

„VIFZACK“ DER LANDWIRTSCHAFT

Vifzack-Potenzial im Bezirk

Bereits vorige Woche präsentierte die NÖN einen Bewerber-Betrieb für den Vifzack 2024 der Landwirtschaftskammer und Bezirksbauernkammer. Nun folgen die weiteren drei Betriebe aus dem Bezirk.

VON MARGIT BRÜCKNER

BEZIRK Mit den Betrieben von Karin Metz aus Haag, Michael Pfaffenbichler aus St. Peter/Au und Doris Hardegger aus Behamberg gibt es im Bezirk drei weitere Kandidaten für den Vifzack der Landwirtschaftskammer und Bezirksbauernkammer. Diese wurden unter die ersten drei Finalisten in ihrer jeweiligen Kategorie Regionale Vermarktung, Jungunternehmerin/Jungunternehmer und Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit gewählt. Der Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Johannes Schmuckenschlager, und weitere Vertreter der Landwirtschafts- und Bezirksbauernkammer besuchten die Betriebe.

Karin und Raimund Metz wurden mit ihrem Bio-Kürbischhof in Haag und ihrer Innovation, dem Kürbiskernspice, der

regionalen Alternative zur Soja-sauce aus China, unter der Kategorie Regionale Vermarktung unter die Finalisten gewählt.

Mostviertler Bio-Kürbischhof Metz in Haag

„Vor 25 Jahren starteten meine Eltern, Christine und Hans Binder, die Direktvermarktung unserer Kürbisse. Die biologische Wirtschaftsweise unseres Betriebes wurde damals bereits geschätzt und ausgeführt. Mittlerweile haben wir 150 verschiedene Speise- und Zierkürbisse“, erzählt Karin Metz.

Vor 10 Jahren wurde der Hofladen gebaut und auch die drei Kinder von Karin und Raimund, Jakob, Lorenz und Anna, helfen im Betrieb fleißig mit. Am schön renovierten Vierkanter in Haag werden Betriebsaus-



▲ Von links: Landeskammerrat Andreas Ehrenbrandtner, Innovationsberater Thomas Pristner, Obmann der Landwirtschaftskammer NÖ Andreas Pum, Kammerobmann-Stellvertreter Anton Pfaffeneder, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ Johannes Schmuckenschlager, Kammersekretär Bezirksbauernkammer Amstetten Bernhard Ratzinger, Karin Metz, Innovationsberater David Losbichler, Raimund Metz, Hans Binder, Bezirksbäuerin Renate Haimberger und Christine Binder.
Fotos: NÖN Amstetten/Margit Brückner

flüge, Exkursionen und Schule am Bauernhof angeboten.

Die Direktvermarktung erfolgt von Kürbissen, Getreide, Lein-, Hanf-, Raps-, Walnussöl und verschiedenen Kürbis-, Kürbiskern- und Speiseölprodukten. Ihr innovatives veganes Produkt, Kürbiskernspice, ist eine gebraute Würzsauce, benötigt eine fünfmonatige Fermentationszeit und wird aus Bio-Kürbiskernpresskuchen und Bio-Weizen von ihren Feldern hergestellt.

Mostviertler Cheddar beim Felberbauer in St. Peter

„Ich wollte schon immer etwas mit Käse machen“, sagt Milchtechniker und Landwirt Michael Pfaffenbichler. In seinem Betrieb in St. Peter/Au gibt es in etwa 40 Kühe verschiedener Ras-

sen, sogar einige Angusrinder. Der junge Landwirt hat sich mit seiner Projektidee „Mostviertler Cheddar“ in der Kategorie Jungunternehmer bewährt.

Die Felberbauer-Produkte aus Käse, Bergkäse, Tilsiter und der Raclettekäse sind bereits bekannt, werden im Bezirk auf Bauernmärkten und in vielen Bauernläden vertrieben, und haben sich damit auch schon das Kasermädl in Silber bei der Messe Wieselburg eingeheimst.

Die ersten Versuche der Cheddarproduktion startete er 2021 und seine Projektarbeit handelte vom regionalen Cheddar. „Für die Projektarbeit an der FH Wieselburg habe ich nach Rezepten für die Herstellung von Cheddar gesucht und einfach nichts gefunden. Da kam mir die Idee, einen Mostviertler Cheddar aus unserer

Michael (Mitte) mit seinen Eltern Josef und Marianne Pfaffenbichler aus St. Peter/Au, präsentiert seine Projektidee, den Mostviertler Cheddar.



Der Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Johannes Schmuckenschlager, mit der Projektleiterin von „Schule am Bauernhof“ Doris Hardegger.

Milch herzustellen und regionale Produkte zu verwenden“, erwähnt der Milchtechniker.

Nach langer Forschung, unterschiedlich langer Reifung zwischen fünf Monaten und einem Jahr, und vielen Versuchen kann er nun seine einzigartige Innovation „Den Mostviertler Cheddar“ präsentieren.

Doris Hardegger präsentiert Schule am Bauernhof

Doris Hardegger hat sich mit ihrer Präsentation von „Gartenfee und Waldkobold – mit Natur und Tier gemeinsam wachsen“ in der Kategorie Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit bewährt. Derzeit bekommen 30 Kinder im Alter von 18 Monaten bis sechs Jahren am Bauernhof in Behamberg von einem Team aus 10 Personen altersgerechte Betreuung und Unterricht.

Die Kinder lernen die Besonderheiten der Tiere, wie Esel, Pferde, Schafe, Hühner, Ferkel kennen und wie man sie

hegt und pflegt. „Mir macht der Unterricht Spaß und am meisten mag ich die Ponys und das Spielen mit den anderen Kindern“, sagt Carolina.

„Die Idee entstand bei der Gründung einer Spielgruppe mit meinem Kind. Mir wurde bewusst, wie wichtig der Umgang mit Tieren für Kinder ist. Später kam mir der Gedanke, den Bauernhof auch für andere Kinder auszubauen, um ihnen die Möglichkeit, mit meinen Tieren in Kontakt zu treten, zu geben“, erzählt Doris Hardegger.

Es gibt einen großen Garten mit Stall, regelmäßige Exkursionen mit den Kindern und Unterricht zu Landwirtschaft, Ernährung und Gesundheit. Die Kinder lernen Küchenkräuter kennen, bepflanzen Beete und setzen Erdäpfel ein.

„Für die Erweiterung auf 60 Kinder und die Nestergruppe, im Alter von 18 Monaten bis zwei Jahren, ist jeder Euro notwendig“, betont Doris Hardegger.



Ein Sommernachtsfest

HAIDERSHOFEN Der ÖAAB Haidershofen veranstaltet am 15. Juni wieder das Sommernachtsfest im Ortsteil Mosin. Beim Schreiner in der Mosing hat der ÖAAB Haidershofen auch heuer wieder eine Bleibe für das Sommernachtsfest gefunden. „Sogar die musikalische Umrahmung des Festes wird von der Familie Schreiner übernommen, Sohn David wird mit seinen „Most4tler Buam“ aufspielen, im Anschluss daran sorgt sein Bruder Jakob mit einigen Musikkameraden für Unterhaltung und gute Stimmung. Vielen Dank!“, erklärt Monika Fürst, Obfrau des ÖAAB Haidershofen. Die Veranstaltung beginnt um 19 Uhr, der Eintritt ist frei.

Foto: privat

Bezahlte Anzeige

Neue Qualitätsmarke für Fleischer

Für Konsumenten schafft die Marke FLEISCH-KÖNNER NIEDERÖSTERREICH mehr Transparenz durch sichtbare Fachkompetenz sowie Kennzeichnung regionaler Qualität, darüber hinaus wird die Wettbewerbsfähigkeit der teilnehmenden Betriebe gestärkt.

Mehr Transparenz für Konsumenten.

Die Fleischer Niederösterreichs sorgen täglich mit handwerklichem Können, umfangreicher Expertise und höchster Hingabe für einen exzellenten Fleischgenuss ihrer Kundinnen und Kunden. Doch Fleischermeisterin oder Fleischermeister zu sein, bringt ein hohes Maß an Verantwortung mit sich. Denn Fleischgenuss wird zusehends kritisch beobachtet. Doch genau hier liegen Chancen, neue Ansätze zu verfolgen, um sich als verantwortungsvoller Fleischereibetrieb positiv abzuheben. Die Fleischer und die Landesinnung des Lebensmittelgewerbes in Niederösterreich haben daher die Marke FLEISCH-KÖNNER

NIEDERÖSTERREICH ins Leben gerufen, um die Qualität, Tradition und Fachkompetenz des regionalen Fleischerhandwerks zu fördern und für Konsumenten erkennbar zu machen.

Aus der Region. Für die Region. Die Marke FLEISCH-KÖNNER NIEDERÖSTERREICH bietet eine verlässliche Orientierungshilfe, um hochwertige Fleischprodukte aus der Region zu erkennen. Sie unterstützt, dass nur auf dem Tisch landet, was wirklich gut ist – für ihre Familie, Freunde und die Region. Die Initiative leistet zudem einen wichtigen Beitrag zur Stärkung des Fleischerhandwerks und verbindet die teilnehmenden Betriebe in einer starken Gemeinschaft,



Innungsmeister Jakob Ellinger
Foto: Josef Bollwein

die für höchste Qualität und besten Geschmack steht. „Die hohe Teilnahme der Betriebe zeigt, dass es an der Zeit war, dass die Fleischer ihre eigene Qualitätsmarke erhalten,“ so Innungsmeister Jakob Ellinger. Und ergänzt einen wesent-

**FLEISCH
KÖNNER**
NIEDERÖSTERREICH

lichen Vorteil aller FLEISCH-KÖNNER für Konsumenten: „Für den vollendeten Fleischgenuss wird bei unseren Betrieben eine weitere, wichtige Zutat nie fehlen: Zeit für die persönliche Beratung unserer Kundinnen und Kunden.“

Junge Talente gesucht

Die FLEISCH-KÖNNER sind immer auf der Suche nach jungen Talenten, die Teil der Fleischer Familie werden möchten und in ihrem Beruf Kreativität ausleben wollen. Die Ausbildung zum Fleischer eröffnet jungen Menschen langfristige Perspektiven, in einem Berufsfeld, das von ihrer Motivation, handwerklichen Präzision und Leidenschaft lebt.

www.fleischkoenner.at