

Das Messeprogramm der Messe AB HOF 2025 in Wieselburg

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-Ø-Präsident Josef Moosbrugger, LR Michaela Langer-Weninger (OÖ) und LK-NØ-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 NØ 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

Prævention Einbruch und Diebstahl Sicherheit in
Selbstbedienungseinrichtungen Vortrag von Maximilian
Schernhammer, Landespolizeidirektion Niederøsterreich

13.00 Uhr

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

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 Schaf- und
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:

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
natürliche 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,
Pflanzenheke

15.30 Uhr

Grundung 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
gemutlicher
Atmosphäre Brotbackkurs mit Sonja Illich, Landwirtin und
Seminarbäuerin (Anmeldung!)

13.00 Uhr

Honig direkt von Imker:innen pur und unverfälscht.
Sensorikschulung Josef Niklas, Präsident NØIV, 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

Senfließe 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 NØ 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 NØIV (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 Auszeichnungsdschungel
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-Ø

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 NØ, Trainer für Most- und Edelbrandsommelier- Ausbildung,
Juror in vielen österreichischen Landesprämierungen

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at