AGRAR Plus NEWS
Nr. 98 4/2019
P.b.b. Verlagspostamt 3100 St. Pölten
GZ02Z030460M

„In d'Grean gehn"
ist immaterielles UNESCO Kulturerbe

Weinviertler Tradition „In d'Grean gehn" Foto: Herbert Krautwurm

Im Oktober 2019 wurde die Weinviertler Tradition „In d'Grean gehn" in das Nationale Verzeichnis des immatriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. Unter dem Begriff „Immaterielles Kulturerbe" werden weltweit vielfältige gelebte Traditionen von der UNESCO dokumentiert und geschützt. Der Brauch „In d´Grean gehn" lässt sich bis in die vorindustrielle Zeit zurückverfolgen. Nach der schweren Winterarbeit luden die Weinbauern ihre Helfer und Helferinnen zum Dank in die Kellergassen, um bei Wein, Brot und Geselchtem den Beginn der neuen

Seite 2: Eöffnung Campus Lengenfeld
Seite 2: Speiseölfachtag
Seite 3: Glosse
Seite 3: 30 Jahre AGRAR PLUS Weinviertel
Seite 4: Projekt Planet „Train the Trainer"

Campus Lengenfeld mit neuer Bioenergie-Anlage feierlich eröffnet

Am 22. November wurde der Campus Lengenfeld mit zahlreichen Ehrengästen, allen voran Landesrätin Mag.a Christiane Teschl-Hofmeister feierlich eröffnet. Durch die Neugestaltung der Gebäude am Campus konnten die Bauwerke Volksschule, Kindergarten, Turnsaal und Nachmittagsbetreuung miteinander verbunden werden um eine zeitgemäße, zukunftsträchtige und multifunktionale Nutzung zu ermöglichen. Im Zuge der Neugestaltung des Campus wurde auch die Bioenergie-Anlage mit Unterstützung der AGRAR PLUS erweitert und an diesem Tag der Öffentlichkeit präsentiert. Die CO_2 - neutrale Energieproduktion aus regionaler Biomasse liegt in Lengenfeld im Trend, denn unweit des Campus wird eine weitere Bioenergiewärmeversorgung errichtet.

JP

Landesrätin Mag.a Christiane Teschl-Hofmeister gratuliert den Vertretern der Gemeinde, Bgm. Ing. Christian Kopetzky und Vzbgm. Reg.Rat Ing. Ernst Thaller sowie den Vertreter der Bioenergie NÖ, Obmann Gerhard Rathammer und der AGRAR PLUS DI (FH) Josef Petschko zur gelungenen Bioenergieanlage Foto: AGRAR PLUS

Saison und das Ende der Fastenzeit zu feiern. Während religiöse Aspekte, wie der österliche Emmausgang, nach wie vor eine wichtige Rolle spielen, treffen sich heute vorwiegend Verwandte und Weinfreunde in der „Grean“, um Weine zu verkosten und sich in gemütlicher Runde auszutauschen.
Langfristig regional verankertes, überliefertes Wissen wird durch diese Auszeichnung sichtbar gemacht und für unsere Kinder bewahrt.

SH

Fachtag Speiseöl lieferte interessante Eindrücke

Herr Raab (links im Bild) berichtete über seine Erfahrungen seit Anbeginn seiner Ölmühlenarbeit Foto: AGRAR PLUS

Mitte November fand die Generalversammlung des Bundesverband Pflanzenöl Austria statt, bei der Hannes Blauensteiner von Waldland zum neuen Obmann gewählt wurde. Im Rahmen dieser Veranstaltung wurde von Josef Breinesberger (AGRAR PLUS) auch ein Fachtag zu Speiseölthemen organisiert. Die Teilnehmer konnten sich dabei in der Ölmühle Raab in Eferding einen Eindruck über die vielfältigen Lösungsansätze zur Herstellung von Bioölen und zur möglichen Toastung von Sojakuchen holen. Frau Dr. Specht von der UFOP in Berlin gab einen breiten Überblick, wie die Pflanzenölsituation in Deutschland aussieht und welche Anstrengungen unternommen werden, um Rapsöl stärker im Speiseölbereich zu positionieren. Frau Dr. Brunner von der AGES in Linz beleuchtete die gesamte Thematik der Qualitäts- und Etikettierungsvorschriften bei der Speiseölproduktion.

JB

30 Jahre AGRAR PLUS im Weinviertel

v.l.n.r.: LAbg. Manfred Schulz, Stefan Hiller, Waltraud Kober, Michael Staribacher, Petra Thürr, Josef Breinesberger, LAbg. Richard Hogl Foto: AGRAR PLUS

Am 1. Dezember 1989 eröffnete der damalige Landesrat Franz Blochberger gemeinsam mit LAbg. Franz Hiller das Regionalbüro der AGRAR PLUS in Laa/ Thaya, um in der Grenzregion eine Stelle zur Unterstützung von Innovationen zu schaffen. 30 Jahre später – mit zwischenzeitlicher Übersiedlung nach Hollabrunn - kann man getrost von einer Erfolgsstory mit über 250 realisierten Projekten sprechen. Daher fand auch ein Tag der offenen Tür statt, zu dem sich zahlreiche Gratulanten einstellten. In Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner gab es beste Wünsche von den Landtagsabgeordneten Richard Hogl und Manfred Schulz, Hollabrunns Bürgermeister Alfred Babinsky, Bezirkshauptmann Andreas Strobl und zahlreichen Entscheidungsträgern. Das erste realisierte Projekt war der NÖ Strohring, eine Vermarktungsplattform für Stroh. Höhepunkte der Tätigkeit waren sicherlich die Entwicklung der Kellergassenführer-Ausbildung mit über 600 Kellergassenführern/-innen oder die Gründung des "Bauernarnt" in der LFS Mistelbach, die Entwicklung des „Weinviertel-Brotes“, die Betreuung von Genussregionen und der Aufbau von Biomasse-Anlagen. Transnationale Projekte mit Partnern aus Deutschland und Tschechien wurden abgewickelt, sowie auch zahlreiche Projekte für die AMA, wie z.B. das Coaching zum AMA-Handwerksiegel und dem AMA-Gastrosiegel.

MS

Weniger Lebensmittel wegwerfen!

Weihnachten, die schönste Zeit im Jahr. Die Familie kommt zusammen und es wird gefeiert. Festlich gedeckte Tische mit gutem Essen gehören zur Tradition. Das soll auch so sein! Aber bedenken sie beim nächsten Einkauf ihres geplanten Festschmauses, dass für die Erzeugung unsere Lebensmittel Energie, Wasser und Boden verbraucht wird und rund ein Fünftel aller klimaschädlichen Treibhausgasemissionen daraus resultieren. Zugleich wandern jährlich Millionen Tonnen Lebensmittel in den Müll.

Nur ein banales Beispiel: Wirft man ein Kilogramm Äpfel weg, werden 820 Liter Wasser vergeudet – rund fünf Badewannen voll. Bei der Produktion, dem Transport und bei der Kühlung entstehen pro Kilogramm rund ein halbes Kilogramm Kohlendioxid – das entspricht etwa einer Autofahrt von fast vier Kilometern. Bei einem Kilogramm Brot steigt der Wert auf rund 0,7 und bei Rindfleisch gar auf 13,3 Kilogramm Kohlendioxid. Auch der Wasserverbrauch für die Produktion von einem Kilogramm Rindfleisch ist mit über 15.000 Liter sehr hoch, bei Kaffee mit fast 19.000 Liter noch höher.

Dagegen kann jeder von uns etwas tun: bewusst regionale Produkte kaufen, überlegt und mit Bedacht die benötigten Mengen an Lebensmittel ausloten und schlussendlich weniger wegwerfen!

Das ist kein Aufruf auf Verzicht, sondern ein Anreiz unsere hoch qualitativen Lebensmittel mehr wertzuschätzen. Ganz im Sinne von Weihnachten!

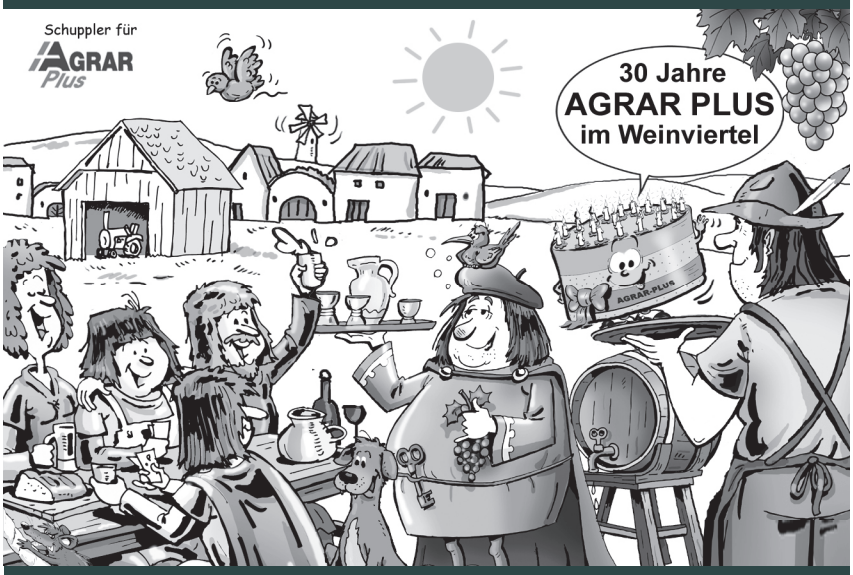
DI Christian Burger
Geschäftsführer AGRAR PLUS

Erasmus+ Projekt PLANET „Train the Trainer Session“ für erneuerbarer Energie Anlagen

Im November trafen sich 28 Vertreter aus 12 Länder und 18 Organisationen um sich in den Räumlichkeiten der INFOR ELEA in Pinerolo, Italien, zu Trainern im Bereich Alternativenergie ausbilden zu lassen Foto: INFOR ELEA

In den Räumlichkeiten von INFOR ELEA in Pinerolo (Italien) fand Ende November 2019 das Training der zukünftigen Trainer und Lehrer des PLANET Bildungsprogramms statt. Damit wurden erstmalig die Schulungsinhalte für Betreiber von Biogas, Biomasse und Solar/PV-Anlagen einem weit gefächerten Publikum aus Schweden, Slowakei, Dänemark, Deutschland, Portugal, Spanien, Rumänien und der Ukraine vorgestellt. Damit wird das Schulungsprogramm über die Länder der Projektpartner hinaus verbreitet. AGRAR PLUS bringt in das Projekt seine langjährige Erfahrung aus dem Biomasse Nahwärme-, Biogas- und Weiterbildungsbereich ein. Für die Konzeption der Weiterbildungsangebote wird auf bewährte aber auch neue Trainingsmethoden zurückgegriffen, Stichwort Flipped Classroom, und die Trainingseinheiten in den Sprache Englisch, Deutsch, Holländisch, Italienisch und Französisch angeboten. **JP**

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 !!!

Folgende Veranstaltungen und Kurse sind im Frühjahr 2020 geplant:

Generalversammlung des Bio-Wärme-Verband-NÖ mit Präsentation der Biomassenahwärme Betreibermappe
Datum: 10. Feb. 2020
Ort: Gemeindeamt Michelhausen

KellergassenführerInnen-Ausbildung
Beginn 9. März 2020

Kräuterkunde-Ausbildung
Beginn 31. März 2020

Stadel-Akademie
Geblockt – 24.4./25.4.2020

Nähere Informationen finden Sie demnächst unter **akademie.agrarplus.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@agrarplus.at, Internet: www.agrarplus.at; Hollabrunn: Tel. ++43 (0) 2952-35223, e-mail: weinviertel@agrarplus.at, GESCHÄFTSFÜHRER: Dipl.-Päd. Ing. Josef Breinesberger und DI Christian Burger, REDAKTION: DI Mag. Manfred Kirtz, Ing. Johann Watschka, FOTOS: AGRAR PLUS, KARIKATUR: Rudolf Schuppler, DRUCK: druck.at. Namentlich gekennzeichnete Beiträge müssen nicht der Meinung von AGRAR PLUS entsprechen! Offenlegung gem. §25 MedienG. http://www.agrarplus.at/impressum.html