

# Sonnleitenn news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



Fotocredit: Rudi Froese



Fotocopyright: Jürgen Mück

## EDITORIAL

Kreativität und Unternehmergeist bewiesen die SchülerInnen des 2. und 3. Jahrganges Landwirtschaft im Schwerpunktfach Unternehmensführung. Mit ihrer Juniorfirma „Senfwelt“ gewannen sie den CSR-Award und € 1.500,- Siegesprämie! Darüber hinaus darf sich die LFS Hollabrunn auch noch über den Gewinn des LAKO-Kreativpreises freuen! Wir gratulieren!

## INHALT

Aus dem Verband.....	2
Aus der Schule.....	6
Reisebericht.....	16
Veranstaltungen und Termine.....	17
Kochen für Teenies.....	19
Jobbörse.....	<a href="http://www.abso.at">www.abso.at</a>

## Wer den Erfolg gut behandelt, dem läuft er nach wie ein Hund.

*Mark Twain (1835 – 1910)*

**Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen,  
 liebe Freunde unseres Hauses!**



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

Erfolge sollten genossen und auch immer wieder erwähnt werden, da dadurch viel Motivation für alle Mitarbeiter entsteht. Die LFS Hollabrunn war im letzten Schuljahr besonders erfolgreich: Wir gewannen mit unserer Junior Company „Senfwelt“ den bundesweiten Special Award für Unternehmenskultur, erreichten mit einer unserer Kalbinnen in Wieselburg den Gruppensieg bei den Fleischrindern und in Imst/Tirol beim Bundeschampionat den 2. Platz in der Gruppe der Fleischrinder, gewannen den niederösterreichischen LAKO Kreativpreis und kamen bei einem Sozialpreis von Caritas und AMS als ausgezeichnete Arbeitgeber im Bezirk Hollabrunn unter die drei Topbetriebe im öffentlichen Bereich. Unser Landesweingut Retz erreichte bei der Retzer Weinwoche den ausgezeichneten vierten Gesamtplatz und stellte mit dem Chardonnay einen der begehrten Sortensieger der wichtigsten Weinkost im westlichen Weinviertel.

Ich darf mich hiermit bei allen Schülern, Lehrern und Bediensteten sehr herzlich dafür bedanken, dass sie dieses Engagement an den Tag gelegt haben!

Dies wirkt sich natürlich positiv auf unsere Umgebung und auf unsere Reputation als Schule aus. Wir werden daher in das Schuljahr 2014/15 mit einer neuen Schülerhöchstzahl gehen, die seit dem 111-jährigen Bestehen der LFS Hollabrunn noch nicht erreicht worden ist. Insgesamt werden im nächsten Schuljahr 270 junge Menschen und lernbegierige Späteinsteiger bei uns ausgebildet.

Dies ergibt sich aus steigenden Zahlen in der Landwirtschaft, stabilen Anmeldungen in der Haustierhaltung und Berufsreife und dem erstmals geführten 3.

Jahrgang in der Hauswirtschaft. Dazu kommt ein stark nachgefragter Erwachsenenkurs im Bereich des Weinbaues und der Kellerwirtschaft.

Um dieser Schülerzahl im Unterricht gerecht zu werden, wird der Lehrerstand wieder um zwei Personen aufgestockt. Es handelt sich dabei um Frau Silvia Brandstätter aus Heidenreichstein für die Hauswirtschaft und um den Tierarzt Mag. Ralph Huemer aus Gablitz für die Haustierhaltung.

Da unser langjähriger Schulwart Karl Schuster mit September seine wohlverdiente Pension antreten wird, übernimmt der gelernte Elektriker Josef Braun aus Oberthern seine Position. Ich wünsche Herrn Karl Schuster hiermit einen angenehmen Ruhestand!

Die LFS Hollabrunn hat mittlerweile zur Gänze auf das System LMS umgestellt, was bedeutet, dass sowohl Schüler, als auch Eltern die laufenden Beurteilungen tagesaktuell im Internet einsehen können. Dadurch wird einerseits dem Trend Rechnung getragen, dass sich auch Schule weiter ins Internet verlagert, und andererseits größtmögliche Transparenz in der Notengebung der Lehrkräfte geboten. Dieses System, das auch seit einigen Jahren in den neuen Mittelschulen verwendet wird, findet sehr großen Anklang bei den Schülern und auch bei den Lehrern.

Des Weiteren sind wir auf einem guten Weg zur Umstellung der Lehrpläne und des Unterrichts auf ein modulares und kompetenzorientiertes System. Dadurch lernen die Schüler noch praxisbezogener und leichter, da der Unterricht aus zusammenhängenden Themen besteht, dem die einzelnen Gegenstände untergeordnet werden. Es werden auch Klassenverbände mehr und mehr aufgelöst, um die Schüler in Kleingruppen besser ausbilden zu können.

Eine Wiederbelebung findet das „Hollabrunner Katzerl“, eine Weinmarke aus den 70er-Jahren durch die Eröffnung des Themenweges Sitzendorfer Kellergasse. Der Grüne Veltliner und Rotweincuvée wird sowohl im Stifterl beim Automaten des Schauweingartens der LFS erhältlich sein, als auch ab Herbst in der Bouteille in ausgesuchten Gastronomielokalen des Bezirkes. Dieses Projekt betreiben wir in Zusammenarbeit mit dem Kellergassenverein und der Stadtgemeinde Hollabrunn, die uns ein Grundstück für einen Schau- und Naschweingarten zur Verfügung gestellt hat.

Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Spätsommer und einen erntereichen Herbst.

Blieben Sie uns gewogen!

## AUS DEM VERBAND

### Sehr geehrte Verbandsmitglieder!



**Obmannstellvertreter  
Werner Schmid**

Mein Name ist Werner Schmid, ich bin verheiratet und habe mit meiner Frau Maria zwei Kinder im Alter von 21 und 19 Jahren. Mein Wohnort, Hadres, befindet sich im Herzen des Pulkautals, dort bewirtschaften wir einen Weinbaubetrieb mit dem Schwerpunkt Rebenvermehrung.

1983 absolvierte ich die Weinbauschule Retz, hier wurde der Grundstein meines Erfolgs in der Weinbaubranche gelegt. 1992 übernahm ich den väterlichen Betrieb,

den ich bis heute mit Freude weiterführe, weiters war ich 15 Jahre im Außendienst bei der Agrarmarkt Austria tätig.

2014 wurde ich zum Obmann-Stellvertreter des Absolventenverbandes gewählt. Da mein Spezialgebiet der Weinbau ist, werde ich mich vermehrt um Ihre Anliegen in diesem Bereich kümmern und neue Ideen einbringen. Der Schutz der Umwelt hat auch in unserem Betrieb einen hohen Stellenwert erlangt, deshalb probieren wir stets neue widerstandsfähige Sorten aus, um den Aufwand an Pflanzenschutz möglichst gering halten und dadurch die Umwelt zu schonen. Laut Züchter sollen diese Sorten eine gewisse Toleranz und Resistenz gegen viele Krankheiten aufweisen, jedoch muss sich diese Widerstandskraft in der Praxis auf lange Sicht erst bewähren. Als Beispiel sind die sog. PIWIs zu nennen, die meist zur Tafeltraubenproduktion und von den Bio-weinbauern eingesetzt werden. Es freut mich sehr, wenn ich durch ein positives „Feed back“ der Winzer und auch aus eigener Erfahrung solche Sorten weiterempfehlen und ihre Vorteile aufzeigen darf.

**Im Rahmen des Stallfestes blickten auch heuer wieder zahlreiche Klassenkollegen von einst auf ihre gemeinsame Schulzeit zurück.**

### 60-jähriges Klassentreffen



v. l. n. r.: Johann Hummel, Franz Scheiböck, Josef Fedler, Karl Fontner, Georg Bieglmayer, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Leopold Tritta, Johann Widhalm, Johann Sauberer, Herbert Schiesser, Hubert Pfeifer

## 40-jähriges Klassentreffen (Kaufmännischer Grundlehrgang 1974)



1. Reihe v. l. n. r.: Johann Fuchs, Johann Fustthaler, Otto Hübl, Martin Halbwidl, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Hofrat Ing. Herbert Reiter, GF DI Gerhard Gschweicher

2. Reihe v. l. n. r.: Johann Steininger, Otto Hofstätter, Karl Hubmann, Anton Fuchshuber, Karl Hubmann, Erich Gschweicher, Karl Daniel

## 30-jähriges Klassentreffen



1. Reihe v. l. n. r.: Johann Litsch, Richard Rötzer, Josef Wolf, Reinhard Rohringer, Josef Bachl, Reinhard Gruber, Robert Hörker, GF-Stv. DI Harald Summerer

2. Reihe v. l. n. r.: Helmut Semmelmayr, Schmit Johann, Leopold Rohringer, Leopold Pfaller, Johannes Bauer, Leopold Maurer, Hofrat Ing. Herbert Reiter, Helmut Trawniczek

## Weinbautag am Altenberg – Landesweingut Retz



Der mittlerweile zu einem Fixtermin für Winzerinnen und Winzer gewordene Weinbautag am Landesweingut Retz fand heuer am Mittwoch, dem 11. Juni, statt. Wie schon im vergangenen Jahr auch war der Vormittag dem Bereich der Kellerwirtschaft gewidmet, bei dem es unter anderem Maschinen- und Geräteausstellungen der Firmen Lagerhaus Haugsdorf, Zehetner Kellertechnik, Eurobox und Kappa-Steel gab. Gleichzeitig konnten alle Interessierten die Versuchsweine aus der Mikrovinifikation des LWG Retz verkosten. Nach einer kurzen Stärkung durch die LFS Hollabrunn erfolgten die Fachvorträge, heuer erstmals in der Verarbeitungshalle des LWG Retz, mit den Referenten DI Martin Mehofer vom LFZ Klosterneuburg und Ing. Wolfgang Renner von der Versuchsstation Haidegg, Stmk. Schwerpunkt im ersten Vortrag waren Begrünung und Düngung, wäh-



rend der zweite die chemische Ausdünnung und deren praktische Anwendung im Weingarten zum Inhalt hatte. Nach den theoretischen Inputs erfolgte der nächste Teil der Veranstaltung am Gut Altenberg, wo schon zahlreiche Firmen ihre Weinbaugeräte aufgestellt hat-



ten. Angefangen von Traktoren, Bodenbearbeitungs-, Pflanzenschutzgeräten über Laubschneider sowie Sämaschinen für den Weingarten, bot sich den Besuchern ein breites Spektrum. Die Firmen, wie z. B. Hammer schmied, Bauer, APV, Lagerhaus, Duben, nutzen diese Veranstaltung als Gelegenheit zum Meinungs- und Interessensaustausch genauso wie die zahlreich erschienenen Winzerinnen und Winzer.



Den Abschluss bildete eine Weinverkostung mit Weinen des Landesweingutes Retz beim Winzerhaus. Die LFS Hollabrunn und hierbei speziell das Landesweingut Retz präsentierten sich abermals als Treffpunkt von weinbaulichem Wissen & Praxis, der von allen Seiten, sei es den Weinbauern als auch den Firmen, gern als Ort der Kommunikation genutzt wird.

## AUS DER SCHULE

### Das beliebte Stallfest rief und die Besucher kamen in Scharen



Die LFS Hollabrunn als Bildungszentrum verwandelte sich für einen Tag zum Zentrum für Unterhaltung, Tanz, Musik und kulinarische Schmankerl.

An Jahren jung, aber aus der Hollabrunner Festszene nicht mehr wegzudenken, zieht das beliebte Stallfest der Landwirtschaftlichen Fachschule jährlich hunderte Interessierte und Gäste an, die sich im Festzelt neben den Schweinen und Kalbinnen buchstäblich „sauwohl“ fühlen.



Das Stallfest 2014 ging am 28. Mai über die Bühne. Die feierliche Eröffnung übernahmen LAbg.i.R. Marianne Lembacher und Hausherr Direktor Rudolf Reisenberger. Das bunte Rahmenprogramm konnte sich sehen lassen: Es gab eine Regenwaldführung durch den



Vivaristikbereich der Haustierhaltung, einen Hofladen mit Verkauf von Rindfleisch und anderen Schulprodukten sowie eine Line-Dance-Vorführung der Schülerinnen. Für die Unterhaltung der kleinen Besucher war mit dem speziellen Kinderprogramm gesorgt. Das große Oldtimer-Traktoren-Treffen, Schätzspiele, der knifflige Traktorparcours und der abendliche Tanz mit den „Evergreens“ rundeten das Angebot ab. Für das leibliche Wohl sorgten Leckerbissen von den Schulkalbinnen und vom Spanferkel und hausgemachte Mehlspeisen. Dazu gab es erlesene Weine der beiden Niederösterreichischen Landesweingüter in Hollabrunn und Retz.

Dir. Rudolf Reisenberger und die Schüler freuten sich über den erfolgreichen Ablauf der Veranstaltung und die vielen interessierten Besucher aus nah und fern.



## Juniorfirma gewinnt CSR-Award



Beim großen Finale der besten Juniorfirmen Österreichs in Wien wurde die Juniorfirma der Fachschule Hollabrunn mit dem „Corporate Social Responsibility-Award“ (CSR-Award) für die soziale und ökologische Verantwortung bei der Unternehmensführung ausgezeichnet. In der Gesamtwertung belegten die Hollabrunner Jungunternehmer den dritten Platz. Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz gratulierte den Schülern zum Sieg: „Die Jugendlichen zeigen mit ihrer Initiative soziales sowie ökologisches Engagement

und verwendeten bei der Herstellung der verschiedenen Senfvariationen nur naturbelassene Zutaten der Region.“

Der erste Platz der Gesamtwertung ging an das BG/BRG Stainach in die Steiermark und der zweite Platz an das Billrothgymnasium in Wien. Die LFS Hollabrunn ging als beste Juniorfirma Niederösterreichs an den Start.

Die freiwillige Wahrnehmung sozialer und ökologischer Verantwortung durch Unternehmen wird Corporate Social Responsibility (CSR) genannt. Das neue soziale Gewissen von Unternehmen hat in den letzten Jahren einen Aufschwung erlebt. Vor allem, weil die Öffentlichkeit, die Kunden und auch Investoren von Unternehmen verantwortungsbewusstes Handeln und nachhaltige Lösungen erwarten. Mit dem CSR-Award werden Unternehmen, aber auch Juniorfirmen ausgezeichnet.

Die Europäische Kommission definiert Corporate Social Responsibility (CSR) als „die Verantwortung von Unternehmen für ihre Auswirkungen auf die Gesellschaft“. Damit die Unternehmen ihrer sozialen Verantwortung in vollem Umfang gerecht werden, sollten sie auf ein Verfahren zurückgreifen können, das auf soziale, ökologische und ethische Menschenrechts- und Verbraucherbelange besondere Rücksicht nimmt.

## Weinreise Steiermark

Einige Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn trafen sich zur Bildungsreise in die Steiermark. Mit dabei war auch der ehemalige Klassenvorstand Prof. DI Gerhard Gschweicher. Die Reisenden absolvierten im Jahr 2012 den Facharbeiter im Weinbau und hatten sich vorgenommen jedes Jahr eine Bildungsreise zu veranstalten. 2012 war das Ziel Slowenien, 2013 ging's in die Steiermark. Am Freitag begann die Reise mit einem gemütlichen Abend in Riegersburg beim Weingut & Gasthaus Wippel. Am Samstag ging es vorerst kulinarisch weiter, nämlich mit Zotter-Schokoladen und Vulcanoschinken. Am Nachmittag wurde das Weingut Winkler-Hermaden in Karpfenstein besichtigt. Bei einer Kellerführung und Weinverkostung erfuhren die Teilnehmer mehr über Lage, Weine und Terroir. Am Abend ging es weiter auf die Südsteirische Weinstraße zum Weingut Mahorko. Bei regionalen Gerichten wurden die ausgezeichneten Weine des Jungwinzers verkostet. Am Sonntag ging's zum bekannten Weingut Walter Skoff. Es war eine besonders interessante

Reise, bei der Wein, Genuss und Geselligkeit im Vordergrund standen. Die Weinreise 2014 ist schon in Planung. Datum: 7. - 9. November 2014. Ziel: Burgenland.



Bild (1. Reihe von links:) Anton Trauner, Hannes Trauner, Helga Schüller, Marlies Müller  
(2. Reihe von links:) Judith Steindl, Kerstin Schüller, Herbert Steindl, Erich Hirsch, Manuela Widhalm  
(3. Reihe von links:) Bernhard Fein, Thomas Gass, Gerhard Gschweicher, Gregor Widhalm

## LFS Hollabrunn gewinnt Kreativpreis



Bereits zum siebenten Mal wurde der LAKO-Kreativpreis an die besten Schulprojekte der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich zum Themenbereich „Am Puls des Lebens“ vergeben. Die feierliche Preisverleihung fand an der LFS Pyhra statt, an der rund 300 Schüler teilnahmen. Landesrat Dr. Stephan Pernkopf überreichte die Preise im Wert von insgesamt € 3.250,- und sprach von einer „Leistungsschau an innovativen Schulprojekten“. „Die eingereichten Projekte zeigen eindrucksvoll, dass die Jugend aktiv ihre Zukunft mitgestaltet und dabei sehr motiviert ans Werk geht. Zudem ist der Wettbewerb eine gute Möglichkeit zur Förderung von Talenten und Begabungen der Jugendlichen“, erklärte Landesrat Pernkopf. „Mit dem Kreativpreis werden die Leistungen der Landwirtschaftsschulen als Zukunftswerkstätten für die Weiterentwicklung des ländlichen Raumes noch breiter an die Öffentlichkeit getragen“, so Pernkopf. Die LFS Hollabrunn wurde für das Projekt „Essbarer Bildungsweg“ mit dem ersten Platz ausgezeichnet. „Dabei wurde die Sitzendorfer Kellergasse in Hollabrunn in einen Rundweg eingebunden, wo man Wissenswertes über die Kultur und die Flora erfährt“, erklärte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, der sich über die hohe Auszeichnung seiner Schule besonders freute. „Die Schüler pflanzten, unter Anleitung von Ing. Johannes Roch und DI Martina Mayerhofer, dazu eigens Obstbäume und auch Gemüse sowie Blumen, die mit eigenen QR-Codes ausgeschildert wurden. Obst und Früchte können außerdem kostenlos geerntet werden“, informierte Reisenberger. Auch Infostände und ein Kinderspielplatz laden zum Verweilen ein. Laut Jury waren vor allem die

kreative Auseinandersetzung mit dem ländlichen Raum und die innovative Wissensvermittlung ausschlaggebend für die Zuerkennung des ersten Platzes.

Der zweite Platz ging an die LFS Sooß mit der Juniorfirma „Health & Care“, bei der Schülerinnen Kräuter kultivierten und zu Tees und Kräutersalzen verarbeiteten. Den dritten Platz belegte die LFS Pyhra



mit dem Projekt „DENK mall!“, wobei anlässlich des 100-jährigen Bestehens eine Metallskulptur angefertigt wurde.

Die LFS Gaming erhielt den „Sonderpreis der Jury“ für die Durchführung eines Filmprojekts zum Thema „Plastik und Umwelt“ sowie für die Ausrichtung eines Benefizkonzertes zugunsten einer in Not geratenen Familie. „Die eingereichten 24 Schulprojekte zeigen die große Vielfalt an Aktivitäten der Schulen und das enorme Engagement von Schülern sowie Lehrern. Die Themen reichten von Projekten zur richtigen Ernährung und zu Umweltschutz bis zum Bau eines Bienenhauses“,

betonte Rudi Weiß, der für die Organisation verantwortlich zeichnete. Die Jugendlichen zeigten sich besonders von der Musikgruppe „Vierkanter“ mit ihren humorvollen und zugleich kritischen Liedtexten begeistert. Vorsitzender der Jury war Dipl.-Ing. Christian Steiner (NÖ Agrarbezirksbehörde), der mit seinem Team die Projekte nach einem Kriterienkatalog bewertete. Zusätzlich gab es wieder ein Publikumsvoting, bei dem Schüler und Lehrer teilnehmen konnten. Die

Preisverleihung wurde von den Sponsoren der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien und der AMA maßgeblich unterstützt.

Für die Durchführung des Kreativpreises wurde die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle von der UNESCO-Kommission als österreichisches Dekaden-Projekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet. Der nächste Kreativpreis-Wettbewerb wird wieder in zwei Jahren stattfinden.

## Juniorfirma der LFS Hollabrunn ist Landessieger



Bild (v. l. n. r.): Christopher Baumgartner, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz und „Senfkönigin“ Sahra Schnabl (Foto: NLK Burchhart).

Beim Landesbewerb 2014 der Junior Companies aus Niederösterreich im Raiffeisenforum Wien setzte sich die Juniorfirma „Senfwelt“ der LFS Hollabrunn gegen die starke Konkurrenz von Handelsakademien sowie HTLs durch und wurde zum Landessieger gekürt. Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz gratulierte den Jungunternehmern zum Sieg: „Die Landwirtschaftsschulen stellen mit dem Landessieg wieder eindrucksvoll unter Beweis, dass sie die junge Generation gemäß ihren Talenten und individuellen Interessen bestmöglich fördern und optimal auf das Berufsleben vorbereiten. Die Mitarbeit in einer Juniorfirma verlangt fachliche Kompetenzen in der Unternehmensführung und fördert das selbstverantwortliche Handeln, das heute mehr denn je gefragt ist.“ Weiters betonte Schwarz: „Der erste Platz ist eine Bestätigung für das landwirtschaftliche Ausbildungssystem, das Theorie und Praxis gleichermaßen forciert. Die Landwirtschaftlichen Schulen stehen für die gelungene Verbindung von Tradition mit der Moderne und besitzen damit einen ganz besonderen Stellenwert als Zukunftswerkstätten für die Weiterentwicklung des ländlichen Raumes.“

Beim Landesentscheid präsentierten die besten Juniorfirmen ihr Unternehmen, dabei galt es die Jury von der Geschäftsidee und der Umsetzung zu überzeugen. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger freut sich mit seinem Lehrerteam über die ausgezeichneten Leistungen der

Schüler. „Wettbewerbe sind ein gutes Instrument zur Förderung von Begabungen, die Leistungen der Jugendlichen werden damit öffentlich anerkannt. Der Landessieg zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind“, so Reisenberger.

„Die Juniorfirma ‚Senfwelt‘ der LFS Hollabrunn wird von Schülern des 2. und 3. Jahrgangs der Fachrichtung Landwirtschaft geführt. Die Jugendlichen stellen verschiedene Senfvariationen weitgehend aus naturbelassenen Zutaten her und verkaufen die Senfgläser bei Schulveranstaltungen, Märkten oder Messen“, informierte Fachlehrerin Dipl.-Ing. Martina Mayerhofer, die das Projekt federführend betreute. „In der Versuchsküche entwickelten die Schüler kreative Senfsorten, die alle Sinnesnerven eines Genießers treffen“, so Mayerhofer.

Auch über das Internet war eine Bestellung unter der Website [www.senfwelt.jimdo.com](http://www.senfwelt.jimdo.com) möglich, auf die man auch über den QR-Code gelangte. Geschmacksrichtungen der Senfsorten waren etwa Apfel, Himbeere, Marille, Orange, Rotwein oder Bier.

Wie bei einer richtigen Firma wurde hier auch Buchhaltung geführt und eine Bilanz erstellt. Selbständiges und selbstverantwortliches Lernen steht dabei im Mittelpunkt. Die Abteilungen der Juniorfirma bestanden aus der Geschäftsleitung, dem Verkauf, Einkauf, Marketing, Office Management und der Buchhaltung.



Bild (v. l. n. r.): Fachlehrerin Dipl.-Ing. Martina Mayerhofer, Christopher Baumgartner, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, „Senfkönigin“ Sahra Schnabl, Benjamin Vogelsinger, Florian Dick und Direktor Ing. Rudolf Reisenberger (Foto: NLK Burchhart).

## Auf zu sportlichen Abenteuern!

Unter diesem Motto stand die Sportwoche des 1. Jahrgangs Landwirtschaft und Betriebs- und Hausmanagement, die die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit DI Harald Summerer, Ing. Johannes Roch und Mag. Barbara Kilian nach Velden in Kärnten führte. Unter professioneller Anleitung standen dort Mountainbiken, Surfen, Tauchen, Beachvolleyball, Aerobic, Tennis und Reiten am Programm. Auch in der Freizeit kam der Sport nicht zu kurz, Fußball, Tischtennis, Federball sowie Schwimmen im Hallenbad und natürlich im Wörthersee rundeten die Tage ab. Velden selbst bot mit seiner malerischen Kulisse das perfekte Ausflugsziel für die Abende, wo tolle Sportwägen bestaunt werden konnten, fand doch zum Zeitpunkt der Sportwoche auch gerade die Internationale Sportwagenwoche statt. Alle waren sich einig, dass eine solch gemeinsam ver-

brachte Woche ihre Reise wert ist, sodass das Quartier auch für das kommende Schuljahr bereits reserviert wurde.



## Ins Staunen ...

... gerieten die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgangs Landwirtschaft anlässlich ihrer Projektwoche, die sie in Tschechien verbrachten, standen doch die Besichtigungen einiger riesiger Betriebe auf dem Programm, die alleine mit ihrem Fuhrpark mehr als überzeugen konnten. Gemeinsam mit Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. und Mag. Barbara Kilian machten sich die Schülerinnen und Schüler zunächst auf den Weg nach Humpolec, wo sie vom Direktor sowie vom Betriebsleiter der dort ansässigen Schule überaus herzlich begrüßt wurden. In den ersten beiden Tagen wurde dann nicht nur der Schule und dem Schulbetrieb, sondern auch einem großen Kartoffelbetrieb sowie einem weiteren Ackerbau- und Milchviehhaltungsbetrieb, auf dem es auch eine moderne Siloanlage zu bestaunen gab, ein Besuch abgestattet. Auch die Führung durch die

ansässige Brauerei war natürlich ein Programmpunkt. Bevor es zur Partnerschule in Roznov pod Radhostem weiter ging, erkundeten die Schülerinnen und Schüler im Rahmen einer Rätselrallye die Hauptstadt Tschechiens, Prag, die v. a. mit ihren Sehenswürdigkeiten beeindruckte. Auch in Roznov, wo die Gruppe ebenfalls im Internat der Landwirtschaftsschule untergebracht war und von den Kolleginnen und Kollegen bestens betreut wurde, lernten die interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmer an der Projektwoche Betriebe und deren Produktionsweisen kennen, am letzten Tag wurden dann auch noch ein paar kulturelle bzw. touristische Highlights erkundet, darunter ein Golfplatz sowie eine Wallfahrtskirche. Diese beeindruckende Projektwoche wird allen noch lange in Erinnerung bleiben.



## Stockholm



Die 2HT der Landwirtschaftlichen Fachschule reiste vom 15.05. bis 19.05.2014 nach Schweden, um neue Freunde fürs Leben zu finden. Am ersten Tag besuchten

wir eine Schule, um schwedische Grundbegriffe und den Schulalltag kennen zu lernen. Wir entdeckten im Herzen Stockholms auch eine Schule, die die gleiche Liebe zu Haustieren teilt wie wir, und konnten sehr viele Gemeinsamkeiten entdecken. Die Kultur, Museen und die Sehenswürdigkeiten von Stockholm bestaunten wir nicht nur bei Tageslicht, sondern auch bei unseren zahlreichen Abendspaziergängen. Wir genossen auch einen typischen schwedischen Grillnachmittag und fuhren mit einer Fähre zur Insel Sandhamn. Alles in allem war das Wetter ein Traum, das Essen frisch und lecker und die schwedische Bevölkerung sehr freundlich.

## Kurz notiert

### Jahresputz und Jahressieger

Die Schülerinnen und Schüler der 2HW und der 2LW hatten die schönsten Klassen 2014, aus diesem Grund fuhr die Hauswirtschaftsklasse nach Wien, besuchte das Foltermuseum und entspannte bei einem Film ihrer Wahl. Die 2LW wird noch eine Exkursion als Belohnung für ihre Leistungen unternehmen. Die Klassenvorstände sind stolz in einer so sauberen Klasse unterrichten zu dürfen und hoffen auf einen weiteren Sieg 2015.



### Kinderbetreuung

Mit Freude dürfen wir bekanntgeben, dass sich auch dieses Jahr viele Schüler der 2HW der Herausforderung zur KinderbetreuerIn gestellt haben. Die Fachinspektorin Regina Fichtl und Direktor Anneliese Landgesell freuen sich über 8 bestandene Prüfungen und wir gratulieren den Schülerinnen von Herzen.

### Kindernotfallkurs

Die Landjugend im Weinviertel wappnet sich nicht nur für den Notfall bei Erwachsenen, sondern setzte sich an 2 Sonntagen im Juni mit dem Thema Kindernotfälle auseinander. Wichtige Punkte waren die Unfallvermeidung, anatomische Unterschiede von Babys und Erwachsenen und Erste Hilfe-Maßnahmen.



## „Ihr werdet mir fehlen!“

Mit diesen Worten verabschiedete die Klassenvorständin Mag. Barbara Kilian die ihr anvertrauten 24 Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang, nachdem diese zu Maturantinnen und Maturanten geworden waren. Ein Jahr lang kämpften sich die jungen Leute tapfer durch die zahlreichen Mathematik-, Englisch- und Deutschstunden, verfassten eine Projektarbeit und erweiterten ihr Wissen in Biologie und Umweltkunde sowie Betriebswirtschaftslehre. Am Ende des Schuljahres standen dann zunächst die schriftlichen, ein wenig später die mündlichen Reifeprüfungen am Programm, die von allen mit großem Ehrgeiz in Angriff genommen wurden. So freuten sich bei der Maturafeier nicht nur die Maturantinnen und Maturanten über ihre Reifeprüfungszeugnisse, sondern mit ihnen natürlich auch ihre Lehrerinnen und Lehrer sowie die Vorsitzende der Prüfungskommission,

Mag. Ingrid Lehner-Pfennigbauer, Direktorin des Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasiums Hollabrunn. Ebenso gratulierten die zahlreich erschienenen Ehrengäste zu den hervorragenden Leistungen, begrüßt werden konnten Richard Hogl, Abgeordneter zum Landtag, Kammerobmann Friedrich Schechtner, Mag. Thomas Kromoser seitens der Bezirkshauptmannschaft Hollabrunn, Dipl.-Päd. Ing. Mag. Christine Wogowitsch, Vizerektorin der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, HR Mag. Leopold Rieder und Absolventenverbandsobmannstellvertreterin Annemarie Maurer. Andreas Bauer, Obmann des Absolventenverbands, nahm die Absolventinnen und Absolventen am Schluss der Maturafeier in den Absolventenverband auf, bevor bei einem gemeinsamen Abendessen noch einmal auf das Schuljahr zurückgeblickt wurde.



## Warum Kühe lachen und Hühner weinen

Unter diesem Motto stand der Besuch von Elisabeth Zacharia, die vor den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs aus ihrem Buch mit eben diesem Titel (Untertitel: Die dunkle Seite des Konsums - wie uns Konzerne in die Tasche lügen) las. Viele Fragen der Ernährungs- und Lebensmittelindustrie sowie paradoxe Seiten unseres Konsumverhaltens wurden von der Autorin mit einer Portion trockenem Humor zu einer Lektüre verpackt. Außerdem schilderte sie auf unterhaltsame Art und Weise, wie sie sich selbst in dieser Welt zurechtzufinden gelernt hat und wie sie ihren Weg in der Konsumgesellschaft bestreitet. Im Anschluss an die Lesung folgte eine interessante Diskussion, in der die Maturantinnen und Maturanten von ihren eigenen Erfahrungen berichteten.



Bild: Bei der Lesung von Elisabeth Zacharia (2. v. r.) waren auch Stefan Feichtinger, Kerstin Baumgartner und Christina Vyvadil (v. l. n. r.) dabei.

## Die Monarchie ist eine Reise wert



„Kammer und Koppel“ von der Familie Engelbrecht in Höbersdorf verzauberten die Schüler der 2HW. Die 2 Genießerzimmer, 2 Themenzimmer und die Ferienwohnung laden zum Übernachten ein und sind jeweils einem Monarchen gewidmet. Im Hofcafé gibt es nicht nur Cremeschnitten, sondern auch diverse Eisbecher, die die Gäste von Do. bis So. anlocken sollen. Regina Engelbrecht gab den Schülern auch sehr viele wertvolle Tipps und Fachwissen für die Gastronomie. Die lockere und nette Atmosphäre wird den Schülern und den Begleitpersonen Julia Gschweicher und Elisabeth Krumböck noch länger in Erinnerung bleiben.

### Kurz notiert

#### Projekttag Unternehmensgründung



#### Grünveredelung im prakt. Unterricht



#### Exkursion Rebschule Schmid, Hadres



#### Lagerhaus Feldtag Sankt Florian



## Abschlussjahrgang Landwirtschaft



1. Reihe (v. l. n. r.): DI Gerhard Gschweicher, Ing. Stefan Amon, BEd., BSc., DI Martina Mayerhofer, BEd., KV DI Florian Hanousek, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, HR Msgr. Mag. Karl Schrittwieser, DI Grethe Wagner, BEd., Florian Holzer  
 2. Reihe (v. l. n. r.): Andreas Hödl, Benjamin Vogelsinger, Christopher Baumgartner, Sahra Schnabl, Birgit Kaufman, Janine Linhart, Christoph Dötzl, Florian Dick, Markus Schrimpl, Ing. Anton Wihsböck  
 3. Reihe (v. l. n. r.): RL Franz Seidl, Florian Reinwein, Franz Walkersdorfer, Fabian Lachmayer, Florian Schleifer, Ing. Dieter Blahous, Johannes Weber, Tobias Hackl, Bernhard Schneider, Josef Kronawetter, Werner Zehetmayer

## Abschlussjahrgang Haustierhaltung



1. Reihe (v. l. n. r.): Ing. Anton Wihsböck, Mag. Verena Kucera-Hirzinger, BEd., DI Martina Mayerhofer, BEd., Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, KV Dr. Elena Schwarz, DI Karin Zenger, BEd., DI Wilhelm Triebel, DI Gerhard Gschweicher  
 2. Reihe (v. l. n. r.): RL Franz Seidl, Nathalie Winkelhofer, Jennifer Krickl, Anita Strauss, Anita Masser, Tanja Husar, Aline Antonicek, Juliana Bindreiter, Bianca Kittenberger, DI Florian Hanousek  
 3. Reihe (v. l. n. r.): Sabrina Kemper, Tamara Bauer, Yvonne Pomper, Lisa Junge, Sabrina Schober, Tamara Othlinger, Bianca Holzschuh, Sandra Hofmann, Marina Bucher, Monique Reynier, Verena Kienböck

## Facharbeiterbrief überreicht

Gemeinsam mit Klassenvorstand DI Wilhelm Triebel, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, Ing. Alfred Wimmer von der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer, Kammerobmann Friedrich Schechtner und Absolventenverbandsobmann Andreas Bauer freuten sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer

der Bauern- und Bäuerinnenschule über ihre Facharbeiterbriefe, die sie sich im Rahmen ihrer berufsbegleitenden Ausbildung und nach der Facharbeiterprüfung verdient hatten. Im Rahmen des Stallfests wurden sie für ihr Engagement auf die Bühne gebeten und bekamen die Zeugnisse überreicht.



Die frischgebackenen landwirtschaftlichen Facharbeiter in alphabetischer Reihenfolge:

Bianca Bauer, Bianca Berger, Renate Bischinger, Beate Bischinger, Thomas Böck, Angela Böck, Martin Böhm, Franz Czafaurek, Cornelia Daim, Daniel Ecke, Andrea Gehring, Andreas Germ, Christoph Groiss, Christian Grube, Markus Hawle, Josef Hiess, Reinhold Jud, Bernadette Kaiser, Sabine Kastner-Diem, Cornelia Lu BA, Fabian Mahrer, Robert Mischling, Heinrich Raab, Sonja Reidinger, Christoph Schmatz, Marina Schmidl, Verena Schweitzer, Ernst Seifried, Thomas Stiepani, Ing. Stefan Uitz, Anita Wabra, Christian Wagner, Roman Weinhappt, Mag. Hermine Widl-Gruber, Mag. Kerstin Zuckriegl

## WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...



... zum 50. Geburtstag

**Erna Sattler**

**Landesweingut Retz**



... zum 60. Geburtstag

**Fritz Sklenar**

**Landesweingut Retz**



.... zur Hochzeit

**Christina und Viktor Teufelsbauer.**

**Alles Gute auf dem gemeinsamen Lebensweg!**



.... zur Verleihung des Berufstitels

**Ökonomierat**

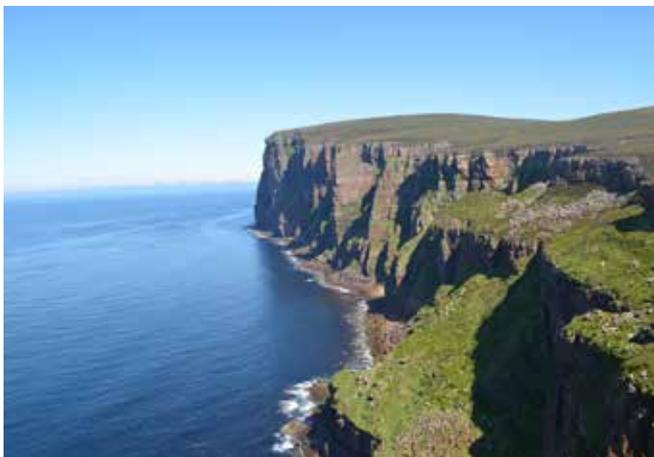
**Annmemarie Bauer**

## REISEBERICHT

### Orkneys – die Seehundinseln an der Scheide zwischen Nordsee und Atlantik

Hand aufs Herz – wer weiß schon auf Anhieb, wo sich die Orkney Inseln befinden? Zumindest jeder, der einmal dort war, wird diese wildromantischen Eilande mit der vielfältigen Tierwelt aber auch nie vergessen.

Kommen wir kurz zum Geografischen und Politischen: Es handelt sich um eine Inselgruppe am 59. Grad nördlicher Breite, was etwa der geographischen Höhe von Südgrönland oder Sankt Petersburg entspricht. Nach langer Zugehörigkeit zu Norwegen befindet sich die Inselgruppe seit 1470 unter schottischer Herrschaft und ist damit Teil des United Kingdoms.



Es handelt sich um etwa 70 Inseln, von denen 20 bewohnt sind. Die größte Insel heißt Mainland und auf ihr befinden sich auch die Hauptstadt Kirkwall und Stromness als zweitgrößte Stadt.

Weshalb aber fliegt man auf diese Inseln?

Nun – es war für mich eine Kombination aus geschichtlichem Interesse und Neugier auf die Fauna und Flora der Inselgruppe. Nachdem ich in den letzten Jahren schon die Shetland Inseln, die inneren und äußeren Hebriden, die Färöer Inseln und Island bereist hatte, fehlte mir diese Destination noch im Reigen der nordatlantischen Inseln.

Geschichtlich ist seit kurzem bekannt, dass sich die ältesten Steinkreise der Welt mit dem „Ness of Brodgar“ und den „Standing Stones of Stenness“ auf den Orkneys befinden. Mit einem Alter von ca. 5200 Jahren schlagen sie die weltberühmten Steine von Stonehenge in England um ungefähr 700 Jahre. Noch dazu ist der Ring of Brodgar um einiges größer als sein englisches Pendant. Ebenso eindrucksvoll sind die sehr gut erhalten jungsteinzeitlichen Behausungen „Knap of Howar“

und „Skara Brae“, die mit einem Alter von etwa 5500 Jahren die Ägyptischen Pyramiden zu Neubauten degradieren.

In der jüngeren Geschichte der beiden Weltkriege war „Scapa Flow“, ein kleines Binnenmeer im Süden des Archipels, heiß umkämpft. Durch die strategische Lage vor Schottland und durch die Scheide von Nordsee zu Atlantik mussten die Inseln vor den Deutschen verteidigt werden, wie viele Schiffwracks und verfallene Bunker noch eindrucksvoll beweisen. Winston Churchill ließ im 2. Weltkrieg die sogenannten „Churchill Barriers“ errichten, die vielen deutschen U-Boot Besatzungen das Leben kosteten. Auslöser dafür war die berühmte U47 unter Kapitän Leutnant Prien, die 1939 das englische Schlachtschiff „Royal Oak“ im Kriegshafen von Scapa Flow versenkte und auch wieder von dort flüchten konnte.



Ein Paradies für Ornithologen stellen die vielen Steilküsten dar, auf denen mannigfaltige Vogelarten, wie z. B. der Papageientaucher (Puffin), beobachtet werden können. Dazu kommen die Wale, Delphine und Orcas, deren Route über die Orkneys führt. Aber am berühmtesten und schönsten sind wohl die Namensgeber der Inseln, die trolligen Seehunde. „Orkn – Eyjar“ steht für Seehundinseln und diese geselligen Kerle sind auch fast überall zu sehen.

Landwirtschaftlich dominiert die Rinderhaltung. Die Orkneys haben im Vergleich zu den anderen Atlantik-Inseln, wo die Schafzucht eine große Rolle spielt, sehr gute Bodenbonitäten. Überwiegende Produktionsform ist Beef Produktion, wobei das Aberdeen Angus eine zentrale Rolle spielt, neben Limousin, Charolais, blauweißen Belgiern und auch Fleckvieh.

Milchviehbetriebe, vor allem mit Holstein Friesen, spielen eine geringe Rolle. Die Betriebe sind generell groß und mit modernster Technik ausgestattet. Da alte Traktoren und Geräte nur sehr teuer von den Inseln zu entsorgen sind, findet man diese vor sich hinrostend auf den Betrieben stehen, was den Bauernhöfen nicht unbedingt ein schönes Ambiente verleiht.

Touristisch zu erwähnen sind die zwei Whiskey Brennereien der Orkneys, „Scapa“ und „Highland Park“, sowie die Bierbrauerei mit dem ausgezeichneten „Raven Ale“. Dazu kommen die Kathedrale von Kirkwall, unzählige andere Kirchen, Schlösser, Burgen und Herrenhäuser über die Inseln verteilt.

Als Fußballfan hatte ich außerdem die Möglichkeit ein „Länderspiel“ zwischen den Orkney Inseln und den

Shetland Inseln zu sehen, das zwar verloren wurde, aber trotzdem ausgiebig in allen Pubs von Kirkwall gefeiert wurde.

Eindrucksvoll war auch der im Guinness Buch der Rekorde vermerkte kürzeste Linienflug der Welt. Dieser befindet sich zwischen den Inseln Westray und Papa Westray und dauerte in meinem Fall genau 1 Minute und 22 Sekunden von Stillstand bis Stillstand des Flugzeuges. Die achtsitzige Loganair Maschine vom Typ Britten - Norman ist dabei nur ganz kurz in der Luft.

Und das Wetter? Nun ja – da war alles dabei, wie auf Atlantikinseln üblich. Ein Spruch der Bewohner der Inseln lautet: „Wenn Ihnen das Wetter nicht gefällt, kommen Sie einfach in fünf Minuten wieder.“

Rudolf Reisenberger

Fotos: Rudolf Maximilian Reisenberger

## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

### Versuchsweinkost im Landesweingut Retz

1. **Info zur Lese 2014**
2. **Aktuelles zum heurigen Jahrgang: Witterung, Reife, Besonderheiten**
3. **Verkostung von Versuchsweinen**

(ca. 140 Weine aus der Mikrovinifikation aus sämtlichen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragestellungen)

#### Termine:

**Mittwoch, 03.09.2014, 18.00 Uhr**

**Donnerstag, 04.09.2014, 18.00 Uhr**

**Dienstag, 09.09.2014, 18.00 Uhr**

**Unkostenbeitrag € 10,- pro Person**

**Wegen beschränkter Teilnehmerzahl (max. 50 Personen pro Veranstaltung) ist eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Termins unbedingt erforderlich:**

**Tel.: 02942/2202 oder**

**e-mail: [lwg.retz@diefachschule.at](mailto:lwg.retz@diefachschule.at)**



## Unsere Produkte entstehen durch Leidenschaft und Eifer – mit neuester Technik!

Robert Freytag, Edelstahltechnik,  
3714 Sitzendorf, Am Tabor 34  
Tel. 02959/27005 Mail: [office@es-tec.at](mailto:office@es-tec.at)

[www.es-tec.at](http://www.es-tec.at)



Durch die Investition einer Trumpf – Laseranlage wurde die Firma ESTEC – Freytag noch unabhängiger von Zulieferfirmen und vor allem die Qualität der Produkte konnte dadurch erhöht werden.

Die Laserteile werden bei unseren bisherigen Produkten wie Abwasserrinnen, Geländer etc. eingesetzt,



aber es ergeben sich durch unsere Laseranlage viele Möglichkeiten neue Produkte zu fertigen und auch viel effizienter zu produzieren.

Da mich die Technik schon immer fasziniert hat, habe ich mir mit dieser Anlage einen Traum erfüllt. Natürlich hat man als Unternehmer in erster Linie die Wirtschaftlichkeit einer so hohen Investition im Auge, aber hier waren mir auch die schnelle Verfügbarkeit der La-



serteile und vor allem die Möglichkeit Produkte durch Laserteile anders zu konstruieren und gleichzeitig die Qualität der Produkte zu verbessern sehr wichtig.

Wir haben die Anlage seit einigen Monaten im Betrieb (nach intensiven Ein- und Nachschulungen) und sind damit sehr glücklich. Es war auf jeden Fall die richtige Entscheidung diese Anlage zu erwerben, wir haben uns technisch enorm weiterentwickelt und unseren Betrieb dadurch sehr aufgewertet.

*Werbung*

**Aktuelle Stellenangebote laufend unter**

**[www.abso.at](http://www.abso.at)**  
**die informationsplattform**



# KOCHEN FÜR TEENIES

## Geschenke aus der Küche

### Basilikum-Brennnessel-Pesto

Zutaten für zwei Gläser à 200g:

- 50g Basilikumblätter
- 50g Brennnesselblätter
- 180ml Olivenöl
- 50g Walnüsse
- 50g geriebener Parmesan
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Salz

Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Blätter zusammen mit dem Olivenöl, Salz, Knoblauch und den Nüssen in einem Mixer pürieren. Zum Schluss den Parmesan unterrühren und das Pesto in heiß ausgespülte Gläser füllen, diese mit Olivenöl auffüllen, sodass die ganze Masse damit bedeckt ist. Die Gläser gut verschließen und das Pesto im Kühlschrank aufbewahren. Ihr selbstgemachtes Geschenk ist zirka 1 Monat haltbar.

Tipp:

Passt sehr gut zu Nudeln, Fleisch und Brot!  
Dieses Pesto kann man mit den verschiedensten Kräutern zubereiten!

### Brombeer-Topfen-Streusel-Muffins

Zutaten:

25 dag Staubzucker, 4 Eier, 1/8 l Öl, 1/8 l Wasser, 28 dag Mehl griffig, 1 Backpulver, 1 Zitrone Saft und Schale;

Topfencreme:

1 Pckg. Topfen, 10 dag Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Ei, 4 dag Butter

Früchte: Brombeeren

Streusel: 10 dag Mehl, 5 dag Butter, 4 dag Staubzucker

Zubereitung:

Eier trennen und Schnee schlagen. Dotter, Zucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Anschließend Öl und Wasser einrühren. Zum Schluss Schnee, Mehl und Backpulver abwechselnd unterheben. Sodann die erste Masse in die Muffinsformen (ca. 35 Stück) füllen. Hierfür eignet sich ein Dressiersack oder ein Muffinspender.

Topfenmasse:

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Danach Topfen und Ei einrühren. Auf der vorherigen Masse verteilen.

Danach die Früchte darauf streuen.

Streusel:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und nicht zu lange rühren, sodass sich Krümel ergeben.

Diese auf die Früchte geben. Bei 175°C ca. 30 min backen.



### Weintraubenmarmelade mit Walnusskernen

Zutaten:

1 kg blaue Weintrauben, 15 dag Walnüsse, 1 Zitrone – Saft, 1 kg Gelierzucker (1:1)

Zubereitung:

Die Weintrauben verlesen, anschließend waschen und abtropfen lassen. Die Walnüsse klein hacken. Die Weintrauben mit Wasser bedecken und etwa 15 Minuten erhitzen. Danach mit dem Erdäpfelstampfer leicht zerdrücken und darauf mit der Flotten Lotte passieren. Anschließend den Zitronensaft, das Fruchtmus und den Gelierzucker in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Am Schluss die Walnüsse unterrühren. (Können nach Belieben auch vorher angeröstet werden.) Den Topf vom Herd nehmen und die Marmelade nach der Gelierprobe in heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese möglichst voll füllen, sofort verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.

**Gutes Gelingen wünschen**

**Karin Pickl-Herk und  
Julia Gschweicher!**

**bussta.at**  
Technik aus Leidenschaft

TEL 0810 977 010

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



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](http://www.es-tec.at)    [office@es-tec.at](mailto:office@es-tec.at)

Raiffeisenbank  
Hollabrunn

[hollabrunn.meineraika.at](http://hollabrunn.meineraika.at)

**Vom Wohntraum zum Wohnraum  
mit unserer günstigen Finanzierung**

Sprechen Sie mit unseren WohnTraumBeratern Erwin Sommer und Markus Geyer

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn  
Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Ing. Elisabeth Krumböck, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, Mag. Barbara Kilian, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz  
Obmann: Andreas Bauer, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführer: DI Gerhard Gschweicher  
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.

14.08.2014