

Ausgabe 1/2018

# Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



#### EDITORIAL

Mais ist eine global wichtige Futter- und Rohstoffpflanze und war auch Thema des "KWS-KUKURUZ Knipser"-Fotobewerbes, bei dem die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn mit gegenwärtigem Titelbild den hervorragenden dritten Platz erreichten. Gratulation, toll gemacht!

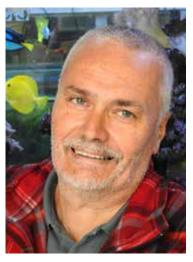
#### INHALT

Aus dem Verband2	)
Generalversammlung mit Kabarett3	}
Aus der Schule6	;
Veranstaltungen und Termine18	8
Kochen für Teenies20	6



# Wer nicht an die Zukunft denkt, der wird bald große Sorgen haben. Konfuzius (551 - 479 v. Chr.)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



Wir sehen wie gewohnt hoffnungsfroh in die Zukunft, auch weil mit Frühjahr 2018 Bau- und Renovierungsarbeiten an unserem Hause beginnen werden.

Im Speziellen handelt es sich um die Renovierung des Schulgebäudes, den Zubau einer Werkstätte für Fleischer, zwei neue Klassen, eine schritt-

weise Sanierung des Internates und den Umbau des Presshauses im Schulkeller.

Vermutlich werden wir in den nächsten 3 bis 5 Jahren konstante Bautätigkeiten im Hause haben, was bei einer fast 40-jährigen Nutzung unserer Schule auch nicht verwundern darf.

Der akute Platzmangel zwingt uns außerdem dazu, im Bereich des Gartenbaues eine Containerklasse für den praktischen Unterricht zu errichten. Dies dient dem weiteren Ausbau der Richtung "Green Care", um neben der tiergestützten Therapie auch den Bereich Pflanzen und Kräuter zu stärken.

Weiters wollen wir einige Zukunftsbereiche der Landwirtschaft fördern und weiterentwickeln. Dazu gehört die Anschaffung von Drohnen, die in der Analytik der Düngung und für den Pflanzenschutz eingesetzt werden, inklusive Flugschein für die verantwortlichen Lehrer.

Durch die derzeitige Überfischung der Weltmeere, schreitet die Menschheit Richtung Eiweißproblem in der Ernährung. Wir setzen deshalb im Bereich der "Kleintierhaltung mit Futterproduktion" auf Insekteneiweiß, das sowohl für die Fütterung, als auch für die menschliche Ernährung immer mehr an Bedeutung gewinnt. Ebenso interessant ist die Produktion von alkoholarmem oder alkoholfreiem Wein, analog zum derzeitigen boomenden Markt von alkoholfreiem Bier. Diese Geschäftsidee besteht zwar schon länger, doch das Problem ist die Qualität des Produkts durch Probleme in der Aromenrückführung. Wir versuchen deshalb gemeinsam mit der HTL für Lebensmitteltechnologie ein neuartiges Verfahren zu entwickeln, um diesen Produkten zum Durchbruch zu verhelfen.

Die Neuausrichtung der Pädagogik ist auch ein großes Thema. Schlagworte wie Lernbüros, gemeinsamer Unterricht für Landwirtschaft und Hauswirtschaft oder Lernfelder sind zwar schon in aller Munde, aber die Umsetzung lässt auf sich warten. Wir werden vermutlich im Schuljahr 2018/19 mit neuen Ideen starten.

Wie Sie sehen, machen wir uns keine Sorgen um die Zukunft der LFS Hollabrunn und es wird uns und den Schülern auch nicht langweilig.

Ich wünsche Ihnen noch ein feuchtes Frühjahr und einen erfolgreichen Anbau.

Bleiben Sie uns gewogen!

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

# AUS DEM VERBAND



# Mitgliedsbeitrag



#### Sehr geehrtes Mitglied!

In den letzten Wochen haben Sie die Vorschreibung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2017 erhalten. Wir bedanken uns recht herzlich bei allen Mitgliedern, deren Einzahlung auf unserem Konto eingegangen ist. Jene Mitglieder, die es vielleicht übersehen haben der Vorschreibung nachzukommen, bitten wir, dies in den nächsten Tagen zu erledigen.

Jedes einzelne Mitglied ist uns sehr wichtig!

Wir sind bestrebt, mit Ihrem Mitgliedsbeitrag Weiterbildungsveranstaltungen mit aktuellen, zukunftsweisenden Themen zu organisieren, zu denen wir kompetente Referenten gewinnen wollen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen noch ein erfolgreiches Jahr 2018 und bauen weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit zwischen Absolventen und Schule! Franz Ecker (Kassier), Mag. Barbara Geiswinkler (Geschäftsführerin), Andreas Bauer (Obmann)



# Einladung zur Generalversammlung

des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

# Donnerstag, 01. März 2018, 19.00 Uhr Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

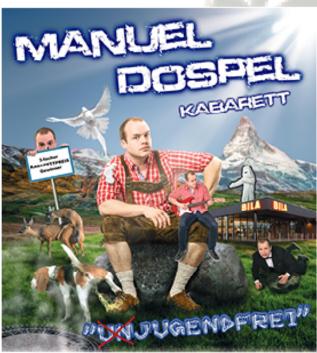
#### Tagesordnung:

- Begrüßung
- Totengedenken
- Statutenänderung
- Berichte und Entlastung der Funktionäre
- Bestellung der Rechnungsprüfer
- Allfälliges



im Anschluss an die Generalversammlung laden wir Sie herzlich zum

# Kabarett Manuel Dospel ....



Seine Pointen sind unerwartet direkt und gnadenlos. Er kategorisiert die Autofahrer, und wir kennen sie alle. Den Traumbären, den Oldie, den Volltrottel, und ja ... auch die Frau. Allerdings nicht in der Mario Barth Variante, sondern eher analytisch. Denn auch darüber darf gelacht werden. Der Bio-Typ ist uns sicher auch bekannt ... der umweltbewusste Käufer von nachhaltigen Agrargütern. Dabei beobachtet er genau und nimmt sich kein sprichwörtliches Blatt vor den Mund. Und wie sich Prominente in einem Beichtstuhl verhalten, auch darüber wird ausführlich berichtet. Passende Lieder des "Halbblutmusikers" zu seinen Geschichten runden das Programm ab.

Er erzählt die Geschichten alle in der Ich-Form und man nimmt ihm ab, dass er sie alle erlebt hat. Er führt prominente Damen und Herren der Gesellschaft vor, überzeichnet deren allgemein bekannte Eigenheiten und betont sie ein wenig über.

Ein Mix aus klassischem Kabarett, Liederparodien und Stimmimitationen. Neben selbst erlebten und selbst ironischen Geschichten geht's der kompletten Gesellschaft an den Kragen - ALLE bekommen in

"unjugendfrei" ihr Fett ab - und das erbarmungslos und manchmal auch brachial ... u<mark>nd auch er</mark> selbst muss dran glauben

Ein Imbiss und die schon traditionelle Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz gehören auch heuer wieder zu einem fixen Programmpunkt der Vollversammlung.

Mag. Barbara Geiswinkler e.h. Geschäftsführerin Andreas Bauer e.h. Obmann Franz Ecker e.h. Kassier







# Geselliges Beisammensein am 46. Bezirksbauernball

Der 46. Bezirksbauernball im Stadtsaal Hollabrunn, veranstaltet von der Landjugend des Bezirks Hollabrunn, den Bäuerinnen und dem Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. lockte auch heuer wieder zahlreiche Besucherinnen und Besucher, die in Tracht vergnügt das Tanzbein schwangen. Stefanie Stockinger und Florian Dick, das LJ-Leiterteam, freuten sich besonders über den Besuch des Landtagsabgeordneten Bürgermeister Richard Hogl, Bezirkshauptmanns Andreas Strobl, Stadtrats Kornelius Schneider, Kammerobmanns Friedrich Schechtner. Kammersekretärs Gerald Patschka. der Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer sowie des Obmanns des Absolventenverbands Andreas Bauer. Höhepunkte im Laufe der rauschenden Ballnacht waren die Eröffnungspolonaise, das Ballquiz, bei dem die Besucherinnen und Be-



sucher tolle Preise gewinnen konnten, die von der Landjugend durchgeführte Mitternachtseinlage, die unter dem Motto "Hollabrunns next Top-Winzer" stand, und die vom 3. Jahrgang der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn veranstaltete Weinbar, bei der sich die vielen Tänzerinnen und Tänzer gerne zu

einem gemütlichen Plausch trafen. Die Besucherinnen wurden als Damenspende mit einem Müsli, hergestellt von der Juniorfirma "Mysli" der LFS Hollabrunn, überrascht. Dirndl und Lederhose dominierten die Tanzfläche bis in die frühen Morgenstunden, bevor die Nacht in Tracht ausklang.

# 55-jähriges Klassentreffen LFS Korneuburg



Am 01. Juni 2017 trafen sich 19 Schülerinnen des Jahrgangs 1962/63 beim Mittagessen und Kaffee in gemütlicher Runde in Korneuburg.



# Aus der Schule

# LFS-SchülerInnen eröffnen Juniorfirma mit Wirtschaftsexperten

B== HAPP



V. I.: Lana Weinberger, Mag. Walter Pamperl, Celina Zimmerl, Christoph Brandtner, Sandra Buchinger, DI Martina Mayerhofer, Dir. Rudolf Reisenberger, Tobias Geiler

Mit drei neuen und kreativen Produkten präsentieren sich die SchülerInnen der LFS Hollabrunn in der Öffentlichkeit. Die Juniorfirma der Landwirtschaftsklasse nennt sich "BeeHappy" und vermarktet einen Honigwein in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

Mit Wildblüten und -kräutern versehene gesunde Müslis bieten die Schüler der 3. Klasse Betriebs- und Haushaltsmanagement an.

Die SchülerInnen der Kleintierhaltungsklasse bieten unter dem Firmennamen "CupBird" Vogelfutter in verschiedenen upcycelten oder selbst gestalteten Tassendesigns an.

Die selbsterzeugten Produkte werden bei Schulveranstaltungen, Messen, Märkten wie dem Hollabrunner Wochenmarkt, auf Weihnachtsmärkten und in der Schule selbst verkauft. Die Landjugend empfing alle Damen beim Bezirksbauernball mit "aphrodisierendem Blütenmüsli" aus der Hauswirtschaftsklasse.

"Auch im Vorjahr konnten unsere Schüler wieder beweisen, dass sie ganz vorne bei allen österreichischen Juniorfirmen von mittleren und höheren Schulen dabei sind. Im Vorjahr hat es eine Juniorfirma mit ihrem Kinderbuch über Hundehaltung sogar bis zum europäischen Wettbewerb, zur Erfindermesse 2017 in Nürnberg, geschafft", freut sich der Direktor der LFS Hollabrunn Ing. Rudolf Reisenberger. "Ebenso erfreut sind wir über die grandiose Unterstützung seitens der Wirtschaft. Mit Sandra Buchinger vom gleichnamigen Gasthaus Buchinger, Chef von DeinDepot und Landwirt Christoph Brandtner, Geschäftsführer Holger Luer von

der Megazoo Superstore Austria Handels GmbH und Raiffeisenbankdirektor Mag. Walter Pamperl erhalten unsere Schüler auch heuer wieder wertvolle Tipps direkt aus der Wirtschaft."

## Was ist eine Junior Company

"JUNIOR Company – SchülerInnen gründen Unternehmen" ist ein Projekt, das sämtliche Forderungen der Wirtschaft an die Schule fördert. Die Schüler lernen aus eigener Erfahrung und mit Sicherheitsnetz,

wie man eine Firma gründet, das

passende, unver-



wechselbare Pro-

dukt für einen definierten Markt

mit festgelegten Qualitätsstandards produziert und vermarktet.

Die Schüler und Schülerinnen werden dabei mit allen Herausforderungen und Hürden konfrontiert, die bei einer Firmengründung auftreten können. Sie müssen ein absatzfähiges Produkt kreieren und verkaufen, ein Konto bei einer Bank ihres Vertrauens eröffnen, Anteilsscheine zur Kapitalbeschaffung verkaufen, bilanzieren, Steuern und Sozialversicherungsbeiträge abliefern und vieles mehr. Die Lehrer stehen dabei nicht als Lehrpersonen, sondern als Coachs zur Verfügung und beraten, sodass das Projekt in großen Schritten erfolgreich vorangehen kann.



V. I.: Friedrich Schechtner, Lana Weinberger, DI Gerald Patschka, Niklas Bauer, Johannes Kopp, Gottfried Wasner, Dir. Rudolf Reisenberger, Mag. Walter Pamperl, Sandra Buchinger, Celina Zimmerl, Ing. Christoph Brandtner, Michelle Malli, DI Martina Mayerhofer, Tobias Geiler, Joachim Biesenbender



# Juniorfirma der LFS Hollabrunn bei Erfindermesse in Nürnberg erfolgreich

Kürzlich überzeugte die Juniorfirma der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn mit ihrem Projekt "GoodieBook" die internationale Jury bei der Erfindermesse "iENA" in Nürnberg und holte die Bronzemedaille. "Es ist schon sehr beeindruckend, wie innovativ die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hollabrunn ihre Juniorfirma führen und dabei so viel Erfindergeist zeigen. Der Erfolg auf dem europäischen Parkett zeigt, dass die Stärken und Talente der kreativen Köpfe an den Landwirtschaftsschulen in Niederösterreich bestmöglich gefördert werden", betonte Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, die herzlich zur Auszeichnung gratuliert. "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 Innovationskultur in Österreich", so Schwarz.

"Die Schülerinnen und Schüler der Juniorfirma erstellten ein Buch für Volksschulkinder, worin der korrekte Umgang mit Hunden altersgerecht gelernt und gezeigt wird. Es enthält Tipps und Tricks für die Erziehung der vierbeinigen Freunde sowie Anleitungen für diverse Hundesportarten", betont Fachlehrerin Martina Mayerhofer. "Bilder, Rätsel und QR-Codes mit Links zu Videos ergänzen die informativen Seiten. Um die Produk-

tion bzw. den Druck des Buches finanzieren zu können, verkauften die 29 Schülerinnen und Schüler der Junior Company zunächst Hundeleckerlis, die selbst aus organischen Zutaten händisch hergestellt wurden", so Mayerhofer.

Die internationale Fachmesse "Ideen – Erfindungen – Neuheiten" (iENA) ist mit über 800 Erfindungen aus 30 Ländern eine bedeutende Drehscheibe des internationalen Erfindungswesens.



Die Personen (v. l.): Fachlehrerin Martina Mayerhofer, Direktor Rudolf Reisenberger, Schülerin Yvonne Kallinger, Schülerin Bianca Piesinger und Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

# Die LFS Hollabrunn wird zertifizierter TGI Betrieb

# Zertifizierung der LFS Hollabrunn zum TGI-Betrieb

Zwei Lehrerinnen der LFS Hollabrunn. Silvia Brandstätter. BEd. und Dipl-Ing. Karin Zenger, BEd., haben seit 2016 die aufwendige Ausbildung zur Fachkraft für Tiergestützte Intervention (TGI) am Bauernhof beim Österreichischen Kuratorium Landtechnik und Landentwicklung absolviert und im November 2017 erfolgreich abgeschlossen. Im Zuge dessen wurden auch ihre Tiere (3 Ponys und 3 Hühner) auf dem TGI-Gelände der LFS Hollabrunn zum intensiven Einsatz in der Tiergestützen Pädagogik, sozialen Arbeit und Therapie zertifiziert. Die Zertifizierung war aufwendig und folgte



strengen Kriterien, die alle in überdurchschnittlichem Maße erfüllt wurden. Die Überreichung der TGI-Hoftafel an die LFS Hollabrunn erfolgt im Rahmen des Absolventenfach-

tages Haustierhaltung im April 2018. Wir gratulieren den angehenden TGI Fachkräften Silvia Brandstätter, BEd. und DI Karin Zenger, BEd. zu diesem tollen Erfolg!

#### Was ist TGI?

Tiergestützte Interventionen (TGI) sind Maßnahmen im pädagogischen, therapeutischen und sozialen Bereich, die vielen Menschen bei physischen und psychischen Problemen helfen können. Diese Maßnahmen werden durch TGI Fachkräfte mithilfe dafür speziell ausgebildeter Tiere durchgeführt. Die tiergerechte Haltungs- und Arbeitsweise ist hierbei von besonderer Bedeutung. Die Tiere auf der TGI Weide der LFS Hollabrunn sind seit Oktober 2017



für den intensiven Einsatz bei tiergestützten Interventionen durch das Österreichische Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung zertifiziert.



# <u>Derzeitige und geplante tiergestützte Angebote an</u> der LFS Hollabrunn

# Bereits umgesetzt: Tiergestützte Intervention im Zuge des Unterrichts

Schwerpunkt ist in diesem Bereich die Arbeit mit SchülerInnen der LFS Hollabrunn und unseren TGI-Tieren im Rahmen des regulären Unterrichts in den Fächern Nutztierhaltung, Landwirtschaft/Gartenbau und Haustierethologie u. Trainingslehre.

Ziele und Inhalte sind der Wissenserwerb über Lebensweise, Verhalten und Ernährung sowie die Betreuung verschiedener Tierarten sowie Tiertraining und Verhaltenslehre, weiters das Lösen von Konflikten und sozialen Problemen innerhalb des Klassenverbandes sowie die Aufarbeitung von Konflikten mit Erwachsenen durch



gezielte Arbeit mit den Tieren. Vertiefendes Lernen und Lernförderung mithilfe von tiergestützter Pädagogik sind hierbei ebenfalls ein Tätigkeitsbereich.



# Bereits umgesetzt: Angeleiteter Tierkontakt und Spiele für Kindergartengruppen

Kindergartenkinder erhalten in kurzer Zeit und in kleinen Gruppen einen Einblick in die Welt der Tiere. Dabei können sie ersten Kontakt zum Tier aufnehmen. Inhalte werden spielerisch erlernt.

Ziele und Inhalte sind der Erstkontakt zum Tier (Tiere streicheln und berühren) und das Erlernen eines angemessenen Umgangs mit dem Tier, die Verbesserung der motorischen Fähigkeiten (Bürsten, Eiabnahme, Ballspiele) sowie spielerisches Lernen (Hühner füttern, Körperteile der Tiere benennen).



# In Planung: Tiergestützte Lernbegleitung und Ferienbetreuung

Weitere Informationen oder individuelle Angebote zur tiergestützten Intervention an der LFS Hollabrunn auf Anfrage unter 02952-2133 oder online unter www.facebook.com/mehlspeisponies.



# Lyrik-Koffer bietet Unterrichtsmaterialien für Schülerinnen und Schüler

Mit dem neu gestalteten "Lyrik-Koffer" bietet die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) für Pädagoginnen und Pädagogen der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich eine umfangreiche Zusammenstellung an Lehr- und Lernmaterialien, die für Schülerinnen und Schüler eine vertiefende Auseinandersetzung mit lyrischen Formen ermöglicht. Alle Fachschulen werden damit ausgestattet. Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz hat diese Initiative, nach dem großen Erfolg der letzten Lyrik-Wettbewerbe mit rund 1.000 eingesandten Gedichten, vorgestellt.

"Gedichte bieten gerade für Jugendliche einen einfachen Zugang zur Literatur, weil durch die verdichtete Sprache nur wenige Worte genügen, um die Phantasie anzuregen. Mit der passenden Zugangsweise und der richtigen Inspiration sind Schülerinnen und Schüler gut zu motivieren eigene lyrische Texte zu verfassen, weshalb die neue Lyrik-Initiative für den Deutschunterricht sehr zu begrüßen ist", betont Bildungslandesrätin Barbara Schwarz. "Vor allem zeitgenössische Stilrichtungen, wie Poetry Slam oder Rap, sind für Jugendliche ein Türöffner zum kreativen Umgang mit Sprache. Es müssen nicht immer gleich Goethe und Schiller sein, um sprachliche Begabungen und dichterische Talente der Jugend bestmöglich zu fördern. Auf spielerische Art kann so das Interesse an der Lyrik geweckt und das kreative Schreiben gefördert werden", so Schwarz.

"Das große Interesse an den beiden Lyrik-Wettbewerben der NÖ Landwirtschaftsschulen, zu denen knapp 1000 Gedichte eingesandt wurden, war für uns der Auslöser den Lyrik-Koffer zu entwickeln. Darin finden

Pädagoginnen und Pädagogen neben dem nötigen Basiswissen zahlreiche Vorschläge für den Unterricht und praxiserprobte Lernmaterialien", betont Lehrer Rudi Weiß, Autor zahlreicher Gedichtbände. "Es geht uns um den spielerischen und reflektierenden Umgang mit Lyrik, der das Interesse am Lesen weckt. Im besten Fall können dadurch die Jugendlichen selbst zum Schreiben motiviert werden", so Weiß.

"Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) ist eine kompetente Servicestelle für den landwirtschaftlichen Bildungsbereich in Niederösterreich und unterstützt die Landwirtschaftsschulen im Bereich der Pädagogik, Weiterbildung und der Ausrichtung von Veranstaltungen. Mit dem neuen Lyrik-Koffer kann der Deutschunterricht noch ansprechender mit schülergerechten Methoden und zeitgemäßen Inhalten gestaltet werden", betont LAKO-Leiterin Kristina Mandl.



Foto (v. l.): Bildungslandesrätin Barbara Schwarz, Lehrer Rudi Weiß und LAKO-Leiterin Kristina Mandl präsentieren den Lyrik-Koffer. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

# Landesweingut Retz: Gewürztraminer als SALON-Wein gekürt



Der Gewürztraminer Auslese 2016 des NÖ Landesweingutes Retz wurde mit dem Qualitätssiegel "SALON Österreich" der heimischen Weinwirtschaft ausgezeichnet und zählt nun zur Elite der besten Weine. Das Landesweingut Retz wird als Schulbetrieb von der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn geführt. "Es ist schon eine ganz besondere Leistung als SALON-Wein gekürt zu werden, denn dies ist der härteste bundesweite Weinwettbewerb. Umso erfreulicher ist es, dass das Landesweingut Retz in den erlesenen Kreis der besten Weine Österreichs aufgenommen wurde", betont Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, die herzlich zur hohen Auszeichnung gratuliert. "Von diesem Erfolg profitieren besonders die Schülerinnen



und Schüler in der praktischen Ausbildung, denn ihnen stehen die Kellermeister sowie Weinbaulehrer mit ihrem fachlichen Know-how und langjähriger Erfahrung zur Seite. Die junge Bauerngeneration wird mit der Erzeugung von qualitätsvollen Lebensmitteln optimal auf das Berufsleben vorbereitet", so Schwarz.

Direktor Rudolf Reisenberger freut sich besonders über die Auszeichnung, da es der Landwirtschaftsschule Hollabrunn als einziger Weinbauschule in Österreich gelungen ist, in den SALON vorzudringen. "Die Auszeichnung unterstreicht den hohen Stellenwert der Weinbauausbildung im Weinviertel und vor allem die fachliche Kompetenz im Landesweingut Retz, die der

Ausbildung der Schülerinnen und Schüler zu Gute kommt. Ein besonderer Dank gilt dem Weinbaulehrer Florian Hanousek und dem Kellermeister Leopold Wurst, deren fachkundige Arbeit diesen Erfolg erst möglich machte", so Reisenberger.

Der SALON Österreich Wein wird vom Wein Marketing seit 1988 veranstaltet und bietet ambitionierten WinzerInnen die Möglichkeit die hohe Qualität ihrer Weine öffentlich zu präsentieren und Aufmerksamkeit zu erhalten. Mittlerweile hat sich der SALON Österreich zum härtesten Weinwettbewerb Österreichs entwickelt, in dem aus über 7.000 eingereichten Weinen 270 Siegerweine ermittelt werden.

# Literatur-Initiative "Schulhausroman" an fünf Landwirtschaftsschulen



(v. l.): Katharina Stiefelbauer (LFS Gießhübl), Lukas Stängl (LFS Warth), Geschäftsführer Michael Stiller (Literaturhaus NÖ), Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, Lukas Riedl (LFS Edelhof) und Elisabeth Andrae (LFS Hollabrunn). (Foto Copyright: Jürgen Mück)

Auf Initiative von Bildungslandesrätin Barbara Schwarz startete dieses Schuljahr an den Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Edelhof, Zwettl, Gießhübl, Hollabrunn und Warth das Projekt "Schulhausroman". Bei dieser Literatur-Initiative verfassten die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung erfahrener Autorinnen und Autoren einen Roman.

Bei der Abschlussveranstaltung im Panoramasaal der Hypo in St. Pölten präsentierten die Schülerinnen und Schüler bei einer Lesung stolz die vier druckfrischen "Schulhausromane" der Öffentlichkeit. "Das Projekt "Schulhausroman" läuft bereits seit über zehn Jahren erfolgreich an den Schulen in Niederösterreich. Dabei wird das kreative Schreiben der Schülerinnen und Schüler gefördert und gleichzeitig werden die Berührungsängste gegenüber der eigenen sprachlichen Kompetenz abgebaut", betont Landesrätin Schwarz.

"Die Durchführung der Initiative erfolgt in Zusammenarbeit mit dem NÖ Literaturhaus, das an den Schulen für die Umsetzung und die fachliche Expertise sorgt. Den jungen Schriftstellerinnen und Schriftstellern waren renommierte Literaten wie Rosemarie Poiarkov, Magda Woitzuck, Christoph W. Bauer und Christian Futscher zur Seite gestellt", so Schwarz.

"Die Arbeit an einem Schulhausroman besteht aus drei Teilen. Zuerst kommt der Autor bzw. die Autorin an die Schule und schreibt mit den Schülern einen Roman. Dann wird das Buch gedruckt und anschließend auf einer Bühne präsentiert", erklärt Geschäftsführer Michael Stiller vom Literaturhaus NÖ. Sechs Doppelstunden dauerte die Arbeit an dem Buch, wobei die Schüler selbst entscheiden konnten, wie sich die Handlung entwickelt. Die Jugendlichen können dabei ihren Gedanken freien Lauf lassen und eigene Romanfiguren kreieren.

An der Fachschule Hollabrunn arbeitete Autorin Rosemarie Poiarkov mit den Schülerinnen und Schülern an einer Geschichte rund ums Dorfleben mit einem Hauch Fantasy. Im Roman "Bauer sucht Horrorclown" ist von einem Landwirten mit einem Faible für Wein und Paintball die Rede, der womöglich eine Auseinandersetzung zwischen den Anhängern der führenden Traktoren-Marken anstachelt. Gemeinsam mit Jugendlichen der Fachschule Zwettl und Edelhof entwickelte Autorin Magda Woitzuck eine Abenteuergeschichte mit dem Titel "Niedlich, aber tödlich. Das Regenbogenschaf". Vier Kinder übernachten alleine im Internat, die Schule versinkt im Schneetreiben, ein Menschen fressendes Regenbogenschaf tritt auf den Plan, und die Geschichte steuert auf eine Katastrophe zu. An der Fachschule Gießhübl unterstützte Autor Chri-



stoph W. Bauer die Arbeit an dem Krimi "Der Bunker, der Krampus und ich". Dabei tauchen erste Figuren auf: Opfer, Täter, Zeugen, eine Kommissarin und ein Kommissar – und ganz wichtig: Der Krampus muss auch dabei sein. Er heizt die Fantasie an. An der Fachschule Warth arbeitete Autor Christian Futscher an einer Geschichte über die Begegnung von Stadtmenschen mit einer Bauernfamilie. Im Roman "In und unter Entersbach" kommt eine alte Sage über ein unterirdisches Dorf ins Spiel, der Bauernsohn bekommt Albträume, Menschen verschwinden und am Ende passiert ein Mord. Im nächsten Schuljahr ist eine Fortsetzung der Initiative "Schulhausroman" an den Landwirtschaftsschulen geplant.

Der Ansatz des Projektes besteht darin, Schülerinnen und Schüler anzuleiten, aktiv in der Gruppe eine Geschichte zu konstruieren: Eigene literarische Figuren und einen Plot zu entwerfen, der die Möglichkeit bietet, ihre Lebenssituation, Schwierigkeiten, Hoffnungen und Träume zu thematisieren und in die Form eines Romans zu bringen. Die Arbeit am "Schulhausroman" fördert die Fantasie und den Abbau von sprachlichen Blockaden; Rechtschreibung und Benotung bleiben in der kreativen Arbeit außen vor. Damit erhalten auch tendenziell lernschwache bzw. sprachlich gehemmte Jugendliche die Chance, sich aktiv an der Entstehung einer Geschichte zu beteiligen und am Ende ein Erfolgserlebnis zu verbuchen.

Ursprünglich wurde das Projekt "Schulhausroman" im Jahr 2005 vom Schweizer Autor Richard Reich entwickelt. Auf Initiative des Literaturhauses NÖ gibt es diese spannende Literatur-Initiative seit 2009 auch an Schu-

len in Niederösterreich. Insgesamt wurden bereits 33 Schulhausromane von rund 600 Jugendlichen mit 20 österreichischen Autorinnen und Autoren geschrieben, gedruckt und öffentlich präsentiert.

Internet: www.schulhausroman.at

#### WEINVIERTEL. Schulhausroman Nr. 31

An der Fachschule Hollabrunn lieferten 25 SchülerInnen unter Anleitung von Autorin Rosemarie Poiarkov die Geschichte "Bauer sucht Horrorclown. Mia schreibn an Roman, Hawara!" ab. Der Biobauer Franz wohnt in Wartberg, Niederösterreich, spielt gerne Paintball und liebt seinen Steyr-Traktor. In seiner Einsamkeit erzählt er dem Traktor sogar Geschichten wie die von dem Mädchen, das sich in seinen Entführer verliebt und dadurch zur Prinzessin wird. Bauer Franz hat Sorgen mit seinem Auskommen und trinkt zu viel Wein. Nach den Nationalratswahlen provoziert er als einziger Grün-Wähler eine Rauferei, die ihm einen Gips beschert. Aus Frustration sucht Franz nach dem Horrorclown Ass, der in der Kirche des Dorfes lebt, um sich von diesem fressen zu lassen. Aber Ass, ein großer Fan von Fendt-Traktoren, beginnt mit Franz lieber ein battle über Traktorenmarken, und der Bauer schöpft neuen Lebensmut. Nach einem gewonnenen Paintballspiel mit seiner Mannschaft betrinkt sich Franz abermals und zettelt wieder eine Schlägerei an, die für Franz mit schweren Konsequenzen ausgeht. Entstanden ist eine witzig-bissige Geschichte, die den bäuerlichen Lebenskontext mit humorvollem Augenzwinkern aufgreift und mit einem Hauch Fantasy zu einem schaurig-gruseligen Abenteuer einlädt, das zuletzt zu einem dramatischen Ende führt.





# Neues aus der Kleintierhaltung

In der kalten Jahreszeit ist die Fütterung der Wildvögel für viele Menschen ein MUSS. Diesem Thema widmet sich heuer die Juniorfirma CUPBIRD mit allen 30 Schülern und Schülerinnen der 4HT - und dies bereits mit sehr großem Erfolg! Die Winter-Vogelfutter by CupBird (Foto: Verkaufszahlen



ihrer Sarah Bayer, CupBird)

ansprechenden Recycling-Produkte für unsere gefiederten Freunde liegen weit über den Erwartungen und die namhaften Paten Christoph Brandtner (Vogelfutterproduzent und Unternehmer) und Holger Luer (MEGA-ZOO Österreich) können ihre Erfahrung in besten jungen Händen wissen.

Eine weitere Kooperation mit MEGAZOO wurde ebenfalls erstmals in die Tat umgesetzt. Die ersten handzahmen "Hollabrunner Kraft-Ratten" wurden über die Filiale MEGAZOO Wien-Nord vermarktet. In Zukunft können die Schüler der LFS Hollabrunn in einem eigens adaptierten Zuchtraum die Zucht von Kleinsäugern im Rahmen des Unterrichts erlernen. Dieser Raum dient gleichzeitig der Simulation eines Labortier-Zuchtraumes und damit dem praktischen Training für den neuen Freigegenstand Labortierkunde, der seit diesem Schuljahr in der Abschlussklasse angeboten wird.



Zahme Schul(ter)Ratten sind intelligente und beliebte Haustiere. (Foto: Verena Kucera)

Im Vivaraum ist wieder eine neue Generation an Gottesanbeterinnen geschlüpft, die derzeit an der Mantiden-Wand vereinzelt großgezogen werden. In den letzten drei Monaten haben wir wieder einige Tiere von Privathaltern übernommen. Zum Beispiel konnte ein einzelner Korallenfingerfrosch in unsere seit Jahren bestehende Gruppe integriert werden. Japanische Krokodilmolche und Feuerbauchmolche, eine Berg-Königsnatter und ein Zuchtpärchen kleiner madagassischer Taggeckos befinden sich derzeit noch in Quarantäne, werden aber im Laufe des Schuljahres auch in den Lehrbetrieb der Schule integriert.



Unser neu dazu gekommener Korallenfingerfrosch fühlt sich schon rundum wohl bei seinen Artgenossen. (Foto: Manuel Zunt)

Mit Freude schauen wir auch auf die vergangenen Infotage zurück, an dem es neue Infostände zu vielen unserer Themen in Unterricht und Praxis gegeben hat. Ein Beispiel ist der vielbesuchte Veterinär-Stand, an dem Schülerinnen ihr Können und ihre Begeisterung für die Veterinärkunde und ihr Erfahrungen aus dem Praxisjahr zeigen konnten. Viele unserer Schülerinnen verbringen zumindest einen Teil ihres Praxisjahres bei niedergelassenen Tierärzten oder in Tierkliniken in der Assistenz und finden dort als Absolventen auch ihre berufliche Zukunft.



Am Infotag zeigten die Schülerinnen (v. I. Raphi Kiefer, Judith Preschern und Carina Holy) unter anderem auch ihr Können am Veterinär-Stand. (Foto: Verena Kucera)

Neues auf der TGI-Wiese gibt es diesmal aus gegebenen Anlass in einem eigenen Artikel in dieser ABSO-Ausgabe. Vom gesamten Team nochmals herzliche Gratulation an Silvia Brandstätter und Karin Zenger, unsere nunmehr diplomierten und zertifizierten Fachkräfte für Tiergestützte Intervention.

Wir bleiben also sicher auch in Zukunft nicht untätig und freuen uns auf ein erfolgreiches Jahr 2018 mit unseren Schülern, Absolventen und Schul-Tieren!



# Reisebericht Studienreise BERLIN - STRALSUND - RÜGEN



Vom 22. bis zum 26. Jänner konnten die Abschlussklassen der Fachrichtungen Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie Kleintierhaltung mit Futtermittelproduktion (Haustierhaltung) eine ganz besondere Studienreise in den Norden Deutschlands machen. In Berlin waren zwei fachlich interessante und international renommierte Attraktionen zu besuchen. Einerseits die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau, die "Internationale Grüne Woche Berlin", mit ihren kulinarischen Genüssen von Obst und Gemüse bis zu Fisch und Fleisch und dem großen Bereich Landwirtschaft, der heuer auch Trends wie BioLebensmittel und Bio-Energie sowie den nachhaltigen Anbau von Rohstoffen aufgriff und einen spannenden Überblick für unsere Abschlussklassen bot.

Die Schüler der Haustierhaltungsklasse konnten im Zoo Berlin an mehreren spannenden Führungen mit backstage-Einblicken teilnehmen. Unser Kooperationspartner und Schirmherr über die Praktikanten aus Hollabrunn Marco Hasselmann stellte sein Haus, das ZooAquarium Berlin, vor und erzählte Geschichten über Arapaimas, Aligatoren, Quallen, Muränen und vieles mehr.

Der Mittwoch war der wunderschönen Stadt Stralsund an der Ostsee gewidmet. Neben einem Rundgang in der Hansestadt war es möglich das Meeresmuseum zu besuchen. Es standen weiter zwei geführte Touren durch das berühmte Ozeaneum am Programm, wobei für die Spezialisten unter den Schülern eine eigene Aquarien-backstage Tour geplant war.

Für Donnerstag schließlich war eine Inselrundfahrt auf Rügen organisiert, wobei der hierfür engagierte Reiseführer Inselhighlights wie z. B. die Kreidefelsen und die Buchenbestände des Nationalparks Jasmund

(UNESCO Weltnaturerbe), die Bodden und ihre Fähren, berühmte Orte wie Bergen, Putbus und Sellin, wilde Strände mit Feuersteinen, Hühnergöttern und Donnerkeilen oder den nördlichsten Punkt der Insel, das Kap Ankona, vorstellte und die Schüler eine ganz besondere Insel in einer noch besonderen Jahreszeit kennen lernen konnten.

Viele neue Eindrücke und schöne Erinnerungen brachten die Schüler der 3BHM und der 4HT gemeinsam mit ihren Begleitlehrerinnen Silvia Brandstätter, Karin Pickl-Herk und Verena Kucera von ihrer Studienreise in den Norden Deutschlands wieder mit nach Hause.

# Nachwuchs in der LFS Hollabrunn

Am 9. Jänner 2018 gab es Nachwuchs in der Exotenvoliere. Es schlüpften 8 Chinesische Zwergwachtelküken. Ihr gestreiftes Federkleid dient zur Tarnung und zum Schutz vor Feinden. Momentan sind sie in etwa so groß wie Hummeln.

Die Eltern kümmern sich liebevoll um ihre Jungen.

Miriam Grossauer, Jennifer Harapatt und Carina Holy





# Vermittlung von digitalem Know-how an NÖ Landwirtschaftsschulen



Foto: Drohne zur Bekämpfung des Maiszünslers. Die Personen (v. l.): RWA-Pflanzenschutz-Experte Michael Glösmann, Schüler Sebastian Laudon, Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz, Schülerin Jessica Thaller und Landesgüterdirektor Josef Rosner mit einer Drohne für den landwirtschaftlichen Einsatz. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

"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", betont Bildungslandesrätin Barbara Schwarz. "Die Vorteile der digitalen Technologie liegen zweifelsohne in den präzisen Informationen über landwirtschaftliche Nutzflächen und Klimadaten, die zu einem schonenderen Einsatz von Ressourcen und einer gesteigerten Produktqualität führen. Für die kleinstrukturierte Landwirtschaft, wie sie in Österreich typisch ist, birgt die Agrarwirtschaft 4.0 aber auch Gefahren, weil sie sehr kostenintensiv ist. Daher gilt es die Chancen der Digitalisierung zu nutzen und gleichzeitig die Risiken abzuwägen ", so Schwarz. "Ein praktikables Beispiel für die Digitalisierung ist der Einsatz von Drohnen in der Land- und Forstwirtschaft. Die Einsatzmöglichkeiten reichen von Luftbildaufnahmen von Pflanzenbeständen bei Hagel- oder Frostschäden bis zur exakten Dokumentation von Borkenkäferschäden im Forstbereich", erklärt Landesgüterdirektor Josef Rosner. "Ein interessanter Anwendungsbereich für die Drohne ist die Schädlingsbekämpfung. Durch die gezielte Ausbringung von Nützlingen aus der Luft lassen sich Schädlinge wie der Maiszünsler punktgenau bekämpfen", so Rosner.

Die Digitalisierung ist ein ganz wesentlicher Hebel, um die Versorgung der wachsenden Bevölkerung mit hochwertigen und erschwinglichen Lebensmitteln in einer Zeit des Klimawandels sicherzustellen und für Nachhaltigkeit und Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu sorgen. Durch Smart Farming und Precision Farming wird die Agrar- und Ernährungswirtschaft von Grund auf verändert. Durch den Einsatz intelligenter Technik kann die Landwirtschaft den hohen Erwartungen der Verbraucher besser gerecht werden und die eigenen Erträge erheblich steigern.

Erntemaschinen, die sich miteinander vernetzen, Selbstfahrsysteme für Traktoren, Drohnen mit Sensoren, die Auskunft über die Beschaffenheit des Bodens und der Pflanzen geben. Hightech revolutioniert immer mehr die Arbeit auf dem Feld und den Höfen, insbesondere in großen Betrieben. Die Herausforderung für die Landwirte liegt darin, die Technologie intelligent zu vernetzen und die Daten zu managen.

#### Die zwei Arten der Digitalisierung in der Landwirtschaft

Precision Farming - informationsbasierter Ansatz: Informationen werden digital aufbereitet, um Entscheidungen für den Landwirt zu unterstützen. Beispiele: Wetter-Apps, Online-Plattformen zur Informationsgewinnung und Austausch.

Smart Farming - wissensbasierter Ansatz:

Maschinen und Geräte verarbeiten die Informationen selbständig und treffen (teil-)autonome Entscheidungen. Beispiele: vollautonome Bearbeitungs- und Erntemaschinen, Bodenanalysen in Echtzeit.

# Das Milchglas feiert das 50-Jahre-Jubiläum

Das gute, alte Milchglas feierte dieser Tage das 50-Jahr-Jubiläum. Erfunden wurde es vor einem halben Jahrhundert im Jahr 1968 und ist zu einem Symbol für gesunde und ausgewogene Ernährung geworden. Für die Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich ist dies der Anlass, eine Milchecke in allen Schulküchen einzurichten, wo die Schülerinnen und Schüler kostenlos Milch trinken können.

"Milch und Milchprodukte sind in unseren Breiten die

mit Abstand wichtigsten Kalziumlieferanten. Die lange Tradition der Milchwirtschaft ist ein wichtiger Teil unserer Kultur und unserer Ernährung, die an den Landwirtschaftsschulen vorbildlich gelebt wird. Mit der Einrichtung der Milchecken werden die Schülerinnen und Schüler für eine gesunde und ausgewogene Ernährung sensibilisiert", betont Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz.

Anlässlich des 60. Weltmilchtages im Jahr 2017 wur-



de das überaus geschätzte Glas mit hoher Symbolkraft von der AMA (Agrarmarkt Austria) wieder produziert und erfreut sich großer Beliebtheit. Seither wird es über die Molkereien und die Landwirtschaftskammern verteilt.

"In Niederösterreich wurden in allen landwirtschaftlichen Fachschulen die Küchen von der NÖ Landwirtschaftskammer mit Milchgläsern ausgestattet. Die Einrichtung der Milchecken an den Schulen ist ein weiterer wichtiger Beitrag die Ernährungsgewohnheiten der Jugend positiv zu beeinflussen", betont LK-Vizepräsidentin Theresia Meier, NÖ Landwirtschaftskammer. "Übrigens: Beim Zuprosten mit Milch sagt man 'Gesundheit", weiß Josef Weber, Milch-Experte der NÖ Landwirtschaftskammer.

In Österreich betreuen die rund 28.000 Milchbauern etwa eine halbe Million Kühe. In über 100 Molkereien wird die Rohmilch zu wertvollen Produkten wie Butter, Joghurt, Topfen und Käse veredelt, die maßgeblich zu



einer ausgewogenen Ernährung beitragen.

Allein in Niederösterreich melken über 5.000 Bauern rund 103.000 Milchkühe, die 707,5 Millionen Liter Rohmilch pro Jahr geben. Dabei kann sich die Qualität der Rohmilch wirklich sehen lassen: So werden 99,4 Prozent in die I. Güteklasse eingestuft. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Konsummilch beträgt rund 77 Liter pro Jahr.

# Neu gestalteter Webshop der NÖ Landesweingüter ist online



Rechtzeitig zur Präsentation der Jungweine der blaugelben Landesweingüter ging auch die neu gestaltete Homepage mit einem ansprechenden Internet-Shop online. Damit wurde die Weinsaison 2017 mit jugendlicher Leichtigkeit eröffnet.

"Der neue Internet-Auftritt und der ansprechende Webshop präsentieren die regionale Vielfalt der Niederösterreichischen Landesweine der Landesweingüter Hollabrunn, Krems, Mistelbach und Retz. Zudem ist der neue Internet-Marktplatz ein wichtiger Schritt für mehr Kundennähe, denn der Online-Einkauf erfreut sich immer größerer Beliebtheit und verzeichnet Zuwachsraten bis zu 30 Prozent", betont Landesrätin Barbara Schwarz. "Mit dem neuen Online-Marktplatz werden zudem innovative Synergien zu den bereits bestehenden Ab-Hof-Läden der Landwirtschaftsschulen

geschaffen, die sich großer Beliebtheit erfreuen", so Schwarz. Online präsentiert sich der Webshop unter www.noe-landesweingueter.at.

"Mit dem neuen Webshop kommen die Konsumenten in den Genuss des breiten regionalen Angebots der Landesweingüter mit ihren erlesenen Weinen. Entscheidend sind für uns einerseits die langfristige sowie nachhaltige Partnerschaft mit den Kunden und andererseits die Gewinnung von neuen Kunden. Nur in Kombination mit dem Ab-Hof-Verkauf an den Schulen ist ein erfolgreiches Weinmarketing garantiert", betont NÖ-Landesweingüter-Kellermeisterin Judith Hartl.

Der Strukturwandel macht die österreichische Weinwirtschaft immer leistungsfähiger, verschärft aber auch den Wettbewerb. Die Betriebsgröße nimmt deutlich zu, was für den Absatz im In- und Ausland neue Marketinginstrumente, wie Web-Shops, notwendig macht. Laut Bundeskellereiinspektion ist die Zahl der Weinbaubetriebe, die mehr als 30.000 Liter Qualitätswein produzierten, auf über 1.600 Betriebe gestiegen. Das bedeutet eine Steigerung um rund 630 Betriebe innerhalb von nur fünf Jahren. Die Zahl der Kleinstbetriebe, vor allem jener unter 10.000 Liter, hat hingegen um über 2.500 abgenommen.

Der Trend geht eindeutig hin zu weltweiter Distribution mit höherer Qualität und somit bedeutend besserer Wertschöpfung. Dies bestätigt, dass österreichische Weine mittlerweile von Weinkennern und der gehobenen Gastronomie rund um den Globus geschätzt werden.



# Doku-Live: Präsentation von 65 Jahre EU-Politik als multimediale Zeitreise



Eine multimediale Zeitreise zum Thema "65 Jahre Europa-Politik" gab es vom Politologen und Journalisten Ingo Espenschied an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Dabei wurde der Bogen von der Gründungsgeschichte der EU mit den Römischen Verträgen, die als Grundstein für die Einigung des Kontinents gelten, bis zur heutigen Situation im Zeichen der Stärkung des Europäischen Parlaments und des Brexit gespannt. "Doku-Live" nennt Vortragsprofi Espenschied das von ihm entwickelte Format, das lebendigen Live-Kommentar mit unterschiedlichen Medien auf Breitwand verbindet. Historische Fotos, Animationen, Karikaturen, Zeitzeugeninterviews und historisches Filmmaterial kommen dabei zum Einsatz, womit dem Publikum die europäische Geschichte auf spannende sowie tiefgründige Weise zugänglich gemacht wird. Mit seinen Produktionen im Doku-Live Format konnte Espenschied bislang mehr als 25.000 Zuschauer in Deutschland, Frankreich und Luxemburg begeistern.

"Für das gesellschaftliche Leben ist der Dialog über Ländergrenzen hinweg von entscheidender Bedeutung. Denn nur wenn man weiß, was und wie der andere denkt, ist man zu Toleranz, Respekt sowie Verständnis bereit. Daher ist die lebendige Vermittlung von Europapolitik im Spiegel der Zeit für Schülerinnen und Schüler besonders wichtig, um auf diesem historischen Fundament die Zukunft positiv zu gestalten", betonte Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz. "Gerade die Entwicklungen der letzten Jahre zeigen, wie wichtig ein gemeinsames Europa für die Erhaltung des Friedens ist. Dies bedeutet Brücken zu bauen statt abzureißen, um einen friedvollen Weg in die Zukunft zu ermöglichen – dies gilt im Kleinen in den Familien und am Arbeitsplatz, als auch im Großen für alle Staaten und Regionen in Europa", so Schwarz.

"Die Entwicklung der EU zeigt, dass mit politischem Weitblick und Verantwortungsbewusstsein die Lehren aus der Vergangenheit gezogen wurden und nationale Egoismen überwunden werden konnten. Daher haben der Erfahrungsaustausch und die aktive Mitgestaltung an der Weiterentwicklung von Bildungsangeboten in einem gemeinsamen Europa so große Bedeutung", betonte Elisabeth Hönigsberger, Generalsekretärin der EUROPEA, die seitens der LAKO für die Ausrichtung der Veranstaltung verantwortlich zeichnete. "Durch die EUROPEA, das EU-weite Netzwerk von über tausend landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, ist ein reger Austausch zwischen Schulen auf Europaebene möglich", so Hönigsberger.

#### Ingo Espenschied

Journalist Ingo Espenschied hat in Mainz, an der Pariser Sorbonne und an der London School of Economics Internationale Politik studiert und gilt als ausgewiesener Experte für deutsch-französische und europäische Beziehungen. Mit dem von ihm entwickelten Doku–Live-Format hat er ein neues, innovatives Genre im Bereich der Politischen Bildung begründet.

# Bauprogramm von 110 Mio. Euro für Landwirtschaftliche Schulen und Gewerbliche Berufsschulen in NÖ

Im Rahmen der Neuordnung des berufsbildenden Landesschulwesens werden an den Landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen und den Gewerblichen Berufsschulen in Niederösterreich in den kommenden Jahren die Strukturen für einen zukunftsorientierten, modernen Unterricht und für zeitgemäße altersadäquate Unterbringungsmöglichkeiten verbessert. "Wir werden in den Jahren 2017 bis 2023 durch umfassende bauliche Maßnahmen und Investitionen in technische Ausstattungen die Rahmenbedingungen dafür schaf-

fen. In einer Sitzung des NÖ Landtages wurde über ein geplantes Bauprogramm und die dafür notwendigen Budgetmittel diskutiert und abgestimmt. Insgesamt wollen wir in den kommenden Jahren rund 110 Mio. Euro investieren", informiert Bildungs-Landesrätin Barbara Schwarz. Durch die Investitionen sollen rund 2.900 Arbeitsplätze geschaffen bzw. gesichert werden.

Konkrete Maßnahmen wurden bereits für die Schulstandorte der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Edelhof und Zwettl, Hollabrunn, Langenlois und



Pyhra sowie die Schulstandorte der Gewerblichen Berufsschulen in Eggenburg, Hollabrunn, Langenlois und Mistelbach festgelegt. "Auch für andere Standorte werden Gelder zur Verbesserung der baulichen Qualitätsstandards und moderne inhaltliche Ausrichtungen zur Verfügung stehen", verspricht Schwarz. Die Maßnahmen reichen von Schulsanierungen, Schülerheimneubauten und -sanierungen und der Modernisierung von Klassenräumen bis hin zum Neubau von Werkstätten und landwirtschaftlichen Nutzgebäuden. Dabei wird auch auf Möglichkeiten zur Nutzung von Synergien zwischen den Gewerblichen Berufsschulen und Landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen geachtet, so soll etwa in Langenlois ein Kompetenzzentrum für "Grünberufe" entstehen, Hollabrunn soll das Zentrum für Fleischproduktion und -verarbeitung werden.

"Unser oberstes Ziel im berufsbildenden Landesschulwesen ist es, zukunftsorientierte Ausbildungsmöglichkeiten mit möglichst viel Praxisbezug auf dem neuesten Stand der Technik anzubieten", erklärt Landesrätin Schwarz. "Daher liegt ein Schwerpunkt in den kommenden Jahren darauf, die Schulen fit für das digitale Zeit-



alter zu machen. Digitalisierung hält in den Wirtschaftsbetrieben genauso wie in der Landwirtschaft Einzug. Umso mehr müssen wir die Lehrlinge und Schülerinnen und Schüler darauf vorbereiten, was sie in ihren angestrebten Arbeitswelten erwartet. Da ist eine technisch hochwertige Ausstattung gerade in unseren Landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschulen sowie in den Landesberufsschulen unerlässlich, um die Fachkräfte von morgen bestmöglich ausbilden zu können und so den Wirtschafts- und Agrarstandort Niederösterreich zu stärken", so Schwarz abschließend.

# **WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...**



... zur Geburt ihres Sohnes Maximilian Christine Eliskases u. Andreas Trimmel



... zur bestandenen Meisterprüfung Christa Schwinner



... zur bestandenen Meisterprüfung Florian Dick



... zur bestandenen Meisterprüfung Christian Schubert

Alles Gute auf eurem weiteren Lebensweg!



# **Kurz** notiert



Adventkranzbindekurs der Landjugend in der LFS Hollabrunn



Die 3LW auf der Agritechnica in Hannover



Schüler zu Gast bei der Agrana und der Fa. Hauer



Kerzen verzieren im Religionsunterricht

# VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

# Kursprogramm 2017\_18 - LFS Hollabrunn - www.diefachschule.at

15.02.2018 u. 16.2.2018 17:00-20:00	Fleischgourmet - LFS Hollabrunn Alles rund um das Thema Fleisch: Welches Fleisch wofür verwenden, Kennzeichnungen, Gütesiegel, alles, was ich wissen muss, um qualitativ hochwertiges Fleisch zu beziehen und es richtig zubereiten zu können. Spezialisten der LFS geben in diesem Seminar ihr Fachwissen zum Thema Fleisch weiter. Anmeldestelle: Land-Impulse (office@landimpulse.at, 02272/61157)	€ 80,00	Silvia Brand- stätter, BEd. Veronika Reis- ner, BEd.
17.02.2018 09:00-16:00	MoneyMaker® Agrar - LFS Hollabrunn Einführung E-/A-Rechnung und doppelte Buchhaltung; Kontenrahmen und Anpassungen; Buchungsregeln und Bankimporte; Abschlüsse GuV, Bilanz; Anlageverzeichnis; Mehr- und Minderwerte; Kostenstellenrechnung, Geldflussrechnung; Analyse der umfangreichen Auswertungen MoneySoft. Anmeldestelle: Softwarevertriebs GesmbH (support@moneysoft.at, 02267 20880)	€ 90,00	Mitarbeiter von Money- Soft
22.02 24.02.2018	Staplerführerschein - LFS Hollabrunn Verordnung gem. BGBI.Nr.441/1975 über Führen von Staplern mit motorischem Antrieb für die Fahr- und Hubbewegung. Die notwendigen Fachkenntnisse im Sinne des § 2. Genaue Kurszeiten s. Homepage. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 220,00	DiplIng. Ste- fan Amon



# Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
24.02.2018 09:00-16:00	AgrarCommander- LFS Hollabrunn Aufzeichnungen und Anbauplan bis zur Antragstellung; Protokolle für Prüfungen und Kontrolle der Spritzmittel und div. Wartefristen; Kostenrechnung Maschinen und Geräte; Pachtverwaltung; Datenübernahme eAMA; Arbeitszeiterfassung; überbetriebliche Maßnahmenerfassung; Navigation, App-Nutzung usw. Anmeldestelle: MoneySoft Softwarevertriebs GesmbH (support@moneysoft.at, 02267/20880)	€ 90,00	Mitarbeiter von Money- Soft
03.03.2018 09:00-16:00	MoneyMaker© Invoice - LFS Hollabrunn Stammdaten (Kunden, Vertreter, Lieferanten); Belegerstellung; Analyse und Auswertungen; CashBox und mobile Datenerfassung; Datenübernahme in die Buchhaltung und steuerliche Auswertungen. Anmeldestelle: Softwarevertriebs GesmbH (support@moneysoft.at, 02267/20880)	€ 90,00	Mitarbeiter von Money- Soft
04.03.2018 09:00-17:00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schuster
10.03.2018 09:00-16:00	•		Mitarbeiter von Money- Soft
24.03.2018 09:00-15:00			Ing. Dominik Köck
06.04.2018 13:00-17:00	Veredelungskurs - LFS Hollabrunn Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart "Kopulation" beim Apfel. Vorhandene Veredelungsmesser bitte mitbringen! Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch



# Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
08.04.2018 09:00-17:00	Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk - LFS Hollabrunn Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80,00	Werner Schus- ter
23.04.2017 09:00-17:00	MoneyMaker© Invoice & Kellerbuch - LFS Hollabrunn Stammdaten (Kunden, Vertreter, Lieferanten); Belegerstellung; Analyse und Auswertungen; CashBox und mobile Datenerfassung; Funktionen des Kellerbuches; Ernte- und Bestandsmeldung Anmeldestelle: MoneySoft Softwarevertriebs GesmbH (support@moneysoft.at, 02267/20880)	€ 90,00	Mitarbeiter von Money- Soft
24.05.2018 17:00-21:00  Eintauchen ins Aquarium - LFS Hollabrunn  Der Kurs richtet sich an interessierte Menschen, die sich den Traum von einem Aquarium erfüllen möchten und dafür unter Gleichgesinnten einen Einführungskurs besuchen möchten. Es werden theoretische und praktische Grundlagen gemeinsam erarbeitet. Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn bietet hierfür mit ihren 25 Aquarien genügend Lernraum  Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202		€ 40,00	Mag. Verena Kucera-Hirzin- ger

Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal Hollabrunn

Preisverleihung am Fr., 23. März 2018, um 19.00 Uhr

Kulinarium am Sa., 24. März 2018, um 19.00 Uhr

Anmeldung zum Kulinarium erforderlich unter Tel.: 0676/411 35 15

www.schnapsgala.at



Obstbauverein Hollabrunn

# **Vorankündigung**

9. Stallfest

Mi., 09. Mai 2018 LFS Hollabrunn





Beliebter Termin für Klassentreffen!



Die SchülerInnen der LBS und LFS Hollabrunn begrüßen den Frühling mit einer Einladung zum

# Erdäpfelschwein-Wildkräuter-Kulinarium



Mittwoch, 21. März 2018, um 17:00 Uhr Speisesaal der LFS Hollabrunn



Die Gäste erwartet ein 6-gängiges Degustationsmenü inklusive Weinbegleitung sowie musikalischer Umrahmung durch den Bäuerinnenchor Hollabrunn unter der Leitung von Hubert Schießer.

Reservierungen unter 02952/2133, Kostenbeitrag € 38,-



# Einladung zur Absolventinnenfachtagung

Mittwoch, 28. Februar 2018, um 9:30 Uhr in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn



Begrüßung: Annemarie Maurer, Obmann-Stellvertreterin des Absolventenverbandes

Grußworte: Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule





## Die Macht des Wortes

Manfred Schauer



# Erste Hilfe im Alltag leicht gemacht

Barbara Geiswinkler

Im Anschluss freuen wir uns auf einen gemütlichen Ausklang beim gemeinsamen Mittagessen.

Die Jubiläumsjahrgänge 1957/58, 1967/68, 1977/78, 1987/88, 1997/98 und 2007/2008 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre Klassentreffen durchzuführen. (Bitte um Anmeldung: 02952/2133)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Annemarie Maurer** 



# Einladung zum 2. Absolventenfachtag Haustierhaltung der LFS Hollabrunn

## Wie Tiere Menschen nützen





Der Absolventenverband der LFS Hollabrunn freut sich, erstklassige Vortragende begrüßen zu können!

# **DI DSA Silke Scholl**





vom Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) hat Landwirtschaft studiert und ist Fachkraft für Tiergestützte Intervention, Sozialarbeiterin, Montessoripädagogin, Traumapädagogin und Tiertrainerin. Sie hat seit 2003 die Projektleitung für "Tiergestützte Intervention am Bauernhof" inne und ist dort verantwortlich für die Projektentwicklung und die Umsetzung für Zertifizierungsstandards in der TGI mit Nutztieren. Auf dem TGI-Gelände der LFS Hollabrunn wird sie eine kurze Einführung in das Thema Tiergestützte Intervention geben und die TGI-Hoftafel an die LFS Hollabrunn überreichen. Ihr Vortrag danach wird sich mit der Qualitätssicherung in der Tiergestützten Intervention befassen.

# Mag. Elke GRABLECHNER



leitet gemeinsam mit Anna Oblasser-Mirtl das Animal Training Center (ATC) in Rohrbach am Steinberg in der Steiermark. Sie ist Verhaltensbiologin und tierschutzqualifizierte Hundetrainerin. Die Aufzucht und Ausbildung von Diabetiker-Warnhunden, Tiertraining für Film und Theater sowie die Durchführung der Wildlife Education Programme des Animal Training Centers zählen zu ihren Aufgaben im ATC. Wir freuen uns sehr, dass sie uns an diesem Abend spannende Einblicke in die Ausbildung und den Einsatz von Diabatikerwarnhunden geben wird und ihre enorme Bedeutung im Einsatz für den Menschen aufzeigt.

Nach den Vorträgen lädt Direktor Rudolf Reisenberger zum kommunikativen Beisammensein bei Wein und Jause!

Termin: Do, 12.4.2018 Uhrzeit: 16:30 Uhr

Ort: Eröffnung beim TGI-Gelände, danach in der Aula der LFS Hollabrunn

Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn









# **EINLADUNG**

# zum 19. Erdäpfelfachtag der IGE

Veranstalter: LFI, IG Erdäpfelbau, LK NÖ

Ort: Z-2000 Stockerau (Sparkassapl. 2, 2000 Stockerau)

**Termin: 15. Februar** 2018

ab **12:30 Uhr Registrierung** und Eintragung Beginn des **Fachprogramms: 13:30 Uhr** 

#### Fachprogramm:

• Begrüßung

Franz Wanzenböck, IGE Obmann

Preisverleihung der "Goldenen Erdapfel 2016"

Otto Auer, Vizepräsdent LK NÖ

Martin Greßl, Leiter Qualitätsmanagement AMA Marketing

Düngung und Wundermittel

Mark Mitschke, Kartoffelberatungsdienst Heilbronn

- Stolbur in Erdäpfeln –was ist die Ursache der Krankheit und kann man etwas tun?
   Günter Brader, AIT Tulln & Monika Riedle-Bauer, HBLA Klosterneuburg
- Internationaler Kartoffelmarkt Rückblick und Ausblick Marc Verhooren, LambWeston
- Aktuelle Situation in der Drahtwurmbekämpfung Anita Kamptner, LK NÖ

ENDE ca. 17:00

#### Anrechenbar für:

Weiterbildung für den **NÖ Sachkundeausweis** gemäß § 6 Abs. 2 NÖ Pflanzenschutzmittelgesetz im Ausmaß von 2 Stunden. Bitte bringen Sie Ihren Sachkundeausweis zur Veranstaltung mit.

#### und

Weiterbildung für AMA.G.A.P bzw. AMA-Gütesiegel im Ausmaß von 3 Stunden

<u>Hinweis:</u> Das <u>Parken</u> in Stockerau im Zentrum ist kostenpflichtig. Für TeilnehmerInnen des Fachtages gibt es vergüstigte Parkmöglichkeiten in der Parkgarage beim Z-2000. Gratisparkplätze gibt es beim Bahnhof Stockerau (auf der Seite zur Autobahn hin), von dort ist man in knapp 10 Minuten zu Fuß beim Z-2000.

Für IGE-Mitglieder mit Eintrittskarte ist die Teilnahme kostenlos. Für **nicht-IGE-Mitglieder** wird **ein Kostenbeitrag von 10€** eingehoben.













# **EINLADUNG**

# zum 6. Erdäpfelfachtag für Bäuerinnen

Veranstalter: LFI, IG Erdäpfelbau, LK NÖ, Bäuerinnen

Wann & Wo: 5. März 2018, BBK Hollabrunn (Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn)

#### Programm:

- 13:30 Austausch bei Kaffee und Kuchen
- 14:30 Begrüßung und Überleitung zum Fachprogramm Noch offen
- Zulassungsauflagen und sachgerechter Einsatz von <u>Pflanzenschutzmitteln in Erdäpfel & Warndienst</u> neu Vera Pachtrog LK NÖ
- Erdäpfel gesund ins Lager bringen und erfolgreich lagern Bauke Schreuder (AGRI ROOTZ, Tolsma)
- Wie kann man Kindern die Erdäpfelprduktion n\u00e4her bringen?
   Anita Kamptner, LK N\u00f6

(Änderungen vorbehalten)

Moderation Anita Kamptner

Für IGE-Mitglieder mit Eintrittskarte ist die Teilnahme kostenlos. Für **nicht-IGE-Mitglieder** wird **ein Kostenbeitrag von 10€** eingehoben.

Gerne organisieren wir für Sie für Kinder ab dem Kindergartenalter während der Veranstaltung kostenfreie Kinderbetreuung durch die Schülerinnen der LFS Hollabrunn. Wenn Sie diese gerne in Anspruch nehmen möchten, bitte unbedingt im Anmeldeformular vermerken.

Anmeldung bis spätestens 24. Februar mittels Anmeldeformular

#### Anrechenbar für:

Am conclibat fail.	
NÖ Sachkundeausweis gemäß § 6 Abs. 2 NÖ	Bitte bringen Sie Ihren
Pflanzenschutzmittelgesetz im Ausmaß von 2 Stunde	Sachkundeausweis zur
	Veranstaltung mit

#### und

AMA GAP, AMA-Gütesiegel 2 Stunden	
-----------------------------------	--







# **Einladung Drahtwurmseminare**

Der Drahtwurm beschäftigt die Erdäpfelbranche seit vielen Jahren. Es gab und gibt einige Forschungsprojekte zum Thema. Aktuell läuft ein Projekt, mit dem das Landwirtschaftsministerium GLOBAL 2000 beauftragt hat.

Auch wenn eine wirksame Bekämpfungsstrategie derzeit noch nicht in Sicht ist, lohnt es sich dennoch, sich mit der Biologie des Drahtwurmes und dem aktuellen Stand der Wissenschaft zu beschäftigen.

#### Programm

- Biologie, Lebenszyklus und Arten des Drahtwurmes, Abgrenzung zu anderen Krankheiten und Schädlingen Bernhard Kromp, Bioforschung Austria
- Vorstellung des EIP-AGRI-Drahtwurm-Projektes Anna Pollak, GLOBAL 2000
- Aktuelle Ergebnisse zur Verbreitung der Arten und zum saisonalen Verlauf der Drahtwurmaktivität in der obersten Bodenschicht – Patrick Hann, MELES
- Welche Strategien können wir für die Praxis ableiten? Anita Kamptner, IGE

#### **Termine**

Datum	Uhrzeit	Ort	
Dienstag, 20. Februar 2018	9:00 – 12:00	Zwettl - Lagerhaustaverne, SE II Pater Werner Deibl Straße 7 3910 Zwettl	
Mittwoch, 21. Februar 2018	8:30 – 11:30	BBK Hollabrunn Sonnleitenweg 2a 2020 Hollabrunn	
Mittwoch, 21. Februar 2018	14:00 – 17:00	Fachschule Obersiebenbrunn Feldhofstr. 6 2283 Obersiebenbrunn	

#### Anrechenbar für:

Weiterbildung für NÖ Sachkundeausweis gemäß § 6 Abs. 2 NÖ

Pflanzenschutzmittel-gesetz im Ausmaß von 3 Stunden. **Sachkundeausweis zur Veranstaltung mitbringen!** 

#### und

Weiterbildung für AMA.G.A.P bzw. AMA-Gütesiegel im Ausmaß von 3 Stunden

#### **WICHTIG**

Aufgrund der Anrechenbarkeit für den Sachkundeausweis ist eine **verbindliche Anmeldung** bei Fr. Maria Walter (050 259 22110, maria.walter@lk-noe.at) **unbedingt erforderlich!** 

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION











Wir feiern im Zuge des Info-Tages der Sitzendorfer Wirtschaft unser 10-jähriges Firmenjubiläum.

Wenn ich auf die zehn Jahre dankbar zurückblicke sehe ich, dass meine Erwartungen bezgl. Erfolg und Weiterentwicklung der Firma bei Weitem übertroffen wurden bzw. hätten wir uns selbst diesen Aufstieg in so kurzer Zeit nicht wirklich zugetraut

Bei unserem Start 2008 hat aber auch genau die Zeit gepasst und so haben wir gleich viele Top-Winzerbertiebe mit unseren Edelstahlrinnen und Produkten ausstatten dürfen.

Aber auch viele Firmen und private "Häuselbauer" konnten wir rasch von unseren Produkten und deren Qualität überzeugen und als Kunden gewinnen.

Schon nach 6 Jahren konnte ich mir meinen Traum von einer eigenen Laserschneideanlage erfüllen, die unsere Flexibilität und Qualität unserer Produkte noch einmal sehr gehoben hat und bis heute die einzige Anlage im Bezirk Hollabrunn ist.

Ich möchte mich hier bei allen bedanken, die mich in den letzten so erfolgreichen 10 Jahren begleitet und diesen großartigen Erfolg der Firma ermöglicht haben und lade Sie am 24.3.2018 zu unserem Jubiläum 10 Jahre ESTEC nach Sitzendorf ein.



# KOCHEN FÜR TEENIES

# Kartoffelpuffer aus dem Waffeleisen mit Lachs mit Eierküken

Zutaten:

0,5 kg schwach mehlige Erdäpfel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 0,5 Stück Zwiebel, 1 EL Haferflocken, ½ EL Stärkemehl, 1 EL Brennnesselsamen

Zubereitung:

Geschälte Erdäpfel fein reiben, Zwiebel fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen. Das Waffeleisen vorheizen, leicht mit Öl bestreichen und die Masse dünn auftragen. Nach dem Backen können die Erdäpfelpuffer im Rohr bei 50°C warmgehalten werden. Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller mit den Eierküken und einer beliebigen Sauce servieren.

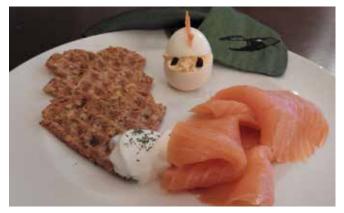
#### Eierküken

Zutaten:

6 Eier, 75 g Frischkäse, 1 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 Olive, 0,5 Stück Karotten

Zubereitung:

Zunächst die Eier 10 Minuten lang hart kochen. In der Zwischenzeit die Karotte schälen und kleine Dreiecke schnitzen für den Schnabel. Die Oliven für die Augen in kleine Quadrate schneiden. Die hart gekochten Eier abschrecken und nach dem Überkühlen schälen. Den Kopf großzügig abschneiden und den Dotter vorsichtig herauslösen. Dotter, Senf und Frischkäse vermischen und würzen. Danach mit einem Dressiersack die Fülle höher als das Ei dressieren. Anschließend garnieren.







# Weinschaumsuppe mit Nussbrotecken

Zutaten:

0,5 l Riesling, 1,5 l Rindssuppe, 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelringe, 1-2 Stk. Sternanis grob zerdrückt, 0,25 l Schlagobers, Salz, Pfeffer, 1 KL Paradeisermark, 4 EL Butter, Nussbrot, Fett

Zubereitung:

Die Gewürze gemeinsam mit dem Riesling gut einkochen und mit der Rindssuppe aufgießen. Kurz köcheln lassen und sodann das Obers und Paradeisermark (gibt eine leicht rosa Färbung) einrühren und aufkochen. Danach die Suppe durch ein feines Sieb seihen und mit kalter Butter aufmontieren (mit dem Stabmixer aufmixen). Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Nussbrot in möglichst dünne Scheiben schneiden und im heißen Fett ausbacken. Auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen und sodann in der Suppe servieren.



#### Hendl auf Försterart

Zutaten:

Marinade: 30 g Karotten, 30 g Sellerie, 30 g Petersilwurzeln, 250 ml Weinessig, 125 ml Wasser, 4 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen

1 Hendl, 2 EL Thymian frisch oder getrocknet, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, 16 Scheiben Hamburgerspeck (ca. 200 g), 20 g Mehl

Zubereitung:

Marinade: Karotten, Sellerie und Petersilwurzeln schälen und kleinwürfelig schneiden. Mit Essig, Wasser und Gewürzen einmal aufkochen und von der Hitze nehmen. Hendl in 8 Stücke teilen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in ein hohes Gefäß legen und mit Marinade übergießen. Zugedeckt über Nacht kaltstellen. Rohr vorheizen auf 180°C. Hendlteile aus der Marinade nehmen und nach dem Trocknen in Butter goldbraun anbraten. Mit der Hälfte der Marinade aufgießen und im Rohr ca. 15 Minuten braten. Hendlteile jeweils mit

2 Scheiben Speck belegen und nochmals 15 Minuten braten. Hendl mit Speck aus der Bratwanne nehmen, Sauce mit Mehl binden. Zum Schluss die Hendlstücke mit Speck und Sauce anrichten. Dazu passen würde Reis.



#### Osterhasen

Zutaten:

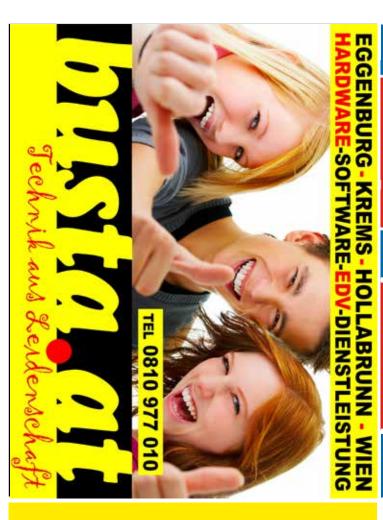
125 ml Wasser, Salz, 30 g Butter, 75 g Mehl, 2 kleine Eier, 1 Dotter, 1 Msp. Backpulver Vanillepudding von einem halben Liter Milch

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen. Ein Häferl mit Wasser hineinstellen. Für den Teig Wasser mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Danach Mehl der Flüssigkeit hinzufügen und kräftig rühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Topfboden löst und ein weißer Belag entsteht. Den Teig überkühlen lassen. Die Eier verquirlen und einzeln mit dem Knethaken des Handmixers einrühren. Danach mit einem Dressiersack mit großer Sterntülle Hasen dressieren. Die Hasen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen. Das Backwerk auskühlen lassen, danach halbieren und mit Pudding füllen.



Gutes Gelingen wünschen Karin Pickl-Herk und Silvia Brandstätter!



# **Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung**



- Geländerbau
- Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellereiund 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



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

03.02.2018

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