

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



INFORMATIONSTAG AM 26. NOVEMBER 2010 von 8:30 bis 15:00 Uhr

EDITORIAL

„MOVE“ - so heißt die neue Bildungsinitiative der landwirtschaftlichen Fachschulen. Die LFS Hollabrunn liegt hier ganz im Trend. Ein mit Schülern volles Haus, viele Ausbildungsmöglichkeiten, neue Klassenräume und Lehrkräfte sorgen für Bewegung im System Schule.

INHALT

Aus dem Verband.....	4
Aus der Schule	6
Informationstag 26.11.2010	7
Veranstaltungen und Termine	18
Kamingespräch am 19.11.2010	19
Fachartikel.....	21
Kochen für Teenies	27

Entscheide lieber ungefähr richtig, als genau falsch.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)



Direktor Dipl.Päd. Ing. Rudolf Reisenberger

Leiter LFS Hollabrunn, Landesweingüter Hollabrunn und Retz

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Entscheidungen sind immer eine Frage des Mutes. Vor allem, wenn sie unkonventionell und möglicherweise zukunftsweisend ausfallen. Wege, die meine Vorgänger Ing. Max Kaltenböck und DI Josef Altenburger bereits beschritten haben, haben sich als goldrichtig erwiesen.

Unser Berufsreifelehrgang, der mit der Studienberechtigung endet, geht nun bereits in den dritten Durchgang und der Zulauf an Schülern steigt von Jahr zu Jahr, was auch mit der Qualität der beiden Klassenvorstände Prof. Mag. Barbara Kilian und Prof. DI Gerhard Gschweicher ursächlich zu tun hat. Mittlerweile wurden wir bereits von den landwirtschaftlichen Schulabteilungen der Bundesländer Tirol, Steiermark, Kärnten und Oberösterreich besucht, die großes Interesse an dieser Form der „Matura“ zeigen und sich Ähnliches überlegen. Als einzige Landwirtschaftsschule Österreichs gelten wir als Vorbild in der Umsetzung. Es gab Gegenwind, Ängste und Unsicherheiten, aber durch den Mut Direktor Altenburgers hat es sich gelohnt.

Ein Weinbaukompetenzzentrum mit Versuchsweinanlage in Retz galt lange Zeit als äußerst unrealistisch, zumal die Schließung der Weinbauschule nichts Gutes für das Landesweingut verhielt. Die fertige Anlage, wohl

die aktuell modernste Europas, ist mittlerweile unbestritten „der Anlaufpunkt“ für die Winzer des westlichen Weinviertels und über dessen Grenzen hinaus. Es gab Gegenwind, Ängste und Unsicherheiten, aber durch den Mut Direktor Kaltenböcks hat es sich gelohnt.

Ähnlich läuft es mit der Haustierhaltung, dem neuen Ausbildungszweig der LFS Hollabrunn. Diese gänzlich neue Ausbildung in Österreich braucht auch ihre Zeit, um sich in allen Köpfen und vor allem Herzen der landwirtschaftlichen Bevölkerung nachhaltig zu verankern. Wir können uns diese hochwertigen Einnahmequellen für die Landwirtschaft nicht entgehen lassen. Der Lehrgang läuft gut und die Schülerzahlen geben uns vorerst Recht. Natürlich liegt noch ein weiter Weg vor uns, bis sich die ersten bäuerlichen Tierpensionen, Futterproduzenten oder Züchter etabliert haben. Ich bin aber davon überzeugt, dass sich der Sektor ähnlich erfolgreich wie die bäuerlichen Beherbergungsbetriebe entwickeln wird. Es gibt Gegenwind, Ängste und Unsicherheiten, aber unser Mut wird sicher seine Belohnung erfahren.

Warum sind diese Neuerungen für uns so wichtig? Durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft werden die Hofübernehmer naturgemäß immer weniger. Denen muss natürlich auch eine hochwertige Ausbildung geboten werden, damit sie ihre Betriebe zukunftsfit betreiben können. Um dafür den Schulstandort zu sichern, sind neue Ausbildungen gefragt, die angenommen werden und Berufschancen im ländlichen Raum bieten. Ich bin sehr froh, dass unsere Schule mittlerweile auf mehreren Standbeinen steht. Die Demoskopie sagt uns im Alterssegment unserer Schüler einen Knick auf Grund geburtenschwacher Jahrgänge voraus. Dies wird die nächsten 5 bis 6 Jahre betreffen, ohne dass wir aktiv etwas dagegen unternehmen können. Längst stehen wir im Wettbewerb mit vielen anderen Schulen im Bezirk Hollabrunn und angrenzenden Gegenden Niederösterreichs. Unser großes Plus ist eindeutig unsere Vielfalt an Angeboten. Wie jeder Landwirt weiß, garantiert eine breite Streuung an Kulturen ein geringes Risiko an Schwankungen für das gesamte Betriebseinkommen. Dies gilt sinngemäß auch für einen Schulstandort mit verschiedenen Fachrichtungen.

In diesem Sinne auch noch eine Werbung in eigener Sache: Die sogenannte Bauern- und Bäuerinnenschule, der zweite Bildungsweg zum Facharbeiter, ist für

heuer noch nicht voll gebucht. Wenn Sie also jemanden kennen oder selbst die Möglichkeit nutzen wollen, in Form von 200 Abend- und Wochenendstunden von November 2010 bis April 2011 die landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung abzulegen, bitte ich um rasche Anmeldung in unserem Sekretariat.

Kompetenzzentren sind notwendig und gefragt. Ich darf Ihnen ein neues in Hollabrunn ankündigen. Wie an bereits mehreren Standorten in Niederösterreich vereinen sich Landwirtschaftsschulen und Bezirksbauernkammern gerne zu bäuerlichen Servicezentren. Nach einer einvernehmlichen Entscheidung zwischen den beiden Institutionen wird die Bauernkammer Hollabrunn voraussichtlich Mitte bis Ende 2011 am Gelände der LFS ein neues Gebäude errichten. Wir bieten unseren Landwirten damit eine umfassende Betreuung, Beratung und Weiterbildung an einem Standort.

Weitere Neuerungen noch kurz im Telegrammstil: Der neue Schwimmteich am Standort Hollabrunn ist bereits in Betrieb und die Blockhaussauna wird im Herbst fer-

tig, die neuen Klassen und der Haustierhaltungszubau werden nach Allerheiligen bezogen, im Keller des LWG Hollabrunn wird ein neuer Präsentations- und Verkostungsraum errichtet, wir beginnen dieses Schuljahr damit, dem 2. Jahrgang den Führerschein F gratis im Rahmen der Schulausbildung anzubieten, für die Versuchstätigkeit wurde je ein Weingarten in Hollabrunn und Retz angekauft, wir sind noch auf der Suche nach landwirtschaftlichen Pachtflächen für Pflanzenbauversuche im Raum Hollabrunn und nehmen Angebote gerne entgegen.

Aktuell halten wir bei einer Schülerzahl von 187, inklusive dem Berufsreifelehrgang. Diese Schüler werden derzeit von 24 Lehrkräften unterrichtet.

Keiner kann wissen, ob er ungefähr richtig oder falsch entscheidet, aber keine Entscheidungen zu treffen ist ganz sicher der falsche Weg.

Ich wünsche Ihnen einen schönen Herbst mit einem besinnlichen Erntedank!

Noch mehr Vorsprung durch noch schnellere Information!

Das wichtigste Ziel des Absolventenverbandes ist die Information seiner Mitglieder:

Vier mal im Jahr erhalten Sie die „Sonnleitennews“ mit Informationen aus der Schule und aus dem Verband. Wir bemühen uns aufwändige Veranstaltungen mit guten Referenten sowie interessante Exkursionen und Kurse zu organisieren und zu bewerben. Der Besuch ist jedoch oft spärlich. Jeder von uns wird mit Informationen und Terminen förmlich zugeschüttet. Das hat zur Folge, dass noch weit entfernte Termine einfach nicht wahrgenommen werden. Darum hat sich das System der kurzfristigen Information per SMS oder E-Mail bestens bewährt. Es gibt fast keine Firma oder keinen Verein mehr, der dieses NEUE MEDIUM für seine Mitglieder nicht nutzt!

Wollen Sie in Zukunft per E-Mail über Veranstaltungen des Absolventenverbandes informiert werden, schicken

Sie uns ein formloses e-mail an **absolventen@diefachschule.at** mit dem **Betreff: INFO**

Wollen Sie gleichzeitig auch ein SMS erhalten, geben Sie uns bitte Ihre HANDYNUMMER bekannt.

Wir versichern Ihnen, dass wir ihre e-mail oder Handydaten keinesfalls weitergeben.

Sollten Sie den E-Mail- oder SMS-Dienst des Absolventenverbandes nicht mehr in Anspruch nehmen wollen, genügt wieder ein formloses e-mail zur Abmeldung.

Nutzen Sie dieses zusätzliche Angebot für Mitglieder des Absolventenverbandes! Noch mehr Vorsprung durch noch schnellere Information.



Prof. Gerhard Gschweicher
Geschäftsführer des Absolventenverbandes

AUS DEM VERBAND

Moderne Traktor- und Sätechnik zum aktiven Bodenschutz



v.l.n.r.: Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner, Dr. Rolf Derpsch, ein Pionier der Direktsaat, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger und Versuchs-koordinator Franz Ecker.

Symposium „Mulch- und Direktsaat“ mit Feldtag

Am 11. August fand an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn das Symposium zum Themenbereich „Mulch- und Direktsaat“ statt, an dem rund 200 Personen teilnahmen. Dabei wurden die neuesten Forschungsergebnisse auf diesem Gebiet von renommierten Fachleuten präsentiert. Am Nachmittag gab es einen Feldtag, wo die pflanzenbaulichen Aspekte und die neuesten Maschinen in der Praxis präsentiert wurden. „Aktiver Bodenschutz ist eine wesentliche Voraussetzung für eine nachhaltige Landwirtschaft, die durch ein optimiertes Gründdeckenmanagement, eine dauerhafte Bodenabdeckung sowie Mulch- und Direktsaat erreicht wird“, erklärte Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner. „Neben den ökologischen Vorteilen wurden beim Symposium auch die ökonomischen Bereiche des Erosionsschutzes durch umweltschonende

Bodenbearbeitungssysteme beleuchtet“, so Agrar-Experte DI Dr. Rosner. „Mit dem Symposium an der LFS Hollabrunn zeigen wir die praktische Umsetzung von fachlichem Know-how, um den Landwirten die Wichtigkeit einer schonenden Bodenbearbeitung möglichst plausibel zu zeigen“, betonte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger. Als Tagungsteilnehmer konnten auch Dr. Hannes Lang, Aufsichtsratsvorsitzender der RWA, und Obmann Ing Johann Rohringer, Lagerhaus Hollabrunn-Horn, begrüßt werden.

Aktiver Bodenschutz für eine nachhaltige Landwirtschaft

Beim Symposium gab es zahlreiche Referate zum aktiven Bodenschutz. Dr. Wilfried Hartl, Bioforschung Austria, sprach zum Thema „Begrünungsmanagement und Boden“. Univ.-Ass. Dipl.-Ing. Dr. Gernot Bodner von der Universität für Bodenkultur präsentierte die neuesten Versuchsergebnisse zur Begrünung, Wurzelent-





Reges Interesse an den Maschinen

wicklung und Wasserbilanz. Dipl.-Ing. Dr. Josef Rosner, Abteilung Landwirtschaftliche Bildung, gab einen fundierten Überblick der Bodenbearbeitung und des Erosionsschutzes in Niederösterreich. Dr. Rolf Derpsch, ein Pionier der Direktsaat und konservierenden Bodenbearbeitung, referierte zu „Direktsaat – ein global verbreitetes System“. Die Auswirkung von Bodenbearbeitungsmethoden auf die CO₂-Emission wurde von Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Andreas Klik, Universität für Bodenkultur, behandelt. Dipl.-Ing. Harald Summerer, Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn, präsentierte die Versuchsergebnisse der LFS Hollabrunn. Und Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Dr. Günther Breuer, Universität für Bodenkultur, sprach zu den ökonomischen Aspekten von Mulch- und Direktsaat.

Am Nachmittag fand der Feldtag statt, bei dem die Direktsaatmaschinen in der Praxis vorgeführt wurden. Dipl.-Ing. Michael Deimel, Landwirtschaftskammer NÖ, leitete die Maschinenvorführung auf den Demonstrationsfeldern. Dabei wurde die modernste Sätechnik zahlreicher Hersteller präsentiert. Als Veranstalter zeichneten LandImpulse, die LFS Hollabrunn und die Landwirtschaftskammer verantwortlich.

Umweltschonende Bodenbearbeitung

In Österreich sind durch den Anbau von Mais, Zuckerrüben, Sonnenblumen, Sojabohnen und Kartoffeln sowie durch die Kultivierung von Weinreben und Obst über 450.000 Hektar als potentiell erosionsgefährdet anzusehen. Um die Bodenerosion zu verringern, nehmen bodenschonende Bearbeitungen zu. Die geschieht einerseits durch die ÖPUL-Maßnahmen (Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft) und andererseits durch eine geänderte Denkweise der Landwirte, die auf den ökonomischen Druck, aber auch durch ökologische Überlegungen reagieren. Die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft in den hochentwickelten Ländern führt zu

einem Trend zu Großmaschinen. Diese Geräte finden sich zunehmend in den Ackerbaugebieten Österreichs und werden über Maschinenringe oder Betriebsgemeinschaften eingesetzt. Das führt dazu, dass immer höhere Gewichte über die Felder transportiert werden, zudem steigen durch intensive Bearbeitungsmaßnahmen die Befahrhäufigkeiten. Die Tragfähigkeit der Ackerböden wird übermäßig beansprucht und es wird anschließend versucht, mit tieflockernden Maßnahmen das gestörte Gefüge wieder zu reparieren, der Erfolg ist aber zweifelhaft.

Aus diesem Grund werden auf den Landesgütern der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich seit fast zwei Jahrzehnten Bodenbearbeitungsversuche angelegt. Neben konventionellen Verfahren werden



Im Schulhof der LFS Hollabrunn wurden die 16 Vorführmaschinen im Rahmen des Symposiums ausgestellt.

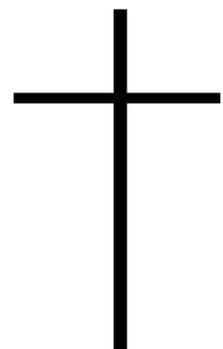
Mulch- und Direktsaatmethoden erfolgreich getestet. Erosionsmessungen gemeinsam mit dem Institut für Hydraulik und landeskulturelle Wasserwirtschaft der Universität für Bodenkultur zeigen Reduktionen der Erdabträge durch Mulchsaat von 68 Prozent und durch Direktsaat von 83 Prozent. Ähnliche Tendenzen sind bei den Nährstoff- und Pestizidabträgen zu beobachten. Die Erträge ändern sich durch die mulchende Bodenbearbeitung bzw. Direktsaat nicht signifikant, lediglich die Mykotoxinwerte sind bei falscher Bodenbearbeitung zu verfolgen.

Leider hat uns die traurige Mitteilung vom Ableben unseres langjährigen Mitglieds

Ök. Rat Franz Wolf

welcher am 9. September 2010 im 92. Lebensjahr verstorben ist.

Herzliche Anteilnahme den Angehörigen



AUS DER SCHULE

Landesweingut Retz eröffnet modernste Mikrovinifikationsanlage Europas



v.l.n.r.: Bürgermeister Marihart, Landesgüterdirektor Dr. Rosner, Abteilungsleiter HR Dr. Krenn, Landeskammerrat Keller, Landtagsabgeordnete Lembacher, Kellermeister Wurst, Landesrat Mag. Sobotka, Ing. Pollak, Kellereifacharbeiter Gerstorfer, Bezirkshauptmann Mag. Grusch, Vizebürgermeister Ing. Burckert, Stadtpfarrer Pater Markus, Direktor Ing. Reisenberger

Eine hochkarätige Gästeschar feierte gemeinsam mit Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka die Eröffnung der Weinversuchsanlage im Landesweingut Retz. Unter den Besuchern war viel Prominenz aus den Bereichen Politik, Wirtschaft und Wissenschaft zu finden. So kamen unter anderen die Abgeordnete zum NÖ Landtag Marianne Lembacher, Bezirkshauptmann Mag. Stefan Grusch, Landeskammerrat Ernst Kellner, der Abteilungsleiter der Landwirtschaftlichen Bildung Hofrat Dr. Friedrich Krenn, Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner, der Bürgermeister von Pulkau Manfred Marihart und der Vizebürgermeister der Stadt Retz KR Ing. Karl Burckert.



Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter der LSF Hollabrunn und des Landesweingutes Retz, bedankte sich für die budgetäre Unterstützung bei Finanzlandesrat Sobotka und verwies auf die lange Planungs-

und Bauphase, bei der immerhin drei Direktoren in zeitlicher Abfolge befasst waren. Landeskammerrat Ernst Kellner hob die große Bedeutung dieses Projekts für den niederösterreichischen Weinbau im Allgemeinen und für das „Retzer Land“ im Speziellen hervor. Ing. Walter Pollak, Kellerwirtschaftslehrer der LFS Hollabrunn, erklärte vor seinen hochkarätigen Kollegen von der HLBLA Klosterneuburg und den anderen Landesweinbauschulen die technologischen Möglichkeiten der Vinifizierungsanlage. Besonderes Augenmerk wird in Zukunft auf differente Gärtemperaturen verschiedener Hefen gelegt werden, da dies im önologischen Forschungsbereich noch ein Neuland darstellt.

Anschließend fand eine Segnung statt, die vom Retzer Stadtpfarrer Pater Markus zelebriert und damit die Anlage offiziell ihrer Bestimmung übergeben wurde. Der restliche Abend wurde für die 200 Gäste zum kulinarischen und önologischen Genuss. Kellermeister Leopold Wurst vom Landesweingut Retz und sein Team kredenzt die besten Tropfen aus dem Keller und die beiden Hauswirtschaftslehrerinnen Ing. Elisabeth Moser und Ing. Margit Pichler sorgten mit ihren Schülerinnen in bewährter Weise für das leibliche Wohl der Festgäste. Das „Brass Quintett“ unter der Leitung von Weinbaulehrer DI Florian Hanousek sorgte dafür, dass der Abend nicht so bald zu Ende ging.



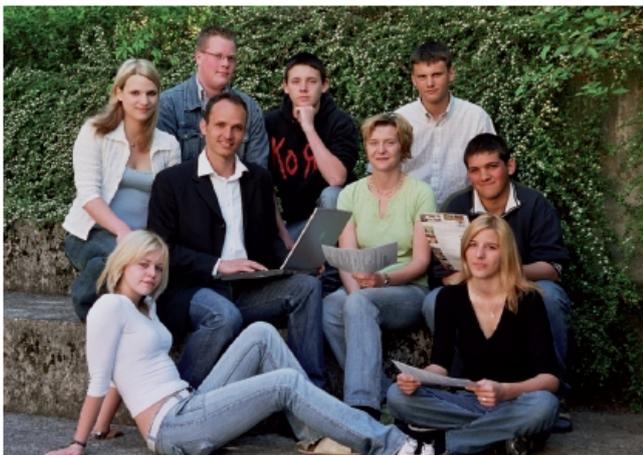
NÖ Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn mit *Unternehmerschule* **NEU:** *und Berufsreifeprüfung*

Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Tel. 0 29 52/21 33, Fax -209
office@diefachschule.at
www.diefachschule.at

INFORMATIONSTAG

Freitag, 26. November 2010

8.30 bis 15.00 Uhr



Hit 1: Landwirtschafts-
und Weinbauausbildung
inkl. Vermarktung

Hit 2: Hauswirtschaft
inkl. Tagesmutter- und
KinderbetreuerIn

Hit 3: Weg zum Zweitberuf
Mechaniker, Tischler, Koch

Hit 4: Unternehmerschule
mit Schwerpunktfach

Hit 5:
Haustierhaltung

Hit 6: Berufsreifeprüfung
Studienvorbereitungslehrgang

Herzlich Willkommen

Internationales Jugendcamp in Landwirtschaftlicher Fachschule

Den ganzen Juli verbrachten Kinder aus 15 verschiedenen weltweiten Staaten ihre Ferien in der LFS Hollabrunn. Das CISV ist eine Friedensorganisation, die sich für die Verständigung verschiedener Völker und Kulturkreise einsetzt.

Die ca. fünfzig Kinder aus allen Teilen der Welt und ihre 25 Betreuer fühlten sich in der Landwirtschaftsschule und in Hollabrunn sehr wohl. Die Campsprache war Englisch und der Tag bestand aus Gruppenspielen, Sport, Schwimmen und gegenseitigen kennenlernen. Dafür stand ihnen der gesamte Schulkomplex inklusive der Außenanlagen und Sportstätten der Schule zur Verfügung.

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter der Landwirtschaftlichen Fachschule, freute sich besonders über die jungen Menschen aus allen Ecken der Welt, die den

Weg nach Hollabrunn gefunden hatten. Für ihn ist das gegenseitige Verständnis von fremden Kulturen und Religionen ein wesentlicher Beitrag zur Friedenssicherung. Ohne die Angst vor „dem Fremden“ gibt es auch keinen Ausländerhass. Um diesem zu begegnen, eignet sich das Kinderalter am besten.



Zertifizierte Erwachsenenbildnerin



Enkelin Leonie mit dem Zertifikat ist auf ihre Oma Ing. Margit Pichler stolz

Als Beraterin und Kursleiterin der Bäuerinnen im Bezirk Horn und der Bildungswerkstatt Mold und „gelernte“ Landwirtschaftslehrerin ist Ing. Margit Pichler seit vielen Jahren in der Erwachsenenbildung tätig. 15 Jahre war sie bis vor kurzem auch geschäftsführende Gemeinderätin der Gemeinde Rosenberg-Mold und ebenso lang ist sie bereits Leiterin des örtlichen Bildungs- und Heimatwerkes, fünf Jahre auch Regionalbetreuerin des Regionalen Bildungswerkes

Horn. Obwohl mit allen Anforderungen und Problemen der Erwachsenenbildung vertraut, wollte sie dies auch durch eine spezielle Qualifikation mit Zertifikat bestätigt wissen. Nach Absolvierung vieler Seminare und Weiterbildungsveranstaltungen, bei denen didaktische, soziale, Management- oder Beratungskompetenzen erworben werden konnten, sowie dem Besuch der Zertifizierungswerkstatt mit Abschlussprüfung ist Frau Ing. Margit Pichler nun „Zertifizierte Erwachsenenbildnerin“.

DEIN LÄCHELN

*Dein Lächeln ist Sonne,
erhellt das Gemüt,
die Knospe am Morgen,
zur Rose erblüht.*

*Ein freundliches Lächeln,
das ziert dein Gesicht,
es ist wie im Dämmern,
ein wärmendes Licht.*

*Tiefinnerst geborgen,
von Träumen erfasst,
ist Friede dein Lächeln,
ist Stille und Rast.*

Franz Gschweicher,
aus dem Lyrikband „Geliebte Welt“

Bienvenue Quessoy!



...hieß es am 21. September 2010. Wir hatten eine Schülergruppe mit ihrem Begleitlehrer für eine Woche zu Gast. Die sechs Burschen und vier Mädchen besuchen eine Landwirtschaftliche Schule in Quessoy im Osten der Bretagne und werden in diesem Schuljahr ihre Matura ablegen. Ihre Ausbildungsschwerpunkte sind die Pflanzenproduktion und die Tierzucht. Der Durchschnittsbetrieb hat in der Bretagne 40 – 45 ha Ackerfläche, die größten Betriebe haben bis 3000 ha Fläche. Die Tierhaltung umfasst vor allem die Schweine- und Rindermast sowie die Zucht und Mast von Truthhnen. Die Schüler der Ausbildung mit Matura müssen im vorletzten Schuljahr ein 6-wöchiges Auslandspraktikum

in einem englisch- oder deutschsprachigen Gastland absolvieren. Einige unserer Gäste waren bei diesem Praktikum in Australien, Canada (die Provinz Quebec als französischsprachige Provinz ist dabei tabu) oder auch in Irland und der Schweiz. Als Abrundung ihrer Auslandserfahrungen machten sie deshalb noch eine Fachexkursion nach Niederösterreich. Sie besichtigten verschiedene landwirtschaftliche Betriebe (Rindermast, Weinbau), einen großen Landmaschinenhndler und auch das Thema erneuerbare Energien (bäuerliches Fernheizwerk Hollabrunn) fand großes Interesse. Die Kultur unseres Landes, aber auch die Geschichte unserer Region wurden begeistert aufgenommen. Der Erlebniskeller in Retz, das Stift Göttweig und vor allem das ehemalige Konzentrationslager Mauthausen hinterließen tiefe Eindrücke bei den jungen Burschen und Mädchen. Zum Abschluss durfte Wien mit seinen Sehenswürdigkeiten auch nicht fehlen. Das Schloss Schönbrunn, der Stephansdom, die Ringstraße und der Prater wurden unsicher gemacht. Betreut von Ing. Dieter Blahous verging die Woche wie im Flug und so war die einhellige Meinung bei der Verabschiedung: „Eigentlich wollen wir noch nicht heimfahren. Wir werden aber sicher wieder nach Österreich kommen!“

Au revoir Quessoy!

Australischer Austauschschüler in LFS Hollabrunn

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn wird immer internationaler. Derzeit besucht ein australischer Austauschschüler für ein Jahr die Fachrichtung Landwirtschaft und Weinbau. Callum Steward stammt aus Victoria, einem kleinen Bundesstaat im Südosten des australischen Kontinents. Seine Eltern bewirtschaften eine Farm in Cowwarr mit etwa 220 Hektar Ackerland, 60 Muttersauen und 300 Milchkühen. Die Gegend wurde 1860 besiedelt, als Goldfunde in Victoria viele Menschen anlockten. Callums Vater betreibt die Farm, während seine Mutter als Radiologin arbeitet.

Da Callum natürlich perfekt Englisch spricht, ist er als „Native Speaker“ eine große Bereicherung für seine Mitschüler, die gerne mit ihm über die Landwirtschaft in Australien und Austria fachsimpeln.

Gesponsert wird der Aufenthalt von Callum Steward unter anderem von Institutionen und Firmen aus dem Hollabrunner Bezirk. So unterstützen zum Beispiel die Bezirksbauernkammer, das Lagerhaus und die Raiffeisenkasse in Hollabrunn Callums landwirtschaftliche Ausbildung in Europa. Eine großzügige Spende kommt außerdem von Baumeister Kommerzialrat Ing. Hans Brabenetz aus Wullersdorf.



Bild: Direktor Ing. Edwin Vorhemus (Lagerhaus), Obmann Richard Hogn (BBK), Baumeister Ing. Hans Brabenetz, Callum Steward, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, Sekretär DI Gerald Patschka (BBK)

Callum hat sein erstes Semester positiv absolviert. Nach den verdienten Sommerferien, die er auch in Österreich verbrachte, wird Callum noch ein halbes Jahr die Schulbank an der LFS Hollabrunn drücken. Viel Freude mit ihm hat Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, der besonders sein hohes Interesse an der Landwirtschaft und seine rasch wachsenden Deutschkenntnisse lobt. Die Fachschule will ihren internationalen Weg auch in Zukunft fortsetzen. Es gibt bereits Anfragen von interessierten Schülern aus China.

Schülerwallfahrt mit rund 2000 Jugendlichen zum Stift Göttweig



Am 23. September 2010 fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die zum Stift Göttweig führte. „SchülerInnen, LehrerInnen und Bedienstete der Fachschulen nahmen daran teil und setzten damit ein starkes Zeichen der Gemeinsamkeit“, betonte Landesrat Dr. Stephan Pernkopf. „Mit dieser einmaligen Aktion im Schulbereich unterstreichen die Landwirtschaftsschulen einmal mehr ihre wichtige Funktion bei der Wertevermittlung an die Jugend im ländlichen Raum.“

Die Verantwortung für das Leben, die Natur und die Gesellschaft steht dabei im Vordergrund“, so Landesrat Pernkopf. „Über 2300 Personen, davon rund 2000 SchülerInnen, nahmen an diesem Start-up ins neue Schuljahr teil“, informierte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn. „Diese Wallfahrt ist auch ein Symbol für einen toleranten Umgang miteinander und der Solidarität in der Gesellschaft, die besonders in unserer Zeit wichtige Werthaltungen darstellen“, so Abteilungsleiter Krenn.



Frischgebackener Weltmeister aus Niederösterreich!

Der Vater des Direktors der LFS Hollabrunn gewinnt Traktoren– WM.

Die Weltmeisterschaft 2010, die im September etwa 700 Oldtimertraktoren auf die Großglocknerhochalpenstraße führte, endete heuer für den 79-jährigen Rudolf Reisenberger aus Bruck/Leitha mit einem Weltmeistertitel. Er setzte sich in der Klasse der Baujahre von 1965 bis 1980 mit einem Ford 3000 gegen die starke Konkurrenz von 115 Fahrzeugen erfolgreich durch. Die Herausforderer kamen vor allem aus Deutschland, Holland, Italien, Belgien und Slowenien. Der WM-Bewerb, wo es natürlich nicht

um Geschwindigkeit, sondern um Gleichmäßigkeit ging, sah Rudolf Reisenberger als den Fahrer mit der durchschnittlichsten Zeit bei einer Abweichung von nur 1,33 Sekunden. Dabei misst die Strecke bis zum Fuschertörl exakt 20 Kilometer und der Anstieg führt von 800 bis zu 2400 Metern Seehöhe.

Rudolf Reisenberger, pensionierter Landwirt aus der Brucker Altstadt, ist passionierter Sammler von Oldtimertraktoren. So gibt es in seinem Fuhrpark Traktoren wie einen Fordson Major, Fordson Dexta, Eicher Mammut und diverse Steyr beginnend mit den frühen Fünfigern. Die Wahl fiel deshalb auf den Ford 3000, Baujahr 1970, weil dieser eine Kabine aufweist und damit die Wetterkapriolen auf dem höchsten Berg Österreichs leichter zu ertragen sind.

Stolz durfte Rudolf Reisenberger die Ehrung in der prall gefüllten Halle von Bruck/Großglocknerstraße inmitten seiner Kollegen vom Traktorenklub „Pannonia“ und weitere 1.500 Besucher entgegennehmen. Es war nicht seine erste Teilnahme am Glocknerlauf und wird auch nicht seine letzte sein. Will er doch nächstes Jahr knapp nach seinem 80. Geburtstag seinen Weltmeistertitel verteidigen.



Die Nibelungen einmal anders

Auf andere, ungewohnte Art und Weise erlebten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Berufsreifeprüfungslehrganges gemeinsam mit ihren Deutsch-Professorinnen Mag. Barbara Kilian und Mag. Martina Wöber sowie Klassenvorstand DI Gerhard Gschweicher das mittelhochdeutsche Nibelungenlied im Theaterhaus DSCHUNGEL WIEN im Museumsquartier. In „SIGGI – Ein Held räumt auf“ taucht das Publikum in die Welt des Helden Siegfried ein. Erzählt wird vom Drachentöter, der mit dem Schatz der Nibelungen in den Burgundenhof einzieht, um Kriemhild zu ehelichen, von seinen Abenteuern und Mutproben sowie den Intrigen Hagens von Tronje. Aufstieg und Fall so genannter

Helden und Macht, -missbrauch und deren Folgen werden aufgezeigt.

„SIGGI – ein Held räumt auf“ gibt dabei zugleich die Geschichte junger Menschen wieder, die sich mit dem Epos der Nibelungen – so wie die Berufsreifeprüfer während ihres Lehrgangs – auseinandersetzen. Tanz, Hip-Hop-Songs und bereits bestehende Texte waren dabei das Spielmaterial.

Nach dieser gelungenen Vorstellung wurden die Inhalte am nächsten Tag gemeinsam interpretiert. Dabei konnte rasch herausgefunden werden, dass das Stück die Frage aufwirft, was es heute heißt, eine Heldin oder ein Held zu sein.

Weizenanbau im praktischen Unterricht



Zu einem fixen Bestandteil der Ausbildung an der LFS Hollabrunn gehört die praktische Durchführung von Anbauarbeiten der verschiedensten Kulturen. Dabei wird hohes Augenmerk auf die Umsetzung neuester pflanzenbaulicher Aspekte und auf den Einsatz modernster Landtechnik gelegt. Neben der optimalen Einstellung der Maschinen werden die Arbeiten von jedem Schüler am Feld geübt. Wir freuen uns, dass unsere Schüler in der heurigen Herbstanbausaison gemeinsam mit LWM

Franz Ecker den Anbau von Winterweizen auf den Feldern von Absolventenverbandsobmann Josef Mattes in Direktsaat nach Zuckerrüben und am Betrieb Semmelmeyer Gerhard aus Schöngrabern in Direktsaat nach Sonnenblumen durchführen durften. Da die Flächen der LFS Hollabrunn zum größten Teil für Versuchszwecke verwendet werden, sind wir immer bemüht, Partnerbetriebe zu finden, damit unsere Schüler im Rahmen der Ausbildung praktische Erfahrungen sammeln können. Wenn Sie Ihre Felder im Raum Hollabrunn und Interesse an der Durchführung von Arbeiten im Rahmen des



Austauschschüler Callum Steward aus Australien



Alexandra Mayer 2.Jhg mit Nö Versuchskoordinator Franz Ecker

praktischen Unterrichts mit modernster Landtechnik haben, setzen Sie sich bitte mit unserem Betriebsleiter LWM Franz Ecker (0664/5122003) in Verbindung. Weiters dürfen wir uns bei den Betrieben Karl Zaussinger aus Wullersdorf, Harald Summerer aus Obermallebarn und Erwin Bernreiter aus Hollabrunn für das zur Verfügung stellen von Übungsflächen recht herzlich bedanken.

SchülerInnen des 1. Jahrganges Hauswirtschaft 2010/11



Klassenvorstand
Ing. Elisabeth Moser



Böhacker Mirijam
Eggendorf/Walde



Götzinger Ines
Göllersdorf



Götzinger Nadide
Göllersdorf



Kellner Marlene
Suttenbrunn



Kitzler Sabine
Immendorf



Kouphe Anna
Stockerau



Lutz Lisa
Zellerndorf



Prager Nadine
Nappersdorf



Rapp Verena
Hollabrunn



Reichart Bernadette
Hausleiten



Riedmayer Michaela
Aspersdorf



Roth Anja Carola
Altenmarkt im Thale



Samsinger Julia
Maria Roggendorf



Schätzner Verena
Pernersdorf



Schmid Sandra
Horn



Schmitzberger Manuel
Gross



Schmudermayer Barbara
Göllersdorf



Schönhofer Astrid
Nappersdorf



Schrott David
Hollabrunn



Simunic Anna
Eggenburg



Städtner Julia
Kleinsierndorf



Steininger Maximilian
Großmugl

SchülerInnen des 1. Jahrganges Haustierhaltung 2010/11



Klassenvorstand
Dr. Elena Schwarz



Antonicek Aline
Wien



Bauer Tamara
Göllersdorf



Bindreiter Juliana
Sierndorf



Bucher Marina Maria
Theras



Hofmann Sandra
Kleinsierndorf



Holzschuh Bianca
Hollabrunn



Holzschuh Melanie
Hollabrunn



Husar Tanja
Rafing



Junge Lisa
Wurnitz



Justin Sophia
Mödling



Kauntz Nadine-Khaja
Göllersdorf



Kemper Sabrina
Hollabrunn



Kienböck Verena
Eggenburg



Kittenberger Bianca
Schiltern



Kratzer Katharina
Wien



Krickl Jennifer
Altenmarkt



Lauermann Stefan
Felixdorf



Lindbichler Tamara
Altenmarkt/Thale



Manlig Cosima
Korneuburg



Masser Anita
Stockerau



Neher Eva
Oberwaltersdorf



Othlinger Tamara
Horn



Pomper Yvonne
Hollabrunn



Reiff Denise
Stronsdorf



Reynier Monique
Stockerau



Schober Sabrina
Pulkau



Schricker Alexander
Sitzendorf



Schuh Dominik
Hollabrunn



Seidl Natalie
Pulkau



Sprenger Julia
Hollabrunn



Stocker Anna
Eggenburg



Strauss Anita
Korneuburg



Wimpissinger Sandra
Eggenburg



Winkelhofer Nathalie
Gars/Kamp

SchülerInnen des Berufsreifeprüfungslehrganges 2010/11



Klassenvorstand
Mag. B. Kilian



Klassenvorstand
DI G. Gschweicher



Reingard Aichinger
Ottensheim



Peter Aigner
Gresten



Marcel Aschenberger
Frankenmarkt



Madeleine Bauer
Dietmanns



Bianca Bichl
Zwettl



Christoph Böck
Leitzersdorf



Eva-Maria Egger
Laussa



Sabine Gabriel
Bad Leonfelden



Sarah Gasselsberger
Fornach



Florian Kaar
Vorderweissenbach



Melanie Kamleitner
Grein



Marion Kiener
St. Marienkirchen



Theresa Kloibhofer
Ried i.d.Riedmark



Patrik Lehner
Großharras



Stefan Möth
Schrottenthal



Daniela Pucher
Attnang-Puchheim



Gloria Reith
Steyr



Carina Scheibenpflug
Furth/Göttweig



Christian Schubert
Zellerndorf



Christoph Sedlmeier
Sierndorf



Regina Winkler
St.Leonhard



Doris Zeilinger
Hürm



Ulla Zinganell
Steyr



Stefanie Zottl
Kottes



Johannes
Pappenscheller Gföhl

SchülerInnen des 1. Jahrganges Landwirtschaft 2010/11



Klassenv. Ing. Alfred
Flaschlehner



Burger Lukas
Zemling



Christian Melanie
Hardegg



Einsiedl Klaus
Eggendorf im Thale



Forstner Lukas
Senning



Fürst Bernadette
Braunsdorf



Gehring Mario
Obritz



Gschladt Benjamin
Nappersdorf



Hladik Patrick
Göllersdorf



Hofer Oliver
Sallapulka



Jahner Petra
Bruck/Leitha



Martin Stephan
Großharras



Pamperl Raphael
Wullersdorf



Schmid Roland
Großnondorf



Schützenhofer Manuel
Breitenwaida



Urban Emanuel
Peigarten



Wziatek Patrick
Wien



NÖ LANDW. FACHSCHULE HOLLABRUNN

2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2

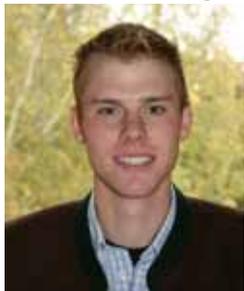
Telefon 02952/2133 Fax DW 209

Internet: www.diefachschule.at E-mail: office@diefachschule.at



Neue Mitarbeiter an der LFS Hollabrunn

Ing. Stefan Amon



Da ich seit Beginn dieses Schuljahres an der LFS Hollabrunn unterrichte, möchte ich mich kurz vorstellen. Mein Name ist Stefan Amon, ich komme aus Matzelsdorf in der Gemeinde Burgschleinitz-Kühnring. Im Jahr 2005 schloss ich die HBLFA

Francisco-Josephinum in Wieselburg mit der Matura ab. Seit diesem Zeitpunkt war ich, mit Ausnahme des sechsmonatigen Präsenzdienstes, als Landwirt am elterlichen Betrieb bis Herbst 2009 tätig. Der Betrieb beinhaltet Ackerbau, Waldwirtschaft, Weinbau und bis vor kurzem Schweinezucht und -mast. Neben meinen Arbeiten am elterlichen Betrieb war ich ab Sommer 2004 bei einem Lohnruschunternehmen und zusätzlich ab Herbst 2005 bei einem Rübenrodeunternehmen als Saisonarbeitskraft im Dienst. Im Herbst 2009 habe ich mein Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien Ober Sankt Veit begonnen, welches ich ab nun berufsbegleitend weiterverfolge. Durch die Tätigkeiten am elterlichen Betrieb und in den Lohnunternehmen habe ich viele wertvolle

Erfahrungen aus der Praxis gesammelt. Mein Ziel ist, diese Erfahrungen aus der Praxis und dem Studium zu vereinen und so den Schülern einen interessanten Unterricht zu bieten. Ich freue mich auf ein erfolgreiches und spannendes Schuljahr.

Martin Semmelmeier

In dieser Ausgabe möchte ich mich als neuer Bediensteter der LFS Hollabrunn vorstellen.

Mein Name ist Martin Semmelmeier und ich bin 19 Jahre alt. Ich bin Absolvent der LFS Hollabrunn, welche ich 2008 erfolgreich abgeschlossen



habe. In meiner Freizeit arbeite ich mit Freude als Bezirksobmann der Lanjugend Hollabrunn. Erste Berufserfahrungen machte ich im Lagerhaus Sierndorf. Danach leistete ich meine Wehrpflicht in Langenlebar ab. Seit Anfang August dieses Jahres arbeite ich in der LFS Hollabrunn. Mein Hauptaufgabenbereich ist der 2009 errichtete Kalbinnen- und Schweinemaststall, aber auch im Ackerbau und Weinbau werde ich eingesetzt. Es ist eine sehr abwechslungsreiche Arbeit und macht mir großen Spaß.

DI Karin Zenger



Geboren und aufgewachsen in Hallein im schönen Salzburger Land, verschlug es mich im Jahr 2000 nach Wien, wo ich an der Universität für Bodenkultur Landwirtschaft mit Schwerpunkt der Tierischen Produktion studierte. Nach meinem Abschluss absolvierte ich die Agrarpädagogische Akademie in Wien Ober St. Veit. Ich lebe derzeit in Wien- Floridsdorf und bin seit September 2010 als Lehrerin für Nutztier- und Haustierhaltung sowie für Informationstechnologie und Deutsch an der LFS Hollabrunn tätig, was mir sehr viel Freude macht.

In meiner Freizeit halten mich vor allem mein Pferd, meine drei Katzen und meine Vogelspinne auf Trab. Ich interessiere mich außerdem sehr für digitale Fotografie und (Web)Design und beschäftige mich seit einigen Jahren intensiv damit. Mein Schwerpunkt liegt hierbei vor allem im Pferde(sport)bereich. Ich habe in diesem Zusammenhang mehrere Websites und grafische Werbearbeiten wie Folder, Flyer und Plakate für Reitställe etc. erstellt und sehr viele schöne Pferde-Fotoshootings hinter mich gebracht.

Ich freue mich auf neue Herausforderungen und auf eine gute Zusammenarbeit mit meinen SchülerInnen und dem Team der LFS Hollabrunn!

Wir gratulieren herzlichst

Herrn Ing. Walter Fidesser



welchem durch Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll der Berufstitel Oberschulrat verliehen wurde.

Frau Ing. Elisabeth Moser

unserer langjährigen Geschäftsführerstellvertreterin des Absolventenverbandes die am 9. Oktober 2010 ihren 60. Geburtstag gefeiert hat.



v.l.n.r.: Personalvertretung Ing. J. Roch und W. Schuster, Jublarin Ing. E. Moser, Dir. R. Reisenberger

Frau Irmgard Gritschenberger

zu ihrem 60. Geburtstag und Pensionierung am 1.8.2010.

Frau Gritschenberger Irmgard, geb. am 27. Juli 1950, hat ihren Dienst am 1. Oktober 1981 in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn angetreten. Sie war im Bereich Küche tätig und hat ihre Arbeiten zur vollsten Zufriedenheit erledigt.

Wir danken Frau Gritschenberger Irmgard und wünschen für den weiteren Lebensweg alles Gute, viel Glück und Gesundheit!



Willkommen bei uns!

Jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr sind Schulführungen an der LFS Hollabrunn, nach telefonischer Voranmeldung, bei Ing. Monika Gruber bzw. Ing. Anton Wihsböck möglich.

Tel: 02952/2133 oder
0676/3954932 (18.00 - 20.00 Uhr)



VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Kursprogramm 2010/11 - LFS Hollabrunn					
EDV - Kurse					
Datum	Zeit	Veranstaltung	Kosten		Referent
Beginn 26.11.10	Fr: 17.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 13.00	EDV - ECDL Core - Europäischer Computerführerschein	330,00	UE 88	Mag. Ronald Schuster
12.11.10 - 19.11.10	Fr: 17.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 12.30	EDV - Digitales Profibild-Bildbearbeitung	53,00	UE 12	Mag. Ronald Schuster
18.02.11 - 04.03.11	Fr: 17.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 12.30	EDV - Homepage Workshop	97,00	UE 24	Mag. Ronald Schuster
04.03.11 - 14.03.11	Fr: 17.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 12.30	ECDL Advanced - Master	300,00	UE80	Mag. Ronald Schuster
Sonstige Kurse					
09.12.2010 <small>weitere Termine nach Vereinbarung</small>	14.00 - 15.30	"Wissen, was ich wirklich kann" - Die Bilanz meiner Kompetenzen	75,00	UE 13,5	Beate Vyplel
11.01.11 - 13.01.11	08.00 - 16.00	Staplerführerschein	196,00	UE 24	Dipl.-Ing. Krenn
noch offen	09.00 - 16.00	Brennereikurs	40,00	UE 7	Ing. Johannes Roch
noch offen	08.00 - 16:00	Baumschnittkurs	40,00	UE 8	Ing. Johannes Roch
17.01.11	08.30 - 12.30	Baustelle Pubertät	20,00	UE 4	Rudi Weiß
18.01.11	09.00 - 17.00	Schützt mich mein Selbstwert vor Burn-out?	40,00	UE 8	Ing. Monika Gruber
27.01.11	14.00 - 18.00	Kraft schöpfen - statt ausbrennen!	20,00	UE 4	Grete Stanek
12.02.11	09.00 - 17.00	Erfolgsfaktor Öffentlichkeitsarbeit: so gelingen Public Relations	90,00	UE 8	Dr. Manfred Greisinger
04.03.11 - 06.03.11	09.00 - 17.00	Diplomlehrgang "Genuss-Guide"	880,00	UE 80	Referenten der Österreichischen Outdoor-Akademie
<small>Weitere Termine: 25.3., 26.3. und 27.3.2011; 29.4., 30.4. und 1.5.2011; 27.5., 28.5. und 29.5.2011, jeweils Freitag 14.00 Uhr bis Sonntag 17.00 Uhr</small>					
04.03.10	09:00 - 17:00	Gemüseraritäten - Vielfalt erleben und genießen	40,00	UE 8	Lehrer der LFS Hollabrunn
Kursanmeldung unter der Tel. Nr. 02952/2133 weitere Infos unter www.diefachschule.at					

Naturseifen selbst gemacht

Naturseifen für den Hausgebrauch im Kaltsiedeverfahren. Aus Kräutern, pflanzlichen Ölen und feinen Düften stellen wir cremig milde Naturseifen her.

Mitzubringen: Schutzbrille, Gummihandschuhe, Schürze.

Termin: Dienstag, 1. Februar 2011

Kursort und Zeit: Lw. Fachschule Hollabrunn

17.30 - ca. 21.00 Uhr

Kursleitung: Helga Tenne

Kursbeitrag: 15 Euro pro Person (exkl. Materialkosten)

Auskunft und Anmeldung: 02952-2133 bis 10.12.2010

Kreatives Töpfern

Anfertigen und Glasieren von Schalen, Kerzenleuchtern, Vasen, Gartenkeramik etc.

Mitzubringen: Arbeitskleidung, Schürze, Handtuch

Termin: Montag, 17. Jänner, und Montag, 31. Jänner 2011

Kursort und Zeit: Hauptschule Zellerndorf, 18.30 – ca. 21.00 Uhr

Kursleitung: HOL Wolfgang Fleischer

Kursbeitrag: 10 Euro pro Person (exkl. Materialkosten)

Auskunft und Anmeldung: 02952-2133 bis 10.12.2010

Hollabrunner Kamingsgespräch

Freitag, dem 19. November 2010, um 19.00 Uhr
 Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Europa: Heimat der Regionen

*Impulsreferat von der
 Abgeordneten zum
 Europäischen Parlament*

Elisabeth Köstinger *mit anschließender Diskussion*

Elisabeth Köstinger

geboren am 22. November 1978
 wohnhaft in St. Paul in Lavanttal (Kärnten)

Abgeordnete zum Europäischen Parlament

Vizepräsidentin der Intergroup 'Nachhaltige Jagd, Biodiversität, Ländliche Aktivitäten, Landwirtschaft & Wald'

Vizepräsidentin des Österreichischen Bauernbundes

Obfrau der Österreichischen Jungbauernschaft

Studium an der Alpen-Adria Universität Klagenfurt

Studienrichtungen: Publizistik und Kommunikationswissenschaften
 sowie Angewandte Kulturwissenschaften



*Auf Ihren Besuch freut sich der
 Absolventenverband der LFS Hollabrunn!
 Anschließend sind Sie herzlich zu einem
 Imbiss mit Weinverkostung eingeladen!*



Obstverkauf

Ab November findet jeden Freitag von 8.00 - 11.30 Uhr ein Abhofverkauf von Obst aus der schuleigenen Obstanlage im Obstlager der LFS Hollabrunn statt.



Außerhalb der Verkaufszeiten nach tel. Vereinbarung mit Herrn Linus
Tel.: (0676/846388219)

39. Bezirksbauernball

am Samstag, dem 22.01.2011
im Stadtsaal Hollabrunn

Einlass: 19.00 Uhr

Beginn: 20.00 Uhr



Kartenvorverkauf und
Tischreservierungen in der
BBK Hollabrunn Fr. Herta
Lesczsuk, Tel.: 02952/2283

Preisinformation

5 kg Paket Rindfleisch gemischt	€ 55,-
Lungenbraten im Ganzen	€ 35 / kg
Beiried	€ 17 / kg
Rostbraten	€ 15 / kg
Schulterscherzel, Mageres Meisel	€ 13 / kg
Tafelspitz, Hüferscherzel, weißes Scherzel	€ 15 / kg
Knochen werden auf Wunsch gratis dazugegeben!!	



Qualitätsrindfleisch von der
Hollabrunner Kalbin

Wer weiter denkt,
kauft näher ein!

Bestellinformation

Vorbestellungen bei Frau Helga Hinterberger unter:

Tel.: 02952/2133

E-Mail: office@diefachschule.at

Abholinformation

Sie werden ca. 1 Woche zuvor telefonisch über den Abholtermin (meistens Freitag) informiert!

Rasse

Kalbinnen sind ausgewachsene weibliche Rinder, die noch kein Kalb geboren haben. Wir verwenden Gebrauchskreuzungen aus Fleckvieh x Blauweiße Belgier sowie Fleckvieh x Charolais und Fleckvieh x Limousin. Blauweiße Belgier, Charolais und Limousin sind Rinderrassen, bekannt für ihre ausgezeichnete Fleischqualität!

Haltung

Unsere Kalbinnen werden auf Stroh, im Ende 2009 fertiggestellten Außenklimastall gehalten. Auch ein Auslauf steht ihnen zur Verfügung



Produziert von der

Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

Herkunft

Wir beziehen die Kalbinnen, die ausschließlich aus Österreich stammen, von einem Viehhändler aus dem Weinviertel. Sie werden mit einem Gewicht von ca. 140 kg eingestellt und haben bei der Schlachtung ein Mastendgewicht von rund 600 kg.

Schlachtung und Verarbeitung

Geschlachtet werden die Kalbinnen von der Firma Gantner in Hollabrunn. Von dort gehen sie direkt an die ortsansässige Berufsschule für Fleischer, wo sie zerlegt werden. Die Feinzerlegung, Verpackung und Beschriftung wird im Rahmen des Praxisunterrichts mit unseren Schülern durchgeführt.

FACHARTIKEL

Bodenbearbeitungsverfahren am Prüfstand

Bodenbearbeitungsversuch Hollabrunn



DI Harald Summerer

Seit dem Jahr 2006 laufen in Hollabrunn Untersuchungen zum Thema „differenzierte Bodenbearbeitung bei praxisüblichen Fruchtfolgen“. Dabei werden vier verschiedene Bearbeitungssysteme in einer Fruchtfolge mit Sommergerste/Sonnenblume/Winterweizen/Körnermais/Sommerdurum sowohl hinsichtlich pflanzenbaulicher Parameter (Ertragsleistung, Qualitätseigenschaften) als auch wirtschaftlicher Kriterien (Ressourceneinsatz, Erlös) beleuchtet. Die bisherigen Ernteergebnisse zeigen zwar jährliche Schwankungen

zwischen den Bearbeitungsintensitäten, jedoch lässt sich ein deutlicher Trend zugunsten der „reduzierten Bearbeitungsvarianten“ erkennen. Demzufolge bedingt ein Verzicht auf Bodenbearbeitung nicht, wie vielfach angenommen, automatisch einen Verlust an Ertragsleistung. Funktionieren die Sätechnik und damit auch der Feldaufgang, kommen die Vorteile der konservierenden Bodenbearbeitung voll zum Tragen (vgl. Diagramm 3, Ertragsleistung bei Durum 2010). Wie im Diagramm 1 (Rohertträge) ersichtlich ist, sind die Unterschiede zwischen intensiver und wenig bzw. keiner Bodenbearbeitung auch nach mehrjähriger Praxis sehr gering. Kalkuliert man die Aufwendungen für Bodenbearbeitung und Saat und stellt diese den erzielten Erträgen gegenüber, werden die Vorteile reduzierter Bodenbearbeitung sehr deutlich sichtbar (Diagramm 2, Erlöse/ Basis Maschinenkosten für Bodenbearbeitung und Saat). Nicht zu unterschätzen sind auch die beachtlichen Unterschiede bei den Maschineneinsatzstunden bzw. der Anzahl der Überfahrten bei differenzierter Bodenbearbeitung. (Abbildung 1 Anzahl der „Feldüberfahrten“ mit dem Traktor)

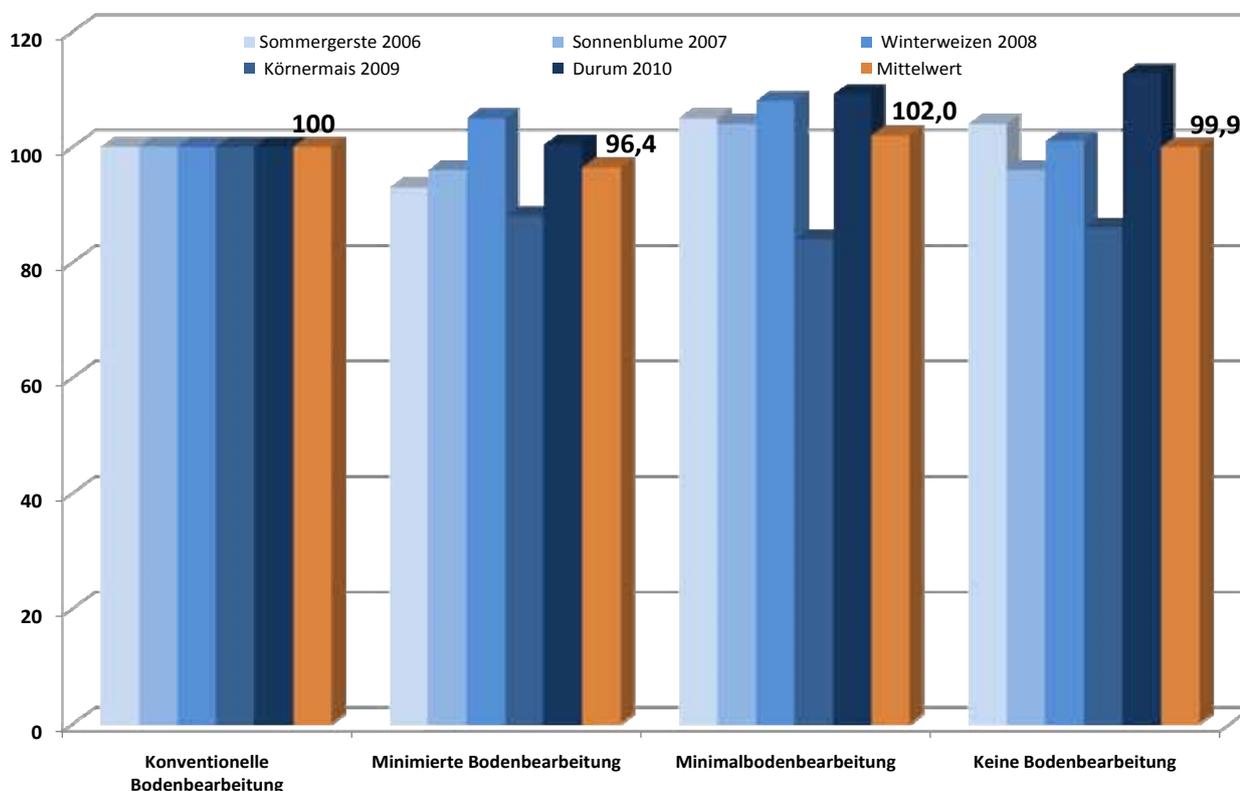


Diagramm 1: Mehrjährige Rohertträge bei verschiedenen Bodenbearbeitungssystemen (Konventionelle Bodenbearbeitung = 100 %)

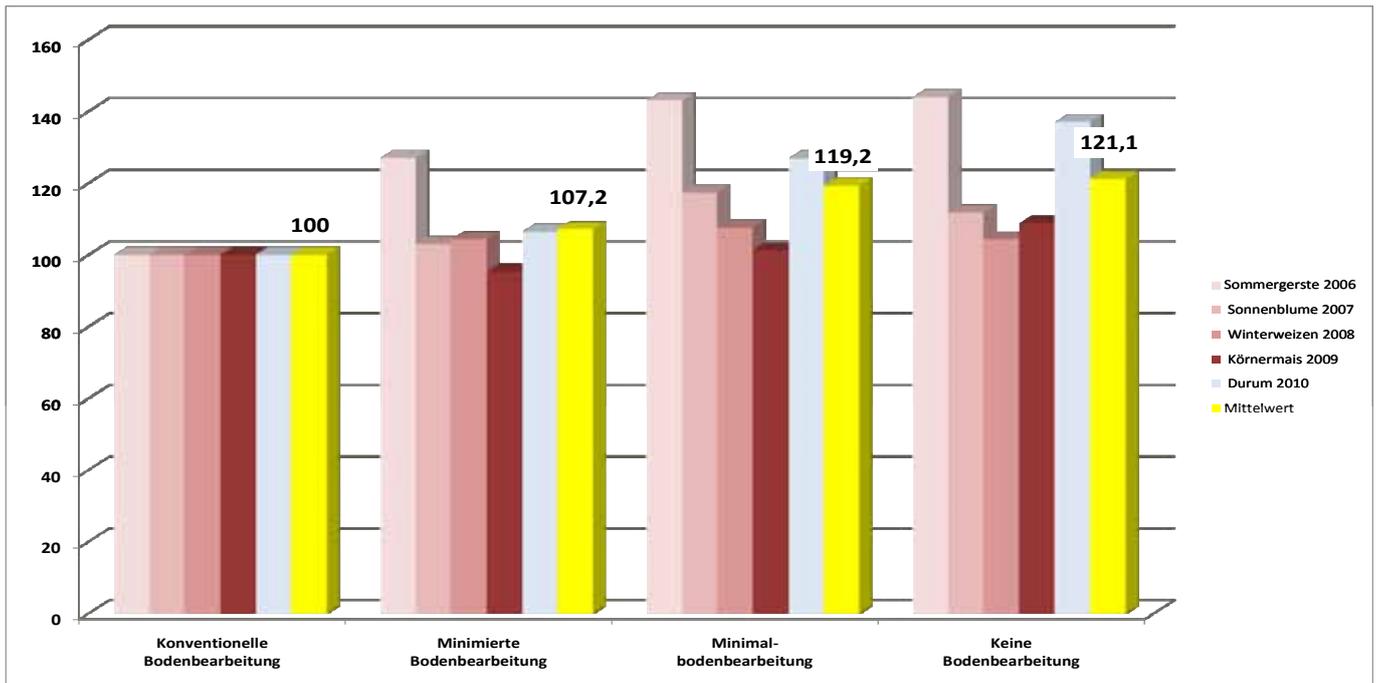


Diagramm 2: Erlöse (berücksichtigt sind Kosten für Bodenbearbeitung und Saat) bei differenzierter Bodenbearbeitung (Konventionelle Bodenbearbeitung = 100 %)

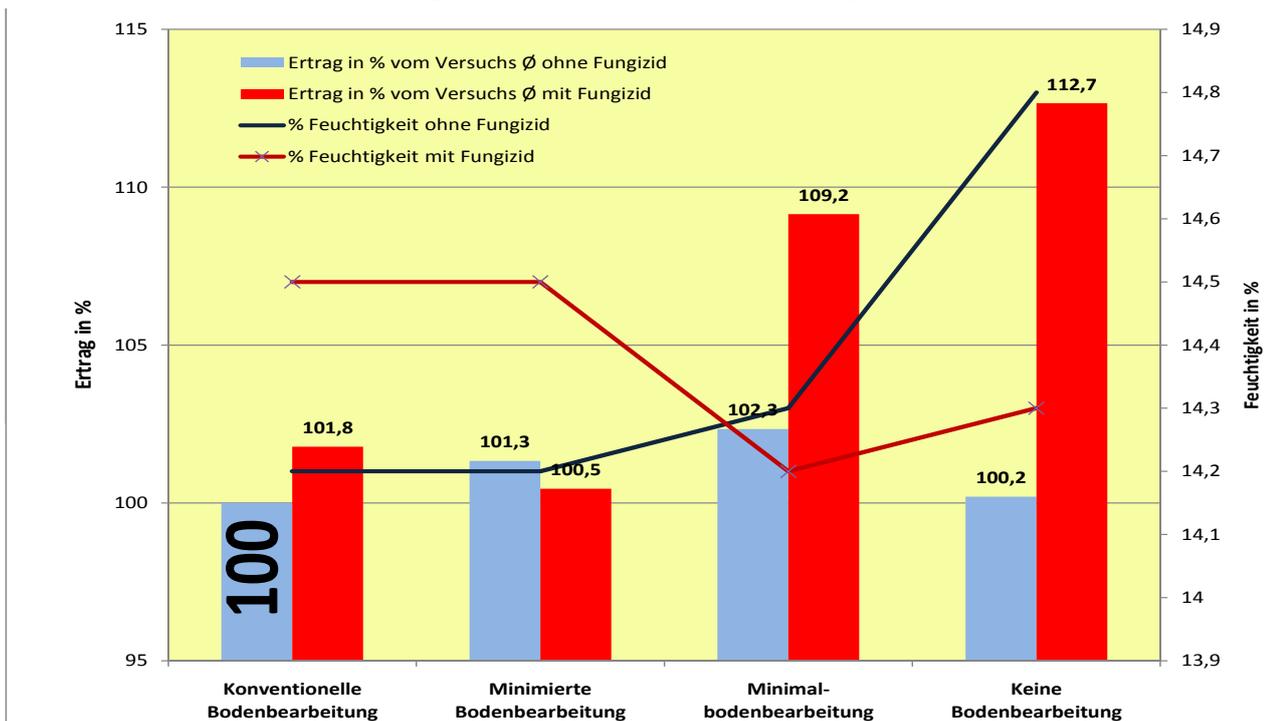


Diagramm 3: Roherträge (mit und ohne Fungizideinsatz) von Sommerdurum 2010 bei differenzierter Bodenbearbeitung (Konventionelle Bodenbearbeitung ohne Fungizid = 100 %)

	Konventionelle Bodenbearbeitung	Minimierte Bodenbearbeitung	Minimalbodenbearbeitung	Keine Bodenbearbeitung
Anzahl der Überfahrten für Bodenbearbeitung und Saat nach 5 Jahren	23	21	15	10

Abbildung 1: Summe der Feldüberfahrten nach 5 Jahren differenzierter Bodenbearbeitung

Dieserverbrauchsmessungen

Am 11. August 2010 fand an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn ein Symposium zum Thema Mulch- und Direktsaat statt. In den Vortagen der Veranstaltung wurde der Dieserverbrauch verschiedener Bodenbearbeitungsmaßnahmen erhoben und damit der

Verbrauch unterschiedlicher Bearbeitungskonzepte errechnet. Der Verbrauch wurde sowohl durch „Einlitern“ als auch mit einem elektronischen Treibstoffmessgerät (Fa. Degenhart) erhoben. Gefahren wurde mit einem John Deere 6534. Im Diagramm 5 ist der Dieserverbrauch einzelner Bearbeitungsgänge dargestellt.

Treibstoffverbrauch bei differenzierter Bodenbearbeitung



NÖ LANDW. FACHSCHULE HOLLABRUNN
2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2
Telefon 02952/2133 Fax DW 209
Internet: www.diefachschule.at E-mail: office@diefachschule.at



Treibstoffverbrauchsmessung am 5. August 2010

- **Versuchsfeld:**
Katastralgemeinde: Aspersdorf
Vorfrucht: Winterweizen
Bodentyp: Tschernosem
Bodenart: sandiger Lehm
- **Eingesetzter Traktor:**
John Deere 6534 Premium
107 KW bei 2300 U/min
Versuchsdurchführung mit einer Motordrehzahl von 1800 U/min



• Verwendete Bodenbearbeitungsgeräte:

Maschine	Bezeichnung	Technische Arbeitsbreite (m)	Mittlere Arbeitsgeschwindigkeit (km/h)	Mittlere Arbeitstiefe (cm)
Kurzscheibenegge	 Kuhn Optimex 301	3	10,3	6
Grubber	 Vogel&Noot Terra Flex 300 13 Zinken	3	8,9	8
Pflug	 Rabe Star 4-scharig Streifenkörper	1,9	4,8	26
Tiefenlockerer	 Hatzenbichler 5 Zinken	2,5	4,4	39
Kreiselegge-Sämaschinen-Kombination	 Pöttinger Lion 300 Vitasem 300	3	8,8	5 (nach Grubber) 6 (nach Pflug)
Mulch-(Direkt)sämaschine	 Kuhn Speedliner	3	14,6 (Direktsaat) 10 (nach Tiefenl.) 12,8 (Mulchsaat)	2 (Direktsaat) 5 (nach Tiefenl.) 6 (Mulchsaat)

• Versuchsvarianten:

Variante „Pflug“	Variante „Grubber + Tiefenlockerer“	Variante „Grubber“	Variante „Mulchsaat“	Variante „Direktsaat“
Arbeitsgänge: 1. Kurzscheibenegge 2. Pflug 3. Kreiselegge-Sämaschinen-Kombination	Arbeitsgänge: 1. Grubber 2. Tiefenlockerer 3. Mulchsaatmaschine	Arbeitsgänge: 1. Grubber 2. Kreiselegge-Sämaschinen-Kombination	Arbeitsgänge: 1. Mulchsaatmaschine (Vorwerkzeuge: „aggressiv“ eingestellt)	Arbeitsgänge: 1. Mulchsaatmaschine (ohne Vorwerkzeuge)

Abbildung 1: Eckdaten zur Dieserverbrauchsmessung am 5. August 2010; Kurzbeschreibung der Bearbeitungsgeräte und der Bearbeitungsvarianten.

	Flächenleistung [ha/h]	Dieserverbrauch digital [l/h]	Dieserverbrauch einlitern [l/h]	Dieserverbrauch digital [l/ha]	Dieserverbrauch einlitern [l/ha]	CO ₂ Emission [kg CO ₂ /ha] digital [l/ha]	CO ₂ Emission [kg CO ₂ /ha] einlitern [l/ha]
Kurzscheibenegge	3,1	18,9	22,7	6,2	7,4	16,9	18,8
Grubber (3-balkig, Doppelherzschar mit Flügel)	2,7	22,0	22,6	8,3	8,5	22,7	21,6
Pflug (4-schar Volldrehpflug)	0,9	22,5	24,1	24,8	26,5	68,0	67,7
Tiefenlockerer	1,1	22,3	25,6	20,3	23,3	55,8	59,4
Mulch/Direktsaatsämaschine (Direktsaat)	4,4	18,4	26,6	4,2	6,1	11,6	15,5
Mulchsaatsämaschine (Mulchsaat)	3,8	23,5	23,4	6,1	6,1	16,9	15,6
Mulchsaatsämaschine (nach Tiefenlockerer)	3,0	22,6	22,6	7,5	7,5	20,7	19,2
Kreiselegge - Sämaschine (nach Grubber)	2,7	20,0	19,3	7,5	7,2	20,6	18,5
Kreiselegge - Sämaschine (nach Pflug)	2,6	20,2	19,5	7,7	7,4	21,1	19,0

Tabelle 1: Dieserverbrauch und Zeitbedarf der einzelnen Arbeitsgänge (digital nach System Degenhart, Einlitern mittels Messbecher)

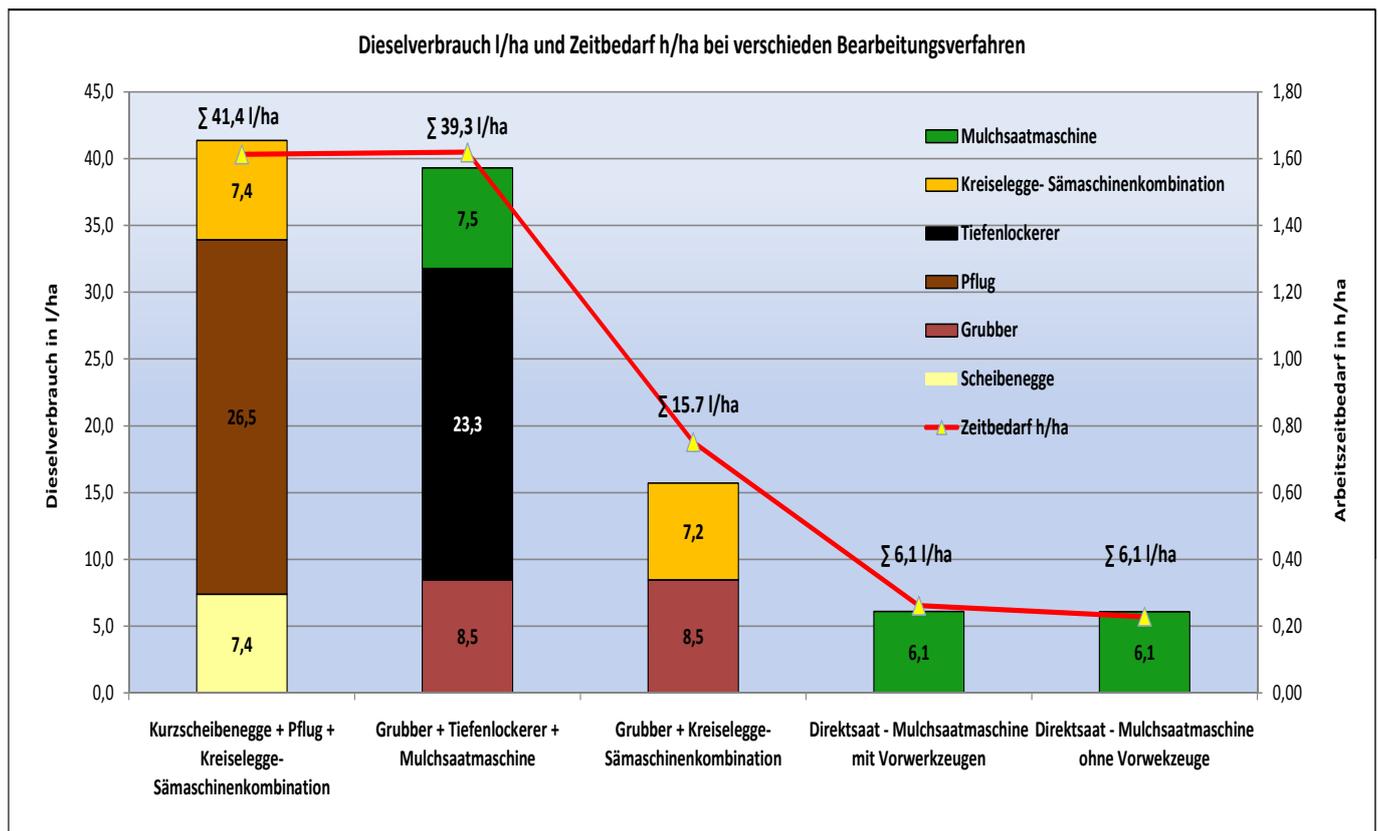


Diagramm 4: Dieserverbrauch (l/ha) und Zeitbedarf (h/ha) bei unterschiedlichen Bearbeitungsvarianten



Der Weinjahrgang 2010



Ing. Johannes Roch

Ein spannendes und auf das Nervenkostüm des Winzers drückendes Weinjahr neigt sich dem Ende zu. Die Ernte ist fast überall abgeschlossen und die Weine befinden sich zumeist noch in der abklingenden Gärung. Für die nächste Zukunft stehen einige wichtige Behandlungsschritte im Jungwein bevor, die die Qualität der Weine entscheidend beeinflussen werden.

Analytik des Jahrgangs 2010:

Alkohol: Obwohl für das Jahr 2010 die Aufbesserungsgrenze von 2 auf 2,5 %vol erhöht wurde, bewegen wir uns bei den meisten Weinen zwischen 12 und 13 %vol (selten darüber!).

Säure: kräftige-sehr viel Frucht bringende Säure dominiert die meisten Weine, wobei der Weinsäuregehalt im Vergleich zur Gesamtsäure zw. 45 und 65 % schwankt. (zumeist über 50% bei nicht allzu früher Lese)

Säurewerte bei GV: Zw. 9 und 12 g/l

Bei RR u. Ch.: zw. 10 u. 14 g/l

Bei Rotweinen: zw. 8 u. 11 g/l

(alle Weine ohne Mostentsäuerung)

Bentonit: Die Eiweißwerte liegen dieses Jahr im moderaten Bereich, d.h. bei entsprechender Mostbentonitbehandlung reichen oft 50 bis 100 g/hl aus.

Sensorik: Bei gesundem Traubenmaterial präsentieren sich die Jungweine oft erstaunlich fruchtbetont, sauber und mit rassischer Säure versehen.

Jungweinbehandlung:

1. Endvergärung: Gärverlauf laufend kontrollieren (Verkostung, Clinitest), event. 20 g/hl Hefenährsalz zusetzen, um der Hefe in Stresssituationen zu helfen
2. Säurekorrekturen im Jungwein: Um den Weinsäuregehalt im füllfertigen Wein nicht zu gering werden zu lassen, empfiehlt sich eine frühe Doppelsalzsäuerung im Jungwein. (Noch bevor durch die Kälte ein Teil der Weinsäure ausfällt).

Vorgangsweise:

Es sollte eine Gesamtsäure und Weinsäureanalyse vorliegen, damit das Entsäuerungsmaximum berechnet werden kann. Sofern aufgrund dieser Analyse möglich, mittels Doppelsalzsäuerung auf einen füllfertigen Wert einstellen (6,5 bis 7 g/l). Die richtige Vorgangsweise bei der DS-Entsäuerung muss unbedingt eingehalten werden!!

Für die DS-Entsäuerung sind 2 Berechnungen nötig:

A. DS-Kalkmenge: Berechnung wie bei Normalentsäuerung
 $g \text{ DS-Kalk} = \text{gew. Entsäuerung} * 67 * \text{hl}$

B. Teilmengenberechnung:

Liter Teilmenge = Gew. Entsäuerung / Gesamtsäure * Liter * 1,1

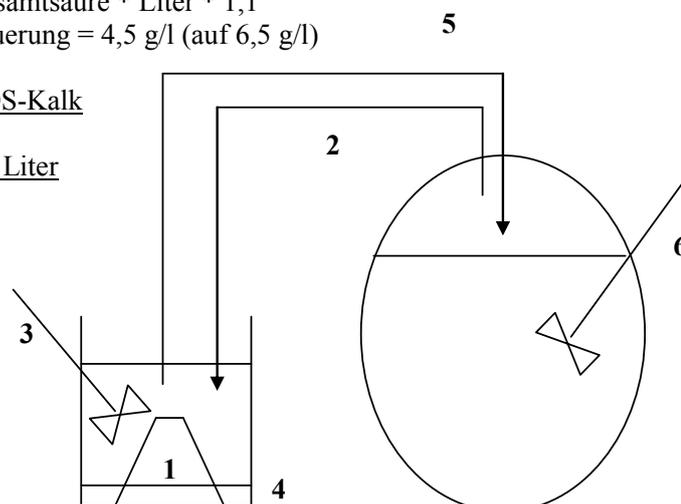
Z.B.: 1000 Liter, 11 g/l Säure, gew. Entsäuerung = 4,5 g/l (auf 6,5 g/l)

A: DS-Kalkmenge = $4,5 * 67 * 10 = \underline{3 \text{ kg DS-Kalk}}$

B: Teilmenge = $4,5/11 * 1000 * 1,1 = \underline{450 \text{ Liter}}$

Vorgangsweise bei der Durchführung:

1. DS-Kalk in Behälter vorlegen
2. Berechnete Teilmenge dazu
3. Rühren bis keine CO₂ Entwicklung mehr stattfindet
4. Absetzen lassen (über Nacht, bzw. mit KG-Filter abtrennen)
5. Zurückpumpen (ohne Trub!!)
6. Gesamtmenge nochmals rühren



Die Wartezeit nach durchgeführter DS-Entsäuerung beträgt 6 –8 Wochen bis zur Flaschenfüllung! Sollte eine DS-Entsäuerung nicht ausreichen, um auf den gewünschten Säurewert zu gelangen, so ist nach einer Weinsäureanalyse auch die sogenannte „Verbesserte DS-Entsäuerung“ (=Malicidensäuerung) möglich. Dies ist jedoch die teuerste Form der Entsäuerung und birgt außerdem einige Fehlerquellen in der Durchführung in sich.

Unabhängig davon, welche Entsäuerung vorgenommen wird, müssen die gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden: Im „Jungwein“ (österreichische Auslegung bis Ende März) darf das Entsäuerungsausmaß beliebig hoch (abhängig natürlich von der WS) gewählt werden. Ab 1. April ist nur mehr eine Entsäuerung im Ausmaß von 1 g/l pro Entsäuerung möglich.

3. Alle anderen Behandlungsmaßnahmen (Gerbstoff, ...) sollten erst nach der Säureregulierung vorgenommen werden.
4. Bentonitgabe: Kann in Kombination mit einer Entsäuerung erfolgen, wobei zu beachten ist, dass die Bentonitgabe immer als erstes zu erfolgen hat, da die Wirksamkeit von Bentonit bei niedrigen pH-Werten besser ist.

5. Biologischer Säureabbau (BSA) bei Rotweinen:
BSA bei Rotweinen bedeutet in der Folge biologisch stabile Weine, daher ist bei beabsichtigter Flaschenfüllung der BSA auch im Jahrgang 2010 zu empfehlen.

Vorgangsweise: Nach Endvergärung (Zucker < 5 g/l) wird idealerweise eine Startentsäuerung vorgenommen (1,5 bis 2 g/l) und gleichzeitig werden die Starterkulturen zugesetzt. Während des BSA soll die Temperatur auf ca. 20° C gehalten werden.

Treten Probleme während des BSA auf (Stockung), die Behältertemperatur beobachten und eventuelle spezielle Nährsalze für BSA-Bakterien zusetzen.

Nach Ende des BSA (Apfelsäureanalyse 0—0,2 g/l) bleibt der Wein noch für 2 bis 4 Wochen ohne SO₂ damit der Säureabbau zurückgebildet wird. Erst danach erfolgt die erste Jungweinschwefelung.

Der Weinjahrgang 2010 ist zwar mengenmäßig eher ein „Winzling“, qualitativ wird dieser Jahrgang die pessimistischen Prognosen durch gute bis sehr gute Qualitäten aber widerlegen.

Ich wünsche allen Winzerinnen und Winzern viel Kraft, Geduld und Freude mit dem Weinjahrgang 2010!

Wir beraten Sie gerne in unseren Weinlabors

Öffnungszeiten:

LFS Hollabrunn: Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn Tel.: 02952/2133/228
 Dienstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Roch
 Donnerstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Blahous

Weinlabor Retz: Seeweg 2
2042 Retz Tel 02942/2202/17 oder 18
 Dienstag 8:00-11:00 Uhr - DI Hanousek
 Donnerstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Pollak

BBK Korneuburg: Leobendorferstraße 74
2100 Korneuburg Tel.: 02262/72416/18
 Montag 9:00-12:00 Uhr (bzw. lt. Aushang)
 Ing. Roch

Weinanalyseautomat im Weinlabor Hollabrunn



ZEHETNER KELLEREITECHNIK

A - 2020 HOLLABRUNN Wenerstrasse 142
 Tel.: 02952 25 70 - 0 Fax: 02952 25 70-10

www.zehetner-kellereitechnik.at e-mail: zehetners@aon.at

KOCHEN FÜR TEENIES

Köstliches mit Vollkorn

Wir alle wollen lange gesund bleiben. Ernährung trägt sehr wesentlich zu unserer Gesundheit bei. Wir können mit der Verwendung von möglichst naturbelassenen Lebensmitteln – so wie sie uns die Natur bietet auch selbst viel dazu beitragen. Vollkorngetreide in vielerlei Form ist Lieferant von pflanzlichem Eiweiß, Kohlenhydraten und Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen.

Die unten angegebenen Rezepte wollen „Appetit auf mehr“ machen.

Käseröstschnitten-Suppe

Klare Wurzelsuppe:

Zutaten: 20 dag Wurzelwerk (2 Karotten, 1 Stück Sellerie, Petersilienwurzel), 1 Zwiebel, 2 dag Öl, Salz, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 3 Neugewürzkörner, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Porree, 1 1/2l Wasser

Zubereitung: Wurzelwerk putzen und in 3-4 cm große Stücke schneiden. Anschließend mit der halbierten Zwiebel in Öl anrösten und sodann mit kaltem Wasser aufgießen. Salzen, die Gewürze beifügen und 1 ½ Stunden leicht kochen lassen. Abseihen und ev. mit Suppenwürze abschmecken und mit Schnittlauch verbessern.

Käseröstschnitten:

Zutaten: 6 dag Butter, 1 Dotter, 10 dag Emmentaler gerieben, Salz, Paprika, 6 Vollkorntoastscheiben



Zubereitung: Butter und Dotter flaumig rühren, Käse beifügen, würzen, Masse auf die Toastscheiben streichen und im Backrohr bei 200°C goldgelb backen. Ausgekühlt in Quadrate oder Dreiecke schneiden und zur Suppe servieren.

Hirseauflauf

Zutaten: 20 dag Hirse, 0,75 l Suppe, 5 dag Butter, 2 Eier, 10 dag Selchfleisch, 10 dag Hartkäse, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung: Hirse in einem Sieb mit heißem Wasser abwaschen (Schale enthält Bitterstoffe). Wasser mit Gemüsesuppenwürfel zum Kochen bringen und die



Hirse einkochen. 8 Minuten kochen, dann 20 Minuten bei geringer Hitze ausdünsten lassen. Abtrieb aus Butter, Dottern und Gewürzen bereiten. Die überkühlte Hirse einrühren, mit wür-

felig geschnittenem Käse und Selchfleisch, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee einheben. In eine be fettete Auflaufform füllen und im Backrohr bei 180° C ca 45 Minuten backen. Mit Tomatensoße servieren.

Tipp: Der Hirseauflauf kann auch mit Mischgemüse, Champignons und ohne Schinken zubereitet werden.

Tomatensoße: 1/2l Tomatensoße, Salz, 1 TL Zucker, 4 EL Obers, 2 EL Dinkelvollmehl

Tomatensoße zum Kochen bringen, würzen, Dinkelvollmehl mit Obers verrühren, 15 Minuten quellen lassen und in die kochende Soße einrühren, eine Minute kochen lassen.

Dazu passt auch jede Art von Blattsalat oder gemischter Salat.

Himbeer-Roulade mit Dinkelvollmehl

Zutaten: 5 Eier, 17 dag Vollzucker, 14 dag Dinkelvollmehl, 3 EL Öl

Creme: 15 dag Sonnenblumenmargarine, 7 dag Honig, 25 dag Topfen, 25 dag Himbeeren, 2 Blatt Gelatine, 1 P. Vanillezucker natur

Zubereitung: Die ganzen Eier mit dem Zucker sehr gut schaumig rühren, das Öl und das Mehl vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Rohr bei 190° C ca. 15 Minuten backen. Einrollen und auskühlen lassen. Für die Creme Margarine schaumig rühren, Topfen, Honig, Vanillezucker, zerdrückte Himbeeren und aufgelöste Gelatine einrühren und mit zwei Drittel der Creme die Roulade füllen. Mit einem Drittel außen bestreichen (ev. vorher passieren) und mit Creme- oder Schlagoberstufen und je einer schönen ganzen Himbeere garnieren.



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

Raiffeisenbank
Hollabrunn



WEIHNachten



Große Auswahl an
weihnachtlichen
Geschenksartikeln
rundum den Wein bei

ZEHETNER Ges.m.b.H.
Kellereitechnik

Fachbetrieb für Weinbau-, Schnaps- und Kellereitechnik
Beratung, Verkauf, Erzeugung, Reparatur und Service

A-2020 Hollabrunn, Wienerstrasse 142
Tel.: +43 (0) 2952 2570
FAX.: +43 (0) 2952 257010
mail: office@zehetner-kellereitechnik.at

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

02.11..2010

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