

Messeprogramm

Freitag, 7. März 2025

AB HOF Bühne – Halle 5 Obergeschoß

- 09:00 Uhr **Preisverleihung der Produktprämierungen**
10:30 Uhr **Offizielle Eröffnung der 30. AB HOF Messe**
- 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)
 - LK-NÖ Präsident Abg. z. NR
Johannes Schmuckenschlager
- 12:00 Uhr Vortrag: **Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal** Francisco Josephinum
- 13:00 Uhr Workshop: **Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung**
Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
- 13:30 Uhr Vortrag: **Senfliebe** Juniorfirma LFS Pyhra
- 14:30 Uhr **Vorprogramm 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 Vortrag: **Marktgärtnerei als Chance für aktive und angehende Direktvermarkter:innen**
Johannes Pelleter

Seminarraum – Halle 3

- 11:00 Uhr Workshop: **Grundlagen der hofeigenen Milchverarbeitung – So starten Sie Ihre Hofkäserei erfolgreich** Marc Albrecht-Seidel,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 12:00 Uhr Vortrag: **Prävention – Einbruch und Diebstahl – Sicherheit in Selbstbedienungseinrichtungen**
Maximilian Schernhammer,
Landespolizeidirektion Niederösterreich
- 13:00 Uhr Vortrag: **Digitale Tools und digitale Vermarktungsplattformen**
Julia Neuwirt, LK NÖ
- 13:30 Uhr Vortrag: **Jedem Produkt sein Etikett – Über die Leichtigkeit des richtigen Etikettierens**
Michaela und Christoph Stadlmann
- 14:30 Uhr Workshop: **Hofeigene Milchverarbeitung – Lohnt sich das für meinen Betrieb?**
Marc Albrecht-Seidel,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at
- 15:30 Uhr Vortrag: **Feine Destillate gewinnen mit dem „Aropur“ Filter- und Veredelungssystem – Der garantierte Weg zur/zum erfolgreichen Brenner:in.** Werner Litterst, Aropur

Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 14:00 Uhr Bewusst genießen: **Produktverkostung von Milch-, Milchprodukten und Käse (inkl. Raritäten von Schaf- und Ziegenmilch)**
Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg

Samstag, 8. März 2025

AB HOF Bühne – Halle 5 Obergeschoß

- 10:00 Uhr **Verleihung der Sicherheitsplakette**
12:00 Uhr Schaukochen: **Rund um die Bratwurst, der Klassiker in bester Begleitung**
Fritz Huber, Fachtechnischer Leiter an der
1. Bayerische Fleischerschule Landshut –
Campus der Fleischbranche, Metzgermeister,
Fleischsommelier, Wurst- & Schinkensommelier
Schaukochen: **Jedes Würstel braucht natürlich seinen Senf und auch sein Gebäck**
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 13:30 Uhr Workshop: **Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung**
Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
- 14:00 Uhr Vortrag: **Senfliebe** Juniorfirma LFS Pyhra
- 14:30 Uhr Vortrag: **Die Kunst des Holzbackofenbaus**
Heinz Hirtenlehner, LoderFire
- 15:00 Uhr Vortrag: **Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal** Francisco Josephinum

Seminarraum – Halle 3

- 10:00 Uhr Vortrag: **Nachhaltig genießen durch Halbarmachung „HerbERT's Geheimnis: Farben, Aromen und kreative Genusswelten“**
Andrea Reiterlehner
- 11:00 Uhr Vortrag: **KI für Direktvermarktung: Chancen Möglichkeiten und Tipps für die Praxis**
Niklas Pichler und Maximilian Grosseck, Storyhof
- 12:00 Uhr Vortrag: **Burnout - sowas gibt's bei uns nicht**
Margit Gallhuber
- 13:30 Uhr Vortrag: **Durch das „Aropur“ System wird der Wein und der Most auf natürlich Weise auf das perfekt Niveau gebracht**
Werner Litterst, Aropur
- 14:30 Uhr Vortrag: **Neue und zukunftsfähige Geschäftschancen für Direktvermarkter:innen durch vertikale, erdlose Anbausysteme für Obst und Gemüse**
Michael Müller, Pflanzentheke
- 15:30 Uhr Vortrag: **Gründung einer Hofkäserei – Was muss ich alles beachten?**
Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich,
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.
Anmeldung: JH@messewieselburg.at