

# Sonn leiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



## EDITORIAL

Die Vorarbeiten zum diesjährigen Stallfest haben begonnen. Die Schülerinnen und Schüler der Abschlussjahrgänge freuen sich, wieder draußen anpacken zu können und den Event mitgestalten zu dürfen. Besuchen Sie uns und feiern Sie mit uns am 9. Mai den Frühling auf unserem schon traditionellen Fest!

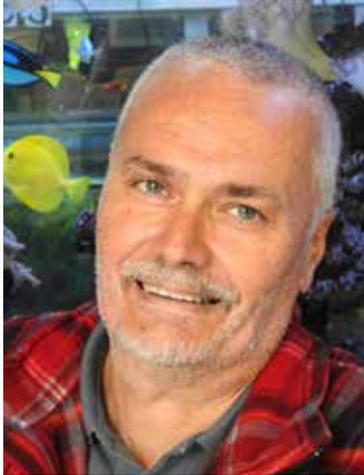
## INHALT

Aus dem Verband .....	2
Aus der Schule .....	6
Veranstaltungen und Termine .....	15
Programm Stallfest .....	15
Kochen für Teenies .....	17
Stellenangebote .....	<a href="http://www.abso.at">www.abso.at</a>

## Mögest du hundert Frühlinge erleben, aber nur einen Herbst.

### Altirischer Segenswunsch

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



Nun kommt er endlich – der Frühling, nach einem relativ langen und ausdauernden Winter. Alle freuen sich auf Sonne und Wärme und wir freuen uns besonders, dass wir damit auch einige unserer Bauvorhaben realisieren können.

Da wir nach wie vor an akutem Platzmangel leiden, haben wir uns entschlossen, eine Containerklasse für den praktischen Unterricht im Bereich des Gartenbaues zu errichten. Damit wird die Qualität des Unterrichts vor allem für das Betriebs- und Haushaltsmanagement stark aufgewertet.

Dann wird es jetzt mit der Sanierung der eingestürzten Kellerröhre endlich ernst. Wir haben uns nach langen Verhandlungen endlich mit der gegnerischen Versicherung einigen können und können ab sofort die Bauarbeiten beginnen. Es sind dies das Stilllegen und damit Zuschütten der Kellerröhre, die unter dem Wassereintrich in allen Bereichen stark gelitten hat. Um die Produktion und vor allem den Unterricht im Bereich

der Kellerwirtschaft garantieren zu können, werden wir außerdem den Bereich des Presshauses entsprechend adaptieren.

Noch vor dem Sommer sollte auch die stufenweisen Renovierung des Internates beginnen, damit wir in absehbarer Zeit damit fertig werden können. Die Sanierung des Schulgebäudes und die Errichtung der neuen Fleischerwerkstätte starten dann zügig im Frühjahr 2019.

Dies ist alles nötig, um den weiter stabil hohen Schülerzahlen Rechnung tragen zu können und unseren Jugendlichen optimale Rahmenbedingungen für ihre Ausbildung zu gewährleisten. Besonderen Andrang erfährt heuer auch wieder unser Berufsreifeprüfungslehrgang, der den Absolventen den Zugang zu Hochschulen, Universitäten und Fachhochschulen gewährleistet.

Sehr erfolgreich war auch ein Kulinarium, das Schmanckerln vom Weinviertler Erdäpfelschwein bot und sehr prominent besucht war. Dazu können Sie einen Bericht im Blattinneren lesen.

Außerdem fand auch die feierliche Eröffnung unseres Standorts als TGI-zertifizierter Betrieb statt. Die tiergestützte Intervention hat als Ausbildungsstandort für unsere Schule bereits sehr hohe Bedeutung erlangt.

Und natürlich darf ich Sie wieder sehr herzlich zu unserem beliebten Stallfest einladen, das heuer am 9. Mai stattfindet. Es erwarten Sie wie immer viel Unterhaltung, Kulinarik und Geselligkeit. Wir haben für die Eröffnung unsere Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner angefragt.

Ich wünsche Ihnen einen wundervollen Frühling, bleiben Sie uns gewogen!

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

## AUS DEM VERBAND

### Vorstand wiedergewählt

Die diesjährige Generalversammlung des Absolventenverbands der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn stand nicht nur im Zeichen des Rückblicks auf das vergangene und des Ausblicks auf das kommende Arbeitsjahr, sondern auch im Zeichen der Neuwahl des Vorstands sowie der Beschlussfassung über eine Statutenänderung. So wurde der Vorstand, bestehend aus

Obmann Andreas Bauer, Geschäftsführerin Barbara Geiswinkler und Kassier Franz Ecker, für die nächsten vier Jahre wiedergewählt und die abgeänderten und modernisierten Statuten wurden beschlossen.

Gleichzeitig stellten die Berichte der Verantwortlichen unter Beweis, dass die zahlreichen Veranstaltungen, die Publikationen sowie die Weiterbildungsangebote

von den Mitgliedern gut angenommen und geschätzt werden, was uns darin bestärkt, den eingeschlagenen Weg konsequent weiterzugehen und uns stetig zu verbessern. Demnächst sind ein Relaunch der Homepage sowie die Etablierung eines facebook-Accounts angedacht. Im Anschluss an die Generalversammlung hatten die zahlreich erschienenen Mitglieder sowie weitere Gäste noch einiges zu lachen, als Manuel Dospel mit seinem Kabarettprogramm die Dinge des Alltags aus seiner Sicht erzählte. Traditionell bildeten ein Imbiss sowie eine Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz den Abschluss dieser gelungenen Veranstaltung.



## Die Macht des Wortes

Unter diesem Titel stand der Fachvortrag des diesjährigen Absolventinnenfachtags, der einmal mehr ausgezeichnet besucht war. Der diplomierte Kommunikationsberater Manfred Schauer sprach über das Wort und seine Wirkung auf die Mitmenschen und ging dabei u. a. darauf ein, wie wir mit Wörtern die Kommunikation steuern, wie man mit den richtigen Wörtern Konflikte lösen kann, und stellte sich die Frage, ob Frauen anders auf Wörter reagieren als Männer. Im anschließenden

zweiten Teil referierte die Geschäftsführerin des Absolventenverbandes, Barbara Geiswinkler, die auch Erste Hilfe-Lehrbeauftragte ist, über Erste Hilfe im Alltag und versorgte die interessierten Gäste mit wesentlichen Informationen aus diesem Bereich. Beim gemeinsamen Mittagessen blieb dann genug Zeit, um das Gehörte zu reflektieren und in Erinnerungen an die gemeinsame Schulzeit zu schweifen.



### 50-jähriges Klassentreffen



### 50-jähriges Klassentreffen



## 50-jähriges Klassentreffen



## AUS DER SCHULE

### 1. Weinviertler Erdäpfelschwein Wildkräuter Kulinarium - eine gelungene Kooperation



Passend zum Frühlingsbeginn, fand am 21.3. an der LFS zum ersten Mal das Erdäpfelschwein Wildkräuter Kulinarium statt. Die Veranstaltung war eine gelungene Kooperation zwischen der LFS Hollabrunn und der Landesberufsschule für Fleischer. Die Schülerinnen und Schüler beider Schulen hatten an diesem gemütlichen Abend die Möglichkeit den Gästen ihr Können im Be-

reich Service und Küche zu zeigen. Das erlernte Wissen der letzten 3 Schuljahre im Bereich Betriebs- und Haushaltsmanagement überzeugte anwesende stolze Eltern, Lehrer und viele andere Gäste.

Organisiert und mit viel küchentechnischem Engagement begleitet wurde der Abend von Karin Pickl-Herk, dem Klassenvorstand der Abschlussklasse. Unterstützt wurde sie dabei von Martin Waschnig-Theuermann mit einem Schülerteam aus der LBS.

Ziele des Kulinariums waren einerseits die Zusammenarbeit der beiden Schulen zu stärken, andererseits sollte die Marke „Weinviertler Erdäpfelschwein“ einem größeren Publikum „schmackhaft“ gemacht werden.

Die Kooperation zwischen der LBS und LFS ist seit Jahren erfolgreich. Rund 80 % des produzierten Kalbinnen- und Schweinefleisches werden von der LBS verarbeitet und anschließend in der Schulkantine verkocht. Der Rest des Kalbinnenfleisches wird direkt ab Hof vermarktet. Schülerinnen und Schüler unserer



Schule haben immer wieder die Möglichkeit an der LBS am praktischen Unterricht des Fleischzerlegens teilzunehmen. Beide Seiten profitieren so voneinander. Im Rahmen der Veranstaltung informierte Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner über das Weinviertler Erdäpfelschwein und die Idee dahinter. Ausgehend von der zunehmenden Drahtwurmproblematik im Kartoffelbau entwickelte sich der Gedanke, wie früher gedämpfte Erdäpfel für die Schweinefütterung zu verwenden. Der Drahtwurmkartoffel, ein Abfallprodukt, für den menschlichen Konsum zu unansehnlich, findet sich in der Schweinefütterung als hochwertiges, sehr günstiges

Futtermittel wieder. Abgesehen von den geringen Futtermittelkosten hat sich in Versuchen des Fleischtechnologiezentrum Hollabrunn und der BOKU Wien herausgestellt, dass sich Erdäpfel günstig auf die Qualität von verarbeiteten Fleischwaren auswirken.

Musikalisch umrahmt wurde der Abend vom Chor der Bäuerinnen Hollabrunn unter der Leitung von Hubert Schießler. Der Chor entführte die Gäste zwischen den Gängen immer wieder mit heiteren Liedern in Richtung Frühling. Alles in allem also ein wirklich gelungene Veranstaltung, die nach einer Wiederholung nächstes Jahr verlangt!



## LFS-Schüler aus Hollabrunn üben Verkauf auf internationaler Handelsmesse 2018



Foto (v. l.): DI Martina Mayerhofer, Lana Weinberger, Sebastian Elsensohn, Valerie Halter, Lisa Berger am Stand von BeeHappy

Am 10. März zeigten die Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn ihr Verkaufstalent und ihr Präsentationsgeschick auf der internationalen Handelsmesse 2018 im Wiener Einkaufszentrum „The Mall“, bei der über 40 Junior Companies aus Österreich, Deutschland, Tschechien, der Türkei, Slowenien, Estland, Norwegen und Russland ihre Firmen und Produkte präsentierten. Dafür kreierten sie im Unterricht einen ansprechenden Messestand und mit vielen Details, um ihre Produkte, einen Honigwein in verschiedenen Geschmacksrichtungen, ein Wildblütenmüsli für Groß und Klein und ein Wildvogelfutter in Tassendesign, bestmöglich darzustellen. Den höchsten Erfolg auf der Handelsmesse konnten die Schüler mit einem „Ausverkauft“ verzeichnen.

## Palettenmöbelkurs

Bei strahlendem Frühlingswetter fanden sich am 24.03.2018 die Teilnehmer zum Palettenmöbelkurs im Wirtschaftshof der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn ein. Insgesamt fertigten die Teilnehmer und Teilnehmerinnen dreizehn robuste Sitzgelegenheiten und funktionale Gartentische aus gebrauchten Paletten.



## Wertholzsubmission

Am 1. Februar 2018 besuchten Schüler und Schülerinnen der 2. und 3. Jahrgänge (Landwirtschaft) die vom Waldverband NÖ organisierte Wertholzsubmission in Heiligenkreuz. Im Zuge dieser Veranstaltung kamen besonders wertvolle Laubholzstämmen aus ganz Niederösterreich unter den Hammer. Da gerade das Weinviertel durch Laub- und Mischwälder geprägt ist, konnten sich die Schüler und Schülerinnen einen interessanten Überblick über alternative Waldnutzungen verschaffen.



## Projektwoche 2. Jahrgang Landwirtschaft



Eine interessante Projektwoche absolvierten die Schüler und Schülerinnen des 2. Jahrgangs Landwirtschaft: Im Rahmen einer Werksführung in den Steyr-Werken in St. Valentin hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit sich ein Bild über die qualitativ hochwertige Verarbeitung von Steyr und Case Traktoren zu machen. Im Anschluss ging es in die Landwirtschaftliche Fach-

schule Hohenlehen, wo bei den Forsttagen sowohl die Wartung der Motorsäge und Schnitübungen als auch Starkholzernte, Durchforstung und Holzbringung mittels Seilwinde und Kranwagen im steilen Gelände auf dem Programm standen. Den Abschluss einer ohnehin schon interessanten Projektwoche bildete eine Werksführung der Firma Einböck, wo unter anderem automatische Kameralenkungssysteme auf Verschieberahmen bei Hackgeräten demonstriert wurden.



## Versuchsverkostung am Landesweingut Retz

Als ein wichtiger Bestandteil der Versuchstätigkeit in den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft wurden auch heuer im März sämtliche Weine aus der Mikroviniifikationsanlage des LWG Retz einer Bewertungskost unterzogen. An den drei Terminen wurden in Summe rund 140 Weine professionell verkostet und bewertet. Die Auswirkung einzelner weinbaulicher bzw. kellerwirtschaftlicher Maßnahmen auf die Weinqualität ist ja nicht nur für deren Anwender, sondern auch für Konsumenten entscheidend. Somit sind gerade diese Ergebnisse von

großer Bedeutung, wie z. B. Reifedaten im Weingarten oder die analytischen Werte der Weine. Aufgrund der sehr hohen Qualität der Versuchsweine ist das Interesse von Winzerinnen und Winzern und auch Vertretern von Firmen ständig im Wachsen. Erfreulich hierbei ist auch, dass jedes Jahr neue Personen als Verkoster dazu kommen. Einen besten Dank an alle, die sich für die Versuchsverkostung Zeit genommen haben, und natürlich den Kollegen des LWG für die Vorbereitung bzw. professionelle Durchführung der Weinkost!

## Zuckerrübensaat 2018



Am 05.04.2018 waren die Schüler der 3. Klasse Landwirtschaft im Rahmen ihrer Pflanzenbaupraxis mit dem Rübenanbau beschäftigt. Ziel für die angehenden Facharbeiter war es, die Einstellung der Sätechnik vorzunehmen und die Aussaat nach praxisüblichen Gesichtspunkten anzulegen. Nach einem kurzen Input seitens DI Harald Summerer und LWM Martin Semmel-

meyer waren die Schüler selbst gefordert. Nach einer kurzen „Teststrecke“ am Feld wurden die Einstellungen nochmals adaptiert und verfeinert. Alle Beteiligten hatten sichtlich Freude an der Arbeit und waren sehr gewissenhaft bei der Ausführung. Schließlich konnte man sich über die erledigte Arbeit und die erzielte Arbeitsqualität mit Recht freuen.



## BEECARE – die Bienen sollten es uns wert sein!

Dass die Bienen einen essentiellen Beitrag in der Landwirtschaft haben und damit auch unsere Lebensmittelsicherheit gewährleisten, ist bekannt. Ohne Bienen und deren wertvolle Bestäubungsleistung würde es viele Feld- bzw. Gartenfrüchte nicht geben. Für eine nachhaltige Landwirtschaft muss es daher ganz klares Ziel sein, den Bienenschutz mit oberster Priorität zu betrachten und alle Maßnahmen zu treffen, um diese Insekten zu schützen.

Die Landwirtschaftliche Fachschule hat in ihrem Leitbild den Nachhaltigkeitsgedanken als eine ihrer Ideologien und Ausbildungsziele ganz klar verankert. Derzeit laufen intensive Bemühungen, um ein Konzept für eine nachhaltige Landwirtschaft mit konkreten und herzeigbaren Maßnahmen zu schaffen und diese auch der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Anlässlich dieser Mission besuchten DI Harald Summerer (Pflanzenbaulehrer und Versuchsstellenleiter) und LWM Franz Ecker

(Versuchstechniker und Versuchskoordinator) die Weltzentrale von Bayer Crop Science in Monheim (BRD). Die Fa. Bayer hat dort unter anderem ein Bienenforschungszentrum („bee care“) etabliert, in dem man sich mit allen Belangen rund um die Biene beschäftigt und den Schutz der Bienen zum Ziel hat. Neben zahlreichen Studien, die sich mit dem Lebenszyklus verschiedener Bienenarten beschäftigen, wird auch der Einfluss der Landwirtschaft auf die Bienenwelt untersucht und Möglichkeiten zur Förderung und Schonung von Bienen werden aufgezeigt und evaluiert.



Als weiterer Programmpunkt stand auch der Besuch des Landwirtschaftsbetriebes von Bernd Olligs in Rommerskirchen auf der Agenda. Olligs bewirtschaftet einen Ackerbaubetrieb mit Getreide, Raps und Kartoffeln und lebt den Nachhaltigkeitsgedanken mit der Umsetzung vieler umweltfreundlicher Maßnahmen bzw. Be-



triebseinrichtungen. So findet sich am Betrieb etwa auch eine Phytobac-Anlage, die als Befüll- und Reinigungsstation für die Pflanzenschutzgeräte dient und eine saubere und absolut umweltfreundliche Befüllung und Reinigung der Spritze am Hof zulässt. Auch die vielen Maßnahmen, die auf den Feldern umgesetzt werden, bereichern die Kulturlandschaft und begeisterten die Fachleute aus Österreich. Der Landwirtschaftsbetrieb von Olligs gilt als „forwardfarm“ und ist auch gern besuchte Anlaufstelle für die Fachleute der Fa. Bayer. DI H. Summerer und LWM F. Ecker zogen jedenfalls eine positive Bilanz aus ihrem Deutschlandbesuch und kreierte bereits bei ihrer Heimreise Ideen für den Schulbetrieb aus den gewonnenen Eindrücken.



## Frankreich – wir kommen !



So lautete der Name der WhatsApp-Gruppe, bei der jene Schülerinnen und Schüler der 2. Jahrgänge Betriebs- und Haushaltsmanagement und Kleintierhaltung mit Futtermittelproduktion dabei waren, die sich gemeinsam mit Isabel Mang und Barbara Geiswinkler auf den Weg nach Frankreich, genauer gesagt ins Lycée agricole de Cibeins in der Nähe von Lyon, machten, um

dort eine Austauschwoche in unserer Partnerschule zu verbringen, während die französischen Schülerinnen und Schüler in Hollabrunn weilten. Nach der Besichtigung des dortigen Schulbetriebs sowie den Begrüßungsworten des Direktors warteten neben Baguette, Käse und Croissant noch zahlreiche weitere Highlights auf die wissbegierigen Schülerinnen und Schüler, die mittels ihrer Englisch-Kenntnisse, Händen und Füßen sowie eines translators schnell Bekanntschaften mit den Franzosen schlossen. So standen nicht nur die Besichtigung des Espace Zoologique de St Martin la plaine, des Naturhistorischen Museums, der Altstadt von Lyon und einer Blindenhundeschule am Programm, sondern wir durften auch beim Hundetraining sowie im Hundesalon dabei sein. Neugierig wurde schlussendlich auch noch dem Vivarium der Schule ein Besuch abgestattet. Die Partnerschaft mit der Schule in Cibeins wird auch im kommenden Schuljahr fortgeführt und wir freuen uns schon jetzt auf viele weitere spannende Eindrücke.

## Neues aus der Kleintierhaltung

Es wird endlich wieder Frühling und die Tiere zeigen uns das auch. Das Brutgeschäft hat bei vielen Vögeln schon begonnen, die Gänse z. B. haben schon wieder fleißig gelegt und auch die Bartmeisen aus der Biologischen Station Wilhelminenberg schicken sich an zu brüten. Nachwuchs wäre hier sehr willkommen, denn dieser würde wieder retour an die Forschungsstation gehen und dort der Verhaltensforschung dienen. Wie schon letztes Frühjahr sind auch heuer die Leopardgeckos wieder mitten in der Eiablage. Bei den Fischen haben wir zu Nachbesetzungs-Zwecken heuer die Schneckenbuntbarsche wieder zur Fortpflanzung gebracht

und ein Paar der Blauen Fadenfische aus dem Aulabecken in einem Zuchtbecken angesetzt. Der mittlerweile schon 1cm lange (!) Nachwuchs schwimmt schon im Vivarium, frisst nach Kräften und wächst brav. Im Praxisunterricht Haustierethologie und Trainingslehre werden seit heuer außer dem klassischen Hundetraining unterschiedliche Tiergruppen aus der Schule von Elean Mischling und ihren Schülern aus der 1. Klasse trainiert. Dies ist eine zeitgemäße, praktische und spannende Erweiterung im Unterricht und auch im Handling mit den Tieren. Derzeit wird mit den Grünen Leguanen, dem Pantherchamäleon, den Köhlerschildkröten, Rat-



Wenn auch noch schüchtern, so doch freiwillig kann man Ramses, unser Pantherchamäleon, nun untersuchen. (Foto: Verena Kucera)

ten, Meerschweinchen, Frettchen und natürlich den TGI Hühnern mit jeweils pflegerisch relevanten Trainingsplänen begonnen. Eine Erweiterung dieses Trainings auf andere Tierarten ist geplant, da das Ziel jeweils ein ruhiger, gefahrloser und schonender Umgang mit den Tieren ist, ein gut trainiertes Tier viele Alltagssituationen (z. B. Einfangen oder regelmäßige Untersuchungen) erleichtert und die Beschäftigung mit dem Tier generell als eine Bereicherung in der Haltung in menschlicher Obhut angesehen wird.

Unsere Schul-Boa hat vor Weihnachten noch ein neu adaptiertes Terrarium erhalten, wobei wir hier auch tatkräftige Unterstützung aus der Fachrichtung Landwirtschaft bekamen. Es wurde eine neue Beleuchtung installiert und eine „Boa-stabile“ Einrichtung mit Schwemmholz und Korkrückwand eingebaut.



Schüler aus der 1LW (im Bild Daniel Mayr) bauen das Boa-Terrarium um. (Foto: Verena Kucera)

Wie jedes Jahr konnten wir dankenswerterweise auch heuer wieder Sven Röhl von JBL als Gastredner in der 1. Klasse begrüßen. Sein Besuch stellte heuer das Abschluss-Highlight zum Themenblock Fischfütterung dar und er präsentierte neben einem Fachüberblick auch Produktneuheiten in diesem Marktsegment.

Im 2. Halbjahr finden traditionell viele Fachexkursionen zu unseren Partnerinstitutionen (z. B. Schönbrunn,



Sven Röhl von JBL kam zu Besuch in die 1 HT, sprach über Fischfütterung und zeigte Neuheiten am Markt. (Foto: Verena Kucera)

Haus des Meeres) statt. Heuer neu hinzugekommen ist eine Exkursion zum Thema Labortierkunde, das ja als Freifach seit dem SJ 2017/18 neu angeboten wird. Die 4 HT verbrachte einen sehr spannenden Tag auf der Veterinärmedizinischen Universität Wien als Gast des Instituts für Labortierkunde inklusive Campusführung, Vorlesungen, praktischen Demonstrationen am Tier, in



Dr. Kolbe von Institut für Labortierkunde der VetMed Wien zeigt den Umgang mit Labormäusen und Laborratten. (Foto: Verena Kucera)

der Kryokonservierung und unter dem Mikroskop sowie einer Einführung in die Bibliothek mit der Möglichkeit zum Stöbern und Schmökern. Gerne werden wir diesen Tag auf der VetMed auch im kommenden Schuljahr wiederholen – vielen Dank an Dr. Kolbe und sein Team auch an dieser Stelle für die hervorragende Betreuung! Last but not least fand am 12.4.2018 unser Absolventen-Fachtag im Zeichen der Tiergestützten Intervention statt. Karin Zenger und Silvia Brandstätter luden als unsere Fachkräfte für TGI zur feierlichen Hoftafelübergabe – ein Ruf, dem Absolventen, Schüler (auch im Praxisjahr), Praxisplatzgeber und Freunde der LFS Hollabrunn gerne folgten.

## Kurz notiert



Hier wird fleißig Bärlauch gesammelt



Bewerbungstraining mit dem  
Raiffeisen Lagerhaus



Führung beim Christophorus 2 mit dem  
leitenden Flugretter Robert Huber



Exkursion zur Rebschule Schmid in Hadres



Schultütenaktion der Bäuerinnen des Bezirks  
Horn in Sigmundsherberg und Reinprechtspölla



Den Staplerführerschein erfolgreich bestanden



Das Wirtschaftsmuseum zu Besuch in der LFS



Praktischer Unterricht beim Flaschen abfüllen

## Pädagogisches Potenzial des digitalen Wandels nutzen

Die Digitalisierung in der Landwirtschaft ist längst mehr als ein Schlagwort, denn sie hat sich in vielen Betrieben als fester Bestandteil zur Unterstützung der täglichen Arbeit bereits etabliert. „Daher hat die Vermittlung des digitalen Know-hows in Theorie und Praxis an den Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich ihren fixen Platz in der Aus- und Weiterbildung. Mit dem Lehrgang ‚Digitalisierung – Schule 4.0‘ wurden die Lehrerinnen und Lehrer mit modernen digitalen Lehr- und Lernmaterialien vertraut gemacht, um sie im Unterricht gezielt einzusetzen“, betont Bernhard Nindl, Schulkoordinator für Informations- und Kommunikationstechnologie. „Dabei wurde ein breites Portfolio behandelt, das von Medienkompetenz, über den sinnvollen Umgang mit Informationen und Daten bis zur Sicherheit im Netz reichte. Ebenso wurden pädagogisch wertvolle Apps und innovative Tools für zeitgemäße Unterrichtsformen behandelt“, so Nindl.

Die neun Module des Lehrgangs, der an der Gartenbauschule Langenlois stattfand, schlossen diese Woche elf Lehrerinnen und Lehrer erfolgreich ab. Veranstaltet wurde die Seminarreihe in Kooperation mit der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Der Lehrgang „Digitalisierung – Schule 4.0“ bestand aus neun Modulen zu ausgewählten Themen. So wur-

den etwa Unterrichtsfilme mit Smartphone oder Fotoapparat gestaltet und interaktive Präsentationen erstellt. Auch Apps und Webinare, die für das selbstständige Lernen und Wiederholen des Lehrstoffs geeignet sind, standen auf dem Programm. Ebenso wurden urheberrechtliche und datenschutzrechtliche Fragen behandelt. Besonders spannend war das Medientraining mit Inge Winder vom ORF NÖ, bei dem Radio- oder Fernsehinterviews praktisch geübt und gemeinsam analysiert wurden.



Koordinator Bernhard Nindl (links) und Vortragende Gertrude Daurach (rechts hinten) von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik mit den LehrgangsteilnehmerInnen.  
(Foto Copyright: Gartenbauschule Langenlois.)

## LFS Hollabrunn: Absolventenfachtag Haustierhaltung 2018



Der Absolventenfachtag Haustierhaltung 2018, veranstaltet von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, beschäftigte sich diesmal in zwei interessanten Vorträgen intensiv mit dem Thema „Wie Tiere Menschen nützen“. Christina Klampfer vom Animal Training Center referierte über die Ausbildung von Assistenzhunden für Menschen mit Diabetes. Danach informierte Silke Scholl vom Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) in ihrem Vortrag über die Wirkung von Tieren auf den Menschen und die Qualitätssiche-

Bild: (v.l.n.r.) Christoph Brandtner, Kaplan Mag. Thomas Pfandler, BBK-Obmann Fritz Schechtner, Obmann-Stv. des Absolventenverbandes Annemarie Maurer, LSI Karl Frievald, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, FL Silvia Brandstätter, BEd., DI DSA Silke Scholl (ÖKL), FL DI Karin Zenger, BEd.

rung in der Tiergestützten Intervention (TGI).

Am Nachmittag fand zuvor bei angenehmem Frühlingswetter die feierliche TGI-Hoftafelübergabe seitens des ÖKL an den Schulbetrieb und die beiden TGI-Lehrkräfte Silvia Brandstätter und Karin Zenger auf dem Außengelände der Schule statt. Neben mehreren feierlichen Ansprachen von Schuldirektor Rudolf Reisenberger sowie den Ehrengästen Landesschulinspektor Karl Friewald

und Bezirksbauernkammerobmann Fritz Schechtner gab es ein Fingerfood-Buffer mit Sektempfang. Danach wurden die Tiere auf der TGI-Weide der LFS Hollabrunn von Kaplan Thomas Pfandler gesegnet und die Hoftafeln, die ein Gütesiegel für hochqualitative tiergestützte Arbeit sind, wurden von Silke Scholl für das ÖKL überreicht. Der Absolventenfachtag war insgesamt eine sehr gelungene Veranstaltung in feierlichem Rahmen.

## 21. Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal



Foto der Preisträger (v. l.): Ing. Johannes Roch, Sabine Raser, dahinter Erich Kamauf, Josef Raser, dahinter Ernst Schneider, Karl Tili, Bernhard Biegl, Ing. Roman Kraus, Johannes Rupprecht, LA Richard Hogl, KO Fritz Schechtner

Bereits zum 21. Mal fand heuer die „Weinviertler Schnapsgala“ im Stadtsaal Hollabrunn statt.

Bei diesem Jubiläum der Schnapsgala drehte sich am 23. und 24. März 2018 wieder alles um Hochprozentiges.

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

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

14 – 15 Punkte:	Anerkennungsurkunde (entspricht Landessiegel)
16 Punkte:	Bronzemedaille
17 Punkte:	Silbermedaille
18 – 20 Punkte:	Goldmedaille

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

Heuer wurden 22 Goldmedaillen (9 davon mit dem Son-

derpreis „Goldene Brennerei“), 40 Silbermedaillen und 39 Bronzemedaillen vergeben.

Darüber hinaus wurden 64 Anerkennungen vergeben. (Dies entspricht immerhin der Bezeichnung „Qualitätsbrand“.)

Als Sonderpreise wurden Miniaturbrennereien mit vergoldetem Brennkessel überreicht.

Am Freitag fand die Preisverleihung statt. Als Ehrengäste konnten LA Richard Hogl und KO Fritz Schechtner begrüßt werden.

Nach den Grußworten der Ehrengäste wurde die Preisverleihung durch die Ehrengäste vorgenommen.

Am Samstag folgte ein Kulinarium mit Weinviertler Schmankerl gepaart mit den Produkten der Sonderpreisträger. Musikalisch begleitet wurde das tolle Kulinarium durch die Musikgruppe „Eggs Ray“ aus Hollabrunn.

Mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“ ausgezeichnet wurden:

Ing. Roman Kaus, Jedenspeigen, für Kriecherlbrand und Weichselbrand

Sabine u. Josef Raser, Hollern, für Zigarrenbrand Pflaume und für Quittenbrand

Ernst Schneider, Absdorf, für Apfelbrand

Johannes Rupprecht, Hollabrunn, für Obstbrand

Erich Kamauf, Stockerau, für Dirndlbrand

Bernhard Biegl, Loiwein, für Himbeerbrand

Karl Tili, Tulbing, für Himbeerlikör



## WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

... zum 50. Geburtstag

unserem Kollegen  
**Christian Gerstorfer**



**Alles Gute auf deinem  
weiteren Lebensweg!**



# Schmidatal Reisen

Erwin Schober GmbH - Int. Reisebüro/Busreiseveranstalter A-3470 Kirchberg/Wagram, Marktplatz 5  
Tel: 02279/20340 Fax: 02279/20340/14 e-mail: schmidatal-reisen@aon.at Internet: [www.schmidatal-reisen.at](http://www.schmidatal-reisen.at)

**Pünktlich, zuverlässig, fair** – wir sind Ihr Partner, wenn es um die Anmietung eines Busses für Schulen, Vereine und Betriebe geht. Egal ob Tagestour oder eine Reise mit individuellem Programm rufen Sie uns an. Wir erstellen gerne ein interessantes Angebot für Sie.



Machen Sie sich auf unserer Webseite [www.schmidatal-reisen.at](http://www.schmidatal-reisen.at) ein Bild über unser Unternehmen und unsere Angebote.

Haben Sie Fragen oder Wünsche dann wenden Sie sich direkt per Mail oder Telefon an uns.

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

**Ihr Schmidatal Reisen Team**  
**02279/20340**

### Ein kleiner Auszug aus unserem Reiseprogramm 2018

01.-05.07.2018	Südsteirische Weinstraße	€ 540,--
15.-23.07.2018	SCHOTTLAND	€ 1.355,--
14.-19.08.2018	Insel RÜGEN - Usedom	€ 690,--
25.08.2018	„Mulatsag“ Neusiedler See	€ 59,--
02.-07.09.2018	Vorarlberg-Insel Mainau	€ 763,--
09.-13.09.2018	Tauplitzalm-Ausseeerland	€ 499,--
23.-25.09.2018	Oktoberfest München	€ 395,--
14.-19.10.2018	Sonniges Dalamtien	€ 675,--

**Infos, kostenloser Katalog und Buchung  
bei Schmidatal-Reisen unter Tel: 02279/20340**

## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

# STALLFEST

# 9. Mai

ab 14.00 Uhr



**Offener Vivaraum - Hofladen - Dogdancing - Old-timer Traktorenvorführung - Kinderprogramm - Schätzspiele - Traktor-Parkour - Tanz mit den "Evergreens" - Leckerbissen von der Kalbin und vom Spanferkel**



**LANDW. FACHSCHULE  
HOLLABRUNN**



# Weinbautag

## Mi., 20. Juni 2018

Verarbeitungshalle des LWG Retz ab 10.00 Uhr

### Kellertechnik

- Maschinenpräsentation
- Tastingcorner

12.00 Uhr Mittagstisch

13.00 Uhr Fachvorträge



Anschließend Maschinenvorführung am Altenberg



Um unverbindliche Anmeldung wird gebeten unter [lwg.retz@diefachschule.at](mailto:lwg.retz@diefachschule.at) oder 02942/2202.

**Voraussichtliche  
Weinlaboröffnungszeiten  
während der Sommerferien  
jeweils von 8:00 - 12:00 Uhr  
(bitte vorher kurz anrufen unter der  
Tel. Nr. 0676/4113515)**

### Weinlabor Hollabrunn

Dienstag, 10. Juli 2018  
Ing. Johannes Roch

Dienstag, 14. August 2018  
Ing. Johannes Roch

Aktuelle Stellenangebote finden Sie  
unter Jobbörse auf unserer Homepage

[www.abso.at](http://www.abso.at)

## KOCHEN FÜR TEENIES

### Für unser Kulinarium am 21.3.2018 wurde folgendes Menü zusammengestellt:

#### Blunzenstrudelsackerl

Zutaten:

500 g Blutwurst, 300 g Erdäpfel, 1 Pr. Salz, 1 Pr. Pfeffer, 2 Stk. Zwiebeln, 2 Stk. Knoblauchzehen, 1 Pckg. Strudelteig, 1 Ei, 3 EL Öl

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit heißem Öl anschwitzen. Die Blutwurst in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Alles für ca. 7 Minuten bei mittlerer Hitze rösten und immer wieder umrühren. Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und gut durchrühren. Die Masse gut auskühlen lassen. Jeweils ein Teigblatt halbieren und in der Mitte zusammenfalten, sodass ein Quadrat entsteht. Ränder mit Eiklar bestreichen. In die Mitte der Teigquadrate etwas Fülle auftragen, die Teigecken hochziehen und zu einem Säckchen zusammenschlagen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, diese mit etwas zerlassener Butter beträufeln. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 15 Min. goldbraun backen. Mit einer Sauerrahm-Schafgarbensauce servieren.

#### Leberwurst-Cake-Pops

Zutaten:

150 g weiche Butter, 1 Zwiebel, 200 g Baby-Spinat, Kräutersalz, 50 g Pinienkerne, 50 g Leberwurst, 4 Eier, 200 ml Sahne, 200 g geriebenen Gouda, 275 g Mehl, 2 TL Backpulver

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln. 50 g Butter in eine heiße Pfanne geben und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Anschließend den zuvor gewaschenen Spinat dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze dünsten, bis er zusammengefallen ist. Dann vom Herd nehmen und mit Kräutersalz würzen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne in eine Pfanne geben und die Leberwurst in kleine Würfel schneiden. Restliche Butter, Eier, Sahne, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend Pfanneninhalt und Käse unterheben. Nun geht es ans Ausbacken. Cake-Pop-Maker vorheizen und die Mulden (ohne vorheriges Einfetten) befüllen. Bei diesem Teig muss man die Mulden

recht vollmachen, da die Kugeln sonst nicht ganz rund werden. Da muss man einfach ein wenig testen, bis man die richtige Menge hat. Die Backzeit betrug bei mir ca. 5 min. Die Cake Pops mit ½ Mozzarellakugel und einem ½ Cocktailparadeiser auf einen Spieß stecken.

#### Faschierte Laibchen mit Knoblauchrauken-Apfel-Pistou

Zutaten (faschierte Laibchen):

500 g Faschiertes, 1 altbackene Semmel, 1 Zwiebel, 1 Ei, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Öl zum Braten

Zutaten (Frischkäsetopping):

150 g Ziegenfrischkäse, 70 g Creme fraiche, 3 EL Mineralwasser

Zutaten (Knoblauchrauken-Apfel-Pistou):

60 g Knoblauchrauken Blätter, 2 EL Balsamico, 5 EL Olivenöl, 1 kleiner Apfel und etwas Salz

Zubereitung:

Semmel in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen, kleinwürfelig schneiden und in etwas Öl goldbraun anbraten. Semmel sehr gut ausdrücken und mit Faschiertem und allen anderen Zutaten vermischen. Mit feuchten Händen Laibchen formen und nebeneinander auf ein Backblech legen, das mit Backpapier ausgelegt ist. Ofen auf 200 Grad vorheizen, 35 Min. backen. Ziegenfrischkäse, Creme fraiche sowie Mineralwasser vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Pistou die Knoblauchrauken Blätter, Balsamico und Öl mit dem Mixstab fein pürieren. Den Apfel schälen, kleinwürfelig schneiden, unter die Kräutermasse rühren und mit Salz abschmecken.

#### Schinkenvariationen mit Krenmousse, Wildkräutersalat und Brennesseljourgebäck

##### **Krenmousse**

Zutaten:

150 g Sauerrahm, 100 g Creme fraiche, 50 g Steirerkren aus dem Glas, 3 Blatt Gelatine, 100 g geschlagenes Schlagobers, Zitrone, Salz

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm, Creme fraiche und Kren verrühren, würzen, die Gelatine in etwas von dem geschlagenen Obers auflösen

(erhitzen, aber nicht kochen), aufgelöste Gelatine in die Grundmasse rühren und das restliche Obers unterheben. Mousse abfüllen und kaltstellen. In Gläser abfüllen und mit den verschiedenen Schinkensorten und dem Frühlingssalat anrichten.



### **Brennesselstangerl**

Zutaten:

1 Pckg. Trockengerm, 25 g Zucker, 300 ml Wasser (lauwarm), 500 g Mehl (glatt), 20 g Salz, 2 Handvoll Brennnessel, 6 EL Olivenöl, Meersalz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Germ und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. Die Brennnesseln waschen und mit dem Olivenöl im Mixer grob zerkleinern, mit Salz und Pfeffer schwach würzen. Den Teig zu einer Kugel formen und anschließend einen Kreis auswalzen. Danach Kipferl formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Erneut zugedeckt an einem warmen Ort (Wärmeschrank) gehen lassen. Die Stangerl mittig längs einschneiden und die entstandene Rinne mit etwas Brennnesselpaste füllen. Die Stangerl im vorgeheizten Backrohr bei 230°C Heißluft etwa 4-5 Minuten backen. (Wenn man die Backzeit um eine Minute verringert und die noch ganz frischen Stangerl einfriert, lassen sie sich später wunderbar ohne Qualitätsverlust aufbacken.) Das Jourgebäck zu den Schinkenvariationen servieren.

### **Wildkräutercappuccino**

Zutaten:

500 g verschiedene Wildkräuter (Gänseblümchenblätter, Vogelmiere, Giersch, Löwenzahn, Brennnessel, Bärlauch, Taubnessel, ...), 1 große Zwiebel, 1 Knob-

lauchzehe, 1 EL Butter, 2 EL Mehl glatt, 1 l klare Gemüsesuppe, 1 B Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Milch zum Aufschäumen

Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden und goldgelb anrösten. Anschließend mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und unter ständigem Rühren mit der Gemüsesuppe aufgießen. Die Knoblauchzehe pressen und dazugeben. Die Wildkräuter waschen, putzen und etwas zerkleinern und zur Suppe hinzufügen. Danach ca. 10 Minuten kochen lassen. Im Anschluss daran das Schlagobers dazugeben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In Gläser füllen und mit Milchschaum auffüllen.



### **Gänseblümchen-Grissini mit Rohschinken**

Zutaten (für ca. 80 kurze Stangerl):

500 g Mehl, 1 Pckg. Trockengerm, 300 ml lauwarmes Wasser, Salz, Olivenöl, je 1 Handvoll Gänseblümchenköpfe und Blätter

Zubereitung:

Mehl, Germ, Wasser und Olivenöl zu einem glatten Teig vermengen und warm stellen. Gänseblümchenköpfe und -blätter fein schneiden und gemeinsam mit dem Salz in den Teig einarbeiten. Ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. (Bis sich das Volumen verdoppelt hat). Arbeitsfläche bemehlen und nochmals durchkneten. Kleine, gleich große Stücke teilen und diese zu fingerdicken Stangerln rollen. Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Stangerln auf ein Blech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen. Danach 15 – 20 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Die Grissini überkühlen lassen und mit Rohschinken umwickelt zu der Suppe servieren.

### Grüne Erdäpfelrouladen

Zutaten:

400 g gekochte, geschälte Erdäpfel, 1 Handvoll Grieß, 10 dag Erdäpfelmehl, 1 TL Salz, 1 Ei, 1 Handvoll Bärlauch

Zubereitung:

Die gekochten Erdäpfel schälen und noch heiß pressen. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten und sodann ausrollen (40 x 25 cm).

Bärlauch waschen und verlesen, fein nudelig schneiden und in die Erdäpfelmasse kneten. Dünne Rollen (Durchmesser 4 cm) in Frischhaltefolie wickeln, einstechen und dämpfen. Danach in 8 cm lange Stücke schneiden und noch einmal schräg durchschneiden. Anschließend die Türmchen mit dem Schweinebraten servieren.



### Süßer Grammelkuchen

Zutaten:

400 g Mehl, 200 g Grammeln, 150 g Staubzucker, 4 Stk. Dotter, 1 Pckg. Backpulver, 1 Msp. Zimt, 8 – 10 EL Sauerrahm, Zitronenschale, 5 EL Schlehenmarmelade

Zubereitung:

Backofen auf 160°C vorheizen und ein Kuchenblech einfetten und bemehlen.

Die Grammeln in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz darüberwalken, bis die Grammeln bröselig werden.

Mehl, Grammeln, Staubzucker und Eier, Backpulver und Zimt zu einem glatten Mürbteig verkneten. Ungefähr 2 Drittel des Teiges auswalken und auf das Blech legen.

Mit Schlehenmarmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und Schweine ausstechen. Ebenfalls auf den Kuchen legen. Mit Ei bestreichen. Anschließend

den süßen Grammelkuchen bei 160°C ca. 25 Minuten backen. Mit Malvenzucker-Zitronenglasur Logo auf Schweine schreiben.



### Waldmeisterspuma

Zutaten:

250 ml Schlagobers, 125 ml Waldmeistersirup

Zubereitung:

1 ISI-Flasche herrichten: diese mit Schlagobers und mit Waldmeistersirup befüllen. 1 Kapsel einschrauben und zu dem Kuchen servieren (4-5 mal schütteln – nicht öfter!!).



**Gutes Gelingen wünschen  
Karin Pickl-Herk und  
der 3. Jahrgang Betriebs- und  
Haushaltsmanagement!**

**bussta.at**  
Technik aus Leidenschaft

TEL 0810 977 010

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

**Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung**



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

Am Tabor 34  
3714 Sitzendorf  
Mobil: 0676/5460100  
Tel: 02959/27005  
Fax: 02959/27005-4

**www.es-tec.at office@es-tec.at**

**Raiffeisenbank Hollabrunn**

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: Mag. Barbara Geiswinkler, DI Harald Summerer, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz

Obmann: Andreas Bauer, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführerin: Mag. Barbara Geiswinkler

16.04.2018

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

[www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at)

[www.abso.at](http://www.abso.at)

[absolventen@diefachschule.at](mailto:absolventen@diefachschule.at)