

# Messeprogramm

## Freitag, 3. März 2023

### Ab Hof-Bühne – Halle 5 Obergeschoß (Europa-Halle)

09:00 Uhr	<b>Preisverleihung der Produkt-Prämierungen</b>
10:30 Uhr	<b>Offizielle Eröffnung der 28. „AB HOF“</b>
11:50 Uhr	<b>„Juniorfirma Regiofix - ein Produkt mit Konsumentenbeteiligung“</b> , LFS Pyhra
12:00 Uhr	<b>„Showkochen: Powertein - Powered by Protein“</b> , HBLFA Francisco Josephinum
13:00 Uhr	<b>„Kompetenz in Milch und Käse - Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“</b> von Karl Fraibler, VHM-Geschäftsführer Österreich
13:30 Uhr	<b>Grillworkshop: „Grillen mit Leidenschaft“</b> , AMA Grilltrainer und Juror Franz Bock von Bocki's Grillerei
15:00 Uhr	Radio NÖ sendet live von der AB HOF-Bühne: <b>Radio 4/4 mit Thomas Schwarzmann und seinen musikalischen Gästen</b> : Jazz Gitti und Die Lauser.

### Seminarraum Halle 3 (NV-Forum)

11:00 bis 12:00 Uhr	<b>„Jeder Hof zählt - Neue Perspektiven für fehlende Hofnachfolge“</b> Margit Fischer, Perspektive Landwirtschaft – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
13:00 bis 13:40 Uhr	<b>„Energieeffizienz in der Direktvermarktung“</b> , Dipl. Päd. Ing. Gottfried Etlinger, Referat Energie, LK Technik Mold – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
13:45 bis 14:15 Uhr	<b>„JA ZU NAH - Vom Hof in die Großküche“</b> , Julia Gappmaier, BA, Ja zu Nah – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
14:30 bis 15:30 Uhr	<b>Workshop „So starte ich eine Hofkäserei - Was ist bei der Planung alles zu beachten?“</b> mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – <b>Anmeldung erforderlich!</b>

### Seminarraum Halle 9 Obergeschoß (Erlaufthal-Halle)

14:00 bis 15:00 Uhr	<b>Das gehört aufs Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler</b> mit Julia Stamminger, Agentur Ritt – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
---------------------	--

### Seminarraum Halle 11 Obergeschoß (NÖ-Halle)

11:00 - 13:30 Uhr	<b>Tagung der Schulmilchbauern Österreichs</b>
-------------------	--

## Samstag, 4. März 2023

### Ab Hof-Bühne – Halle 5 Obergeschoß (Europa-Halle)

10:00 bis 12:00 Uhr	<b>Verleihung der Sicherheitsplakette „Juniorfirma Regiofix - ein Produkt mit Konsumentenbeteiligung“</b> , LFS Pyhra
12:30 Uhr	<b>Farmfluencer</b>
13:00 Uhr	<b>„Showkochen: Powertein - Powered by Protein“</b> , HBLFA Francisco Josephinum
14:00 Uhr	<b>„Objektive Qualitätsfeststellung bei den Produktprämierungen der Messe Wieselburg – Einblick in die Arbeit der Verkoster:innen“</b> , Interview mit Martin Rogenhofer, Juryvorsitzender von verschiedenen Produktprämierungen bei der Messe Wieselburg
14:30 Uhr	<b>Farmfluencer</b>
15:00 Uhr	<b>Grillworkshop: „Grillen mit Leidenschaft“</b> , AMA Grilltrainer und Juror Franz Bock von Bocki's Grillerei
15:30 Uhr	<b>„Käsereihandwerk in Slowenien“</b> von Karl Fraibler, VHM-Geschäftsführer Österreich
16:00 Uhr	<b>Farmfluencer</b>

### Seminarraum Halle 3 (NV-Forum)

10:00 bis 12:30 Uhr	<b>Brotbackkurs</b> mit Seminarbäuerin Ingrid Müller – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
13:30 bis 15:00 Uhr	<b>Weckerlbackkurs</b> mit Seminarbäuerin Ingrid Müller – <b>Anmeldung erforderlich!</b>

### Seminarraum Halle 9 Obergeschoß (Erlaufthal-Halle)

09:30 bis 10:30 Uhr	<b>„Social Media in der Direktvermarktung“, Tipps und Tricks zum Einstieg sowie Strategien für Fortgeschrittene</b> , Jürgen Undeutsch BA MA, Agentur Undeutsch Media eU – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
11:00 bis 12:00 Uhr	<b>Workshop „So starte ich eine Hofkäserei - Was ist bei der Planung alles zu beachten?“</b> mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
12:00 bis 13:00 Uhr	<b>Workshop „Wie ermittle ich meinen Produktpreis? - Wirtschaftlichkeit der eigenen Milchverarbeitung berechnen“</b> mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – <b>Anmeldung erforderlich!</b>

### Seminarraum Halle 11 Obergeschoß (NÖ-Halle)

10:00 bis 11:30 Uhr	<b>„Biene und Mensch - von Mund zu Mund“ Nicht nur Honig ist eine Medizin; was Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs alles zur Gesundheit beitragen können</b> , Vortrag von IM Christian Schmid – <b>Anmeldung erforderlich!</b>
15:00 bis 16:45 Uhr	<b>Honigprodukte - Herstellung, Sensorik, Kennzeichnung: Cremehonig als Basis vieler Produkte, Geschmacksvielfalt und korrekte Angabe der Zutatenliste</b> , IM Ing. Josef Niklas, Präsident NÖIV – <b>Anmeldung erforderlich!</b>

Freitag, Uhrzeit, Halle 7

Österr. Imkerverband: Top Unterhaltung beim Imkerstammtisch mit Kurzreferaten: IM Ing. Josef Niklas (Präsident NÖIV) - Österr. Imkerbund und Ehrengäste



Samstag, 17:00 - 24:00, Halle 11

Steirerabend mit Schmankerl & Musik



Wir bitten um Verständnis, dass für einige Vorträge und Workshops (siehe Programm) nur eine begrenzte Anzahl an Teilnahmeplätzen möglich ist.

Bitte um Anmeldung unter: [LL@messewieselburg.at](mailto:LL@messewieselburg.at)

## Sonntag, 5. März 2023

### Ab Hof-Bühne – Halle 5 Obergeschoß (Europa-Halle)

- 10:00 Uhr **Sensorische Eindrücke bei der Vielfalt der regionalen Honigsorten - Verkostung & Bewertung** mit IM Ing. Josef Niklas, Präsident NÖIV
- 10:30 Uhr **„Raffinierte Köstlichkeiten, pikant oder süß“ schnelle Gerichte wenn überraschend Gäste kommen** - Schaukochen mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner
- 11:30 Uhr **„Juniorfirma Regiofix - ein Produkt mit Konsumentenbeteiligung“**, LFS Pyhra
- 13:00 Uhr **„Handwerkliche versus industrielle Milchverarbeitung“** von Karl Fraißler, VHM-Geschäftsführer Österreich
- 13:45 Uhr **„Showkochen: Powertein - Powered by Protein“**, HBLFA Francisco Josephinum
- 14:45 Uhr **Grillworkshop: „Grillen mit Leidenschaft“**, AMA Grilltrainer und Juror Franz Bock von Bocki's Grillerei
- 15:30 Uhr **Finale Genussolympiade NÖ Landjugend**
- 16:00 Uhr **Siegerehrung Genussolympiade NÖ Landjugend**

### Seminarraum Halle 3 (NV-Forum)

- 10:30 bis 11:30 Uhr **Workshop: „Vom Mehlwurm zum Burgerpatty - Powertein - Powered by Protein“**, HBLFA Francisco Josephinum – **Anmeldung erforderlich!**
- 13:00 bis 15:30 Uhr **Themenblock Green-Care**  
Moderation: DI Dr. Josef Hainfellner (Green Care-Koordinator, LK NÖ)

### Seminarraum Halle 9 Obergeschoß (Erlaufthal-Halle)

- 09:30 bis 11:00 Uhr **ÖPUL 2023 eine Maßnahmen-Auswahl** - Ing. Matthias Neuhauser, BBK Melk | In der GAP-Periode 23-27 gibt es eine Vielzahl an ÖPUL-Maßnahmen. Informationen über ausgewählte Maßnahmen zu den Themen Biodiversität, Erosionsschutz u. Tierwohl.
- 11:00 bis 12:00 Uhr **Workshop „Grundrissplanung einer Käserei - Raumbedarf, Raumgliederung, Betriebspläne, Flächenbedarf“** mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – **Anmeldung erforderlich!**
- 12:30 bis 14:00 Uhr **Imker-Neueinsteigertreffen: Vortrag über praktische Arbeiten im Frühjahr mit Verlosung von 5 Königinnen der Imkerschule Warth**, Referentin Valeria Voith, Projekt-Betreuerin Neueinsteiger (LFI) – **Anmeldung erforderlich!**
- 14:00 bis 15:00 Uhr **Workshop „Reiferaumgestaltung - Welche baulichen und klimatischen Anforderungen stellt Käse an einen Reiferaum“** mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – **Anmeldung erforderlich!**

## Montag, 6. März 2023

### Ab Hof-Bühne – Halle 5 Obergeschoß (Europa-Halle)

- 10:00 Uhr **Volkstanz** von der LFS Hohenlehen & der LFS Unterleiten
- 10:30 Uhr **„Süßer Pausensnack“, Cookies und Müsliriegel – Schaukochen** mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner
- 12:00 Uhr **Grillworkshop: "Grillen mit Leidenschaft"**, AMA Grilltrainer und Juror Franz Bock von Bocki's Grillerei
- 12:30 Uhr **Ein innovativer Betrieb stellt sich vor - Afreshed**
- 13:00 Uhr **„Showkochen: Powertein - Powered by Protein“**, HBLFA Francisco Josephinum
- 14:00 Uhr **Ein innovativer Betrieb stellt sich vor - SPECKUP**, Robert Weißengruber
- 14:30 Uhr **Volkstanz** von der LFS Hohenlehen & der LFS Unterleiten

### Seminarraum Halle 3 (NV-Forum)

- 09:30 bis 10:10 Uhr **„Energieeffizienz in der Direktvermarktung“**, Dipl. Päd. Ing. Gottfried Etlinger, Referat Energie, LK Technik Mold
- 10:30 bis 12:30 Uhr **"Dörren und Trocknen für Betriebe mit Direktvermarktung"** mit Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek – **Anmeldung erforderlich!**
- 13:00 bis 14:00 Uhr **"Mobile Geflügelschlachtung | am Hof, ohne Tiertransport, professionell"**, Matthias Mayr, [www.mobile-schlachtung.at](http://www.mobile-schlachtung.at)
- 14:00 bis 15:00 Uhr **"Schlachtung am Herkunftsbetrieb, aktueller Stand zur teilmobilen Schlachtung von Rind, Schwein und Einhufer in Niederösterreich"**, Berthold Traxler, Amt der NÖ Landesregierung

### Seminarraum Halle 9 Obergeschoß (Erlaufthal-Halle)

- 10:00 bis 11:00 Uhr **Das gehört aufs Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler** mit Julia Stamminger, Agentur Ritt – **Anmeldung erforderlich!**
- 11:00 bis 12:00 Uhr **Workshop "HACCP und Eigenkontrollen - Wie stellt man sichere Produkte her?"** mit Marc Albrecht-Seidel, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V. – **Anmeldung erforderlich!**



Gernot Kulis - Hold the Line: Best of Ö3 Callboy  
18. März 2023

Foto: Hans Leitner



Fachmesse für Land- und Forstwirtschaft  
1. bis 4. Juni 2023

Foto: weinfranz.at



SEER - STAD  
19. November 2023

Foto: Simone Attisani Photography