

Sonnleitenn news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



Gold, Silber und Bronze für unsere Juniorfirmen!

EDITORIAL

Cool bleiben! – heißt die Devise für diese hochsommerlichen Tage. Cool blieben auch unsere Schüler bei ihren Abschlussprüfungen, Bewerben und Events. Obwohl zwischendurch Schwitzen angesagt war, können sich die Ergebnisse durchaus sehen lassen. Wir gratulieren herzlichst zu den bestandenen Prüfungen und Auszeichnungen!

INHALT

Aus dem Verband	2
Aus der Schule	8
Veranstaltungen und Termine	19
Fachartikel	20
Kochen für Teenies	22
Stellenangebote	www.abso.at

Eins zwei drei, im Sauseschritt läuft die Zeit; wir laufen mit.

Wilhelm Busch (1832 - 1908)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



Die Zeit vergeht wirklich sehr schnell. Mit August 2018 darf ich nun genau 10 Jahre der LFS Hollabrunn vorstehen. Es war eine schöne Dekade, die aber auch sehr schnell vorüber gegangen ist. Nicht ohne Stolz darf ich hier ein Resümee ziehen über eine Schulentwicklung, die uns im Team der Fachschule wohl ganz gut gelungen ist.

Wenn ich zurückschaue zum August 2008, so durfte ich eine Schule übernehmen, die 5 Klassen mit etwa 90 Schülern aufwies und damit zu den kleinen Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich zählte. Das Lehrerkollegium bestand aus 12 Personen und im Internat wohnten weniger als 10 Schüler. Damit war klar, dass jedenfalls Entwicklungspotential nach oben vorhanden war. Meine Einführung war hervorragend. Ich durfte sehr viel Wohlwollen von der Kollegenschaft verspüren und meine beiden Vorgänger in der Direktion, Maximilian Kaltenböck und Josef Altenburger, halfen mir in allen Belangen. Dafür meinen herzlichen Dank!

Natürlich hatte ich Ideen im Gepäck, wie ich meine Leitung anlegen würde. Einerseits die Vorstellung, meinen Mitarbeitern höchstmögliche Freiheiten in ihren Bereichen zu delegieren und damit Verantwortlichkeiten zu schaffen, die in einer zentralen Führungsstruktur so nicht möglich wären. Andererseits hatte ich mir ein Konzept zurechtgelegt, um in Hollabrunn die erste und noch immer einzige Haustierhaltungsschule Österreichs zu

etablieren. Dabei galt es aber die Fachrichtungen Landwirtschaft mit Weinbau und das ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement nicht zu vernachlässigen, was der regionalen und fachlichen Identität der Schule geschadet hätte.

Ich kann jetzt nicht alle Entwicklungsstufen beschreiben, die manchmal sehr erfolgreich waren und natürlich auch zu Rückschritten führten. Jedenfalls unterrichten wir derzeit etwa 270 Schüler in 9 Fachschulklassen, einer Berufsmaturaklasse und einer Klasse Bauern- und Bäuerinnenschule. Dafür stehen uns etwa 25 Lehrer umgerechnet auf Vollzeit und über 30 Bedienstete zur Verfügung. Im Internat werden nächstes Jahr 65 Schülerinnen und Schüler wohnen. Wir sind innerhalb der letzten 10 Jahre zu den größten landwirtschaftlichen Fachschulen von ganz Österreich aufgestiegen und sind natürlich sehr stolz darauf. Mein Team genießt seine Freiheiten, was an der Leistung der einzelnen Bereiche sehr gut zu sehen ist. Auch der landwirtschaftliche Versuchsbetrieb und unsere beiden Landesweingüter Hollabrunn und Retz florieren und bieten unseren Schülern beste Ausbildung.

Ich bin sehr stolz auf meine Mitarbeiter in allen Bereichen unseres großen „Unternehmens“, welches wir permanent weiterentwickeln, um weiter konkurrenzfähig zu bleiben.

Um erfolgreich zu sein, braucht man Gönner und Helfer, die mit einem gehen. Mein besonderer Dank gilt dem Landesschulinspektor Karl Friewald und dem ehemaligen Abteilungsleiter Landwirtschaftliche Bildung Hofrat Friedrich Krenn, die uns beide sehr in unserer Entwicklung geholfen haben. Hervorheben möchte ich außerdem unsere „Nachbarn“ in der Bezirksbauernkammer in Person von Fritz Schechtner und seinem Vorgänger Richard Hogl und dem Sekretär Gerald Patschka. Gemeinsam mit unserem erfolgreichen Absolventenverband gibt es hier eine perfekte Zusammenarbeit für die Landwirtschaft.

Da ich in 10 Jahren altersgemäß leider nicht mehr im Amt sein werde, gibt es das nächste Resümee in 5 Jahren. Sie werden sehen, auch diese vergehen wie im Flug.

Ich wünsche Ihnen einen erholsamen Sommer und eine gute Ernte auf den Feldern und in den Weingärten!

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

AUS DEM VERBAND

Weinbautag 2018 im Landesweingut Retz

Am 20. Juni 2018 stand die LFS Hollabrunn wieder voll im Zeichen des Weinbaus. Wie schon in den letzten Jahren zuvor veranstaltete das Landesweingut Retz gemeinsam mit dem Weinbaureferat der BBK Hollabrunn diesen Informationstag.

Durch die zahlreiche Unterstützung vieler Firmen aus den Bereichen Weinbau, Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft bis zur Verpackung wurde dem Fachpublikum wieder ein breites Spektrum an Informationen geboten. Nebenbei konnten viele Versuchsweine aus der Mikrovinifikation des Jahrganges 2017 verkostet werden. Nach einer kurzen Stärkung durch das allseits beliebte Gulasch aus der Schulküche der LFS Hollabrunn waren zwei Fachvorträge Kernpunkt der Veranstaltung. DI Claudia Winkovitsch von der LK Burgenland referierte über „Bodenwasserhaushalt und Bodenmanagement“, was besonders für unser Trockengebiet von großer Bedeutung ist. Die theoretischen Ausführungen wurden von ihr selbst am Altenberg mit Hilfe von Bodenproben gut erläutert und fanden großen Anklang bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Jürgen Rehak von der Firma TimacAgro zeigte in seinem Vortrag „Optimierte Nährstoffversorgung im Weinbau“ die vielen Wechselbeziehungen der einzelnen Nährstoffe und deren Wirkung auf das Rebwachstum gut auf.

Im Anschluss trafen sich alle Anwesenden und auch noch einige Dazugekommene in den Weingärten am

Altenberg, wo es zahlreiche Maschinen aus verschiedenen Bereichen des Weinbaus nicht nur zu bestaunen, sondern auch bei der Arbeit zu sehen gab.

An dieser Stelle sei allen mitwirkenden Firmen sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die zum Erfolg des Weinbautages beigetragen haben, recht herzlicher Dank ausgesprochen. Wir freuen uns schon auf die Fortsetzung im Juni 2019.



Zahlreiche Klassentreffen

60-jähriges Klassentreffen





**40-jähriges
Klassentreffen**



**20-jähriges
Klassentreffen**



**26-jähriges
Klassentreffen**

30-jähriges Klassentreffen



10-jähriges Klassentreffen



10-jähriges Klassentreffen



10-jähriges Klassentreffen

In den Absolventenverband aufgenommen

3. Jhg. Landwirtschaft

Niklas Bauer, Sebastian Elsensohn, Christoph Grünling, Florian Kail, Johannes Kopp, Matthias Lohner, Lukas Obernberger, Anita Scharinger, Stefan Schaupp, Maximilian Tröber, Maximilian Wagner, Gottfried Wasner, Lana Weinberger, Franz Westermayer, Martin Zinsberger



3. Jhg. Betriebs- und Haushaltsmanagement

Lisa Berger, Michelle Führer, Katharina Heil, Maria Huber, Denise Kaufmann, Melanie Madner, Michelle Malli, Justin Müllner, Judith Schuster, Barbara Staribacher, Hannah Strübli, Teresa Wannerer, Tatjana Winkler, Celina Zimmerl

4. Jhg. Kleintierhaltung

Katja Bauer, Sarah Bayer, Joachim Biesenbender, Anika Böck, Nicole Döller, Karin Frühwirth-Ketzer, Cornelia Fuchs, Tobias Geiler, Miriam Grossauer, Valerie Halter, Jennifer Harapatt, Angelika Haslinger, Carina Holy, Lisa Kahrer, Raphaela Kiefer, Jasmin Knotzinger, Matthias Komarek, Stefanie Laudon, Susanne Matejka, Judith Preschern, Sonja Reindl, Lena Sarrer, Sebastian Schmadlak, Sarah Sieber, Nils Stahlmann, Julia Sulzberger, Anna-Katharina Tobolka, Celine Wieser, Selina Wiesi, Barbara Wilthan



Berufsreifeprüfungslehrgang

Jonathan Beck, Michelle Dostal, Vanessa Dostal, Carina Fittner, Justin Jirausch, Yvonne Kallinger, Lavinia Löschnig, Karolina Marvarics, Bianca Parzer, Bianca Piesinger, Tim Prossenietsch, Philipp Riedel, Lisa-Maria Sandhacker, Nicole Schimpel, Lisa Stepnow, Elisabeth Winkelhofer



Bauern- und Bäuerinnen-schule

Florian Andre, Sonja Bachl, Martin Bauer, Patrick Eber, Harald Gehbauer, Karl Gindl, Markus Gritsch, Martin Gschladt, Markus Haberl, Cornelia Halbemer, Claudia Hauser, Angelika Hebenstreit, Reinhard Hofbauer, Raphael Hofer, Wolfgang Hollweger, Lisa Kagerer, Maria Kaltenböck-Edlinger, Katharina Kamptner, Christoph Kanka, Christa Kanka, Roland Köck, Karin Patschka-Loicht, Christine Ramgraber, Thomas Ramgraber, Michaela Resinger, Jürgen Riedl-Wally, Melanie Riepl, Lukas Rohrer, Anna Maria Scharinger, Stefan

Schmalhofer, Ingrid Schnötzing, Dominik Sommerer, Florian Sommerer, Erika Vendel, Lisa Wagner, Georg Weidinger, Rudolf Wunderer, Andrea Zehetbauer

Wir wünschen allen neuen Absolventen alles Gute und viel Erfolg auf Ihrem weiterem Lebensweg!

Die von den Mitgliedern gespeicherten persönlichen Daten dienen ausschließlich der Erfüllung des Vereinszwecks, werden nur dafür herangezogen und nicht weitergegeben. Verantwortlich dafür zeichnet die Geschäftsführung des Absolventenverbands.

Zweck: Informationsweitergabe an die Mitglieder (Sonnleiten-news), auch über Fortbildungsangebote und berufliche Angebote, Durchführung von Jahrgangstreffen (Einladung), Einhebung Mitgliedsbeitrag

Datenkategorie: Personaldaten (Name, Adresse, E-Mail-Adresse, Datum des Austritts aus der Schule), Finanzdaten (Bankdaten)

Speicherdauer: Die erfassten Daten bleiben bis zur Löschung der Mitgliedschaft im Absolventenverband gespeichert, wobei Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten sowie Verjährungsfristen zu beachten sind.

AUS DER SCHULE

Gold, Silber und Bronze für Juniorfirmen der LFS Hollabrunn

Die Erfolgsserie der Juniorfirmen der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn reißt nicht ab. Die Schülerinnen und Schüler holten heuer mit der Juniorfirma „Bee Happy“ beim „Jugend innovativ“ Bundesfinale Bronze und Gold gab es beim Publikumspreis der Erwachsenen als das beliebteste Projekt. Beim „Junior Company Landeswettbewerb“ wurde Silber an die Jungunternehmer vergeben. „Es ist schon sehr beeindruckend, wie innovativ die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hollabrunn ihre Juniorfirma führen und dabei viel Unternehmergeist zeigen. Die Erfolge zeigen, dass die Stärken und Talente der kreativen Köpfe an den Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich bestmöglich gefördert werden“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zu den Auszeichnungen gratulierte. „Der Erfolg unterstreicht das große Kreativpotenzial der Schülerinnen und Schüler, die mit viel Neugierde und Teamwork ihre Projekte umsetzen. Das beeindruckende Engagement und die originellen Ideen der Jugendlichen stärken die Unternehmenskultur in Niederösterreich“, so Teschl-Hofmeister.

Direktor Rudolf Reisenberger freut sich über die Erfolge der Juniorfirma: „Wettbewerbe sind ein gutes Instrument zur Förderung von Begabungen, die Leistungen der Jugendlichen werden damit öffentlich anerkannt. Die Auszeichnungen zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind.“

Die Geschäftsidee der Juniorfirma mit dem klingenden Namen „Bee Happy“ hat sich ganz den Bienen und deren Produkten verschrieben. „Die engagierten Schülerinnen und Schüler stellten Met in den Geschmacksvarianten Holunder und Traube her. Der Einkauf, die Verarbeitung, der Verkauf und das Marketing wurden von den Jugendlichen weitgehend selbstverantwortlich durchgeführt“, betonte Fachlehrerin Martina Mayerhofer, die den Jungunternehmern beratend zur Seite stand. „Außerdem wurden ‚Bee-Wine-Aktien‘ verkauft,



womit ein gemeinnütziger Verein zum Schutz der Bienen unterstützt wird“, so Mayerhofer.

Bereits im Dezember 2017 überzeugte die Juniorfirma GoodieBook der Fachschule Hollabrunn die internationale Jury bei der Erfindermesse „iENA“ in Nürnberg und holte die Bronzemedaille.

Die Juniorfirma wird als fächerübergreifendes Schulprojekt für ein Jahr geführt. Wie bei einer richtigen Firma wird auch Buchhaltung geführt und eine Bilanz erstellt. Selbständiges und selbstverantwortliches Lernen steht dabei im Mittelpunkt.



Erste diplomierte Käsekennerinnen an der LFS Hollabrunn

Die Schülerinnen aus dem zweiten und dritten Jahrgang des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements erhielten während ihrer Ausbildung zahlreiche Informationen rund um das Thema Käse. Die Prüfung wurde in drei Teilbereiche

gegliedert. Ende Mai erledigten die Schülerinnen einen elektronischen sowie einen sensorischen Prüfungsteil. Hierbei ging es in erster Linie um das allgemeine Wissen über Käse. Beim sensorischen Teil lernten die Schülerinnen das Pro-

dukt samt Begleitern wie Wein, Brot und Beigaben zu beurteilen.

Am 05. Juni 2018 fanden die praktische Prüfung und somit der letzte Prüfungsteil statt. Landesschulinspektorin Dipl.-Päd. Ing. Agnes Karpf-Riegler, Manuela Steiner BEd. und Rudolf Macho (Dipl. Käsesommelier) bildeten gemeinsam mit Silvia Brandstätter, BEd. die Prüfungskommission. Beim praktischen Prüfungsteil stellten die Schülerinnen perfekte Käsewagen zusammen und präsentierten diese hervorragend. Am Ende des Tages konnten sich alle vierzehn Mädchen über einen erfolgreichen Abschluss freuen und erhielten ihr verdientes Zertifikat zur diplomierten Käsekennerin.



Exkursion Waldland und Käsemacherwelt Heidenreichstein

Am 25.05.2018 führten der erste und zweite Jahrgang Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement eine Exkursion ins Waldviertel durch. In der Käsemacherwelt wurden sehr interessante Einblicke in die Geschichte der Firma und über die Käseproduktion geboten. Nachdem die Schüler die Herstellung eines Schnittkäses hautnah erleben durften, konnten sie die verschiedensten Spezialitäten verkosten.

Der zweite Programmpunkt war die Firma Waldland in Oberwaltenreith. Hierbei durften unsere SchülerInnen die verschiedensten Bereiche des Betriebes kennenlernen. Die Firma Waldland ist bekannt für die Arznei- und Gewürzpflanzen- sowie für die Edelwelsproduktion.

Nach einem informativen Video wurde die Waldviertel-Exkursion mit einer Betriebsführung beendet. Zu-



sammenfassend war es ein sehr informativer und spannender Tag in der Welt des Käses und der Sonderkulturenerzeugung.

Bei Maisanbau dabei!



Die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftsjahrgänge hatten die Möglichkeit sich den Silomaisanbau auf dem Begrünungs- und Bodenbearbeitungsversuch anzusehen. Es werden sowohl verschiedene Varianten des Begrünungsmanagements als auch der Bodenbearbeitung vor dem Maisanbau auf Parzellen getestet. Die Erträge der Parzellen werden bei der Ernte ausgewertet und untereinander verglichen. Wir sind schon jetzt auf die Ergebnisse gespannt.

Abschlussreise der angehenden Facharbeiter

Die 3. Klasse Landwirtschaft reiste vom 13.06. bis 15.06 durch das nordöstliche Weinviertel und das angrenzende Südmähren. Ziel dieser gemeinsamen Abschlussreise war die Besichtigung verschiedener Landwirtschaftsbetriebe, aber auch die Möglichkeit für einen Rückblick auf die gemeinsame Schulzeit vor den finalen Prüfungen.

Am ersten Tag wurde die BOA-Farm der Familie Zehetner in Wildendürnbach besucht. Der Familienbetrieb befasst sich mit

der Zucht von Rindern der Rasse Aberdeen-Angus und Galloway. Tiere, die nicht dem strengen Zuchtziel entsprechen, werden ausgemerzt und als Qualitätsfleisch vermarktet. Die Rinder werden ausschließlich im Freien gehalten und mit Grün- bzw. Raufutter des 300 ha großen Betriebes gefüttert. Die rund 600 Stück große Herde, aber auch der eigene Schlachthof begeisterten die Schüler ebenso, wie die Betriebsphilosophie der Familie Zehetner.

Auch der anschließende Besuch des benachbarten Betriebes der Familie Harmer in Alt-Prerau zeigte die Möglichkeiten alternativer Produktions- und Vermarktungskonzepte in der Landwirtschaft. Der Demeter-Betrieb wirtschaftet nach den Grundsätzen der biologisch dynamischen Wirtschaftsweise und produziert neben Getreide und Mais auch Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln. Ein Großteil der rund 800 ha Ackerfläche kann bewässert werden. Derzeit wird ein neues Getreidelager mit rund 1000 t Lagerkapazität errichtet um den Qualitätsanforderungen der Kunden noch besser entsprechen zu können.

Am Nachmittag des ersten Tages wurde der Gutsbetrieb der Familie Hardegg in Seefeld-Kadolz besichtigt. Der Betrieb legt sehr viel Wert auf Landschaftspflege und Diversität. Durch gezielt angelegte Rückzugsflächen sollen die regionale Flora und Fauna gefördert werden. Beim Ackerbau wird versucht, den Produktionsprozess möglichst nachhaltig und dennoch effizient zu gestalten.

Nach diesem intensiven Fachprogramm gab es im Winzerhaus der Fachschule Hollabrunn am Altenberg in Retz einen gemütlichen Ausklang bei Speis und Trank. Die Lokalität war der ideale Ort für Fachgespräche



und Rückblicke und bot auch ausreichend Platz für die Nächtigung der Exkursionsgruppe.

Am zweiten Reisetag stand der Besuch einiger großer Landwirtschaftsbetriebe in Südmähren am Programm. Schon der erste Betrieb der Fa. Agroservis in Visnove bot einen Einblick in die Struktur der tschechischen Landwirtschaft. Der Betrieb produziert auf rund 20.000 ha klassische Marktfrüchte wie etwa Getreide, Mais und Körnererbsen. Nebenbei wird auch ein Handel mit Landmaschinen betrieben. Imposant war vor allem die Silo- und Trocknungsanlage mit 120.000 t Lagerkapazität. An diese angeschlossen befinden sich 3 neu errichtete Stallungen für insgesamt 7000 Mastschweine. Einen guten Kontrast dazu bot die im Anschluss besichtigte Farm von Jiri Krejci. Mit rund 300 ha zählt dieser Betrieb zu den kleineren Betrieben der Region. Der Familienbetrieb baut neben Weizen und Mais auch Zuckerrüben an und betreibt nebenbei auch eine Brennelei, in der im Lohn verschiedene Fruchtarten veredelt werden. Deutlich spürbar in den Ausführungen des Be-



etriebsleiters war die Unzufriedenheit mit den Entwicklungen in der tschechischen Landwirtschaft und den Wettbewerbsnachteilen kleiner Familienbetriebe gegenüber den großen Aktiengesellschaften.

Nach diesen sehr interessanten Einblicken stand der Besuch des botanischen Gartens der Agraruni Brunn am Programm. Zahlreiche Pflanzenarten werden hier kultiviert und dienen den Studenten, aber auch interessierten Besuchern als Anschauungsmaterial. Nach einem wirklich umfangreichen Fachprogramm war am Abend dann auch Zeit für eine Stadtbesichtigung in Brunn und ein gemeinsames Abendessen mit typischen Gerichten der Region. Müde und sowohl leiblich als auch geistig gesättigt, nächtigten wir anschließend im Studentenheim der Universität Brunn.

Am dritten und letzten Tag unserer Fachreise starteten wir unser Programm an einem historischen Ort. Am kleinen Hügel Zuran, dem ehemaligen Hauptquartier von Napoleon Bonaparte in der Schlacht von Austerlitz, hatten wir einen guten Überblick über die Felder des Landwirtschaftsbetriebes Bonagro. Mit dem Betriebsleiter dieser Aktiengesellschaft wurden einige Zuckerrüben- und Maisfelder besichtigt. Vor allem von der prächtigen Entwicklung der Zuckerrübenfelder waren die Schüler angetan. Die angrenzende Hofstelle mit neuen Stallungen für 1000 Milchkühe und einer Biogasanlage beeindruckte die Reisegruppe ebenso wie der moderne Maschinenpark.

Der Biobetrieb VH Agroton in Velké Hošteradky, der am Nachmittag besucht wurde, stellte das Potenzial der



biologischen Wirtschaftsweise in Tschechien dar. Auf 380 ha Ackerland werden verschiedenste Feldfrüchte produziert, die im angeschlossenen Handelsbetrieb direkt vermarktet werden.

Den fachlichen Abschluss der Reise gab es am Versuchsbetrieb der Uni Brunn in Žabčice. Auf einer arondierten, ebenen Fläche von 50 ha werden neben Sorten-, Dünger- und Pflanzenschutzversuchen auch Versuche zur Bodenbearbeitung und Bewässerungstechnik geführt.

Beeindruckt von den agrarischen Dimensionen unseres tschechischen Nachbarlandes traten wir die Heimreise nach Hollabrunn an. Neben der Begeisterung gab es aber auch viele nachdenkliche Stimmungen und die einhellige Meinung, dass wohl der tschechische Weg der Landbewirtschaftung nicht der des eigenen Landes sein kann und soll.

„Hut und Stiel“ – heimische Austernpilze auf Kaffeesud gezüchtet

Am 21.06.2018 startete die zweite Klasse ländliches Betriebs- und Hausmanagement in Begleitung von Klassenvorstand Silvia Brandstätter, BEd. und Ing. Monika Auer-Gruber eine Fachexkursion nach Wien. Es wurden interessante Einblicke in die Entstehung des Betriebs, die Mitarbeiter, die Produktion sowie in die Pflege und Vermarktung gegeben. Nach einer umfangreichen und sehr interessanten Einführung erhielten die Schülerinnen und Schüler einen Rundgang in die einzelnen Produktionsräume. Besonders faszinierend war, dass aus Kaffeesud, einem Abfallprodukt aus unterschiedlichen Gastronomiebetrieben in Wien, die Grundlage für die Pilzzucht hergestellt wird. Nach Beendigung der Ernte wird der Kaffeesud kompostiert und Blumenerde erzeugt.



Die Schülerinnen und Schüler konnten die Ernte hautnah erleben und die besondere Führung wurde mit einer Verkostung der Austernpilze sowie verschiedener konservierter Produkte abgerundet.

Über 1.000 Besucher beim traditionellen Stallfest



Bild: Schülerinnen präsentierten die Ausbildungssparte „Haustierhaltung“: Alina Bock, Marlies Zinner, Direktor Rudolf Reisenberger, Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Conni Raschbauer und Alena Androsch (v. l.). Foto Copyright: Jürgen Mück.

Im Mai eröffnete Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner das traditionelle Stallfest der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn. „Die Veranstaltung ist mit den schuleigenen Qualitätsprodukten, dem professionellen Service sowie dem umfangreichen Rahmenprogramm zur Visitenkarte der Fachschule Hollabrunn geworden. Zudem hat sich das Stallfest als gesellschaftlicher Fixpunkt und wahrer Publikumsmagnet der Region bestens etabliert“, betonte Landesrätin Teschl-Hofmeister. „Der engagierte Einsatz von Schülern, Lehrern und Angestellten gleichermaßen zeigt von gelebter Schulkultur, wo man sich auf Augenhöhe begegnet. Nur mit gemeinsamer

Arbeit und viel Organisationstalent ist so eine große Veranstaltung überhaupt durchführbar, wofür ich allen Beteiligten besonders danke“, so Teschl-Hofmeister. Im Rahmen des Stallfests überreichte Landesrätin Teschl-Hofmeister feierlich 33 Facharbeiterbriefe an die Absolventinnen und Absolventen der Abendschule Landwirtschaft. Über 1.000 Gästen wurde ein umfangreiches Programm geboten, das von einem dichten Showpro-

gramm, einer Traktor-Oldtimervorführung bis zu Regenwaldführungen reichte.

„Der rege Besucherandrang zeigt das große Interesse an der gebotenen Kulinarik und Unterhaltung. Zudem informierten sich zahlreiche Eltern und Jugendliche über das Ausbildungsangebot der Fachschule“, betonte Direktor Rudolf Reisenberger. „Die dreijährige Fachschule setzt in den Ausbildungssparten ‚Landwirtschaft mit Weinbau‘, ‚Betriebs- und Haushaltsmanagement‘ und ‚Haustierhaltung‘ auf eine praxisorientierte Ausbildung“, so Reisenberger.

Für den reibungslosen Ablauf und das gute Service sorgten die Schülerinnen und Schüler der drei Abschlussklassen. Kulinarisch gab es beim Stallfest Leckerbissen von der Hollabrunner Jungkalbin und dem Hollabrunner Strohschwein, dazu wurden edle Weine der Landesweingüter Hollabrunn und Retz serviert.

Das Jahr des Schulsprengels an der LFS Hollabrunn



Der Schulsprengel an der LFS Hollabrunn besteht seit 5 Jahren und kann über ein sehr erfolgreiches Jahr berichten. Unter der Leitung von Silvia Brandstätter, BEd. wurden zu Schulbeginn der neue Vorstand sowie die geplanten Aktivitäten während des Schuljahres fest-

gelegt. Die begeisterten Mitglieder der höheren Klassen motivierten viele neue Schülerinnen und Schüler beim Schulsprengel dabei zu sein. Somit konnte eine erfreuliche Mitgliederanzahl von 25 Personen erreicht werden.

Die Schülerinnen und Schüler waren bei verschiedensten Veranstaltungen im Einsatz und konnten damit jede Menge Erfahrungen in der Organisationsarbeit sammeln. Beispielsweise fand der erste Einsatz des Sprengels am 05.10.2018 in der Bezirksbauernkammer Hollabrunn statt. Hierbei übernahmen einige Schülerinnen die Verpflegung in den Pausen eines Kabarett. Weiters konnte die Buffetbetreuung bei verschiedensten Elternabenden, bei Infoveranstaltungen oder anderen Terminen an der LFS mit dem hohen Engagement der SchülerInnen sichergestellt werden. Ein besonderer

Einsatz ist das jährliche integrative Gschnas „Fun4all“ im Stadtsaal Hollabrunn. In erster Linie geht es dort um die Vorbereitung und Betreuung der Speisen. Diese Veranstaltung hat aber für die SchülerInnen immer einen besonderen Effekt, indem sie einen Einblick in die Welt von Menschen mit besonderen Bedürfnissen erhalten. Jedes Jahr freuen sich die Schülerinnen und Schüler mit dabei zu sein.

Nach der Arbeit kam dann das Vergnügen. Nach einigen Besprechungen und Arbeitseinsätzen konnten sich die Mitglieder auch über einige Freizeitaktivitäten freuen. Die SchülerInnen durften beispielsweise an einem Selbstverteidigungskurs teilnehmen. Dieser fand im

Turnsaal der LFS Hollabrunn statt. Der Vortragende Peter Riesenhuber gestaltete dieses Seminar sehr interessant und praxisnah. Die erlernten Fähigkeiten können im Notfall sicher sehr gut eingesetzt werden.

Bei verschiedenen kulinarischen Abenden konnten sich die Schülerinnen und Schüler austauschen und ein gemütliches Beisammensein war garantiert. Durch die unterschiedlichen Aktivitäten ergibt sich jedes Jahr ein besonderer und klassenübergreifender Zusammenhalt vorwiegend im Internat der Schule.

Die Schulsprengelbetreuung Silvia Brandstätter, BEd. freut sich über den guten Zusammenhalt sowie auf viele weitere positive und lehrreiche Momente.

Neues aus der Kleintierhaltung

Am 12. April 2018 fand unser jährlicher Absolventen-Fachtag heuer ganz im Zeichen der Tiergestützten Intervention bzw. Pädagogik statt. Unsere TGI-Fachkräfte Karin Zenger und Silvia Brandstätter nahmen mit großer Freude die Hoftafel des LFI als Auszeichnung für qualitativ besonders hochwertige Institutionen im Bereich Tiergestützte Arbeit am Bauernhof entgegen. Diese engagierte Arbeit zeigt sich sowohl im Ausbau des Trainingsniveaus innerhalb der HT-Ausbildung, als auch in den immer intensiver genutzten Angeboten für

ler die im Unterricht erlernten Fähigkeiten in die Praxis umsetzen. Eine tierische Neuigkeit vom TGI-Gelände ist unser „4. vierbeiniger Mitarbeiter“ Krümel, ein erst 2-jähriger Minipony-Wallach, der sehr eifrig mit seiner Ausbildung begonnen hat und sicher bald vollwertig für die Arbeit einsetzbar sein wird.

Als bereits versierten Gastvortragenden konnten wir im Mai wieder Marco Hasselmann vom Berliner Zoo Aquarium für einige Tage in Hollabrunn begrüßen. In diesem Jahr brachte er mit seinem Quallen-Vortrag ein aquaristisch sehr modernes Thema mit. Dazu passend können wir derzeit auch einige Mangrovenquallen mit dem wunderschönen wissenschaftlichen Namen *Cassiopea andromeda* im Vivarium pflegen. Diese Tiere besitzen endosymbiotische Algengärten in ihren Tentakeln, tolerieren aufgrund ihrer natürlichen Lebensräume unterschiedlichste Wasserbedingungen und sind daher in der Haltung nicht allzu diffizil. Marco brachte uns aber auch noch terrestrische Wirbellose für den Vivarium



Die Schüler und Schülerinnen der 1. Klasse der Volksschule Sitzendorf mit ihren Lehrern und unseren Guides aus der 2. Haustierhaltung Lukas, Laura und Julia (Foto: Verena Kucera).

Kindergärten, Volks- und Mittelschulen, die gerade in den letzten Schulwochen unsere Schule als Exkursionsziel nutzen. Bei diversen Führungen und erweiterten Exkursionsprogrammen für die Schulen in der Region können sowohl unsere Tiere optimal als Botschafter für Natur, Landwirtschaft und respektvollen Umgang mit Lebewesen eingesetzt werden, als auch die Schü-



Spannende Neuzugänge im Vivarium: eine adulte weibliche Malaiische Riesengespenstschrecke (*Heteroptex dilatata*) mit Anna Haider aus der 3 HT, Christoph Fraberger (zurzeit Praktikant in der Haustierhaltung) und Marco Hasselmann vom Zooaquarium Berlin (Foto: Verena Kucera).

mit, darunter solch Besonderheiten wie die Malaiische Riesengespenstschrecke (*Heteroptera dilatata*) oder je ein Zuchtpärchen Goliath- bzw. Nashornkäfer. Er war heuer auch Vorsitzender der Abschlussprüfungs-Kommission der Haustierhaltung.

Noch in der letzten Schulwoche bekamen wir zwei ganz besondere Abgabetierr, die nun nicht wie ursprünglich geplant weiter vermittelt wurden, sondern auf Dauer bei uns bleiben werden, weil das gesamte Haustierhaltungs-Team sie vom ersten Moment an ins Herz geschlossen hatte. Die beiden noch namenlosen Graupapageien (*Psittacus erithacus*) haben die linke Großraumvoliere bezogen – gleich in der ersten Ferienwoche halfen Praktikanten und Lehrer der Haustierhaltung bei der Papageien-gerechten-Adaptierung tatkräftig zusammen - und werden hinkünftig sowohl die Vielseitigkeit der pflegerischen Ausbildung erweitern als auch im ethologischen und trainerischen Bereich neue Möglichkeiten bieten.

Die letzten Schulwochen waren wie die Jahre zuvor auch geprägt durch viele Exkursionen zu unseren Partnerinstitutionen darunter z. B. in das Haus des Meeres, wo die 1 HT gemeinsam mit ihren Lehrern Wilhelm Triebel und Verena Kucera eine spezielle Führung durch den neu eröffneten Atlantiktunnel erhielt.

Nun kann der Sommer für die Schultiere einziehen. Es ist dies die ruhigste Zeit, in der einige Überholungen und Arbeiten anstehen, für die während des Trubels der Schulzeit weniger Zeit bleibt. Wir wünschen aber auch allen Schülern eine erholsame Ferienzeit und viel Power für das kommende Schuljahr. Der 3 HT wünschen

wir spannende, erfolgreiche Praxismonate, auch heuer konnten wieder viele Schüler auf hervorragende Praxisplätze in den vielfältigsten Bereichen (z. B. Veterinärbereich, Zoologische Gärten, Handel und Vertrieb, Tiertraining, universitäre Tierhaltungen, Labortierkunde etc.) vermittelt werden.

Unsere Absolventen 2017/18 wünschen wir alles Gute auf ihrem weiteren Weg. Viele haben sich entschieden, über den Berufsreifelehrgang die Hochschulreife anzustreben und bleiben auch zur Freude ihrer Lehrer für ein weiteres Jahr unserer Schule erhalten. Viele beginnen direkt nach dem Abschluss der Mittleren Reife ihren Dienst im Beruf, wofür wir ebenfalls viel Erfolg wünschen. Wir hoffen auf ein glückliches Wiedersehen bei einem der vielen Events an der LFS Hollabrunn!



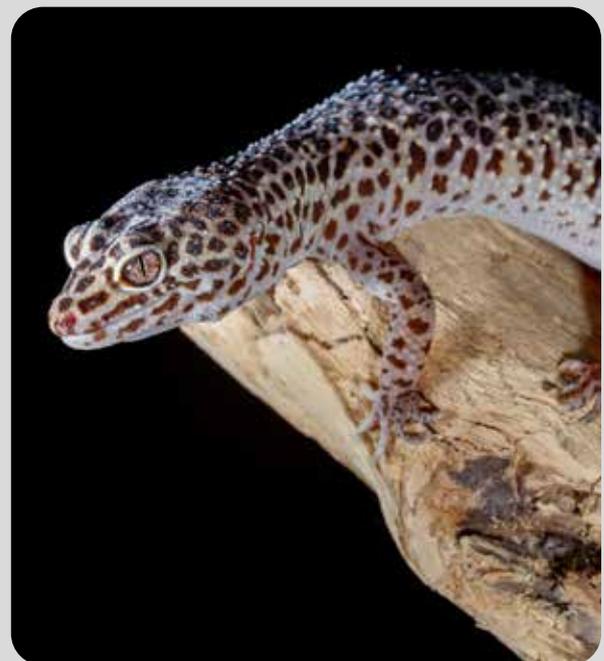
Die 1. Haustierhaltungsklasse im neuen Atlantiktunnel im Erdgeschoß des Hauses des Meeres. Eine beeindruckende Plexiglasröhre, deren Bau in diesem ehemaligen Wiener Flaggturm eine enorme Herausforderung darstellte (Foto: Verena Kucera).



**Die LFS Hollabrunn sucht
engagierte Tierpfleger-Lehrlinge.**

**Bewerbungen mit
Lebenslauf bitte an
office@diefachschule.at.
Die Bewerbungsfrist endet mit
15. Jänner 2019.**

Bildautor: P. Henschke



Kurz notiert



Feldtag Kartoffelkrautminderung



Ausgebildete Wildkräuterkennerinnen



In den Kittenberger Erlebnisgärten



Landtechniktage in Mold



Erfolgreich bestandene Prüfung
zur Kinderbetreuerin



Sportwoche in Velden



Tierbeurteilungswettbewerb in Traboch



Auf den selbst gebauten Werk-tischen
hoch hinaus

Spezial-Workshop „Transport von lebenden Wildtieren“



Mit freundlicher und großzügiger Unterstützung des Absolventenverbandes unter Geschäftsführerin Mag. Barbara Geiswinkler konnten wir am 25. Mai 2018 heuer erstmals Mag. Andreas Kaufman mit einem Spezial-Workshop zum Thema „Transport von lebenden Wildtieren“ an der LFS Hollabrunn begrüßen. Er ist Managing Direktor von GoWILD - Zoo & Wildlife Consulting Services und berät weltweit führende zoologische

Einrichtungen bezüglich Tiertransporten, aber auch im allgemeinen Zoo-Management.

Diese hochkarätige Veranstaltung vermittelte 16 interessierten Teilnehmern aus der 2. Klasse bzw. 4. Klasse Haustierhaltung Inhalte zu den Themen: Definition Tiertransport, Rechtliche Grundlagen für den Transport von Tieren, IATA Live Animals Regulations, Import & Export von Wildtieren und schloss auch praktische Übungen zur Durchführung von Wildtiertransporten ein. Die tagesfüllende Veranstaltung wurde mit der Übergabe eines Zertifikates beschlossen, das als Befähigungsnachweis zur Vorlage an die Behörde dient. Darüber hinaus ist dieses rechtlich heikle Thema auch prüfungsrelevant bei der Lehrabschlussprüfung zum Tierpfleger.

Die Schüler waren begeistert und beeindruckt von den vielen Beispielen aus der Tiergarten-Praxis und so wird dieser Workshop mit Andreas Kaufmann sicherlich in den regelmäßig wiederkehrenden Veranstaltungskalender der Haustierhaltung mitaufgenommen werden.

Bericht aus dem Alpenzoo Innsbruck

Meine Praxis im Alpenzoo war sehr interessant. Der Zoo ist in sieben Reviere unterteilt: Huftiere, Raubtiere, Aquarium und Terrarium, Zucht, Bauernhof sowie oberes und unteres Vogelrevier. Während meines Praxisjahres war ich als Erstes bei den Huftieren eingeteilt, hier war meine Aufgabe, mich um die Rehe, El-

che, Wildschweine, Wisents, Gämsen und Steinböcke zu kümmern. Die Arbeit mit diesen Großtieren war sehr herausfordernd und hat auch Spaß gemacht. Am Vormittag bestanden die Haupttätigkeiten aus Füttern und Ausmisten. Am Nachmittag waren dann meistens Arbeiten in den Gehegen angesagt, wie z. B. Steinbockgehege ausspritzen, oft mussten wir auch Frischfutter (z. B. Kräuter und Gras, Äste, kleine Bäume) schneiden und verteilen.

Das zweite Revier, das ich kennenlernen durfte, waren die Raubtiere. Dazu gehören Wolf, Luchs, Marder, Braunbär, Frettchen, Fischotter, Wildkatze und Biber (der allerdings zoologisch gesehen kein Raubtier ist, aber dennoch diesem Revier zugeteilt ist). Neben dem vormittäglichen Füttern und Misten der Gehege war das Besondere im Raubtierrevier, dass jeden Montag, Mittwoch und Freitag am Vormittag die „Wolf - Luchs - Runde“ gemacht werden musste. Dies bedeutet, das Wolfs- und Luchsgehege wurde ausgemistet, eine spannende Angelegenheit! An den Nachmittagen wurde Futter für den Bär und die Schweine aussortiert oder die Bachläufe bei den Luchsen oder Wölfen waren zu reinigen, Gehege-Einrichtung zu ersetzen oder Reparaturen zu machen.

Im Aquarium war ich am längsten eingesetzt. Das Aquarium unterteilt sich in Aquarium, Terrarium und AquaTerrarium. Dort werden viele Fische, Reptilien





und Amphibien aus dem Alpenraum gepflegt, wie z. B. Flussbarsche, Strömer, Feuersalamander, Gelbbauchunken, Kreuzotter, Hornotter oder Vipernattern. Meine Aufgaben bestanden größtenteils aus Scheiben-, Filter- und Beckenreinigung, aber auch aus Schneeräumen, Füttern und notwendigen Reparaturarbeiten.

Das letzte Revier, das ich kennenlernen durfte, war die Zucht. Hier gibt es Grillen, Heuschrecken, Mehlwürmer, Mäuse und Meerschweinchen, die als Futtermittel für die anderen Reviere gezüchtet werden. Meine Hauptaufgaben waren hier das Reinigen der Zuchtbecken, die Reinigung der Mäuse- und Meerschweinchenboxen, Hygienetätigkeiten und die Fütterung.

Ich habe sehr viel gelernt im vergangenen Praxisjahr und kann eine Praxis im Alpenzoo nur jedem empfehlen!

Ein Bericht von Basti Rainer

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...



... zur Geburt ihres Sohnes Vincent
DI Grethe Wagner, Bed



... zum 60. Geburtstag
Robert Schönbauer

Prämierung innovativer Projekte der NÖ Landwirtschaftsschulen



Bild: Tess Holzer und Melissa Indra (1. R. v. l.), Fachlehrerin Marianne Ehrenhöfer, Anja Kimeswenger, Claudia Rehberger, Bildungsdirektor Johann Heuras, Daniela Huber und LAKO-Leiterin Kristina Mandl (2. R. v. l.).
Foto Copyright: Jürgen Mück.

Bei der Verleihung des „LAKO-Kreativpreises“, die an der Fachschule Pyhra durchgeführt wurde, standen innovative Projekte der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich im Mittelpunkt. Mit dem Motto „Bunt tut gut – Projekte mit Mut“ waren der Ideenvielfalt der 25 eingereichten Schulprojekte keine Grenzen gesetzt. Die Fachschule Warth wurde von der Jury für die Erstellung des Kinderbuches „Stupsi am Bauernhof“ mit dem ersten Platz ausgezeichnet. Mit kreativen Zeichnungen und altersgerechten Texten werden darin die Erlebnisse der Maus Stupsi anschaulich dargestellt. Der zweite Platz ging an die LFS Pyhra mit dem Projekt „Pop Art goes Pope Art“. Dabei wurde ein buntes Fastentuch für den Gottesdienst gestaltet. Und den dritten Platz sicherte sich die LFS Zwettl mit dem Projekt „Mutiges Miteinander“. Die Schülerinnen fuhren nach Rumänien und arbeiteten mit Jugendlichen aus sozial benachteiligten Verhältnissen in einem Lehrlingsheim zusammen. Den „Sonderpreis der Jury“ erhielt die LFS Sooß für die Juniorfirma „Art of Nettle“, die vielfältige Produkte aus Brennnesseln herstellt.

„Das Engagement der Schülerinnen und Schüler bei dieser Leistungsschau an innovativen Schulprojekten ist beeindruckend. Für die Jury war es keine einfache Aufgabe, aus den bemerkenswerten Bewerbungen die Sieger zu küren. All die kreativen Projekte leisten einen wichtigen Beitrag zur zeitgemäßen Unterrichtsge-

staltung, wo die Jugendlichen im Mittelpunkt stehen. Zudem stärken Schulprojekte den Teamgeist und das Selbstvertrauen“, betonte Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Besonders erfreulich ist die Vielfalt der Aktivitäten an den Landwirtschaftsschulen, die vom sozialen Engagement über gelebten Umweltschutz bis zu künstlerischen Projekten reichen“, so Teschl-Hofmeister.

Die Preisverleihung an der Fachschule Pyhra nahm Bildungsdirektor Johann Heuras in Vertretung von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner vor, der den Einsatz der Lehrkräfte sowie der Schülerinnen und Schüler gleichermaßen würdigte. „Bei Schulprojekten werden Ideen in die Praxis umgesetzt, was die soziale Kompetenz aller Beteiligten fördert. Die Jugendlichen lernen sich gegenseitig zu unterstützen und Eigenverantwortung zu übernehmen“, so Heuras.

An der Veranstaltung nahmen rund 300 Schülerinnen und Schüler aus ganz Niederösterreich teil. Für die Organisation zeichnet Fachlehrer Rudi Weiß, Sekretärin Renate Konturek und die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) verantwortlich. Moderiert wurde die Preisverleihung von LAKO-Leiterin Kristina Mandl und die schwungvolle Musik kam von den „Vierkantern“. Der Kreativpreis wurde bereits zum neunten Mal vergeben. Sponsoren waren die Raiffeisen-Holding NÖ-Wien, die NÖ Versicherung und die AMA.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Lesevorbereitung im Landesweingut Retz

1. **Infos zur Lese 2018**
2. **Aktuelles zum heurigen Jahrgang: Witterung, Reife**
3. **Verkostung von Versuchsweinen**
(ca. 140 Weine aus der Mikrovinifikation aus sämtlichen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragestellungen)

Termine:

Dienstag, 21.08.2018, 18.00 Uhr

Donnerstag, 23.08.2018, 18.00 Uhr

Unkostenbeitrag € 10,- pro Person

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

Tel.: 02942/2202 oder

e-mail: lwg.retz@diefachschule.at

die fachschule
abso
HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at



FACHARTIKEL

Sortenversuch Winterkörnerraps - LFS Hollabrunn 2018

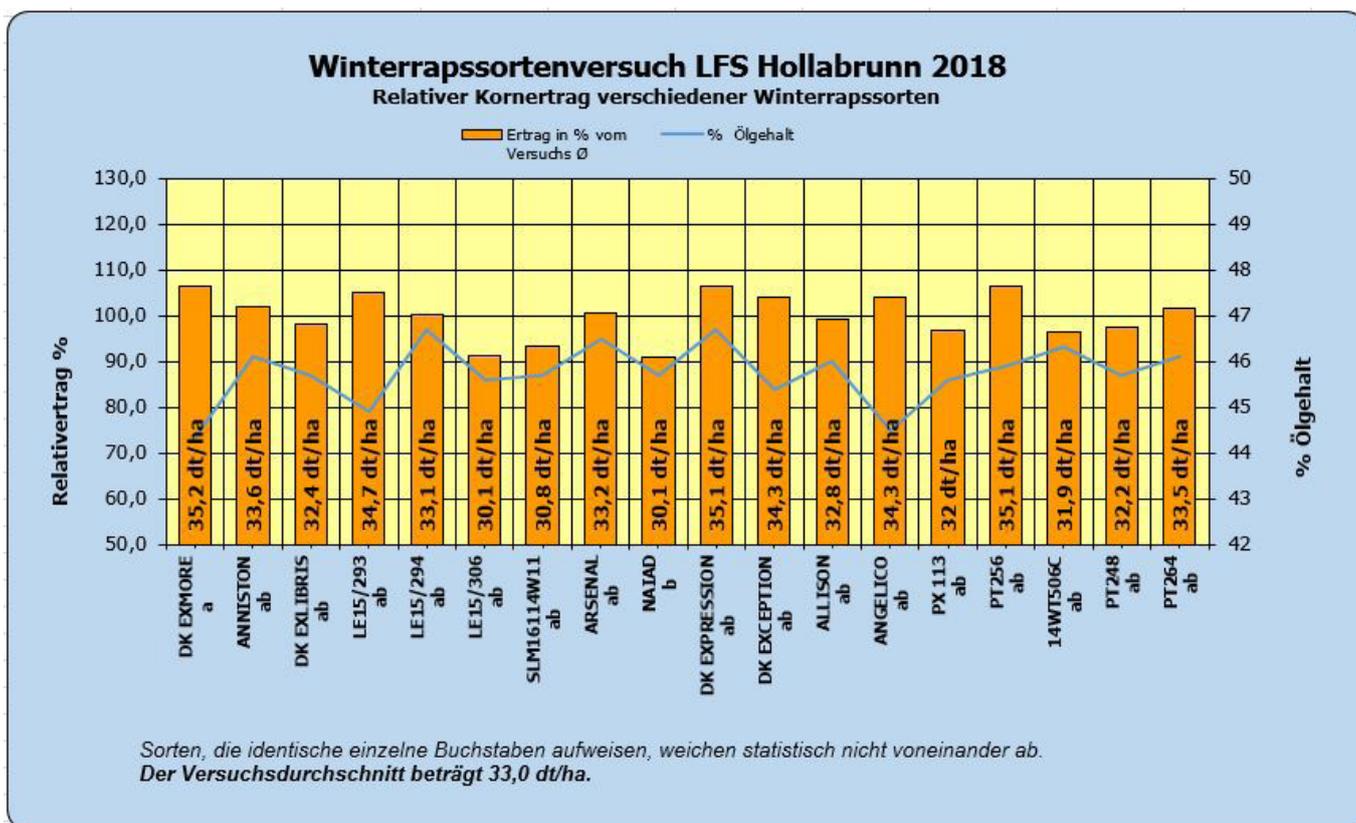
Versuchsziel:

Erhebung der Anbaueignung von Winterkörnerraps für die spezifischen Bedingungen im pannonischen Trockengebiet

Kulturführung:

Vorfrucht:	2016	Winterweizen
Bodenbearbeitung:	24.07.2017	Stoppelsturz mit Scheibenegge, Stroh eingearbeitet
	23.08.2017	Saatbettbereitung mit Scheibenegge
Düngung:	23.08.2017	100 kg/ha NAC (27:0:0), Startdünger
	22.03.2018	320 kg/ha NAC+S (26:0:0+13 S), BBCH 18
	10.04.2018	320 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 30
Anbau:	24.08.2017	35 Körner/m ² lt. Versuchsplan mit Scheibenschardrillsämaschine
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	29.08.2017	2 l/ha Fuego Top, Wirkung gegen zweikeimblättrige Unkräuter in BBCH VA
	12.10.2017	75 ml/ha Decis forte gegen Erdflöhe + 2 l/ha Bayfolan S + 1 l/ha Tilmor in BBCH 14
	03.04.2018	75 ml/ha Decis forte gegen Rapsstängelrüssler in BBCH 25
	18.04.2018	300 ml/ha Biscaya gegen Rapsglanzkäfer, BBCH 59
Ernte:	19.06.2018	Parzellenmähdrescher

Versuchsergebnis :



Sorte		H = Hybrid, L = = Liniensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs Ø Ertrag		dt/ha				Prozent in der Trockensubstanz Ölgehalt	
						Ertrag				2018	mehrg.
			2018	2018		2018	2017	2014	2015	2018	mehrg.
1	DK EXMORE	H	6,1	106,6	a	35,2	42,3	41,2	---	44,3	46,7
2	ANNISTON	H	6,1	101,9	ab	33,6	---	---	---	46,1	---
3	DK EXLIBRIS	H	5,9	98,3	ab	32,4	41,3	---	---	45,7	46,7
4	LE15/293	H	6,4	105,2	ab	34,7	---	---	---	44,9	---
5	LE15/294	H	5,9	100,3	ab	33,1	---	---	---	46,7	---
6	LE15/306	H	6,4	91,3	ab	30,1	---	---	---	45,6	---
7	SLM16114W11	H	6,0	93,2	ab	30,8	---	---	---	45,7	---
8	ARSENAL	H	5,8	100,7	ab	33,2	38,4	40,8	42,3	46,5	47,3
9	NAIAD	H	6,0	91,0	b	30,1	31,2	43,2	40,5	45,7	47,1
10	DK EXPRESSION	H	5,8	106,3	ab	35,1	37,1	42,1	44,3	46,7	48,0
11	DK EXCEPTION	H	5,8	103,9	ab	34,3	41,1	---	---	45,4	46,7
12	ALLISON	H	5,9	99,3	ab	32,8	41,3	48,2	---	46,0	47,5
13	ANGELICO	H	5,8	104,0	ab	34,3	---	---	---	44,5	---
14	PX 113	H	5,6	96,9	ab	32	---	---	---	45,6	---
15	PT256	H	5,7	106,5	ab	35,1	---	---	---	45,9	---
16	14WT506C	H	5,7	96,6	ab	31,9	---	---	---	46,3	---
17	PT248	H	5,7	97,5	ab	32,2	---	---	---	45,7	---
18	PT264	H	5,6	101,5	ab	33,5	---	---	---	46,1	---

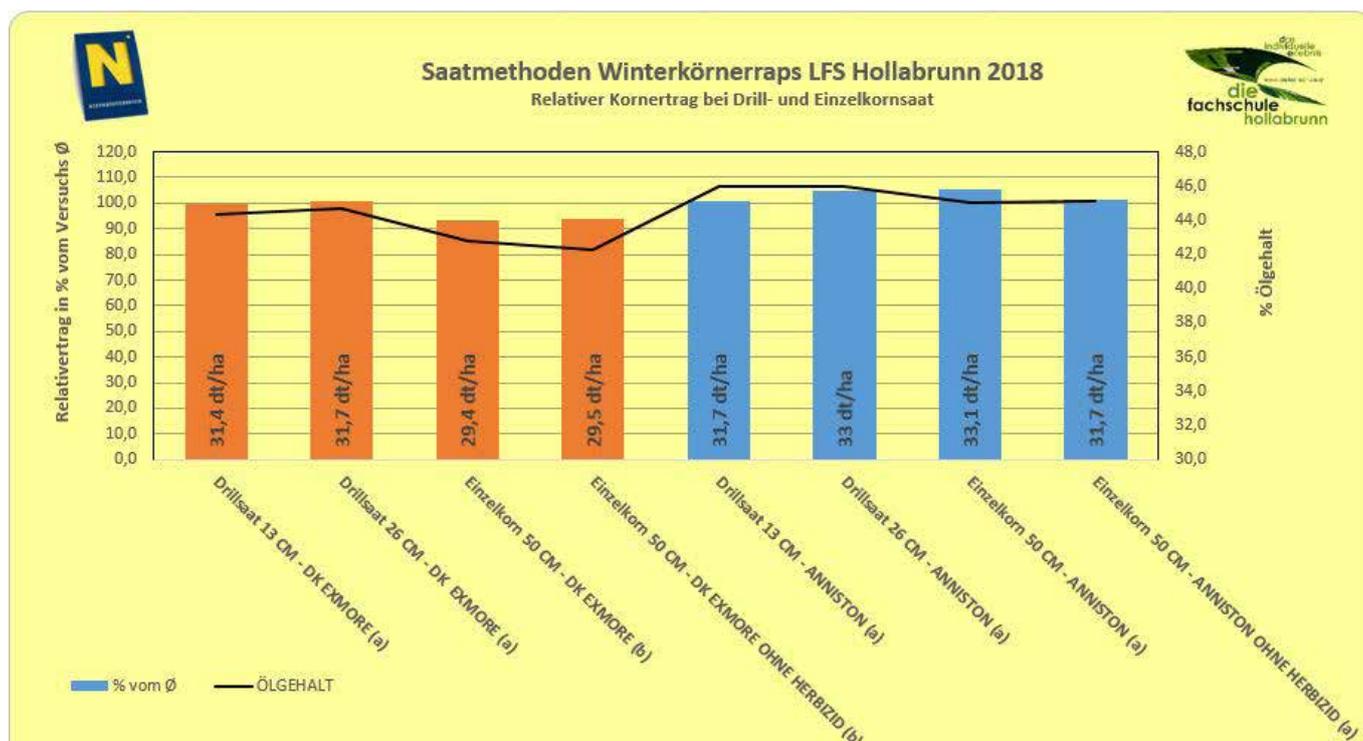
Der Versuchsdurchschnitt 2018 liegt bei 33,0 dt/ha. Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 9%. Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.

Saatversuch Winterkörnerraps - LFS Hollabrunn 2018

Versuchsziel:

Vergleich von Einzelkorn- und Drillsaat bei zwei Winterappsorten (Hybridsorten) bei gleichzeitiger Variation des Reihenabstandes bei der Drillsaat hinsichtlich Ertrags- und Qualitätseigenschaften.

Versuchsergebnis:



Variante/Sorte		H = Hybrid, L = = Liniensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs Ø Ertrag		dt/ha Ertrag		Prozent in der Trockensubstanz Ölgehalt	
				2018	2018	2018	2017	2018	mehrj.
1	DK EXMORE, 40 Korn/m ² Drillsaat 13 cm	H	5,9	99,8	a	31,4	---	44,3	---
2	ANNISTON, 40 Korn/m ² Drillsaat 13 cm	H	6,0	100,9	a	31,7	---	46,0	---
3	DK EXMORE, 40 Korn/m ² Drillsaat 26 cm	H	5,9	100,7	a	31,7	---	44,7	---
4	ANNISTON, 40 Korn/m ² Drillsaat 26 cm	H	5,9	105,0	a	33,0	---	46,0	---
5	DK EXMORE, 40 Korn/m ² Einzelkorn 50 cm	H	5,9	93,5	b	29,4	---	42,8	---
6	ANNISTON, 40 Korn/m ² Einzelkorn 50 cm	H	6,1	105,4	a	33,1	---	45,0	---
7	DK EXMORE, 40 Korn/m ² Einzelkorn 50 cm ohne Herbizid	H	5,9	94,0	b	29,5	---	42,3	---
8	ANNISTON, 40 Korn/m ² Einzelkorn 50 cm ohne Herbizid	H	6,5	101,1	a	31,7	---	45,1	---

Der Versuchsdurchschnitt 2018 liegt bei 31,4 dt/ha. Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 5%. Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.

KOCHEN FÜR TEENIES

Thunfisch-Creme auf Kräckern

Zutaten:

1 Ei, 1 Dose Thunfisch in Lake (Abtropfgewicht ca. 220 g), 2 EL Zitronensaft, 4 EL Mayonnaise, 50 g Topfen, 1 rote Zwiebel, 2 EL Kapern, Salz, Pfeffer, 24 Kräcker

Zubereitung:

Ei in kochendem Wasser 10 Min. hart kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen lassen. Dann fein hacken. Thunfisch abtropfen lassen und mit Zitronensaft, Mayonnaise und Joghurt fein pürieren. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Kapern (bis auf jeweils 1 TL) unter die Creme rühren. Ei unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und auf die Kräcker spritzen. Mit den restlichen Zwiebeln und Kapern bestreut servieren.

Paprika-Muffins mit Speck

Zutaten:

120 g Paprika, 1 Scheibe durchwachsener Speck, 3 Eier, 200 ml Milch, 60 ml Öl, Salz, Pfeffer, 1 Pr. frisch geriebene Muskatnuss, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 Bund fein gehackte Petersilie

Papierförmchen

Zubereitung:

Paprika halbieren, entkernen und mit dem Speck klein würfeln. Eier mit Milch, Öl, Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver in einer Schüssel vermischen. Mehl mit Backpulver dazusieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Petersilie mit Speck und Paprika unter den Teig heben. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Teig in einen Dressiersack füllen und gleichmäßig in die Förmchen spritzen. 25 Min. backen.

Giersch-Dip

Zutaten:

1 Bund junge Gierschblätter, 1 kleine Zwiebel, 500 g Magertopfen, 1 B. Naturjoghurt, 1 EL Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer, Milch nach Bedarf

Für den Gemüse-Teller: Karotten, Gurken und Paprika

Zubereitung:

Die Gierschblätter ausschütteln, falls erforderlich waschen und trocken tupfen. Alle dicken Stängel entfernen und die Blättchen fein hacken. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Topfen, Joghurt und Öl in einer Schüssel cremig rühren, eventuell mit Milch verdünnen. Giersch und die klein geschnittene Zwiebel darunter mischen und würzen.

Für den Gemüseteller die Karotten waschen und schä-

len. Auf beliebige Länge kürzen und halbieren. Gurken und Paprika waschen und trocken tupfen. Die Paprika teilen und die Kerne entfernen. Sodann in Streifen schneiden.

Paradeiser-Tapenade

Zutaten:

50 g Mandeln, 100 g sonnengetrocknete Paradeiser, 2 EL Kapern, 1 Sardelle, 2 EL schwarze Oliven (entkernt), ca. 150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zusammen mit den getrockneten Paradeisern, den Kapern, der Sardelle, den schwarzen Oliven und Olivenöl klein hacken. Man kann es auch mit dem Mixer grob



zerkleinern. Dann in ein Glas mit Deckel füllen.

Senfgurken

Zutaten:

5-6 ungespritzte Feldgurken (ca. 2 ½ kg), 60 g Salz, 500 ml Wasser, 250 ml Weißweinessig, 130 g Feinkristallzucker, 3 Lorbeerblätter, 1-2 EL Senfkörner, weiße Pfefferkörner, ein kleines Stück Kren, 1 Dillzweig, 1 kleine, geschnittene Zwiebel, 8 g Einlegehilfe

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten (außer Feldgurken und 30 g Salz) zusammen aufkochen und abkühlen lassen. Feldgurken schälen, halbieren sowie entkernen und mit ca. 30 g Salz 1 Stunde marinieren lassen. In kochendes Wasser geben und kurz blanchieren (ca. 2-3

Minuten), abseihen und in Gläser füllen. Zwiebel, Kren und Gewürze hinzufügen. Anschließend mit abgekühlter Marinade begießen und verschließen. Gläser ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen. Die Senfgurken sind ca. 6 Monate haltbar.

Kürbis-Flammkuchen

Zutaten:

200 g Mehl, 50 g Roggenmehl, ½ Würfel frische Germ, ½ TL Zucker, feines Meersalz, 5 EL Olivenöl, 2 EL Kürbiskerne, 600 g Hokkaidokürbis, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 200 g Creme fraîche, 125 g Blauschimmelkäse, 4-6 Thymianzweige

Zubereitung:

Einen Germteig zubereiten. Hierfür in der Mitte beider Mehlsorten eine Mulde formen und die Germ hineinbröseln. Zucker darüberstreuen. Mit 100 ml warmem Wasser einen Vorteig rühren, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Nun ½ TL Meersalz, 2 EL Olivenöl und 4-5 EL lauwarmes Wasser dazugeben. Den Teig weitere 45 Minuten gehen lassen. Den Kürbis in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spalten darin 2-3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils zu einem länglichen Fladen ausrollen. Mit Creme fraîche bestreichen und mit Kürbisspalten und Blauschimmelkäseecken belegen. Die Thymianzweige und die Kürbiskerne darauf verteilen. Etwa 15 Minuten backen.



**Gutes Gelingen wünschen
Karin Pickl-Herk und Silvia Brandstätter!**

bussta.at
Technik aus Leidenschaft

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

TEL 0810 977 010

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

MEIN ELBA

online.raiffeisen.at

Der schnellste Weg zum neuen Konto: online.

online.raiffeisen.at

200

Medieninhaber: Raiffeisen-Landesverband Neuchâtelamèrh-Wien, T. W. Fährtenplatz 1, 1100 Wien

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

06.08.2018

www.diefachschule.at

www.abso.at

absolventen@diefachschule.at