

PRESSEINFORMATION

Veranstalter: MESSE WIESELBURG GmbH
3250 Wieselburg, Volksfestplatz 3, AUSTRIA
Tel. +43 7416/502, Fax: +43 7416/502-40
E-Mail: info@messewieselburg.at
www.messewieselburg.at

Wieselburg, 2019-02-15



MESSEPROGRAMM

Bühne Obergeschoß Europa-Halle (Halle 4-6)

Freitag, 8. März

- 09:00 Preisverleihung der Produkt-Prämierungen
- 10:30 Offizielle Eröffnung der 25. AB HOF
- 12:00 Juniorfirma „Bee Müsli“, LFS Sooß
- 12:30 „Green Care - After School am Bauernhof“, HBLA Sitzenberg
- 13:00 Möstlich-Köstlich! Sanddorn, Weißdorn, Quitte und Aronia, HBLFA Francisco Josephinum
- 13:45 Modeschau der LFS Unterleiten
- 14:30 Vorprogramm Radio 4/4
- 15:00 ORF Live-Sendung Radio 4/4 mit Hannes Wolfsbauer - Musik: Die Wörtherseer, Renate

Samstag, 9. März

- 10:00 Übergabe der Sicherheitsplaketten - SVB
- 10:30 Tanz & Gesang, LFS Gaming
- 10:45 Übergabe der Sicherheitsplaketten - SVB
- 12:00 Modeschau der LFS Unterleiten
- 12:40 Juniorfirma „Bee Müsli“, LFS Sooß
- 13:00 Möstlich-Köstlich! Sanddorn, Weißdorn, Quitte und Aronia, HBLFA Francisco Josephinum
- 13:45 „Green Care - After School am Bauernhof“, HBLA Sitzenberg
- 14:15 „Wirt sucht Landwirt – Landwirt findet Wirt“ – Vorstellung & Diskussion der Firma HOGAST
- 15:15 „Green Care - After School am Bauernhof“, HBLA Sitzenberg
- 15:45 Krisenmanagement – So reagieren Sie als Hofkäserei richtig, Markus Voglauer (Biohof Kumer)
- 16:15 Modeschau der LFS Unterleiten

Sonntag, 10. März

- 09:30 Roafen treiben & Kuchl ausreiben - Ein Dokumentarfilm von Anna Thaller
- 10:00 Hohenlehner Jungzüchter, LFS Hohenlehen
- 10:30 Gemüsebau Tim Prossnitsch - Ein innovativer Betrieb stellt sich vor

./.

Mit der Bitte um Veröffentlichung, Belegexemplar erbeten.

Etwaige Rückfragen richten Sie an Mag. Dieter Gröbner, Tel. 07416/502-25, Fax: 07416/502-40

11:00 Modeschau der LFS Unterleiten
11:45 Gerichte aus Buchweizen, Dinkel, Hirse, Grünkern & Quinoa - Schaukochen mit Christa Eppensteiner
13:00 Möstlich-Köstlich! Sanddorn, Weißdorn, Quitte und Aronia, HBLFA Francisco Josephinum
13:45 Juniorfirma „Bee Müsli“, LFS Sooß
14:15 Aufbau einer Hofkäserei - die ersten Schritte,
Maximilian Dengg (Hofkäserei Dengg)
14:45 Modeschau der LFS Unterleiten
15:30 Genussolympiade NÖ Landjugend

Montag, 11. März

10:00 „Wirt sucht Landwirt – Landwirt findet Wirt“ – Vorstellung & Diskussion der Firma HOGAST
11:00 Obstkultur Renate Eder - Ein innovativer Betrieb stellt sich vor
11:30 Handgemachte Suppenwürze – Ein innovativer Betrieb stellt sich vor
12:00 Hohenlehner Jungzüchter, LFS Hohenlehen
12:30 Juniorfirma „Bee Müsli“, LFS Sooß
13:00 Möstlich-Köstlich! Sanddorn, Weißdorn, Quitte und Aronia, HBLFA Francisco Josephinum
14:00 FACEnetwork – Hofkäsereien in Europa erleben, Katharina Sulo (Demeterhof Edler)
14:30 Ab Hof Kalender – eine innovative Idee stellt sich vor
15:00 novu.track – Bauernhof 4.0

Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

Freitag, 8. März

10:00 HACCP – Gefahren, Risiken und Hygienemonitoring praxisgerecht für die Direktvermarktung, Ing. Mag. Josef Ritt (Agentur Ritt GmbH)
14:30 Milchverarbeitung mit der AROPUR-Technologie und dem AROPUR-Verfahren, egal ob Schaf, Ziege oder Kuh - es ist immer besonders... beste Qualität wird immer verlangt“, Firma AROPUR®, Werner Litterst

Samstag, 9. März

10:00 Qualitätsbrote herstellen mit Ing. Eva Lipp (LK Steiermark)
14:30 Reinigen aller Geräte und Anlagen, wie Brennereianlagen, Leitungssysteme, Wärmetauscher... ist immer wichtig und sorgt für hohe Qualität: - die AROPUR-Zitronensäure: ökologisch sinnvoll, hygienisch, praktikabel und kostengünstig, Firma AROPUR®, Werner Litterst

Sonntag, 10. März

10:00 Soziales Standbein in der Landwirtschaft? Green Care zeigt, wie alternative Wege in dieser Richtung aussehen können!“, DI Dr. Hainfellner - Green Care Koordinator (LK NÖ), Frau Hieret (Dreierhof)
13:00 Bauernhöfe als Gesundheits- und Lebensorte – neue Wege in der Landwirtschaft!,
DI Dr. Hainfellner - Green Care Koordinator (LK NÖ), Frau Winter-Hager (Bergbauernhof-Sulzbach)
15:00 Hofeigene Milchverarbeitung – So starten Sie ihre Hofkäserei erfolgreich, Marc Albrecht-Seidel (VHM)

Montag, 11. März

10:30 Perfekt für den Ostermarkt: Traditionelles aus der Osterbackstube, Seminarbäuerin Christa Eppensteiner

14:30 Aromaschutz bei der Verarbeitung von Maischen, Mosten, Weinen, Säften,... - Einsatz des AROPUR-Aromaschutzventils und der AROPUR-Aromaschutz tanks, Firma AROPUR®, Werner Litterst

Obergeschoß Erlauftal-Halle (Halle 9)

Freitag, 8. März

10:00 OLIVENÖL NATIV EXTRA und ACETO BALSAMICO - Qualität riechen und schmecken, Mag. Amadeus Löw - Anmeldung erforderlich

14:30 Gesunde Hautpflege für die ganze Familie, DI Elisabeth Schaidler, Bed. (wild.wuchs.Natur)

Samstag, 9. März

10:00 Sauer macht lustig...und gesund! Gemüse und Kräuter selber fermentieren, Gärtnermeister Dipl.Ing.agr. Wolfgang Zemanek Materialbeitrag: € 5,--

13:30 Alternative Tierhaltung und Vermarktung in der Direktvermarktung – Betriebe stellen sich vor: Bio-Zackelschafe Schornsteiner, Bioschafhof Elpons, Bio-Hof Schrenk

Sonntag, 10. März

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)

13:00 Imker-Neueinsteigertreffen: Vortrag über praktische Arbeiten im Frühjahr mit Verlosung von 5 Königinnen der Imkerschule Warth, IM Yasmin Zwinz, Projektbetreuerin Neueinsteiger (LFI)

Montag, 11. März

9:30 Drohnen – neue Technologien als Chance für die Landwirtschaft? Drei Fachvorträge sowie Drohnenvorführungen im Freigelände

14:00 Best Practice - ein erfolgreicher Obstverarbeitungsbetrieb stellt sich vor: „Top Heuriger“ - Zur steinernen Birne, mit Mostsommelier Michael Oberaigner

Fokus Sonderkultur - Vorstellung des Vereines Nuss Österreich, mit Obmann Werner Hirsch

Obergeschoß NÖ-Halle (Halle 11)

Freitag, 8. März

10:30 Tagung der Schulmilchbauern Österreichs

14:00 Käsefehler erkennen und vermeiden,

Fachvortrag von Marc Albrecht Seidel (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung - VHM)

15:30 Branchentreff „Milch“ - Flexible und praxisnahe Anwendung der EU-Hygiengesetze - das bringt die neue Leitlinie der Guten Hygiene, Marc Albrecht Seidel (VHM)

Samstag, 9. März

10:00 Gesundheitliche Wirkung von Honig im Lichte moderner Forschung - Es werden Zusammenhänge mit Karies und Diabetes beleuchtet und verschiedenste Heilwirkungen des Honigs erklärt! Christian Schmid (Wanderlehrer und Gesundheitsreferent des NÖIV)

15:00 Honigprodukte - Herstellung, Sensorik, Kennzeichnung: Cremehonig als Basis vieler Produkte, Geschmacksvielfalt und korrekte Angabe der Zutatenliste, IM Ing. Josef Niklas (Honigreferent Österreichischer Imkerbund)

Montag, 11. März

9:30 Future fruits: Eis- und Smoothieherstellung leicht gemacht! Außergewöhnliche Obstsorten werden zu fruchtigen Köstlichkeiten verarbeitet, HBLFA Francisco Josephinum

11:00 Das gehört aufs Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler, Ing. Clemens Meissl, MA (Agentur Ritt GmbH)

Weitere Programmpunkte:

Freitag, 8. März ab 17:00 Uhr: Imkerstammtisch in der Jubiläumshalle (Halle 7)

Samstag, 9. März ab 17:00 Uhr: Steirerabend in der NÖ-Halle (Halle 11)

Montag, 11. März ab 10:30 Uhr: 31. Österr. Bürgermeistertag im Schloss Weinzierl

***Achtung!** Diesen Presstext und kostenlos verwendbare Bilder finden Sie auf unseren Internetseiten unter www.messewieselburg.at im Bereich „Bilder & Presse“. Allen Medienvertretern danken wir herzlich für die mediale Unterstützung. Sie tragen damit wesentlich zum Erfolg der Messe bei.*