

Messeprogramm

Freitag, 6. März 2020

Europa-Halle (Halle 4 - 6), Obergeschoß Bühne

- 09:00 Preisverleihung der Produkt-Prämierungen
09:30 Offizielle Eröffnung der 26. „AB HOF“ mit Bundesministerin für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
Elisabeth Köstinger und Stellvertreter der Landeshauptfrau Stephan Pernkopf in Vertretung der Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner
Moderation: Birgit Perl
- 11:50 Ökosoziale Trio - ein Projekt stellt sich vor
HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg
- 12:00 Restl and more - eine Idee macht sich auf den Weg! *LFS Sooß*
13:00 Schaukochen - Regionales Superfood - süß & pikant! *HBLFA Francisco Josephinum*
13:45 Kreativ in die Zukunft, Modeschau der *LFS Unterleiten*
14:30 Vorprogramm Radio 4/4
15:00 ORF Live-Sendung Radio 4/4 *Musik: MARLENA MARTINELLI, UDO WENDERS, Moderation: Hannes Wolfsbauer*

NV-Forum (Halle 3), Seminarraum

- 10:00 „Das gehört auf's Etikett - Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfelder“
*Ing. Clemens Meissl MA, Agentur Ritt **Anmeldung erwünscht***

Erlaufthal-Halle (Halle 9), Obergeschoß

- 14:30 „Natürliche Kosmetik aus Küche und Garten“
*mit DI Elisabeth Teufner, Bed. von wild.wuchs.Natur **Anmeldung nötig!***

NÖ-Halle (Halle 11), Obergeschoß

- 11:00 Tagung der Schulmilchbauern Österreichs
15:00 Flexible und praxisnahe Anwendung der EU-Hygienevorschriften - das bringt die neue europäische Leitlinie *Marc Albrecht Seidel (VHM) **Anmeldung erwünscht***

weitere Programmpunkte

- 17:00 Österr. Imkerverband - Imkerstammtisch! *Präsident Reinhard Hetzenauer (ÖIB), Präsident Johann Gruscher (NÖIV) und IM Ing. Josef Niklas (Honigreferent ÖIB) (Jubiläumshalle (Halle 7))*

Samstag, 7. März 2020

Europa-Halle (Halle 4 - 6), Obergeschoß Bühne

- 10:00 Übergabe der Sicherheitsplaketten *SVB*
12:00 Kreativ in die Zukunft, Modeschau der *LFS Unterleiten*
12:40 Restl and more - eine Idee macht sich auf den Weg! *LFS Sooß*
13:00 Schaukochen - Regionales Superfood - süß & pikant! *HBLFA Francisco Josephinum*
13:45 Ökosoziale Trio - ein Projekt stellt sich vor
HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg
- 14:00 „Herausforderungen bei der Herstellung von Blauschimmelkäse aus Schafsmilch“ -
Erfahrungsbericht von *Familie Nuart, Schafmilch-Hof vulgo Hafner, Mittertrixen, Kärnten*
- 14:30 Seh'n wo's herkommt - Freiland Eier & BauernMilch - Ein innovativer Ab Hof -Laden stellt sich vor
15:00 Instagram für Direktvermarkter, Erfahrungen einer jungen Bloggerin
15:30 Hilfreiche Tipps für den (personallosen) Ab Hof Laden -
Das QuickBon-Team zeigt ein einfaches Kassensystem
16:00 Ökosoziale Trio - ein Projekt stellt sich vor
HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg

NV-Forum (Halle 3), Seminarraum

- 10:00 Qualitätsbrote herstellen mit *Ing. Eva Lipp (LK Steiermark) **Anmeldung nötig!***
15:00 „Preiskalkulation in der handwerklichen Milchverarbeitung - Wirtschaftlichkeit von der Erzeugung bis zum Handel“ *Marc Albrecht Seidel (VHM) **Anmeldung erwünscht***

Erlaufthal-Halle (Halle 9), Obergeschoß

- 09:45 „Salz ist nicht gleich Salz“ *Oliver Broger, Christl Gewürze GmbH **Anmeldung erwünscht***
11:00 Hühnerhaltung für Selbstversorger - Grundlagen zur Haltung,
Fütterung und Gesunderhaltung, *Mag. Beate Katharina Schuller **Anmeldung erwünscht***
13:30 „Mobilstallhaltung von Geflügel: Management, Marketing und Gesundheit“
Anmeldung erwünscht

NÖ-Halle (Halle 11), Obergeschoß

- 10:00 „Situation der Imkerei in Österreich und ihre volkswirtschaftliche Bedeutung“, *Vortrag von ÖIB Präsident Reinhard Hetzenauer **Anmeldung erwünscht***
13:00 Betriebliche Vorkehrungsmaßnahmen durch Coronavirus, *Ing. Mag. Josef Ritt, Agentur Ritt*
15:00 Honigprodukte - Herstellung, Sensorik, Kennzeichnung: Cremehonig als Basis vieler Produkte, Geschmacksvielfalt und Angabe der Zutatenliste,
*Ing. Josef Niklas (Honigreferent Österreichischer Imkerbund) **Anmeldung erwünscht***

weitere Programmpunkte

- 11:00 Workshop: „Krisenmanagement - So reagieren Sie als Hofkäserei richtig!“,
mit Markus Voglauer, (VHM) (NV-Forum (Halle 3), Stand 337)
17:00 Steirerabend in der NÖ-Halle (Halle 11)

Sonntag, 8. März 2020

Europa-Halle (Halle 4 - 6), Obergeschoß Bühne

- 09:45 Ökosoziale Trio - ein Projekt stellt sich vor
HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg
- 10:00 Ein innovativer Betrieb stellt sich vor, *Die Wurmfarm*
10:30 „Mahl anders“ Mühlomat die perfekte Vollkornmehl Herstellung
11:00 Kreativ in die Zukunft, *Modeschau der LFS Unterleiten*
12:00 FACEnetwork – Hofkäseereien in Europa erleben – Spanien 2019,
Fotopräsentation, *Karl Fraißeier, Geschäftsführer vom VHM Österreich*
12:30 Ein innovativer Ab Hof-Laden stellt sich vor, *MoSo-Markt*
13:00 Schaukochen - Regionales Superfood - süß & pikant! *HBLFA Francisco Josephinum*
13:45 Restl and more - eine Idee macht sich auf den Weg! *LFS Sooß*
14:05 Ökosoziale Trio - ein Projekt stellt sich vor
HBLA für Landwirtschaft und Ernährung im Schloss Sitzenberg
14:15 Schnprosas - ein hochprozentiger Reisebegleiter stellt sich vor, *Christian Haydn*
14:45 Kreativ in die Zukunft, *Modeschau der LFS Unterleiten*
15:30 Finale & Siegerehrung der Genusssolympiade NÖ Landjugend

NV-Forum (Halle 3), Seminarraum

- 09:30 Die Müllerin mahlt das Korn und bäckt das Brot. Weckerbackkurs mit
*Seminarbäuerin Ingrid Müller **Anmeldung nötig!***

THEMENBLOCK GREEN CARE

Moderation: DI Dr. Josef Hainfellner (Green Care-Koordinator, LK NÖ **Anmeldung erwünscht**)

- 13:00 Tiergestützte Intervention sowie Green Care Bildungs- und Ausbildungsangebote
in Kooperation mit der LFS Gaming
Barbara Theuretzbacher, Schulbauernhof Haslau
- 13:30 Wohnen und Arbeiten für Menschen mit psychischen Erkrankungen,
Roland Hammerschmid, Antlashof
- 14:00 Tiergestützte Intervention und Green Care Auszeit
Marianne Edelbacher, Hof Schwechatbach
- 14:30 Tiergestütztes Lern-, Legasthenie- und Dyskalkulietraining und tiergestützte
sozialpädagogische Angebote, *Kathrin Müllauer, Akademie Wintereck*
- 15:00 Tier- und pflanzengestützten Pädagogik für Kinder und Jugendliche
Silvia Brandstätter BEd Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Erlaufthal-Halle (Halle 9), Obergeschoß

- 10:00 Erlebnis – Verkostung mit Honig, Honigprodukten und Met: Erleben Sie die Aroma- und
Geschmackswelt unserer einheimischen Honige - Genussreise durchs Honigland Österreich!
*IM Ing. Josef Niklas (Honigreferent Österreichischer Imkerbund) **Anmeldung erwünscht***
- 13:00 Imker-Neueinsteigertreffen: Vortrag über praktische Arbeiten im Frühjahr mit Verlosung von 5
Königinnen der Imkerschule Warth, *IM Yasmin Zwinz, Projektbetreuerin Neueinsteiger (LF)*
- 15:00 „Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich“,
*Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich **Anmeldung erwünscht***

NÖ-Halle (Halle 11), Obergeschoß

- 09:30 Absolvierung der Stationen, *NÖ Landjugend*

Montag, 9. März 2020

Europa-Halle (Halle 4 - 6), Obergeschoß Bühne

- 10:00 Raffinierte Desserts von *Seminarbäuerin Christa Eppensteiner*
11:00 „Mahl anders“ Mühlomat die perfekte Vollkornmehl Herstellung
11:30 Die Hofbörse, ein Projekt zur Hofübergabe stellt sich vor
12:30 Restl and more - eine Idee macht sich auf den Weg! *LFS Sooß*
13:00 Schaukochen - Regionales Superfood - süß & pikant! *HBLFA Francisco Josephinum*
14:00 Ein innovativer Betrieb stellt sich vor, *Gartners Naturprodukte*
14:30 Eine innovative Idee stellt sich vor, *Flotte Lotte aus Zwettl*

NV-Forum (Halle 3), Seminarraum

- 10:30 „Sauer Macht lustig! - und gesund!“ Gemüse und Kräuter selber fermentieren,
*Gärtnemeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek, **Anmeldung nötig!***

Erlaufthal-Halle (Halle 9), Obergeschoß

- 10:00 „Das gehört auf's Etikett - Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfelder“
*Ing. Clemens Meissl MA, Agentur Ritt **Anmeldung erwünscht***

NÖ-Halle (Halle 11), Obergeschoß

- 10:00 Ist Varroabehandlung ohne Arzneimittel ausreichend?
*IM Andreas Platzer, Fachberater für Imkerei (Südtiroler Imkerbund) und Leiter der Imkerschule **Anmeldung erwünscht***

Aufgrund der begrenzten Platzkapazität bitten wir um Anmeldungen unter:
+43 (0) 7416 / 502 - 0 oder info@messewieselburg.at