



Schüler erlernten, wie aus Getreide Brot und aus Samen Gemüse wächst.



Selbst Butter herstellen und auf frischem Brot genießen, stand am Programm.

Der Bauernhof zu Gast im Klassenzimmer

Durch die Schulaktionstage konnten Schülerinnen und Schüler der Allgemeinen Sonderschule Groß Siegharts und der Volksschule Großweikersdorf erleben, wie Lebensmittel entstehen. Die Gebietsbäuerin von Raabs an der Thaya, Michaela Praschinger-Reischl, und ihr engagiertes Team luden die Kinder ein, Landwirtschaft mit allen Sinnen zu entdecken.

In einem abwechslungsreichen Stationsbetrieb lernten die

Kinder, wie aus Getreide Brot entsteht, Milch verarbeitet wird und wie aus einem kleinen Samenkorn eine Karotte wächst. Besonderer Höhepunkt in Großweikersdorf war der praktische Teil: Jedes Kind durfte selbst Butter schütteln und diese anschließend auf frischem Brot verkosten. Begeistert stellten die Kinder viele Fragen, die die Bäuerinnen ausführlich beantworteten, und erfuhren kindgerecht, woran man quali-

tativ hochwertige und regional erzeugte Produkte erkennt.

Mit allen Sinnen entdecken

Ziel der Aktion ist es, den Kindern die Bedeutung von Nahrungsmittelproduktion und regionaler Landwirtschaft näherzubringen. Mit allen Sinnen, spielerisch und praxisnah wurden sie in die Welt der Bäuerinnen und Bauern eingeführt – fühlen, riechen, schmecken

und ausprobieren standen im Vordergrund. Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer Broschüren, Bilderbücher und kleine Geschenke als Erinnerung. Die Aktion stieß bei Kindern und Lehrkräften gleichermaßen auf große Begeisterung. „Es ist uns wichtig, den Kindern zu zeigen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie viel Arbeit und Verantwortung in der Landwirtschaft steckt“, betonten die Bäuerinnen.

Milchvieh im Fokus

Am 25. und 26. November finden in den Bildungszentren Bergland, Edelhof, Pyhra und Warth Vorträge für Milchviehalter statt. Experten geben praxisnahe Tipps zu Tiergesundheit, Kälberhaltung, Fütterung, Betriebsentwicklung und Lebensqualität. Die Inhalte lassen sich direkt im Stall umsetzen und verbessern den täglichen Betriebserfolg.

**WIR TRAUERN
UM UNSEREN
WIENER LESER**

Anton Panagl †, 1110 Wien, ist am 23. Oktober 2025 im 98. Lebensjahr verstorben.

Abfischen mit Krönung und Kultur

Rund 2.500 Besucher strömten Ende Oktober zum Bruneiteich bei Heidenreichstein, um beim Waldviertler Abfischfest das Handwerk des Abfischens zu erleben. Bei Herbstwetter bot sich ein Bild regionaler Teichwirtschaftskultur – heuer mit einem besonderen Höhepunkt: der Krönung der neuen Produkt-

hoheiten. Michaela I. wurde zur NÖ Karpfenkönigin, Theresa I. zur Karpfenprinzessin ernannt. Die feierliche Zeremonie nahmen LK-Vizepräsidentin Andrea Wagner und NÖ Teichwirteverbands-Obmann-Stellvertreter Andreas Kainz vor.

Das Fest überzeugte mit einem Rahmenprogramm – von Filetier-

und Kochpräsentationen bis zu Informationsständen über die frisch von der FAO ausgezeichnete „Waldviertler Karpfenteichwirtschaft“ als landwirtschaftliches Weltkulturerbe. Besonders beliebt waren das Karpfenkino, der Bauernmarkt und die „Kulinarische Stadt im Teich“, wo Karpfenschmankerl wie Steckerlfisch, Karpfenkaviar und Fischsuppe serviert wurden.

Zahlreiche Ehrengäste, darunter NAbg. Martina Diesner-Wais, Bezirkshauptfrau Renate Giller-Schilk und Bürgermeisterin Alexandra Weber, würdigten die Bedeutung der Teichwirtschaft für die Region. Fachreferent Leo Kirchmaier betonte die ökologische und kulturelle Vielfalt der Teiche: „Teiche leisten mehr – sie stehen für Nachhaltigkeit, Artenvielfalt und regionale Wertschöpfung.“



Die neuen Hoheiten Michaela I. und Theresa I. mit Ehrengästen und Teichwirten.