

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

STALLFEST



Mittwoch, 16. Mai 2012

EDITORIAL

Fröhliche Menschen, kulinarische Leckerbissen, tolles Rahmenprogramm und die Freude am Landleben – Wir freuen uns auf Ihren Besuch beim Stallfest 2012!

INHALT

Aus dem Verband.....	4
Aus der Schule.....	9
Programm Stallfest.....	16
Veranstaltungen und Termine	16
Fachartikel.....	18
Erlesenes aus der Landwirtschaft.....	21
Stellenangebote	22
Kochen für Teenies	23

Tradition heißt nicht, Asche verwahren, sondern eine Flamme am Brennen halten.

Jean Jaures, (1859-1914), französischer Philosoph



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

Traditionen werden seit jeher zwiespältig gesehen, da sie manchmal als einengend und entwicklungshemmend wahrgenommen werden. Unsere Aufgabe ist es, bewährt Althergebrachtes mit dem mutigen Aufgreifen von Chancen zu verbinden.

Die LFS Hollabrunn besteht seit 1903 und wird nächstes Jahr ihr 110-jähriges Jubiläum begehen. Der Blick zurück, auf die vielen Vorgänger, die die Schule von einem Kaiserreich ausgehend, unterbrochen von zwei Weltkriegen durch zwei österreichische Republiken und eine technische Revolution in der Landwirtschaft geführt haben, löst bei einem Schulleiter große Demut aus. Aber ist dies die richtige Reaktion? Gäbe es die Hollabrunner Landwirtschaftsschule noch, wenn alle Direktoren konservative Bewahrer gewesen wären?

Und warum erzähle ich Ihnen das?

Ich denke, dass es sehr wichtig ist zu wissen, woher man kommt. Aber mindestens genauso wichtig ist das Wissen über das Ziel, an das man gelangen will. Die Bildung ist im Umbruch. Das Wissen der Menschen übersteigt die Möglichkeiten, die wir im Bildungsbereich gewohnt sind. Pädagogische Konzepte und didaktische Ansätze müssen und werden sich ändern. Und wer der Meinung ist, dass diese Entwicklungen das landwirtschaftliche Schulwesen nicht tangieren werden, wird bald eines Besseren belehrt werden.

Das österreichische Schulwesen befindet sich in einer nicht zu leugnenden Krise. Und wie aus jeder Krise er-

geben sich in erster Linie Chancen, die genutzt werden müssen und die wir auch konsequent nutzen werden.

Wir sind einerseits der Landwirtschaft und andererseits dem ländlichen Raum gegenüber verantwortlich. Durch agrarische Strukturbereinigungen erfordert unsere Rolle einen immer weiteren Spagat. Wichtig dabei sind die Nase im Wind und der Blick nach vorwärts.

Der Trend geht zur höheren Bildung. Wir tragen dem bereits mit dem Berufsreifelehrgang Rechnung und werden uns weiteren Qualifizierungsschritten nicht verschließen, sollten etwaige Forderungen der Region an uns herangetragen werden.

Wir leben in einer sehr spannenden Zeit und ich freue mich sehr, eine derartig traditionsreiche Bildungsanstalt in die Zukunft führen zu dürfen.

Aber bevor wir im nächsten Jahr die 110-Jahres-Feier im Rahmen des Stallfestes begehen dürfen, werden wir heuer die Räumlichkeiten des neuen Zubaus für die Nutztierhaltung feierlich eröffnen. Ich darf Sie für den 16. Mai 2012 einladen, mit uns gemeinsam zu feiern. Bis jetzt waren die Stallfeste der LFS Hollabrunn sehr gut besucht, obwohl das Wetter nicht wirklich mitspielte. Nach den Gesetzen der Wahrscheinlichkeit kann ich Ihnen für heuer Kaiserwetter versprechen. Dabei blicke ich aber nicht auf 1903 zurück, das ein Katastrophenjahr mit extremem Regen und Sturm gewesen ist.

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)



Die Zukunft von morgen gestalten wir mit der Bildung von heute



Foto: BMLFUW/Newman"

DI Niki Berlakovich **Landwirtschaftsminister**

Der ländliche Raum ist das Rückgrat unserer Gesellschaft und seine Erhaltung eines meiner Hauptanliegen. Es geht um die Sicherung unserer natürlichen Ressourcen, aber auch um die Leistung der ländlichen Regionen als Wirtschaftsräume. Mein Ziel ist es, den ländlichen Raum in all seiner Vielfalt zu stärken. Wir haben eine gut funktionierende Agrarstruktur, jedoch müssen wir uns auch neuen Herausforderungen stellen und Österreich weiterhin modern und innovativ gestalten. Als Teil davon möchte ich mit der Initiative „Unternehmen Landwirtschaft 2020“ die Wettbewerbsorientierung der österreichischen Landwirtschaft verbessern. Konkret geht es darum, Österreichs Bäuerinnen und Bauern im globalen Wettbewerb zu stärken und heimische Qualitätslebensmittel noch besser zu positionieren. Zudem möchte ich die Kompetenzen unserer Landwirtinnen und Landwirte stärken, so schaffen wir eine Perspektive für die Entwicklung des ländlichen Raumes.

Der Agrarbereich in Österreich verfügt über ein ausgezeichnetes Bildungssystem. Die Palette reicht dabei von der Lehrlings- und Meisterausbildung über Land- und forstwirtschaftliche Fachschulen und die Universität für Bodenkultur bis hin zur Landjugend. Die Aufgaben dieser Einrichtungen sind vielseitig: Aus- und Weiterbildung, Regionalentwicklung und Dorferneuerung und auch das Fungieren als regionale Innovationszentren. Die Bildungsstätten im ländlichen Raum haben sich zum Ziel gesetzt, motivierte, optimistische, selbstständige, umweltbewusste, innovative und unternehmerische Persönlichkeiten als Impulsgeber für den ländlichen Raum zu bilden. Außerdem gibt es ein großes Engagement im Umweltbereich.

Die Landwirtschaft muss auch in Zukunft Perspektiven für gut ausgebildete Jungbäuerinnen und Jungbauern bieten. Insgesamt werden in Österreich jedes Jahr etwa 1.400 landwirtschaftliche Betriebe übernommen. Um mehr über die jungen Landwirtinnen und Landwirte und ihre Herausforderungen zu erfahren, habe im Zuge der „Jugend mit Zukunft“-Tour die erste österreichweite Studie „Junge Landwirte mit Zukunft“ in Auftrag gegeben. Als Resultat ist dabei besonders das herausragend hohe Bekenntnis der Jungbäuerinnen und Jungbauern zur Landwirtschaft und zum Umweltschutz hervorzuheben.

Die Erfahrungen der Jugendlichen anhand der Studie und der Jugendtour zeigen in jedem Fall: Der Wunsch nach aktiver Mitgestaltung bei der Zukunft der Landwirtschaft ist groß, das ist ein deutliches positives Signal. Das zeigt: Wer Perspektiven hat, kann auch positiv in die Zukunft blicken und mit Begeisterung und Engagement Landwirtschaft betreiben.



AUS DEM VERBAND

Jahreshauptversammlung



(im Bild v.l.n.r.: erste Reihe – Erich Kurz, Annemarie Bauer, Josef Mattes, Richard Hogl, Annemarie Maurer, Erhard Kührer, Reinhard Graf; zweite Reihe – Gerhard Gschweicher, Franz Ecker, Andreas Bauer, Gerald Patschka, Gerhard Zimmermann, Hermann Jank, Martin Ruff)

Am Donnerstag, den 16. Februar 2012 fand um 19 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die diesjährige Jahreshauptversammlung des Absolventenverbandes statt.

Obmann Josef MATTES begrüßte die vielen Teilnehmer des insgesamt rund 2.000 Mitglieder zählenden Verbandes, allen voran den Hausherrn Fachschuldirektor Ing. Rudolf REISENBERGER.

Als weitere Ehrengäste waren die Bauernkammerobmänner Richard HOGL (Hollabrunn) und ÖkR Lorenz MAYR (Korneuburg) und der Hollabrunner Kammersekretär OLwR DI Gerald PATSCHKA sowie Bezirksbäuerin Annemarie BAUER anwesend.



Nach einem umfangreichen Tätigkeitsbericht des Obmannes, welcher vom Bezirksbauernball über zahlreiche Fachveranstaltungen bis hin zum Kamingsgespräch

mit Dr. Georg Wögerbauer im November reichte, gab es noch die Geschäfts- und Kassaberichte von Geschäftsführer DI Gerhard GSCHWEICHER und dem Kassier Franz ECKER.

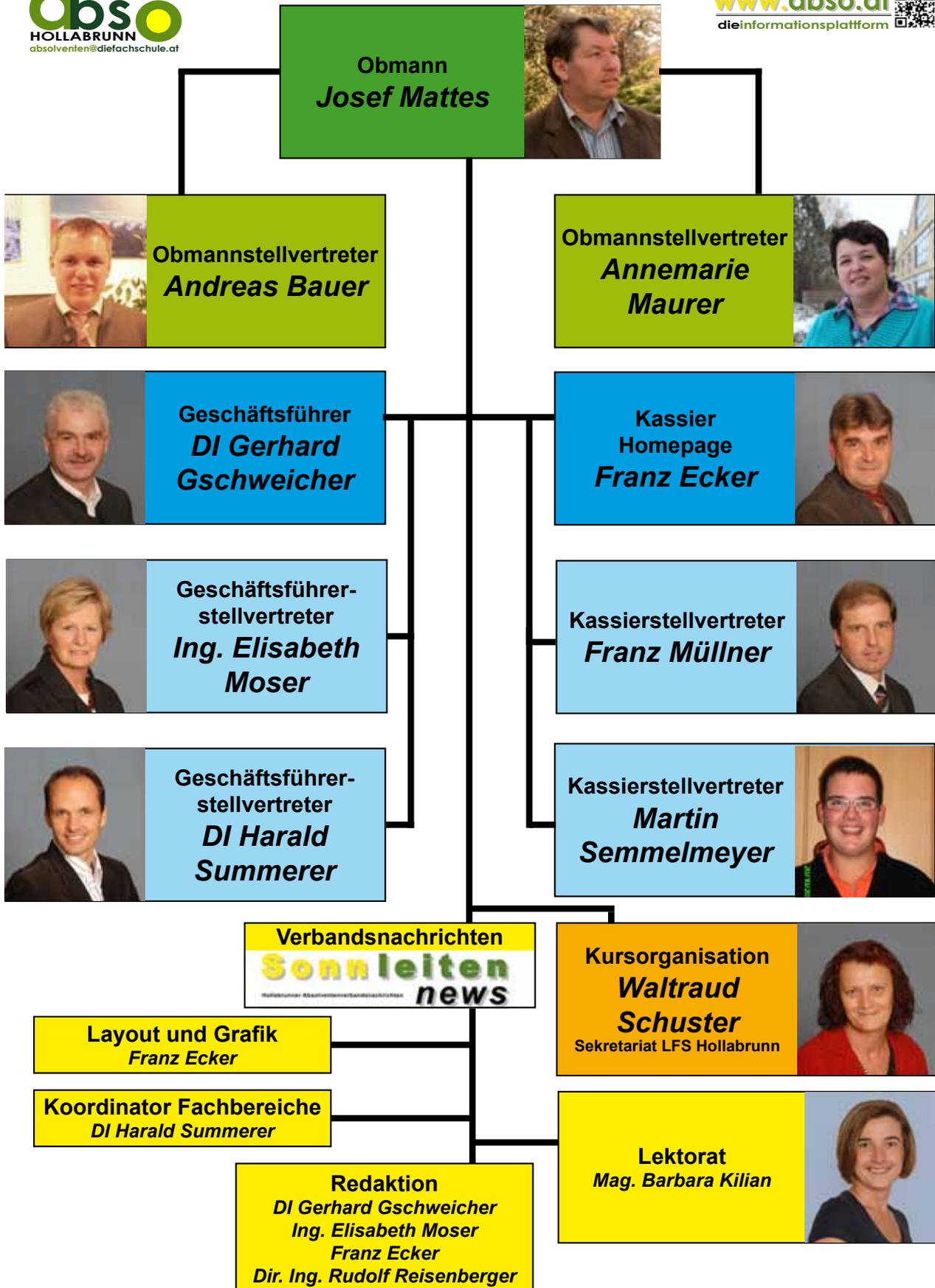


Direktor Reisenberger berichtete über den Ausbau der Fachschule, die vielen Initiativen, insbesondere die bevorstehende Eröffnung der bereits im Betrieb befindlichen Haustierhaltung zu Lehr- und Ausbildungszwecken, und die vielen Feste und Veranstaltungen des Hauses im kommenden Jahr, wobei das Stallfest am 16. Mai 2012 einen Höhepunkt darstellt.

Nach der Vollversammlung bot der Verband seinen Mitgliedern eine tolle Vorführung der Gesanggruppe „Taktlos“.

Abschließend verkostete die illustre Runde noch die Schulweine sowie ein reichhaltiges Buffet.

Organigramm Absolventenverband der LFS Hollabrunn



Absolventinnenfachtagung

Am 1. März 2012 fand die diesjährige Fachtagung für AbsolventInnen in der Fachschule statt.

Nach der Begrüßung durch die Obmann-Stellvertreterin Annemarie Maurer informierte Direktor Rudolf Reisenberger die vielen Anwesenden über Aktuelles aus der und rund um die Fachschule.

Mit **Strömen Selbstheilungskräfte mobilisieren** war das Thema des Vortrages von Susanne Jarolim, Lehr-Trainierin für Ströme und Biobäuerin.

Strömen ist altes Volkswissen.

Die Hände berühren dabei sanft und gezielt bestimmte Bereiche des Körpers, die sogenannten Energietore.



Klassentreffen Mittergrabern

Durch die Berührung kommt das Energiesystem in Fluss und körperliche wie geistige Spannungen beginnen sich zu lösen, die Selbstheilungskräfte werden aktiviert.

Praktische Übungen überzeugten uns von der einfachen Einsetzbarkeit dieser Methode.

Mit **Beziehungen Texte und Bilder aus dem Weinviertel** von und mit Herrn Rudi Weiß, Autor und Fotograf, wurde der offizielle Bereich abgeschlossen.



Klassentreffen Korneuburg

Dem gemeinsamen Mittagessen folgte der gemütliche Ausklang bei Kaffee und Kuchen, man erinnerte sich an die Schulzeit - mit Lachen, Anekdoten und Fotos endete der schöne Tag.

Brennereikurs in der Landw. Fachschule Hollabrunn



Großes Interesse zeigte der Brennereikurs am 5. März, welcher vom Absolventenverband organisiert wurde. Ing. Johannes Roch fungierte als Vortragender und Kursleiter. Es wurden neben den gesetzlichen Grundlagen auch die Ansprüche an das Brennobst erläutert sowie die Arten der Brennereien und die Durchführung eines Brandes.

Am Nachmittag wurde die praktische Durchführung eines Feinbrandes gezeigt, wobei besonders die Vorlauf- und Nachlaufabtrennung großes Interesse erweckte.

Natürlich durfte eine kleine Schnapsverkostung im Anschluss nicht fehlen.



Im Bild Ing. Roch mit der interessierten Gruppe beim praktischen Brennen.

Weinviertel Schnapsgala 2012



v. l. n. r.: Erich Ringhofer, KO Richard Hogl, Bgm Erwin Bernreiter, Johannes Rupprecht, Karl Tili, Karl Zaiser, Heinz Hahn, Bernhard Biegl, Christa Florreither, Gerhard Hammer, Franz Artner, Obmann Ing. Johannes Roch (nicht im Bild: Josef Raser)

Bereits zum 15. Mal fand heuer die „Weinviertel Schnapsgala“ im Stadtsaal Hollabrunn statt.

Am 16. und 17. März 2012 drehte sich wieder alles um Hochprozentiges.

Der Obstbauverein Hollabrunn unter der Leitung von Ing. Johannes Roch organisierte die Bewertungskost und führte die Präsentation durch.

200 Brände und Liköre wurden zur Bewertung eingereicht und konnten an beiden Tagen verkostet werden. Die Bewertung selbst wurde von der Obstbauabteilung der LLWK durchgeführt, welche auch für das Ergebnis verantwortlich ist. Es wurde nach dem internationalen 20 Punkte Bewertungsschema verkostet und wie folgt bewertet:

14–15 Punkte: Anerkennungsurkunde (entspricht Landessiegel)

16 Punkte: Bronzemedaille

17 Punkte: Silbermedaille

18 – 20 Punkte: Goldmedaille

Aus allen mit Gold bewerteten Produkten wurde in einer 2. Verkostung jeweils ein Gruppensieger prämiert (= Goldene Brennerei).

Heuer wurden 25 Goldmedaillen (10 davon mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“), 19 Silbermedaillen und 42 Bronzemedaillen vergeben.

Als Sonderpreise wurden Miniaturbrennereien mit vergoldetem Brennkessel überreicht.

Am Freitag fand die Preisverleihung statt. Als Ehrengäste konnten KO Bgm. Richard Hogl sowie Bgm Erwin Bernreiter begrüßt werden.

Nach den Grußworten der Ehrengäste wurde die Preis-

verleihung durch die Ehrengäste vorgenommen.

Am Samstag folgte ein Kulinarium mit Weinviertel Schmankerln gepaart mit den Produkten der Sonderpreisträger.

Mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“ ausgezeichnet wurden:

Franz Artner, Mittergrabern, für Traubenbrand Irsai Oliver

Bernhard Biegl, Loiwein, für Williamsbrand

Fam. Florreither, Gillaus, Vogelbeerbrand

Heinz Hahn, Theiss, für Zigarrenbrand Idared

Gerhard Hammer, Klosterneuburg, für Zwetschke im Fass

Josef Raser, Hainburg, für Quittenbrand

Erich Ringhofer, Getzersdorf, für Trester Riesling

Johannes Rupprecht, Hollabrunn, für Kirschenbrand

Karl Tili, Tulbing, für Himbeerlikör

Karl Zaiser, Stratzing, für Marillenbrand.



Beim Kulinarium:

Waltraud Schuster, Elisabeth Moser, Margit und Herbert Pichler, Monika Gruber und Straßenmeister Franz Auer (v.l.)

Besuchen Sie unsere Homepage

www.abso.at

die informationsplattform







Aktuelles | Berichte | Versuche | Sonnleiten - news | Jobbörse | Organisation | Kontakt | Schule

Pflanzenbau

- [Kartoffel](#)
- [Winterweizen](#)
- [Sommergerste](#)
- [Winterkörnertraps](#)
- [Sojabohne](#)
- [Sonnenblumen](#)
- [Mais](#)
- [Düngung](#)
- [Bodenbearbeitung](#)

Versuchsergebnisse Kartoffel

Begrünung und Bodenbearbeitung vor Kartoffel

Versuchsziel
Erhebung der Möglichkeiten des Einsatzes reduzierter Bodenbearbeitungssysteme im Kartoffelbau und Auswirkung des Zwischenfruchtanbaues vor Kartoffeln.



Begrünung und Bodenbearbeitung vor Kartoffeln 2011
Begrünung_Kartoffel HL 2011.pdf
Adobe Acrobat Dokument [203.4 KB]

[Download](#)

Aktuelles

- Ankündigungen von Veranstaltungen des Absolventenverbandes
- Kursangebote

Berichte

- Bildberichte von Veranstaltungen und Klassentreffen

Versuche

- Aktuelle Versuchsberichte der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn übersichtlich gegliedert in die Bereiche

Pflanzenbau
Weinbau
Kellerwirtschaft
Wetterdaten

Sonnleiten-news

- Die Ausgaben der Sonnleiten-news der letzten Jahre zum Download

Jobbörse

- Offene Stellen und Praxisplätze unserer Partner

Organisation

- Organisation und Leitbild des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

Kontakt

- Durch Ausfüllen des Formulars erreichen Sie uns.

Schule

- Mit einem Klick erreichen Sie die Homepage der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn www.diefachschule.at.



AUS DER SCHULE

LFS Hollabrunn platzte bei Wintertagung 2012 aus allen Nähten!



Das Ökosoziale Forum Österreich und die LFS Hollabrunn luden bereits zum 3. Ackerbautag in die Räumlichkeiten der landwirtschaftlichen Fachschule. „Landwirtschaft zwischen Wertschöpfung und Wertschätzung“ lauteten das Motto und der Vortrag von Bundesminister Niki Berlakovich. Mehr als 300 fachlich Interessierte strömten in den Mehrzwecksaal der Hollabrunner Landwirtschaftsschule, der damit bis auf



den letzten Platz voll war. Die Veranstaltung stand unter dem Einfluss des letzten nationalen Sparpakets und der bevorstehenden GAP Reform 2014 bis 2020. Die gelungene Veranstaltung wurde von Ing. Margit Pichler im Bereich der Kulinarik, von Regina Dienst für die Dekoration und von Elisabeth Krumböck im Service erfolgreich gemanagt.

Der Vormittag, geleitet von DI Felix Montecuccoli stand ganz im Zeichen der Agrarpolitik. Dir. Ing. Rudolf Reisenberger beleuchtete in seinem Eingangsstatement die Wichtigkeit der landwirtschaftlichen Ausbildung für den gesamten ländlichen Raum, während sich Präsi-

dent Ing. Hermann Schultes und Minister Berlakovich mit generellen Zukunftsthemen für die österreichische Landwirtschaft beschäftigten. Als Gäste waren Abg. Marianne Lembacher, Altpräsident Rudi Schwarzböck, die Kammerobmänner Richard Hogl und Lorenz Mayer,



sowie Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner, der Präsident der Agrara DI Ernst Karpfinger und der Obmann des Lagerhauses Hollabrunn–Horn, Ing. Johannes Rohringer anwesend.

Nach einem ausgiebigen Mittagessen stand am Nachmittag der Pflanzenbau im Vordergrund. Direktor DI Ferdinand Lembacher von der LLWK St. Pölten führte durch das Programm, das einige hochkarätige Vorträge aus der österreichischen Wissenschaft und Wirtschaft bot.

Traditionell beendet wurde die erfolgreiche Veranstaltung mit einer Schulführung mit anschließender Weinkost im Keller des Landesweingutes. Direktor Reisenberger, Weinbaulehrer Ing. Johannes Roch und Kellermeister Franz Müllner präsentierten die Jungweine des Spitzenjahrgangs 2011 und ließen den Tag gemütlich ausklingen.



Spatenstich für neue Bezirksbauernkammer!



„Die Bezirksbauernkammer Hollabrunn bekommt mit dem heutigen Spatenstich ein neues Zuhause. Aufgrund der starken Nachfrage der Bäuerinnen und Bauern nach Bildungs- und Beratungsangeboten wird mit dem Neubau der BBK genügend Platz geschaffen, um den Wünschen und Anforderungen der Zukunft bestmöglich gerecht zu werden“, so LK NÖ Präsident Hermann Schultes. „Die Land- und Forstwirtschaft sichert die Versorgung mit Nahrungs- und Futtermitteln und produziert Energie in Form von nachwachsenden Rohstoffen.“, unterstreicht Richard Hogl, der Obmann der BBK Hollabrunn.

Das neue Gebäude wird als Drehscheibe und Servicestelle für ca. 1.800 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, sowie etwa 10.000 Kammerzugehörige im Bezirk Hollabrunn fungieren. Neben Büroräumlichkeiten und den erforderlichen Nebenräumen werden eine

Kursküche, ein Veranstaltungssaal und ein Seminarraum in unmittelbarer Nähe zur landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn errichtet.

Durch die räumliche Nähe gelingt es auch Synergien in Form eines gemeinsamen Parkplatzes und der Nutzung von Veranstaltungsräumlichkeiten zu erreichen. In einer Ausschreibung ging Architekt Robert Kraska aus Maissau als Sieger hervor. „Die Planungsphase ist nun abgeschlossen und dem Baubeginn steht somit nichts mehr im Wege“, freut sich der Architekt. Als Bauherr fungiert die Landwirtschaftskammer NÖ - die Niederösterreichische Versicherung wird einen Bürotrakt mieten. Die Finanzierung erfolgt zum Teil aus bestehenden Rücklagen und zum Teil aus einer Bezirks-Sonderumlage.

Die Fertigstellung des neuen Gebäudes ist für das Frühjahr 2013 geplant.

Weinkost Znaim - bester ausländischer Rotwein vom NÖ Landesweingut Retz!

Die 23. Weinkost im Znaimer Kloster Louka bescherte dem Landesweingut Retz eine tolle Auszeichnung: Das Lehr- und Versuchsweingut der LFS Hollabrunn setzte sich mit seiner Cuvée „Granat 2009“ hauptsächlich gegen eine starke österreichische Konkurrenz aus dem Weinviertel, Kamptal und Kremstal durch.

Der Direktor der landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Ing. Rudolf Reisenberger, ist naturgemäß sehr stolz auf seine Mitarbeiter in Retz. „Wir zeigen damit, dass sich die Kompetenz im Bereich der Forschung und Lehre auch im Produkt Wein erkennen lassen kann“, so Direktor Reisenberger. „Die LFS Hollabrunn mit ihren beiden Landesweingütern ist im nationalen Bereich seit langem sehr erfolgreich, aber internationale Erfolge sind natürlich das Salz in der Suppe“, so Reisenberger abschließend.

Die fachliche Ehre gebührt dem Kellermeister Leopold Wurst und dem Versuchstechniker Christian Gerstorfer.

Für den Verkauf zeichnet Christine Schüller verantwortlich und die Aufsicht obliegt dem Versuchsleiter Ing. Walter Pollak.

Der Siegerwein und alle anderen Weine beider Landesweingüter sind natürlich vor Ort in Hollabrunn und Retz erhältlich.

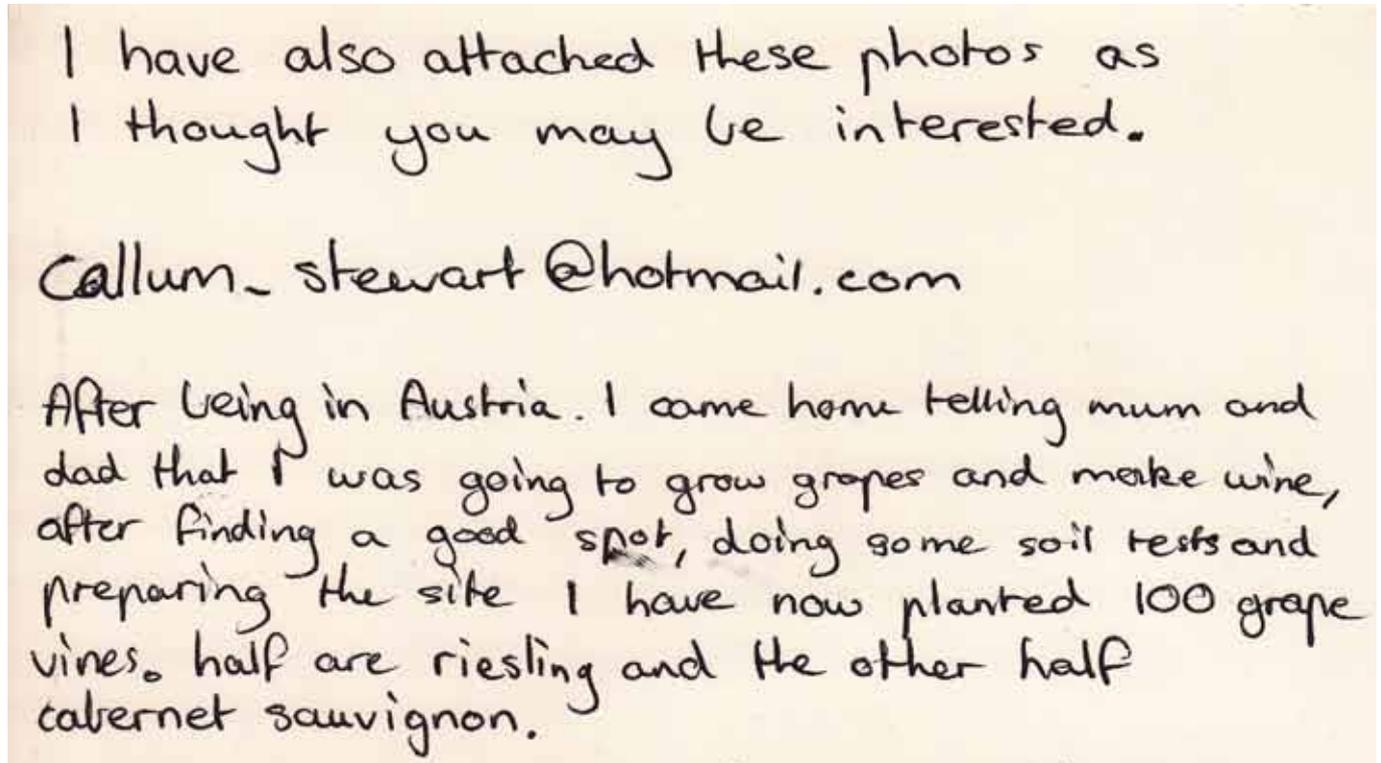


Australischer Austauschschüler setzt Erlerntes um!

Wie in der Sonnleiten-news (Ausgabe 4/2010) berichtet, besuchte Callum Stewart aus Australien im Rahmen eines Austauschschülerprojektes im Schuljahr 2010/11 die Fachrichtung Landwirtschaft und Weinbau an der LFS Hollabrunn.

Zuhause angekommen setzte er sofort sein neu angeeignetes Wissen am elterlichen Betrieb um und sendete uns folgende Karte und Fotos.

Alles Gute auf deinem weiteren Lebensweg!



Ich habe ebenfalls diese Fotos beigelegt, weil ich dachte, dass sie Sie vielleicht interessieren könnten.

callum_stewart@hotmail.com

Nach meinem Aufenthalt in Österreich kam ich nach Hause und erzählte meinen Eltern, dass ich Weintrauben anbauen und Wein herstellen werde, nachdem ich einen guten Platz gefunden, das Erdreich getestet und das Gelände vorbereitet habe. Zurzeit habe ich 100 Rebstöcke gepflanzt; die eine Hälfte Riesling, die andere Hälfte Cabernet Sauvignon.



Wir gratulieren herzlichst zur bestandenen Meisterprüfung!

Nachstehend jene Absolventen der FS Hollabrunn (bzw. 1 BBS), die in den Jahren 2010 und 2011 eine Meisterprüfung abgelegt haben.

Die Meister des Jahres 2011 erhielten den Meisterbrief bei der Jahreshauptversammlung der ARGE der Meister am 17.1.2012 in St. Pölten.

Meisterprüfungen 2011

Landwirtschaft

Kugler Christian, geb. 28.5.1977, Oberdürnbach 3, 3721 Limberg - LWMPPr. 29.3.2011 Edelhof - BBS Hollabrunn 06/07

Winkelhofer Franz, geb. 31.3.1989, Kühnring 110, 3730 Eggenburg - LWMPPr. 4.4.2011 Edelhof - FS Hollabrunn 03/07

Donnerbauer Dominik, geb. 17.8.1990, Merkersdorf 8, 2082 Merkersdorf - LWMPPr. 15.6.2011 Edelhof - FS Hollabrunn 04/07

Weinbau

Dunkl Josef, geb. 12.11.1989, Lange Zeile 24, 3743 Röschitz - WBMPPr. 25.5.2011 Krems - FS Hollabrunn 04/07

Buntes Narrentreiben



Am Faschingdienstag verwandelte sich die LFS Hollabrunn in ein Haus voller bunter Narren, denn der Nachmittag stand ganz im Zeichen einer gemeinsamen Faschingsfeier. Geplant und organisiert von den Buddys des 2. Jahrgangs hatten die Schüler in Kleingruppen verschiedene Stationen zu absolvieren und sich wertvolle Punkte zu sichern, damit schlussendlich ein Siegerteam gekürt werden konnte. Die Aufgaben bei den einzelnen Stationen, die von Schülern betreut wurden, verlangten sportliches Können, Geschicklichkeit, Wissen sowie Mut, sich auf nicht immer Angenehmes einzulassen, wenn beispielsweise bei der Kost-Station die Geschmacksnerven auf die Probe gestellt wurden. Wer

schießt die meisten Körbe? Wer fischt den Apfel am schnellsten aus dem Wasser heraus? Wer zerplatzt die meisten Luftballons? Wer errät das Wort am schnellsten? – Das waren einige Fragen, mit denen sich die Schüler – oft in originellen Kostümen – herumschlagen mussten. Erschöpft, aber zufrieden und sehr gut gelaunt beendeten alle Schüler den Stationenlauf mit hervorragenden Ergebnissen und der Sieger-Gruppe, den „Mongos“, konnte gratuliert werden. Nadide Götzinger, Petra Jahner, Stefanie Marihart, Raphael Pamperl, Verena Rapp, Barbara Schmudermayer und Marcel Slunsky wurden mit Süßigkeiten und McDonalds-Gutscheinen belohnt.



TROTZ-DEM – Behinderung erleben und verstehen

TROTZ-DEM will:

- ein anderes, positives Bild von Menschen mit Behinderung vermitteln
- Vorurteile aufbrechen
- Berührungspunkte beseitigen
- aufklären
- zeigen, dass Behinderung weder eine Ausrede noch ein Lebenshindernis sein kann
- die Barrieren im Kopf abbauen
- dass kein Arbeitgeber mehr glaubt „Behinderte können sowieso nichts leisten!“

nen sowieso nichts leisten!“

- danach trachten, dass alle Menschen mit Behinderung Arbeit haben
- erreichen, dass in Zukunft kein Kind mehr fragen muss: „Mama! Warum hat der...?“ und keiner mehr verschämt flüstert: „Psst! Darüber spricht man nicht!“
- einen natürlichen, ungezwungenen Umgang mit Menschen mit Behinderung
- dass keiner mehr die mitleidige Behindertenbrille aufsetzt, wenn von „Behinderten“ die Rede ist.

Gemäß diesen Leitsätzen erlebten die Schüler der 2 HT einen Workshop der etwas anderen Art. Sabine Fiedler des Teams von trotz-dem ist blind und kam mit ihrer Blindenführhündin Lea und einem weiteren Mitarbeiter einen Nachmittag lang in die LFS Hollabrunn. Dort veranstaltete sie gemeinsam mit den überaus interessierten Schülern eine Jause im Dunkeln, führte ihnen Hilfsmittel vor, mit denen es blinden Menschen möglich ist, sich in einer Welt von Sehenden zu orientieren, ließ Hündin Lea ihre Kunststücke zeigen, führte die Schüler in die Blindenschrift ein und beantwortete alle Fragen.

Sie erzählte offen von ihrem Leben mit ihrer Behinderung, berichtete davon, dass sie nach ihrer Geburt in den Brutkasten gesteckt, ihr dort zu viel Sauerstoff verabreicht wurde und sie infolgedessen bis auf einen minimalen Sehrest erblindete, gab Auskunft über ihr Privatleben und scheute auch nicht davor zurück zu erzählen, wie sie ihren Mann kennen und lieben lernte. Die Schüler waren von ihrer Lebensfreude und ihrem Lebensmut sichtlich beeindruckt und freuten sich eine so starke Persönlichkeit kennengelernt zu haben.

SCHULAKTION 2011 / 2012

für die

Weinbauschule Hollabrunn

Mit großem Engagement beteiligte sich die örtliche Wirtschaft an der diesjährigen Sponsoring-Aktion, die wir in Zusammenarbeit mit der SCHULSPORTHILFE durchgeführt haben. Dank der zahlreichen Teilnahme unserer Gewerbetreibenden konnte - zur Freude der Schüler und Lehrer - unsere Fitness-Ausstattung um Einiges erweitert werden.

Für die großzügige Unterstützung bedanken wir uns herzlichst bei folgenden Sponsoren:

Confiserie Heindl Inh. Silvia Muttenthaler 2020 Hollabrunn Eugen-Markus-Pl. 6
Stadtpotheke Mag.pharm. Christine Kronberger KG 2020 Hollabrunn Hauptpl. 2
FA f. Chirurgie Dr.med.univ. Hossein Pourebrahim 2020 Hollabrunn Bahnstr. 32
Franz Schrimpl Fassbinderei-Sägewerk 2020 Hollabrunn Znaimer Str. 25-27
BASF Österreich GesmbH 1200 Wien Handelskai 94-96
Weinbau Landtagsabgeordneter Hermann Haller 2202 Enzersfeld Schulg. 5
STRAKA GmbH 2020 Hollabrunn Lothringerpl. 9
Wein & Genuss Elisabeth Hausgnost 2042 Guntersdorf Sportplatzg. 286
Herbert Rammel Zum Goldenen Engel 2020 Hollabrunn Lothringerpl. 11
Martin Springle Schuh u. Lederreparatur 2020 Hollabrunn Mühlg. 27
s REAL Immobilienvermittlung GmbH 2020 Hollabrunn Hauptpl. 10
Wagner's Wirtshaus Philipp u. Christoph Wagner 2020 Hollabrunn Gschmeiderstr. 32
UNIQA Versicherungen u. KFZ Zulassung Sprung & Partner KG 2020 Hollabrunn Aspersdorfer Str. 5
Weinviertler Buchhaltungsfabrik GesmbH 2020 Hollabrunn Hauptpl. 9
Zimmerei Josef Floh 2020 Windpassing Nr 100
Elektro Mörth GmbH 2020 Hollabrunn Sparkasseg. 13
Monika u. Franz Hammerschmid Ferienwohnung 2020 Hollabrunn Steinfeldg. 23-25
Rechtsanwälte Venturini-Köck & Heck 2020 Hollabrunn Hauptpl. 6
Raumdesign Schmircher GmbH 2020 Hollabrunn Wiener Str. 140
Obst u. Gemüse Großhandel Eduard u. Johann Strobl GesmbH 2020 Suttentbrunn b. Hollabrunn Nr 4

Edelstahltechnik Robert Freytag 3714 Sitzendorf a. d. Schmida Am Tabor 34
Rauchfang Schödelbauer KG 2020 Hollabrunn Gassnerg. 1
Winzerhof Holzschuh - Johann u. Martha Holzschuh 2051 Platt Nr 190
eurocenter Hollabrunn - Norbert Pfundner 2020 Hollabrunn Aspersdorfer Str. 11a
Herbert Wöber u. Christine Weinbauernhof Wöber 3714 Sitzendorf a. d. Schmida Neustift 30
Weingut Hubert Bartl 3472 Hohenwarth Nr 21
Maximilian Jordan Digital GmbH 2020 Hollabrunn Hauptpl. 7
Niederösterreichische Versicherung AG 2020 Hollabrunn Raiffeisenpl. 1
Weingut Autherith Walter und Hildegard 3721 Niederschleinz Nr 44
Dipl.-PT Christoph Gurtner Praxis f. Physiotherapie 2020 Hollabrunn Mitterhauserg. 17
Outdoor-Zentrum Josef Kühner GmbH 2020 Hollabrunn Rapfstr. 2
Wohnstudio Weinviertel 3701 Großweikersdorf Hornerstr. 26
Lemken Austria GmbH 2020 Hollabrunn Wiener Str. 132
Dr.med. Georg Silny FA f. Orthopädie u. orthopädische Chirurgie 2020 Hollabrunn Waldweg 46
Bäckerei Wilfried Neusser 2020 Hollabrunn Gschmeiderstr. 24
Sport- u. Seminarhotel Hollabrunn 2020 Hollabrunn Dechant-Pfeifer-Str. 3
St. Ulrich Apotheke Mag. Dr. Pahr u. Mag.pharm. Paglianini OG 2020 Hollabrunn Sparkasseg. 36
Reichhart OG 2020 Hollabrunn Sparkasseg. 2
Weinbau Franz u. Maria Schober 3704 Kleinwetzdorf Schloßweg 4
Schmid & Jordan OG 2042 Grund Nr 87
Bäckerei Gerstenbauer 2020 Hollabrunn Znaimer Str. 1

Die Macht der Worte

Am Donnerstag, dem 08.03.2012, fand im Seminarraum der Landwirtschaftlichen Fachschule ein Vortrag über die Macht der Worte statt. Der Kärntner Klaus Leitner führte uns vor, wie man ein Gespräch richtig beginnt und wie man es fortsetzt. In Zweiergruppen wurden dann die Tipps praktisch angewandt. Bei einigen Gruppen funktionierte dies sehr gut, andere jedoch hatten Schwierigkeiten, die Tipps richtig umzusetzen. Dann bekamen wir einige Zettel, auf denen Wortmeldungen (z. B. „Du bist langweilig“) standen. Unsere Aufgabe war es diese Sätze schöner zu formulieren. Jeder füllte die Arbeitsblätter aus, die kurze Zeit später besprochen

wurden. Dann gab es eine kurze Pause, danach setzten wir uns wieder in den Sesselkreis und warfen uns einen Ball zu. Jeder, der den Ball bekam, sollte in kurzen Worten über sein Leben erzählen. Währenddessen durften auch Fragen an die Person, die den Ball hatte, gestellt werden. Abschließend gab Klaus Leitner jedem Schüler für die gute Mitarbeit ein Stück Schokolade und auch wir gaben ihm als Dankeschön für seinen interessanten Vortrag ein Geschenk. Dann verabschiedeten wir uns und gingen zurück in den Unterricht.

**Nadide Götzinger, Verena Rapp, Jasmin Strobl,
2 HW**

Besuch der BeSt

Am Donnerstag, den 7. März, waren wir, die Schüler des 3. Jahrgangs der LFS Hollabrunn, und einige Schüler des Berufsreifeprüfungslehrgangs in der Wiener Stadthalle, um die Berufs- und Studieninformationsmesse zu besuchen. Dort stellten sich unzählige Firmen, Schulen und Universitäten vor und informierten die interessierten Besucher darüber, welche Karriere-

wege, Ausbildungen usw. es bei ihnen gibt. Neben den vielen Werbegeschenken erhielten wir auch wichtige Infos über unsere Möglichkeiten, die wir im späteren Berufsleben – nach dem erfolgreichen Abschluss der Fachschule – haben.

Jakob Kusolitsch, 3 LW

Klickertraining mit den Kühen & Schweinen



Am Nachmittag des 7. März 2012 waren die Praxisgruppen A und B draußen im Stall bei den Kühen und Schweinen.

Es war ein sehr sonniger Tag mit ein wenig Wind. Frau Zenger und Frau Mischling haben uns erklärt, wie man



den Kühen beibringt in den Anhänger zu steigen. Man muss jede Kleinigkeit mit Streicheln oder Leckerli belohnen, um zum Ziel zu gelangen.

Wir haben einen Strick genommen, eine Schlaufe damit gemacht und ihn unserer Kuh „Fritzl“ um das Maul geschlungen. Jedes Mal wenn wir es geschafft haben, wurde „geklickert“ und danach als Belohnung und Bestätigung ein Leckerli oder eine Streicheleinheit gegeben.



Marina und ich sind danach zu den Schweinen gegangen, haben uns ein Ferkel ausgesucht und haben unserem „Herbert“ beigebracht, dass er zu uns herkommt, wenn man seinen Namen ruft.

Dieser Tag hat uns allen sehr gut gefallen!

Tanja und Marina, Schülerinnen der 2 HT

Ab Hof-Messe

Am Montag, den 05.03., machten der 2. und 3. Jahrgang eine Exkursion nach Wieselburg, wo wir die Ab Hof-Messe besuchten. Unsere Aufgabe war es einige Stände zu besuchen und die Anbieter zu befragen, was sie verkaufen und welche Vermarktungsstrategien sie haben. Wir gingen zwei Mal durch die großen Hallen und bewunderten die vielen Stände und deren Produkte. An einigen Ständen wurden uns auch Kostproben, die alle Leute gerne annahmen, angeboten. Man konnte verschiedene Produkte vom Wein bis zu den Kürbiskernen und Äpfeln verkosten. Am meisten interessierten uns

die neuen Produkte, da sie für uns unbekannt waren, z. B. alkoholfreier Wein und Kürbiskerne mit verschiedenen Gewürzen überzogen. Um 11 Uhr besuchten wir eine Vorführung von verschiedenen Schulen, die sehr interessant war und bei der wir viel lachten. Um ca. 14 Uhr traten wir die Heimreise an. Für mich war es eine sehr spannende Exkursion, bei der ich viel gelernt und gesehen habe, von dem ich einiges auch am eigenen Betrieb umsetzen kann.

Daniel Zehetner, 3 LW

Zuckerrübenanbau im praktischen Unterricht

Zu einem fixen Bestandteil der praktischen Ausbildung an der LFS Hollabrunn gehört die Aussaat der wichtigsten Kulturen. Zu einem Partnerbetrieb der Landw. Fachschule hat sich Herr Zaussinger aus Wullersdorf entwickelt. Zaussinger ist Pionier des „No Till“-Systems. No Tillage (keine Bodenbearbeitung) ist schon seit 10 Jahren seine Devise. Mittels einer Direktsämaschine wird angebaut. Auf dem Feld befand sich sehr viel organische Masse. Die Feuchtigkeit konnte im heuer sehr trockenen Jahr somit gut konserviert werden, während

bei der konventionellen Methode extreme Trockenheit herrschte. Der Vorteil von No Till liegt vor allem in der Einsparung von Maschinenkosten, geringerer Erosion und der Aktivierung des Bodenlebens. Die Nachteile sind schwankende Erträge und mehr Pflanzenschutzmittelaufwand. Die Schülerinnen und Schüler der Praxisgruppe 2L bedankten sich bei Herrn Zaussinger, dass sie einige Runden am Feld selbst fahren durften. Alle waren von NO-TILL begeistert! Natürlich wird das Feld weiterhin „beobachtet“!



v.l.n.r.: Herr Zaussinger, Roland Schmid, Melanie Christian, Stefanie Marihart, Raphael Pamperl, Emanuel Urban (Fotos Gerhard Gschweicher)

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

STALLFEST

Mi., 16. Mai 2012

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE
HOLLABRUNN



14:00 Beginn

**16:30 Uhr - Offizielle Eröffnung
des Demonstrationsraumes Vivaristik durch
LAbg. ÖKR Marianne Lembacher**

**Falknerworkshop - Regenwaldführung - Hofladen
Oldtimer Traktorenvorführung - Kinderprogramm
Schätzspiele - Trommelworkshop
Unterhaltung und Tanz mit den "Evergreens"
Leckerbissen von der Jungkalbin
und vom Spanferkel**

**Einladung an alle Winzer und
Weinbauinteressierten zum Weinbautag
im Landesweingut Retz**



Mittwoch, 13. Juni 2012

Treffpunkt: Winzerhaus Altenberg um 14.00 Uhr

Schwerpunkt: Laubarbeit im Qualitätsbetrieb



Programm:

- **Zielgerichtete Laubarbeit in Hinblick auf die Traubenqualität**
Univ.Prof. Dr. Helmut Redl, Universität für Bodenkultur
- **Einfluss des Blatt-/Fruchtverhältnisses auf die Traubenwelke**
Ing. Erhard Kühner, WBS Krems
- **Weingartenbegehung vor Ort mit Diskussion über die aktuelle
Wuchs- und Krankheitssituation**
DI Florian Hanousek, LFS Hollabrunn
- **Verkostung von Versuchsweinen aus der Mikrovinifikation**
- **Maschinenvorfürungen**



Um unverbindliche Anmeldung wird gebeten unter
absolventen@diefachschule.at, Betreff: Weinbautag

Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien

jeweils von 8:00 - 11:00 Uhr

Weinlabor Hollabrunn

Dienstag, 17. Juli 2012

Ing. Johannes Roch

Dienstag, 7. August 2012

Ing. Dieter Blahous

Weinlabor Retz

Dienstag, 24. Juli 2012

DI Florian Hanousek

Dienstag, 14. August 2012

Ing. Walter Pollak

FACHARTIKEL

„Verfeinerte“ Sätechnik für Einzelkornsäaten



Seit mehreren Jahren werden im Ackerbau der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn Versuche zu differenzierter Bodenbearbeitung durchgeführt. Dabei werden verschiedene Feldfrüchte im Rahmen einer ortsüblichen Fruchtfolge in unterschiedlich bearbeitete Versuchspartellen gesät. Die Varianten unterscheiden sich in der Bearbeitungsintensität des Bodens und variieren in Abstufungen von der klassischen Pflugbearbeitung bis hin zur Direktsaat. Bei Kulturen, die gedreht werden, wie etwa Getreide, Soja bzw. Raps, funktioniert die vorhandene Sätechnik unter den teilweise extremen Bedingungen einer Direktsaat schon sehr gut. Probleme gab es bisher oft bei Einzelkornsäaten. Bei großen Mengen von Mulchmaterial an der Bodenoberfläche in Verbindung mit dem unbearbeiteten Boden im Sähorizont gelang die richtige Einbettung der Samen nur unzureichend. Allzu oft blieben die Säschnitte nach der Saat geöffnet. Dies führte speziell unter trockenen Bedingungen zu mangelhaften Feldaufgängen.

Für die Mulch- und Direktsaat von Mais und Sonnenblumen wurde daher im Jahr 2011 eine neue Einzelkornsämaschine des Typs „Kuhn Maxima“ geleast und unter Extrembedingungen getestet. Das Probejahr zeigte das Potenzial, aber auch die Grenzen dieser Maschine auf. Schließlich haben wir uns entschlossen, die Maschine zu kaufen und für unsere Bedingungen entsprechend zu adaptieren. Zu diesem Zweck haben wir aus den USA sogenannte Coulterscheiben importiert und diese speziell gewellten Scheibenseche vor den eigentlichen Säscheiben montiert. Zusätzlich wurden nach den Zwischenandruckrollen schräg gestellte Zurückscheiben angebracht. Das Arbeitsprinzip unserer Maschine lässt sich nun wie folgt darstellen:

- Die Sternrad Klutenräumer in Front räumen organisches Material zur Seite. Ihr Einsatz ist optional. Sie können hoch und tief gestellt werden und greifen damit unterschiedlich stark in den Boden ein.



- Die dahinter befindlichen Coulterscheiben durchtrennen Mulchmaterial und öffnen den Boden in einem schmalen Bereich. Das „Wellprofil“ sorgt dabei für eine gewisse Krümelung der Bodenaggregate.



- Schräg gestellte Doppelscheiben formen die Säschnitte und ermöglichen eine störungsfreie Saatgutablage der dahinter montierten Säschar.



- Kleine Andruckrollen sorgen hinter den Säscharen für die richtige Einbettung der Samen in den Boden und gewährleisten so den nötigen Bodenkontakt.



- Für ein sicheres und vor allem verstopfungsfreies Schließen der Särillen sind hinter den Andruckrollen V-förmig gestellte Scheiben platziert. Sie werfen ausreichend Boden in die Särille und auf das Saatgut.



- Die lose Erde über dem Saatgut wird schließlich mit paarweise angeordneten Gummidruckrollen komprimiert. Sowohl der Anstellwinkel, als auch der der Anpressdruck lassen sich verändern und auf die gegebenen Bedingungen anpassen.

Mit diesem "verfeinerten Sägerät" steht ab heuer auch für Mais und Sonnenblume ein neues System für Mulch- und Direktsaaten zur Verfügung und komplettiert unsere Technik für Spezialsaaten. Die Sämaschine wurde in Eigenregie umgebaut und steht für den Einsatz bereit. Wir blicken gespannt in Richtung Premiere und den Einsatz in der Praxis.

DI Harald Summerer



Ackerbau und Versuchswesen LFS Hollabrunn

Versuchsprogramm 2012

Nr.	Kulturart	Versuchsfragen	Varianten	WDH	Standort
1	Sommergerste	Hauptfrüchte nach Begrünungsanbau (Einfluss des Aussaattermines von Begrünungspflanzen)	6	3	LFS
2	Sommergerste	Wasserbilanz - Zwischenfrüchte	5	3	LFS
3	Sommergerste	Wasserbilanz - Zwischenfrüchte (Begrünungsaufwuchs abgeführt)	5	3	LFS
4	Sommergerste	Erlösoptimierung/Düngerintensität	11	3	ausgelagert in Hollabrunn
5	Sommergerste	Bodenbearbeitungsversuch mehrj.	4	3	LFS
6	Winterweizen	Intensitätsversuch - Düngung und Pflanzenschutz	36	3	Oberfellebrunn
7	Winterweizen	Herbizidtestung	15	4	ausgelagert in Hollabrunn
8	Wintergerste	Herbizidtestung	15	4	Obermallebarn
9	Körnermais	Zeitstufen bei Ernte	18	3	LFS
10	Körnermais	Diabrotica/Insektizide (Versuchstechnik)	11	4	Wallern/Burgenland
11	Körnermais	Diabrotica/Insektizide-Beizung (Versuchstechnik)	10	4	Wallern/Burgenland
12	Kartoffel	Beizversuch Rhizoctonia	4	4	ausgelagert in Hollabrunn
13	Kartoffel	Entec Düngungsversuch	5	4	ausgelagert in Hollabrunn
14	Kartoffel	Bodenbearbeitungsversuch inkl. Begrünungsanbau Differenzierte Bodenbearbeitung in Verbindung mit Zwischenfruchtanbau	11	3	ausgelagert in Hollabrunn
15	Kartoffel	Saatgutchargenscreening	92	1	LFS
16	Kartoffel	Pflanzenstärkungsmittel	5	4	ausgelagert in Hollabrunn
17	Sojabohne	Sortentestung inkl. Vorprüfung	80	3	LFS
18	Sojabohne	Vergleich Drillsaat - Einzelkornsaat	18	3	LFS
19	Sonnenblumen	Sortentestung	84	3	Schöngrabern
20	Sonnenblumen	Herbizidverträglichkeit	4	4	Schöngrabern
21	Sonnenblumen	Sortenvorprüfung	35	3	Schöngrabern
22	Winterraps	Sortentestung	9	3	Obermallebarn
23	Winterraps	Entec Düngungsversuch	7	4	Obermallebarn
24	Winterraps	Vergleich Drillsaat - Einzelkornsaat	8	4	Obermallebarn
25	Winterraps	Clearfield Sortentestung	9	4	Obermallebarn
26	Zuckerrübe	Pflanzenstärkungsmittel	2	4	LFS
Gesamtparzellenanzahl			1438		

ERLEBENS AUS DER LANDWIRTSCHAFT

neu!

„Der Wein und meine pannonische Kindheit“ - eine nachhaltige Prägung durch das Kulturgut Wein.

Die kulturelle Prägung des Menschen durch den Weinbau kann fast 8000 Jahre zurückverfolgt werden. Da meine persönlichen Erinnerungen aber nur bis in die Sechziger des letzten Jahrhunderts zurück reichen, will ich mich auf diese Zeit beschränken. Die Orte meiner Kindheit, die Bezirkshauptstadt Bruck an der Leitha und die Weinbaugemeinde Gols im Seewinkel bilden den geografischen Bereich meiner Kindheitserinnerungen. Der Wein und die Menschen um und mit ihm sollen Zeugnis ablegen. Zeugnis, welchen Einfluss das Genuss- und Suchtmittel Wein auszuüben imstande ist.

Bruck

Mein Vater hatte den Weingarten schon immer gehasst. Seine Welt war der Ackerbau und die Tierhaltung im fruchtbaren Wiener Becken. Zuckerrüben, Getreide, Kartoffel sowie Milchkühe und Zuchtsauen bildeten das finanzielle Herzstück des gemischten Kleinbetriebes inmitten der Bezirkshauptstadt Bruck/Leitha. Das halbe Hektar Weingarten, aus dem mein Großvater bis zu seinem plötzlichen Tode besten Wein gekeltert hatte, war für ihn ein lästiger Teil des Bauernhofes. Ich war seiner Meinung. Einerseits war mein Vater natürlich mein großes Vorbild, andererseits durfte und wollte ich das Produkt noch nicht genießen. Prägend für mich waren die staubig heißen Sommertage, an denen ich zu diversen Arbeiten herangezogen wurde, während meine Schulfreunde das Freibad von Bruck genossen. Kein guter Start, um mit dem Kulturgut Wein eine lebenslange Freundschaft zu schließen.

Als mein Großvater noch am Leben war, hatten wir einen Heurigen. Den liebte ich von Herzen. Das bunte Treiben durch die vielen fremden Menschen in unserer überdachten Hauseinfahrt faszinierte mich immer wieder. Es gab einen großen Tisch mit zwei langen Bänken, an dem alle Platz haben mussten. Alle redeten miteinander und die Gesprächspartner wechselten ständig. Die Bezirkszeitung hätte dieser Informationsflut nie und nimmer gerecht werden können. Es gab Roten und Weißen, Spritzer und Himbeerkracherl für die Kinder. In diesen wenigen Wochen des Jahres lohnte es nicht, mir die rote Farbe des Kracherls um den Mund abzuwaschen. Viele Wochen konnten wir leider nicht ausstecken, da die vorhandene Weinmenge immer sehr schnell ausgetrunken war. Das Essen nahmen die Be-

sucher natürlich selbst mit. Falls jemand nichts dabei hatte, halfen wir gerne mit Zwiebelschmalzbrotchen aus. Natürlich durfte ich mit meinem Kindergartenalter und einer schönen weißen Schürze beim Bedienen behilflich sein. Mit viel Stolz und großem Engagement genoss ich meine wichtige Tätigkeit zum Wohle der Weinwirtschaft von Bruck an der Leitha.

Unser Nachbar trank immer sehr viel. Er hatte eine Schweinezucht und war bekannt für seinen gefährlichen Eber. Den Spitznamen „Saubärkarl“ hatte er sowohl seinem Vornamen zu verdanken, als auch seinem Zuchteber. Wir Kinder erzählten uns Geschichten von ihm, wo der Saubär in Ermangelung einer weiblichen Gefährtin bei ihm im Bett schlafen durfte. Ich erinnere mich an ein Ereignis mit ihm, das ich erst später verstand und nie vergessen werde.

Der Nachbar saß mit einem jungen Soldaten am großen Heurigentisch und stänkerte, was das Zeug hielt. Je mehr sich der junge Mann gefallen ließ, desto frecher wurde der Saubärkarl. Aber es gab keine Reaktion und schließlich gab er es auf, um nach Hause zu gehen. Augenblicklich folgte ihm sein Tischnachbar. Als ich unseren Nachbarn am nächsten Tag wieder sah, hatte er ein geschwollenes Gesicht und ein blaues Auge. Damals dachte ich an ein Problem mit seinem Eber, aber der war wohl unschuldig.

Fortsetzung folgt
 Direktor R. Reisenberger

LEICHT UND SCHWER

Leicht

entweicht

ein Wort unbedacht,

schwer

trägt der,

dem es Unrecht gebracht.

*Franz Gschweicher - Obermixnitz,
 aus dem Lyrikband „Auf dem Weg zur Quelle“*

STELLENANGEBOTE

BioHof Niedermayer verstärkt sein Team!



Wir suchen ab sofort einen Mitarbeiter für den Bereich Bio-Ackerbau und Kartoffellager.

Geboten wird eine ganzjährige Vollzeitbeschäftigung, eventuell auch Teilzeit, eine interessante Tätigkeit in einem dynamischen Unternehmen mit modernster Öko-Landtechnik.

Sie arbeiten in dieser Funktion direkt mit der Betriebsleitung zusammen und haben in Ihrem Job einen hohen Grad an Selbständigkeit und Entscheidungsmöglichkeit.

Sie sind interessiert an Pflanzenbau und Landtechnik und bringen im Idealfall Praxis mit.

Wir erwarten genaues Arbeiten und gute Teamfähigkeit. Sie verfügen über Führerscheine der Klassen B, F, Staplerschein und möglichst auch C.

Gehaltsgrundlage ist der landwirtschaftliche Kollektiv-

vertrag mit einer Basis-Monatshöhe von ca. Euro 1.200,00 brutto. Mehrstunden und Überstunden werden separat abgegolten.

Mehr in einem persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

BioHof Niedermayer

Dorfstrasse 35, 2020 Aspersdorf

Tel. 02952-30110-10

Mobil: 0664-330 9258 oder 0664-152 7909

office@bio-kartoffel.at

www.bio-kartoffel.at

**Mehr aktuelle Stellenangebote
unter Jobbörse
auf unserer Homepage**

neu!

www.abso.at
dieinformationsplattform



Köstlichkeiten von der Hollabrunner Weidekalbin

Die Fastenzeit ist vorbei, die **Grillsaison** steht vor der Tür!

Sichern Sie sich jetzt Ihr Gustostückerl unter der Telefonnummer: 02952/2133

Ein kleiner Auzug aus unserem Sortiment für **den perfekten Start in die Grillsaison:**

saftiges Beiried, Lungenbraten, Hüftsteaks (nur 15€/kg)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

KOCHEN FÜR TEENIES

Kuchen und Gebäck mit Früchten sind bei vielen sehr beliebt und auch ausgiebig. Sie können mit verschiedenen Teigen zubereitet und der Jahreszeit entsprechend beliebig mit Früchten belegt oder gefüllt werden.

Obstkuchen mit Streusel

4 Eier, 25 dag Staubzucker, 25 dag Margarine, 1 P. Vanillezucker, 1 Fl. Backaroma Zitrone, 2 EL Rum, 35 dag Mehl, 2 KL Backpulver

Belag: 1 kg Früchte – Zwetschken (oder Marillen, Pfirsiche, Rhabarber)

Streusel: 8 dag Mehl, 8 dag Butter, 8 dag Staubzucker, Zimt

Eier trennen und Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, mit einem Drittel des Zuckers ausschlagen. Butter, restlichen Zucker, Dotter und Aromen schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermischen und mit dem Schnee abwechselnd unter die Dottermasse heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und mit Früchten (mit der Hautseite nach unten) belegen. Streusel darauf streuen und bei 180° C ca 35 Minuten backen.

Für den Streusel Mehl, Zucker und Zimt vermischen und geschmolzene Butter darüber gießen. Mit einer Gabel so vermengen, dass größere Klümpchen entstehen.



Bunte Schnitte

4 Eier, 12 dag Feinkristallzucker schaumig rühren, 2 P. Schokoladepuddingpulver einheben.

4 Eier, 12 dag Feinkristallzucker schaumig rühren, 2 P. Vanillepuddingpulver einheben.

4 Eier, 12 dag Feinkristallzucker schaumig rühren, 2 P. Waldbeer- oder Erdbeerpuddingpulver einheben. Jede Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 180° C ca 15 Minuten backen. Vom Papier ziehen, auskühlen lassen und je 2 mit Marillen- oder Ribiselmarmelade oder mit Topfencreme zusammen setzen.

Topfencreme: 40 dag Topfen, 8 dag Staubzucker, 2 EL Zitronensaft, 4 Blatt Gelatine, 1 B. Schlagobers

Topfen, Zucker und Zitronensaft glatt verrühren, aufgelöste Gelatine einrühren und steif geschlagenes Obers unterheben. Auf eine Platte streichen und etwas fest werden lassen, dann eine weitere Platte darauf legen und kühlen.



Omelette mit Früchten

Biskuitteig: 6 Eier, 15 dag Staubzucker, 12 dag glattes Mehl

Fülle: 1/2 kg Erdbeeren oder gemischte Früchte, 1/2 l Schlagobers, 1 EL Staubzucker, 1P. Vanillezucker

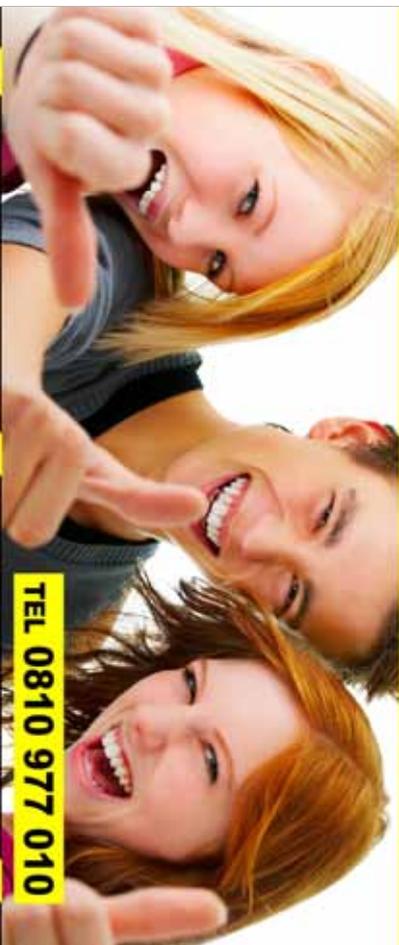
Soße: 1/4 l Wasser, 5 dag Staubzucker, 20 dag Schokolade, 2 dag Maizena

Für das Biskuit die ganzen Eier mit dem Zucker dick-schaumig schlagen, dann das Mehl vorsichtig unterheben. Auf der Rückseite des Backtrennpapieres Kreise vorzeichnen und die Biskuitmasse mit einem Spritzsack mit glatter Tülle oder mit einem Löffel darauf geben, bei 190° C Heißluft hell backen. Die gebackenen Omelettes auf ein bezuckertes Tuch stürzen und sofort zusammen klappen. Die untere Hälfte mit Marillenmarmelade bestreichen, etwas Schlagobers darauf spritzen und mit blättrig geschnittenen, gezuckerten Erdbeeren belegen. Nach Belieben mit Schokosauce ergänzen und seitlich mit geschlagenem Obers verzieren.

Für die Sauce Wasser, Zucker und Schokolade aufkochen, mit Maizena binden.



Gutes Gelingen und guten Appetit bei einer sommerlichen Jause wünscht **Margit Pichler!**



bussta.at
Technik aus Leidenschaft

EGGENBURG - KREMS - HOLLABRUNN - WIEN
HARDWARE-SOFTWARE-EDV-DIENSTLEISTUNG

TEL 0810 977 010



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

Nur eine Bank ist meine Bank.

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

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

19.04.2012

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