

NEWS

Lebenshilfe, Caritas und Land NÖ setzt auf Regionalität bei der Wärmeversorgung

Betreutes Wohnen für SeniorenInnen aber auch für Menschen mit Behinderung wird in den ländlichen Regionen immer wichtiger. Die Zahl der älteren BürgerInnen in unserem Land steigt ständig. Daher steigt auch stetig die Nachfrage nach komfortablen Wohnmöglichkeiten mit medizinischer und kultureller Betreuung.

In vielen Gemeinden sind Projekte diesbezüglich in Umsetzung. SeniorenInnen, die ihr ganzes Leben mit der Region verbunden waren, sollten in ihrem letzten Lebensabschnitt nicht fernab in Heime der Ballungszentren gezwungen werden. Ein weiteres

Anteilnahme am regionalen Leben ist wichtig. Dies gilt natürlich auch für unsere Mitmenschen mit körperlichen oder geistigen Schwächen. Es sollte das Leben vor Ort in der Heimat weiterhin lebenswert bleiben.

AGRAR PLUS und die Bioenergie NÖ versuchen einen ökosozialen Beitrag für regionale Verankerung zu schaffen. Durch die Wärmeversorgung mit Holzhackgut aus der Region von den örtlichen Land- u. Forst-

wirten. Die Versorgungssicherheit und die oft starke soziale Bindung mit der ländlichen Bevölkerung ist für die Institutionen ein wichtiges

In vielen Gemeinden wurden schon Vorzeigeprojekte, oft in Zusammenarbeit mit nÖ. Wohnbauträgern, verwirklicht. Einige Beispiele sind Le-

benshilfe Rogatsboden bei Purgstall, und Baumgarten, Caritas Kirchschlag in der Buckligen Welt, Seniorenhäuser in Stadt Haag, Betreutes Wohnen in Wolfsbach, Weistrach etc.. Aber auch Seniorenheime des Landes nutzen die Bioenergie, wie in St. Peter in der Au oder Scheibbs. Und die Nachfrage steigt ständig. Regionale soziale Projekte und die regionale Bioenergie passen sehr gut zusammen.

So können nicht nur qualitativ hochwertige Lebensmittel der regionalen Landwirte zum Wohlergehen unserer

älteren Bevölkerung beitragen, sondern auch die Energie aus der Land- u. Forstwirtschaft das Wohlfühlen zu Hause in der Region verstärken.

Unsere SeniorenInnen und Menschen mit Behinderungen haben es verdient!

Informationen über maßgeschneiderte Contractinglösungen im Bioenergiebereich und auch über Containerlösungen erhalten sie bei AGRAR PLUS.

CMB



Lebenshilfe - Werkstätte Rogatsboden setzt auf die regionale Wärme der Bioenergie NÖ
(Foto zur Verfügung gestellt von Fr. Mock, Leiterin Werkstätte Rogatsboden)

Argument. Gesundes, ökologisches Bauen verlangt auch den Einsatz von klimaschonender Bioenergie. Und Bioenergie selbst ist sozial, im Sinne der Stärkung der ländlichen Regionen und damit ein Beitrag zur Sicherstellung der Landwirtschaft. Der persönliche Bezug der BewohnerInnen dieser sozialen Einrichtungen zur regionalen landwirtschaftlichen Bevölkerung wird dadurch verstärkt oder beibehalten.

Plank drängt auf Ökostromgesetz

„Ich werde nicht ruhen sondern permanent darauf drängen, dass wir in Sachen Ökostromgesetz bzw. im Bereich der Verwendung der erneuerbaren Energieträger endlich ein zukunftsorientiertes, offensives Gesetz brauchen. Das Gesetz für Erneuerbare Energien in Deutschland ist in seiner Klarheit und Verständlichkeit vorbildlich, so sollte auch ein österreichisches Ökostromgesetz aussehen“, lautet weiterhin die kämpferische Devise von Landesrat DI Josef Plank. In Deutschland wurde über die Parteigrenzen hinweg gemeinsam mit Experten, Forschern und Interessensvertretern das Gesetz erarbeitet. In Sachen Ökostromgesetz wurde nun auch bei uns eine Brücke über die Parteigrenzen hinweg



LR Plank (NÖ), LR Anschöber (OÖ) und LR Wegscheider (STMK.) bilden eine Allianz für ein neues Ökostromgesetz

geschlagen. Plank, der oberösterreichische Landesrat Rudolf Anschöber (Die Grünen) und der steirische Landesrat Manfred Wegscheider (SPÖ) vertraten in

einer gemeinsamen Pressekonferenz einhellig die Meinung, dass unbedingt ein neues Gesetz her muss. Die Gründe für ein neues Gesetz

liegen laut Plank auf der Hand: **U n a b h ä n g i g k e i t** v o n Energieimporten (sie machen jährlich elf Milliarden Euro aus), **A b s i c h e r n** d e r **V e r s o r g u n g s s i c h e r h e i t**, Ankerbelung der heimischen Wirtschaft und Schaffung von Arbeitsplätzen. Dafür müssen auch Innovationen zugelassen und unterstützt werden. Modernste Umwelt- und Energietechnologie aus Österreich soll genau so ein Exportschlager werden wie Sachertorte und Mozartkugeln. „Bereits jetzt sind in der EU 3,5 Millionen Menschen im Bereich der Umwelttechnologie tätig, die jährlich 216 Milliarden Euro erwirtschaften. Umwelttechnologie ist das am stärksten wachsende Marktsegment der EU. In Österreich sind in diesem Bereich bereits 20.000 Menschen beschäftigt. Ziel ist es, diese Zahl bis 2010 zu verdoppeln. **KL**

Das Beste aus den Genussregionen

Weinviertler Genussregionen präsentierten sich erfolgreich



DI Heidrun Bichler-Ripfel
Lebensmittelakademie

Ein toller Erfolg war die Tagung der Weinviertler

am Schalttag, den 29.02.2008. Reinhard Lechner stellte die Käsestraße Bregenzerwald vor und pochte dabei auf Ehrlichkeit und Authentizität. DI Edith Klausner, Sektionsleiterin vom Lebensministerium, wünscht sich möglichst viele aktive Genussregionen wie solche aus dem Weinviertel. SPAR-Direktor Erich Glaser, selbst aus dem Weinviertel, bemüht sich auch intensiv um die Vermarktung der Genussregions-Produkte in seinen Märkten. DI Heidrun Bichler-Ripfel betonte vor allem die **K o o p e r a t i o n e n** z w i s c h e n Landwirtschaft und den gewerblichen Verarbeitern in der Region. Ing. Michael

Staribacher, AGRAR PLUS, führte durch das Programm und forderte dazu auf, den regionalen Produkten den Vorzug zu geben. Abschließend gab es das 5-gängige Genussregions-Kulinarium, das Küchenchef Harald Pollak vom Retzbacherhof kreierte. Sämtliche Zutaten stammten von den Weinviertler Genussregionen: vom Lauer Zwiebel, von den Weinviertler Erdäpfeln, vom Retzer Land **MS**



Küchenchef Harald Pollak (Mitte) vom Retzbacherhof zauberte aus den Produkten der Weinviertler Genussregionen ein 5-Gang-Menü

Genussregionen in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. KO Richard Hognl von der Bezirksbauernkammer freute sich über mehr als 80 Teilnehmer am Workshop, bei dem es um den konkreten Nutzen für die Genussregionen ging. Vor allem viele Multiplikatoren aus Leader-Managements und Kleinregionen nutzten diesen „geschenkten Tag“ -

Auszeichnung „TOP-Heuriger“ für 53 niederösterreichische Betriebe



Am 19. Februar 2008 durften die ersten 53 Betriebe die Auszeichnung „TOP-Heuriger“ durch Agrarlandesrat DI Josef Plank in feierlichem Rahmen entgegennehmen. 41 Wein- und 12 Mostheurige erfüllen bereits die strengen Auflagen dieser Initiative und zählen damit zu den Leitbetrieben der Niederösterreichischen Heurigenkultur, die Kundenerwartungen nicht nur erfüllen sondern übertreffen.

Das Projekt wurde vom Landesverband für bäuerliche Direktvermarkter ins Leben gerufen, um bei den Buschenschanken jene besonders hervorzuheben, die freiwillig noch mehr Wert auf hohe Qualitätsstandards legen, und dies auch kontrollieren lassen.

und geprüfter Qualität gepflegte, stimmige Atmosphäre, Qualitätsweine und/oder -moste aus eigener Produktion, regionale und saisonale Schmankerl, typische Buschenschankgerichte aber auch Kreativ-Leichtes, gehobene Glaskultur sowie fachkundige, individuelle Betreuung. Darüber hinaus müssen die ausgezeichneten Betriebe jederzeit mit einem anonymen Test durch so genannte „mystery guests“ rechnen. Damit wird ein weiterer Schritt in Richtung Qualitätsorientierung bei landwirtschaftlichen Produkten gesetzt und für den Gast sicher gestellt, dass er qualitativ hochwertige Produkte mit starkem regionalen Bezug aufgetischt bekommt.



Landesrat DI Plank und Präsident Schultes freuen sich mit Projektbetreuerin Fink über die gelungene Auftaktveranstaltung

Unterstützung gab es auch durch das Land Niederösterreich mit der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ sowie der Landeslandwirtschaftskammer. Die Qualitätskriterien wurden von den Experten der Landwirtschaftskammer NÖ erarbeitet und deren Einhaltung wird von einer Fachjury in regelmäßigen Abständen bewertet. Dazu zählen neben ausgezeichneten

Dass die Initiative genau den Bedürfnissen der Anbieter entspricht, zeigt das große Interesse von den Heurigenbetrieben. So haben sich bereits 200 Betriebe gemeldet, die ebenfalls die Anerkennung von Qualität und Leistung erwarten.

Interessierte Konsumenten können auf www.top-heuriger.at nach den „TOP-Heurigen“ in ihrer Nähe **ER**

Geht uns die Luft aus?



Täglich hören wir, dass Unwetter, Stürme, Hochwasser u. dgl. schon zur normalen Tagesordnung gehören. Alleine in Österreich gab es seit Jahresbeginn 2007 bereits 5 Sturmereignisse, wo es zu regionalen Waldschäden kam. Die Forscher erklären uns, dass diese Klimaänderungen mit der Zunahme an Treibhausgasen zusammenhängen. Interessant ist, dass wir in der Diskussion oft nur von NO_x und Feinstaub hören. Die Hauptproblematik CO₂ wird dabei meistens gar nicht mitdiskutiert.

Solange wir unseren Energiehunger, der auch in Österreich noch jährlich zunimmt, überwiegend mit fossilen Energiequellen decken, wird sich hier kaum etwas verbessern. Ein Vertreter der österreichischen Erdölindustrie sagte dazu in den letzten Wochen: „Für die Zukunft stellt sich nicht die Frage, wie lange wir noch ausreichend Erdöl haben, sondern wie wir die CO₂-Problematik in den Griff bekommen.“

Durch Energieeffizienz ist zwar noch ein wesentliches Reduktionspotential vorhanden, doch kann dies nicht darüber hinwegtäuschen, dass wir auch unser persönliches Verhalten umstellen müssen. Im Wärmebereich ist die Nutzung erneuerbarer Energiequellen jederzeit ohne Komforteinbußen möglich. Gleiches ist auch beim notwendigen Ausbau der Stromproduktion möglich. Es ist daher nicht verständlich, dass wir uns zwar Sorgen darum machen, ob wir künftig ausreichend Rohstoffe zur Verfügung haben, aber nicht bereit sind, die ersten Schritte mit den verfügbaren Rohstoffen vorwärts zu gehen. Anscheinend bringt uns nicht einmal das Zudrehen des Gashahnes in Russland dazu über unsere Energiesicherheit und die Klimaschäden ernsthaft nachzudenken.

250. Kellergassenführer wird ausgezeichnet

LR Plank überreicht den frischgebackenen Kellergassenführern ihr Diplom

Wolkersdorf - Am 23. Jänner 2008 wurde im Schloss Wolkersdorf der 250. Kellergassenführer, DI Josef Strasser, durch Landesrat DI Josef Plank zertifiziert. „Kaum einer hätte sich das vor 8 Jahren gedacht, als der

erste Lehrgang im Land um Laa über die Bühne ging“, meint der Projektentwickler Michael Staribacher von AGRAR PLUS. Im Jahr 2000 wollte der Regionalentwicklungsverein Land um Laa seine Kellergassen beleben und von AGRAR PLUS wurde ein Ausbildungsprogramm für KellergassenführerInnen entwickelt. 19 Lehrgänge später sind die Experten aus den Kellergassen nicht mehr weg zu denken und fixer



Wie beim letzten Lehrgang in Wolkersdorf erhalten die Teilnehmer ihre Kellergassenführer-Zertifikate im Rahmen eines Festaktes

«Firma1» «Firma2»
«Anrede» «Titel»
«Agrar» «Vorname» «Zuname»
«Strasse» «Hausnr»
«Plz» «Ort»
«Land»

Bestandteil des touristischen Angebotes. Man schätzt, dass jährlich mehr als 12.000 Besucher durch die Kellergassen des Weinviertels geführt werden. Den Gästen wird die Architektur, die Geschichte und der Zauber der Kellergasse näher gebracht. All das lernen die Kellergassenführer in den 6 Ausbildungsmodulen.

Ein 20. Lehrgang findet MS

Notizen

Hackschnitzel: Frühjahrs-Aktion beim Maschinenring

Seit letztem Jahr gibt es beim Maschinenring NÖ-Wien auch Hackschnitzel zu beziehen. Mit einer Körnung G 30 bis max. G 50 und einem Wassergehalt von w <25 % bis max. 35 % entsprechen diese garantiert der ÖNORM M 7133. "Wir achten auf eine hohe Qualität bei unseren Hackschnitzeln", erklärt DI Martin Schober, der Verantwortliche beim Maschinenring. Diese zeigt sich in einem durchwegs geringen Fein- und Rindenanteil bei der Ware.

Derzeit läuft noch bis zum 15. April 2008 eine Frühjahrsaktion: Bei Abholung vom Lager Mank gibt es einen Rabatt von 5 % auf die Ware. Auch Zustellung ist möglich.

Infos gibt's beim
Maschinenring Melk
GF Erwin Gindl
Am Wachauring 1, 3390 Melk
T 02752 / 51372

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