



Ein Spaziergang durch „La Petite France“, das historische „kleine Frankreich“, darf auf keiner Straßburg-Reise fehlen.

Elsass, die „Kulturregion zwischen den Ländern“

Pittoreske Winzerdörfer, lebendige Metropolen, romantische Fachwerkstädtchen, landwirtschaftliche Fachbesichtigungen, edle Weine, feinste französische Küche und vieles mehr gibt es von 26. bis 30. Oktober zu entdecken, wenn die Reisewelt die Leserinnen und Leser der *BauernZeitung* NÖ in den Elsass entführt. Als krönendes Highlight gilt es den altertümlichen Charme der mittelalterlichen Altstadt von Straßburg zu genießen und einen Blick in das Herz der Europapolitik, das EU-Parlament zu werfen.

– Dambach (Weingutbesichtigung mit Verkostung und Fahrt mit dem Bummelzug durch die Weinberge)

4. Tag: Kayersberg (Albert-Schweitzer-Museum) – Weindörfer Riquewahr und Ribeauville

5. Tag: Straßburg (Stadtrundgang und Liebfrauenmünster) – EU-Parlament – Schifffahrt auf der Ill – Heimreise

Das detaillierte Reiseprogramm wird Interessenten gerne übermittelt.

www.reisewelt.at

Das Reiseprogramm:

1. Tag: Anreise – Mühlhausen – Ungersheim (Freilichtmuseum Écomusée d'Alsace) – Straßburg

2. Tag: Gunsbach (Käsebesichtigung) – Weindorf Eguisheim - Colmar (Stadtbesichtigung)

3. Tag: Hochkönigsburg (größte Burg der Vogesen)



Ihre Reiseleiterin:

„Gerne erinnere ich mich an unsere letztjährige Flandernreise mit Schwerpunkt EU-Parlament zurück, die von wunderbaren Eindrücken geprägt war. Ich freue mich jetzt schon auf ein weiteres Abenteuer mit euch – diesmal im Elsass. „Neuzugänge“ sind herzlich willkommen.“

Eure Michaela Stachl-Wöhler

WEITERE INFOS
Das Programm
im Detail finden
Sie hier



BUCHUNG

REISEWELT GmbH
Marion H. Brandl
Wienerbergstr. 7/4. Stock,
1100 Wien
Tel: 01/6071070-67442
m.brandl@reisewelt.at
www.reisewelt.at

ELSASS

26. bis 30. Oktober 2023
Pauschalpreis pro Person im Doppelzimmer: 1.279 Euro
Einzelzimmerzuschlag: 245 Euro
Mindestteilnehmerzahl: 35 Personen

Sieger der Agrarolympiade wurden ausgiebig gefeiert

Am 4. Juni konnten knapp 40 Landjugendmitglieder auf der Wieselburger Messe beim Landesentscheid Agrarolympiade ihr Wissen rund um die Landwirtschaft unter Beweis stellen.

Bei verschiedenen Messständen waren die Aufgaben breit gefächert. Von der Benennung der verschiedenen Bauteile eines Güllefasces, über die Zuordnung der Fleischteile beim Schwein und Rind, über das Erkennen von Futtermitteln, bis hin zum Finden von GPS-Punkten mithilfe einer Smartantenne. Bei all diesen Stationen konnte gelerntes

und in der Praxis umgesetztes Wissen gezeigt werden.

Die meisten Punkte und somit den Landessieg konnten sich Christian Pfeiffer und Lukas Traxler holen. Direkt dahinter konnten Paula-Sophie Rabel und Bernhard Gasthuber Silber ergattern. Das Stockerl komplettieren Bernhard Hollerer und Fabian Butzenlechner auf Platz drei.

Alle drei Teams dürfen die Landjugend Niederösterreich am Bundesentscheid Agrarolympiade, vom 28. bis 30. Juli in der Landwirtschaftlichen Fachschule St. Andrä im Kärntner Lavantall, vertreten.



Bei allen Stationen konnten die Teilnehmer gelerntes und in der Praxis umgesetztes Wissen unter Beweis stellen.

So wird Landwirtschaft zum Aha-Schülerlebnis

An der Kirchlichen Pädagogischen Hochschule (KPH) am Campus Krems-Mitterau fand der Aktionstag „Schule trifft Bauernhof“ statt. Die aktive Auseinandersetzung mit der Landwirtschaft und unseren Lebensmitteln weckt bei Kindern die Neugierde und ruft zugleich Fragen hervor. Angehende Lehrkräfte informierten sich direkt bei Bäuerinnen und Bauern über die agrarpädagogischen Angebote für Schulen in NÖ. Die Themen Ernährung und Landwirtschaft sollen verstärkt im Unterricht eingebracht werden. Ziel sei es, Studentinnen und Studenten zu motivieren, genau diese Inhalte in



Isabella Benischek, LK-Vize Andrea Wagner, Alexandra Bauer und Lukas Jedlicka

ihren künftigen Unterricht einzubauen, erklärte LK NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner.

NOCH MEHR
Den Artikel in
voller Länge
lesen Sie hier



Technische Innovationen und ihre praktischen Anwendungen wurden im Rahmen des Feldtages erörtert.

„Boden traf auf Innovation“ am Feldtag in Wieselburg

Im Rahmen des Projektmanagementunterrichts organisierte der vierte Jahrgang, Abteilung Landwirtschaft, am Francisco Josephinum Wieselburg den Feldtag Voraus Säen“, der ganz im Zeichen des Bodens und der Innovation stand. Die gemeinsame Veranstaltung des Ländlichen Fortbildungsinstitutes (LFI), des Vereins Boden.Leben und der Innovation Farm lockte rund 600 Bäuerinnen und Bauern an, die sich über die Produktionsgrundlage Boden, Direktsaat, Pflanzenschutzstrategien bei reduzierter Bodenbearbeitung und innovative Technologien informierten. Zusätzlich nutzen mehr als 240 Schülerinnen und Schüler aus ganz Österreich das Workshop-Programm, um über neueste Entwicklungen zu erfahren.

Auch LK NÖ-Vizepräsident und Obmann des Vereins Boden.Leben. Lorenz Mayr zeigte sich von der Qualität der Veranstaltung beeindruckt: „Wir Bäuerinnen und Bauern reagieren auf die sich ändernden Bedingungen bereits seit Jahren – immer unter Berücksichtigung aktueller Entwicklungen und der Anwendung neuer Technologien.“

Eine zentrale Rolle nehme der Boden ein, der das höchste Gut sei. Eine wichtige Anpassungsmaßnahme betreffe daher den Schutz des Bodens und den Erhalt von fruchtbaren und gesunden Böden. Dies betonte Mayr auch in seinem Impulsvortrag, in dem er auch über Ansätze und Versuche in der konservierenden und aufbauenden Landwirtschaft sprach.

Top-Genetik in der Berglandhalle am 21. Juni

Mit einem Angebot von mehr als 250 Großrindern und rund 90 weiblichen Zuchtkälbern bietet die Versteigerung in der Berglandhalle am 21. Juni wieder eine gute Auswahl an leistungsbereiten Zuchttieren. Kaufinteressenten, die am Versteigerungstag verhindert sind, können den Treuhänderkauf nutzen:

Fleckvieh Zuchtkälber: Stefan Mitterböck, Telefon 0664/5263680

Fleckvieh Großvieh: Josef Scharner,

Telefon 0664/4392511

Holstein und Brown Swiss, Zuchtkälber und Großvieh: Gregor Schaubmair, Telefon 0664/8312421

Für das Land Niederösterreich stellt weiterhin für bis zu zwei Tiere die Ankaufförderung für Qualitätskälbinnen und Erstlingskühe in Höhe von 280 Euro bereit und unterstützt damit die genetisch wertvolle Herdenauffrischung.

Der Katalog steht auf der Homepage zum Download bereit: www.noegenetik.at

HOHE AUSZEICHNUNGEN

Am 13. Juni wurden hohe Auszeichnungen an verdiente Mitglieder des NÖ Bauernbundes verliehen:

EHRENZEICHEN FÜR VERDIENSTE UM DAS BUNDESLAND NÖ:

Großes Ehrenzeichen:

Dorothea DRAXLER
Professorin, ehem. Geschäftsführerin der Kultur. Region. Niederösterreich GmbH

Dr. Edgar NIEMECZEK
Professor, ehem. Geschäftsführer der Kultur. Region. Niederösterreich GmbH

Goldenes Ehrenzeichen:

Johann BAUER
Bürgermeister der Gemeinde Schratteberg, Obmann des Weinbauvereins Schratteberg

Herbert HOFER

Oberbrandinspektor, Kammerobmann der BBK Horn, OM der Raiffeisenbank Eggenburg

Silbernes Ehrenzeichen:

Karl PABST

Amtsrat i.R., ehem. Leiter des Gemeindeamtes Bergland

EHRENZEICHEN FÜR VERDIENSTE UM DIE REPUBLIK ÖSTERREICH:

Goldene Medaille:

Wolfgang PRATSCH
ehrenamtlicher Erntereferent der Statistik Österreich

Martin SCHERZ
ehrenamtlicher Erntereferent der Statistik Österreich

Endlich haben frische Heurige wieder Saison

In Niederösterreich ist die Heurigen-Ernte nach kühlen Wetterbedingungen endlich in vollem Gange.

Die frühen Erdäpfel konnten nicht so früh wie gewohnt gepflanzt werden und haben sich langsamer entwickelt. Dadurch wurde es zum Ende der Saison knapp mit den Lagererdäpfeln aus dem Vorjahr, der Markt kann aber durchgehend aus heimischer Produktion bedient werden teilten Interessensgemeinschaft Erdäpfelbau (IGE) und Landwirtschaftskammer NÖ (LK NÖ) vor Kurzem mit.

„Wir haben an den Handel appelliert, ausschließliche heimische Erdäpfel anzubieten – mit Erfolg. Das unterstreicht das Engagement für heimische Ware und den Verzicht auf

Produktionsbedingungen, die sich deutlich von den österreichischen Standards unterscheiden“, erklärte IGE-Obmann Franz Wanzenböck.

LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr nahm Bezug auf die Herkunftssicherheit heimischer Lebensmittel und empfahl: „Auf das AMA-Gütesiegel



Echte österreichische „Heurige“

und das Etikett achten, um sicherzugehen, dass man heimische Ware erwirbt und damit einen Beitrag zur Versorgungssicherheit leistet.“

Die Anbauflächen haben sich im zweiten Jahr in Folge reduziert. Laut erster Flächenauswertungen beträgt der diesjährige Rückgang beim Anbau rund sechs Prozent. Als Gründe werden insbesondere der Drahtwurm, für den keine wirksamen Pflanzenschutzmittel mehr zugelassen sind, sowie die anhaltende Trockenheit im Hauptproduktionsgebiet Weinviertel, wo nur in wenigen Regionen Bewässerung möglich ist, angeführt.

Feinschmecker erhalten die ersten Heurigen schon seit Ende Mai bei den Direktvermarktern und ab sofort sind die „tollen Knollen“ aus heimischer Produktion auch im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.