KellergassenführerInnen sowie neue StadelmeisterInnen durch Landesrat Karl Wilfing in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner ausgezeichnet. „Ich bin selbst ein Kind der Kellergasse und der Stadelzeile!“ sagte Landesrat Wilfing augenzwinkernd mit Verweis auf die vielen verbrachten Stunden in der Wetzelsdorfer Kellergasse und dem Hintaus mit den Stadeln.

Bei dieser feierlichen Verleihung erhielten insgesamt 11 neue KellergassenführerInnen sowie eine Kellergassenliebhaberin ihre Urkunden. „Insgesamt 589 Absolventinnen und Absolventen sind 589 Botschafter für unser wertvolles

Kulturgut der Kellergassen!“, meinte dazu der Projektentwickler Michael Staribacher von AGRAR PLUS. Weiters wartete er mit einer interessanten Zahl auf – mehr als 5.000 Seiten über Kellergassen wurden von den Absolventen verfasst. Nur durch die Wertschätzung der Kulturgüter können diese überleben und eine wichtige Aufgabe in unserer Gesellschaft erfüllen.

Richard Edl von der Stadelakademie sieht noch riesiges Potential in der einzigartigen Stadellandschaft des Weinviertels. Ehe diese verschwindet, muss auch dafür das Bewusstsein gestärkt werden.

Der Obmann der Kellergassenführer Weinviertel, Prof. Dr. Joachim Maly, freut sich jedenfalls auf weitere Mitstreiter im Verein, der mittlerweile über 160 Mitglieder hat und im Rahmen eines LEADER-Projektes umfangreiche Aktivitä-



11 neue KellergassenführerInnen und eine Kellergassen-Liebhaberin erhielten ihre Urkunden von Landesrat Karl Wilfing, hier in Vertretung zu sehen Ernst Petri aus Dörfles bei Gänserndorf

ten setzt.

Im Jahr 2000 wollte der Regionalentwicklungsverein Land um Laa seine Kellergassen beleben, deshalb wurde von AGRAR PLUS ein Ausbildungsprogramm für KellergassenführerInnen entwickelt. 47 Lehrgänge später sind die Experten aus den Kellergassen nicht mehr weg zu denken und fixer Bestandteil des touristischen Angebotes. Jährlich werden mehr als 20.000 Besucher durch die Kellergassen des Weinviertels geführt. Den Gäs-

ten werden die Architektur, die Geschichte und der Zauber der Kellergasse näher gebracht. All das lernen die KellergassenführerInnen in den 6 Ausbildungsmodulen.

Mittlerweile gibt es auch schon zu rund 370 Kellergassen schriftliche Arbeiten.

Wer in welcher Kellergasse Führungen anbietet, kann man übrigens auf

[www.kellergassenerlebnis.at](http://www.kellergassenerlebnis.at) finden, oder auf [www.weinviertel.at](http://www.weinviertel.at)

MS

## SAVE the DATE !!!

**BIO-WÄRME-VERBAND NÖ**  
Generalversammlung findet am:

**10 April, 11:30 Uhr**  
im Gemeindeamt  
Michlhausen statt.

**Auf Ihr Kommen freut sich der Vorstand des Bio-Wärme-Verbands NÖ**

**Folgende Kurse sind im Frühjahr 2018 geplant:**

### Mühlen-Akademie

Ab 11.04.2018 startet der 5. Lehrgang zur Mühlenakademie mit seinen 6 Ausbildungsmodulen.

Der Lehrgang umfasst Lehreinheiten über Geschichte, Architektur, Natur, Technik sowie neue Nutzungsmöglichkeiten. Eine Anmeldung ist noch bis 6. April 2018 möglich.

### Weinviertler Stadelakademie

Am 07.05.2018 startet der neue Lehrgang der Stadelakademie mit seinen 4 Modulen im Weinviertel.

Über die Geschichte des Getreideanbaus und der Vorratshaltung, Bauvarianten der Stadel und alternative Nutzungsformen erstreckt sich der Lehrinhalt der Stadelakademie. Anmeldungen sind noch bis 27. April 2018 möglich.

Nähere Informationen finden Sie unter [akademie.agrarplus.at](http://akademie.agrarplus.at)

## Nachhaltigkeit – ein strapaziertes Wort

### oder mehr?



Die Forstwirtschaft lebt Nachhaltigkeit bereits seit Jahrhunderten vor. Der Begriff wurde in diesem Zusammenhang erstmals 1713 von Carl von Carlowitz genannt. Die EU hat eine Nachhaltigkeitsregelung vor Jahren auch im Zusammenhang mit den Biotreibstoffen eingeführt. In verschiedensten Produzentenlabels werden Nachhaltigkeitssteile mehr oder weniger berücksichtigt. Kaum jemand hat noch einen Überblick darüber. Große Unternehmen erstellen jährliche Nachhaltigkeitsberichte zu Aktivitäten und ihrem Tun im eigenen Unternehmen. Das Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung der Universität Witten/Herdecke hat einen Standard entwickelt, dem sich nun immer mehr Firmen anschließen. Bei der Auditierung dieses Systems geht es um umfassende Beantwortung vieler Fragen aus den Bereichen der Umwelt, der Wirtschaft und dem Sozialen. Handelsketten nehmen immer mehr Teile davon als Bedingung für ihre Lieferanten her, dass diese die geforderten Standards auch erfüllen. In Deutschland ist das Thema Tierwohl momentan sehr aktuell. Da es zwischen den betroffenen Parteien zu keiner Einigung kam, führt Lidl Deutschland voraussichtlich ab April ein eigenes 4-stufiges Tierschutzlabel ein. Auch der Bereich CO<sub>2</sub>-Reduktion wird zu einem Megatrend in der Produktion. Viele Handelsketten haben in Österreich bereits seit langem begonnen Potentiale in ihrem Wirkungsbereich dazu zu heben, wie z.B. durch effiziente Kühleinrichtungen, verbesserte Isolierungen, der Nutzung von Ökostrom und ähnlichem. Ein großer Diskonter hat nun beschlossen, dass er klimaneutral werden will. Dies wird dazu führen, dass alle Lieferanten ihre CO<sub>2</sub>-Abdrücke bekanntgeben werden müssen. Es ist daher bereits absehbar, dass alle Produzenten von Lebensmitteln ihren CO<sub>2</sub>-Verbrauch kennen müssen, um nicht ausgelistet zu werden. Nachhaltigkeit wird somit zu einem neuen Produktionsstandard, dem sich auch die Landwirtschaft nicht entziehen kann, da dies vom Kunden eingefordert wird.

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

# Weinviertler Wild hat Zukunft Frischer Wind bei GenussRegion Weinviertler Wild

«firma1»  
«firma2»  
«titel» «agrad» «vorname» «zuname»  
«strasse»  
«plz» «ort»



Der Vorstand der "GenussRegion Weinviertler Wild" unter Obmann Manfred Schulz und Obm.Stv. Gottfried Klinghofer will mit neuem Schwung wieder Leben in die GenussRegion bringen. (v.l.n.r. Günter Trimmel, Andreas Radlinger, Rudolf Schmid, Manfred Schulz, Gottfried Klinghofer, Hubert Schwarz)  
Foto: AGRAR PLUS

Mit neuem Schwung möchte die GenussRegion "Weinviertler Wild" ins Jahr 2018 starten. Unter Obmann Landtagsabgeordnetem Bgm. Manfred Schulz traf sich der Vor-

stand des Vereines stilgerecht beim Jägerwirt Gasthaus Schwarz in Großrußbach. Dabei wurde eine Bestandsaufnahme vorgenommen und festgelegt, wie es innerhalb der

GenussRegion weitergehen soll. Neben Ideen für die Zukunft wurde auch die Generalversammlung am 19. März 2018 vorbereitet.

Die Qualitäts- und Herkunftssicherung wird ebenso neu geregelt, wie auch die Mitgliederbetreuung. Dafür hat man mit AGRAR PLUS Weinviertel einen kompetenten Partner gefunden, der bereits langjährig mit diversen GenussRegionen zusammenarbeitet. Zusätzlich wurden die Mitgliedsbeiträge neu geregelt. Bei der Mitgliederversammlung am 19. März 2018 - ebenfalls in Großrußbach - wurde auch ein Fachvortrag gehalten, der die rechtlichen Eckpunkte bei der Vermarktung von Wildbret behandelte.

Das Jahr 2018 soll eine Konsolidierung im Verein bringen, und es sollen Vorhaben für die Zukunft geplant werden. Obmann Manfred Schulz und Obmann-Stv. Gottfried Klinghofer betonen die Wichtigkeit der GenussRegion als Aushängeschild für die Jagd im Weinviertel. Trotz der rückläufigen Abschusszahlen beim Niederwild gibt es noch immer ausreichend Wildbret für Verarbeiter und Gastronomie. Wichtig erscheint der Schulterchluss aller Weinviertler Akteure, damit man gemeinsam und einheitlich auftreten kann.

Als Drehscheibe und Anlaufstelle soll ab sofort das Büro von AGRAR PLUS in Hollabrunn fungieren. Ideen und Anregungen nimmt man dort gerne entgegen:

AGRAR PLUS Gmbh, Bahnstraße 12, T: +43 2952 35223, E: weinviertel@agrarpplus.at

IMPRESSUM: HERAUSGEBER: AGRAR PLUS GesmbH, Grenzgasse 10, A-3100 St. Pölten, Tel. +43 (0) 2742-352 234, Fax: 352 234-4, e-mail: office@agrarpplus.at, internet: www.agrarpplus.at, hollabrunn: Tel. +43 (0) 2952-35223, e-mail: weinviertel@agrarpplus.at  
GESCHÄFTSFÜHRER: Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinnesberger und DI Christian Burger, REDAKTION: DI Mag. Manfred Kirz, 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.agrarpplus.at/impresum.html; Möchten Sie die NEWS nicht mehr zugesendet bekommen dann teilen Sie uns das bitte per Mail oder telefonisch mit.

## 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