



vlnr.: Lorenz Mayr (NÖ, Obmann-Stellvertreter), Hannes Danzl (Tirol, Kassier), Petra Pobaschnig (Kärnten, Schriftführerin), Martina Ortner (Geschäftsführung, LKÖ), Karl Grabmayr (Oberösterreich, Obmann), Markus Hillebrand (Steiermark, Obmann-Stellvertreter)  
Foto: LKÖ/Tanja Pitter

## „Verband bäuerlicher Direktvermarkter Österreich – Gutes vom Bauernhof“ gegründet

GF Dr.<sup>in</sup> Martina Ortner u. Mag.<sup>a</sup> Claudia Jung-Leithner, LKÖ

Bündelung der Interessen – Karl Grabmayr wird Obmann, Martina Ortner Geschäftsführerin

Ab sofort werden die Interessen der **landwirtschaftlichen** Direktvermarkter noch besser in einem bundesweiten Verein gebündelt. Am 13.06.2023 fand in Linz die konstituierende Generalversammlung des neu gegründeten „Verbands bäuerlicher Direktvermarkter

Österreich – Gutes vom **Bauernhof**“ statt. Mitglieder sind die Verbände der einzelnen Bundesländer, die **Landes-Landwirtschaftskammern** und die **LK Österreich**. Zum Obmann wurde Karl Grabmayr aus Oberösterreich gewählt. Er zählt ebenso zum Vorstand wie seine beiden Stellvertreter Lorenz Mayr aus Niederösterreich und der Steirer Markus Hillebrand, die Kärntnerin Petra Pobaschnig und der Tiroler Hannes Danzl. Die Geschäftsführung übernimmt Direktvermarktungsexpertin Martina Ortner aus der **LK Österreich**.

### Einladung zur landw. Studienreise der ARGE Meister

Die Arbeitsgemeinschaft der MeisterInnen Burgenland veranstaltet im November 2023 eine Fachreise nach Kastilien (Spanien) und lädt alle Meister und Meisterinnen sowie Freunde der ARGE Meister recht herzlich dazu ein!

#### Termin:

**Sonntag, 19.11. -  
Samstag, 25. 11.2023**

#### Kulturelles & landwirtschaftliches Programm:

- Besichtigung zweier Weinbaubetriebe

- Besichtigung eines Kampfstierzuchtbetriebes, Schafzuchtbetriebes, Käserei mit Verkostung, Pferdezucht-, Spargel- und Erdbeerbetrieb
- Besichtigung El Escorial
- Stadtbesichtigung Madrid, Toledo, Salamanca, Avila
- ...

Weitere Informationen sowie das Detailprogramm sind auf der Homepage der ARGE Meister Burgenland unter [www.argemeister.at](http://www.argemeister.at) abrufbar!

Vormerkungen bzw. Anmeldungen sind im Büro der ARGE MeisterInnen unter 02682/702-453 oder unter [manuela.wurzinger@lkbgl.at](mailto:manuela.wurzinger@lkbgl.at) möglich!



## SCHMANKERL

### Sommerliche Puddingschnitten

#### Zutaten

##### Teig:

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 120 g Butter
- 200 g Staubzucker
- ½ Pkg. Weinsteinbackpulver
- etwas Milch

##### Creme:

- 350 ml Marillenektar
- 150 ml Wasser
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 125 g Butter
- 125 g Staubzucker

##### Glasur:

- 50 g Zitronensaft
- 200 g Staubzucker

#### Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Teig in drei gleich große Stücke teilen, in Blech-Größe dünn ausrollen und bei 175 ° C hellbraun backen
- Für die Creme Marillenektar mit Wasser mischen und mit dem Puddingpulver einen Vanillepudding kochen. Im noch heißen Pudding, Butter und Zucker auflösen.
- Die drei Teigplatten mit der Creme füllen.
- Anschließend den Kuchen in den Kühlschrank geben, bis die Creme fest ist.
- Für die Glasur den Zitronensaft leicht erwärmen, mit dem Staubzucker glattrühren und damit den Kuchen glasieren.

Viel Freude beim Nachbacken wünscht EDB-Beraterin Sandra Lehner!