

Messe-Kikeriki aus Wieselburg: AB HOF 2024

Entdecken Sie bei der traditionellen AB HOF Messe in Wieselburg vom 8.–11. März die Zukunft des Fleischerhandwerks und der bäuerlichen Direktvermarktung. Erleben Sie Innovation, Genuss und Austausch mit Produzenten.



© Beigestellt

Anfang März wird **Wieselburg** erneut zum pulsierenden Mittelpunkt der bäuerlichen **Direktvermarktung**. Die **AB HOF** Messe, die inzwischen ihre 29. Ausgabe feiert, hat sich als ein zentrales Ereignis etabliert, das Produzenten und Genießer aus dem In- und Ausland anzieht. Diese traditionelle Spezialmesse bietet nicht nur eine einzigartige Gelegenheit, sich über die neuesten Trends und Innovationen in der Lebensmittelbranche und Direktvermarktung zu informieren, sondern auch, die Vielfalt und Qualität regionaler Delikatessen zu entdecken – und zu verkosten.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- Tradition und Innovation
- Von Workshops bis Party
- Auf der Suche nach der Liebe
- Pra?mierung fu?r beste Qualita?t
- Ein Treffpunkt fu?r Austausch
- Das Messeprogramm
 - Freitag, 8. Ma?rz 2024
 - Ab Hof Bu?hne, Halle 5
 - Seminarraum, Halle 3
 - Seminarraum, Halle 11
 - Samstag, 9. Ma?rz 2024
 - Ab Hof Bu?hne, Halle 5
 - Seminarraum, Halle 3
 - Seminarraum, Halle 9
 - Sonntag, 10. Ma?rz 2024
 - Ab Hof Bu?hne, Halle 5
 - Seminarraum, Halle 3
 - Seminarraum, Halle 9
 - Seminarraum, Halle 11
 - B?hne, Halle 11
 - Montag, 11. Ma?rz 2024
 - Ab Hof Bu?hne, Halle 5
 - Seminarraum, Halle 3
 - Seminarraum, Halle 9

Tradition und Innovation

Die Messe steht fu?r eine Symbiose aus **traditionellem Handwerk** und fortschrittlichen Technologien. Besucher ko?nnen sich auf eine breite Palette an Pra?sentationen freuen, die von modernen **Verarbeitungsmaschinen** u?ber innovative **Verpackungslo?sungen** bis hin zu originellen Produkten reichen. Der Fokus liegt dabei auf Themen wie Fleisch- und Milchverarbeitung, wobei auch der wachsende Einfluss von **Social Media** auf die Direktvermarktung nicht zu kurz

kommt.

Von Workshops bis Party

Neben dem umfangreichen Ausstellungsangebot wartet die AB HOF mit einem vielseitigen Begleitprogramm auf. Workshops und Vorträge bieten praxisnahe Einblicke und wertvolles Wissen – sei es zum Thema Fleischtheke oder zur Planung einer Hofkäserei. Ein besonderes gesellschaftliches Highlight ist der bereits legendäre Steirerabend, der mit Live-Musik von den **Party Krainern** und regionalen Spezialitäten zum gemeinsamen Feiern einladet.

Auf der Suche nach der Liebe

Ein weiteres Highlight der Messe ist das Live-Casting für die beliebte TV-Show „**Bauer sucht Frau**“. Hier haben Teilnehmende die Chance, vor einem Millionenpublikum nach der großen Liebe zu suchen. Dieses besondere Event verleiht der Messe ein zusätzliches Plus – und bringt vielleicht den ein oder anderen Produzenten unter die Haube.

Prämierung für beste Qualität

Das Kernstück der Messe bilden aber die Produktprämierungen, darunter „**Das goldene Blunznkranz**“ und „**Der Speck-Kaiser**“. Diese Wettbewerbe zeichnen sich durch hohe Standards aus und unterstreichen die Qualität und Innovation der heimischen Lebensmittelhandwerker. Die prämierten Produkte werden im Rahmen der feierlichen Eröffnung vorgestellt und stehen für die Besucher zur Verkostung bereit.

Ein Treffpunkt für Austausch

Die AB HOF Messe ist weit mehr als eine gewöhnliche Messe – sie ist ein Treffpunkt für Menschen mit Leidenschaft für Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Sie bietet eine Plattform für den Austausch von Ideen, für Inspiration und für das Knüpfen von

Kontakten innerhalb der Gemeinschaft der österreichischen Lebensmittelproduzenten. Mit ihrem umfassenden Angebot und dem Fokus auf die Zukunft der landwirtschaftlichen Direktvermarktung ist die **AB HOF 2024** ein Pflichttermin für alle, die in diesem Bereich tätig sind oder sich dafür interessieren. Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, Teil dieses einzigartigen Ereignisses zu sein und besuchen Sie die Messe, um die Vielfalt und Innovation der bäuerlichen Direktvermarktung hautnah zu erleben.

www.abhof.com

Das Messeprogramm

Freitag, 8. März 2024

Ab Hof Buchne, Halle 5

- **9:00 Uhr Preisverleihung der Produktprämierungen**
- **10:30 Uhr Offizielle Eröffnung** durch Minister Norbert Totschnig, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, LK-Oö. Präsident Josef Moosbrugger, LK-NOö. Präsident Abg.z.NR Johannes Schmuckenschlager, LR Oö. Michaela Langer-Weninger
- **11:45 Uhr Wettbewerb in der Waldarbeit**
- **12:00 Uhr Vorstellung neuer innovativer Produkte** mit der Kraft des Hafers HBLFA Francisco Josephinum
- **13:00 Uhr Workshop: „Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung“**
Georg Manzeneder, Fachberater, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
- **13.30 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt** LFS Pyhra

ab 14:30 Uhr Vorprogramm und Live: Radio 4/4

Seminarraum, Halle 3

- **11:00–12:00 Uhr Workshop: „Wie baue ich eine Hofkäserei?**
Von der Abwasserentsorgung bis zur Grundrissplanung“ Marc Albrecht-Seidel (*Anmeldung!*)
- **13:00–14:00 Uhr Das Etikett genau unter die Lupe nehmen;**
die häufigsten Stolpersteine in der Lebensmittelkennzeichnung, Tipps und Tricks für eine erfolgreiche Etikettierung LKNO?, Alexandra Bichler, Referat Bäuerinnen Direktvermarktung (*Anmeldung!*)
- **14:00-15:00 Uhr Workshop: „Hofeigene Milchverarbeitung – lohnt sich das für meinen Betrieb?“**
Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (*Anmeldung!*)
- **15:00–16:00 Uhr Wenn der Hafer sticht – Milchalternativen auf Basis Hafer & Co.** Eduard Hauß, LMTZ Wieselburg (*Anmeldung!*)

Seminarraum, Halle 11

- **10:30–13:00 Uhr Tagung** der Schulmilchbauern Österreichs

Samstag, 9. März 2024

Ab Hof Büchne, Halle 5

- **10:00 Uhr Verleihung** der Sicherheitsplakette
- **12:00 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt** LFS Pyhra
- **12:30 Uhr Vom Suppenfleisch zum zarten Steak**, einfache Fleischzuschnitte und Zubereitungen für Grill und BBQ
Schaukochen mit Christa Eppensteiner
- **13:30 Uhr Fleischkonsum im Wandel** Mag. Sandra Holub, FH Wiener Neustadt
- **14:00 Uhr Die Kunst des Holzbackofenbaus** und die Perfektionierung des PizzaBrotgenusses LoderFire, Heinz Hirtenlehner
- **14:30 Uhr Die teilmobile Schlachtung** – wie Schlachtung am Tierhaltungsbetrieb möglich ist Dr. Martina Ortner, Verband bäuerliche Direktvermarkter Österreich
- **15:00 Uhr Vorstellung neuer und innovativer Produkte** mit der Kraft des Hafers HBLFA Francisco Josephinum

Seminarraum, Halle 3

- **10:00–13:00 Uhr Vom klassischen Bauernbrot** bis hin zu innovativen Broten und Gebäck Ing. Eva Lipp, LK Steiermark (*Anmeldung*)
- **14:00–15:00 Uhr Workshop: „Mach's mit Hafer“** Von süß bis pikant, vom Frühstück bis zum Abendessen HBLFA Fr. Josephinum (*Anmeldung*)

Seminarraum, Halle 9

- **12:00–13:00 Uhr Workshop: „Produktpreiskalkulation – welchen Preis braucht mein Produkt?“**
Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. (*Anmeldung!*)

Sonntag, 10. März 2024

Ab Hof Buchne, Halle 5

- **10:00 Uhr ARGE Streuobst** und Tag der Streuobstwiese ARGE Streuobst, Rainer Silber
- **10:30 Uhr „Köstliche Gerichte aus heimischem Obst“**
Schaukochen mit Christa Eppensteiner
- **11:30 Uhr Von der Idee zum fertigen Produkt LFS Pyhra**
- **12:30 Uhr „Kompetenz in Milch und Käse – der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung“** Marc Albrecht Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
- **13:00 Uhr „Direktvermarktung 2.0 – Digitalisierung d. regionalen Produktion“** Mag. Sandra Holub, FH Wiener Neustadt
- **13:45 Uhr Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der Kraft des Hafers** HBLFA Francisco Josephinum
- **14:45 Uhr Entwicklung der ersten österreichischen Bio-**

Fischsauce Klaus Decleva, Decleva's Alpenfisch

- **15:30 Uhr Finale Genussolympiade und Siegerehrung** NÖ Landjugend

Seminarraum, Halle 3

- **9:00–10:00 Uhr Workshop: „Wie baue ich eine Hofkäserei?**
Von der Abwasserentsorgung bis zur Grundrissplanung“ Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. *(Anmeldung!)*
- **11:00–12:00 Uhr Workshop: „Wie baue ich einen Reiferaum?**
– Die baulichen und klimatischen Anforderungen“ Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V. *(Anmeldung!)*
- **12:00–13:00 Uhr „Sauer macht lustig – und gesund!“** Gemü?se und Kräuter selber fermentieren
Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek *(Anmeldung erforderlich, Materialbeitrag: € 10,-!)*
- **14:00–15:30 Uhr „Dörren und Trocknen fu?r Betriebe mit Direktvermarktung“** Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. Wolfgang Zemanek *(Anmeldung erforderlich!)*

Seminarraum, Halle 9

- **9:30–12:00 Uhr Green Care – wo Menschen aufblu?hen,**
Soziale Landwirtschaft in Österreich DI Dr. Josef Hainfellner (Green-Care-Koordinator, LK NÖ) *(Anmeldung erforderlich!)*
- **12:30 Uhr Imker-Neueinsteigertreffen: Vortrag u?ber Biodiversität** aus der Sicht der Bienen sowie Aktuelles zur Bienenbetreuung im Fru?hjahr der Imkerschule Warth
Projektbetreuerinnen Valeria Voit und Karoline Ofenböck *(Anmeldung erforderlich!)*
- **15:00 Uhr Verkostung und Kommentierung typisch,**

österreichischer Honigsorten Josef Niklas, Präsident NÖIV,
(Anmeldung erforderlich!)

Seminarraum, Halle 11

- **9:30–15:00 Uhr Genussolympiade der NÖ Landjugend**
Absolvierung der Stationen
- **15:00 Uhr Genussolympiade der NÖ Landjugend Auswertung**
und Ermittlung der besten Teams

Bühne, Halle 11

- **11:00–11:15 Uhr Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-**
Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden **Pizza-**
Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire
- **15:00–15:15 Uhr Show-Einlagen von Danilo Pagano, Ex-**
Weltmeister in Pizza Acrobatic mit anschließenden **Pizza-**
Kostproben in Halle 9/Stand 978 LoderFire

Montag, 11. März 2024

Ab Hof Bu?hne, Halle 5

- **9:30 Uhr Jeder Hof zählt – neue Perspektiven fu?r fehlende**
Hofnachfolge Vanessa Kaiser, Persp. Landwirtschaft
- **10:30 Uhr Kuchen und Brotbackmischungen im Glas –**
Pancakes, Waffeln und Crêpes aus der Flasche Schaukochen mit
Christa Eppensteiner
- **11:30 Uhr Wettbewerb in der Waldarbeit** LFS Hohenlehen
- **12:00 Uhr Live-Vorfu?hrung: „Gru?ndung einer Hofkäserei –**
was muss ich alles beachten?“ Georg Manzeneder,
Fachberater, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
- **12:30 Uhr „Aquaponik“ eine moderne und nachhaltige**
Alternative in der Landwirtschaft Mag. Peter Neudecker,
ProFarm
- **13:30 Uhr Vorstellung neuer und innovativer Produkte mit der**
Kraft des Hafers HBLFA Francisco Josephinum

Seminarraum, Halle 3

- **9:30–10:30 Uhr Social Media in der Direktvermarktung:** Tipps und Tricks zum Einstieg plus Strategien für Fortgeschrittene Jürgen Undeutsch BA MA, (*Anmeldung!*)
- **10:30–11:30 Uhr Verpackungsrecht „entpackt“: neue Anforderungen und Lösungen** für Minimierung, Mehrweglösungen und Recycling Antonia Bierleutgeb, Circular Analytics TK GmbH, (*Anmeldung!*)
- **12:00–13:00 Uhr Selbstbedienungsläden/Verkaufsräume** in der Direktvermarktung – was gibt es zu beachten?
- **13:00–14:00 Uhr Umgang mit Kritik auf Social Media:** Durch Verstärkte Bewerbung auf Social Media auch exponiert für Shitstorms. Wie bereite ich mich darauf am besten vor?

Seminarraum, Halle 9

- **11:00–12:00 Uhr Workshop: „Endproduktkontrolle und Umfeldmonitoring** – so funktioniert das Untersuchungsprogramm von VHM Österreich und dem HYGIENICUM in Graz“ Marc Albrecht-Seidel, Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at