

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto:JH@messewieselburg.at)

## Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 10:00 Uhr Bewusst genießen: **Brot & Gebäck – Einschulung zur Qualitätsbeurteilung**  
Martin Rogenhofer, LMTZ Wieselburg  
Brotbackkurs: **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**  
Sonja Illich, Landwirtin und Seminarbäuerin  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)
- 13:00 Uhr Bewusst genießen: **Honig direkt von Imker:innen – pur und unverfälscht: Sensorikschulung** Josef Niklas, Präsident NÖIV und Harald Fuchssteiner, Imker  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)
- 15:00 Uhr Bewusst genießen: **Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Pioniere und ihre neuen Produkte • Impulsvortrag ERLA EXOTEN • Von der Idee zum Genuss: Haselnuss, Pawpaw und Mandeln aus dem Weinviertel** Thomas Labuda

## VHM-Stand – Halle 3 Stand 337

- 11:00 Uhr Workshop: **Welche Verpackung ist die beste für meinen Joghurt und Topfen?**  
Katharina Heigl,  
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

## Steirerdorf-Bühne – Halle 11

- 18:00 Uhr Der legendäre **Steirer-Abend mit Live Musik der Party Krainer**



Copyright: Party Krainer

## Sonntag, 9. März 2025

### AB HOF Bühne – Halle 5 Obergeschoß

- 10:00 Uhr **ARGE Streuobst und Tag der Streuobstwiese**  
Rainer Silber, ARGE Streuobst Österreich
- 10:30 Uhr Schaukochen: **Köstlichkeiten von der Streuobstwiese**  
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 11:30 Uhr Vortrag: **Senfliebe** Juniorfirma LFS Pyhra
- 12:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**
- 12:30 Uhr Workshop: **Was tut sich im Käsekessel? Live-Vorführung einer Weichkäseherstellung**  
Georg Manzeneder, Fachberater in Österreich,  
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.

- 13:00 Uhr **Tanz der Purgstaller Volkstanzgruppe**
- 13:30 Uhr Vortrag: **Seltene Nutztierassen und das Potential in der Vermarktung von Premium Produkten** Angelika Leithäusl Geschäftsführerin ARCHE Austria, Josef Kranawetter Zuchtwart und Vorstand  
Josef Kranawetter Zuchtwart und Vorstand
- 14:00 Uhr Vortrag: **Hanf – High an Nährstoffen, aber garantiert legal** Francisco Josephinum
- 14:30 Uhr Vortrag: **Marktgärtnerei als Chance für aktive und angehende Direktvermarkter:innen**  
Johannes Pelleter
- 15:30 Uhr **Finale der Genussolympiade**  
Landjugend Niederösterreich
- 16:00 Uhr **Siegerehrung der Genussolympiade**  
Landjugend Niederösterreich

### Seminarraum – Halle 3

- 09:00 Uhr Workshop: **Orientierung bei der Suche nach nachhaltigen Verpackungen für Milchprodukte**  
Katharina Heigl,  
Verband handwerkliche Milchverarbeitung e.V.  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)
- 10:00 Uhr **Verkostung und Kommentierung typisch, österreichischer Honigsorten**  
Josef Niklas, Präsident NÖIV  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)
- 11:00 Uhr Vortrag: **Bienenbetreuung im Frühjahr (kurzer Einblick in die anfallenden Arbeiten nach der Winterpause) • Förderungen für Imker:innen • Verlosung: 1 Reinzuchtkönigin und 2 Kursgutscheine** Valeria Voit und Karoline Ofenböck, Landimpulse Projektbetreuerinnen der Imkerneueinsteiger:innen  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)
- 15:00 Workshop: **Hanf – mehr als nur grün**  
Francisco Josephinum  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)

### Genussakademie – Halle 9 Obergeschoß

- 10:00 Uhr Bewusst genießen: **Spezialitäten aus bäuerlichen Produkten • Pioniere und ihre neuen Produkte mit Schwerpunkt Klimawandel • Impulsvortrag Weinviertler Erdnüsse** Stefan Romstorfer
- 11:00 Uhr Bewusst genießen: **Nachhaltig genießen durch Haltbarmachung • Sauer macht lustig: die Kunst des Fermentierens**  
Wolfgang Zemanek  
Anmeldung: [JH@messewieselburg.at](mailto:JH@messewieselburg.at)  
Materialkostenbeitrag: € 10,00 pro Person
- 13:00 Uhr Bewusst genießen: **Spitzenqualität vom Rind • Sensorik, Schaukochen, Schaugrillen • Rinderrückensteak**  
Christa Eppensteiner, Seminarbäuerin
- 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**  
Hannes Weichhart