

# 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</b>
12:00 Uhr	<b>„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

