

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

10. STALLFEST 29. Mai 2019



EDITORIAL

Bunt ist es geworden in der Natur, das Frühjahr ist da und mit ihm neue Lebensenergie für Mensch und Tier. Vieles ist bereits geschehen, innen sowie außen, und das Ergebnis aus all unseren Bemühungen dürfen wir Ihnen auch heuer wieder im Rahmen unseres Stallfestes am 29. Mai präsentieren. Wir laden Sie dazu herzlichst ein und freuen uns schon jetzt auf Ihren zahlreichen Besuch und ein schönes Fest!

INHALT

Aus dem Verband	3
Aus der Schule	6
Erlesenes aus der Landwirtschaft.....	14
Veranstaltungen und Termine	16
Prgramm Stallfest.....	16
Kochen für Teenies	19
Stellenangebote	www.abso.at

Ein tiefer Sinn wohnt in allen Bräuchen, Man muss sie ehren.

Friedrich von Schiller (1759 – 1805)
(Maria Stuart)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



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

Heuer jährt sich das Hollabrunner Stallfest zum 10. Male. Ein guter Grund, etwas Rückschau zu halten und dieses zur Tradition gewordene Fest näher zu beleuchten.

Um ehrlich zu sein, handelt es sich eigentlich um ein Plagiat und der „Bestohlene“ bin ich selbst. In meiner ehemaligen Funktion als Nutztierhaltungslehrer der LFS Obersiebenbrunn durfte ich ein Projekt leiten, das uns Weiderinder in der Eckartsauer Au halten ließ. Es war eine Kooperation mit der Nationalparkverwaltung und dem Bürgermeister von Haringsee.

Die Menschen der Umgebung waren bald nicht nur von der Qualität des Weidefleisches begeistert, sondern auch von der idyllischen Lage unserer Koppel. Nachdem immer mehr Leute bald ihre Sonntagsausflüge auf unsere Rinder ausrichteten, lag die Idee nahe, eine Veranstaltung für Interessenten zu organisieren. Aus einem zaghaften Beginn wurde bald das weithin bekannte „Koppelfest“, das hunderte von Besuchern

anlockte und damit eine hervorragende Schulwerbung darstellte.

Dann kam meine Versetzung als Direktor nach Hollabrunn und von Beginn an fehlte mir dieser Event. Was lag näher, als die Idee und sogar das Datum vor Christi Himmelfahrt nach Hollabrunn zu transferieren? Da ich den Namen nicht kopieren wollte und wir gerade einen neuen Stall gebaut hatten, fiel der Name schnell auf „Stallfest“. Meinen Lehrern und Mitarbeitern gefiel diese Idee auf Anhieb und so entstand 2009 das erste Stallfest der LFS Hollabrunn.

Ich dachte, dass sich das Fest auch langsam über die Jahre entwickeln würde, aber weit gefehlt: Es schlug ein wie die buchstäbliche Granate. Die Besucher stürmten uns von Anfang an und das hat sich bis heute nicht geändert. In Jahren, wo uns das Wetter hold ist, besuchen uns weit über tausend Menschen und unser Ruf reicht längst über die Grenzen des Hollabrunner Bezirkes hinaus.

Es stellt sich daher auch die Frage, was eigentlich den Erfolg dieses Formates ausmacht. Nun – in erster Linie wohl die Möglichkeit, seine alte Schule jährlich wieder besuchen zu können. Aber sicher auch die Kombination Tiere, Landleben und Geselligkeit. Etwas, das vor allem der urbanen Bevölkerung offenbar fehlt und sie an alte Zeiten erinnert, die sie möglicherweise aber gar nicht erleben durften.

Dazu kommen ein gutes Rahmenprogramm mit Quiz- und Geschicklichkeitsspielen, das traditionelle Oldtimertreffen, Modeschau, prominente Politiker für die Eröffnung und natürlich Speis und Trank sowie gute Tanzmusik.

Leider mussten wir bereits vor zwei Jahren den Ort des Zeltes weg vom Stall in den Wirtschaftshof verlagern, da wir Probleme mit der Hygienekontrolle bekommen hätten. Das hat aber den Besuch nicht getrübt.

Für das heurige Jubiläum haben wir unsere Landeshauptfrau angefragt und hoffen, dass sie die Eröffnung vornehmen wird. Sonst wird alles beim Alten bleiben und ich freue mich schon wieder auf Ihren geschätzten Besuch. Der Reinerlös kommt wie immer den Abschlussjahrgängen für ihre Schlussexkursion und dem Personal für den Betriebsausflug zugute.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen am 10. Stallfest!
Bleiben Sie uns gewogen!

AUS DEM VERBAND

Exkursion des Absolventenverbands



Am 20.02.2019 fand die jährliche Exkursion des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn statt. Das Programm war sehr umfangreich, da aufgrund der kurzen Anfahrtswege viele Exkursionsziele angefahren werden konnten. Das erste Ziel war die Firma Jungbunzlauer in Pernhofen, welche der größte Körnermaisabnehmer in Österreich ist und aus Mais unter anderem Zitronensäure herstellt. Die Dimensionen des Betriebs versetzten die ExkursionsteilnehmerInnen ins Staunen, pro Tag werden in etwa 3.000 Tonnen Mais zu Glucose (Einfachzucker) verarbeitet, welche danach durch einen Vergärungsprozess in Zitronensäure umgewandelt wird. Weiters wird aus dem Zucker auch Xanthan hergestellt, welches eine gelartige Masse ist, die man für die Herstellung von Duschgels und vieles mehr verwendet. Ein weiteres interessantes Detail waren die unglaublichen Wassermengen, welche täglich aus der Thaya entnommen werden. Diese werden auf 20.000 m³ pro Tag beziffert. Damit das Wasser nach der Nutzung wieder in die Thaya eingeleitet werden kann, betreibt der Betrieb die zweitgrößte Kläranlage in Österreich.

Als Nächstes wurde die Hanferlebniswelt in Hanfthal besichtigt. In dem kleinen Rundangerdorf in der Nähe



von Laa an der Thaya haben sich bereits vor Jahrzehnten aktive DorfbewohnerInnen zu einer Gruppe geformt, um das Dorf attraktiver zu gestalten und aufzuwerten. Wir konnten uns bei einer Rundfahrt mit Traktor und Anhänger ein Bild davon machen und stellten fest, dass ihnen das sehr gut gelungen ist! Hanf hat sehr vielseitige Nutzungsmöglichkeiten, angefangen von Dämmstoffen bis hin zu Lebensmitteln wie Hanföl und Knabberkörnern. In Hanfthal konnten wir dann im Gasthaus Herbst das Mittagessen zu uns nehmen, wobei hier sehr viele Gerichte mit Hanf zubereitet werden, wie etwa Wiener Schnitzel mit Hanfpanier.

Nach den kulturellen Eindrücken folgte ein landtechnisches Highlight bei der Betriebsbesichtigung der Firma Brantner. Der namhafte Kipperhersteller begann im Jahr 1954 die ersten mechanischen Kipper zu produzieren, welche ab 1958 von hydraulischen Kippnern abgelöst wurden. Wir konnten vom Zusammenschweißen der Fahrgestelle bis zum fertig lackierten Kipper die gesamte Produktionskette besichtigen und bekamen einen guten Eindruck, welche Arbeitsschritte für die Fertigung eines Kippers erforderlich sind. Besonders beeindruckend war die Lackieranlage, welche aus riesigen Tauchbecken besteht, in welche die fertig montierten Rahmenteile eingetaucht werden können.



Um den anstrengenden Exkursionstag ausklingen zu lassen, besuchten wir zu guter Letzt das Weingut Strobl Lorenz. Wir bekamen eine Betriebsführung und konnten die neu errichtete Hackschnitzelheizung sowie die moderne Weinverarbeitungs- und Lagerhalle besichtigen. Danach ging es in das gemütliche Heurigenlokal, in welchem ein abwechslungsreiches Bufett auf uns wartete und die Weine verkostet wurden.

Die TeilnehmerInnen waren von der Exkursion sehr begeistert, ein herzlicher Dank gilt unserem Kassier Franz Ecker, welcher diese Exkursion geplant hat.

Klassentreffen

Liebe Leserinnen und Leser!

Aus datenschutzrechtlichen Gründen verzichten wir auf die Veröffentlichung der Namen unterhalb der Fotos der Jahrgangstreffen.

Wir ersuchen dafür um Ihr Verständnis!

Mit lieben Grüßen
Das Redaktionsteam



50-jähriges Klassentreffen



50-jähriges Klassentreffen



30-jähriges Klassentreffen



18-jähriges Klassentreffen

Wildkräutersymphonie an der LFS Hollabrunn

Im Rahmen des Welthauswirtschaftstages veranstalteten die Schülerinnen und Schüler der dritten Klasse Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement im Anschluss an den Absolventinnenfachtag ein Kulinarium. In Kooperation mit der Landesberufsschule für Fleischer konnte ein hervorragendes Menü gezaubert werden. Die Schwerpunkte lagen auf der Verarbeitung und Zubereitung von Kräutern, Käse, dem Kartoffelschwein und dem Hollabrunner Weiderind. In jeder Speise wurden unterschiedliche Wildkräuter eingearbeitet. So gab es zum Beispiel Jourgebäck mit eingearbeitetem Bärlauch oder ein Sorbet mit Rosenblüten. Die Klassensprecherin Julia Holy präsentierte zwischen den einzelnen

Gängen die unterschiedlichen Heilwirkungen der Pflanzen und führte damit durch das Menü. Für die Veranstaltung wurden in den Fächern Küchenführung, Haushaltsmanagement, Service, Gartenbau und in Er-

lebnisastronomie zahlreiche Ideen gesammelt und verwirklicht. Die Lehrkräfte sowie die SchülerInnen blicken auf ein erfolgreiches Event zurück.

(Fotocopyright: Franz Enzmann)



Baumschnittkurs im Lagerhaus Bau- & Gartenmarkt Retz



Am 26. Jänner fand im Lagerhaus Bau- & Gartenmarkt Retz auch heuer wieder ein Baumschnittkurs statt. Kursleiter Ing. Johannes Roch vermittelte den 21 interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern in einem zweistündigen Theorieteil im Schulungsraum des Lagerhaus Bau- & Gartenmarkts Retz die wichtigsten Tipps und Tricks für den optimalen Baumschnitt. Anschließend an die Theorie ging es ab in den Obstgarten von Herrn Sedelmayer aus Kleinhöflein, wo bei schönem Winterwetter das zuvor erlernte theoretische Wissen gekonnt in die Praxis umgesetzt wurde.

AUS DER SCHULE

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn beim Jungzüchter-Championat erfolgreich



Bild (v. l.): Isabel Mang, Bianca Maron, Dominik Köck, Hannah Dinstl, Michael Berthold, Stefan Gnauer, Sebastian Laudon (Fotocopyright: Jürgen Mück)

Die Teilnahme beim traditionellen Jungzüchter-Championat, das am 16.02.2019 im Tierzuchtzentrum „Berglandhalle“ bei Wieselburg stattfand, verlief für die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn überaus erfolgreich. Sebastian Laudon aus Platt sicherte sich in der Gruppe der Fleischrinder den Landessieg und Stefan Gnauer aus

Grüßern in der gleichen Gruppe den Typsieg. Durch diese hervorragenden Leistungen qualifizierten sich die Schüler für den Bundesentscheid der Jungzüchter, der am 17.3.2019 ebenfalls in Wieselburg stattfand. Tierzuchtlehrer Dominik Köck freut sich besonders, dass sich die intensiven Vorbereitungen, wie die Tierausswahl, das Vorführen

und das Styling der Tiere, bezahlt gemacht haben.

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratulierte den frisch gekürten Champions: „Die praxisorientierte Nachwuchsarbeit an den NÖ Landwirtschaftsschulen ist die Basis für die späteren Züchterinnen und Züchter, die bei diesem Wettbewerb wertvolle Erfahrungen sammeln konnten. Die beeindruckende Arbeit der Jugendlichen mit den Tieren zeigt, dass die Landwirtschaft auch in Zukunft in guten Händen ist. Denn die Rinderzucht bildet das Rückgrat der österreichischen Landwirtschaft, wozu leistungsstarke sowie gesunde und robuste Tiere notwendig sind, die von fachlich kompetenten Bäuerinnen und Bauern betreut werden.“ „Die Erfolge geben Motivation für die Zukunft und zeigen, dass die Schülerinnen und Schüler Bestleistungen erbringen, auf die wir stolz sein können, so Teschl-Hofmeister.

Forsttage der LFS Hollabrunn

Die Schülerinnen und Schüler der 2. Klasse Landwirtschaft verbrachten 3 lehrreiche Tage an der LFS Pyhra. Am ersten Tag wurde der richtige Umgang mit der Motorsäge bei Schnittübungen und am Spannungssimulator gelehrt. An den beiden weiteren Tagen wurde das Erlernte bei der praktischen Arbeit im Wald angewendet. Neben der richtigen Fälltechnik im Stark- und Schwachholz wurde auch der Umgang mit der Seilwinde und mit dem Krananhänger trainiert. Bei der Heimreise besuchten wir noch die Firma Hauer in Statzendorf



Abschlussreise 3 LW

Der 3. Jahrgang Landwirtschaft mit Weinbau war vom 7. bis 11. April auf Abschlussreise. Am ersten Tag besuchten wir das Holmer Werk im bayrischen Schierling. Nach Bezug des Quartiers konnten wir die wunderschöne Altstadt von Landhut bewundern. Am nächsten Tag standen zwei Ziele auf dem Programm. Zuerst besuchten wir die KZ Gedenkstätte in Dachau und fuhren anschließend weiter nach München, wo wir die BMW Welt sowie den Olympiapark besichtigten. Der 3. Tag führte uns wieder nach Österreich, wo wir das Lindner Traktorenwerk in Kundl besuchten. Danach folgte die Fahrt nach Innsbruck. Hier schauten wir uns die Schi-sprungschanze am Bergisel und die Altstadt an. Am letzten Tag erfolgte die Heimfahrt nach Hollabrunn.



Am Weg wurde ein Gemüsebaubetrieb in Ohlsdorf bei Gmunden besucht. Alles in allem eine sehr gelungene Exkursion.

Empfang der Bäuerinnen aus dem Bezirk Horn



Die LFS Hollabrunn betreut seit vielen Jahren die Bäuerinnen aus dem Bezirk Horn und Hollabrunn. Erstmals

haben die Ortsbäuerinnen aus dem Bezirk Horn beschlossen eine Ortsbäuerinnensitzung inkl. Schulbesichtigung in ihrer Stammschule durchzuführen. Dabei führten Schüler die Damen zu verschiedenen Stationen der Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Kleintierhaltung. Die Fachschüler lockten mit Verkostungen in die Küche, ließen Käse verkosten, zeigten die Praxisräume von Garten- bis Pflanzenbau, führten zum Stall, zur TGI Koppel sowie zum Vivaraum und zeigten ihnen dabei die spannenden Tierreiche der Schule. Nach der anschließenden Sitzung zur Vorbereitung der nächsten Gebiets- und Bezirksbäuerinwahl wurde mit einer kleinen Weinverkostung auf das Gelingen der Wahlen angestoßen.

LFS und ASO kooperieren!

„Das Bauernjahr“ ist eine Kooperation der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn mit der Allgemeinen Sonderschule Hollabrunn. Es soll die jahreszeitlichen Aspekte der bäuerlichen Arbeit ebenso veranschaulichen wie Tierhaltung, Nutzpflanzen, Umweltschutz, Respekt vor der Natur und vieles mehr.

Der Inhalt der dritten Begegnung im Schuljahr stand im Zeichen der Arbeit des Bauern in der Jahreszeit Frühling, ebenso im Zeichen von Pflanzenbau in Zusammenhang mit dem spannenden Element Erde. Sie wurde von DI Harald Summerer gestaltet, zuständig für die ge-



nannten Bereiche an der LFS, und sie war geprägt von aktiver und lebenspraktischer Auseinandersetzung mit der Thematik. Die Kinder durften mit einem Spaten Erde ausheben und untersuchen. Sie staunten nicht schlecht über die Vielfalt von Lebewesen, die den Boden bewohnen, lockern und somit die Bodenqualität prägen. Natürlich waren auch die Gerätschaften und der über Satellit gesteuerte Traktor sehr interessante Bereiche, die in der bäuerlichen Jahresarbeit eine wichtige Rolle spielen und die Kinder besonders faszinierten. Harald Summerer legte Spröss-

linge von Zuckerrüben frei und erklärte die Struktur des Außenbereiches der LFS, die in Form von sogenannten Inseln einer Vielfalt von Lebewesen optimale Lebensbedingungen bietet und somit einen wertvollen Beitrag für Artenvielfalt und biologische Balance leistet. Die Schule beteiligt sich auch an Versuchsprogrammen im Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

Die Gästeschar aus der ASO war einmal mehr beeindruckt über die kindgerechte Vermittlung der relevanten Inhalte, die Kinder konnten sich jedenfalls sehr viel über die Qualität der Ackererde und die wertvolle Arbeit des Bauern in den verschiedenen Bereichen eines landwirtschaftlichen Betriebes merken.

Ein Schüleraustausch - viele neue Perspektiven

Von 1. bis 5. April durften 7 Schülerinnen und Schüler aus der ersten Klasse Betriebs- und Haushaltsmanagement eine Partnerschule in der Slowakei besuchen. Am Montagmorgen fuhren wir gemeinsam mit unserer Lehrkraft Bianca Maron nach Pruske. Dort wurden wir von der Direktorin herzlichst empfangen. In dieser Woche lernten wir die Ausbildungszweige der Stredna odborná škola Pruske kennen. Außerdem durften wir zwei Halbtage am praktischen Unterricht teilnehmen. Die Praxislehrer lehrten uns unterschiedliche Techniken zur Ostereierbemalung, bastelten mit uns einen Heuhäsen und führten uns in das Hundetraining ein. Wir durften auch viele Ausflüge unternehmen. Unter anderem besuchten wir eine Farm namens „Uhliska“. Dieser Betrieb bewirtschaftet rund 180 ha. Auf dieser Farm gibt es ein Restaurant, welches die gesamten selbst produzierten und veredelten Produkte anbietet. Am Mittwoch besichtigten wir die Stadt Bojnice. „Das Highlight war für mich der Zoo in Bojnice“, so Julian S., Schüler der 1 BHM. Uns wurde das traditionelle Handwerk der Glasbläserei näher gebracht. Ein Ausflug führte uns zur einzigen



Glasbrennerei in der Slowakei, „glass museum of glass dream“.

Am Donnerstag besichtigten wir die Stadt Trenčín, dort hatten wir die Möglichkeit zum Einkaufen.

„Ich bin sehr dankbar, dass ich nach Pruske mitfahren durfte, da ich eine Menge Neues lernen durfte“, so Stefanie B., Schülerin der 1 BHM.

Im Gegenzug werden uns einige Schüler aus der Partnerschule Pruske im Mai besuchen.

Besuch der neuen Partnerschule in Norwegen



Die beiden Lehrkräfte DI Karin Zenger, BEd. und Silvia Brandstätter, BEd. besuchten vom 25.-29.03.2019 die neue Partnerschule namens Hvam videregående skole im Osten Norwegens. Ziel des Besuches war ein Kennenlernen, ein fachlicher Austausch sowie Planung weiterer Kooperationen wie zum Beispiel von Schüleraustauschprojekten und Praktikummöglichkeiten für unsere SchülerInnen. Die norwegische Fachschule,

welche es seit 1911 gibt, befasst sich mit verschiedenen Schwerpunkten wie zum Beispiel tierischer Produktion, Hundetraining, Tiergestützten Interventionen, Pferdewirtschaft, Gartengestaltung, Gemüseanbau sowie mit Projekten zur Generhaltung von Nutzgeflügel. Die Zielgruppen in der Schule sind SchülerInnen aus ganz Norwegen aus der Landwirtschaft, aber auch aus städtischen Gebieten. Auch viele SchülerInnen mit integra-



tivem Hintergrund und besonderen Bedürfnissen finden in der Schule Platz. Zirka 400 SchülerInnen besuchen die Schule in Hvam. Der Unterricht findet in verschiedenen Räumlichkeiten sowie am Schulbetrieb statt. Auch ein Internat für ca. 90 SchülerInnen gehört zur Schule. Der Betrieb umfasst viele Funktionseinheiten wie zum Beispiel einen Rinder- und Schweinestall, einen TGI-Hof, mehrere Gewächshäuser, einen Hofla-

den, einen Pferdestall, eine Reithalle sowie mehrere Maschinenhallen und Fischteiche. Die SchülerInnen lernen ebenfalls eine Juniorcompany zu betreiben, dabei Produkte zu entwerfen und deren Vermarktung zu organisieren. Der Besuch an der Schule war sehr interessant und erfolgreich, da alle Voraussetzungen für die Kooperation zwischen der LFS Hollabrunn und der norwegischen Schule erfüllt sind.

Vive la France



Auch dieses Jahr wieder durfte unsere 2. Klasse Kleintierhaltung zu unserer langjährigen Partnerschule nach Cibeins/Frankreich fahren. Die Partnerschaft unserer Schulen besteht seit vielen Jahren und beinhaltet auch gegenseitige Unterstützung im Bereich der Tierhaltung, des jähr-

lichen Schüleraustausches und der gegenseitigen Ausbildung von Praktikanten. In diesem Ausbildungsbereich ist es die geographisch nächstgelegene Schule für uns.

Das umfangreiche Programm, spezialisiert auf die Ausbildung dieser Fachrichtung, umfasste den Besuch

der Veterinärmedizinischen Universität, die auch Tierarztassistenten ausbildet, sowie von 3 unterschiedlichen, qualitativ hochwertigen Zoos (Aquarium Lyon, Vogelpark und einem auf Affen spezialisierten Zoo). Auch durften unsere SchülerInnen einen Nachmittag lang, gemeinsam mit französischen SchülerInnen, am praktischen Unterricht im Bereich der Hundezucht teilnehmen. Begleitet wurden die SchülerInnen von Verena Kucera-Hirzinger und Isabel Mang. Dank einer ausgezeichneten Organisation durch die Franzosen und eines tollen Wetters hatten alle eine wunderbare und auch lehrreiche Woche.

LFS Hollabrunn erhielt hohe Auszeichnung bei der Znaimer Weinkost

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn genießt einen guten Ruf als Ausbildungsstätte im landwirtschaftlichen Sektor. Als wichtige Bildungseinrichtung im westlichen Weinviertel wird auch ein großer Schwerpunkt auf den Weinbau gelegt. Die Versuchstätigkeit ist weit über den Bezirk Hollabrunn bekannt und wird von vielen Winzerinnen und Winzern geschätzt. Die Qualität der Weine aus den Landesweingütern Hollabrunn und Retz bestätigt die professionelle Arbeit der Mitarbeiter.

Bei der grenzüberschreitenden Znaimer Weinverkostung im März 2019, die heuer bereits das 30. Mal stattgefunden hat, wurde das Landesweingut Retz für den St. Laurent 2015 ausgezeichnet. Insgesamt wurden über 630 Weinproben eingereicht, davon rund 110 Weinmuster aus Österreich. Der Rotwein des LWG Retz erhielt hierbei die beste Bewertung aller österreichischen Weine und somit das Prädikat „bester ausländischer Wein 2019“. Den Preis in Form einer Tontafel

und einer Urkunde durfte stellvertretend DI Florian Hanousek am 16. März im Zeremonienkeller des Klosters Louka in Znaim übernehmen.



Bild (v. l. n. r.): Ing. Ladislav Skopal, DI Florian Hanousek, Vizebürgermeister der Stadt Znaim Mag. Jan Blaha, Obmann des Znaimer Weinbauverbandes DI Jaromír Čepička

Neues aus der Kleintierhaltung

Das Frühjahr hält wieder bei unseren Tieren im Vi-varaum und der TGI-Weide Einzug. Das Brutgeschäft hat bei vielen Vögeln wieder begonnen, heuer haben wir z. B. eine braune Orpington-Bruthenne, die auf etlichen Eiern sitzt. Auch der Nachwuchs bei den Leopardgeckos ist uns natürlich wie jedes Jahr willkommen und zeitgerecht schlüpften in den letzten Wochen auch die ersten tropischen Nashornkäfer und werden bald für eine neue Generation dieser beeindruckenden Insekten sorgen.

Im Rahmen der Praktikanten-Ausbildung an der Schule wird seit einigen Wochen ein regelmäßiger Trainingsplan für einige wichtige Tiergruppen koordiniert durchgeführt, der den Schultieren und den trainerischen Fähigkeiten unserer Schüler zu Gute kommt. Focus der Trainings-Inhalte liegt auf pflegerisch Relevantem wie z. B. Boxen-Training. So soll das übergeordnete Ziel eines ruhigen, gefahrlosen und schonenden Umgangs mit unseren Tieren weiter umgesetzt werden. Gut trainierte Tiere können viele Alltagssituationen (z. B. Einfangen oder regelmäßige Untersuchungen) stressfreier bewältigen. Die regelmäßige Beschäftigung mit dem Tier stellt zusätzlich eine Bereicherungs-Maßnahme in der Haltung in menschlicher Obhut dar, die in professionellen Tierhaltungen nicht mehr wegzudenken ist.



Vanessa Thaller aus der 4 HT gewöhnt unsere Jemenchamäleon an das Trinken von der Pipette (Foto: Verena Kucera).

Die wohl für alle in der Schule am deutlichsten zu erkennende Neuigkeit ist die Übersiedlung der Innenhof-Tiere in Übergangsquartiere und der Abbau der Terrarien und Vollieren mit tatkräftiger Hilfe aus den unterschiedlichsten Jahrgängen und Ausbildungszweigen. Mittlerweile ist die Talsohle durchschritten und dank

des großen Engagements aller Beteiligten nimmt das neue Quartier für unsere Weißbüscheläffchen, Leguane, Schildkröten und Graupapageien schon Form an. An dieser Stelle gilt ein ganz besonderer Dank unseren lieben Kollegen Joseph Braun, Ralph Huemer und Helmut Mauer, ohne deren Zeit und Talente das Gelingen dieser neuen Anlage nicht möglich wäre!

Im Rahmen der Erweiterung des veterinärkundlichen Unterrichts im Hinblick auf die Lehrabschlussprüfung zur Tierärztlichen Ordinationsassistentenz fand heuer erstmals ein eigenes Seminar zum Thema Fütterung und (Spezial-)Futtermittel für Hund und Katze statt. Frau Mag. Uhl und Herr DI Batuscha von Royal Canin besuchten uns für einen ganzen Nachmittag. Die Schüler der 1., 2. und 4. Klasse - die Veranstaltung mit gut 90 SchülerInnen fand dankenswerter Weise im großen Saal der BBK Hollabrunn statt - konnten ihr Wissen zu diesem großen Themenbereich in der Haustiernahrungs- und Diätfuttermittelberatung hervorragend ausbauen und erfuhren von der Ernährungsexpertin Mag. Uhl Wissenschaftliches, Praktisches und Besonderes über diese wirtschaftlich und zahlenmäßig bedeutendsten Heimtiere. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit Royal Canin und bedanken uns ganz herzlich für den Wissensinput im Sinne der hochqualitativen Ausbildung unserer Schüler!



Expertenvortrag zum Thema Hunde- und Katzenfütterung von Vertretern von Royal Canin. (V. l. n. r.): Thomas Scheiwein, Mag. Karin Uhl, DI Fisnik Batusha, Elena Rabacher und Verena Kucera (Foto: Irmi Lay).

Wie alle Schuljahre finden im 2. Semester traditionell auch viele Fachexkursionen z. B. zu unserer Partnerschule in Cibeins (Frankreich) statt. Bereits zum zweiten Mal konnte die 4 HT einen sehr informationsreichen Tag auf der Veterinärmedizinischen Universität Wien als Gast des Instituts für Labortierkunde verbringen, auch die Spezialexkursion der Abschlussklasse zum Thema Gifttiere in der Terraristik mit den Zielen Reptilienzoo Forchtenstein und Privat-Auffangstation von Petra und Josef Reichsthaler hat wieder viel Begeisterung hervorgerufen, die 2. Klasse besuchte im Rahmen des Pflanzenbau-Unterrichts bei Wilhelm Triebel bereits mehrmals den Giftgarten der Veterinärmedizinischen Universität und heuer auch erweitert den Botanischen Garten mit einer Spezialführung zum Thema Winterknospen- und Gehölzbestimmung.

Aber auch die LFS Hollabrunn selbst ist wie auch in der Vergangenheit schon Exkursionsziel für viele Kindergärten und Schulen der Region. Besonders zu erwähnen neben diversen routinemäßigen Führungen in den letzten Wochen ist vielleicht der Spezial-Unterricht in Biologie für Schüler aus der NMS Sitzendorf zu den Themenbereichen Hund & Katze (für die 1. Klasse NMS) sowie Reptilien (für die 2. Klasse NMS), der von unseren Schülern unter der Leitung von Elean Mischling und Verena Kucera durchgeführt wurde.

Vor den Sommerferien wünschen wir unseren Schülern noch einen konzentrierten Endspurt, danach einen wohlverdienten schönen Sommer und alles Gute für die

Praxiszeit. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im kommenden Schuljahr!



Josef Reichsthaler und Ralph Huemer mit der 4 HT auf Gifttierexkursion (Foto: Verena Kucera).

Abschlussreise der 4. Klasse Kleintierhaltung nach Deutschland und Holland



Vom 08.04.2019 bis 13.04.2019 besuchten die SchülerInnen der 4. Klasse Kleintierhaltung im Rahmen einer 6-tägigen Rundfahrt mehrere deutsche und holländische Städte. Begleitet von den Lehrerinnen KV Karin Zenger und Silvia Brandstätter standen sowohl fachliche sowie touristische Sehenswürdigkeiten auf dem Programm. Nach einem zeitigen Start am frühen Morgen

ging es zunächst nach Speyer, wo die SchülerInnen auf Einladung der Firma JBL deren Produktionsbetrieb für Aquaristik und Terraristikzubehör besichtigen durften. Auch ein Fachvortrag über die optimale Beleuchtung im Aquarium/Terrarium stand auf dem Programm. Im Anschluss konnten sich die SchülerInnen ein Bild über das „Sealife“ Aquarium machen. Der Tag wur-

de mit einem Stadtrundgang durch Speyer abgeschlossen. Die Reise ging weiter nach Rotterdam, wo der beeindruckende Hafen bei einer Bootsrundfahrt besichtigt wurde. Im Windmühlenpark in Kinderdijk hatten die SchülerInnen Gelegenheit, mehrere historische Windmühlen zu besichtigen. Als Nachmittagsprogramm war ein Besuch im Zoo von Rotterdam eine interessante fachliche Ergänzung. Der Zoo bietet tolle Attraktionen wie zum Beispiel das Ozeaneum mit einem Aquarientunnel und ein Amazonashaus, in dem man Schmetterlinge hautnah erleben kann. Auf der Rückreise hatten die Schülerinnen Gelegenheit, die Stadtzentren von Köln und Frankfurt zu erkunden. In München wurde am letzten Tag der Abschlussreise ebenfalls noch der Zoo besichtigt, bevor die erfolgreiche Reise am Samstagabend zu Ende ging.

Erfolgreiche BDL-Prüfung

In 11 zufriedene Gesichter konnten die Prüfungskommission sowie die verantwortlichen Lehrkräfte nach der Prüfung zur/zum Betriebsdienstleistungskaufmann blicken. Als Allrounder im kaufmännisch-administrativen Bereich (Warenbeschaffung und -lagerung, Hausbetreuung, Umgang mit Gästen und Kunden, Tätigkeiten im Büro) steigerten die Absolventinnen und Absolventen ihre beruflichen Chancen einmal mehr.



ÖKOLOG-Bildungstreffen „Lebende Tiere im Unterricht“ an der LFS Hollabrunn

Am 11. April 2019 fanden sich auf Einladung der LFS Hollabrunn in Zusammenarbeit mit ÖKOLOG, Umwelt Wissen Schulen und der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich 26 interessierte PädagogInnen aus dem Volksschul-, ASO-, NMS- und Gymnasialbereich ein, um sich einen Nachmittag lang zum Thema „Lebende Tiere im Unterricht“ fortzubilden. Die LFS Hollabrunn hat aufgrund ihrer Ausrichtung im Schulzweig Kleintierhaltung hier bereits eine langjährige Expertise. Als Gastgeber begrüßte Direktor Rudolf Reisenberger die Teilnehmer und stellte die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn vor. Mag. Elean Mischling und Mag. Verena Kucera führten, unterstützt durch Schüler aus dem 1. und 2. Jahrgang, durch den fachlichen Teil. Ein, mit praktischen Beispielen aus allen geeigneten Tiergruppen untermauerter, Vortrag und eine Führung durch die Tierhaltungsbereiche der Schule mit Vorführungen von Schüler/Tier-Interaktionen veranschaulichten viele Beispiele für Einsatzmöglichkeiten von Tieren im Unterricht vom Kindergartenalter bis zur Reifeprü-



Die LFS Hollabrunn nimmt mit Freude das Gastgeschenk und die jährliche Urkunde in Empfang. (V. l. n. r.): Dir. Rudolf Reisenberger, Christiane Sigmund, Mag. Dr. Margit Helene Meister, Mag. Verena Kucera, Mag. Elean Mischling und HR Mag. Josef Fürst.

fung. HR Mag. Josef Fürst, Schul-Qualitätsmanager der Bildungsdirektion Niederösterreich, wies darüber hinaus auf die Bedeutung einer intakten Mensch-Tier-Beziehung in der Ausbildung aller Altersstufen hin. Mag. Dr. Margit Helene Meister und Christiane Sigmund überreichten die jährlichen ÖKOLOG-Urkunden an die teilnehmenden Schulen.

Die landwirtschaftliche Basisausbildung feiert 150 Jahre



Bild (v. l.): Hofrat Herbert Reiter und Rektor Thomas Haase. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

Einen historischen Rückblick der Entwicklung der landwirtschaftlichen Bildung gab Landesschulinspektor a. D. Hofrat Herbert Reiter im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Treffpunkt: Hochschule“ an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Die umfangreichen Recherchen mit zahlreichen Originaldokumenten wurden in einem 200 Seiten starken Manuskript zusammengefasst, das als Buch veröffentlicht werden soll.

„Ich wollte dem Vergessen entgegenwirken, daher habe ich mich die letzten Jahre intensiv mit der land-

wirtschaftlichen Basisausbildung, also den heutigen Berufsschulen, beschäftigt. Dabei galt es unzählige Dokumente in Archiven zu sichten, um die tatsächlichen Fakten zu recherchieren“, betont Hofrat Reiter. „Als Gründervater der Agrarbildung kann man Franz X. von Grutsch bezeichnen, der bereits 1865 die erste landwirtschaftliche Fortbildungsschule in Mödling gründete, obwohl der Beschluss des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Mödling der k.k. Landwirtschaftsgesellschaft Wien es erst für ein Jahr später vorsah. Aber das Interesse an der landwirtschaftlichen Bildung war wegen der zahlreichen Schädlinge im Acker- und Weinbau enorm. Rund 150 Schüler stürmten bereits im ersten Jahr die Schule. Bis 1868 wurden sieben weitere Fortbildungsschulen gegründet“, so Reiter.

Neben den bedrohlichen Schädlingen, wie der Kartoffelfäule und der Reblaus, liegen die Gründe für die Etablierung der Landwirtschaftsschulen in der Umstellung der Bodenbewirtschaftungsform von der Dreifelderwirtschaft auf die Fruchtwechselwirtschaft und in der Bauernbefreiung von 1848. Schließlich galt es den gestiegenen Lebensmittelverbrauch aus eigener Erzeugung zu sichern.

Geht man in der Geschichte noch weiter zurück, dann war es bereits Kaiserin Maria Theresia, die 1774 in der

allgemeinen Schulordnung festlegte, dass es an den Schulen auch Lehrgänge für die Landwirtschaft geben soll. Unterrichtet haben an den landwirtschaftlichen Fortbildungsschulen die Pflichtschullehrer, was bis zur Gründung der Landwirtschaftskammern nach dem Ersten Weltkrieg üblich war.

Die Zwischenkriegszeit und der Zweite Weltkrieg brachten besondere Herausforderungen mit sich. Die allgemeine Berufsschulpflicht von 1938 bis 1945 hatte auch für die Jugendlichen in der Landwirtschaft Gültigkeit, was jedoch wegen des Krieges nur zum Teil umgesetzt wurde.

Nach 1945 ergriff die Landwirtschaftskammer NÖ in enger Zusammenarbeit mit den Pflichtschullehrern wieder die Initiative bei der Gründung der Fortbildungsschulen.

Ab dem 1. NÖ. Landwirtschaftlichen Schulgesetz 1954 war nun das Land Niederösterreich offiziell für die Errichtung der landwirtschaftlichen Fortbildungsschulen verantwortlich.

In der Hochblüte des Fortbildungsschulwesens gab es in Niederösterreich in den 1950er Jahren über 13.750 Schülerinnen und Schüler in 317 Schulen. Heute bilden zwei landwirtschaftliche Berufsschulen rund 250 Schülerinnen und Schüler in NÖ aus.

„Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik bildet seit Ende des 19. Jahrhunderts die Lehrerinnen und Lehrer sowie die Beraterinnen und Berater für den ländlichen Raum in ganz Österreich aus. Zunächst als Bundesseminar und später als Agrarpädagogische Akademie“, betonte Rektor Thomas Haase.

22. Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal



Preisträger (sitzend von links): Elke Liebming, Franz Lenitz, Josef Raser, Adele Zeindler, (stehend von links): Eva-Maria Himmelbauer, Fritz Schechtner, Andreas Liebming, Johannes Rupprecht, Michael Kienast, Kurt Brunnmüller, Roman Kraus, Markus Kleedorfer, Obmann Johannes Roch

Bereits zum 22. Mal fand heuer die „Weinviertler Schnapsgala“ in Hollabrunn statt.

Am 22. und 23. März drehte sich im Stadtsaal wieder alles um Hochprozentiges.

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

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

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

Aus allen mit Gold bewerteten Produkten wurde in ei-

ner 2. Verkostung jeweils ein Gruppensieger prämiert (= Goldene Brennerei).

Heuer wurden 22 Goldmedaillen (10 davon mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“), 33 Silbermedaillen und 57 Bronzemedaillen vergeben.

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

Als Sonderpreise wurden Miniaturbrennereien mit vergoldetem Brennkessel überreicht.

Am Freitag fand die Preisverleihung statt. Als Ehrengäste konnten NA Eva-Maria Himmelbauer und KO Fritz Schechtner begrüßt werden.

Nach den Grußworten der Ehrengäste wurde die Preisverleihung vorgenommen.

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

Mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“ ausgezeichnet wurden:

Ing. Roman Kraus, Jedenspeigen, für Zwetschkenbrand
Sabine u. Josef Raser, Hollern, für Tresterbrand Muskateller

Franz Lenitz, Flandorf, für Marillenbrand
Johannes Rupprecht, Hollabrunn, für Obstbrand und Weingartenpfirsich

Andreas und Elke Liebming, Paasdorf, für Mehlbeerbrand

Adele Zeindler, Haslach, für Himbeerbrand
Markus Kleedorfer, Höbersdorf, für Wachteleierlikör
Michael Kienast, Stockerau, für Apfelbrand
Kurt Brunnmüller, Stockerau, für Eisweintrester

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

... zum 60. Geburtstag
Prof. DI Gerhard Gschweicher



... zur Geburt ihres Sohnes *Theodor*
Mag. Ralph Huemer und
Mag. Sandra Engelmann



... zur Geburt ihrer Zwillinge
Florian und Josef
Julia, BEd. und Josef Dunkl



Alles Gute auf eurem weiteren Lebensweg!



ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Mein Heranwachsen in Bruck/Leitha im Einfluss der katholischen Kirche!

Geneigte Leser, ich darf Sie wieder einmal im Rahmen meiner Fortsetzungsgeschichte in meine Kindheit und Jugend entführen. Schauplatz ist natürlich wieder Bruck/Leitha, der Ort, dem ich bis jetzt die Treue gehalten habe, auch wenn meine Arbeitsplätze immer weit entfernt waren.

Dazu kommt die örtliche Pfarre der katholischen Kirche, zu der ich ein ambivalentes Verhältnis aufgebaut habe, das sicher aus meinen Erfahrungen resultiert, die bereits im Kindergarten der Ordensschwestern begannen.

Die Nonne

Ich ging gerne in den katholischen Kindergarten, mochte die Pinguine und sie mochten mich. Das resultierte aus meiner Fähigkeit Geschichten zu erzählen. Alle Gute Nacht-Geschichten, die ich vorgelesen bekam,

erzählte ich am nächsten Tag im Kindergarten. Dann saßen alle Kinder im Kreis um mich herum und die Nonnen waren arbeitslos, bis ich geendet hatte, was auch länger dauern konnte. Möglicherweise war vielen damals schon klar, dass mein Lebensweg ein pädagogischer werden würde. Besonders eine Nonne hatte mich damals schon gefördert und mir damit einen soliden Grundstein für mein weiteres Leben gelegt. Ich darf ihr hiermit nochmals posthum meinen literarischen Dank dafür aussprechen.

Der Militärpfarrer

Damals war er noch Dechant, aber seine militärische Laufbahn zeichnete sich bereits ab. Er unterrichtete Religion in der Hauptschule und wir Buben hatten viel Respekt vor ihm. Er war tatkräftig und packte an, was

ihm bei der Renovierung des Pfarrhofes viele Sympathien einbrachte. Legendar war das Foto in der Bezirkszeitung, das den 150 kg-Hünen mit zwei geschulterten Zementsäcken zeigte, die damals übrigens noch 50 kg per Stück wogen. Diese Brachialgewalt setzte er aber leider auch gegen Störenfriede im Unterricht ein. Abgesehen von der rechtlichen Situation hatte er viel Glück, dass niemand von uns Verletzungen davontrug. Wir mussten uns aufstellen, Haltung annehmen und dann zog er mit der flachen Hand durch, was bei uns zarten Bürschchen die Gravitation ausschaltete.

Ich weiß nicht mehr, warum er später beim Militär anheuerte, aber ich denke, dass er dort weit besser aufgehoben war als im Schuldienst.

Der ungarische Kaplan

Er war auf einmal da, wie eine Naturgewalt. Ein fescher, sportlicher, junger Ungar von der ukrainischen Grenze. Der Anteil der jungen Frauen bei seinen heiligen Messen stieg sofort signifikant. Auch wir Kinder der Jungscholar liebten ihn sofort. Er spielte mit uns Fußball, liebte schnelle Autos und wir sind nicht einmal mit seinem gelben Opel Manta sehr schnell an unseren Zielen angekommen. Ich durfte sogar einmal mit ihm nach Ostungarn zu seinem Elternhaus mitfahren. Wir machten Jungscholarlager, wo ich gerne an Plätze wie Großweikersdorf, Niederleis oder Altenburg zurückdenke. Nach heutigen Maßstäben waren wir nicht weit von zu Hause weg, aber in den Sechzigern und Siebzigern des letzten Jahrtausends war es für uns die weite Welt. Nie vergesse ich wie ich, als 9-Jähriger mit dem Postbus von einem Lager in Langenwang alleine nach Mariazell gereist bin, um den Onkel dort zu besuchen. Meine Familie war außer sich, aber sein Vertrauen in unsere Fähigkeiten war riesig und er hielt viel auf Eigenverantwortung auch schon im zarten Kindesalter. Es waren viele schöne Jahre mit ihm, bis er dann gehen musste, weil er eine eigene Pfarre bekam. Mein Kontakt zu ihm riss nie ab und ich besuchte ihn gerne in den Pfarren, die er übernehmen durfte. Falls es so etwas wie einen Lebensmenschen wirklich gibt, so könnte er es gewesen sein. Folgerichtig zu seinem Faible für schnelle Autos starb er sehr jung bei einem schweren Verkehrsunfall.

Der Sohn

Er war Stadtpfarrer in den Fünfzigern seines Lebens, aber eigentlich war er Sohn. In alle Pfarren, die er übernehmen durfte, kam er mit seinen Eltern. Seine Mutter war Pfarrersköchin und sein Vater fühlte sich für die Sicherheit des Pfarrhofes verantwortlich, was seine regelmäßigen nächtlichen bewaffneten Patrouillen eindruckvoll bewiesen.

War Mittagszeit, so öffnete sich das Fenster im zweiten Stock, wo der Herr Pfarrer mit seinem Kosenamen zum Essen gerufen wurde. Egal, welche wichtigen Gespräche oder Arbeiten zu erledigen waren, Mamas Ruf ließ ihn sofort zur Suppenschüssel eilen.

Auch hatte er eine Schwäche für Geld. Ich durfte in meiner Zeit bei der katholischen Jugend einmal mit meinen Freunden das Pfarrgschnas organisieren, bei dem er auch anwesend war.

Als ihn dann spät am Abend die Mama ins Bett rief, wollte er die Kasse mitnehmen. Das wiederum gefiel mir gar nicht, da noch viele Gäste anwesend waren und wir vereinbart hatten, am nächsten Tag gemeinsam abzurechnen. Ich war schon junger Lehrer und wollte mir meine Verantwortlichkeit nicht nehmen lassen. So zogen wir beide am jeweils anderen Ende der Geldkassette, bis er merkte, dass die Pfarrgäste uns bereits aufmerksam bei der Rangelei ums Geld beobachteten, was ihn eilig abziehen ließ.

Meine Nähe suchte er auch später immer wieder sehr gerne und er verwickelte mich in viele Gespräche über Gott und die Welt, bis ich erkannte, dass er mich für die Laienseelsorge gewinnen wollte. Ab dann schlug ich einen weiten Bogen um den Brucker Pfarrhof, da diese Ideen mit meiner Lebensplanung nicht kongruent waren.

Der engelhafte Liechtensteiner

Meine Frau und ich heirateten in St. Moritz. Um die Gründe dafür anzuführen, reichen diese Zeilen nicht und es verdient sich vielleicht eine eigene Geschichte. Wir werden sehen. Jedenfalls traute uns ein sehr junger Kaplan aus Vaduz, der uns auch zu einem Gespräch am Vorabend lud. Nichtsahnend plauderten wir mit ihm über unsere Beweggründe für die kirchliche Trauung, bis er das Gespräch sehr schnell auf Engel lenkte. Er erzählte uns über seine große Liebe zu diesen Geschöpfen und wollte von mir wissen, welche denn so meine Lieblingsengel wären. Damit konnte ich aber nur schwer dienen. Mein einziger Engel, der mir wichtig ist, ist mein Schutzengel, dem ich in jungen Jahren bereits viel Arbeit aufhalste, um meinen impulsiven Lebenswandel abzusichern. Jedenfalls sagte ich ihm irgendwann, was ich von seinen Engeln halte, wobei meine Frau noch heute meint, dass ich das lieber gelassen hätte. So schlimm kann es aber auch wieder nicht gewesen sein, da er uns am nächsten Tag bei Prachtwetter im wunderschönen St. Moritz getraut hatte und wir weiter auf Hochzeitsreise in den Tessin fahren durften. Was sich dort ereignete, ist auch erwähnenswert, aber das ist wieder eine andere Geschichte.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

10. STALLFEST

29. Mai



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

T R E F F P U N K T ACKER



Donnerstag, 27. Juni 2019

Beginn 14.00 Uhr, Wirtschaftshof der LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn

LANDWIRTSCHAFT IM SPANNUNGSFELD NEUER HERAUSFORDERUNGEN „PRODUZIEREN - TECHNISIERN - ÖKOLOGISIEREN“

Inhalte:

Wie praxistauglich ist Landwirtschaft 4.0?

- Praktische Umsetzung teilflächenspezifischer Düngung, *DI Dettlef Walter, Fa. Agroprob*
- Erfahrungen mit teilflächenspezifischer Bewirtschaftung, *Franz Ecker, LFS Hollabrunn*
- Praktischer Einsatz einer Drohne bei der Feldarbeit, *DI Stefan Amon, LFS Hollabrunn*



Pflanzenschutzarbeit optimieren

- Anwenderfreundliches, umweltgerechtes Befüllen und Reinigen von Pflanzenschutzgeräten, *Franz Ecker, LFS Hollabrunn*
- Präsentation der ersten Phytobacanlage Österreichs, *DI Harald Summerer, LFS Hollabrunn*

Ökologisierungsmöglichkeiten auf meinem Betrieb

- Konzept „Forward Farming“ –
Ökonomisch und ökologisch nachhaltig wirtschaften, *Ing. Karl Neubauer, Fa. Bayer*



Abschlussdiskussion bei Grillbratwürsteln und gekühlten Getränken



Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für den
NÖ Pflanzenschutz-Sachkundenausweis im Ausmaß von 2 Stunden anerkannt.
Für die Anerkennung ist die Mitnahme des
Pflanzenschutz-Sachkundenausweises unbedingt notwendig!
Anmeldung erforderlich unter: 02952/2133 oder office@diefachschule.at



Weinbautag

Mi., 12. Juni 2019

Verarbeitungshalle des LWG Retz ab 10.00 Uhr

Kellertechnik

- Maschinenpräsentation
- Tastingcorner



12.00 Uhr Mittagstisch

13.00 Uhr Fachvorträge

- Präsentation der Neuerungen im Versuchswesen, Drohnenführung ...
- Maschinenvorführung am Altenberg



Um unverbindliche Anmeldung wird gebeten unter lwg.retz@diefachschule.at oder 02942/2202.

Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien

nur nach tel. Vereinbarung mit Ing. Johannes Roch

Tel. Nr. 0676/4113515

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 (Sonnleiten-news), auch über Fortbildungsangebote und berufliche Angebote, Durchführung von Jahrgangstreffen (Einladung), Einhebung Mitgliedsbeitrag

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

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

KOCHEN FÜR TEENIES

Rosenblütensorbet

Zutaten:

400 g Wasser, 350 g Zucker, 250 g Wasser (kalt), 200 g frischer Zitronensaft

Zubereitung:

Wasser und Zucker in einen Topf geben und zu einem Sirup aufkochen lassen.

Kaltes Wasser und Zitronensaft zugeben und mit dem abgekühlten Sirup vermischen.

Mischung in Eiswürfelsackerl füllen oder die gefrorene Masse in Würfel (ca. 4x4 cm) schneiden, in einen Multihaacker geben und zerkleinern, bis die Masse cremig ist.



Veilchen – Terrine (4 Personen)

Zutaten:

125 ml Schlagobers, 4 Blatt Gelatine, 125 g Gervais, 125 ml Veilchensirup, 125 ml Sauerrahm, 1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Eine Terrinenform (ca. 0,7 l Inhalt) mit Frischhaltefolie glatt auslegen.

Schlagobers steif schlagen und gekühlt bereitstellen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Sauerrahm, Zitronensaft und die Hälfte vom Sirup glatt verrühren. Restlichen Sirup erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zügig unter die Frischkäsemasse rühren und mit einem Teil der Sahne vermischen. Durch ein Sieb zum restlichen Schlagobers gießen und vorsichtig unterheben. Masse in die vorbereitete Form füllen und zum Festwerden mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Terrine aus der Form stürzen und schon ist sie essbereit.

Honig-Thymianküchlein

Zutaten:

1/8 l Milch, 3 EL kräftiger Honig, 120 g Zucker, 300 g Mehl, 1 Pckg. Backpulver, 100 g Butter, 3 Eier, 1 EL getrockneter Thymian

Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

Die Milch aufkochen und mit dem Honig und dem Zucker verrühren, vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel gießen. Das Mehl mit dem Backpulver versieben und nach und nach unter die Masse rühren. Die Butter zerlassen und ebenfalls nach und nach abwech-

selnd mit den Eiern und dem Thymian unter die Masse mengen. Eine Kastenform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Die Masse eingießen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C Heißluft etwa 35 Minuten backen. Anstelle der Kastenform können auch Muffinförmchen verwendet werden. Hier reduziert sich die Backzeit: Nadelprobe!!

Anschließend mit Zitronentopping und Veilchentaler dekorieren.

Zitronentopping

Zutaten:

500 g Mascarpone, 1 EL Zitronensaft, 2 EL Zitronenzesten, 160 g Topfen

Zubereitung:

Mascarpone, Zitronensaft und Zitronenzesten ca. 10 Sekunden auf mittlerer Stufe (sehr kurz!!) mixen. Topfen dazugeben, weitere 10 Sekunden mixen. In einen Dresiersack füllen und in kreisenden Bewegungen aufdresieren.

Küchlein mit Topping versehen, Veilchen drauflegen und mit Tortengelee überziehen.

Wiener Kugeln

Zutaten:

10 dag Nougat, 40 dag Marzipan, 20 dag Staubzucker, 6 dag fein geriebene Mandeln, 4 EL Orangensaft, 20 dag Malven-, Ringelblumen oder Waldmeisterzucker

Zubereitung:

Marzipan, Staubzucker, Mandeln, Nougat und Orangensaft glatt verkneten. Kugeln formen und in Kräutertzucker wälzen.



Gutes Gelingen wünschen
Petra Blauensteiner,
Silvia Brandstätter und Karin Pickl-Herk!

bussta.at
Technik aus Leidenschaft

TEL 0810 977 010

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

Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung



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

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

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

Raiffeisenbank
Hollabrunn

hollabrunn.meinraiffe.at

**Vom Wohntraum zum Wohnraum
mit unserer günstigen Finanzierung**

Sprechen Sie mit unseren WohnTraumBeratern Erwin Sommer und Markus Geyer

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: Mag. Barbara Geiswinkler, DI Harald Summerer, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz

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

06.05.2019

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

www.diefachschule.at

www.abso.at

absolventen@diefachschule.at