

# NEWS

## MOSTELLERIA - Ort neuer Verführung

Anfang September konnte Landesrat Dr. Stephan Pernkopf im Beisein einer großen Gästeschar das neue Ausflugsziel im Mostviertel, die MOSTELLERIA in Öhling (bei Amstetten) eröffnen.



Farthofer freute sich mit einer großen Gästeschar über die Eröffnung der MOSTELLERIA. V.l.n.r.: Pater Michael Prinz, Bgm. Josef Dirnberger, LR Dr. Stephan Pernkopf, Doris Hausberger, LABg. Michaela Hinterholzer, Mag. Josef Farthofer

Fotoquelle: Privat

Dem alten Kellergewölbe des ehemaligen Meierhofes wurde durch Mag. Josef Farthofer neues Leben eingehaucht. Der über viele Jahre leerstehende Mostkeller und die dazugehörigen Räumlichkeiten des Presshauses wurden in liebevoller Weise wieder instandgesetzt und einer neuen Verwendung zugeführt. Das von AGRAR PLUS mitbetreute Projekt ist nun zur Herberge für die Destillerie von Josef V. Farthofer geworden.

Das Leitprodukt in diesem Erlebniskeller ist der MOSTELLO, ein Birnendessertwein, der nach der Port-

weinmethode hergestellt wird. „Der MOSTELLO hat seinen Geist vom Destillat, seine Frucht von der Birne und seinen Körper vom Eichenfass. Er ist eine innovative Komposition aus Birnenwein und Destillat – „ein perfekter Aperitif“ wie Farthofer meint.

Im neugestalteten Verkaufs- und Verkostungsraum sind jedoch noch eine Reihe weiterer Bio-Destillate und Liköre zu verkosten.

Farthofer hat in diesem Gebäude auch nachwachsende Rohstoffe zum Thema gemacht. Einerseits wurde bei der Isolierung des Kellerbodens

mit Miscanthus als Dämmmaterial gearbeitet. Andererseits hat er zur Energiegewinnung eine Hackschnitzelheizung errichtet, die auch gleich das angrenzende Feuerwehrhaus und einige andere Gebäude mitversorgt. Diese Anlage liefert auch die Energie für die Schnapsbrennerei.

Die MOSTELLERIA befindet sich außerdem in unmittelbarer Nähe zum Mostviertler Mostbirngarten, wo 17 Betriebe auf 20 ha eine gemeinsame Mostbirnanlage errichtet haben. Auch dieses Projekt wurde von der AGRAR PLUS begleitet. Neben Führungen im Keller werden auch verschiedene Kochkurse angeboten.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag:

10 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Sonntag: 13 bis 17 Uhr

Weitere Informationen zur MOSTELLERIA sind unter [www.mostelleria.at](http://www.mostelleria.at) zu finden.

JB



Modernes Design im alten Kellergewölbe lädt zum Einkaufen ein.

Fotoquelle: Weinfranz

# Veranstaltung „Energie nutzen, Geld sparen“

## Moderner Energieeinsatz in Hotellerie, Gastronomie und Bäder

Energie ist das Zukunftsthema. In absehbarer Zeit, so prognostizieren viele nationale und internationale Organisationen, steigen die Energiepreise durch höhere Nachfrage und geringere Neufunde an fossilen Energiequellen. Dadurch sind vor allem sehr energieintensive Bereiche betroffen.

Gerade für den Tourismus ist es wichtig, seinen Gästen eine Umgebung zu schaffen, welche Wohlbehagen und Gemütlichkeit vermittelt. Durch Unkenntnis des Personals, aber auch durch veraltete technische Anlagen, wird diese grundlegende Voraussetzung für den Betrieb oft durch einen überhöhten Energieeinsatz erkauft. Dadurch werden nicht nur zusätzliche CO<sub>2</sub>-Emissionen generiert sondern auch der Gewinn jedes einzelnen Unternehmens geschmälert.

Mit Blick in die Zukunft, in der von höheren Energiepreisen auszugehen ist, wird sich der Gewinn durch erhöhte Energiekosten immer mehr schmälern, wenn nicht rechtzeitig gegengesteuert wird.

Die Veranstaltung „Energie nutzen, Geld sparen“ soll Betreibern von Tourismusanlagen helfen, sich in der Vielzahl an Möglichkeiten zu orientieren, bei denen es möglich ist, für seinen Betrieb Energiekosten einzusparen. Von der Einbeziehung und Verhaltensänderung des Personals über mögliche technische Maßnahmen zum Energiesparen sowie die Nutzung von Alternativenergie reicht der Bogen der eintägigen Veranstaltung in der Wirtschaftskammer Niederösterreich.

Die Veranstalter Wirtschaftskammer NÖ, Projektteam SETCOM unter Beteiligung von AGRAR PLUS,

sowie die Energieagentur Österreich und klima:aktiv freuen sich, Sie am 18.10.2010 begrüßen zu dürfen.

Die Veranstaltung wird im Rahmen des IEE-Projektes SETCOM abgehalten und ist für angemeldete Besucher gratis. Nähere Informationen über die Veranstaltung unter: <http://www.setcom-project.eu/index.php?id=125>

Anmeldung bis spätestens 14.10.2010 an:

WKNÖ, Fachverband Tourismus und Freizeitwirtschaft

Fax: 02742 851-18699

E-Mail: [tf1@wknoe.at](mailto:tf1@wknoe.at)



## So schmeckt Niederösterreich im Internet



Menschen anzusprechen und eine Botschaft zu übermitteln.

„Ein einfacher Schritt um etwas für uns und unsere Umwelt zu machen, ist der Kauf von regionalen Produkten, die keinen CO<sub>2</sub> Rucksack schleppen. Durch die bewusste Kaufentscheidung für regionale und

sorgen. Auf diesem Weg bleibt die Wertschöpfung im Land und unser Niederösterreich bleibt lebenswert. „Nehmen Sie sich Zeit für einen genussvollen Besuch von [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)“, so Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Wer [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at) besucht, wird nicht nur bestens über kulinarische Belange informiert, sondern hat auch die Chance auf einen Gewinn:

Gewinnspiel-Teilnehmer können jeden Monat köstlich-kulinarische Preise gewinnen! Von Top-Heuriger-Gutscheinen über Echt aus NÖ-Geschenkpaketen, bis hin zu Grillbüchern von Adi Matzek.

Mitspielen zahlt sich aus!

Die neue Webseite von „So schmeckt Niederösterreich“ gilt als kulinarische Leitlinie für das ganze Land.

Die Initiative ist nun verstärkt im Internet vertreten um noch mehr

hochqualitative Lebensmittel unterstützt man die Produzenten und Verarbeiter Niederösterreichs, die die wunderschöne Landschaft unseres Bundeslandes erhalten und tagtäglich für unser kulinarisches Wohl

## Das neue "Weinviertel-Brot"

### Eine Produkt-Innovation von Weinviertler Bäckern, Müllern und Landwirten

Zehn Bäcker, vier Mühlen und zahlreiche Landwirte, gemeinsam mit dem Lagerhaus Hollabrunn/Horn, kooperieren im Rahmen eines Leader-Projektes. Am 8. November 2010 wird das „Weinviertel-Brot“ standesgemäß in der Windmühle Retz präsentiert. Die bekannte Ernährungsberaterin Hanni Rützler spricht dabei über die Änderungen im Ernährungsverhalten unter dem Titel „Food change“.

Quer über alle Wertschöpfungsbereiche hinweg kann bei dieser Initiative der Ursprung des Rohstoffes rückverfolgt werden. Das Getreide stammt nachweislich aus dem Weinviertel und ist Hauptbestandteil des neuen „Weinviertel-Brot“. Dazu kommt nur Wasser, Salz und Natursauerteig. Damit entsteht sozusagen ein Brot gemäß einem Weinviertler Reinheitsgebot.

Das Weinviertel-Brot ist mit 1,5 kg ein gewichtiger Vertreter der Region, und durch die quadratische Form

sowie dem integrierten Brotstempel leicht zu erkennen. Je größer das Brot, desto saftiger bleibt es. Außerdem ist es durch die Form das einzige Brot mit 4 „Scherzln“.

Bei der Präsentation wird vor allem der Gastronomie das neue „Weinviertel-Brot“ vorgestellt! Es soll dabei aber auch gezeigt werden, dass dieses Brot als Jausenbrot für Süßes und Saures bestens geeignet ist.

Ab 8. November 2010 ist das „Weinviertel-Brot“ bei folgenden Bäckereien erhältlich: Bäckerei Blei aus Retz, Bäckerei Sackl aus Hardegg, Bäckerei Schneider aus Sitzendorf, Bäckerei Spenling aus Hollabrunn, Bäckerei Bouchal aus Göllersdorf, Bäckerei Huber aus Bisamberg, Bäckerei Schiel aus Herrnbaumgarten, Bäckerei Kosch aus Peigarten, Bäckerei Stoiber aus Laa/Thaya und Bäckerei Bauer aus Herrnbaumgarten. MS

## Seminar „Wärme aus Biomasse“ in Hollabrunn

Die Seminarreihe Wärme aus Biomasse, bekannt von der alljährlichen Veranstaltung ab Jahresbeginn in St. Pölten, wird nun in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) abgehalten.

Ein weiterer neuer Punkt ist die Veranstaltung der beiden Grundlagenmodule zusätzlich ab Herbst und an einem neuen Veranstaltungsort: Bezirksbauernkammer Hollabrunn, die BBK Hollabrunn fungiert auch als Anmeldestelle, Tel. 02952/2283.

Die Inhalte der Grundlagenmodule vermitteln die ersten Schritte zur erfolgreichen Umsetzung von Biomasseheizwerken.

Das Modul 1 wird am 25. November 2010 abgehalten, das Modul 2 folgt am 27. Jänner 2011.

Die Seminarreihe in St. Pölten, be-

stehend aus den beiden Grundlagenmodulen und 3 Betreibermodulen, Veranstaltungsort Landwirtschaftskammer NÖ, startet mit 20. Jänner 2011.

Die Betreibermodule sind für Anlagenbetreiber konzipiert. Das Modul 3 ist speziell auf Funktionäre von Bioenergie-Anlagen zugeschnitten. Im Modul 4 wird die Rohstoffversorgung, speziell die Erzeugung und Bereitstellung von Waldhackgut, behandelt. Das Modul 5 ist für Heizwärte und Kundenbetreuer ausgelegt und bietet die Inhalte: Brandschutzbestimmungen, Hydrauliklösungen, Wasseraufbereitung, Betriebsdatenerfassung und die Anlagenbetreuung.

Weitere Informationen:  
www.lfi-noe.at

## Energieziele Niederösterreich!



Wir haben Energieziele für Niederösterreich! Landesrat Dr. Stephan Pernkopf gab für Niederösterreich ambitionierte Ziele vor:

- ✓ 50% des Gesamtenergiebedarfs aus erneuerbarer Energie bis 2020
- ✓ 100 % des Strombedarfs aus erneuerbarer Energie bis 2015

Frei nach Harald Serafin „Ist das nicht wunderbar“?

Jetzt ist es wichtig, Strategien zu definieren und umzusetzen, um diese Ziele zu erreichen. Die Zeit drängt! Fünf oder zehn Jahre sind keine Ewigkeit!

Das Land NÖ setzt auf eine Doppelstrategie:

Massiver Ausbau der Ökostromerzeugung und andererseits auf umfangreiche Effizienz- und Sparmaßnahmen.

Sehen wir uns das nächstliegende Ziel für den Strombedarf bis 2015 an:

100% aus erneuerbarer Energie bis 2015. Dies bedeutet eine Verdoppelung der derzeit installierten Windkraft von 1.000 GWh. Ausbau der Biomasse um ca. 200 GWh, entspricht rd. 30 MW<sub>e</sub>l (derzeit 95 MW<sub>e</sub>l installiert) zusätzlich. Die Photovoltaik muss von derzeit 13 GWh auf rd. 200 GWh steigen. Und das bei der Annahme einer geringsten jährlichen Verbrauchssteigerung bei Elektrizität.

Also „hopp auf“. Es darf keine Sekunde mehr gewartet werden.

Doch sind die Rahmenbedingungen, wie das Ökostromgesetz, auf diese ambitionierten Ziele abgestimmt?

Mit AGRAR PLUS hält das Land NÖ ein strategisches Werkzeug in der Hand, womit die Umsetzung dieser ehrgeizigen Ziele gesteuert werden kann.

„Ist das nicht wunderbar“

Ing. Christian Mayerhofer-Burger



## Vierter „So schmeckt Nieder- österreich“- Adventmarkt



Der „So schmeckt Niederösterreich“-Adventmarkt findet heuer bereits zum 4. Mal am Freitag, den 3. und Samstag, den 4. Dezember im Palais Niederösterreich in Wien statt.

Auf zwei Ebenen erwartet Sie ein stimmungsvoller Markt mit kulinarischen Spezialitäten und Kunsthand-

werk aus Niederösterreich sowie weitere Höhepunkte zum Schauen, Genießen und Verschenken. Letztes Jahr lockte die Veranstaltung, trotz schlechtem Wetter rund 15.000 Besucher ins Palais. Von deftigen Fleisch-, Wurst- und Knödelspezialitäten, über Honig und Bäckereien, bis zu dampfendem Glühwein und seltenen Teesorten lässt der stimmungsvolle Adventmarkt keine kulinarischen Wünsche offen.

## Mostfest - „So schmeckt das Mostviertel“

Datum: 5. November  
Beginn: 19:00 Uhr  
Ort: Schloss Wolfpassing  
Eintritt: €9,-

In einem stimmungsvollen Genussfest werden die kulinarische Vielfalt des Mostviertels und sein Leitprodukt, der Most, interessierten Gästen näher gebracht. Mostviertler Betrieben wird eine Bühne zur Präsentation ihrer qualitativ hochwertigen Produkte geboten. Das Mostfest stellt

gleichzeitig auch den Auftakt der Jungmostaktivitäten dar. Aus diesem Grund sind alle Most- und Genussliebhaber hier goldrichtig. Kommen und durchkosten Sie die Mostviertler Schmankerlstraße und nehmen Sie an der Jungmostdegustation teil. Begleitet wird dieses kulinarische Erlebnis von zwei Musikgruppen.

Weitere Informationen finden Sie auf [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)

### C A R T O O N



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

## Neue Keller- gassenführer fürs Pulkautal

Beim mittlerweile 27. Lehrgang für angehende KellergassenführerInnen im Weinviertel sucht das Ausbildungsteam rund um AGRAR PLUS neue KellergassenführerInnen für das Pulkautal - eine stattliche Anzahl von Experten, die mittlerweile für diese besondere Sehenswürdigkeit im Weinviertel unverzichtbar geworden sind.

Der aktuelle Kurs beginnt am 9. November 2010 und findet in diversen Kellergassen im Pulkautal statt.

Erstmals wird der Lehrgang in Kooperation mit dem LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut) NÖ durchgeführt. Dadurch wird es für die Teilnehmer günstiger. Der komplette Lehrgang kostet ab sofort nur noch € 198,- (anstatt bisher €264,-).

Die Module wie "Von Kellerröhren, Presshäusern und Platzln" oder "Von der Geschichte des Weinviertels, der Dörfer und des Weinbaues" werden nicht nur von namhaften Experten abgehalten, sondern stellen auch die grundlegende Philosophie der Kellergassen und der Kellerkultur vor. Kellergassen sind ein Teil der Weinviertler Identität und daher erhaltenswerte Ensembles.

Anmeldung bei:  
AGRAR PLUS  
Tel: 02522/2438  
Fax: 02522/8997  
[office.laa@agrarpplus.at](mailto:office.laa@agrarpplus.at)