

BauernZeitung

Österreichische BauernZeitung / NÖ/Wien/Bgld.

Bäuerliches Stelldichein zum Auftakt der Ballsaison 2025

Seite 10-17 / 16.01.2025



Bäuerliches Stelldichein zum Auftakt der Ballsaison 2025

Tausende Gäste folgten der Einladung der Akademikergruppe zur 81. Auflage des Niederösterreichischen Bauernbundsballs ins Austria Center nach Wien. Es wurde bis in die Morgenstunden gefeiert und getanzt.

Am vergangenen Samstag fand der 81. Niederösterreichische Bauernbundsball im Wiener Austria Center statt und begeisterte tausende Gäste mit einer unvergleichlichen Atmosphäre. Der Ball war mit über 4.000 Besuchern bestens besucht und stellte einmal mehr seine besondere Bedeutung als gesellschaftlichen Höhepunkt unter Beweis.

„So viele Bäuerinnen und Bauern in der Bundeshauptstadt sind ein starkes Zeichen und Signal des Bauernbundes. Es zeigt, dass wir an einem Strang ziehen und wir stehen geschlossen hinter unseren Zielen und Forderungen. In dieser Stärke können wir nicht

ignoriert werden oder unsere Interessen unter den Tisch fallen“, so Kammerpräsident Johannes Schmuckenschlager. Der Bauernbundsball ist weit

mehr als nur eine Festivität: Er vereint Genuss, Kultur und gesellschaftlichen Austausch auf höchstem Niveau. Mit traditionellen Schmankerln des

Waldviertler Traditionsunternehmens Waldland wurden die Ballbesucher kulinarisch verwöhnt. Regionale und nachhaltige Lebensmittel aus heimischer Produktion machten die bäuerliche Arbeit auf kostlichste Weise erlebbar.



Über 4.000 Besucherinnen und Besucher schwingen im Austria Center in der Bundeshauptstadt zu zünftiger Musik das Tanzbein.

Viele prominente Gesichter

Der Ball bot eine einzigartige Plattform, um Politik, Wirtschaft und Gesellschaft zusammenzubringen und die Vielfalt Niederösterreichs zu feiern. Diese Verbindung aus Regionalität und gesellschaftlicher Vernetzung macht den Bauernbundsball zu einem Fixpunkt im Veranstaltungskalender, der weit über die Lan-

BauernZeitung

Österreichische BauernZeitung / NÖ/Wien/Bgld.

Bäuerliches Stelldichein zum Auftakt der Ballsaison 2025

Seite 10-17 / 16.01.2025



Jugend vom Land vorn dabei: Die landwirtschaftlichen Fachschulen stellten Fahnenräger und Tanzpaare, die Landjugend untersttzt krftig und zeigt damit ihre Verbundenheit mit der Heimat.

Schmuckenschlager: „So viele Bauern in Wien sind ein starkes Zeichen des Bauernbundes.“

desgrenzen hinausstrahlt. So waren viele politische Vertreter sowohl der Landes- als auch der Bundespolitik am Ball, allen voran der neue ÖVP-Obmann Christian Stocker, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Verteidigungsministerin Klau-dia Tanner, Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und Staatssekretärin Claudia Plakholm. Landeshauptmann a. D. Erwin Pröll mit Gattin Sissy und sein Großneffe Alexander Pröll, neuer Generalsekretär der Volkspartei, sowie Finanzlandesrat Ludwig Schleritzko gaben sich ein Stelldichein ebenso wie die ehemaligen LK-Präsidenten Rudolf Schwarzböck und Hermann Schultes.

20.000 Blumen für ein florales Meisterwerk

„Unsere Gärtnerinnen und Gärtner leisten Großartiges.

Sie schaffen jedes Jahr aufs Neue eine blühende Pracht, die den Ballsaal in ein einzigartiges Blumenmeer verwandelt,“ zeigte sich Ballobmann Stefan Jauk begeistert. Mit 20.000 Blumen entstand ein florales Meisterwerk, das die Besucher zum Staunen brachte und den perfekten Fotohintergrund bot. Diese liebevoll gestaltete Kulisse trug wesentlich zum unvergleichlichen Ambiente des Balls bei.

Großes Engagement der Landjugend

Das Herzstück des traditionellen Fahneneinzugs bildet die junge Generation der landwirtschaftlichen Fachschulen. Sie stehen für Zukunft und Zusammenhalt und verleihen dem Ball eine ganz besondere Atmosphäre. Dieses beeindruckende Bild symbolisiert Jahr

für Jahr die Verbundenheit der bäuerlichen Jugend mit ihrer Heimat. Insbesondere die Landjugend ist ein starker Partner und treuer Begleiter des Balls.

Jugend und Wohltätigkeit im Fokus des Balls

Seit dem allerersten Niederösterreichischen Bauernball verfolgt die Veranstaltung einen klaren Auftrag und einen wohlthätigen Zweck: Die Erlöse werden für Stipendien zur Aus- und Weiterbildung der Jugend im ländlichen Raum verwendet. Dies war schon der Grundgedanke von Leopold Figl, um Chancengleichheit für junge Menschen aus dem ländlichen Raum zu sichern.

Zusätzlich wurde heuer die traditionelle Damenspende zugunsten einer Spende an „Hilfe im eigenen Land“ ersetzt und

es konnten 10.000 Euro hierfür gespendet werden. Stattdessen übernahm die Bäuerinnenorganisation Niederösterreich die Initiative und überreichte den Gästen mit selbstgemachtem Kräutersalz eine würzige Überraschung als Begrüßungsgeschenk.

Nach 13 Jahren erfolgreicher Arbeit als Ballobmann wird Generaldirektor Stefan Jauk diese Funktion an Christoph Metzker, Vorstand der RWA, übergeben. „Ihm gebührt dafür größter Dank“, so Bauernbundsobmann und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf.

Der 82. Niederösterreichische Bauernball wird am 10. Jänner 2026 stattfinden.



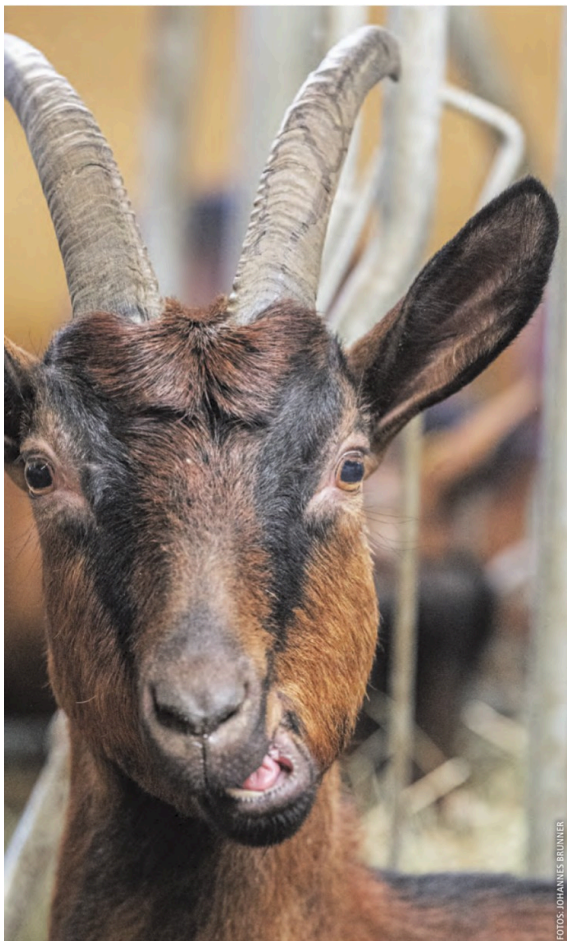
Weitere Fotos
www.noebauernbund.at

BauernZeitung

Österreichische BauernZeitung / NÖ/Wien/Bgld.

Bäuerliches Stelldichein zum Auftakt der Ballsaison 2025

Seite 10-17 / 16.01.2025



FOTOS: JOHANNES BRUNNER

Piemont und nach Südfrankreich gefahren.“ Speziell der französische Einfluss war dem Käsemacher wichtig. Das Endergebnis nach einjähriger Entwicklungsphase war „ein Ziegenweichkäse mit weißem Milchsimmel, aus dem sich die würzigen Aromen unserer blühenden Almwiesen schmecken lassen“, schwärmt Martin.

2020 wurde der erste Weichkäse verkauft. Fünf andere Sorten sind seither noch dazugekommen, darunter ein edler Ziegenkäse mit feiner Holzschicht, ein mindestens sechs Monate gereifter Hart-

käse und auch ein Blauschimmelkäse.

Je nach Jahreszeit erhalten die Kunden bei Familie Grüner auch Kitzfleisch, „Goaswürsten“ und Speck von Hausschweinen, welche mit der Molke aus der Käseherstellung gefüttert werden. Das Angebot im Hofladen wurde mit erlesenen Produkten von Freunden und regionalen Erzeugern erweitert.

Qualität hat ihren Preis

Vertrieben werden die Produkte vor allem in der Direktvermarktung, durch Belie-



Im Hofladen gibt es neben dem Käse der Grüners noch viele weitere Spezialitäten von Betrieben aus der Region.

rung der Top-Gastronomie in der Region sowie ausgewählte Verkaufsstellen. An weiter entfernte Abnehmer werden die Erzeugnisse auch versendet. Nicht funktioniert hat indes ein Selbstbedienungsautomat, räumt Maria ein. „Auch für den Handel sind unsere bäuerlichen Qualitätsprodukte preislich uninteressant. Aber daran dürfen wir uns nicht messen lassen. Unterm Strich müssen wir davon leben können.“ Und das heißt streng kalkulieren.

» Für den Handel sind unsere Käse preislich uninteressant.

MARIA GRÜNER

„Als Landwirt darf man sich nicht unter Wert verkaufen. Viele Kunden schätzen den direkten Kontakt im Hofladen. Dort hat man auch Gelegenheit, sich zu unterhalten. Wenn Abnehmer den Herstellungsprozess und die Geschichte hinter unseren Produkten kennen, sind sie auch bereit, dafür mehr zu zahlen.“ Ihr sei vor allem diese Bewusstseinsbildung wichtig. „Dass man erkennt: Dieses Produkt ist seinen Preis wert“, sagt die gebürtige Südtirolerin.

Man müsse stets innovativ bleiben und Netzwerke aufbauen, meint Martin Grüner abschließend. Das ist eine all-

umfassende Aufgabe, bei der die gesamte Familie zusammenhilft. So ist der Öztaler von November bis August täglich mit dem Käsen beschäftigt. Pausiert wird nur im September und Oktober. „Je frischer die Milch, desto mehr Qualität hat ein Produkt. 365 Tage im Jahre würde ich das nicht schaffen.“



Video

QR-Code scannen und Video ansehen

Auf einen Blick

Die Bergbauern Maria und Martin Grüner halten auf ihrem Hof 40 bis 50 Milchziegen mit eigener Nachzucht (zwei Drittel gemsfarbige Gebirgsziegen, ein Drittel bunte Edelziegen) in Obergurgl. Der Betrieb auf einer Seehöhe von über 1.930 Metern wird bereits in fünfter Generation bewirtschaftet. Früher wurden Milchkühe und Zuchtschafe gehalten. Die Nutzfläche umfasst acht Hektar, davon werden zwei Hektar händisch bewirtschaftet. In der eigenen Käserei erzeugt werden hauptsächlich Ziegenmilchprodukte von höchster Qualität. Diese werden direkt im Hofladen und an die regionale Gastronomie vertrieben.