

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

WELTHAUSWIRTSCHAFTSTAG
am 21.03.2019

9:00 Uhr AbsolventInnen-Fachtag

13:00 Uhr Kulinarium:
Kartoffelschwein,
Kräuter und Käse



ERGEBNISSE,
ERFAHRUNGEN UND
ERKENTNISSE
aus den Feldversuchen 2018

7. März 2019, 19:00 Uhr
Landwirtschaftliche
Fachschule Hollabrunn



EDITORIAL

Noch hält die Natur Winterruhe – ausreichend Zeit daher für die Lektüre der Sonnleiten-news, aber auch die Fortbildungsangebote und Kurse in der LFS Hollabrunn!

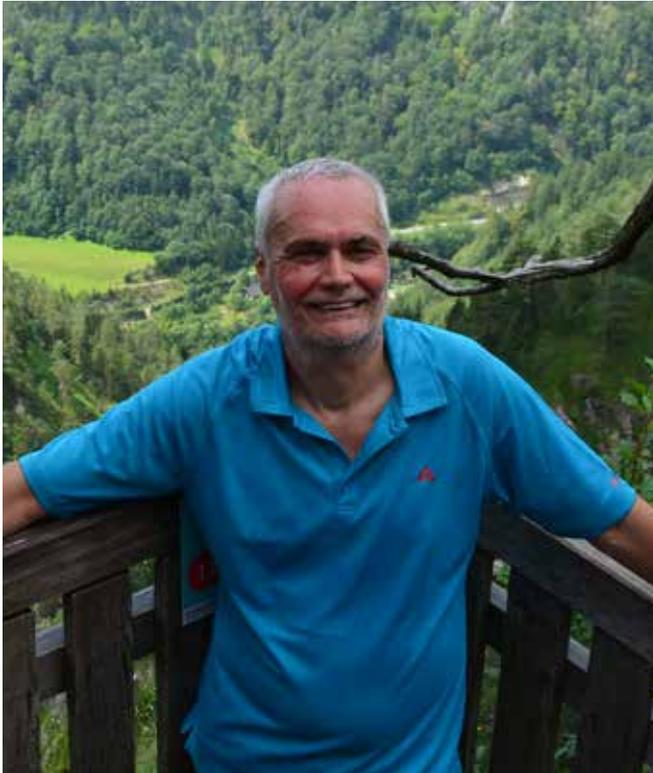
INHALT

Aus dem Verband	3
Aus der Schule	4
Veranstaltungen und Termine	17
Kochen für Teenies	23
Stellenangebote	www.abso.at

Es kommt nicht darauf an, die Zukunft vorauszusagen, sondern darauf, auf die Zukunft vorbereitet zu sein.

Perikles (um 500 - 429 v. Chr.), athenischer Politiker und Feldherr

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



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

Im letzten Rundschreiben durfte ich Ihnen von unseren Bauvorhaben erzählen, die wir in diesem Jahr alle zu realisieren beginnen. Eine Schule benötigt funktionelle Gebäude, die auch an die Anforderungen der Zeit angepasst sein müssen. Daher stehen uns einige Beschwerden ins Haus, die aber durch eine durchgeplante Renovierung und auch Neubauten mehr als wettgemacht werden. Ich darf Ihnen auch versichern, dass der Schulbetrieb in der Bauphase nicht unter den Umständen leiden wird. Gute Planung und Ausweichmöglichkeiten helfen uns dabei.

Aber natürlich werden wir auch inhaltlich nicht auf der Stelle treten. Auf einer Direktorenklausur im Januar wurde eine Reform des landwirtschaftlichen Schulwesens in Nö beschlossen, die uns auch organisatorisch weiterbringen wird.

Kernstück ist sicher die gemeinsame Verschulung der Fachrichtungen Landwirtschaft mit Weinbau und länd-

liches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Durch verschiedene Organisationsstrukturen der Fachrichtungen war das bis jetzt nicht durchgängig möglich. In Zukunft wird auch die Hauswirtschaft eine 4-monatige Fremdpraxis ableisten und geht damit konform mit der Landwirtschaft. Dadurch ist nicht nur möglich, in vielen Gegenständen einen gemeinsamen Unterricht zu gestalten und damit den Betriebsführer und die Bäuerin parallel zu schulen. Wir gewinnen durch die Praxiszeiten auch einen Zuwachs an Fertigkeiten, die für die zukünftigen Berufe der jungen Menschen essentiell sind.

Gegenstände und Inhalte werden zum Teil modernisiert und an die neue Arbeitswelt angepasst. Dafür werden die Lehrpläne der einzelnen Gegenstände auch überarbeitet. Neue Fächer, wie z.B. „Digitale Landwirtschaft“, entstehen und tragen der fortschreitenden Modernisierung in der Landwirtschaft Rechnung.

Theorie und Praxis werden mehr verschränkt und die Idee der Ausbildung in Richtung Kompetenzen wird verstärkt. Praktische Tätigkeiten sollen in Zukunft in größere Zusammenhänge gestellt werden, um den Schüler umfassender auszubilden.

Wir beginnen diesen Prozess auch in Hinsicht auf unsere Zugehörigkeit zur Nö Bildungsdirektion, der wir seit 1.1.2019 angehören. Nachdem wir in spätestens 2 Jahren auch in die sehr umfassende Schulautonomie entlassen werden, haben wir hier noch einige Hausaufgaben offen.

Ich persönlich begrüße diese Entwicklung sehr, da wir in Zukunft noch mehr Möglichkeiten haben werden, Ihre regionale Landwirtschaftsschule an die Bedürfnisse der Region anzupassen, und wir auch autonom und schneller auf Entwicklungen in unserem Einzugsgebiet reagieren werden können.

Der von mir anfangs zitierte Perikles von Athen war ein beseelter Vordenker, der die Zukunft immer aktiv gestaltet hat. Wir nehmen uns an ihm gerne ein Vorbild und versuchen unser Bildungsschiff immer hart im Wind der landwirtschaftlichen Entwicklungen zu halten, ohne dabei aber Traditionen und die Sehnsucht der Menschen nach Stabilität zu vernachlässigen.

Ich darf Ihnen hiermit nach einem feuchten Winter ein warmes Frühjahr für die Aussaat wünschen.

Blieben Sie uns gewogen!

AUS DEM VERBAND

Ausgelassene Stimmung in Tracht am 47. Bezirksbauernball

Der 47. 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 an, die in Tracht bis spät in die Nacht, musikalisch unterstützt von den Jungen Fetzern, das Tanzbein schwingen. Stefanie Stockinger und Florian Dick, das LJ-Leiterteam, freuten sich besonders über die Anwesenheit zahlreicher Ehrengäste, die immer wieder gerne bei diesem gesellschaftlichen Highlight dabei sind. Höhepunkte im Laufe der rauschenden Ballnacht waren einmal mehr die Eröffnungspolonaise, das Ballquiz, bei dem die Besucherinnen und Besucher tolle Preise gewinnen konnten, die von der Landjugend durchgeführte



Mitternachtseinlage und die vom 3. Jahrgang der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn veranstaltete Weinbar, bei der sich die vielen Gäste gerne zu einem gemütlichen

Beisammensein trafen. Die Besucherinnen wurden mit Apfel-Zimt-Chips als Damenspende, hergestellt von der Juniorfirma „Apple4You“ der LFS Hollabrunn, überrascht.

40-jähriges Klassentreffen





Mitgliedsbeitrag



Sehr geehrtes Mitglied!

In den letzten Wochen haben Sie die Vorschreibung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2018 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 2019 und bauen weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit zwischen Absolventen und Schule! Franz Ecker (Kassier), Mag. Barbara Geiswinkler (Geschäftsführerin), Andreas Bauer (Obmann)

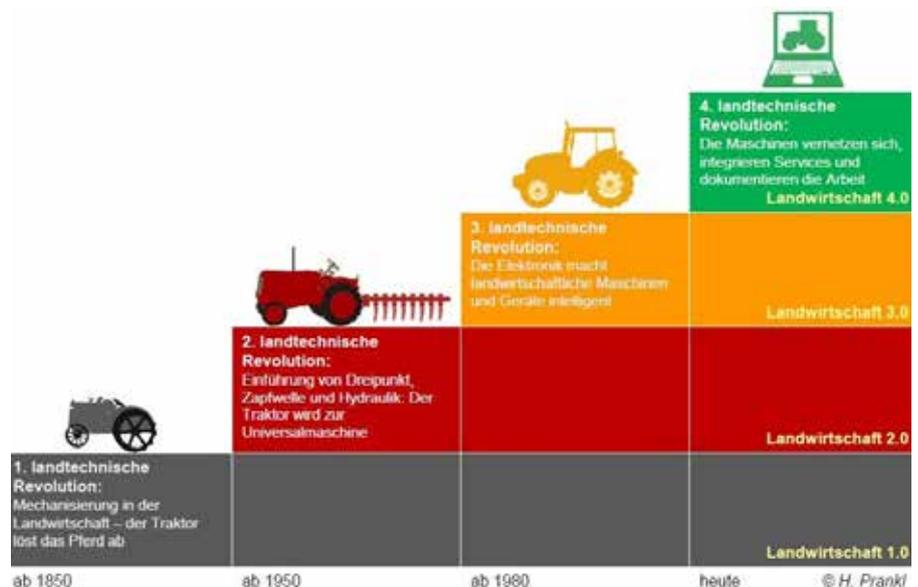
AUS DER SCHULE

Digitalisierung in der Landwirtschaft

Die Digitalisierung macht auch im Bereich der Landwirtschaft nicht Halt und bietet den zukünftigen Landwirten wertvolle Informationen und Möglichkeiten, welche bisher nicht vorstellbar waren. Damit unsere Schüler für die Zukunft bestens vorbereitet sind, wird bereits jetzt im Unterricht darauf eingegangen und im Schuljahr 2020/21 wird es durch eine Lehrplanreform ein eigenes Fach „Digitalisierung“ geben.

Was versteht man unter Digitalisierung beziehungsweise unter Landwirtschaft 4.0?

Nach Heinrich Prankl (2016) lässt sich die landtechnische Entwicklung in vier Stufen einteilen. Die erste Revolution ab etwa 1850 war die Mechanisierung in der Landwirtschaft, wobei die Handarbeit und der Einsatz von Arbeitstieren durch Maschinen abgelöst beziehungsweise erleichtert wurden. Die nächste Entwicklung war die Ausstattung der Maschinen mit Hydraulik- und Zapfwellenantrieb ab etwa 1950, somit konnten Geräte nicht nur gezogen, sondern viele andere Arbeiten wie Düngung, Pflanzenschutz etc. verrichtet werden.



Ab Ende des 20. Jahrhunderts wurden immer mehr elektronische Bauteile an Maschinen verbaut, welche zunächst den Bedienkomfort verbesserten, wie zum Beispiel die elektronische Hubwerksregelung oder der Bordcomputer. Aber auch um die Leistungskapazitäten ausschöpfen zu können, machte man sich die Elektronik zu Nutze, Motoroptimierung, Maschinenbelastungsanzeigen und -auslastungsanzeigen bis hin zu satellitengesteuertem Lenken ermöglichten einen effizienteren Einsatz der Technik.

Als vierte Stufe, welche nun eingeleitet wird, bleibt die Vernetzung und die Kommunikation der Maschinen untereinander beziehungsweise die Berücksichtigung von teilflächenspezifischen Ertragsfaktoren, diese Stufe wird auch als „precision farming“ bezeichnet.

Welche Technik steht an der LFS Hollabrunn dafür zur Verfügung?

Um den Anforderungen, welche dieses System erfordert, gerecht zu werden, ist die Anschaffung der geeigneten Geräte unumgänglich.

Dadurch, dass unsere Feldspritze und unser Düngestreuer in die Jahre gekommen waren und eine Neuananschaffung notwendig war, wurden jeweils die high-end Geräte angeschafft, um alle Optionen offenzulassen. Die Geräte werden bei uns auch im Versuchswesen eingesetzt, auch in diesem Bereich wurde durch die Digitalisierung vieles erleichtert. Sowohl die Feldspritze als auch der Düngestreuer sind GPS fähig, das bedeutet, die Teilbreiten werden automatisch vom Bordcomputer betätigt.



Mittlerweile werden auch drei Traktoren an der LFS Hollabrunn eingesetzt, welche mit einem RTK-GPS-System (Real Time Kinematik) ausgestattet sind und somit eine Lenkgenauigkeit von +/- 2cm erlauben. Auch die Sämaschinen, welche der Schule zur Verfügung stehen, haben elektronisch angetriebene Säagregate und ermöglichen somit auch eine teilflächen-spezifische Anpassung der Saatmenge.



Als neueste Errungenschaft wurden nun zwei Drohnen für die Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich angeschafft, wobei eine in der LFS Hollabrunn und eine in der LFS Pyhra stationiert ist. Mit diesen unbemannten Fluggeräten sollen einerseits aktuelle Bestandsaufnahmen mit einer speziell dafür geeigneten Multispektralkamera aufgenommen werden, um anschließend die Düngung und den Pflanzenschutz darauf abzustimmen. Die Drohnen können auch



für die biologische Maiszünslerbekämpfung mittels Trichogrammen-Abwurfvorrichtung eingesetzt werden. Zusätzlich sind die Drohnen mit einer Infrarotkamera für die Rehkitzerkennung und einer optischen Kamera ausgestattet. Für den Einsatz stehen vier Drohnenpiloten zur Verfügung, DI Stefan Amon, BEd., Viktor Teufelsbauer, DI Florian Hanousek, BEd. und Betriebsleiter LWM Franz Ecker.



Um die aufgenommenen Daten entsprechend bearbeiten zu können, haben sich Partnerschaften mit Firmen ergeben, welche Spezialisten auf diesem Gebiet sind. Einerseits erhalten wir durch Ing. Erich Tanzer über den Agrarcommander die erforderlichen Feldstückdaten, welche dann durch teilflächenbezogene Bodenunter-



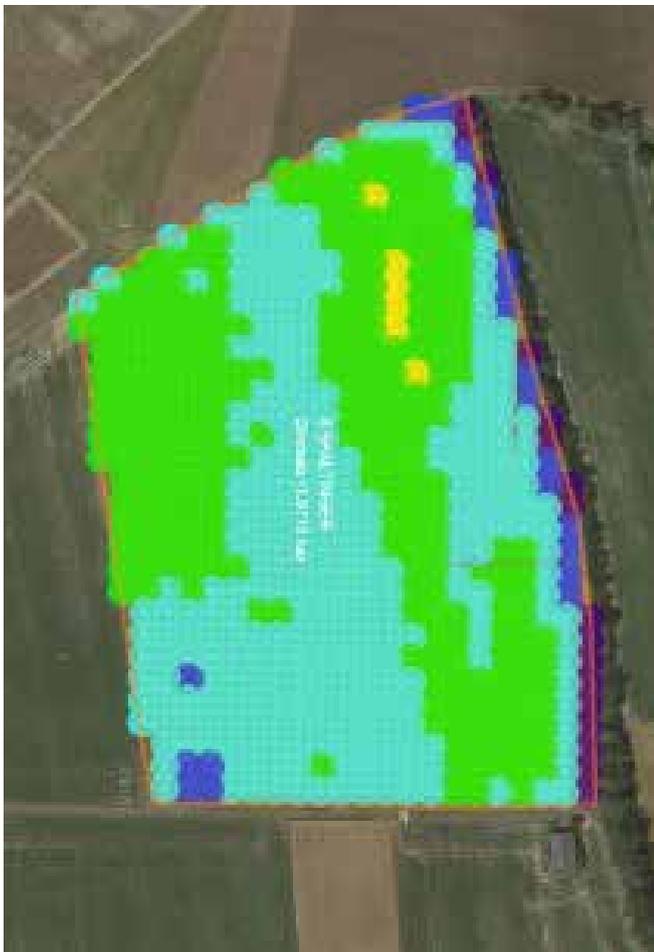


V. l. n. r.: Mathias Burger, Fa. AgroProb; DI Detlef Walter, Fa. AgroProb; Ing. Erich Tanzer, Fa. AgrarCommander; Franz Ecker, LFS Hollabrunn; DI Harald Summerer, LFS Hollabrunn; DI Stefan Amon, LFS Hollabrunn; Leopold Eder, Fa. Amazone; Lukas Fohringer, Fa. Amazone

suchungen durch DI Detlef Walter (Firma Agroservice) ergänzt werden. Anschließend werden die Daten für unsere Pflegegeräte aufbereitet, dafür auch herzlichen Dank an Ing. Leopold Eder von der Firma Amazone.

Wie wird Landwirtschaft 4.0 in der LFS Hollabrunn praktiziert?

Als ersten Schritt ist es erforderlich, die Flächen des Betriebes für die sogenannten Ertragskraftzonenkarten anzufordern. Diese werden durch den Agrarcommander in Managementkarten umgewandelt, das heißt, es



wird ein Raster mit 10x10 Metern über das Feld gelegt, worauf die unterschiedlichen Ertragsniveaus ersichtlich sind. Nach diesem Raster kann nun eine teilflächenspezifische Bodenuntersuchung geplant und durchgeführt werden. Die Ergebnisse der Bodenuntersuchung werden dann mit jenen der Ertragskraftzonenkarte vereint und eine Managementkarte für die Düngung entsteht. Jetzt kann der Landwirt die Düngemengen für die drei Hauptnährstoffe NPK flächenspezifisch anpassen und schlussendlich durch die Übertragung mit

dem USB-Stick auf den Bordcomputer der Geräte auch ausbringen. Die Bodenproben werden in den nächsten Tagen, sobald es die Witterung zulässt, von der Firma Agroprob gezogen und in der AGES analysiert.

Für die Anpassung der Stickstoffdüngung an das Ertragspotenzial, welches witterungsabhängig ist, können Satellitenaufnahmen, welche alle fünf Tage zur Verfügung stehen, oder tagesaktuelle Aufnahmen mit der Drohne genutzt werden.

Erwartungen an Landwirtschaft 4.0

Die Möglichkeiten der modernen Technik sind unglaublich und bieten eine weitere Effizienzsteigerung beim Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln als auch bei der Saat. Bei der Anschaffung von neuen Geräten sind die Überlegungen, solche Zusatzausstattungen mitanzuschaffen, auf jeden Fall gerechtfertigt. Die Nachrüstung bei bestehenden Traktoren und Geräten ist meist mit höheren Kosten verbunden. Generell ist für uns auch eine betriebswirtschaftliche Betrachtung entscheidend, um eine Aussage treffen zu können, ab welchen Einsatzflächen sich diese Systeme rechnen.

In der Praxis gibt es, speziell was die teilflächenspezifische Bewirtschaftung angeht, oftmals noch Einwände, dass sich derartige Technologien auf kleinstrukturierten Flächen nicht vernünftig einsetzen lassen beziehungsweise nicht sinnvoll sind. Die Landwirtschaftliche Fachschule ist mit ihrer kleinen Flächenstruktur für einen Test auf Praxistauglichkeit geradezu prädestiniert und die Motivation bei allen Beteiligten dementsprechend hoch.

Wir in der LFS Hollabrunn wollen nun Erfahrungen mit Landwirtschaft 4.0 sammeln und diese sowohl positiven als auch negativen Erfahrungen an unsere Schüler weitergeben, damit diese für eine moderne zukünftige Landwirtschaft gewappnet sind.

Ideenworkshop

Im Rahmen des LEADER-Projekts „Weinviertler Ideenpool“ fand im November in Kooperation mit der Agrar Plus ein Ideenworkshop in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn mit den Schülerinnen und Schülern des 3. Jahrgangs Landwirtschaft statt. Es ging darum, die besten Ideen für die Entwicklung und die Zukunft unserer Region bei den SchülerInnen abzuholen. Durch verschiedene Kreativitätstechniken wie beispielsweise die Reizwort-Konfrontation konnten neue Denkmuster zur Ideenfindung z. B. auch für Facharbeitsthemen geschaffen werden.

Es gab wieder viele interessante Themen, auch zu konkreten Projekten aus der LEADER Region, wie z. B. den Selbstbedienungsautomaten und den Keller-gassen. Weitere Themen waren unter anderem auch „Alternative Nutzung von Weinviertler Stadeln“ oder „Wildwochen in der Gastronomie: Welches Rahmenprogramm könnte man Wirten in der Region als Package anbieten?“

Es war ein erfolgreicher Workshop, bei dem viele Ideen für die Region gewonnen werden konnten!

Weihnachten im Schuhkarton



Der Schulsprengel/Landjugend der LFS Hollabrunn besteht derzeit aus 35 Mitgliedern. Die Gruppe nahm sich als soziales Projekt die Organisation und Verpackung von Schuhkartons für bedürftige Kinder in benachteiligten Gebieten vor. Nach dem Einkauf der einzelnen Gegenstände wurden die Pakete liebevoll befüllt und für die einzelnen Altersgruppen gekennzeichnet. Mitte November konnten mit dem Einsatz der Schülerinnen und Schüler 20 Kartons mit unterschiedlichen Materialien von Schulsachen bis hin zu Hygieneartikeln oder Spielsachen gepackt werden. Die Schulsprengelmitglieder hatten große Freude bei der Gestaltung der Geschenke.

Baumschnittkurs

Im Lagerhaus Bau- & Gartenmarkt Retz fand auch heuer wieder ein Baumschnittkurs statt. Ing. Johannes Roch vermittelte den 21 interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern in einem zweistündigen Theorieteil die wichtigsten Tipps und Tricks für den optimalen Baumschnitt. Anschließend ging es ab in den Obstgarten von Herrn Sedelmayer in Kleinhöflein, wo das theoretische Wissen in die Praxis umgesetzt wurde.



Information zum Datenschutz

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 (Sonnleitens-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.

Neue Brennerei in der LFS Hollabrunn



Im Dezember 2018 wurde an der Fachschule eine neue Abfindungsbrennerei angeschafft. Nachdem die alte Brennerei nach einem Defekt nicht mehr zu reparieren war und die Fachschule auf das große Brennrecht von 300 Liter RA (reiner Alkohol) nicht verzichten wollte, wurde diese Investition getätigt. Es kam ein österreichischer Anbieter zum Zug. Es handelt sich dabei um ein sogenanntes „einfaches Brenngerät ohne Verstärkeranlage“ mit 120 Litern Füllraum. Um mit dem Kühlwasser möglichst sparsam umzugehen, wurde ein thermostatgesteuerter Kühlwasserzulauf eingebaut. Nachdem die ersten Probebrände Anfang Jänner erfolgreich durchgeführt werden konnten, kam es zur ersten echten Belastungsprobe für diese Brennerei, wobei 1600 Liter Wein zu Weinbrand veredelt wurden. Unser Mitarbeiter Robert Schönbauer war fast eine Woche mit dieser Aufgabe betraut.

Job- und Bildungsmesse Hollabrunn

Im Jänner 2019 nahmen wir an der Job- und Bildungsmesse in Hollabrunn teil. Die erste große Messe dieser Art in der Bildungsstadt bot Informationen zur Aus- und Weiterbildung für SchülerInnen und Erwachsene, das Kennenlernen unterschiedlicher Berufssparten, interessante Vorträge bzw. Diskussionen zum Thema Schule, Tipps zur Bewerbung und vieles mehr. Bildungsdirektor Mag. Johann Heuras nahm die Herausforderung unserer Schüler am Messestand an.



Bücher „Von Schopf bis Fuß“ und Lernunterlagen zum Thema Fleisch



Die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf stellte das Buch „Von Schopf bis Fuß“ und unterschiedlichste Broschüren zum Thema Fleisch zur Verfügung. Das Buch gibt einen Überblick über die Vielfalt der niederösterreichischen Küche und die vielen verschiedenen Köstlichkeiten, die aus Schweinefleisch produziert werden können. Die Schülerinnen und Schüler des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements setzen dieses Rezeptbuch für den Unterricht in Kochen- und Küchenführung ein. Die LFS Hollabrunn bedankt sich ganz herzlich bei Herrn Toifl für die Überbringung der sehr wertvollen und interessanten Unterlagen.

Kurz notiert



Schulsprengel beim Gschnas Fun4all mit dabei



Bügeln macht Spaß!



Herbstkränze selbst gemacht



Es ist angerichtet!



Holzbearbeitung im praktischen Unterricht



Schulrallye der Landjugend in der LFS Hollabrunn

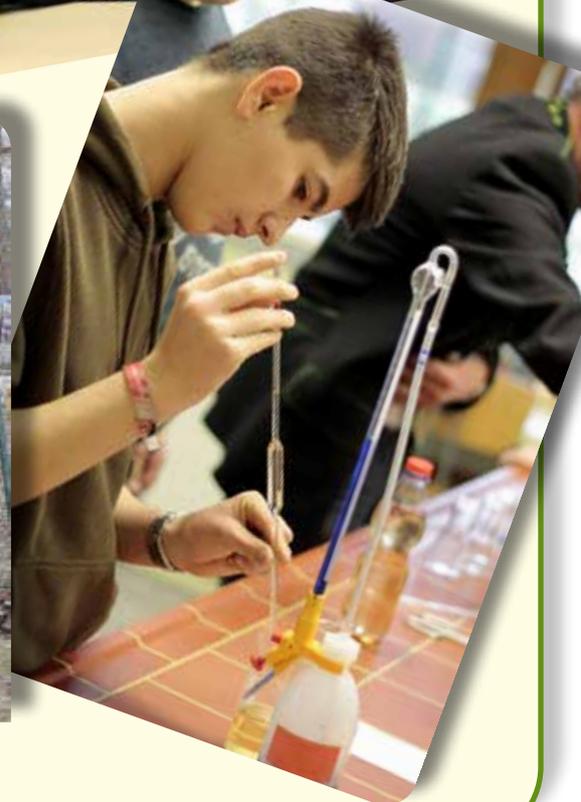


Bei der Bäckerei Hartner



3LW beim Lagerhaus-Agrarfachtag

Informationstag am 23. und 24.11.2018



Bäuerinnen-Aktionstag im Bezirk Horn

Die Gebietsbäuerin von Eggenburg Michaela Dundler und die Bäuerinberaterin Martina Mayerhofer besuchten die Kinder in der Volksschule Sigmundsherberg. Dort klärten sie die Kinder über die Kennzeichnung von Herkunft und Qualität heimischer Lebensmittel auf. Als Belohnung gab es für die Schülerinnen und Schüler eine gesunde Jause mit Lebensmitteln aus der Region.



Vernetzung mit der ASO Hollabrunn

„Das Bauernjahr“ – bei einem Jahresmotto wie diesem bietet sich natürlich eine Kooperation mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn geradezu an. Die LFS Hollabrunn ist bekannt für ihre Offenheit und die Vielfalt ihrer Angebote. So war es für Direktor Ing. Rudolf Reisenberger ganz selbstverständlich, der Bitte eines Lehrerinnenteams der ASO Hollabrunn Folge zu leisten und Begegnungen, Informationen und viel praktisches Erleben zu ermöglichen.

„Das Bauernjahr“ ist ein Jahresprojekt, das die jahreszeitlichen Aspekte der bäuerlichen Arbeit ebenso veranschaulichen soll wie Tierhaltung, Nutzpflanzen, Umweltschutz, Respekt vor der Natur und vieles mehr. Der Einstieg in dieses besondere Jahr war eine Information über die Arbeit des Bauern in der Jahreszeit Herbst und die Teilnahme an der Apfelernte, tatsächlich ein Genuss mit allen Sinnen. In der LFS wird viel Wert auf Gastfreundschaft gelegt, so gab es gleich am Beginn der ersten Begegnung eine wunderbare und sehr gesunde Jause für die Gäste aus der ASO Hollabrunn.

Ing. Johannes Roch war in der Folge ein wunderbarer Referent durch diesen ersten Tag der Begegnung, der den Kindern sehr viele Einblicke und Informationen vermitteln konnte, auch das praktische Arbeiten kam nicht zu kurz.

Im Dezember wurde die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn plangemäß fortgesetzt. Thema der Begegnung war „Die Arbeit des Bauern im Winter“. Dank der besonderen pädagogischen Fähigkeiten von Silvia Brandstätter von der LFS wurde diese Begegnung ein weiteres Mal zu einer sehr lebenspraktischen und anschaulichen Veranstaltung, umfassend und vielfältig.

Nach einer Einführung über verschiedene Arten von Saatgut ging es weiter zu den Tieren, Futter, das die Tiere im Winter gefüttert bekommen und das einer besonderen Behandlung bedarf, war eine weitere Station. Natürlich müssen landwirtschaftliche Geräte durch sorgfältige Reinigung und Einschmieren gewartet und winterfest gemacht werden. Der Fuhrpark war der Ort,

an dem das Ergebnis dieser Arbeit sehr genau betrachtet werden konnte, die Kids waren natürlich von den Geräten und Fahrzeugen beeindruckt. Holzarbeit im Wald, die nur bei gefrorenem Boden durchgeführt werden kann, war ebenso Thema wie die Bedeutung von Gründüngung zum Schutz und auch zur Nährstoffzufuhr für den Ackerboden.

Wieder ein sehr lebenspraktischer Eindruck ins Bauernjahr als Ergebnis einer sehr effizienten und somit erfreulichen Vernetzung zweier Schulen.



LFS-SchülerInnen kreierten neue Junior-Produkte

Nach einer kurzen Ideengewinnungs-, Versuchs- und Entwicklungsphase konnten unsere Abschlussklassen drei neue Produkte am Markt präsentieren: Die SchülerInnen der Fachrichtung

Landwirtschaft und Weinbau verkaufen heuer einen erfrischenden Jungbauernwein,



Betriebs- und Haushaltsmanagement firmieren unter der Marke Apple4You und bieten süße Apfelchips in Zimtzucker oder Malvenzucker, geschmackvolle Apfel-Tees, feinen Apfelmarmeladen und ein herzhaftes Apfelschmalz an,



Kleintierhaltung kreierten Backmischungen für die tierischen Lieblinge ihrer Kunden. Mit dem Gewinn wollen sie ihre Lernspielidee finanzieren. „Ramy – Das Quiz

mit Biss“ soll ein Familienspiel für Jung und Alt werden, das aus 110 Quizkarten mit unterschiedlichen Fragen aus der Tierwelt, von Säugetieren bis zu Reptilien, besteht. Als zusätzliches Highlight, um das klassische Kartenspiel moderner zu gestalten, wird auf jeder Karte ein QR-Code erstellt. Dank diesem Code können spezifische Informationen mit Bildern und ausführlichen Steckbriefen auf dem Handy abgerufen werden. Derzeit verhandeln die SchülerInnen mit der Firma Piatnik



über die Produktion ihres Lernspiels.

Die selbsterzeugten Produkte werden bei Schulveranstaltungen, Messen, Märkten und in der Schule selbst verkauft.

Die Schüler und Schülerinnen werden dabei mit allen Herausforderungen und Hürden konfrontiert, die bei einer Firmengründung auftreten können. Viele Handelsaufgaben warten noch auf die Jungunternehmer. Die Lehrer stehen dabei nicht als Lehrpersonen, sondern als Coaches zur Verfügung und beraten, sodass das Projekt in großen Schritten erfolgreich bis zum Jahresabschluss vorangehen kann. Heuer haben sich ehrenhalber Mag. Walter Pamperl von der Raiffeisenbank Hollabrunn, Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer, Harald Schneps, GF von B.A.R.F. Shop, und Christian Zehetmayer von der Firma Piatnik als Juniorberater zur Verfügung gestellt. Vielen Dank!

LFS Hollabrunn: Erfolge beim Bundeswettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in Tirol

Beim Bundeswettbewerb der diplomierten Käsekennerinnen und Käsekenner in St. Johann in Tirol gingen die 42 besten Schülerinnen und Schüler aus 16 Tourismusschulen und den fünf Landwirtschaftsschulen aus Niederösterreich an den Start. Die ausgewiesenen blau-gelben Käseexperten nahmen zum ersten Mal an diesem Bewerb teil und konnten tolle Erfolge verbuchen. Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

konnte Bronze erreichen.

„Die Ausbildung zur Käsekennerin bzw. zum Käsekenner wurde erst letztes Schuljahr neu an den NÖ Landwirtschaftsschulen angeboten, daher freue ich mich besonders über das gute Abschneiden der Fachschülerinnen und Fachschüler“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die zu den Erfolgen herzlich gratulierte. „Diese wertvolle Zusatzqualifikation



on ist ein weiterer Schritt zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen. Den künftigen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmern kommt dieses Know-how beim Ab-Hof-Verkauf oder bei der Gästebewirtung bei ‚Urlaub am Bauernhof‘ zugute“, so Teschl-Hofmeister.

Auch für Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler sind diese Erfolge eine Bestätigung für die professionelle Ausbildung an den Fachschulen: „Die Jugendlichen konnten die erworbenen Kompetenzen über Käsespe-

zialitäten, deren Produktion, Verarbeitung, Präsentation und Verkostung beim Bundesbewerb bestens anwenden und ihr umfangreiches Wissen unter Beweis stellen.“ Die Ausbildung zur/zum diplomierten Käsekennerin bzw. Käsekenner wird in Kooperation mit AMA-Marketing an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen durchgeführt.

Die teilnehmenden Schulen aus ganz Österreich traten mit je zwei Schülerinnen bzw. Schülern in Begleitung ihrer Ausbilder beim Bewerb an. Im schriftlichen Prüfungsteil mussten die fachlichen Kenntnisse zu Papier gebracht werden und in der Sensorik stand die praktische Umsetzung dieses Wissens im Mittelpunkt. Vor einer fachkundigen Jury wurde im Rahmen eines Kundengesprächs ein Käseteller präsentiert, wobei es auf die richtigen Werkzeuge und Schnitttechniken, das Anrichten mit den passenden Beigaben sowie die korrespondierenden Weine ankam. Abschließend galt es bei einer Abendgala mit 130 Ehrengästen ein Galamenu samt Weinbegleitung und Käsebuffet zu servieren und zu präsentieren.

Neues aus der Haustierhaltung

2019 ist für die Haustierhaltung ein Jubiläumsjahr, denn die Fachrichtung feiert im Herbst ihren 10. Geburtstag. Aus diesem Anlass möchten wir den diesjährigen Absolventenfashtag mit dem Stallfest verbinden und die Feierlichkeiten für eine Retrospektive nützen. Genaueres dazu aber in der nächsten ABSO!

Der vergangene Herbst war wieder arbeitsreich und sehr produktiv. Zu Schuljahresbeginn hat uns Mag. Stephan Ettmar, seines Zeichens Artenschutzbeauftragter und zoologischer Berater mit Schwerpunkt Vivaristik, besucht. Für die erste und zweite Klasse Haustierhaltung hielt er einen interessanten Vortrag zum Thema „Schildkrötenhaltung und Gesetzeslage“. Der Verein der Zierfischfreunde Favoriten stellte uns außerdem freundlicher Weise einiges an Literatur für die Schulbibliothek zur Verfügung. Beides sind spannende Ergänzungen zum Vivaristik-Unterricht!



Artenschutzexperte Mag. Stephan Ettmar mit seinen Schildkröten

Die gut besuchten Infotage haben wir aus Sicht der Haustierhaltung routiniert gemeistert, was sich in konstant hohen Anmeldezahlen gezeigt hat. Zum ersten Mal gab es im heurigen Jahr auch einen Informationsstand der Haustierhaltungs-AbsolventInnen, der von Absolventin Valerie Halter organisiert und betreut wurde und wo man sich über Berufschancen und den beruflichen Werdegang der bisherigen Absolventen informieren konnte.



Die Agrarschule Hvam zu Besuch auf unserer TGI Weide

Im heurigen Schuljahr haben sich auch einige neue, interessante Kooperationen für unsere Schule und auch vor allem für die Kleintierhaltung ergeben: Wir sind Kooperationspartner der NMS Sitzendorf, die ihren Schwerpunkt in Zukunft auf Tiere ausrichten möchte. Auch ins Ausland haben wir unsere Fühler ausgestreckt. Vor kurzem besuchte uns ein landwirtschaftliches Gymna-

sium aus Serbien als Exkursionsziel und kurz darauf die Agrarschule Hvam aus Norwegen. Mit letzterer dürfte sich auch für die kommenden Jahre ein Schüleraustauschprojekt entwickeln. Der Schwerpunkt dieser Schule in Norwegen liegt vor allem in den Bereichen Green Care und tiergestützte Intervention (TGI).

Auch in unserem Vivariumraum gibt es Neuigkeiten: Die SchülerInnen der 1. Klasse Haustierhaltung haben das Pfeilgiftfroschterrarium komplett neu gestaltet und bepflanzt. Das neue Terrarium kann sich nun wirklich sehen lassen! Auch von den Insekten gibt es Erfreuliches zu berichten, denn unsere Nashornkäfer (*Xylotropes beckerii*) haben endlich lange ersehnten Nachwuchs.



Das neu gestaltete Pfeilgiftfroschterrarium

Eine weitere ausbildungsrelevante Neuigkeit kommt ab diesem Sommer und in den folgenden Jahren auf uns

zu, denn ab Juni 2019 können unsere HT-Absolventen nicht nur – wie bisher – direkt zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung zum Tierpfleger, sondern auch zusätzlich noch zur Lehrabschlussprüfung zum Tierärztlichen Assistenten antreten. Dieser Lehrberuf ist neu in Österreich und bietet einen weiteren Berufsabschluss für die SchülerInnen der Haustierhaltung, was wirklich großartige Neuigkeiten sind. Aus diesem Grunde wurde bereits in diesem Schuljahr der Praxisunterricht in Veterinärkunde etwas umgestellt, um in Kooperation mit der „AniCura Tierklinik Hollabrunn“ die SchülerInnen noch berufsorientierter und praxisnäher auf diesen Lehrabschluss vorzubereiten. Wir freuen uns schon sehr auf unsere ersten Hollabrunner TierarztassistentInnen!



Möglichkeit zum Lehrabschluss Tierärztliche Assistenz

Wirtschaftsmuseum zu Besuch in der LFS Hollabrunn

Im heurigen Schuljahr wurde das Thema „Welt der Arbeit“ durch das Österreichische Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum mittels anschaulicher Grafiken und Bilder auf Schautafeln von einer Fach-Referentin den SchülerInnen des 2. Jahrganges vorgestellt. Dabei hielt die Referentin anhand der Ausstellung einen erklärenden Impuls-Vortrag und stand für die vielen Fragen der Schüler bzw. für eine Diskussion zur Verfügung.



85 Köpfe aus 24 Ländern zusammengesteckt ...

... wurden beim Seminar im Rahmen des österreichischen Vorsitzes in EUROPEA International, das Ende Oktober im beschaulichen Weinort Retz stattfand. Nicht nur die Atmosphäre des Ortes und der Seminarräumlichkeiten im Althof Retz, sondern v. a. die hervorragende Seminarorganisation durch den Vorstand von EUROPEA Austria mit Präsidentin Elisabeth Hönigsberger an der Spitze trugen dazu bei, dass nach dem Anreisetag am 24. Oktober, an dem vor dem ersten gemeinsamen Abendessen die unterirdischen Keller in Retz besichtigt wurden, bereits der erste Arbeitstag, an dessen Be-

ginn die Begrüßung durch Landesschulinspektor Karl Friewald und Elisabeth Hönigsberger stand, dem Seminartitel „Quality in the learning process through sharing experience & project results“ gerecht wurde. Nach der Keynote von Walter Wagner, der sich dem Thema Innovationen aus landwirtschaftlicher und bildungspolitischer Sicht widmete („What do school needs to offer, ensure and facilitate to keep up with innovations?“), ging es in einer Walk & Talk-Runde darum, europäische Projekte und deren Ergebnisse kennenzulernen und auszutauschen, um so Folgeprojekte anzuregen und



erste Kontakte für solche zu knüpfen. Die zufällig zusammengewürfelten Gruppen wurden von Studierenden der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik von Station zu Station geführt. Auch der Nachmittag des ersten Seminartages stand im Zeichen des Austausches und der Diskussionen, in zwei Workshoprunden mit insgesamt acht Workshops, überwiegend geleitet von SeminarteilnehmerInnen, ging es um die Beurteilung von Praxisaufenthalten im Ausland, um Lerneinheiten bzw. -felder und deren Implementierung in das Unterrichtsgeschehen, um Projektmanagement, den Transfer von Projektergebnissen, Mobilitäten, europäische Wettbewerbe, Public Relations und interkulturellen Austausch. Nach sehr intensiven Gesprächen wurden die Workshop-Ergebnisse für die Präsentation am zweiten Seminartag aufbereitet, die beispielsweise mit dem Online-Tool Mentimeter dargestellt wurden. Nach dem gemütlichen Ausklang des ersten Tages beim Windmühlenheurigen Bergmann, zu dem mit

Fackeln gewandert wurde, ging es am zweiten Seminartag mit den oben erwähnten Präsentationen weiter, bevor sich Markus Engelberger, Visual Catalyst und Visual Interventionist, in seiner Keynote mit der visuellen Sprache und der Kraft der Visualisierung auseinandersetzte ("Are you speaking visual? The power of handmade visualization in the digital era"). Bereits am Vormittag hatte Engelberger begonnen, die Präsentationen der Workshop-Ergebnisse live mitzudokumentieren, d. h. mitzuzeichnen (Graphic Recording). Diese Live-Dokumentation diente am Nachmittag gemeinsam mit im Vorfeld des Seminars stattgefundenen Erhebungen als Grundlage für die Beschäftigung mit der Charta von EUROPEA International, die nun einer Überarbeitung unterzogen werden soll. Nach der Präsentation der Ideen für diese Überarbeitung, die in Gruppenarbeiten herausgefiltert wurden, durfte nach zwei solch intensiven Arbeitstagen auch das Vergnügen nicht zu kurz kommen und die SeminarteilnehmerInnen entspannten beim Kürbisfest in Retz bei regionalen Schmankerln. Das abschließende Closing Dinner im Althof, bei dem Europa-Abgeordneter Lukas Mandl begrüßt werden konnte, war ein weiteres Highlight dieses so anregenden Seminars, das allen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Die TeilnehmerInnen trafen sich am Abreisetag, dem 27. Oktober, gemeinsam mit den SchülerInnen und Lehrkräften, die bei den SchülerInnenworkshops in Schlägl, Güssing und Litzlhof und beim ersten EUROPEA-Tierbeurteilungswettbewerb in Traboch dabei waren, in Wien, um das Morgentraining in der Spanischen Hofreitschule zu besuchen und sich beim Farewell Lunch im Palais NÖ von europäischen FreundInnen zu verabschieden, natürlich nicht ohne ein Wiedersehen zu vereinbaren.

EUROPEA Austria: Experten diskutierten künftige Ausrichtung der Agrarbildung

„No walls in education“ lautete das Motto der Tagung „Treffpunkt Hochschule“, die anlässlich der Generalversammlung der EUROPEA Austria an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien stattfand. Internationale Bildungsexperten und Praktiker diskutierten zum Thema „Wie viel Europa braucht die Agrarbildung?“ „Der Zugang zu internationalen Bildungsprogrammen muss für Studierende sowie Lehrkräfte noch attraktiver gestaltet und leichter zugänglich gemacht werden“, erklärte Keynote-Speaker Philipp Mayer, der als Bio-Rinderzüchter in Finnland tätig ist. Aufgrund der Tendenzen zur „Abschottung der Natio-

nalstaaten“ gelte es, den Bildungsbereich zu öffnen, um die europäischen Werte zu stärken und das Verständnis sowie die Toleranz für andere Kulturen zu fördern, betonte Mayer.

Auf den Status quo der Arbeitsgruppe zur Überarbeitung der „Charta der europäischen Agrarbildung“ gingen anschließend Elisabeth Hönigsberger, Generalsekretärin der EUROPEA International, und Dozentin Barbara Geiswinkler ein: „Nach 20 Jahren ist es nun an der Zeit, die Charta zu adaptieren und an die neuen Gegebenheiten wie eine kompetenzorientierte Pädagogik und digitale Lernformen, anzupassen“, waren sich die



Fachschulen mit europäischen Partnerschulen zeigen, dass der Dialog über Ländergrenzen hinweg intensiv gepflegt wird“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und verwies auf zahlreiche Erfolge auf dem europäischen Parkett. So stellen die Landwirtschaftlichen Fachschulen derzeit den Europameister der Jungwinzer, die Europameisterin sowie den Vize-Europameister der Waldarbeit und den Vize-Europameister der Jungfleischer. An der Podiumsdiskussion der Tagung von „Treffpunkt Hochschule“

beiden Expertinnen einig. Dabei gelte es abzuwägen, welche Aufgaben eine gelungene Agrarbildung im Europa des 21. Jahrhunderts erfüllen muss.

„An den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich wird nicht nur praxisorientierte Ausbildung auf hohem Niveau geboten, hier wird auch die europäische Idee mit Leben erfüllt. Zahlreiche Projekte der

nahmen Biobauer Philipp Mayer, Dozentin Beate Kralicek, Barbara Sterkl von der Landjugend Österreich sowie Direktor Peter Prietl von der Fachschule Kobenz in der Steiermark teil. Moderiert wurde die Veranstaltung von Dozent Thomas Ochsenhofer.

Kurz notiert



3LW beim Fachtag Ackerbau im Rahmen der Wintertagung



Forstkurs der Straßenmeistereien an der LFS Hollabrunn



Tortengestaltung par excellence

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

**... zum 60. Geburtstag
unserer Kollegin
Waltraud Schuster**



**Alles Gute auf deinem
weiteren Lebensweg!**

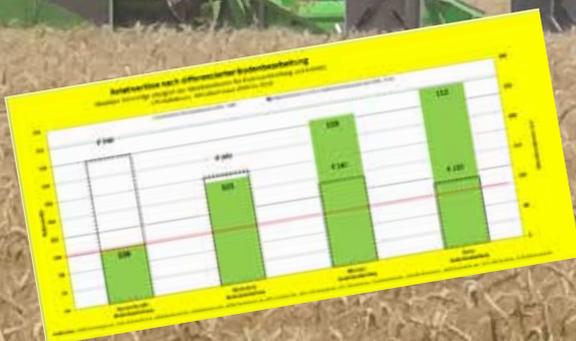
VERANSTALTUNGEN UND TERMINE



**ERGEBNISSE,
ERFAHRUNGEN UND
ERKENNTNISSE
aus den Feldversuchen 2018**

Donnerstag, 7. März 2019 um 19.00 Uhr
Seminarraum der Landwirtschaftlichen
Fachschule Hollabrunn
Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn

Gemeinsam mit Ihnen als interessierte
LandwirtInnen wollen wir einen Rückblick auf
unsere Feldversuche halten und anschließend in
anregenden Diskussionen das Jahr 2018
Revue passieren lassen.
Durch das Programm führt DI Harald Summerer!



WELTHAUSWIRTSCHAFTSTAG 21. MÄRZ 2019

Hauswirtschaft: kreativ und ideenreich für eine nachhaltige Entwicklung

Der Internationale Verband für Hauswirtschaft begeht seit 1982 jährlich am 21. März den Welthauswirtschaftstag. Ziel ist es, die Bedeutung der Hauswirtschaft, der Haushaltswissenschaft und der hauswirtschaftlichen Bildung hervorzuheben. Beim diesjährigen Welthauswirtschaftstag sollen die hauswirtschaftlichen Kompetenzen im Mittelpunkt stehen, die notwendig sind, damit Menschen sich gesund und im Sinne der Nachhaltigkeit ernähren können. Eine gesunde und nachhaltige Ernährung beginnt bei der Speisenplanung, geht über die Auswahl der Lebensmittel bis hin zur Nahrungszubereitung.

Der Internationale Verband für Hauswirtschaft ruft dazu auf, diesen Tag zu nutzen, um die Bedeutung der Hauswirtschaft für eine gesunde und nachhaltige Ernährung deutlich zu machen.

Unsere Ernährung hat direkten Einfluss auf unsere Gesundheit. Die Art der Ernährung beeinflusst aber auch das Klima, die Umwelt und die Lebensbedingungen der Menschen weltweit auf unterschiedliche Weise. Ernährung ist ein komplexes Thema, das umfangreiches Fachwissen und praktische Fähigkeiten der Nahrungszubereitung voraussetzt. Hauswirtschaftlicher Unterricht an Schulen in Theorie und Praxis kann zu einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung der Menschen beitragen.

Weitere Informationen zur Geschichte des Welthauswirtschaftstages finden Sie hier:
<https://he.ifhe.org/1110/>

Betriebs- und HaushaltsManagement bewegt die Welt: Welthauswirtschaftstag am 21.03.2019



9:00
AbsolventInnen-
Fachtag

B

13:00
Kulinarium:
Kartoffelschwein
Kräuter
Käse
€25 p.P.

M

Welt-
Hauswirtschafts-
Tag
21.3.2019

H

Ausbildungsschwerpunkte
Betriebs- und
Haushaltsmanagement

das individuelle
erlebnis
www.diefachschule.at
die
fachschule

die fachschule
HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at

Anmeldung unter office@diefachschule.at oder 02952-2133



Einladung zur Absolventinnenfachtagung

**Donnerstag, 21. März 2019, um 9:30 Uhr in der
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn**

Wir feiern an diesem Tag den
Welthauswirtschaftstag und verwöhnen Sie in der
Pause mit einer Käseverkostung!

Begrüßung: Annemarie Maurer, Obmann-Stellvertreterin des Absolventenverbandes

Grußworte: Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule

Gesunder Lifestyle im Wandel der Zeit (Anna Seidl)

Warum Männer nie nach dem Weg fragen und Frauen immer
reden müssen (Petra M. Binder)

Im Anschluss freuen wir uns auf einen
stimmungsvollen Ausklang bei einem 5-gängigen
Kulinarium (Kartoffelschwein, Kräuter & Käse).

Die Jubiläumsjahrgänge 1958/59, 1968/69, 1978/79, 1988/89, 1997/98 und
2008/2009 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre
Klassentreffen durchzuführen (bitte um Anmeldung: 02952/2133)!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Annemarie Maurer, Obmann-Stv.



Wir erlauben uns höflichst, für den Besuch des Absolventinnenfachtags, die Käseverkostung sowie
das Kulinarium € 20,- zu verrechnen. Jubiläumsjahrgänge zahlen € 15,-.

Kursprogramm 2018_19 - LFS Hollabrunn - www.diefachschule.at

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
24.02.2019 09.00 - 17.00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger 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
11.03.2019 17:00 - 21:00	Hygieneschulung Neue Leitlinie für Imkereibetriebe; Vorgabe der GHP (guten Herstellungspraxis). Dieser Kurs ist Teil des Qualitätsprogrammes der Förderrichtlinie. Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40,00	IM Ing. Josef Niklas
17.03.2019 09:00 - 17:00	Grundschulung für Imkerneueinsteiger 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
04.04.2019 08.00 - 16.00	Veredelungskurs 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
07.04.2019 09.00 - 17:00	Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk 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 Schuster
15.04.2019 09:00 - 15:00	Terrassenmöbel aus Paletten Moderne, zeitgemäße Gartenmöbelstücke ganz einfach selbst herstellen und mit einigen wenigen Handgriffen werden Ihre gebrauchten Paletten zu einzigartigen Sitzgelegenheiten umfunktioniert. Für eine gesamte Gartengarnitur (= 2 Bänke, 1 Tisch) werden 7 Paletten benötigt - evtl. 1 Stück als Reserve! WICHTIG: EURO Paletten benutzen! Paletten wenn möglich mitbringen oder 10 € je benötigter Palette. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 50,00	Ing. Dominik Köck

Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Vorankündigung

10. Stallfest
Mi., 29. Mai 2019
LFS Hollabrunn



Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal Hollabrunn

Preisverleihung am
Fr., 22. März 2019, um 19.00 Uhr

Kulinarium am
Sa., 23. März 2019, um 19.00 Uhr
Anmeldung zum Kulinarium
erforderlich unter Tel.: 0676/411 35 15

www.schnapsgala.at



Obstbauverein Hollabrunn

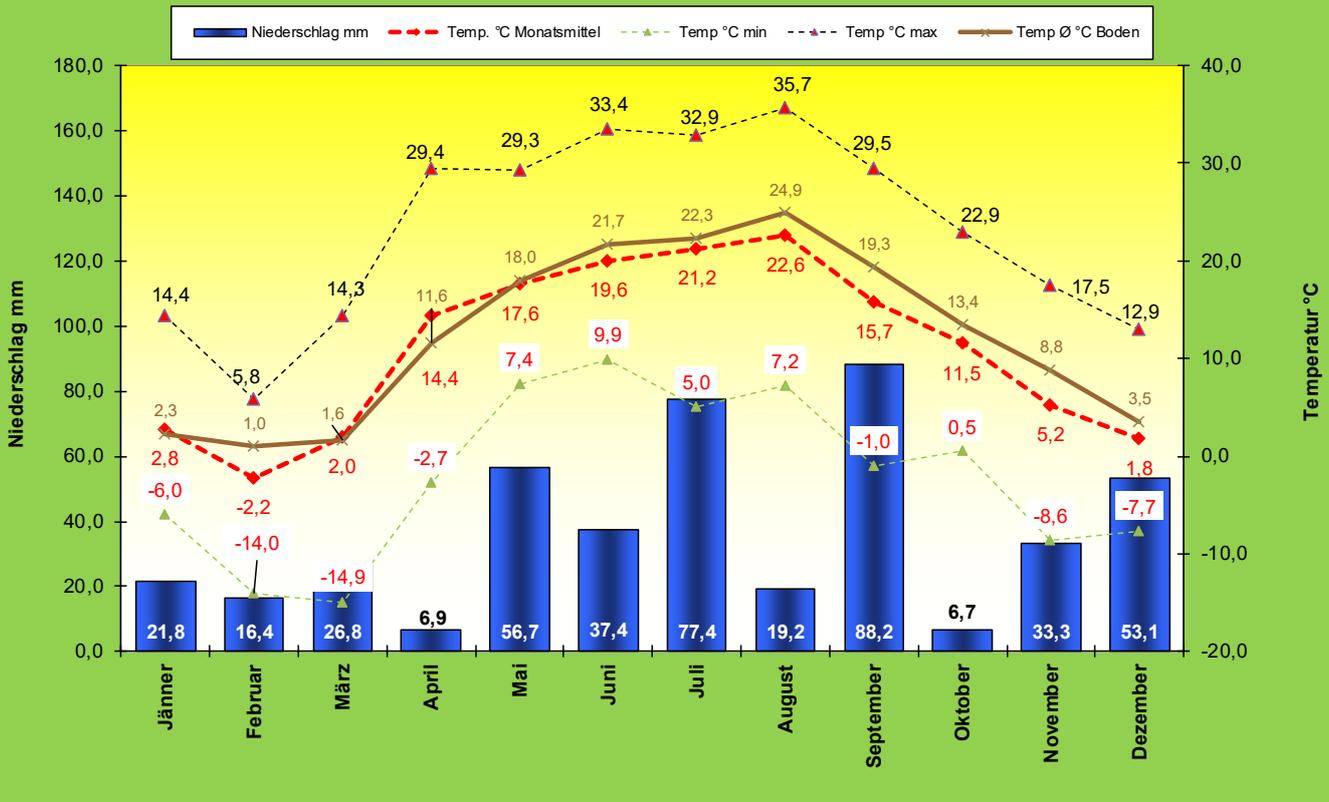


MoneyMaker[®] *Invoice*

- Professionelle Rechnungen schreiben und einfach die Registrierkassenpflicht erfüllen
- Kunden- und Artikelverwaltung, Kundeninformationssystem, Adress- und Artikelgruppen
- Angebot, Lieferschein, Gutschrift, Bestellung, Lieferantenbestellung, Ankaufsrechnung
- Mahnwesen, Zahlungseingänge mit Bankexportdatei einlesen und Belege ausgleichen
- Zahlungseingänge und Zahlungsausgänge erfassen
- Mobile App für Belegerstellung und Ausdruck über mobilen Bondrucker
- Lagerverwaltung und verschiedene Verkaufsstellen, Wareneingänge erfassen
- CashBox für die schnelle Belegerstellung (PC, Mac, Tablet, Smartphone)
- Rechnungen per E-Mail versenden
- Umfangreiche Auswertung inkl. steuerliche Auswertungen, Vertreterabrechnung
- Mehrbetriebs- und Mehrbenutzerfähig (mehrere Kassen führen und verwalten)
- Datenübernahme in die MoneyMaker Buchhaltung

Klimadiagramm Wetterstation Adcon LFS Hollabrunn 2018

1. Jänner - 31. Dezember 2018 = 443,9 mm Niederschlag



KOCHEN FÜR TEENIES

Überbackene Brötchen mit pochiertem Ei

Zutaten:

250 g grüner Spargel eingelegt, 150 g Zuckerschoten, 125 g Butter, 2 Eidotter, 2 Spritzer Zitronensaft, 8 dünne Scheiben Prosciutto, 4 EL Weißweinessig, 4 Eier, 4 Scheiben Schwarzbrot, ½ Bd. Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zuckerschoten in Salzwasser ca. 30 Sekunden bissfest blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Butter in einem Topf aufschäumen und den Schaum abschöpfen (klären). Dotter mit 2 EL Wasser in einem Schneekessel verrühren. Anschließend über Wasserdampf dick-cremig aufschlagen. Warme Butter tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Über dem Wasserdampf warm halten. Prosciutto in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. 500 ml Wasser mit Essig in einem Topf aufkochen. Eier einzeln in einen kleinen Schöpflöffel schlagen und in das Wasser drehen einlegen. 3 – 4 Minuten ziehen lassen. Mit einem Siebschöpfer herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Brot toasten. Schnittlauch fein schnei-

den. Anschließend das Brot auf einen Teller legen, mit Prosciutto belegen und mit Spargel und Schoten belegen. Eier daraufsetzen und mit Salz bestreuen. Sauce hollandaise darüber träufeln. Mit Schnittlauch und Pfeffer bestreuen.



Erdäpfel-Gundelreibensuppe mit Rucola-Speck-Grissini

Zutaten:

Suppe:

1 Zwiebel, 1 kg Erdäpfel, 1 EL Butter, 1 l Gemüsesuppe, 1 EL heller Balsamicoessig, ½ Kopf Friséesalat, 6 Stiele Gundelrebe, 100 g Schlagobers, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Erdäpfel schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Butter schmelzen, Erdäpfel und Zwiebel darin anrösten. Fond und Essig zugießen. Aufkochen und ca. 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Salat waschen, Gundelrebe waschen, trocken schütteln und bis auf 4 Blättchen hacken und hinzufügen. Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren und Schlagobers unterheben. Mit Salz, Pfeffer, und Zucker würzen. Suppe anrichten, mit Gundelrebe bestreuen und mit Grissini servieren.

Grissinis:

Zutaten:

½ Würfel Germ, 200 g Mehl, 50 g Weizengrieß, 1 Pr. Salz, 50 ml Olivenöl, 1 Pr. Zucker
1 Bund Rucola, 20 Scheiben Prosciutto

Zubereitung:

Einen Germteig zubereiten; ½ Stunde bei Raumtemperatur rasten lassen. Danach dünn ausrollen und Stangerl schneiden. Bei 180°C im vorgeheizten Backrohr ca. 7 – 8 Minuten backen. Überkühlen lassen. Danach Rucola herumschlagen und mit Prosciutto umwickeln.



Gefülltes Hühnerfilet in Blätterteig

Zutaten:

1 Pckg. Blätterteig, 600 g Hühnerfilet, 100 g Saunashinken, 100 g Gouda, 200 g Blattspinat, 2 bunte Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hendfilet dünn aufschneiden, salzen, leicht pfeffern, Blätterteig auflegen – auf 2/3 der Fläche mit Hendschnitzel belegen. Darauf Schinken, Käse, gewürzten Blattspinat und würfelig geschnittenen Paprika verteilen. Alles mit dem Blätterteig einrollen und mit versprudelttem Ei bestreichen und im Backrohr ca. 10 Minuten bei 200°C backen und dann auf 170°C zurückschalten und 25 bis 30 Minuten fertig backen. Kurz ruhen lassen. Danach in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Kräuterrisotto

Zutaten:

70 g Butter, 150 g Risottoreis, 120 ml Weißwein, 400 ml Wasser, 1 TL Suppenwürze, 30 g Parmesan, Salz, Pfeffer, 2 Handvoll Bärlauch

Zubereitung:

Bärlauch nudelig schneiden und kurz blanchieren. Abschrecken und anschließend pürieren.

Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, danach den Risottoreis hinzufügen, glasig anrösten und mit Weißwein ablöschen. Den Wein einkochen lassen und dann mit Wasser aufgießen. Risotto mit Suppengewürz, Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren bissfest garen lassen. Zum Schluss das Bärlauchpüree, die übrige Butter und den Parmesan einrühren und danach das Risotto fertig backen.



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

Raiffeisen erfüllt mehr Wohnträume als jede andere Bank in Österreich.

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

11.02.2019

www.diefachschule.at

www.abso.at

absolventen@diefachschule.at