

Nachhaltige Landwirtschaft und modernste Stall-Technik, kulinarischer und literarischer Genuss aus dem ländlichen Raum

Utl.: Die Themen des nächsten TV-Landwirtschaftsmagazins

"Land und Leute" am Samstag, 13. April um 16.30 Uhr in ORF 2 =

St. Pölten (OTS) -

*Kompostbauern.

59 niederösterreichische Kompostbauern produzieren aus 160000 Tonnen Haushalts-Bioabfall und Grünschnitt rund 50 000 Tonnen Kompost. Dieser wird dann als natürlicher Dünger auf den heimischen Feldern und Gärten ausgebracht und sorgt für gesunden Boden und gesunde Pflanzen. Eine Reportage aus der Kompostanlage in Pixendorf zeigt, wie diese regionale Kreislaufwirtschaft funktioniert.

*Genussregion Gailtaler Speck.

Der Gailtaler Speck ist als Marke durch die EU geschützt - charakteristisch sind die rote Farbe und das schneeweiße Fett. Ein Besuch beim den Speckproduzenten zeigt, mit welcher Sorgfalt dieses Produkt nach alter Tradition in der Gailtaler Genussregion erzeugt wird.

*High-tech Kuhstall.

Der Rinderstall von Josef Hetzenauer aus Langkampfen in Tirol zählt zu den modernsten seiner Art in Europa. Von der Fütterung der Tiere bis zur Stallreinigung ist alles automatisiert. Als Blickfang der besonderen Art hat der technisch versierte Landwirt, der den Großteil der Geräte selber entwickelt hat, eine urige Almhütte in seinem Stall original wieder aufgebaut.

*Steirermost.

Seit einigen Jahren arbeiten sechs "Topmostbetriebe" aus allen Regionen der Steiermark durch eine neue Form gemeinsamer Vermarktung zusammen. Sie präsentieren ihre besten Produkte unter einer gemeinsamen Marke und legen besonderen Wert auf eine selektive Fruchtauswahl, modernste Kellertechnik und ein elegantes Flaschen- und Etikettendesign.

*"Forum Land"-Literaturwettbewerb.

Bereits zum elften Mal wird der "Forum Land"-Literaturwettbewerb ausgeschrieben, heuer zum Thema "Flügelschlag". Zur Einstimmung

präsentiert "Land und Leute" die Preisträgerinnen des Vorjahres in den Kategorien Lyrik, Kurzgeschichten und junge Autoren bis 30 Jahre.

~

Rückfragehinweis:

ORF Landesstudio Niederösterreich

Mag. Michael Koch

Tel.: 02742/2210 23754

mailto:michael.koch@orf.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/1264/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0192 2013-04-05/13:59

051359 Apr 13

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130405_OTS0192