

Rahmenprogramm

Das Rahmenprogramm bietet **qualitativ hochkarätige Beiträge** und sorgt mit einem **Mix aus Workshops, Fachbeiträgen und Shows** für einen abwechslungsreichen Messebesuch. Bitte beachten Sie, dass aufgrund beschränkter Plätze für einige Programmpunkte eine Anmeldung erforderlich ist.

täglich (Donnerstag bis Sonntag)

Halle 13

mehrmals täglich Grillvorführung AMA-Grillclub

Vorführung, Freigelände 4

10:30 bis 11:30 Uhr CM-Style in Motion & Reitstall Tänzer - Pferdeshowprogramm
11:30 bis 12:00 Uhr Bunte Vielfalt der Tierzucht - Rassenpräsentation des NÖ Rinderzuchtverbandes
12:00 bis 12:30 Uhr Innovation-Farm - FARMING FOR FUTURE
12:30 bis 12:45 Uhr Nutzungsmöglichkeiten von Drohnen mit Wärmebildkameras - Smartmulticopters
12:45 bis 13:30 Uhr Syn Trac - Systemtraktor
13:30 bis 14:00 Uhr Vorführung: Schafe und Ziegen als Nutztiere
14:00 bis 14:30 Uhr Rassepräsentation, Verband der NÖ Pferdezüchter
14:30 bis 15:00 Uhr Innovation-Farm - FARMING FOR FUTURE
15:00 bis 15:30 Uhr CM-Style in Motion & Reitstall Tänzer - Pferdeshowprogramm

Donnerstag, 12.5.2022

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

10:00 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt, eine Präsentation der LFS Sooß
10:30 Uhr Forum „Österreich isst regional“ und die Bundesbeschaffung GmbH – Wie können Klein- und Kleinbetriebe an der öffentlichen Beschaffung teilnehmen?
11:00 Uhr Singen mit Aussicht – Volkskultur Niederösterreich & Interview - Projektvorstellung: GF. Dorothea Draxler
11:30 Uhr Schaukochen: Magic Fermentation, HBLFA Francisco Josephinum
12:30 Uhr Singen mit Aussicht – Volkskultur Niederösterreich & Interview - Projektvorstellung: GF. Dorothea Draxler
13:00 Uhr Offizielle Eröffnung der AB HOF und WIESELBURGER MESSE und Preisverleihung mit Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Landeshauptfrau Stv. Stephan Pernkopf
14:30 Uhr Vorprogramm Radio 4/4tel
15:00 Uhr ORF Live Sendung Radio 4/4tel mit „Die wilden Kaiser“ und „Renate“
16:00 Uhr Von der Idee bis zur Vermarktung – „AB HOF“ eine Doku-Serie der AMA GENUSS REGION

Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

10:00 bis 13:30 Uhr Themenschwerpunkt: Ab Hof Laden 24/7 – Ein Schwerpunktblock zum Thema Ab Hof Laden 24/7 mit allgemeinen Grundlagen, Systemvorschlägen & Praxisberichten *Anmeldung erwünscht*
15:00 bis 16:30 Uhr Der Weg zum optimalen Destillat – neue Erfolgserkenntnisse aus der Praxis! Veredeln von Destillaten, Spirituosen, Essigen & Ölen mit dem AROPUR®-Verfahren - einfach und natürlich! *Anmeldung erwünscht*

Seminarraum Halle 9 Obergeschoß

10:30 bis 12:00 Uhr Mobile Geflügelschlachtung
Ein Themenblock zur mobilen Hof-Schlachtung von Geflügel: allgemeine Grundlagen, technische Anforderungen und Systeme + Infos aus der Praxis!

Seminarraum Halle 11 Obergeschoß

ab 10:30 Uhr Tagung für bäuerliche Schulmilchlieferanten *nicht öffentlich*
ab 14:30 Uhr Generalversammlung Landesverband für bäuerliche DV NÖ *nicht öffentlich*

Freitag, 13.5.2022

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

10:30 Uhr Volkstanz & Präsentation, LFS Hohenlehen und LFS Unterleiten
11:00 Uhr egg.qo - Ein innovative Idee für Direktvermarkter stellt sich vor
11:30 Uhr 30 Jahre Schulmilchbauern – eine Erfolgsgeschichte
12:30 Uhr Taubenhof Methlagl - Ein innovativer Betrieb stellt sich vor
13:00 Uhr Schaukochen: Magic Fermentation, HBLFA Francisco Josephinum
14:00 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt, eine Präsentation der LFS Sooß
14:30 Uhr "Süße Verführungen: traditionell & modern" - Schaukochen mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner
15:30 Uhr Vortrag: Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung von Karl Fraißeier, VHM-Geschäftsführer Österreich
16:00 Uhr Von der Idee bis zur Vermarktung – „AB HOF“ eine Doku-Serie der AMA GENUSS REGION

Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

10:00 bis 11:00 Uhr Das gehört aufs Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler, Julia Stamminger, BSc MA (Agentur Ritt) *Anmeldung erwünscht*

Seminarraum Halle 11 Obergeschoß

10:00 bis 13:00 Uhr Waldgipfel mit hochkarätigen Forstexpertinnen *Anmeldung erforderlich*
14:00 bis 15:30 Uhr Forum landwirtschaftliche Dienstleister - Treffpunkt für Agrardienstleister und Lohnunternehmer | Impulsreferate mit anschließender Podiumsdiskussion über die Herausforderungen für landwirtschaftliche Dienstleister

Samstag, 14.5.2022

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

10:00 Uhr Trachtenball: Jagdhornkids + Tanzforum Niederösterreich | Interview – Projektvorstellung: GF. Dorothea Draxler
10:30 Uhr #social media – Österreichs Kleinbauern in sozialen Netzwerken
11:00 Uhr Podiumsdiskussion „Rund ums Fleisch - Konsum & Qualität“ mit Hannes Royer, Obmann von Land schafft Leben
12:30 Uhr Trachtenball: Jagdhornkids + Tanzforum Niederösterreich | Interview – Projektvorstellung: GF. Dorothea Draxler
13:00 Uhr Schaukochen: Magic Fermentation, HBLFA Francisco Josephinum
14:00 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt, eine Präsentation der LFS Sooß
14:30 Uhr "Streichquartett" 4 köstliche Brotaufstriche für die Jause als kulinarisches Mitbringsel - Schaukochen mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner
15:30 Uhr Vortrag Gründung einer Hofkäserei – Was muss ich alles beachten? von Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich
16:00 Uhr Von der Idee bis zur Vermarktung – „AB HOF“ eine Doku-Serie der AMA GENUSS REGION

Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

10:00 bis 13:00 Uhr Qualitätsbrote herstellen mit Ing. Eva Lipp, LK Steiermark *Anmeldung erforderlich*
15:00 bis 16:30 Uhr Es geht auch ohne Chemie und Schönungen! Weine und Fruchtgetränke auf einfache und natürliche Weise mit dem AROPUR Verfahren, Firma AROPUR®, Werner Litterst *Anmeldung erwünscht*

Seminarraum Halle 9 Obergeschoß

ab 10 Uhr Generalversammlung der österreichischen Forstunternehmer *nicht öffentlich*
14:00 bis 15:00 Uhr Heuherzen binden mit Seminarbäuerin Maria Propst *Anmeldung erforderlich*
15:00 bis 16:00 Uhr Heuherzen binden mit Seminarbäuerin Maria Propst *Anmeldung erforderlich*

Seminarraum Halle 11 Obergeschoß

10:00 Uhr Verschiedene Auswirkungen des Klimawandels auf die Imkerei und auf die Bienen Wanderlehrer IM Christian Schmid und Wanderlehrer IM Johann Schuster *Anmeldung erwünscht*
14:00 bis 15:00 Uhr Das gehört aufs Etikett – Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler, Julia Stamminger, BSc MA (Agentur Ritt) *Anmeldung erwünscht*

Sonntag, 15.5.2022

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

10:00 Uhr Von der Idee bis zur Vermarktung – „AB HOF“ eine Doku-Serie der AMA GENUSS REGION
10:30 Uhr myAcker - Ein innovativer Betrieb stellt sich vor
11:00 Uhr Volkstanz der Volkstanzgruppe Wieselburg
11:30 Uhr Unverpackt Austria – Eine innovative Idee stellt sich vor
12:00 Uhr Live-Vorführung auf der Bühne „Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung“ mit Katharina Heigl, Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
12:30 Uhr Jenny Gruber Buchautorin von „Einfach gutes Brot backen“
13:00 Uhr Schaukochen: Magic Fermentation, HBLFA Francisco Josephinum
14:00 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt, eine Präsentation der LFS Sooß
14:30 Uhr Next Generation Farmers, VEDAXS
15:00 Uhr Finale der Landesentscheide Genussolympiade und Agrarolympiade, NÖ Landjugend
15:30 Uhr Siegerehrung Genussolympiade und Agrarolympiade, NÖ Landjugend

Seminarraum NV-Forum (Halle 3)

9:30 bis 12:00 Uhr "Sauer macht lustig! und gesund!" Gemüse und Kräuter selber fermentieren, mit Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek *Anmeldung erforderlich, EUR 10,00 pro Person*
13:30 bis 15:00 Uhr Themenschwerpunkt Green Care: ein Vortragsblock mit allgemeinen Grundlagen, Speziell auch Green Care Wald und Praxisberichten *Anmeldung erwünscht*

Seminarraum Halle 9 Obergeschoß

10:00 bis 11:00 Uhr Workshop Magic Fermentation, HBLFA Francisco Josephinum *Anmeldung erwünscht*

Seminarraum Halle 11 Obergeschoß

10:00 Uhr Blühende Hausgärten, Blühangebot für Bienen und Insekten erweitern Referent: IM Fuchssteiner Harald, Gartengestalter Praxisnahes Anlegen von Naturgärten, Anregungen für typisch regionale und standortgemäße Pflanzen- und Sträucherauswahl. *Anmeldung erwünscht*
13:00 Uhr Propolis ernten, verarbeiten und richtig anwenden - Valeria Füllenhal, Imkerschule Warth, NÖ. Tipps zur fachgerechten Gewinnung und Verarbeitung von Propolis. Vermarktung unterschiedlicher Propolisprodukte und deren Verwendung. Traditionsgemäß werden diesmal wieder 5 Königinnen unter den Anwesenden verlost. *Anmeldung erwünscht*

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