

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

STALLFEST



Mittwoch, 1. Juni 2011

EDITORIAL

Eine Idee wird zum Klassiker!
Die gelungene Eröffnung unseres neuen Stalles im
Vorjahr und der tolle Besuch motivieren zur
Fortsetzung des Stallfestes.
Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

INHALT

Aus dem Verband.....	3
Aus der Schule	7
Veranstaltungen und Termine	13
Programm Stallfest.....	13
Versuchsbesichtigung am 22. Juni 2011.....	15
Erfrischende Drinks ohne Alkohol.....	19

Jedes Mal, wenn du alle Antworten gelernt hast, wechseln sie alle Fragen.

Oliver Otis Howard (1830 - 1909)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unserer Schule!



Dir. Ing. Rudolf Reisenberger
Leiter LFS Hollabrunn
Landesweingüter Hollabrunn und Retz

Die Welt dreht sich immer schneller, die Information nimmt zu und Gelerntes verkommt zu antiquiertem Wissen. Nicht nur unseren Schülern ist diese Erkenntnis nicht fremd, sondern auch Eltern und Lehrern geht es nicht viel besser. Wenn wir heute von einer fundierten landwirtschaftlichen Ausbildung sprechen, meinen wir ganz andere Inhalte als noch vor einigen Jahrzehnten. Der Fokus liegt mehr und mehr auf der Befähigung, sich Fachwissen zu verschaffen, als selbiges auswendig zu lernen. Als Prüfer vieler Landwirtschaftsmeister in ganz Niederösterreich merke ich immer mehr, dass ein umfassendes Wissen in allen Fachbereichen kaum mehr möglich ist.

Was sind also die zukünftigen Kernaufgaben des landwirtschaftlichen Schulwesens? Das Zeitalter der Produktionssteigerung, an der vor allem Saatgut-, Düngemittel- und Pflanzenschutzmittelfirmen gut verdient haben, neigt sich in den europäischen Gunstlagen dem Ende zu. Wollen wir unsere bäuerlichen Strukturen nur annähernd erhalten, wird der Wandel zu größeren Betrieben auch nicht endlos fortgesetzt werden können. Gleichzeitig nimmt mit steigender Weltbevölkerung der Druck auf die Lebensmittelproduktion weiter zu, was die Landwirtschaft zu der „Zukunftsbranche“ schlechthin macht.

Was also steigen wird, ist die Verantwortung der bäuerlichen Produktion gegenüber der Gesellschaft. In diesem Umfeld erhöht sich der Wert der Bildung, abseits von reinem Fachwissen, das „Google“ meist schneller abrufen kann als unsere menschliche Lernfähigkeit. Ohne dieses Wissen in wichtigen Grundzügen außer

Acht zu lassen, sollten wir aber die humanistische Bildung weiter forcieren.

In ganz Österreich ist der eindeutige Trend zu höherer Bildung zu bemerken und gerade die Landwirtschaft sollte sich hier nicht abhängen lassen. Immer tiefer werden nämlich die Gräben zwischen dem Bildungsbürgertum und den bildungsfernen Schichten.

Die LFS und das Erzbischöfliche Gymnasium in Hollabrunn bieten jetzt schon seit 3 Jahren die Möglichkeit einer Berufsreifeprüfung an, die der allgemeinbildenden Matura gleichzusetzen ist und als Sprungbrett für Studien, vor allem an der Universität für Bodenkultur, oder der agrarpädagogischen Hochschule genutzt wird. Das Interesse ist stark steigend, sodass nächstes Schuljahr erstmals auch ein zweiter Lehrgang in Gießhübl bei Amstetten gestartet wird, um nicht zu viele Bewerber abweisen zu müssen.

Es mag die Zeit vielleicht noch nicht reif sein und politische Zeichen noch nicht in diese Richtung weisen, aber mittel- bis langfristig führt an einer Mittelschule mit landwirtschaftlicher Fachmatura im Weinviertel kein Weg vorbei. Hollabrunn ist durch seine Strukturen als Schulstadt die logische Wahl und wir würden diese Herausforderung dank unserer Erfahrungen gerne annehmen.

Aber bleiben wir bei der realen Gegenwart des Fachschulwesens. Unser nächster Höhepunkt im heurigen Schuljahr wird das zweite Stallfest sein, das schon im letzten Jahr ein großer Erfolg mit hunderten, unzählbaren Besuchern war. Wenn Sie letztes Jahr dabei waren, kommen Sie sicher wieder. Waren Sie nicht dabei, so kommen Sie und schauen Sie sich das an. Ein Festzelt, Tanz, Kinderbetreuung, Gewinnspiele oder ein Oldtimertraktorentreffen sind nur einige Fixpunkte, die uns am 1. Juni von 12 Uhr bis spät in die Nacht erfreuen werden. Kulinarisch erwarten Sie Speisen von der Hollabrunner Jungkalbin und dem schwäbisch-hällischen Schwein aus eigener Produktion sowie natürlich die Weine unserer Landesweingüter in Hollabrunn und Retz. Die feierliche Eröffnung um 15.30 Uhr wird voraussichtlich von der neuen Direktorin des NÖ Bauernbundes, Mag. Klaudia Tanner, vorgenommen. Sie wird zukünftige Ziele ihrer Organisation für das westliche Weinviertel und im Speziellen für den Bezirk Hollabrunn präsentieren.

Somit bleibt mir nur mehr die Ehre, Sie zu dieser Großveranstaltung sehr herzlich einzuladen.

AUS DEM VERBAND

Generalversammlung 2011

Klimaschutzkabarett als Höhepunkt!



Bild. v.l.n.r.: A. Maurer, M. Lembacher, G. Gschweicher, J. Mattes, G. Bauernfeind, M. Linhart, R. Hogl, R. Reisenberger, M. Winter, G. Patschka

Die jährliche Generalversammlung des Absolventenverbandes der LFS Hollabrunn am 17. Februar 2011 war traditionellerweise wieder sehr gut besucht und mit vielen Ehrengästen gespickt. Es kamen die NÖ Landesbäuerin Präsidentin Maria Winter, die Abgeordnete zum NÖ Landtag Marianne Lembacher, der Obmann der BBK Hollabrunn, Bgm. Richard Hogl, mit seinem Sekretär DI Gerald Patschka, der Obmann des Lagerhauses Hollabrunn/Horn Ing. Johannes

„Sonnleitennews“ haben eine Auflage von über 2200 Stück.

Der anwesende Direktor Ing. Rudolf Reisenberger bedankte sich für die letztjährige finanzielle Unterstützung bei einer Lichtreklame am neuen Kalbinnenstall und berichtete Aktuelles aus der Schule. Hauptthemen waren natürlich die neuen Lehrgänge Haustierhaltung und Berufsreifepfprüfung, sowie die Unterrichtsgegenstände Jagd und Führerschein. Diese werden den Schülern angeboten, die damit praktisch kostenlos zum Traktorführerschein und zur Jagdprüfung kommen können.

Den alljährlichen Höhepunkt bildete ein unterhaltsames Kabarett, welches diesmal dem Thema Klimaschutz gewidmet war. „Linhart und Bauernfeind“ unterhielten die Besucher blendend mit ihren Sketches, die sowohl zum Lachen, als auch zum Nachdenken anregten.

Den traditionellen Abschluss bildete eine Kost der heurigen Weine aus den Landesweingütern Hollabrunn und Retz, die auch sehr großen Anklang fanden.



Rohringer mit dem Altobmann ÖKR Josef Wasner, der Obmann des Maschinenringes Hollabrunn Franz Wilfinger und die beiden Direktoren in Ruhe, Ing. Maximilian Kaltenböck und Prof. DI Josef Altenburger. Der Vorstand des Absolventenverbandes, geführt von Obmann Josef Mattes und Geschäftsführer Prof. DI Gerhard Gschweicher, lieferte eine beeindruckende Leistungsschau an Aktivitäten im vergangenen Jahr. Allein die vierteljährlich erscheinenden



Erfolgreicher Kartoffellegetag der IGE und der LFS Hollabrunn!



Mehr als zweihundert Besucher bestaunten die neueste Legetechnik in der Kartoffelproduktion. Die Interessensgemeinschaft Erdäpfelbau (IGE) und die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn präsentierten alle Firmen, die technische Gesamtlösungen beim Kartoffellegen anbieten. Die Veranstalter, DI Anita Kamptner, als Referentin für Kartoffelbau an der LLWK NÖ und Franz Ecker, der Wirtschaftsführer des Versuchsbetriebes der LFS Hollabrunn, freuten sich über den beeindruckenden Besuch der interessierten Kartoffelproduzenten.

Besonderer Dank gilt dem Bürgermeister der Stadt Hollabrunn, Erwin Bernreiter, auch Absolvent der örtlichen Landwirtschaftsschule, für die Bereitstellung des Versuchsfeldes.

Die fünf beeindruckenden Maschinen, die im Einsatz

zu beobachten waren, kamen von den Firmen Fischer Landtechnik und Grimme und waren Vierreihler mit einem Bunkervolumen mit bis zu 3500 kg.

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter der Landwirtschaftsschule, freute sich über die Ausdauer der Besucher, die sich bis zum Abschluss der Veranstaltung ausgiebig informierten. Es zeigte sich wieder, dass der Bezirk Hollabrunn die Hochburg des österreichischen Kartoffelbaues ist und die ansässigen Landwirte Innovationen gegenüber sehr aufgeschlossen sind.

„Generell ist es sehr zu begrüßen, dass das landwirtschaftliche Schulwesen und die Landeslandwirtschaftskammer auf einem derart hohen Niveau im Interesse der Landwirtschaft zusammenarbeiten“, so Direktor Reisenberger abschließend.

Fachtagung für AbsolventInnen



Bild von li.: A. Maurer, E. Moser, A. Zauner-Dungl, H. Gössl, M. Pichler.

Am Mittwoch, den 9. März 2011, fand in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die diesjährige Fachtagung des Absolventenverbandes statt.

Obmann Stv. Annemarie Maurer begrüßte die Teilnehmer und Ehrengäste. Nach einer Gedenkminute für die verstorbene Direktorin der LFS Korneuburg, Frau OSTR Springer, berichtete Dir.SV. Prof Gerhard Gschweicher über Aktuelles aus der Schule.

Nach einem umfangreichen Tätigkeitsbericht, welcher vom Bezirksbauernball über zahlreiche Fachveranstaltungen bis hin zum Kamingespräch mit MEP Elisabeth Köstinger im November reichte, konnte die Referentin Frau Prof. Dr. Andrea Zauner-Dungl begrüßt werden. Ihr Referat „Die Energien meiner Umwelt für mich nützen“ machte uns wieder darauf aufmerksam, wie wichtig eine gesunde Lebensweise ist, um dem aktuellen

„burn out“ zu entgehen.

Im Anschluss erinnerte Frau Diplomkrankenschwester Helga Gössl mit „Wohltuende Wickel“ an die fast vergessenen Sprüche und Hausmittel unserer Großmütter. Mit einfachen Mitteln ist Linderung von Schmerzen und Gebrechen möglich. Ihre fachlichen Erklärungen und praktischen Vorführungen begeisterten die anwesenden AbsolventInnen und Schüler.

Beim gemeinsamen Mittagessen wurde mit den ehemaligen Mitschülerinnen über so manche Episode aus der Schulzeit gelacht und Erinnerungen wurden ausgetauscht.



Gesunde Wickel

Erdäpfelwickel

Die Erdäpfel, als feuchte Wärmespender, sind sehr gute Wärmeträger. Sie lindern Husten, wirken entspannend auf Muskelgruppen, schleimlösend und harntreibend.

Anwendungsbereiche:

Der Erdäpfelwickel eignet sich überall dort, wo Sie Wärme zuführen (Durchblutung steigern) wollen.

Rückenschmerzen, Nackenschmerzen, Kopfschmerz, Abnützungsbedingte Gelenkerkrankungen, Husten, Bronchitis, Halsweh

Zubereitung:

4-6 Erdäpfel, Innentuch, Außentuch, Thermophor, Küchenrolle

Sie geben die gekochten Erdäpfel mitsamt der Schale auf das Innentuch (Küchenrolle dazwischen) und legen die Ränder von allen Seiten darüber. Dann zerdrücken Sie die Erdäpfel mit der Faust, bis sie ganz weich sind. Legen Sie das Päckchen auf die betreffende Stelle und wickeln Sie das Außentuch darüber.

Prüfen Sie den Wärmegrad, indem Sie während 1 Minute das Päckchen an die Innenseite ihres Unterarmes oder an die Wange halten. Ist die Wärme hier erträglich, hat das Päckchen die richtige Temperatur. Bedenken Sie, dass der Wickel seine intensive Wärme erst nach dem Umschlingen der Tücher bekommt.

Die Wirkung kann mit Hilfe eines Thermophors verlängert werden.

Einwirkungszeit:

Sie lassen den Wickel, solange er als schön warm empfunden wird.

Wadenwickel

Achtung!! Nicht zu kalt! Wassertemperatur 1,5° - 2,5° unter Fieberwert, mind. 35°C (lauwarm), Knöchel und Kniekehle mit einwickeln

3 Anwendungen in den ersten 30 Minuten - 30 Minuten Pause - 3 Anwendungen in den nächsten 30 Minuten

Zubereitung:

4 Windeln/Geschirrtücher, Bettschutz, Waschschüssel, Wasser mit einer Temperatur nicht unter 35 °C, Uhr, event. Spritzer Essig, Pfefferminztee

Bedecken Sie die fiebernde Person nur mit einer leichten Decke und vermeiden Sie Zugluft.

Tauchen Sie die Windeln ins Essigwasser und wringen Sie sie gut aus, für jede Wade benötigen Sie zwei Tücher (bei Kinder nur eines).

Die Wadenwickel so anlegen, dass die Kniekehle und der Knöchel mit eingebunden sind.

Einwirkungszeit:

Wiederholen Sie die Anwendung im Abstand von 10 Minuten in zwei Zyklen:

3 Anwendungen in den ersten 30 Minuten der ersten Stunde - 30 Minuten Pause - 3 Anwendungen in den ersten 30 Minuten der zweiten Stunde

Messen Sie vor dem Wadenwickel und nach der fertigen Anwendung Temperatur der kranken Person.

Solange wiederholen, bis sich das Befinden gebessert hat.

Ohrenwickel mit Zwiebel

Wirkungsweise:

schmerzstillend durch Phosphorsäure

Anwendungsgebiete: Ohrenschmerzen, Zahnschmerzen

Material:

1 Zwiebel klein geschnitten

Baumwollsocken, Butterpapier oder Alufolie, damit der Thermophor nicht den Zwiebelgeruch annimmt, Thermophor, Schal zum Fixieren, Hautpflegemittel

Anwendungsdauer:

bis die Schmerzen erträglich werden, bei Bedarf wiederholen

Achtung – kann Hautreizungen verursachen – nach Anwendung mit Hautlotion cremen.

41-jähriges Klassentreffen



1. Reihe von li.: F. Ganser, J. Halbwidl, Hofrat Ing. H. Reiter, Direktor Ing. P. Ruetz, Monsignore J. Neumayer, K. Schaffer, F. Loicht
 2. Reihe von li.: J. Zahlbruckner, F. Zehetner, L. Heinisch, J. Schwingenschlögl, L. Rittler, A. Weber
 3. Reihe von li.: J. Zeitelberger, J. Wimmer, L. Kurz, J. Pimberger, J. Werninger, J. Schabel, F. Schmöllnerl, R. Riederer, W. Zeitelberger

Auf Initiative von Herrn Karl Schaffer fand am 25. Februar 2011 ein 41-jähriges Klassentreffen an der LFS Hollabrunn statt. Geschäftsführer DI Gerhard Gschweicher begrüßte in der Kamingrube neunzehn Absol-

venten des Abschlussjahrganges 1970, die der Einladung gefolgt waren. Bei einer Schulführung konnten sich die ehemaligen Schüler ein Bild von der modernen Ausstattung der LFS Hollabrunn machen.

50-jähriges Klassentreffen



Bild v. li.n.re.: E. Landrichter, L. Rohrer, K. Schmöllnerl, H. Gmeiner, J. Teufelhart, J. Kraft, J. Weinbub, F. Schrödl, K. Zehetmeyer, K. Lehner, E. Hummer, J. Fischer, R. Kreuzinger

Am 18. Februar 2011 trafen sich, auf Initiative von Leopold Rohrer, 14 Klassenkameraden des Abschlussjahrganges 1961 zu einer gemeinsamen Messfeier in Wulfersdorf als Auftakt zum Klassentreffen. Nach einem Mittagessen im Gasthaus Riepl empfing die Absol-

venten Geschäftsführer Prof. DI Gerhard Gschweicher in der Kamingrube der LFS Hollabrunn. Er stellte die heutige Ausbildung der Schule vor und führte die Gäste durch das Schulgebäude und den Weinkeller. Der Abschluss fand mit regem Gedankenaustausch und Erinnerungen an die Schulzeit beim Terrassenheurigen statt.

AUS DER SCHULE

Ackerbautag in Landwirtschaftlicher Fachschule sprengte fast den Turnsaal!



Bild: Dir. Reisenberger (am Rednerpult), DI Felix Montecuccoli

Der Ackerbautag des Ökosozialen Forums fand bereits zum zweiten Mal in der Landwirtschaftsschule Hollabrunn statt. War die Veranstaltung bereits letztes Jahr gut besucht, so war sie heuer bis auf den letzten Platz ausverkauft. Weit mehr als 300 Personen lauschten den Vorträgen und Diskussionen zum Thema „Unternehmen Landwirtschaft 2020“, die sich vor allem um die Verhandlungen für die neue gemeinsame Agrarpolitik der EU für 2013 bis 2020 drehten.

Nach einer Begrüßung durch den Hausherren, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, kamen unter anderem folgende Redner zu Wort: DI Felix Montecuccoli (Präsident der Land&Forst Betriebe Österreichs), Abg. z. NR Ing. Hermann Schultes (Präsident der niederösterreichischen Landeslandwirtschaftskammer), DI Johann Marihart

(Vorstandsvorsitzender AGRANA AG) und Rudi Vierbauch (Vorstandsobmann der Bio Austria).

Wie schon letztes Jahr konnte wieder sehr viel Prominenz begrüßt werden. Unter den Gästen befand sich Rudolf Schwarzböck (Altpräsident der Landwirtschaftskammer Österreich), Abg. z. NÖ Landtag Marianne Lembacher, BBK Hollabrunn - Obmann Bgm. Richard Hogl, BBK Korneuburg - Obmann Lorenz Mayr, Obmann Johannes Rohringer und Dir. Ing. Edwin Vorhemus vom Lagerhaus Hollabrunn/Horn und Landes- schulinspektor in Ruhe Hofrat Ing. Herbert Reiter.

Es wurde generell die Meinung vertreten, dass die Neuausrichtung der Agrarpolitik in der EU eine große Chance für die österreichische Landwirtschaft darstellt. Die derzeit steigenden Nahrungsmittelpreise für die Konsumenten wirken sich leider nicht für die österreichischen Bauern aus, da im Gleichklang auch alle Betriebsmittelpreise für die Landwirtschaft steigen. Auf jeden Fall werden die nächsten Jahre vor allem im Zeichen der Ernährung der steigenden Weltbevölkerung stehen. In diesem Sinne regte Direktor Reisenberger die Diskussion über Handelsverbote von Nahrungsmitteln an den Börsen an, da steigender Welthunger und gleichzeitige preistreibende Spekulationen nicht vereinbar sind.

Die Veranstaltung endete mit einem Ausblick auf das nächste Jahr und der Befürchtung, dass der Turnsaal der LFS Hollabrunn dann zu klein werden könnte.

Wir gratulieren herzlichst!

Ing. Alfred Falschlehner zu seinem 60. Geburtstag



DI Wilhelm Triebel zu seinem 50. Geburtstag



Kooperation bewirkt effizienteste Schulküche Niederösterreichs!



Dir. Franz Höfingler und Dir. Rudolf Reisenberger mit der Küchenmannschaft der LFS Hollabrunn

Die Zusammenarbeit der Landesberufsschule für Fleischer und Frisöre und der landwirtschaftlichen Fachschule in Hollabrunn trägt auch im Bereich der Kücheneffizienz ihre Früchte.

Wie eine Effizienzstudie unter allen Landwirtschaftsschulen Niederösterreichs ergab, gebührt der Küchenleiterin Maria Wittmann und ihrem Team der erste Platz. Die Großküche produziert fast 48.000 Portionen im Jahr mit dem Rekordwert von 8.800 Essen pro Dienstposten und dem geringsten finanziellen Wareneinsatz aller Schulen. Möglich wird dies durch eine optimale Produktions- und Verarbeitungskette der beiden Landes-

schulen. Schweine und Kalbinnen werden in der LFS gemästet, in Hollabrunn geschlachtet und zur Verarbeitung in die LBS transportiert. Dort erfolgt im Rahmen des praktischen Fleischerunterrichts die Zerlegung und Verarbeitung in kochfertige Produkte. Diese werden in der Großküche verkocht und dienen wieder der Verpflegung beider Hollabrunner Schulen.

Dass das Essen nicht nur effizient zubereitet und günstig ist, sondern auch sehr schmackhaft, ergab eine kürzlich durchgeführte Umfrage unter Schülern, Lehrern, Bediensteten und Essensgästen z. B. aus der Bezirkshauptmannschaft Hollabrunn. Die beiden Direktoren, Franz Höfingler und Rudolf Reisenberger, freuen sich sehr, dass ihre Kooperation auch Anerkennung im Land Niederösterreich findet. Natürlich steht bei diesem Projekt die Ausbildung der Landwirtschaftsschüler im Bereich Tierhaltung, der Fleischer im Bereich Verarbeitung und der ländlichen Hauswirtschaft im Bereich des Kochunterrichtes im Vordergrund. Dass aber dadurch mit Internatsbeiträgen und Steuergeldern auch verantwortungsvoller umgegangen werden kann, ist ein sehr positiver Nebeneffekt im Landesschulwesen Niederösterreichs.

Jugend ohne Gott - Weihbischof beeindruckt Zuhörerschaft!

Das NÖ landwirtschaftliche Schulwesen organisierte im Rahmen der Bildungsoffensive „MOVE“ einen Abend mit Weihbischof DDr. Helmut Krätzl in der LFS Hollabrunn, zu dem mehr als hundert Gäste erschienen. „Move“ steht für die Begriffe Mut, Optimismus, Veränderung und Erfolg und skizziert den Weg hin zu einem kompetenzorientierten Schulsystem, abseits von reiner kognitiver Wissensvermittlung.

Im gesamtgesellschaftlichen Kontext spielt natürlich auch die Religion stark in das Bildungssystem hinein, weshalb der Weihbischof zum Thema Jugend und Kirche geladen war. Pointiert und sachlich arbeitete DDr. Krätzl einen Bereich auf, der der Amtskirche derzeit große Probleme bereitet: eine verstärkte Abkehr der Jugendlichen von der katholischen Kirche. Zwei Kernaussagen blieben den Zuhörern in Erinnerung: „Die Kirche darf nicht über die Probleme der Jugend reden, sondern muss in ihrer Sprache mit ihnen reden. Die Kirche braucht keine braven Schäfchen, sondern kritische und fordernde Jugendliche.“

Unter den begeisterten Zuhörern und Diskutanten befanden sich unter anderen die Abg.z.LT Marianne Lembacher, Landesschulinspektor Ing. Karl Friewald, der



*Reihe 1: Dechant Franz Pfeiffer, Abgeordnete Marianne Lembacher, Direktor Rudolf Reisenberger, Weihbischof Helmut Krätzl, Landesschulinspektor Karl Friewald, Religionsinspektor Christian Romanek
Reihe 2: Klaus Karpf, Rudi Weiss, Herbert Grulich (alle LAKO), Absolventenverbandsobmann Josef Mattes, Bezirksbäuerin Annemarie Bauer*

Direktor der LAKO, Ing. Herbert Grulich, und der Dechant der Pfarre Hollabrunn, Mag. Franz Pfeiffer.

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger durfte als Hausherr die Gästeschar mit Produkten aus der ländlichen Hauswirtschaft und heurigen Weinen aus dem Landesweingut Hollabrunn verwöhnen. Als Abschiedsgeschenk gab es zu den geistlichen Aussagen des Bischofs noch Hochgeistiges aus der schuleigenen Brennerei.

Armin Assinger informiert sich über die LFS Hollabrunn

Die Streif in Kitzbühel, die „Birds of Prey“ in Beaver Creek und die Saslong in Gröden sind ihm wohl bekannt, doch das landwirtschaftliche Schulwesen in Niederösterreich ist für Armin Assinger noch Neuland. Er informierte sich deshalb im Rahmen einer Großveranstaltung vom Raiffeisen-Lagerhaus in Korneuburg an einem Infostand der LFS Hollabrunn über die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten. Ing. Monika Gruber, die den Stand mit Schülerinnen dekoriert hatte und betreute, erklärte dem ehemaligen Abfahrtsass die Schwerpunkte der Schule. Besonders beeindruckten Assinger die österreichweit einzigartigen Ausbildungen des Studienberechtigungslehrganges und landwirtschaftlichen Haustierhaltung. Im Rahmen der Vorträge nutzte auch Dir. Ing. Rudolf Reisenberger die Möglichkeit, den Haustierhaltungslehrgang dem interessierten Fachpublikum genauer vorzustellen. Vor allem für landwirtschaftliche Betriebe in Ballungszentren bieten sich die Möglichkeit von bäuerlichen Tierpensionen, Futterproduktion, Züchtung oder auch der Betrieb von Hundabrichtungsplätzen bis hin zur tiergestützten

Therapie bei Behinderten und in der Geriatrie an. Bevor Armin Assinger zum nächsten Termin enteilte, gab er den erfreuten Schülerinnen der LFS Hollabrunn natürlich Autogramme mit persönlicher Widmung und wünschte ihnen das Beste für ihre berufliche Zukunft. Da weder die Hollabrunner Sonnleiten, noch der Gerichtsberg eine weltcupfähige Schipiste aufweisen, wird Armin Assinger wohl so bald nicht wieder auf Besuch kommen, was auch Ing. Monika Gruber sehr schade fand.



Ing. Monika Gruber mit dem Publikumsliebbling

Niederösterreichische Landesbäuerin unterrichtete in Hollabrunn!



Bild: Präs. Maria Winter und Schüler des 1. Jahrganges der LFS Hollabrunn

Präsidentin Maria Winter, die niederösterreichische Landesbäuerin aus der Gemeinde Pfaffstätten bei Ravelbach erklärte den Schülern der landwirtschaftlichen

Fachschule Hollabrunn Begriffe wie Regionalität, Saisonalität, oder Nachhaltigkeit.

Diese Schwerpunkte prägen das Arbeitsprogramm der niederösterreichischen Bäuerinnen für die kommenden Wochen und Monate. Ziel ist die Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten für Produkte aus ihren Regionen. Die Schüler wurden angehalten, anhand des häuslichen Kühlschranks mit den Eltern über Herkunft und Saisonalität diverser Produkte zu diskutieren.

Präsidentin Winter kam auf Einladung der Hauswirtschaftslehrerin Ing. Margit Pichler in die Fachschule und Direktor Ing. Rudolf Reisenberger freute sich sehr, dass er die „Chefin“ der niederösterreichischen Bäuerinnen in seinem Hause begrüßen durfte. Für die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrganges war es eine tolle Stunde, in der sie auch praktisch mitarbeiten konnten. So wurden mitgebrachte Produkte auf ihre Herkunft geprüft und so mancher staunte, dass so manche Artikel im Bereich von Milchprodukten eigentlich aus Polen und nicht aus Österreich stammen.

Es war der erste Versuch Maria Winters im pädagogischen Bereich und Direktor Reisenberger bescheinigte ihr großes Talent im Klassenzimmer.

Klausur vom 1. und 2. April 2011 in Retz am Altenberg



Die schon fast zur Tradition gewordene Klausur am Gut Altenberg in Retz fand heuer vom 1. - 2. April statt. Schon im Vorfeld wurden Themen und Inhalte auf den vorangegangenen Konferenzen diskutiert und beschlossen.

Um dem alljährlichen Stress in der ersten Schulwoche rund um das Thema Stundenplan ein wenig Wind aus den Segeln zu nehmen, einigten wir uns, diesen zu unserer Hauptaufgabe bei der Klausur zu machen. Der zweite Tag sollte einer Supervision dienen. Einige von uns kannten das schon aus eigener Erfahrung, der Rest war sehr gespannt, was da auf uns zukommen sollte. Das Wort „Supervision“ erinnert zum Teil ans Fernsehen- oder Filmemachen (Television, Super 8). Es stellte sich dann später heraus, dass Supervision doch ein wenig tiefgreifender und anspruchsvoller ist als eine Daily Soap-Opera.

Für diese zwei Tage konnten durch die guten Kontakte von Monika Gruber Marion und Heinz Längle als Referenten gewonnen werden.

Um dem teilweise weiten Anreiseweg gerecht zu werden, starteten wir am Fr., 1. April, um 9.00 Uhr im Winzerhaus am Altenberg vollständig und höchstmotiviert

Klausur (von spätlat.: clausura = „Verschluss“, von lat.: claudere = „schließen“ sowie clausus = „geschlossen“)
- eine Sitzung, bei der sich die Teilnehmenden in Abgeschlossenheit begeben

Eine Klausurtagung oder -sitzung (v. lat.: claudere = abschließen, verschließen; PPP clausum) ist eine Tagung unter Ausschluss der Öffentlichkeit.

Bei einer Tagung in Klausur werden entweder gemeinsam oder in Gruppen, oft unter Anleitung eines Moderators, bestimmte Themenbereiche besprochen, die sich in der Regel auf das Arbeitsumfeld der Teilnehmer beziehen und zunächst nicht veröffentlicht werden sollen.

in den Tag. Die obligatorische Vorstellungsrunde war diesmal anders als üblich gestaltet. Wir hören und beklagen oft zu wenig ausgesprochenes Lob in der Schule, also waren die lobenden Worte unseres Herrn Direktor Reisenberger über jeden Einzelnen wahrer Balsam auf unsere LehrerInnen-Herzen (bis zu dem Zeitpunkt, als Toni Wihsböck zu Wort kam ...). „Unwichtige“ Themen wie Kaffeepause und Mittagessen waren schnell besprochen, und somit konnten wir uns endlich „in medias res“ begeben. Marion Längle wollte unser Anliegen „Stundenplan 1. Schulwoche“ so professionell wie möglich angehen, konnte aber noch nicht ahnen, was in so einer geballten Ansammlung von Interesse, Arbeitswillen und einer Riesenportion Motivation auf sie zukommen sollte.

Mit Hilfe der „Walt Disney Methode“ (siehe rechts) wurden im Laufe des Tages auch tatsächlich Nägel mit Köpfen gemacht. Zuerst waren wir im „Kreativ-/Traumraum“, alle Ideen wurden gesammelt und nach Gemeinsamkeiten geordnet. Nach der wohlverdienten Kaffeepause versammelten wir uns vor dem Haus, um im Selbstversuch einige Kennenlern-Spiele zu testen (diese sollen ja auch für die SchülerInnen sinnvoll sein). Als Nächstes ging es in den zweiten Raum, hier war Teamarbeit gefragt. In 3er-Gruppen erarbeiteten wir je ein Plakat zu den zugewiesenen Themen, welches wir darauffolgend auch unseren KollegInnen präsentieren durften. Nicht nur Marion Längle, sondern auch wir selbst waren sehr erstaunt, was die jeweiligen Gruppen in so kurzer Zeit zu Stande und somit zu Papier gebracht hatten. Danach hatten wir uns die Mittagspause auch wirklich verdient. (Danke hier an Robert Schönbauer,

den besten Grillmeister der LFS HL und Umgebung.) Einige nutzten diese Zwischenruhephase, um einige Vorschläge weiter zu vertiefen, andere, um durch Sport & Spiel wieder Platz für Neues zu schaffen. Nach der Stärkung ging es nun für uns in den dritten Raum. Jetzt ging es darum den Stundenplan für die erste Woche festzulegen (klingt kompliziert – ist es auch). Alle waren sich schon zuvor einig gewesen, diesen Stundenplan ganz im Sinne von zufriedenen Jugendlichen zu gestalten, um ihnen den Einstieg in einen neuen Schulalltag möglichst schmackhaft, interessant und mitreißend zu machen. So standen die Themen „Ankommen in der Schule“, „Kennenlernen von Land & Leuten“ (= Schule/ Personal), aber auch Sport und Methodentraining an oberster Stelle. Die teils hitzigen Diskussionen wurden unter der Leitung von Marion Längle wieder etwas abgekühlt, und so arbeiteten wir Klasse für Klasse, Tag für Tag und Stunde für Stunde aus. Was dabei herausgekommen ist, kann sich echt sehen lassen. (Nur die Wenigsten verstehen es wirklich, aber dafür haben wir ja unseren Dieter Blahous.) Wir hatten vieles und waren am Ende dieses Tages ziemlich geschafft und geistig ganz schön ausgepowert. Zufrieden über das gelungene Werk dürfen wir uns nochmals recht herzlich bei Marion Längle für ihre Unterstützung und Begleitung bedanken. (Apropos danke: Danke an die Schulabteilung für die Möglichkeit im Retzer Althof übernachten zu dürfen.)

„Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“, aber ganz ohne feste Nahrung geht es ja auch nicht. Vor allem, wenn danach noch ein zweiter Tag intensiver Arbeit folgen soll. So trafen wir uns abends im „Weinquartier“ am Hauptplatz von Retz, um den gelungenen ersten Klausurtag gemütlich ausklingen zu lassen (...).

So ein Frühstück kann einem wirklich das Leben retten oder zumindest den Start in einen neuen Arbeitstag erheblich erleichtern. Wieder topmotiviert und (fast)

Die Walt-Disney-Methode (auch Walt-Disney-Strategie genannt; im englischen Sprachraum Disney method) ist eine Kreativitäts-Methode auf der Basis eines Rollenspiels, bei dem eine oder mehrere Personen ein Problem aus drei Blickwinkeln betrachten und diskutieren.

1. *Der Träumer ist subjektiv orientiert und enthusiastisch, enthält sich aber eines praktischen Urteils zu einer Idee oder Analyse.*

2. *Der Realist nimmt einen pragmatisch-praktischen Standpunkt ein, entwickelt Aktivitätenpläne und untersucht die notwendigen Arbeitsschritte, -mechanismen und Voraussetzungen.*

3. *Der Kritiker fordert heraus und prüft die Vorgaben der anderen. Ziel ist konstruktive und positive Kritik, die mögliche Fehlerquellen identifizieren hilft.*

Die Methode kann sowohl von Einzelpersonen, als auch von Gruppen angewendet werden. Sie ist besonders hilfreich, wenn es darum geht, Ziele und Visionen zu konkretisieren und alltags-tauglich zu gestalten.



vollzählig starteten wir am Samstag Vormittag unseren zweiten Klausurtag. Der Referent des Tages war Heinz Längle. (Längle, Längle, hm, das haben wir ja schon mal vorher gehört – stimmt – Marion Längle Heinz ist ihr Ehemann – ach so.) So sieht also ein Supervisor aus, und was macht man/frau da so? Gleich sollten wir es am eigenen Leib erfahren. Supervision ist ein durch eine, entsprechend ausgebildete, Person geführtes Gespräch einer Gruppe. Der Alltag in Schule und im privaten Haushalt ist leider nicht nur von positiven Aspekten erfüllt. Es gibt viele Dinge, die uns beschäftigen und sogar belasten. Und so war der Vormittag ganz diesem Thema gewidmet. Jeder hat seine eigene Sicht der Dinge: der Jugendliche, die Kollegen, man selbst. Da ist es oft hilfreich, einen Schritt zur Seite zu treten, um die Sache von einem anderen Blickwinkel aus zu betrachten. So erarbeiteten wir die Wünsche und Sorgen den Umgang mit Problemschülern betreffend, Konfliktbewältigung und dazu mögliche Auswege. Jeder konnte hierbei aus der eigenen Erfahrung Beispiele bringen, und am Ende kommt man darauf, dass gewisse Schwierigkeiten nicht personenbezogen sind, sondern meist jeden treffen.

Der Tenor am Ende des zweiten Klausurtages war einhellig: **hat uns gut gefallen, schreit nach einer Fortsetzung.**

Besten Dank an alle Kolleginnen und Kollegen der LFS Hollabrunn - wir sind einfach die Besten! Herzlichen Dank an Marion und Heinz Längle für die professionelle Begleitung und Beratung!

Mag. Barbara Kilian & DI Florian Hanousek

Nachruf Helmut Letz † 5. April 2011



Helmut Letz wurde am 3. November 1940 geboren. Nach seiner Ausbildung zum Gärtnermeister kam er 1960 in den Nö. Landesdienst. Zuerst war seine Dienststelle die Wein- und Obstbauschule in Krems und 1965 kam er an die Landw. Fachschule nach Hollabrunn. Bis zu seiner Pensionierung im Jahre 2000 war er hier tätig. Helmut Letz war Fachlehrer für die Bereiche Landtechnik und Obstbau. Er versuchte stets die praktische Sichtweise der Dinge den Schülern zu vermitteln. Er hatte die Gabe, die Schüler für seine Ideen zu begeistern und zu motivieren. Daher war er als Lehrer sehr beliebt.

Unzählige Schülerinnen und Schüler verdanken ihm nicht nur die erlernten Fertigkeiten im Landtechnikbereich, sondern er versuchte auch stets die Schüler für den Obstbau zu begeistern. Viele unserer Absolventen sind durch ihn obstbaulich auf den Geschmack gekommen und haben sich später in ihrem eigenen Betrieb mit dem Obstbau beschäftigt.

Helmut Letz ist die Verbreitung des Obstbaues in unserer Region zu verdanken.

Seine Erfahrungen und seine Kenntnisse im Bereich Obstbau hat er bei vielen Kursen, Vorträgen und Veranstaltungen weitergegeben.

Seine Liebe zum Obstbau konnte er auch als Obmann des „Hollabrunner Obstbauvereines“ ausleben. Er war Obmann von 1981 bis 2002. Während seiner Obmannschaft erlebte der Obstbauverein seine Hochblüte. Die Mitgliederzahl stieg auf über 200, verschiedenste Kurse und Veranstaltungen

wurden durchgeführt und ein umfangreiches Exkursionsprogramm folgte. Auch das Verleihprogramm des Vereines wurde ausgeweitet.

Ein besonderes Anliegen war für ihn die Verbesserung der bäuerlichen Edelbrände. Er war bei der Entstehung der „Weinviertler Schnapsgala“ ganz wesentlich beteiligt, welche seit der Gründung im Jahre 1998 jährlich durchgeführt wurde und mittlerweile zu einem Fixpunkt im Hollabrunner Veranstaltungskalender geworden ist. Als er die Funktion des Obmannes 2002 in meine Hände legte, wurde er vom Verein zum Ehrenobmann ernannt und blieb dem Verein bis zu seinem Tode treu.

Mit Helmut Letz hat die Landw. Fachschule Hollabrunn nicht nur einen beliebten und engagierten Lehrer und Kollegen verloren – der Obstbau einen profunden Fachmann – der Obstbauverein Hollabrunn einen gewissenhaften Obmann – vor allem haben wir mit ihm einen sehr liebenswerten Menschen verloren.

Sein Wirken und seine Taten werden uns noch lange an ihn erinnern und ihn unvergesslich machen.

Ing. Johannes Roch
 Personalvertreter der LFS – Hollabrunn, Obmann OBV-Hollabrunn

DAS ENTDECKEN DER STILLE

***Wieder zieht dich das Verlangen
 dorthin, wo der Quellbach drängt
 an den Fels, der überhängt,
 wacht am schmalen Steig das Bangen.***

***Eng geschmiegt an Felsenwände,
 wo der Bach nun stürzt ins Tal.
 Rhythmisch jagt der Widerhall
 und der Pulsschlag deiner Hände.***

***Treu und klar die Wasser ziehen,
 tiefer Freundschaft Ebenbild.
 Dürstend wird die Sehnsucht blühen,
 bis der Liebe Quell sie stillt.***

***Zu des Berges Gipfel gehen,
 wo die Sonn den Tag erhellt.
 Du und ich, wer wird verstehen
 wenn der erste Schatten fällt.***

*Lyriker Franz Gschweicher aus
 dem 5. Lyrikband „Geliebte Welt“*

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

STALLFEST

Mittwoch, 1. Juni 2011

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE
HOLLABRUNN



**15:30 Uhr - Eröffnung
durch Direktor Ing. Rudolf Reisenberger
und Ehrengäste**

**Oldtimer-Traktorenvorführung *
Kinderprogramm * Schätzspiel * Bauern-
golf * Dogdancing * Hofladen *
Line Dance * Unterhaltung und Tanz
mit den "Evergreens" *
Leckerbissen von der Jungkalbin
und vom Spanferkel**

Pflanzenbauversuche der LFS Hollabrunn 2011

Nr.	Kulturart	Versuchsfragen	Varianten	WDH	Standort
1	Sommerdurum	Hauptfrüchte nach Begrünungsanbau (Einfluss des Zeitpunktes vom Begrünungsanbau)	6	3	LFS
2	Sommerdurum	Wasserbilanz - Zwischenfrüchte	5	3	LFS
3	Winterweizen	Wasserbilanz - Zwischenfrüchte	5	3	LFS
4	Winterweizen	Variation der Bestandesdichten mit und ohne Fungizideinsatz	36	3	LFS
5	Silomais	Erlösoptimierung/Düngerintensität	11	3	ausgelagert in Hollabrunn
6	Körnermais	Zeitstufen bei Ernte	18	3	LFS
7	Körnermais	Diabrotica/Insektizide (Versuchstechnik)	15	4	Wallern/ Burgenland
8	Körnermais	Diabrotica/Insektizide-Beizung (Versuchstechnik)	21	4	Wallern/ Burgenland
9	Körnermais	Diabrotica/Insektizide-Beizung (Versuchstechnik)	21	4	Bruck/Leitha
10	Kartoffel	Beizversuch Insektizide	10	4	LFS
11	Kartoffel	Beizversuch Rhizoctonia	5	4	LFS
12	Kartoffel	Entec Düngungsversuch	5	4	LFS
13	Kartoffel	Bodenbearbeitungsversuch inkl. Begrünungsanbau	11	3	ausgelagert in Hollabrunn
14	Kartoffel	Saatgutchargenscreening	112	1	ausgelagert in Hollabrunn
15	Kartoffel	Pflanzenstärkungsmittel Agrosol	3	4	ausgelagert in Hollabrunn
16	Sojabohne	Sortentestung inkl. Vorprüfung	83	3	LFS
17	Sojabohne	Vergleich Drillsaat - Einzelkornsaat	18	3	LFS
18	Sojabohne	Herbizidverträglichkeit	7	4	ausgelagert in Hollabrunn
19	Sonnenblumen	Sortentestung	42	3	LFS
20	Sonnenblumen	Herbizidverträglichkeit	4	4	LFS
21	Sonnenblumen	Sortenvorprüfung	40	3	Schöngrabern
22	Winterraps	Sortentestung	9	3	Bergau
23	Winterraps	Entec Düngungsversuch	6	4	Bergau
24	Zuckerrübe	Bodenbearbeitungsversuch mehrij.	4	3	LFS

1376 Exaktversuchspartellen im Jahr 2011

VERSUCHSBESICHTIGUNG

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn,
Bezirksbauernkammer Hollabrunn und
Raiffeisen Lagerhaus Hollabrunn - Horn

Mittwoch, 22. Juni 2011

9.00 Uhr: Treffpunkt Großnondof Gasthaus Sturm

- „Die Saat“
Braugerstenversuche
- „Die Saat“
Qualitätsweizenversuche



12.00 Uhr: Mittagessen - LFS Hollabrunn

13.30 Uhr: Treffpunkt Parkplatz vor der LFS Hollabrunn

Versuche zu folgenden Kulturen
und Themen werden präsentiert:



- Getreide
- Kartoffel
- Sojabohne
- Sonnenblume
- Gründeckenmanagement
- Bodenbearbeitung

Fachreferenten:

*DI Harald Summerer
(LFS Hollabrunn)*

DI Anita Kamptner (NÖ LLWK)

*DI Johannes Schmiedl
(NÖ LLWK)*

Ing. Thomas Richter (RWA)

Dr. Gernot Bodner (BOKU)



**Abschluss mit Bratwurst
vom Grill und Getränken**

Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien

jeweils von 8:00 - 11:00 Uhr



Weinlabor Hollabrunn

Dienstag, 19. Juli 2011

Ing. Dieter Blahous

Dienstag, 9. August 2011

Ing. Johannes Roch

Weinlabor Retz

Dienstag, 12. Juli 2011

Ing. Walter Pollak

Dienstag, 23. August 2011

Ing. Walter Pollak



Die Probstdorfer Saatwucht lädt zum

FELDTAG am Salmhof

Mittwoch, 8. Juni 2011

Salmhof 188
2293 Marchegg

von 09.00 bis 18.00 Uhr



Mehr Informationen finden Sie unter: www.probstdorfer.at



Exkursion des Absolventenverbandes zum

Tag der Weinbautechnik

der HBLA für Wein und Obstbau Klosterneuburg

Dienstag, 21. Juni 2011

- Führung durch das neue Kellerwirtschaftsgebäude
- Maschinenvorfürungen
- Weingartenbegehung

Exklusivführungen für Mitglieder des
Absolventenverbandes der LFS Hollabrunn



Treffpunkt für Interessierte um 13.00 Uhr am
Versuchsgut Agneshof
Agnesstraße 60, 3400 Klosterneuburg



**Wir bieten Dienstleistungen
aus einer Hand!**

- ▶ Grünraumpflege
- ▶ Gartengestaltung
- ▶ Baumpflege
- ▶ Forstdienste
- ▶ Winterdienst
- ▶ Personalleasing

**Du möchtest bei uns Arbeiten
und deine Stärken sind:**

- ▶ Zuverlässigkeit, Fleiß und Pünktlichkeit
- ▶ handwerkliches Geschick, ordentliche Arbeitsweise
- ▶ Führerschein und PKW



Dein regionaler Ansprechpartner:
Maschinenring Manhartsberg
Mold 72 | 3580 Horn
059 060 380 | manhartsberg@maschinenring.at
ZVR: 581627704

www.maschinenring.at



**Praxisentscheidung für
ertragsstarke Hybridsorten**

DK EXFILE

- Neue Höchsterträge
- Kräftiges Wurzelwerk
- Gute Winterhärte
- Für alle Standorte

NEU!

VISBY

- Kurzer Wuchs und beste Standfestigkeit
- Platzfeste Schoten
- Für intensive Kulturführung geeignet
- Konstant hohe Erträge

www.diesaat.at

die Saat
NATÜRLICH DIE SAAT

Fleisch von der Freiland Kalbin



FRÜHLINGS-AKTION

Hüftsteaks 15€/kg



Lungenbraten 38€/kg

Beiried 17€/kg

Rostbraten 15€/kg

NEU!! NEU!! NEU!!

!! Jetzt auch einzeln verpackt 1kg nur 11€ !!



Rindsschnitzel

Rindsgulasch

Suppenfleisch



Bestellinformation:

Vorbestellungen bei Frau Helga Hinterberger unter:

Tel.: 02952/2133

E-Mail: office@diefachschule.at



Individuelle Bestellwünsche per Telefon möglich!

Erfrischende Drinks ohne Alkohol für heiße Tage

Tropenzauber

Zutaten:

- 4cl Pfirsich- oder Mangosaft
- 4cl Grapefruitsaft
- 4cl Bananensaft
- 2cl Grenadine
- Eiswürfel
- Tonic Water oder Mineralwasser
- 1 Pfirsichscheibe oder Bananenscheibe



Zubereitung:

Die Säfte mit der Grenadine und den Eiswürfeln im Shaker schütteln und in ein Longdrinkglas abseihen. Mit Tonic Water oder Mineralwasser auffüllen und mit der Pfirsichscheibe dekorieren.

Pina Colada – alkoholfrei

Zutaten:

- 12cl Ananassaft
- 4cl Coconutcream
- 2cl Obers
- 3 Scheiben Banane zur Dekoration

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer oder Shaker gut vermischen oder schütteln. In ein gut gekühltes Glas abgießen und mit Bananen dekorieren.

Florida Milk

Zutaten:

- 6cl Milch
- 1cl Grenadinesirup
- 1cl Sahne
- 1cl Orangensaft
- 1cl Zitronensaft
- Eiswürfel



Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch ein Barsieb in

ein kleines Longdrinkglas abgießen.

Garnierung: Orangenscheiben, Erdbeeren, Trinkhalm mit Früchten.

Waikiki:

Zutaten:

- 1 Orange
- 4 Eiswürfel
- 3cl Cream of Coconut (alkoholfrei) oder Batida de Coco
- 2cl Ananassaft
- 3cl Sahne



Zubereitung:

Die Orange auspressen und den Saft in den Shaker gießen. Die Eiswürfel dazugeben. Die Cream of Coconut, den Ananassaft und die Sahne in den Shaker gießen und alles etwa 20 Sekunden lang schütteln. Den Drink durch ein Barsieb ins Glas gießen und mit Kokosraspeln garnieren. Sofort mit dem Strohhalm servieren, solange der Schaum noch nicht zusammengefallen ist.

Cinderella

Zutaten:

- 8 Eiswürfel
- 1cl Genadinesirup
- 2cl Kokussirup
- 2cl Sahne
- 8cl Orangensaft
- 8cl Ananassaft

Zubereitung:

4 Eiswürfel in den Shaker geben. Den Genadinesirup, den Kokossirup, die Sahne, den Orangensaft und den Ananassaft dazugießen. Alles etwa 15 Sekunden lang schütteln. Den Rand des Glases mit einem roten Zuckerrand verzieren. Die restlichen Eiswürfel in das Glas geben und die Mischung durch das Barsieb abgießen. Auf den Spieß abwechselnd die Ananasblätter, die Cocktailkirschen und die Bananenscheiben spießen, über den Glasrand legen und mit dem Trinkhalm servieren.



Busta.at

Computer / Hardware / Software

EDV Dienstleistung

Horn - Hollabrunn - Wien

Hotline: 02952 / 30177

www.busta.at

2020 HOLLABRUNN
PFARRGASSE 12

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG - FREITAG
VON 9.00 - 12.00 UND
13.00 - 18.00 UHR



Am Tabor 34
3714 Sitzendorf

Mobil: 0676/5460100

Tel: 02959/27005

- Geländerbau
- Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellerei- und Lebensmittelbetriebe
- individuelle Anfertigung

www.es-tec.at

estec.freytag@aon.at

Raiffeisenbank Hollabrunn



Unsere Berater erstellen gerne maßgeschneiderte Finanzierungsangebote und informieren Sie über Förderungsmöglichkeiten im Bereich Bauen und Wohnen:

- Neubau
- Eigenheimsanierung
- Sicheres Wohnen
- Wohnzuschuss, Wohnbeihilfe
- Wohnungs- und Eigenheimversicherung

www.hollabrunn.meineraika.at

Bankstellen in • Breitenwaida • Guntersdorf
• Mittergrabern • Nappersdorf • Roseldorf
• Sitzendorf • Wullersdorf

Nur eine Bank ist meine Bank.

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Ing. Elisabeth Moser, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster,
Mag. Barbara Kilian, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz

Obmann: Josef Mattes, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführer: DI Gerhard Gschweicher

12.05.2011

Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.

www.diefachschule.at

absolventen@diefachschule.at