

Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 10:00 Uhr Bewusst genießen: **Brot & Gebäck – Einschulung zur Qualitätsbeurteilung**
Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg
Brotbackkurs: **Wie mache ich mir selbst mein Brot? In einfachen Schritten zum köstlichen Bauernbrot, mit Tipps zum Verfeinern vom Grundteig sowie Verkostung der verschiedenen Brotsorten bei einem Kurs in gemütlicher Atmosphäre**
Sonja Illich, Landwirtin und Seminarbäuerin
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 13:00 Uhr Bewusst genießen: **Honig direkt von Imker:innen – pur und unverfälscht: Sensorikschulung** Josef Niklas, Präsident NÖIV und Harald Fuchssteiner, Imker
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 15:00 Uhr Bewusst genießen: **Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Pioniere und ihre neuen Produkte • Impulsvortrag ERLA EXOTEN • Von der Idee zum Genuss: Haselnuss, Pawpaw und Mandeln aus dem Weinviertel** Thomas Labuda

VHM-Stand – Halle 3 Stand 337

- 11:00 Uhr Workshop: **Welche Verpackung ist die beste für meinen Joghurt und Topfen?**
Katharina Heigl,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Steirerdorf-Bühne – Halle 11

- 18:00 Uhr Der legendäre **Steirer-Abend mit Live Musik der Party Krainer**



Copyright: Party Krainer

Sonntag, 9. März 2025

AB HOF Bühne – Halle 5 Obergeschoß

- 10:00 Uhr **ARGE Streuobst und Tag der Streuobstwiese**
Rainer Silber, ARGE Streuobst Österreich
- 10:30 Uhr Schaukochen: **Köstlichkeiten von der Streuobstwiese**
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 11:30 Uhr Vortrag: **Senfliebe** Juniorfirma LFS Pyhra
- 12:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**
- 12:30 Uhr Workshop: **Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung**
Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

- 13:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**
- 13:30 Uhr Vortrag: **Seltene Nutztierassen und das Potential in der Vermarktung von Premium Produkten** Angelika Leithäusl Geschäftsführerin ARCHE Austria, Josef Kranawetter Zuchtwart und Vorstand
Josef Kranawetter Zuchtwart und Vorstand
- 14:00 Uhr Vortrag: **Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal** Francisco Josephinum
- 14:30 Uhr Vortrag: **Marktgärtnerei als Chance für aktive und angehende Direktvermarkter:innen**
Johannes Pelleter
- 15:30 Uhr **Finale der Genussolympiade**
Landjugend Niederösterreich
- 16:00 Uhr **Siegerehrung der Genussolympiade**
Landjugend Niederösterreich

Seminarraum – Halle 3

- 09:00 Uhr Workshop: **Orientierung bei der Suche nach nachhaltigen Verpackungen für Milchprodukte**
Katharina Heigl,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 10:00 Uhr **Verkostung und Kommentierung typisch, österreichischer Honigsorten**
Josef Niklas, Präsident NÖIV
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 11:00 Uhr Vortrag: **Bienenbetreuung im Frühjahr (kurzer Einblick in die anfallenden Arbeiten nach der Winterpause) • Förderungen für Imker:innen • Verlosung: 1 Reinzuchtkönigin und 2 Kursgutscheine** Valeria Voit und Karoline Ofenböck, Landimpulse Projektbetreuerinnen der Imkerneueinsteiger:innen
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 15:00 Workshop: **Hanf – mehr als nur grün**
Francisco Josephinum
Anmeldung: JH@messewieselburg.at

Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 10:00 Uhr Bewusst genießen: **Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Pioniere und ihre neuen Produkte mit Schwerpunkt Klimawandel • Impulsvortrag Weinviertler Erdnüsse** Stefan Romstorfer
- 11:00 Uhr Bewusst genießen: **Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung • Sauer macht lustig: die Kunst des Fermentierens**
Wolfgang Zemanek
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
Materialkostenbeitrag: € 10,00 pro Person
- 13:00 Uhr Bewusst genießen: **Spitzenqualität vom Rind • Sensorik, Schaukochen, Schaugrillen • Rinderrückensteak**
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 15:00 Uhr Bewusst genießen: **Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Schwerpunkt vegane und vegetarische Produkte • Zack die Bohne Bio Tempeh: Vom Feld auf den Teller • Die Zukunft pflanzlicher Ernährung**
Hannes Weichhart

Steirerdorf-Bühne – Halle 11

- 14:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**
15:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**

Montag, 10. März 2025

AB HOF Bühne – Halle 5 Obergeschoß

- 09:00 Uhr Vortrag: **Zertifikate – der Weg durch den Auszeichnungsdschungel**
Andreas Herrmann, AMA
- 10:00 Uhr Schaukochen: **Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen mit frischem Frühlingspesto**
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 11:00 Uhr Vortrag: **Pfandverordnung** Juliane Gfrei, LK-Ö
- 12:00 Uhr Vortrag: **Aquaponik: eine moderne und nachhaltige Alternative in der Landwirtschaft**
Wolfgang Leitner, ProFarm
- 12:30 Uhr Vortrag: **Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung**
Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

Seminarraum – Halle 3

- 09:00 Uhr Workshop: **Endproduktkontrolle und Umfeldmonitoring – So funktioniert das Untersuchungsprogramm von VHM Österreich und dem HYGIENICUM in Graz**
Marc Albrecht-Seidel,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 10:00 Uhr Vortrag: **Zertifikate – der Weg durch den Auszeichnungsdschungel**
Andreas Herrmann, AMA
- 11:00 Uhr Vortrag: **Wie baue ich einen Reiferaum? – Die baulichen und klimatischen Anforderungen**
Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at

- 12:00 Uhr Vortrag: **Jedem Produkt sein Etikett – Über die Leichtigkeit des richtigen Etikettierens**
Michaela und Christoph Stadlmann
- 13:00 Uhr Vortrag: **So werde ich als Direktvermarkter:in im Internet sichtbar. Social Media als Schaufenster nutzen** Lara Feucht

Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 10:00 Uhr Vortrag: **Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung „HerBERT's Geheimnis: Farben, Aromen und kreative Genusswelten“**
Andrea Reiterlehner
- 14:00 Uhr Bewusst genießen: **Qualität von Obstwein/ Most, Saft, Edelbränden feststellen**
Andreas Ennser, Obstbaureferent der LK-NÖ,
Trainer für Most- und Edelbrandsommelier
Ausbildung, Juror in vielen Österreichischen Landesprämierungen (unter anderem auch Destillata (Bundesprämierung))

Bestens informiert!
mit dem neuen **WhatsApp-Service** der Messe Wieselburg

Exklusive Gewinnspiele, aktuelle Infos und Vergünstigungen zu Veranstaltungen bei der Messe Wieselburg direkt auf's Handy erhalten:
Einfach QR-Code scannen oder **ANMELDEN**
per WhatsApp senden: **+43 (0) 681 / 10 88 44 66**

WIESELBÜRGER MESSE LAND - FORST - JAGD LIVE ERLEBEN

ZUKUNFT WALD
INNOVATION FARM
MARKET GARDENING
ABENTEUER JAGD

22. bis 25. Mai 2025 | Fachmesse für Land, Forst & Jagd

Foto: weinfranz.at