

Das Messeprogramm der Messe AB HOF 2025 in Wieselburg

Für manche Workshops ist eine Anmeldung erforderlich.
Bitte schreiben Sie an JH@messewieselburg.at.



Freitag, 7. März 2025

Ab-Hof-Bühne, Halle 5 (OG)

9.00 Uhr

Preisverleihung der Produktprämierungen

10.30 Uhr

Uhr-Offizielle Eröffnung durch Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft, Norbert Totschnig, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, LK-Ö-Präsident Josef Moosbrugger, LR Michaela Langer-Weninger (OÖ) und LK-NÖ-Präsident Abg. z. NR Johannes Schmuckenschlager

12.00 Uhr

Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal Vortrag

13.00 Uhr

Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung Georg Manzeneder, Fachberater, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V.

13.30 Uhr

Senfliebe Vortrag, Juniorfirma LFS Pyhra

ab 14.30 Uhr

Vorprogramm und Live: Radio 4/4

15.00 Uhr

Radio NÖ sendet live von der Ab-Hof-Bühne: Radio 4/4 mit Birgit Perl und ihren musikalischen Gästen

16.00 Uhr

Marktgärtnerei als Chance für aktive und angehende Direktvermarkter:innen Vortrag von Johannes Pelleter

Seminarraum, Halle 3

11.00 Uhr

Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich Workshop mit Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

12.00 Uhr

Prävention – Einbruch und Diebstahl – Sicherheit in Selbstbedienungseinrichtungen Vortrag von Maximilian

Schernhammer, Landespolizeidirektion Niederösterreich

13.00 Uhr

Digitale Tools und digitale Vermarktungsplattformen Vortrag von Julia Neuwirt, LK NÖ

13.30 Uhr

Jedem Produkt sein Etikett - Über die Leichtigkeit des richtigen Etikettierens Vortrag von Michaela und Christoph Stadlmann

14.30 Uhr

Hofeigene Milchverarbeitung - Lohnt sich das für meinen Betrieb? Workshop mit Marc Albrecht-Seidel, Verbandhandwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

15.30 Uhr

Feine Destillate gewinnen mit dem Filter- und Veredelungssystem „Aropur“ - Der garantierte Weg zur/zum erfolgreichen Brenner:in Vortrag von Werner Litterst, Aropur

Genussakademie, Halle 9 (OG)

14.00 Uhr

Bewusst genießen: Produktverkostung von Milch-, Milchprodukten und Käse (inkl. Raritäten von Schafund Ziegenmilch) Vortrag von Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg

Samstag, 8. März 2025

Ab-Hof-Bühne, Halle 5 (OG)

10.00 Uhr

Verleihung der Sicherheitsplakette

12.00 Uhr

Rund um die Bratwurst, der Klassiker in bester Begleitung - Schaukochen mit Fritz Huber, Fachtechnischer Leiter an der 1. Bayerischen Fleischerschule Landshut - Campus der Fleischbranche, Metzgermeister,

Fleischsommelier, Wurst- und Schinkensommelier

PLUS: *Jedes Würstel braucht natürlich seinen Senf und auch sein Gebäck Schaukochen mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner*

13.30 Uhr

Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung Workshop mit Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V.

14.00 Uhr

Senfliebe Vortrag, Juniorfirma LFS Pyhra

14.30 Uhr Die Kunst des Holzbackofenbaus Vortrag von Heinz Hirtenlehner, LoderFire

15.00 Uhr Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal Vortrag, Francisco Josephinum

10.00 Uhr

Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung – „HerbERTs Geheimnis: Farben, Aromen und kreative Genusswelten“ Vortrag von Stefan Stecher

11.00 Uhr

KI für Direktvermarktung: Chancen, Möglichkeiten und Tipps für die Praxis Vortrag von Niklas Pichler und Maximilian Grosseck, Storyhof

12.00 Uhr

Burnout – sowas gibt's bei uns nicht Vortrag von Margit Gallhuber

13.30 Uhr

Durch das „Aropur“-System wird der Wein und der Most auf natürlich Weise auf das perfekte Niveau gebracht Werner Litterst, Aropur

14.30 Uhr

Neue und zukunftsfähige Geschäftschancen für Direktvermarkterinnen und -vermarkter durch vertikale, erdlose Anbausysteme für Obst und Gemüse Vortrag von Michael Müller, Pflanzentheke

15.30 Uhr

Gründung einer Hofkäserei – Was muss ich alles beachten? Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

Genussakademie, Halle 9 (OG)

10.00 Uhr

Bewusst genießen: Brot und Gebäck – Einschulung zur Qualitätsbeurteilung. Vortrag von Martin Rogenhofer Wie mache ich mir selbst mein Brot? In einfachen Schritten zum köstlichen Bauernbrot, mit Tipps zum Verfeinern vom Grundteig sowie Verkostung der verschiedenen Brotsorten bei einem Kurs in gemütlicher Atmosphäre Brotbackkurs mit Sonja Illich, Landwirtin und Seminarbäuerin **(Anmeldung!)**

13.00 Uhr

Honig direkt von Imker:innen – pur und unverfälscht. Sensorikschulung Josef Niklas, Präsident NÖIV, und Harald Fuchssteiner, Imker **(Anmeldung!)**

VHM-Stand, Halle 3 Stand 337

11.00 Uhr

Welche Verpackung ist die beste für meinen Joghurt und Topfen? Workshop mit Katharina Heigl, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V.

Steirerdorf-Bühne, Halle 11

ab 18.00 Uhr

Der legendäre Steirer-Abend mit Live-Musik der Party Krainer

Sonntag, 9. März 2025

Ab-Hof-Bühne, Halle 5 (OG)

10.00 Uhr

ARGE Streuobst und Tag der Streuobstwiese ARGE Streuobst,
Rainer Silber

10.30 Uhr

Köstlichkeiten von der Streuobstwiese. Schaukochen mit
Seminarbäuerin Christa Eppensteiner

11.00 Uhr

Senfliebe Vortrag, Juniorfirma LFS Pyhra

12.00 Uhr

Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe

12.30 Uhr

Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer
Weichkäseherstellung. Workshop mit Georg Manzeneder,
Fachberater in Österreich, Verband handwerkliche
Milchverarbeitung e. V.

13.00 Uhr

Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe

13.30 Uhr

Seltene Nutztierassen und das Potenzial in der Vermarktung
von Premiumprodukten. Vortrag von Angelika Leithäusl,
Geschäftsführerin ARCHE Austria, und Josef Kranawetter,
Zuchtwart und Vorstand

14.00 Uhr

Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal Vortrag,
Francisco Josephinum

14.30 Uhr

Marktgärtnerei als Chance für aktive und angehende Direktvermarkter:innen. Vortrag von Johannes Pelleter.

15.30 Uhr

Finale Genussolympiade und Siegerehrung NÖ Landjugend

Seminarraum, Halle 3

09.00 Uhr

Orientierung bei der Suche nach nachhaltigen Verpackungen für Milchprodukte Workshop mit Katharina Heigl, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

10.00 Uhr

Verkostung und Kommentierung typisch österreichischer Honigsorten Josef Niklas, Präsident NÖIV **(Anmeldung!)**

11.00 Uhr

Bienenbetreuung im Frühjahr (kurzer Einblick in die anfallenden Arbeiten nach der Winterpause) • Förderungen für Imker:innen • Verlosung: 1 Reinzuchtkönigin und 2 Kursgutscheine. Vortrag, Valeria Voit und Karoline Ofenböck, Landimpulse-Projektbetreuerinnen der Imkerneueinsteiger **(Anmeldung!)**

15.00 Uhr

Hanf – mehr als nur grün Workshop, Francisco Josephinum **(Anmeldung!)**

Genussakademie, Halle 9 (OG)

10.00 Uhr

Bewusst genießen: Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Pioniere und ihre neuen Produkte mit Schwerpunkt Klimawandel • Impulsvortrag Weinviertler Erdnüsse mit Stefan Romstorfer

11.00 Uhr

Bewusst genießen: Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung

- Sauer macht lustig: die Kunst des Fermentierens. Mit Wolfgang Zemanek (**Anmeldung!** - **Materialkostenbeitrag: € 10,- / Person**)

13.00 Uhr

Bewusst genießen: Spitzenqualität vom Rind – Sensorik, Schaukochen, Schaugrillen – Rinderrückensteak. Mit Seminarbäuerin Christa Eppensteiner

15.00 Uhr

Bewusst genießen: Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten: Schwerpunkt vegane und vegetarische Produkte – Zack die Bohne: Bio-Tempeh: Vom Feld auf den Teller & Die Zukunft pflanzlicher Ernährung. Mit Hannes Weichhart

Steirerdorf-Bühne, Halle 11

14.00 Uhr

Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe

15.00 Uhr

Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe

Montag, 10. März 2025

Ab-Hof-Bühne, Halle 5 (OG)

09.00 Uhr

Zertifikate – der Weg durch den Auszeichnungssdschungel
Vortrag von Andreas Herrmann, AMA

10.00 Uhr

Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen mit Frühlingspesto
Schaukochen mit Christa Eppensteiner

11.00 Uhr

Pfandverordnung. Vortrag von Juliane Gfrei, LK-Ö

12.00 Uhr

Aquaponik: eine moderne und nachhaltige Alternative in der Landwirtschaft Vortrag von Wolfgang Leitner, ProFarm

12.30 Uhr

Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung Vortrag, Marc Albrecht Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V.

Seminarraum, Halle 3

09.00 Uhr

Endproduktkontrolle und Umfeldmonitoring – So funktioniert das Untersuchungsprogramm von VHM Österreich und dem Hygienicum in Graz. Workshop mit Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

10.00 Uhr

Zertifikate – der Weg durch den Auszeichnungsdschungel Vortrag von Andreas Herrmann, AMA

11.00 Uhr

Wie baue ich einen Reiferaum? – Die baulichen und klimatischen Anforderungen. Vortrag von Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e. V. **(Anmeldung!)**

12.00 Uhr

Jedem Produkt sein Etikett – Über die Leichtigkeit des richtigen Etikettierens. Michaela und Christoph Stadlmann

13.00 Uhr

So werde ich als Direktvermarkter:in im Internet sichtbar. Social Media als Schaufenster nutzen. Vortrag von Lara Feucht

Genussakademie, Halle 9 (OG)

10.00 Uhr

Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung „HerbERTs

Geheimnis: Farben, Aromen und kreative Genusswelten“.

Vortrag von Andrea Reiterlehner

14.00 Uhr

Bewusst genießen: Qualität von Obstwein/Most, Saft, Edelbränden feststellen. Andreas Ennser, Obstbaureferent der LK NÖ, Trainer für Most- und Edelbrandsommelier- Ausbildung, Juror in vielen österreichischen Landesprämierungen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at