

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

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
- 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