

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

HERZLICH WILLKOMMEN
zu den INFORMATIONSTAGEN



Fr., 21.11.2014,
8:00 Uhr - 15:00 Uhr
Sa., 22.11.2014,
8:00 Uhr - 12:00 Uhr

EDITORIAL

Das Schuljahr ist noch relativ jung und doch hat sich einiges bewegt in den vergangenen Wochen. Wir können über zahlreiche Projekte, Veranstaltungen und Kooperationen berichten, vor allem über eine lebendige Schule - machen Sie sich ein Bild davon an den Informationstagen.

INHALT

Programm Informationstage	3
Aus dem Verband.....	4
Aus der Schule	4
Veranstaltungen und Termine	19
Kamingespräch	20
Exkursion Steyr-Werke	21
Fachartikel.....	23
Erlesenes aus der Landwirtschaft.....	24
Kochen für Teenies	25
Jobbörse	www.abso.at

Werd ich einst von hier getragen, schau ich dankbar noch zurück!

Novalis (1772 - 1801), eigentlich Georg Philipp Friedrich Leopold Freiherr von Hardenberg, deutscher Lyriker

Vergänglichkeit – eine Kernkompetenz der Landwirtschaft?



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

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen – liebe Freunde unseres Hauses!

Zugegeben – das Thema des Leitartikels ist natürlich dem Totengedenken zu Allerheiligen und Allerseelen geschuldet, kombiniert mit Todesfällen, die in letzter Zeit mein Umfeld betroffen haben. Aber es ist auch willkommener Anlass, um sich über das Spannungsfeld Jugend und Sterben Gedanken zu machen.

Generell ist es ja so, dass unsere moderne Gesellschaft versucht, den Tod so weit wie möglich aus unserem Gesichtsfeld auszublenden. Alte und Kranke landen zumeist in Einrichtungen, die verhindern sollen, dass die Aktiven unserer Leistungsgesellschaft mit deren Problemen oder sogar mit deren Ableben behelligt werden. Immer weniger Menschen bekommen die Gnade im Umfeld ihrer Lieben alt werden zu dürfen oder gar in deren Kreis von dieser Welt zu scheiden.

Sollen Kinder und Jugendliche eigentlich mit dem Tod in Berührung kommen? Von mir gibt es dazu ein klares Ja! Auch in diesem Alter kann man vieles im Leben nur dann verstehen, wenn man einen umfassenden Blick

darauf werfen darf.

Das landwirtschaftliche Schulwesen ist meiner Meinung nach prädestiniert, um hier eine wichtige Rolle einzunehmen. Generell ist das bäuerliche Umfeld immer mit dem Sterben in irgendeiner Form konfrontiert. Seien es die Kulturpflanzen, die nach ihrer Reife geerntet werden müssen, oder die Nutztiere, die uns irgendwann als Nahrung dienen. Der Bauernstand lebt mit den Jahreszeiten und Herbst und Winter symbolisieren eben auch das Sterben und den Tod. Dies wird auch durch die Brauchtumpflege sichtbar, die einen wichtigen Bildungsauftrag in den Landwirtschaftsschulen darstellt. Ob Totengedenken zu Allerheiligen oder der Dank für eine reichliche Ernte, um über die Tage des Winters zu kommen, lernen unsere Schüler, dass alles was lebt, auch einmal sterben muss.

Darum passt die Ausbildung der sozialen Dienste sehr gut in das landwirtschaftliche Bildungskonzept. Vor allem der Umgang mit alten Menschen erfordert sehr viel Fingerspitzengefühl, das man nur entwickeln kann, wenn man sich in deren Situation einfühlen kann. Ohne das Bewusstsein für unsere Endlichkeit und die darauf basierenden Gefühle und Ängste kann Altenpflege nur „konservierende Aufbewahrung“ sein. Etwas, das wir uns in Zukunft alle nicht wünschen, wenn wir auch einmal auf Hilfe angewiesen sein werden.

Aber noch leben wir!

Um sich das Leben und Treiben in unserer Schule ansehen zu können, darf ich Sie sehr herzlich zu unseren Infotagen einladen, die am 21. und 22. November stattfinden werden. Um mehr Gäste empfangen zu können, haben wir uns heuer dazu entschieden, unsere Pforten erstmals an zwei Tagen zu öffnen. Bitte kommen Sie und seien Sie unsere Gäste!

Mit großem Stolz darf ich auch eine Auszeichnung vermelden, die wir in diesem Schuljahr schon entgegennehmen durften. Die LFS Hollabrunn errang beim Integrationsaward des Bezirkes Hollabrunn den dritten Platz in der Kategorie öffentliche Dienstgeber. Dieser Preis, den das AMS, die Caritas, die Wirtschaftskammer, die Arbeiterkammer und das Sozialministerium vergeben, gebührt allen Dienstgebern, die sich im Umgang mit ihren Mitarbeitern als besonders sozial erweisen. Auch das fügt sich sehr gut in das Gesamtbild unserer Schule und unserer beiden NÖ Landesweingüter ein.

Ich darf Ihnen noch einen schönen Herbst und einen beschaulichen Winter wünschen.

Bleiben Sie uns gewogen!



INFORMATIONSTAGE

Fr., 21.11.2014, 8:00 Uhr - 15:00 Uhr

Sa., 22.11.2014, 8:00 Uhr - 12:00 Uhr

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn
2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2

AUSBILDUNGSSCHWERPUNKTE

- Landwirtschafts- u. Weinbauausbildung
- Betriebs- u. Haushaltsmanagement
- Ausbildung z. Tagesmutter - Kinderbetreuung
- Gesundheitstraining - Kräuterkosmetik
- Haustierhaltung
- Berufsreifeprüfungslehrgang mit Studienberechtigung



AUS DEM VERBAND

Lesevorbereitung und Versuchsverkostung am Landesweingut Retz

Auch heuer fand am Landesweingut Retz in der ersten Septemberwoche wieder die Versuchsverkostung zur Lesevorbereitung statt. An den drei Terminen konnten in Summe rund 110 interessierte Winzerinnen und Winzer begrüßt werden. Gerade die besondere Witterungssituation um diesen Zeitpunkt brachte viele dazu, sich nicht nur selbst Gedanken zum weiteren Vorgehen im Weingarten und Keller zu machen, sondern so manchen Berufskollegen um seine Meinung zu fragen. Nach einem kurzen theoretischen Input von DI Florian Hanousek zum aktuellen Reifezustand, den Besonderheiten des Weinbaujahres 2014 und Versuchsergebnissen standen den Teilnehmern ca. 130 Proben aus der Mikrovinifikation zur Verkostung bereit. Schwerpunkte waren auch heuer verschiedene Hefevarianten, neue Most- bzw. Weinbehandlungsmittel und weinbauliche Maßnahmen, wie z. B. Traubenansatzregulierung, Bewässerung + Düngung und Pflanzenschutzmaßnahmen. Somit konnten sich die Winzerinnen und Winzer selbst ein Bild von den Ergebnissen, sprich von den

Weinen machen und die hierbei gewonnenen Eindrücke mit in den eigenen Betrieb einfließen lassen. Die stetig hohe Anzahl an Teilnehmern zeigt auch wieder den wichtigen Stellenwert des Landesweinguts Retz in der Region als Versuchs- und Innovationsbetrieb. Sämtliche Versuchsergebnisse sind auf der Homepage der LFS Hollabrunn unter www.diefachschule.at abrufbar.



AUS DER SCHULE

Sommerbildungstage der Landwirtschaftsschulen

Vom 25. bis 27. August 2014 fanden bereits zum 19. Mal die traditionellen Sommerbildungstage der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen an der Gartenbauschule Langenlois statt. „Diesmal lag der Fokus



Bild (v. l. n. r.): Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, Mag. Kristina Mandl, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler und Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn. (Fotocopyright: Jürgen Mück)

der Vorträge sowie Workshops auf der Gesundheitsförderung an Schulen, um der jungen Generation bewusst zu machen, wie wichtig Bewegung und Ernährung für Konzentration, Leistungsfähigkeit und Gesundheitsvorsorge sind“, betonte Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, die weiter ausführte: „Für den Lernerfolg ist neben einer zeitgemäßen Pädagogik auch die körperliche Verfassung der Schüler von entscheidender Bedeutung, deshalb setzen die Landwirtschaftsschulen im neuen Schuljahr verstärkt auf die nachhaltige Gesundheitsförderung.“

„Ein weiterer Schwerpunkt der Weiterbildungsveranstaltung war dem Thema Sicherheit am Arbeitsplatz gewidmet, was bei der praktischen Ausbildung an den Schulen eine große Rolle spielt. Gerade in der Landwirtschaft herrscht bei vielen Arbeiten erhöhtes Unfallrisiko, für das die Jugend sensibilisiert werden muss. Durch Prävention und einfache Sicherheitsmaßnahmen können viele Unfälle vermieden werden“, so Schwarz.

„Weiterbildung besitzt an den Landwirtschaftsschulen einen hohen Stellenwert, was die über 200 Teilnehmer der Sommerbildungstage eindrucksvoll bestätigen. Um

zeitgemäße Lernformen zur Anwendung zu bringen und die Unterrichtsqualität zu sichern, ist die Lehrerweiterbildung von großer Bedeutung“, betonte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn.

Zu den Vortragenden zählte Dr. Bernhard Bueb, der in seinem Vortrag über „Wer ist ein gebildeter Mensch?“ sprach. Dr. Peter Schlögel stellte das Konzept der „Lern-

ergebnisse“ vor und Dr. Andreas Müller referierte zum Thema „Die Schule schwänzt das Lernen“.

Direktor Dipl.-Ing. Franz Raab sprach über „Vielfalt ist unsere Stärke. Das Zukunftsprogramm LK NÖ“. Dem Sicherheitsaspekt der neuen Medien widmete sich Michael Guzei und Rudolf Pföhs beleuchtete die Prävention von Gefahren und Krisensituationen in der Schule.

3. Platz beim Integrationsaward

Nach 2004 und 2009 wurde nunmehr bereits zum dritten Mal der Hollabrunner Integrationsaward an Unternehmen des Bezirkes vergeben.

Insgesamt 20 Betriebe wurden für ihr Engagement in der beruflichen Integration vor den Vorhang gebeten, 250 Gäste fanden sich dafür als Gratulanten im Hollabrunner Stadtsaal ein. Die Bedeutung der Verleihung wurde durch die Anwesenheit von Volksanwältin Gertrude Brinek, Behindertenanwalt Erwin Buchinger, Caritas-Generalsekretär Alexander Bodmann, der NÖ-Sozialpartnerspitzen Sonja Zwazl (Wirtschaftskammer) und Markus Wieser (Arbeiterkammer) sowie von AMS NÖ-Landesgeschäftsführer Karl Fakler und AMS NÖ-Landesstellenleiter Manfred Rötzer unterstrichen. Als Ehrengäste aus dem Bezirk konnten Bezirkshauptmann Stefan Grusch, Finanzamtsvorstand Anton Trauner, Oberst Wolfgang Huber als Leiter der Justizanstalt Sonnberg, Chefinspektor Walter Hafner von der Polizeiinspektion Hollabrunn, Bezirksbäuerin Annemarie Bauer und Landarbeiterkammer-Geschäftsstellenleiter Franz Dick begrüßt werden. Als Gemeindevertreter gratulierten Vizebürgermeister Alfred Babinsky seitens der Bezirkshauptstadt sowie die Bürgermeister Herbert Golder aus Mailberg und Johann Gartner aus Ziersdorf. Initiiert wurde die Auszeichnung von der Integrationsplattform Hollabrunn. In diesem Netzwerk bemühen sich 18 regionale Einrichtungen, Beratungsstellen und

Institutionen – federführend das Arbeitsmarktservice, die Caritas, Bezirkshauptmannschaft, Wirtschaftskammer und Arbeiterkammer um die berufliche Integration von Menschen mit Behinderungen. Manfred Breindl führte als souveräner Moderator durch die Award-Verleihung.

In der Kategorie der Öffentlichen Dienste konnte sich die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn über den 3. Platz freuen. Eine solche Auszeichnung stellt unter Beweis, dass soziale Inklusion, die Notwendigkeit der Unterstützung in der beruflichen Integration und die Vorbildwirkung nicht nur Schlagworte des Bildungswesens sind, sondern in der LFS Hollabrunn tatsächlich gelebt werden.



Bild: Die LFS Hollabrunn freut sich über den 3. Platz beim Integrationsaward 2014.

Lehrertag der Landwirtschaftsschulen in NÖ



Bild (v. l. n. r.): Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz und Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler.

COPYRIGHT: NLK J. Burchhart.

Beim Lehrertag der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Langenlois Ende September stand die Anwendung einer zeitgemäßen Pädagogik im Mittelpunkt, um die Schüler fit für die Welt von morgen zu machen. Die engagierte Teilnahme an den Arbeitsgesprächen aller Landwirtschaftslehrer aus Niederösterreich zeigt das große Engagement des Lehrpersonals rund um die Neugestaltung des Unterrichts an den Fachschulen. Die „Möglichkeiten des Einsatzes einer schülergerechten Pädagogik wurden dabei ausgelotet und die Umsetzung in der Praxis wurde diskutiert“, betonte Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Die vorrangigen Aufgaben der Schule sind, die Kinder für

neue Herausforderungen auszubilden und die Freude am Lernen zu wecken und zu erhalten. Deshalb ist es notwendig ihre Persönlichkeit zu stärken, die sozialen Kompetenzen zu fördern, ihre Problemlösungskompetenzen und ihre Selbstverantwortung in den Vordergrund zu stellen“, so Schwarz.

Die Schüler können durch Bildungsmodule eigenständig Schwerpunkte setzen und auch vertiefende Angebote sowie individuelle Fördermaßnahmen wählen. Damit ist es möglich besondere Rücksicht auf Alter und Lebensbedingungen der Jugendlichen zu nehmen und das Lernen wird somit flexibler gestaltet.

LR Schwarz: Größte Schulmesse Österreichs ist starkes Zeichen für Gemeinsamkeit und Solidarität



Bild (v. l. n. r.): Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, Leiter des Diözesanschulamtes Mag. Karl Schrittwieser, Dompfarrer Toni Faber, Stadträtin Dr. Maria-Theresia Eder, Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz, Bezirkshauptmann Mag. Wolfgang Straub und Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn (COPYRIGHT: NLK J. Burchhart)

Am 18. September 2014 fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die diesmal zum Stift Klosterneuburg führte und unter dem Motto „Wertvoll leben“ stand. „Schüler, Lehrer und Bedienstete der 20 Landwirtschaftsschulen nahmen an der größten Schulmesse Österreichs teil und setzten damit ein solidarisches Zeichen der Gemeinsamkeit für Gerechtigkeit und Frieden“, betonte Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Mit dieser einmaligen Aktion im Schulbereich unterstreichen die Landwirtschaftsschulen einmal mehr ihre wichtige Funktion bei der Wertevermittlung an die Jugend im ländlichen Raum und weisen auf die vielfältigen Leistungen der österreichischen Landwirtschaft hin. Die Verantwortung für das Leben, die Natur und die Gesellschaft stand bei der Wallfahrt im Mittelpunkt“, so Schwarz.

„Zusätzlich unterstützt ein modernes Coaching- und Lernbegleitsystem die Jugendlichen beim Lernen“, so Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald. „Derzeit befinden wir uns noch in einer Probephase, wo die Machbarkeit der Modularisierung im Mittelpunkt steht. Lehrer, Schüler und Eltern sind dabei eingebunden, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen“, so Friewald. Zu den großen Stärken der Landwirtschaftlichen Fachschulen zählt die fundierte praktische Ausbildung, die es auch künftig zu stärken gilt.

„Über 2300 Personen, davon rund 2000 Schüler, nahmen an diesem Start-up ins neue Schuljahr teil“, informierte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn. „Diese Wallfahrt ist auch ein Symbol für einen toleranten Umgang miteinander und die Solidarität in der Gesellschaft, die besonders in unserer Zeit wichtige Werthaltungen darstellen“, so Krenn.

Dompfarrer Toni Faber hielt den ökumenischen Wortgottesdienst und sprach von einer besonderen Aktion der Schulen, die Gemeinschaft stiftet und den Jugendlichen die Natur und Kultur gleichermaßen näher bringt. „Eine Wallfahrt ist immer auch ein gesellschaftliches Ereignis, sie führt zu Begegnungen und zum Austausch zwischen Menschen. Vor allem für die neuen Schüler in den ersten Jahrgängen bietet diese Veranstaltung eine gute Gelegenheit Kontakte zu knüpfen und sich einen Überblick über die landwirtschaftlichen Schulen zu verschaffen“, betonte Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, MA.

Für die Musik sorgten das Bläserensemble der Landwirtschaftlichen Fachschulen unter der Leitung von Direktor Ing. Franz Fidler und die Gruppe „The Chameleons“.



Bild: Die LFS Hollabrunn vor dem Stift Klosterneuburg.

LR Schwarz: „Erfolgreicher Start ins neue Schuljahr mit hohen Schülerzahlen



Bild: Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz (Mitte) mit den Direktoren und der Schulabteilung der Landwirtschaftlichen Fachschulen. (Fotocopyright: Jürgen Mück)

Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz lud alle Direktoren der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen nach Dürnstein zu einem Arbeitsgespräch anlässlich des Schulbeginns ein. „Die Landwirtschaftsschulen sind als Bildungszentren im ländlichen Raum bestens etabliert und starten mit konstant hohen Schülerzahlen ins neue Schuljahr“, betont Schwarz, die weiter ausführt: „An den 18 Landwirtschaftlichen Fachschulen und zwei Berufsschulen in Niederösterreich wird den rund 3.200 Schülerinnen und Schülern eine zeitgemäße Ausbildung mit zahlreichen Ausbildungsmöglichkeiten und Berufsabschlüssen geboten. Dies ist ein wesentlicher Grund für die konstant hohen Schüler-

zahlen. Allein in den letzten zehn Jahren nahmen die Schüler um rund fünfzehn Prozent zu.“

Neben der schulischen Ausbildung wird auch besonderer Wert auf das Kurswesen gelegt, was die direkte Kontaktpflege mit den Bäuerinnen und Bauern ermöglicht. Die Fachschulen sind zudem offene Häuser für kulturelle Veranstaltungen und somit in der Region fest verankert. „Die Landwirtschaftlichen Schulen stehen für die gelungene Verbindung von Tradition mit der Moderne und unterstreichen damit einmal mehr ihren ganz besonderen Stellenwert als Zukunftswerkstätten für die Weiterentwicklung des ländlichen Raumes“, bekräftigte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn.

Agrarische Bildungsenquête in Linz

Linz war Anfang Oktober Austragungsort für eine agrarische Bildungsenquête, bei der die Weiterentwicklung des landwirtschaftlichen Bildungswesens in Österreich auf der Agenda stand. Für Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz ist die Bildungstagung ein wichtiges Signal zur Weiterentwicklung des landwirtschaftlichen Bildungswesens: „Der Erfahrungsaustausch und die aktive Mitgestaltung an der Weiterentwicklung von Bildungsangeboten tragen zur Sicherung eines dynamischen ländlichen Raumes in Österreich bei. Die geänderten gesellschaftlichen Rahmenbedingungen müssen dabei berücksichtigt werden, um Bildungsinhalte mit einer zeitgemäßen Pädagogik zu vermitteln.“ Für Schwarz zeigen die Diskussionsrunden der Tagung immer wieder, wie wichtig es ist, persönlich Erfahrungen auszutauschen, Fragen zu stellen und so gemeinsam die Zukunft zu gestalten. Über 50 Personen nahmen an der Bildungsenquête teil. Seitens der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn waren

Dominik Köck und Mag. Barbara Kilian vor Ort.

„Die Teilnehmer des europaweiten Mobilitätsprojekts der ‚Nationalagentur für Lebenslanges Lernen‘ konnten Erfahrungen in über zehn europäischen Ländern



sammeln, die im Rahmen der Tagung diskutiert wurden“, erklärte Dipl.-Päd. Elisabeth Hönigsberger, MA, Präsidentin von EUROPEA Austria.

Die Tagung fand unter der Schirmherrschaft der EUROPEA Austria statt. Durch die EUROPEA, das EU-weite Netzwerk von über tausend landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, ist ein reger Austausch zwischen Schulen auf Europaebene möglich. Lehrer und Schüler können dadurch leichter an Austauschprogrammen und Auslandspraktika teilnehmen. Auch Dominik Köck und Barbara Kilian werden im Zuge eines solchen Austauschprogramms eine Woche in England verbringen.

„Bei der Bildungsenquête stand die Weiterentwicklung des landwirtschaftlichen Bildungswesens in Österreich auf der Agenda. So gab es Erfahrungsberichte der

Leonardo da Vinci-Projekte ‚COLLVET‘ und ‚ANGIE 2.0‘ über Auslandspraktika und die Sichtbarmachung von erworbenen Kompetenzen“, erklärte Elisabeth Hönigsberger. „Dabei wurden wissenschaftliche Forschungsarbeiten rund um das informelle Lernen von Studenten der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik vorgestellt. Zudem stellten Schüler von vier Landwirtschaftlichen Fachschulen ihre Erfahrungen in Blogs zur Verfügung. Auch die Rolle des landwirtschaftlichen Schulwesens in Finnland als Vorreiter für ein zukunftsweisendes Bildungssystem wurde im Plenum präsentiert“, so Hönigsberger. Dafür konnte Susanne Vestling, die Koordinatorin für internationale Beziehungen des YA-Vocational College of Ostrobothnia in Finnland, gewonnen werden.

2017+ - Wir haben es probiert!

Wir haben in den Sonnleiten news bereits ein paar Mal über das neue pädagogische Konzept der Modularisierung an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich berichtet, das neben dem Coaching und der externen Evaluierung die Eckpunkte des Konzepts 2017+ bildet. Durch dieses Modulsystem soll bekanntlich die Möglichkeit geschaffen werden, individuelle Interessen der Schüler im verstärkten Ausmaß zu berücksichtigen. An der Landwirtschaftlichen Fachschule



Hollabrunn wurde dieses Konzept nun zwei Wochen lang mit allen Klassen umgesetzt, um so die Eigenständigkeit und Selbstverantwortung der Schüler zu fördern. Zu diesem Zweck wurden Lernfelder definiert, zu denen in diesen beiden Wochen gearbeitet wurde. So beschäftigten sich der 1. und 2. Jahrgang des Ländlichen



Betriebs- und Haushaltsmanagements mit der Gesunden Jause und gestalteten ihre Stunden nach dem Motto „Mit Herz, Hirn und Humor“. Im 3. Jahrgang standen die Wildkräuter sowie die sportlichen Aspekte in der Ausbildung zum Gesundheitstrainerassistenten im Vordergrund. In den Landwirtschaftsklassen wurden Sicherheitsaspekte am Bauernhof (1. Jahrgang) sowie der Winterweizenanbau (2. Jahrgang) behandelt. Alles



rund um die Futtermittel (1. Jahrgang) sowie alles zum Thema Vögel und Vogelvolieren (2. Jahrgang) waren die Schwerpunkte in der Haustierhaltung. Zusätzlich zu den theoretischen und praktischen Inputs wurden mit allen Schülerinnen und Schülern auch Exkursionen unternommen, um tatsächliche Anwendungsgebiete des erworbenen Wissens kennenzulernen.

Kurz notiert



Schüleröffnungsgottesdienst in
Klein Maria Dreieichen



Exkursion zu Agropan Ernstbrunn



Am Bundesamt für Eich- und
Vermessungswesen



Nützlingshäuser gebaut



Schüleraustauschwoche in unserer
slowakischen Partnerschule in Pruske



Gemeinsame Weinlese mit slowakischen
Schülern in Retz



Siegerteam des Sportfests
an der LFS Hollabrunn



Argentinischer Gastschüler Facundo Miguelo
Gutierrez aus San Rafael, Mendoza (Mitte)

Gelebte Schulpartnerschaft



Bereits seit geraumer Zeit sind gemeinsame Aktivitäten im Rahmen der Schulpartnerschaft zwischen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn und der Landwirtschaftsschule im tschechischen Roznov pod Radhostem ein fixer Bestandteil im Schuljahr. So freute es die Verantwortliche, Mag. Barbara Kilian, ganz besonders, dass im Rahmen einer von den tschechischen Kollegen organisierten Exkursion 40 Personen, darunter Bürgermeister und Vertreter des tschechischen Bildungswesens, Niederösterreich und insbesondere Hollabrunn einen Besuch abstatteten. Nach der Begrüßung der Gäste durch Dir. Ing. Rudolf Reisenberger informierte Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, MA über das landwirtschaftliche Schulwesen in Niederösterreich und stellte sich den Fragen der interessierten Zuhörer. Nach einer Schulführung

mit Dir. Reisenberger machte sich die Gruppe auf den Weg nach Rösschitz, wo eine Besichtigung des Weinguts Gschweicher sowie eine Weinverkostung auf dem Programm standen. Am zweiten Tag ging es dann in die LFS Langenlois, wo die Exkursionsteilnehmer zunächst von Dir. Dipl.-Ing. (FH) Annemarie Betz durch die Lehrgärtnerei geführt wurden, bevor ihnen Dir. Ing. Franz Fuger die Gartenbauschule zeigte. Den Nachmittag verbrachte die Gruppe im Landesweingut Retz, wo nicht nur die Mikrovinifikationsanlage besichtigt wurde, sondern auch ein paar edle Tropfen verkostet wurden. Nach zwei gelungenen Tagen ging es für die Gäste dann zurück in die Heimat, vor der Abfahrt wurde aber noch ein einwöchiger Schüleraustausch vereinbart, der eine weitere Aktivität im Rahmen dieser gelebten Schulpartnerschaft darstellt.

Kulinarium im Kräuterviertel

Zum ersten Mal fand heuer an der LFS Hollabrunn ein Kulinarium statt, welches alleine von den Schülern organisiert, zubereitet und durchgeführt wurde. Als Ein-



stieg in den Kräuterviertelabend hatten die Schüler einen schmackhaften Schafgarbenaufstrich mit einem Wildkräutersalat und Kräuterweckerln vorbereitet. Bevor mit dem Essen begonnen wurde, erklärte der Schüler Sebastian Huber etwas über die Schafgarbe.

Die Schafgarbe war bereits im alten China als Heilpflanze bekannt, und lange vor der Entdeckung Amerikas schworen auch die Indianer schon auf ihre Heilwirkung. Die alten Griechen nutzten die Schafgarbe vorwiegend zur Blutstillung, außerdem wirkt sie gegen Entzündungen.

Beim Wildkräutersalat waren einige Pflanzen auf dem Teller, die den Gästen zwar bekannt waren, aber die viele von ihnen sicherlich noch nie gegessen hatten. Beispielweise waren Löwenzahnblätter gepflückt worden, die Magen-Darm-Beschwerden lindern können. Durch den bitteren Geschmack ähnelt der Löwenzahn dem Rucola und eignet sich perfekt für den Salat. Die Vogelmiere und Gundelrebe im Salat sind stoffwechselanregende und schleimlösende Wildkräuter. Auch der allseits bekannte Spitzwegerich im Salat wirkt wundhei-



lend und hustenlindernd. Das Gänseblümchen ist nicht nur dekorativ für das Auge, sondern auch hautverbessernd.

Als zweiter Gang wurde den Gästen eine Pflanze ans Herz gelegt, die allseits als Unkraut beschimpft wird. Wir alle kennen den brennenden Schmerz, den diese Pflanze verursacht, wenn wir sie unachtsam berühren. Trotzdem sollte man die Brennnessel schätzen, da sie stoffwechselanregend und blutreinigend wirkt. Sie wur-

de zu einer wohltuenden und bekömmlichen Suppe zubereitet.

Danach folgte das Highlight des Abends, das Ragout von der Hollabrunner Kalbin, als Beilage gab es Giersch- und Ringelblumenroulade. Die Ringelblume ist ein hervorragendes Wundkraut. Sie wirkt reinigend und zusammenziehend. Hildegard von Bingen, die die Ringelblume „Ringula“ oder „Ringella“ nannte, empfahl sie den Klöstern für ihre Gärten.

Zum Abschluss verführten die Schülerinnen und Schüler ihre Gäste mit einem Holundertopfenmousse (vor einem Hollerstrauch soll man den Hut ziehen, heißt es). Und diese Aussage stimmt auch, denn der Holler wirkt wundheilend, schweißtreibend, blutreinigend, bei grip-palen Infekten und noch vielem mehr.

Zum Schluss gab es ein Zitronenmelissenpesto und Entspannungskekse mit Lavendel, damit die Gäste relaxt nach Hause fahren konnten.

Die Rezepte finden sich auf den letzten Seiten dieser Ausgabe der Sonnleiten news.

Schweden, Schweden und nochmals Schweden *(von Samantha Schier)*

Die meisten Personen fragen sich sicher, warum ich nach Schweden gegangen bin, oder?

Ich denke mir, wenn man schon die Chance bekommt, ins Ausland zu gehen und dort für einige Monate zu arbeiten, dann wird man das auch machen, denn man bekommt so eine Chance nur ein- bis zweimal im Leben (wenn man Glück hat). Außerdem wollte ich einmal etwas anderes sehen als den typisch österreichischen Betrieb. Und es schaut bestimmt auch gut aus, wenn in meinem Lebenslauf eine 4-monatige Auslandspraxis steht (für später). Natürlich muss man für so ein Vorhaben genügend Mut, Reiselaune, Sprachkenntnisse, Eltern und Lehrer haben, die einen unterstützen und einem helfen.

So, nun über die Praxis selbst:

Ich habe für 4 Monate in der Kvinnerstaskolan gearbeitet. Sie ist ähnlich wie unsere Schule, nur um einiges größer, das Essen ist hervorragend und das Schulsystem ist auch ein wenig anders als bei uns, zum Beispiel gibt es eigene Forstwirtschaftsklassen und eigene Landwirtschaftsklassen, also es sind zwei getrennte „Zweige“. Auf jeden Fall besitzt die Schule rund 300 ha an Feldern und Weiden (für die Kühe) und 550 ha Mischwald (gesamt 850 ha). Ich habe für die 4 Monate im Kuhstall gearbeitet, weil ich sehr an der Nutztierhaltung interessiert bin. Es ist ein Milchbetrieb mit rund 150 Rindern, bestehend aus den Rassen Svenskröd und Holstein. Und wir melken rund 1500-1600 l Milch pro Tag. Die Milch wird dann an die Firma ARLA verkauft.



Ich persönlich habe im Stall Unmengen an neuen Sachen gelernt, wie zum Beispiel:

Melken, Kälberaufzucht, richtiges Füttern, richtiger Umgang mit Kühen und Kälbern, Reinigung des Stalles und was man gegen typische Milchkuhkrankheiten machen kann (z.B.: Mastitis, ...), also alles, was mich interessiert. Dieser Schulbetrieb ist wirklich großartig und das Team, mit dem man arbeitet, ist/war wie eine Familie für mich, wirklich freundliche und lustige Leute, die einem helfen und einen nicht gleich anschreien, wenn man einen Fehler gemacht hat.

Ich würde die Erfahrung, die ich in Schweden „erlebt“ habe, nie aufgeben, weil es eine meiner besten Entscheidungen war, die ich je getroffen habe, und ich würde es wieder tun, wenn ich die Chance dazu hätte. Und für die Leute, die ihre Praxis vielleicht noch vor sich haben, geht ins Ausland, es ist es wirklich wert und man lernt so coole neue Leute kennen.

Schulpartnerschaft mit dem Lycée Agricole in Cibeins



Im vergangenen Mai besuchten unsere Schule LehrerInnen der Landwirtschaftlichen Schule in Cibeins (Frankreich). Sie informierten sich intensiv über die Fachrichtung Haustierhaltung an unserer Fachschule. Die französische Schule ist derzeit dabei ebenfalls diese Fachrichtung aufzubauen. Erste Schritte für Aquarien und Vogelvolieren sind bereits erfolgt. Bei unserem Gegenbesuch vom 8. - 12.10.2014 begleiteten Direktor Reisenberger fünf KollegInnen, die mit der Haustierhaltung befasst sind. Unser Ziel war es die andere Schule und deren Gegebenheiten kennen zu lernen und einen Schulpartnerschaftsvertrag zu unterzeichnen.

Cibeins liegt ca. 30 km nördlich der Stadt Lyon im Südosten von Frankreich. In Lyon mündet die Saône in die Rhône und diese bilden ein sehr breites Flusstal. Die Landwirtschaft ist stark vom Ackerbau und der Viehzucht geprägt. Es gibt ausreichend Niederschlag, so dass der Mais nicht bewässert werden muss. Nordöstlich von Lyon gibt es viele Seen und Teiche, die intensiv zur Fischzucht verwendet werden. Die Durchschnittstemperatur liegt bei 11,7° Celsius und der durchschnittliche Jahresniederschlag liegt bei 750 mm.

Westlich von Cibeins am anderen Ufer der Saône liegt das bekannte französische Weinbaugebiet Beaujolais, das jedes Jahr am dritten Donnerstag im November den ersten roten Jungwein - „Beaujolais Nouveau“ - auf den Markt bringt. Dieser Rotwein wird aus der Sorte Gamay gekeltert. 50% des Rotweines dieses Gebietes werden als Primeur (Jungwein) verkauft.

Die Schule in Cibeins hat 440 Schüler, die mit dem Facharbeiter oder der Matura ihre Ausbildung abschließen. Nach der Matura ist auch eine zweijährige vertiefende Ausbildung möglich, die mit dem Bachelor an der Universität in Lyon abgeschlossen werden kann. Der

landwirtschaftliche Betrieb der Schule umfasst 140 ha Ackerland und Wiesen. Ca. 100 Milchkühe der Rasse Holstein Friesisch (Rotbunte und Schwarzbunte) weiden auf den Wiesen. 60 dieser Kühe werden derzeit gemolken bei einem Durchschnitt von 11000 kg Milch/Kuh/Jahr und einem Fettgehalt von 3,8%. Rund 100 Schafe der Rassen Texel und Charolais werden für die Lämmerproduktion gehalten. Die Schule betreibt auch eine Hundezucht mit 15 Hündinnen der Rassen Weißer Schäferhund, Cocker Spaniel und Cavalier King Charles Spaniel. Mit diesen Hunden machen die Schüler eine Ausbildung zum Hundetrainer. Auf dem Gelände der Schule befindet sich auch eine in Ostfrankreich sehr bekannte Blindenhundeschule. Die dort ausgebildeten Hunde, hauptsächlich der Rassen Labrador und Golden Retriever, werden nach zwei Jahren Training an die blinden Bezugspersonen übergeben.



Wir besuchten auch den Vogelpark (Parc des Oiseaux) in der Nähe, der viele seltene Vögel, zum Teil auch gefährdete Arten, hält (Tucan, Kolibri, Lori, Ara, ...).

Ein Besuch des Aquariums in Lyon ist für Schüler der Fachrichtung Haustierhaltung ebenfalls wichtig. Es werden dort die verschiedenen Flusslebensräume in Frankreich (Rhône, Saône, Loire, Garon und Garonne) gezeigt. Die unterschiedlichen Süßwasserlebensräume der anderen Kontinente (Amazonas, Afrikanische Seen, ...) sind umfassend in den Aquarien dargestellt. In einigen großen und kleineren Aquarien werden auch die verschiedenen Habitate im Meer präsentiert.

Zum Schluss unseres Besuches unterzeichneten beide Direktoren einen Schulpartnerschaftsvertrag, der zum Ziel hat, Schülern und Lehrern beider Schulen ein fachlich fundiertes Praktikum in der jeweils anderen Schule zu ermöglichen. Ganz im Sinne der Europäischen Union, die die Mobilität in der Ausbildung und im Beruf als ein wichtiges Ziel unterstützt.

Neu im Team!



Silvia Brandstätter, BEd.

Seit September 2014 unterrichte ich an der LFS Hollabrunn die Fächer Mathematik, Englisch, Politische Bildung, Sport und Hauswirtschaft. Kurz nach dem Abschluss an der HLFS Sitzenberg/Reidling habe ich mich dazu entschieden Lehrerin zu werden. Meine Ausbildung zur landwirtschaftlichen Fachschullehrkraft habe ich an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik mit den Schwerpunkten Agrarpädagogik und Englisch absolviert. Da ich selbst aus einem landwirtschaftlichen

Betrieb stamme, bin ich mit den Situationen auf einem Bauernhof sehr vertraut. In meinem Heimatort in Seyfrieds, einem kleinen Ort in der Gemeinde Heidenreichstein, bin ich in der Vorstandsfunktion bei einem Jugendverein tätig. Diese Erfahrungen kann ich sehr gut bei der Betreuung der Landjugend an der Schule einbringen und weiterentwickeln. Hier in Hollabrunn fühle ich mich als Junglehrerin sehr wohl und besonders gut ins Team aufgenommen. Ich schätze die tägliche Unterstützung meiner Kolleginnen und Kollegen. Schon in den ersten Wochen hat sich gezeigt, dass dieser Beruf an der LFS sehr abwechslungsreich und spannend ist. Es ist ein besonderes Gefühl mein Wissen an junge Leute weitergeben zu können. Ich freue mich auf jede weitere Woche in Hollabrunn.



Josef Braun

Mein Name ist Josef Braun, ich bin 41 Jahre alt und lebe mit meiner Gattin (Versicherungsangestellte) und meinen beiden Kindern (12 und 7 Jahre) in meinem Heimatort Oberthern. In meiner Freizeit unternehme ich gerne etwas mit meiner Familie und gehe meiner Leidenschaft, jeder Art von Musik, sei es zu Hause am Klavier als auch beim örtlichen Blasmusikverein, nach.

Nach meiner Ausbildung als Elektroinstallateur und Absolvierung des Präsenzdienstes habe ich diesen Beruf 26 Jahre in einem Elektrobetrieb in Großweikersdorf ausgeübt.

Seit 01.09.2014 bin ich in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn beschäftigt. Mein Aufgabenbereich umfasst in erster Linie die Haustechnik, Hausinstandhaltung und Elektroinstallationen. Reparaturarbeiten sowie Schülertransporte werden ebenfalls von mir durchgeführt. Weiters darf ich mich um die spezielle Beleuchtung der Kleintiere, Aquarien und Terrarien kümmern.

Ich darf bereits nach kurzer Zeit sagen, dass ich mich im Team der LFS sehr wohl fühle und mir meine neue, abwechslungsreiche Arbeit sehr viel Freude bereitet.



Mag. Ralph Huemer

Ich bin seit September 2014 neu im Lehrerteam der LFS Hollabrunn. Ich bin in Wien geboren und aufgewachsen und habe dort auch das Studium der Veterinärmedizin absolviert. Von 1998 bis 2001 war ich als freiberuflicher Tierarzt an zwei Kliniken tätig und bin seit 2001 Miteigentümer der Tierarztpraxis

Vivaristik (praktische Übungen). Ich habe somit meine Hobbys zum Beruf gemacht, denn bei mir zuhause (Weinzierl bei Tulln) betreue ich dreißig Aquarien, 100 Ziervögel, zwei Hunde, Schildkröten, Hühner, Enten, Gänse und Hochflurtauben. Ich darf auch einen Gemüsegarten und diverse Kübelpflanzen mein Eigen nennen.

Nach zwei Monaten im Dienst kann ich behaupten, dass die Entscheidung, mit Jugendlichen im Bereich Vivaristik zu arbeiten, eine sehr gute war. Ich hoffe, dass der Spaßfaktor weiterhin erhalten bleibt.

Abschließend möchte ich als „Junglehrer“ der Lehrerschaft meinen Dank für die herzliche Aufnahme aussprechen und ihr für ihre tägliche Arbeit Respekt zollen. Erst wenn man selbst dabei ist, merkt man, wie viel Arbeit ein Lehrerberuf neben dem normalen Unterricht mit sich bringt.

Gablitz.

Auf der Suche nach einer Zweitbeschäftigung hatte ich das Glück, in der LFS Hollabrunn eine Anstellung zu bekommen. Hier unterrichte ich in der Heimtierhaltung

1. Jahrgang Landwirtschaft 2014/15



Klassenvorstand
Dominik Köck



Böhm Maximilian
Hagenbrunn



Brenner Lukas
Braunsdorf



Dinstl Florian
Unterthern



Eichberger Philipp
Enzersfeld



Fiegl Philip
Glaubendorf



Fleischmann Thomas
Kleinhöflein



Frank Andreas
Merkersdorf



Haibach Marvin
Stockerau



Hartl Lisa
Hollabrunn



Haslinger-Fenzl Chris-
toph, Harmannsdorf



Hobek Christoph
Merkersdorf



Kainz Philipp
Niederhollabrunn



Kronberger Thomas
Bruderndorf



Minnich Alexander
Leobendorf



Nirnberger Eva
Untermixnitz



Österreicher Claudia
Untermixnitz



Otlberger Adrian
Baumgarten/W



Pass Michael
Stoitzendorf



Preiss Jaroslav
Roseldorf



Schier Bernd
Asparn/Zaya



Schleinzer Franz
Unterretzbach



Schöpf Markus
Engelsdorf



Spacek Fabian
Kammersdorf



Wallig Stefan
Pulkau



Winkler Katharina
Matzelsdorf



Würger Marcel
Großweikersdorf



Greilinger Markus
Ziersdorf

1. Jahrgang Haustierhaltung 2014/15



Klassenvorstand
Mag. Verena Kucera-
Hirzinger, BEd.



Bauer Katja
Laa



Bayer Sarah
Fahndorf



Biesenbender Joachim
Wien



Böck Anika
Kammersdorf



Döller Nicole
Stronsdorf



Frühwirth Karin
Palt



Fuchs Cornelia
Strengberg



Gasselseder Georg
Tautendorf



Geiler Tobias
Wien



Grossauer Miriam
Mahersdorf



Halter Valerie
Bruck/L



Harapatt Jennifer
Deutsch-Wagram



Haslinger Angelika
Laa



Holy Carina
Zellerndorf



Kahrer Lisa
Sollenau



Kiefer Raphaela
Stetteldorf



Knotzinger Jasmin
Goldgeben



Laudon Stefanie
Platt



Matejka Susanne
Niederfladnitz



Preschern Judith
Dürnleis



Reindl Sonja
Perg



Sarrer Lena
Laa



Schmadlak Sebastian
Pernersdorf



Sieber Sarah
Wien



Stahlmann Nils
Droß



Sulzberger Julia
Kleinriedenthal



Tobolka Anna-Katharina
Wien



Wannener Teresa
Würnitz



Wieser Celine
Wien



Wiesi Selina
Kalladorf



Wilthan Barbara
Paudorf

1. Jahrgang Betriebs- und Haushaltsmanagement 2014/15



Klassenvorstand
Julia Gschweicher, BEd.



Braun Melanie
Kühnring



Burkhart Jennifer
Ziersdorf



Delic Amela
Hollabrunn



Demir Seren
Ziersdorf



Finda Silvana
Platt



Fittner Carina
Hart



Horn Viktoria
Großmugl



Knell Jessica
Oberthner



Kühberger Bianca
Ziersdorf



Mayerhofer Anita
Furth



Neunteufel Jasmin
Bergau



Ossowsky Sylvia
Zellerndorf



Pelzer Lisa
Aspersdorf



Schwab Jasmin
Spillern



Stifter Sarah
Hollabrunn



Zipperle Jacque-
line, G.Meiseldorf

SchülerInnen des Berufsreifeprüfungslehrganges 2014/15



Klassenvorstand
Mag. Barbara Kilian



Achs Tobias
Oberpullendorf



Baumgartner Christo-
pher, Zemling



Bucher Marina
Theras



Dringel Kathrin
Seebarn



Franz Matthias
Imst



Glück Andreas
St. Andrä



Hofstetter Mathias
Purkersdorf



Junge Lisa
Würnitz



Kittenberger Bianca
Schiltern



Lemon Alex
Wiener Neustadt



Lintinger Lisa
Walpersdorf



Ludwig Kristina
Wien



Maßer Anita
Stockerau



Muck Emelie
Oberolberndorf



Peraus Christina
Weitra



Schneider Bernhard
Gross-Reipersdorf



Schuler Nico
St. Anton am Arlberg



Silberbauer Hannah
Zogelsdorf



Stauber Manuela
Echtenbach



Tober Martin
Ludmerfeld



Winkelhofer Nathalie
Reikersdorf



Würfl Jeannine
Gillaus

Wir gratulieren herzlichst ...



... Christina und Viktor Teufelsbauer
zur Geburt ihres Sohnes
Viktor Xaver



... Karin Pickl-Herk und
Julia Gschweicher zur bestandenen
Ausbildung zum Wildkräuterguide



... Lucia Hofbauer und Christoph
Gnauer zur Vermählung

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Kursprogramm 2014/15 - LFS Hollabrunn - www.diefachschule.at

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
Termin auf Anfrage	FOTOBEARBEITUNG - EIN FOTOBUCH ERSTELLEN - Fotos speichern und verwalten, Bilder bearbeiten, Erstellen eines Fotobuches, Foto-CD erstellen, digitale Bilder im Internet veröffentlichen.	€ 90,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termin auf Anfrage	MEIN EINSTIEG IN DIE EDV - Sie üben am Computer das selbständige Arbeiten, das Erstellen und Gestalten von Schriftstücken sowie das Anwenden des Internets zur Informationssuche und den Umgang mit der elektronischen Post.	€ 221,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termin auf Anfrage	Schritt für Schritt zum digitalen Profibild - SCHLUSS MIT SCHLECHTEN BILDERN! DIGITALES PROFIBILD - BILDBEARBEITUNGSKURS - Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Daher ist es auch verständlich warum unser Bildbearbeitungskurs seit Bestehen großen Anklang findet. Neben Grundlagen wie z. B., der professionellen Fotoarchivierung auf Ihrem Computer lernen Sie professionelle Bildbearbeitung. Mit dem fortschrittlichen Gratisprogramm paint.net retuschieren Sie demnächst Ihre Bilder und erstellen Fotomontagen. Selbstverständlich erstellen Sie auch ein Internetalbum - damit Ihre Bekannten über das Internet Ihre Bilder betrachten können.	€ 90,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termin auf Anfrage	OBSTBAUMSCHNITTKURS - Nach einer theoretischen Einführung wird anhand praktischer Übungen gezeigt, wie junge und alte Bäume sinnvoll geschnitten werden.	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
Termin auf Anfrage	SCHNAPSBRENNKURS - Herstellung von Bränden und Likören in Theorie und Praxis, Grundlagen des Brennens, gesetzliche Bestimmungen, Maischebehandlung, Brennereigeräte, Raubrand, Feinbrand, Abstimmung des Brandes, fehlerhafte Brände, praktischer Abtrieb eines Feinbrandes mit Vorlauf- Nachlaufabtrennung, Likörherzeugung, Verkostung verschiedener Brände und Liköre.	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
13.01.2015 17:00 - 21:00	TRÄUMEN - TRAUEN - TUN - Ein Bild wirkt für das Unterbewusstsein tausendmal stärker als Worte. Erfolg hat viele Gesichter und hängt von unseren inneren Bildern ab - bei diesem Seminar üben wir das "Träumen", um Ziele zu finden, und spüren "hindernde Programme" auf, die uns von unseren Zielen abhalten.	€ 25,00	Grete Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungs- trainerin
29.01.2015 17:00 - 21:00	KRAFT SCHÖPFEN - STATT AUSBRENNEN! Lernen Sie durch einfache Übungen wie Progressive Muskelentspannung, einfache Atem- und Qi Gong-Übungen, Phantasiereise, ... Stress abzubauen, Zeit und Energie bewusst und zielorientiert einzusetzen und dadurch Kraft, Konzentration und innere Ruhe zu gewinnen.	€ 25,00	Grete Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungs- trainerin
12.02.2015 17:00 - 21:00	OPTIMISTEN LEBEN BESSER - Unser Denken kann uns Mut oder betrübt machen - wir können aber lernen, die Kraft positiver Bilder für uns zu nutzen. Bei diesem Seminar erfahren Sie, wie unbewusste "Programme" uns lenken und unsere Gefühle, unser Verhalten beeinflussen, wie diese "Programme" unser Leben optimieren oder reduzieren, hilfreiche mentale Methoden, um zu einem "optimalen Leben" zu kommen.	€ 25,00	Grete Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungs- trainerin

Anmeldungen und Auskunft unter 02952/2133/202, Waltraud Schuster

Klimaschutz im Selbstversuch

Donnerstag, 04. Dezember 2014, 19.00 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn
Hollabrunner Kamingespräch

Impulsreferat von

Edmund Brandner

Buchautor und Redakteur (OÖ Nachrichten)



Was ist das für ein Leben, das die Klimaschützer von uns verlangen? Wie sieht unser Alltag aus, wenn wir gezwungen sind, unseren CO₂-Haushalt um 80 Prozent – denn um diese Größenordnung geht es – zu reduzieren? Geht das überhaupt? Und was bedeutet das für unser Ernährungs-, Mobilitäts-, Konsum- und Freizeitverhalten?

OÖNachrichten-Redakteur Edmund Brandner wollte es genau wissen. Ein Jahr lang bemühte er sich, sein Leben so klimafreundlich wie nur irgendwie möglich zu gestalten. Er verkaufte sein Auto, verzichtete auf Flugreisen, stellte seine Ernährung um (oder versuchte es wenigstens) und schränkte sein Konsumverhalten ein. Die Familie machte freiwillig mit. Der Hauskater unfreiwillig.

Über seine Erfahrungen schrieb Brandner 2010 eine Zeitungsserie und danach ein Buch.

Sein Resümee: Wer das Klima schützt, verliert nicht an Lebensqualität, sondern gewinnt.



die fachschule
HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at

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

EXKURSION

Donnerstag, 19. Februar 2015

Programm:

7:00 Uhr Abfahrt LFS Hollabrunn - Petzenkirchen

**8:30 Uhr Bäckerfrühstück und Besuch
der Erlebniswelt Haubiversum**



www.haubis.com



12.00 Uhr Mittagessen

13:00 Uhr Werksbesichtigung - Steyr Werke St. Valentin



www.steyr-traktoren.com



Ausklang beim Heurigen

Preis: € 40- inkl. Bäckerfrühstück und Werksführungen

Anmeldung mit Adresse und Tel. Nr. bis 20. Dezember 2014

unbedingt erforderlich unter:

e-mail: absolventen@diefachschule.at

oder Tel.: 02952/2133

Wir beraten Sie gerne in unseren Weinlabors!

Achtung - geänderte Laboröffnungszeiten in Hollabrunn!

Öffnungszeiten:

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

Weinlabor Retz: Seeweg 2
2042 Retz, Tel. 02942/2202/17
Donnerstag 8:00 - 11:00 Uhr - DI Hanousek

BBK Korneuburg: Leobendorferstraße 74
2100 Korneuburg, Tel.: 02262/72416/18
Montag 9:00 - 12:00 Uhr - Ing. Roch

43. Bezirksbauernball

am Samstag, 17.01.2015,
im Stadtsaal Hollabrunn

Einlass: 19.30 Uhr

Beginn: 20.30 Uhr

Musik:

Die Jungen Fetzner



Kartenvorverkauf und Tischreservierungen
ab 7. Jänner 2015 in der

BBK Hollabrunn, Sonnleitenweg 2a,
Fr. Herta Lesczusk Tel.: 05 0259 40600



ZEITREISE IN DIE ZUKUNFT unter dem Motto „Komm retten wir die Welt!“

Zum Abschluss der Zeitreisen laden wir gemeinsam mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn herzlich ein.

Mittwoch, 26. November 2014, 18.00 Uhr
Veranstaltungssaal der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn
Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn

Eintritt: € 30,-

für BHW-Mitglieder und Mitglieder des Absolventenverbandes der LFS Hollabrunn: € 20,-

Es erwartet Sie ein spannender Abend mit:

Univ.Prof.in Dr.in Renée Schroeder – Biochemikerin, Bäuerin, Atheistin
Prof. Dr. Arnold Mettnitzer – Seelsorger, Psychotherapeut, Theologe
und der großartigen Musikerin der Künstlerin Timna Brauer

Anmeldung bis spätestens 14.11.2014

unter bildung@bhw-n.eu,

Tel: 02742 / 311 337



Ackerbautag der Wintertagung 2015
Dienstag, 27. Jänner 2015
Landwirtschaftliche Fachschule
Hollabrunn

FACHARTIKEL

Und jedes Jahr ist anders ...



„Denn wir produzieren ja kein Coca-Cola.“ – Eine Aussage, die vielleicht auf den ersten Blick verwundern mag, doch ist der Hintergrund bekannt, ganz einleuchtend.

Die Winzerinnen und Winzer stehen jedes Jahr vor neuen Herausforderungen. Gilt es doch mit der und nicht gegen die Natur zu arbeiten. Wind, Wasser und Wetter bestimmen nicht nur den Arbeitsalltag, sondern auch über Erfolg und Misserfolg bei der Ernte.

So zeigte sich das Weinbaujahr 2014 als ein sehr, sagen wir eigenes. Im Frühjahr geplagt von schier unendlicher Trockenheit und im Herbst teilweise einer Sintflut gleich. Durch die fehlende Winterfeuchtigkeit und relativ warmen Temperaturen waren der Austrieb und in weiterer Folge die Blüte im Verhältnis früh zu beobachten. Nennenswerte Niederschlagsmengen blieben, bis auf eine Ausnahme im Mai, aus. Einer bekannten Regel zufolge – 100 Tage nach der Blüte ist die Weinernte – wurde schon über einen abermals frühen Lesetermin Anfang September spekuliert. Doch dann kam der große Wetterumschwung. Besonders der August ließ sonnenschein- und temperaturmäßig sehr zu wünschen übrig, und so zeigte sich schon bald, dass der Entwicklungsvorsprung aus dem Frühjahr bald ausgeglichen war. Aus Sicht des Pflanzenschutzes gab es in den Gebieten von Retz und Hollabrunn bis Ende August keine großen Probleme, auch den Schadpilzen wie dem Echten Mehltau war es zu kalt. Schon nach den ersten Traubenstichproben war es klar, eine solch hohe Zuckergradation, wie es die letzten drei Jahre gebracht hatten, erreichen wir heuer nicht. Besonders in

Erinnerung bleiben werden das letzte Augustwochenende und die ersten Tage des September. Sehr heftige Niederschläge und Dauerregen machten zu schaffen. In nur drei Tagen fiel der ganze Monatsniederschlag eines durchschnittlichen Herbstmonats. Gerade im Gebiet um Röschitz gab es auch teilweise sehr starken Hagel, der bei einigen Weingärten zum Totalausfall führte. Schlimmer kann es einen Weinbauern gar nicht treffen. Die Beeren waren durch Hagelkörner und die großen Wassermengen aufgeplatzt, und praktisch über Nacht hatte sich der Grauschimmel über die Weintrauben ausgebreitet. Guter Rat war jetzt gefragt, doch eine zufriedenstellende Antwort auf die vielen Fragen der Winzerinnen und Winzer konnte nur bedingt gegeben werden. Die große Teilnehmeranzahl bei den Veranstaltungen zur Lesevorbereitung und Versuchsverkostung war sicherlich auch bestimmt einen gegenseitigen Wissensaustausch und das Beratschlagen über das weitere Vorgehen zu fördern. Grundtenor war jedenfalls die Notwendigkeit einer gestaffelten Lese und die Wichtigkeit einer sauberen und schonenden Weiterverarbeitung im Keller.

Dass wir als Winzerinnen und Winzer eben kein Cola produzieren, wo es ein genau definiertes Rezept und ein ganz bestimmtes Geschmacksbild gibt, kann in manchen Jahren, wie es z. B. heuer war, viele vor schwierige Entscheidungen stellen. Dass wir uns aber auch individuell und persönlich in das Produkt Wein einbringen können, die Sorte, die Riede und eben auch den Jahrgang herausarbeiten können, unterscheidet uns im positiven Sinn von einem Softdrink-Produzenten.

Ich wünsche allen Weinbäuerinnen und Weinbauern viel Erfolg mit ihren Weinen des Jahrgangs 2014!



DI Florian Hanousek
Leiter
Rebschutzdienst Retz-Hollabrunn

ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Das Wasser rinnt immer abwärts, bis an sein Ende!

Zugegeben, die Idee war gewagt. Aber Geri und ich wollten mit dem kleinen Schlauchboot unbedingt die Donau hinunter fahren. Und wer sollte zwei so jungen Burschen dieses Vorhaben auch ausreden können? Ich hatte zwar damals schon das Donaupatent, weil ich bei der Wasserrettung Hainburg ehrenamtlich tätig war, aber das Fahren mit einem kleinen Schlauchboot inmitten großer Schleppkähne und Schubverbände war natürlich nicht ohne Risiko.

Geplant war die Strecke von Passau bis Hainburg/Donau, immerhin 350 Stromkilometer, die wir in zwei Wochen zu absolvieren gedachten. Also brachte uns mein Vater zusammen mit dem Schlauchboot samt Paddeln nach Passau. In der Gegend von Linz fiel ihm ein, dass er seinen Pass vergessen hatte, und daher passierten wir die deutsche Grenze, indem er nur seinen Führerschein vorzeigte, was der Grenzbeamte anstandslos akzeptierte. Bei seiner Rückfahrt war es dann nicht mehr so einfach und er musste einige hundert D-Mark Strafe bezahlen, da er ohne gültige Papiere in die Bundesrepublik eingereist war.

Aber das interessierte Geri und mich schon nicht mehr, da wir uns zu dem Zeitpunkt schon mitten auf der Donau befanden. Wir hatten mit schnellen Fließgeschwindigkeiten gerechnet und wunderten uns, dass eigentlich nicht viel weiterging. Es wurde uns dann aber schnell klar, dass die vielen Kraftwerke sehr lange Staubeiche hatten, in denen wir heftig rudern mussten, um weiter zu kommen, um unseren Tagesschnitt von etwa 25 km bewältigen zu können.

Am Abend waren wir immer sehr müde, wuschen uns zumeist in der Donau und schliefen in einem Zelt direkt am Ufer. Durch die halbwegs konstante Geschwindigkeit, die auch andere Weggefährten betraf, hatten wir immer wieder Kontakt zu einer Jugendgruppe auf einem Holzfloß und zu zwei Pensionisten, die mit weißen Taschentüchern am Kopf auch stromabwärts unterwegs waren. Uns unterschied nur, was wir mit Schnüren hinter uns her durchs kühle Wasser zogen. Waren es bei uns einige volle Bierflaschen, so hatten die Rentner immer einen gekühlten Doppler Wein hinter dem Heck ihres Bootes.

Die Schleusen überwandten wir schweißtreibend mittels Umsetzanlagen, da unser Schlauchboot den Schleusenmeistern zu klein war, um mit hinein zu dürfen. Einmal ließen wir daher bei der Anmeldung zum Schleusen

die Information über die Beschaffenheit unseres Untersatzes weg und schmuggelten uns gemeinsam mit einem rumänischen Schleppverband in die Schleusenkammer. Nachfolgend standen wir allerdings viele Ängste aus, da wir nicht immer ganz sicher sein konnten, ob uns das große Schiff nicht gegen die Schleusenmauern drücken und versenken würde.

Diese Ängste waren allerdings harmlos zu unserem Erlebnis in der Schlögener Schlinge in Oberösterreich. Das heftige Gewitter sahen wir zwar kommen, nahmen es aber auf die leichte Schulter. Daher saßen wir innerhalb kurzer Zeit innerhalb von zuckenden Blitzen und wussten ob des grauen Umfeldes nur mehr, wo oben und unten war. Jede weitere Orientierung war uns genommen. Nun fürchteten wir wirklich um unser Leben. Von einem Blitzeinschlag über das Gerammtwerden von größeren Booten bis hin zum normalen Ersaufen war alles im Bereich des sehr Denkbaren. Als wir dann Land erreichten, war es Schlamm, der uns bis zu den Oberschenkeln versinken ließ. Wir waren durchnässt und erschöpft und wussten nicht, ob wir vor Angst oder Entkräftung zitterten.

Leider war uns bei diesem Manöver der Boden unseres Bootes gerissen. Es drang zwar kein Wasser ein, aber wir hatten zwischen dem kalten Donauwasser und uns kein wärmendes Luftpolster mehr, was die Weiterfahrt sehr unangenehm machte. Noch dazu wurde das Wetter immer schlechter und unsere Laune sank von Tag zu Tag. Aufgeben wollten wir natürlich nicht, doch als unser Schlauchboot an der Umsetzanlage des neu erbauten Kraftwerkes Melk weiteren Schaden nahm, konnten wir uns noch bis Rossatz in die Wachau retten, wo es dann endgültig aus war. Das kaputte Boot in Kombination mit unserer angeschlagenen Gesundheit zwang uns zur Aufgabe. Wir waren zehn Tage unterwegs gewesen und hatten mehr als 200 Kilometer bewältigt – und das mit einem billigen Schlauchboot aus dem Supermarkt.

Geri und ich sprachen dann immer davon, dass wir das fehlende Stück bis nach Hainburg/Donau in den nächsten Jahren nachholen würden, aber wir schoben die Entscheidung aus Zeitgründen immer wieder hinaus.

Es ist jetzt leider zu spät! Geri verstarb im Oktober 2014 im Alter von nur 48 Jahren an einem Gehirntumor. Diese Geschichte ist ihm gewidmet.

Rudolf Reisenberger

KOCHEN FÜR TEENIES

Apfelstrudel mit selbst gemachtem Strudelteig

Die Kunst, einen Strudelteig zu ziehen, ist heute weitgehend verlorengegangen. Darum machten sich die Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrgangs der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn auf den Weg in die Lehrküche und erzeugten im Küchenführungsunterricht Apfelstrudel aus handgezogenem Strudelteig.

Um den Teig optimal auszudehnen, ziehen ihn geschickte Schülerhände immer wieder auseinander. Danach wird der hauchdünne Strudelteig gleichmäßig über den Tisch gezogen und mit saftigen schuleigenen Äpfeln gefüllt. Die wahre Kunst beim Strudelmachen besteht darin, den Teig so hauchdünn auszuziehen, dass man eine Zeitung dahinter lesen kann. Ein altes Sprichwort sagt: „Wer einen Strudelteig ohne ein Loch auszieht, der heiratet nächstes Jahr!“

Die Grundzutaten des Teiges sind einfach zu bekommen und schnell miteinander verknetet. Er wird nur aus Mehl, Wasser, Salz und Öl hergestellt.



Bild 1: Tanja Mayer beim Einrollen des Strudels.

Zutaten für den Teig:

- 150 g Mehl glatt
- 1 EL Speiseöl
- ca. 100 ml lauwarmes Wasser
- etwas Salz

Alle Zutaten zu einem glatten, seidigen, eher weichen Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.

In der Zwischenzeit kann die Fülle vorbereitet werden.

Zutaten für die Fülle:

- 700 g Äpfel
- 80 g Kristallzucker
- 70 g Semmelbrösel
- 70 g Butter
- 50 g Rosinen
- Zitronensaft
- Zimt

Die Äpfel werden geschält, geviertelt, entkernt und blättrig geschnitten. Das Obst mit Zitronensaft, Zimt und Zucker vermischen. Die Brösel in Butter hell rösten. Die Fülle ca. 2/3 auf den ausgezogenen Strudelteig verteilen. Den Strudel einrollen. Auf ein Blech legen, mit einem Ei-Fett-Gemisch bestreichen und bei ca. 160 Grad etwa 50 Minuten backen.



Bild 2: Michael Winter und Sandra Thürmer präsentieren den köstlichen Strudel.

Schafgarbenaufstrich auf Wildkräutersalat und Meldesamenweckerl

Zutaten Weckerl (13 Stück):

8 dag Roggenmehl, 32 dag Weizenmehl, 200 ml Wasser, 1 Würfel Germ od. 1 Pckg. Trockengerm, 1 dag Salz, 1 dag Butter, ev. Brotgewürz, getrocknete Meldesamen

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Knet-haken nicht mehr als 5 Minuten kneten. Dann den Teig an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend Weckerl formen. Hierfür einen Kreis mit ca. 30 cm Durchmesser auswalken. Anschließend in 8 Teile teilen und sodann einrollen. Nochmals kurz gehen lassen. Mit Ei bestreichen und mit Meldesamen bestreuen. Bei 180°C etwa 20 Minuten goldbraun backen. Stellen Sie auf den Backrohrboden ein Gefäß mit Wasser, so wird die Kruste nicht so schnell hart.

Zutaten – Aufstrich:

2 Pckg. Topfen, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Schafgarbeblätter

Zubereitung:

Schafgarbe waschen, trocken tupfen, anschließend von den Stielen befreien und klein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben und danach verrühren.

Zutaten – Wildkräutersalat:

Vogelmiere, Gundelrebe, Löwenzahn, Schafgarbe, Ringelblume, Gänseblümchen, Spitzwegerich



Zubereitung:

Alle Zutaten in der Natur sammeln, waschen, trocken schleudern ev. zerkleinern.

Zutaten – Marinade:

Verjus, Wasser, Zucker, Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Shaker geben und anschließend

den Salat damit marinieren.

Brennnesselcappuccino mit Selleriechips

Zutaten:

9 dag Butter, 2 mittelgroße Zwiebel, 2 Stk. Eckerlkäse, 1 Schuss Schlagobers, 100 g Brennnessel (ca. 2 Hände voll), 2 EL Mehl, 1 l Wasser, ½ l Milch, ½ EL Suppenwürze, Salz, Pfeffer; Chips: Sellerieknolle; Milchschaum: Milch

Zubereitung:

Zwiebel in Butter anrösten, danach einen Teil der Brennnesseln beigeben, mit Mehl stauben und mit Wasser aufgießen. Suppenwürze, Salz und Pfeffer dazugeben.



Danach Milch und Eckerlkäse beifügen. Kurz vor dem Pürieren die restl. Brennnesseln dazugeben, einmal kurz aufkochen und anschließend pürieren. Anschließend mit Schlagobers binden und abschmecken.

Sellerie waschen, schälen und mit einem Apfelstecher runde Stangen ausstanzen. Anschließend hacheln und in heißem Fett frittieren.

Milch erhitzen und aufschäumen.

Die Suppe in ein Häferl füllen, Milchschaum darauf verteilen und mit Selleriechips und Brennnesselsamen dekorieren.

Rindsragout von der Hollabrunner Weidekalbin

Zutaten:

10 dag Karotten, 10 dag Sellerie, 1 kl. Zwiebel, 1 kg Rindsschulter oder Wadschinken, Thymian, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 1 EL Tomatenmark, Öl, 200 ml Rotwein, 1 EL Mehl glatt, 1 Schuss Schlagobers

Zubereitung:

Fleisch in Würfel schneiden und anschließend 4 Stunden in Rotwein einlegen. Danach trennen und das



Fleisch trocken tupfen. Mit Mehl stäuben und in Öl scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und das gewaschene, geschälte und geschnittene Wurzelwerk im Bratenrückstand anrösten. Mit Rotwein und Wasser löschen. Anschließend in einem großen Topf ca. 3 Stunden bei niedriger Temperatur weich dünsten. Die Gewürze in einer Gewürzkugel mitkochen. Kurz vor Garende 1/5 des Wurzelwerks herausnehmen und pürieren. Dieses Püree dem Ragout beifügen, mit Schlagobers binden und abschmecken.



2-erlei Rouladen mit Giersch- und Ringelblumenfülle
Zutaten:

80 dag Erdäpfel gekocht, 20 dag Erdäpfelmehl, 2 Handvoll Grieß, 2 TL Salz, 2 Eier

Fülle: 1 Handvoll Giersch, 2 Zwiebel, 1 Handvoll gelbe Ringelblumenblüten abgezupft, Butter

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel schälen und pressen. Alle restl. Zutaten auf eine Arbeitsfläche geben und zu einem Teig verkneten.

Gierschfülle: 1 Zwiebel klein schneiden und in Butter anrösten, anschließend den gewaschenen, kleingeschnittenen Giersch beifügen, mit Schlagobers aufgießen, salzen und pfeffern.

Ringelblumenfülle: 1 Zwiebel klein schneiden und in Butter anrösten, anschließend die gewaschenen, abgezupften Ringelblumenblüten beifügen, mit Schlagobers aufgießen, salzen und pfeffern.

Die Erdäpfelmasse teilen, jeweils auf A4-Größe auswalken und mit den beiden Füllen bestreichen. In einer Frischhaltefolie einrollen. Mit einer Rouladennadel einstechen und in kochendem Wasser ca. 30 Minuten gar ziehen.

Das Ragout mit den Rouladen, gedünsteten Äpfeln mit Dirndlmarmelade und Kapuzinerkresse anrichten.

Topfen-Holler-Mousse

Zutaten:

60 dag Topfen, 1 B. Joghurt, 240 ml Holunderblütensirup, 2 ½ Zitronen, 600 ml Schlagobers, 7 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Topfen, Joghurt, Saft der Zitronen und Holunderblütensaft glatt rühren. Schlagobers steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausgedrückte Gelatine mit etwas Hollersaft erwärmen, sodass sie sich auflöst. Nicht kochen, da sie sonst die Bindekraft verliert. Gelatine vorsichtig und tropfenweise in die Topfen-Joghurtmasse unterrühren und zum Schluss das Schlagobers unterheben. Sofort in Gläser füllen.



Entspannungskekse

Zutaten:

150 g Staubzucker, 1 EL Lavendelknospen, 250 g Dinkelmehl glatt, 220 g Butter, 250 g Mandeln gemahlen (oder Walnüsse), 1 Ei

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. 30 Minuten kalt stellen und ruhen lassen. Den Teig auf Mehl ausrollen. Formen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Melissenpesto

Zutaten:

1 Handvoll Zitronenmelisse, Holunderblütensirup

Zubereitung:

Die gewaschenen Melisseblätter abzupfen und in ein Mixerglas füllen. Während des Pürierens den Holundersaft beifügen, bis ein Pesto entsteht.

Gutes Gelingen wünschen

der 3. Jahrgang Haushaltsmanagement

Elisabeth Krumböck,

Karin Pickl-Herk und

Julia Gschweicher!

busta.at
Technik aus Leidenschaft

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

TEL 0810 977 010

Edelstahltechnik
Estec
Robert Freytag

Am Tabor 34
3714 Sitzendorf
Mobil: 0676/5460100
Tel: 02959/27005

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

www.es-tec.at estec.freytag@aon.at

Raiffeisenbank Hollabrunn

Der **PENSIONS-CHECK**
Jetzt in Ihrer Raiffeisenbank.

Finden Sie die richtigen
Instrumente für Ihre Vorsorge.

hollabrunn.meineraika.at

Jetzt online Vorsorge-Orchester dirigieren und gewinnen.

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
 Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Elisabeth Krumböck, BEd., 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.

29.10.2014