P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 3/2019

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

EDITORIAL

„In vino veritas“ heißt es – im Wein liegt die Wahrheit und im Fall der Traminer Auslese des Landesweingutes Retz noch ein bisschen mehr, das fand auch die Fachjury des Salons Österreich und kürte den edlen Tropfen zum SALONSIEGER 2019 – Gratulation!

INHALT

Aus dem Verband 3

Aus der Schule 7

Veranstaltungen und Termine 17

Fachartikel 18

Erlesenes aus der Landwirtschaft.....21

Kochen für Teenies 23

Stellenangebote .....www.abso.at

Fremd ist der Fremde nur in der Fremde.

Karl Valentin (1882 - 1948)

Die LFS Hollabrunn gilt als sehr fremdenfreundlich, was man auch an der Zahl ausländischer Schüler sehen kann, die zum Teil Geflohene aus ihren Heimatländern sind.

Warum geben wir diesen jungen Menschen die Chance, sich durch den Schulbesuch bei uns besser zu integrieren?

Nun, das hat einige Gründe:

Natürlich auf jeden Fall der humanitäre Gedanke. Auch wenn sich viele Gruppierungen in Österreich die Fremdenfreundlichkeit als alleinigen Anspruch gerne auf die Fahnen heften, ist es nicht so. Das, oft als sehr konservativ bezeichnete, landwirtschaftliche Schulwesen wird in seinen Aktivitäten oft unterschätzt. So arbeiten wir als System aller Fachschulen schon jahrelang in Rumänien für ein Projekt von Pater Sporschill, das Bukarester Straßenkindern ein Zuhause im landwirtschaftlichen Umfeld gibt. Wir helfen mit Lehrern und freiwilligen Schülern immer wieder vor Ort, um auch unsere landwirtschaftliche und pädagogische Expertise sinnvoll zu nutzen.

Es ist auch ein Mehrwert für unsere Schüler. Der Umgang mit fremden Kulturen muss erlernt werden. Das Auseinandersetzen mit Menschen, die anders erzogen wurden, eine fremde Sprache sprechen und vielleicht auch eine andere Religion haben, trägt eindeutig zur Weltoffenheit bei. Oft bilden sich auch spezielle Freundschaften aus, die getragen werden von Verantwortungsgefühlen anderen gegenüber.

Nicht zuletzt gilt unser Augenmerk auch der österreichischen Landwirtschaft. Gut integrierte und ausgebildete Jugendliche werden im agrarischen Bereich immer willkommen sein und auch berufsmäßig gute Karten haben. Da bietet sich die Landwirtschaftsschule natürlich an.

Doch warum muss ich das eigentlich so explizit erwähnen? Sollte diese Herangehensweise nicht normal sein?

Leider ist das nicht so, weil ein falscher Zugang nicht funktionieren kann, was man leider in vielen Schulsystemen sehen kann. Chaotische Zustände, vor allem in urbanen Bereichen, fördern die Fremdenfeindlichkeit unserer Mitbürger manchmal nachhaltig.

Was sind eigentlich dann die Erfolgsgeheimnisse guter schulischer Integration?

Auf jeden Fall ein gutes Verhältnis der Schülerzahlen. Das bedeutet, dass wir nicht mehr als ein oder zwei fremde Schüler pro Klasse akzeptieren. Damit ist gewährleistet, dass die hinzugekommenen Jugendlichen nicht untereinander in ihrer Sprache kommunizieren können und sich sprachlich anpassen müssen.

Gute Deutschkenntnisse sind außerdem eine Grundvoraussetzung, die unbedingt passen muss. Können die Schüler dem Unterricht nicht folgen, macht die Beschulung keinen Sinn.

Weiters bietet sich das landwirtschaftliche Schulwesen mit seinem Bezug zur Natur und den mannigfaltigen Tätigkeiten im praktischen Unterricht in der freien Natur geradezu perfekt für eine schulische Integration an.

Was für unser Konzept spricht, ist der Erfolg, den wir damit haben. Wir können damit zwar nicht sehr viele zugewanderte junge Menschen in das Schulwesen integrieren und auch zu einem Abschluss bringen, diese aber nachhaltig.

Ich denke, dass Sie mir zustimmen können, was unsere Bemühungen im Bereich der Integration anbelangt.

Ich wünsche Ihnen einen nicht zu trockenen Sommer und eine gute Ernte!

Bleiben Sie uns gewogen!

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

Titelbild (v. l. n. r.): Weinbaulehrer Florian Hanousek, Direktor Rudolf Reisenberger, Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Landtagsabgeordneter Richard Hogl, Kellermeister Leopold Wurst und Landesgüterdirektor Josef Rosner (Copyright: Jürgen Mück)

Aus dem Verband

In den Absolventenverband aufgenommen

3. Jhg. Landwirtschaft

Elisabeth Andrae, Max Brandner, Kevin Dorner, Niklas Eder, Christoph Fürnkranz, Maline Grögl, Florian Hammerschmidt, Florian Haupt, Matthias Huber, Johannes Kerl, Raphael Kipper, Johannes Kremser, Mario Markl, Kilian Pfeiffer, Marco Pichler, Daniel Reibenwein, Stefanie Riedmayer, Georg Scharinger, Lena Schwaiger, Florian Strohmayer, Lukas Summerer, Jessica Thaller, Enocah Ssekasamba, Stefanie Wally, Michael Wöber

3. Jhg. Betriebs- und Haushaltsmanagement

Iris Baumgartner, Melanie Fend, Marianne Grill, Michelle Hofbauer, Julia Holy, Michaela Honeder, Julia Jauker, Vanessa Jirka, Anika Jöchlinger, Julia Kellner, Patrick Miedler, Melanie Prantner, Raphaela Schober, Denise Schrimpl, Natalie Schwalm, Maria Skopek, Elisabeth Strobl, Marco Winter, Christopher Zanko

4. Jhg. Kleintierhaltung

Christoph Fraberger, Michael Friedl, Nicole Führer, Nataly Hammer, Lena-Marie Harder, Viktoria Kail, Sandra Kain, Nicole Klammer, Jasmin Leitzinger, Lea Lipensky, Caroline Malik, Natalie Mayerhofer, Iris Nemetschek, Katharina Novotny, Vivien Panyi, Jasmin Pichler, Bastian Rainer, Julian Schneps, Melanie Schwayer, Melanie Singer, Vanessa Thaller, Natascha Vlcek, Carola Wannemacher, Jasmin Weiser, Selina Wiener, Robert Wiley, Sandra Zirbisegger, Manuel Zunt

Berufsreifeprüfungs-lehrgang

Sarah Bayer, Anika Böck, Tobias Geiler, Miriam Grossauer, Michelle Hackl, Jennifer Harapatt, Angelika Haslinger, Lilia Hofmann, Lisa Kahrer, Manuel Kaiblinger, Raphael Kiefer, Stephan Mosmüller, Justin Müllner, Judith Preschern, Agnes Pröglhöf, Sarah Sieber, Selina Wiesi, Katharina Winkler

Bauern- und Bäuerinnenschule - Weinbau und Kellerwirtschaft

Franz Brandl, Jeffrey Dastl, Clemens Dreiher, Stefan Duben, Christoph Dunkl, Michael Ernst, Stefan Ernst, Stefan Filip, Natascha Fritz, Franz Fritz, Carmen Kiesling, Theresa Kremser, Robert Kührer, Anita Müllner, Jochen Nader, Birgit Neumayer, Florian Pall, Katharina Pastner, Barbara Pletzer, Nicole Rauscher, Tamara Riepl, Lukas Rohrer, Monika Sailer, Markus Schöpf, Martin Semmelmeyer, Kathrin Veseli, Alexander Warringer, Georg Weidinger, Katharina Widl

Wir wünschen allen neuen Absolventen alles Gute und viel Erfolg auf ihrem weiteren Lebensweg!

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.

60-jähriges Klassentreffen

Treffpunkt Acker am 27.06.2019

Produzieren, Technisieren, Ökologisieren lautete das Motto des diesjährigen „Treffpunkts Acker“, der am 27.06.2019 in der LFS Hollabrunn stattfand. Die Thematik sollte das Spannungsfeld, in dem die gegenwärtige Landwirtschaft zu agieren hat, beleuchten, aber auch Konzepte und Möglichkeiten aufzeigen, die Antworten auf diese Herausforderungen geben können.

Optimiert düngen

DI Detlef Walter von der Fa. Agroprob referierte zu den Möglichkeiten digitaler Technologien im Bereich der Bodenuntersuchung und des Nährstoff- und Düngermanagements. Seine Firma bietet ein Komplettservice von der Beprobung der Felder bis hin zu einer, an die Ertragskraft der Böden angepassten, Düngung an. Dabei spielt die teilflächenspezifische Erfassung der Ertragspotenziale der Felder eine zentrale Rolle. Die Daten stammen aus Sattelitenbildern, die den Vegetationsverlauf bzw. den Aufwuchs im Zeitverlauf abbilden. Die daraus generierten Daten werden letztlich in das Terminal des Düngestreuers eingespielt und ermöglichen eine Düngung nach Ertragszonen. Damit soll die Düngung optimiert und Ressourcen sollen eingespart werden. Punktuelle Versorgungsdefizite einzelner Bereiche lassen sich damit gezielt aufspüren und könnten etwa durch gezielte Zufuhr organischer Substrate langfristig ausgemerzt werden.

Erste Erfahrungen in der LFS

Die LFS Hollabrunn arbeitet seit der Saison 2018/19 mit dieser Technologie. LwM Franz Ecker legte diesbezüglich einen ersten Erfahrungsbericht ab. Generell zeigte er alle bereits laufenden Anwendungen digitaler Landwirtschaft in der LFS auf und erklärte Vor- und Nachteile einzelner Elemente aus der Sicht des Praktikers.

Landwirtschaft aus der Vogelperspektive

Zur digitalen Landwirtschaft gehört auch der Einsatz von Drohnen. Damit lassen sich aus der Luft wichtige

Informationen über Feldbestände gewinnen und Pflanzenschutz- sowie Düngemaßnahmen daran angepasst umsetzen. Auch zum Aufspüren von Wild vor der Ernte können Drohnen nützlich sein. Eine in der Praxis bereits gut funktionierende Anwendung ist der Drohneneinsatz zur Maiszünslerbekämpfung. DI Stefan Amon zeigte in seinem Beitrag alle gegenwärtigen Einsatzmöglichkeiten auf und erklärte die rechtlichen Vorgaben sowie die technischen Aspekte des Drohneneinsatzes. Aus seinen Erfahrungen konnte man ein sehr realistisches Bild dieser Technologie gewinnen, da auch die bestehenden Unsicherheiten bzw. technischen Mängel angesprochen wurden.

LFS Hollabrunn als „Forwardfarm“

Effizient zu produzieren ist eine Seite, dabei aber auch auf die Umwelt zu achten, ist die andere Seite im Tätigkeitsbereich einer modernen Landwirtschaft. Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn möchte diesbezüglich eine Vorreiterrolle einnehmen bzw. ein Vorzeigebetrieb sein. Dieses Ansinnen haben mittlerweile immer mehr, im Bereich der Landwirtschaft tätigen, Unternehmen. Dazu zählt auch die Fa. bayercropscience. Weltweit gibt es bereits einige Landwirtschaftsbetriebe, die das Konzept einer Forwardfarm umsetzen und mit denen Bayer kooperiert. Ziel ist eine umweltfreundliche, produzierende Landwirtschaft,

die verstärkt die Umwelt in den Fokus nimmt und mit verschiedensten Maßnahmen zu einer Steigerung der ökologischen Vielfalt in Agrarökosystemen führt. Eine dieser Maßnahme ist etwa auch die umweltfreundliche Reinigung von Pflanzenschutzgeräten in einer Phytobacanlage. Die Details dazu werden in einem eigenen Artikel beschrieben. Dazu zählen aber auch die gezielte Anlage von Rückzugsbereichen für Fauna und Flora zwischen Feldfluren oder etwa das Anlegen von Lerchenfenstern in Feldbeständen bzw. die Errichtung von Nistplätzen, Insektenhotels, beetlebanks, Steinhaufen als Reptilien- und Insektenquartiere in der Agrarlandschaft. Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn hat bereits einige dieser Maßnahmen umgesetzt und eine Kooperation mit Bayer vereinbart, die im beiderseitigen Interesse mehr Erfahrungen und Wissen in diesem Bereich generieren soll. DI Karl Neubauer von bayercropscience stellte dem Publikum das Konzept einer Forwardfarm vor. Bei einem gemeinsamen Rundgang wurden zum Abschluss der Veranstaltung die bereits angelegten Elemente in der Feldflur besichtigt.

Aus der Schule

Präsentation des ersten Phytobacs in Österreich

Am 27.06.2019 fand in der LFS Hollabrunn der schon traditionelle „Treffpunkt Acker“ statt. Im Rahmen dieser Fachveranstaltung wurde auch die neu errichtete Phytobac anlage erstmals der Öffentlichkeit präsentiert.

Pflanzenschutzarbeit, die Spaß macht!

Die LFS Hollabrunn bewirtschaftet ihre Felder ganz im Sinne der Integrierten Produktion. Dabei geht es vor allem darum, alle vorbeugenden Maßnahmen, die einem gesunden Wachstum der Pflanzen zuträglich sind, auszunutzen und gezielt umzusetzen. Zu nennen sind etwa eine ausgeklügelte Fruchtfolge mit Zwischenfruchtanbau, angepasste konservierende Bodenbearbeitung, optimierte teilflächenspezifisch angelegte Pflanzenernährung, Sortenwahl, Anbautermin und Kultivierungsmaßnahmen. Chemischer Pflanzenschutz soll auf das notwendige Maß beschränkt bleiben und, wenn erforderlich, mit aller Sorgfalt und nach den Vorgaben einer guten landwirtschaftlichen Praxis ausgeführt werden. Dabei spielt auch eine gut funktionierende Technik eine entscheidende Rolle. Bei der Applikationstechnik wurde bereits in den vergangenen Jahren in eine moderne Pflanzenschutzspritze mit GPS-Steuerung investiert. Auch im Feldversuchswesen wurde in der aktuellen Saison eine neue Parzellenspritze mit einigen technischen Raffinessen in Betrieb genommen. Beide Geräte arbeiten zur vollsten Zufriedenheit der Anwender. Gerade im Versuchswesen, wo oft Pflanzenschutz- Auftragsversuche für externe Partner übernommen werden, gilt es eine Vielzahl verschiedener Wirkstoffe zu vergleichen und exakt zu applizieren. Die Applikation ist die eine Seite, die Reinigung der Geräte die andere, die vor allem bei oftmaligem Wirkstoffwechsel eine Herausforderung darstellt. Hier gab es schon seit Längerem den Wunsch, auch diesen Arbeitsschritt zu professionalisieren und zu optimieren. Im Juni war es schließlich so weit, die Phytobacanlage konnte fertiggestellt und in Betrieb genommen werden.

Wirkstoffabbau durch Pflanzenwachstum

Das Funktionsprinzip einer Phytobacanlage ist im Prinzip sehr einfach. Die Reinigung der Geräte erfolgt auf einer entsprechenden Waschplatte, die die geforderten Standards im Hinblick auf die anfallenden Gefahrenstoffe erfüllt. In Hollabrunn wurde diese in einer Größe

Waschplatte mit Pflanzenschutzmittellager und Reinwasserbehälter als Befüllstation

von 8 x 12 m ausgeführt. Die Platte besitzt ein vierseitiges Gefälle und einen mittigen Ablauf. In der Mitte befindet sich ein technisch dichter, befahrbarer Schlammfang. Von dort führt eine Leitung zu einer speziellen Umschalteinheit. Diese erlaubt es, je nach Waschwasser, dieses entweder über einen Mineralölabscheider in die Kanalisation zu leiten oder in den geschlossenen Phytobackreislauf. Reinigt man Pflanzenschutzgeräte, wird der Umschalthebel in Richtung Phytobac gestellt. Waschwasser fließt von dort über einen weiteren Schlammfang in einen Pumpensumpf. Von dort wird es mit einer Pumpe in einen Puffertank gepumpt. Eine weitere Pumpe befördert kontaminiertes Waschwasser zu technisch dich-

Umschalthebel

Puffertank mit Pflanzenbeeten

ten Pflanzenbeeten. Diese Beete sind mit speziellen, „hartnäckigen“ Pflanzenmischungen bewachsen. Über spezielle Tröpfchenschläuche wird das Waschwasser in diesen Beeten verregnet. Die Pflanzenbeete sind mit transparenten Profilen abgedeckt, damit das Regenwasser die Substrate nicht zusätzlich durchfeuchtet. Außerdem wird durch den Lichteintritt und einen entstehenden Brennglaseffekt die Transpiration der Pflanzen angeheizt und die Verdunstungsrate gesteigert. Dadurch trocknen die Beete sehr schnell ab und können sehr rasch wieder Waschwasser aufnehmen. Die Steuerung erfolgt über eine am Puffertank integrierte Steuerungseinheit, die mit den Feuchtigkeitssensoren in den Beeten kommuniziert. Der Abbau der Wirkstoffe, die in den Beeten zurückbleiben, erfolgt über die Pflanzenwurzeln bzw. die Mikroorganismen in den Substraten. Das Wasser selbst verdunstet über die Spaltöffnungen der Pflanzen. Überschüssiges Wasser kann über einen Rücklauf wieder in den Puffertank fließen. Die Anlage ist in sich völlig geschlossen. Die Kapazität des Puffertanks und die Anzahl der Pflanzenbeete wurden an die Flächenausstattung und die jährlich anfallenden Reinigungsvorgänge des Betriebes angepasst. Da das System modular ist, kann es jederzeit erweitert werden.

Reinigen mit gutem Gewissen

Die bisherigen Erfahrungen in der Praxis überzeugten alle Beteiligten. Die Phytobacanlage wird sowohl zur Reinigung der Obst- bzw. Weinbaugerätetechnik, die im Biobetrieb eingesetzt werden, als auch zur Reinigung der konventionellen Pflanzenschutzgeräte für den Ackerbau verwendet. Die Innenreinigung erfolgt, wie es dem Standard entspricht, am Feld. Die technisch nicht vermeidbaren Restmengen können dann ganz bedenkenlos in das Phytobac geleitet werden. Vor allem im Versuchswesen fallen, wenn auch in geringen Mengen, im Laufe einer Saison durchaus einige Reinigungsgänge mit verschiedenen Waschwässern an. Hier ist die Anlage eine echte Erleichterung. Und auch bei der Außenreinigung der Pflanzenschutzgeräte kann nun ganz entspannt und mit gutem Gewissen die Reinigung am Hof vorgenommen werden. So macht Pflanzenschutzarbeit vom Anfang bis zum Schluss richtig Spaß.

Landesweingut Retz: Traminer Auslese gewinnt SALON-Wein

V. l. n. r.: Weinbaulehrer Florian Hanousek, Direktor Rudolf Reisenberger, Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, Kellermeister Leopold Wurst mit den prämierten Weinen (Copyright: Jürgen Mück)

Die fruchtig-süße Traminer Auslese 2018 des NÖ Landesweingutes Retz setzte sich beim härtesten Weinwettbewerb Österreichs in seiner Kategorie durch und wurde zum SALON-Sieger gekürt. Der NÖ Landeswein ist somit im erlesenen Kreis der 17 besten heimischen Weine des Jahres 2019. Einen weiteren Erfolg erzielte das NÖ Landesweingut Retz mit dem Rotwein-Cuvée, der als bester „Rauchfangkehrerwein“ beim Landesentscheid prämiert wurde. Das Landesweingut Retz wird von der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn geführt.

„Die NÖ Landesweingüter leisten mit dem Sieg beim SALON Wein einen wichtigen Beitrag für den internationalen Erfolg des Weinlands Österreich, das Tradition und Innovation auf höchstem Niveau vereint. Mit der erforderlichen Balance zwischen Natur und moderner Kellertechnik ist es Kellermeister Leopold Wurst und seinem Team gelungen dieses Wein-Meisterstück zu kreieren“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, die herzlich zur hohen Auszeichnung gratuliert. „Dass die NÖ Landesweingüter auch bei den Rotweinen im Spitzenfeld liegen, bestätigt die Auszeichnung des Rotwein-Cuvée aus Retz mit dem Prädikat ‚Bester NÖ Rauchfangkehrerwein‘ der Landesinnung der Rauchfangkehrer. Von diesen Erfolgen profitieren besonders die Schülerinnen und Schüler in der praktischen Ausbildung, denn ihnen stehen die Kellermeister sowie Weinbaulehrer mit ihrem fachlichen Know-how und langjähriger Erfahrung zur Seite“, so Teschl-Hofmeister.

Direktor Rudolf Reisenberger freut sich besonders über die beiden Auszeichnungen, da es der Fachschule Hollabrunn bislang als einziger Landwirtschaftlichen Fachschule in Österreich gelungen ist, einen Sieg beim SALON-Wein zu erzielen. „Die Auszeichnung ist der krönende Erfolg für die professionelle Arbeit im Weingarten und im Weinkeller. Beim seriösesten und angesehensten Wettbewerb des Landes zu gewinnen, unterstreicht die hohe fachliche Kompetenz der Landesweingüter, die der Ausbildung der Schülerinnen und Schüler zu Gute kommt. Bislang war der Traminer schon zweimal als SALON-Wein nominiert, beim dritten Anlauf hat es nun mit dem Sieg geklappt“, so Reisenberger.

Der SALON Österreich Wein wird vom Wein Marketing seit 1988 veranstaltet und ist die Staatsmeisterschaft des heimischen Weines. Aus über 7.000 eingereichten Weinen werden 270 Siegerweine ermittelt, woraus in 17 Kategorien SALON-Sieger gekürt werden.

Die NÖ Innung der Rauchfangkehrer möchte das Bewusstsein für heimische Weine weiter stärken und prämiert daher seit 2006 edle Tropfen mit dem Prädikat „Rauchfangkehrerwein“. Ermittelt werden die besten Weine durch eine Fachjury in einer zweistufigen Blindverkostung in den Kategorien Weißwein DAC und Zweigelt bzw. Rotwein-Cuvée.

Stallfest der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn feiert Jubiläum

Bereits zum 10. Mal ging am 28. Mai 2019 das traditionelle Stallfest der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn über die Bühne. Die Besucherinnen und Besucher konnten sich in ungezwungener Atmosphäre über das umfangreiche und vielfältige Bildungsangebot informieren.

Direktor Reisenberger begrüßte die zahlreichen Ehrengäste. Er lobte die tolle Vereinigung von AbsolventInnen und MitarbeiterInnen der Bildungseinrichtung und freute sich, dass die Veranstaltung das Publikum auch trotz des regnerischen Wetters in großen Scharen anzieht.

Nach der Eröffnung wurde der LFS Hollabrunn im feierlichen Rahmen die „Green Care“ – Hoftafel übergeben. „Durch die Green Care-Zertifizierung zeigt die LFS Hollabrunn der Gesellschaft und ihren Schülerinnen und Schülern, dass der Bauernhof nicht nur ein Produktionsort, sondern auch ein Bildungsort ist. Gleichzeitig öffnet sie ihre Ställe und Felder Kindern und Jugendlichen, die für ihre Entwicklung ganz besonders vom Kontakt zu Tieren und Pflanzen profitieren“, so der Obmann des Vereins Green Care Österreich, Robert Fitzthum.

Im Anschluss wurden durch Labg. Richard Hogl und Direktor Reisenberger die Facharbeiterbriefe für Weinbau und Kellerwirtschaft im zweiten Bildungsweg an die Absolventinnen und Absolventen übergeben.

Das Service wurde von den SchülerInnen der LFS Hollabrunn organisiert. Vom reibungslosen Ablauf konnten sich auch zahlreiche Ehrengäste überzeugen, die neben köstlichen Schmankerln auch mit den besten Weinen des Landesweingutes Hollabrunn und Retz verwöhnt wurden.

Weitere Highlights des Festprogrammes waren etwa das Traktor Oldtimertreffen, eine Landtechnikausstellung, ein umfangreiches Kinderbetreuungsangebot, eine Modenschau sowie ein Schätzspiel.

Juniorfirma der Fachschule Hollabrunn mit „riz up GENIUS Jugendpreis“ ausgezeichnet

Die Schülerinnen und Schüler der Juniorfirma der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn setzten mit der Entwicklung des Kartenspiels „Ramy – Quiz mit Biss“ samt einer App eine originelle Idee in die Praxis um. Damit sicherten sie sich den zweiten Platz in der Kategorie „Geniale Start-Ups“ beim „riz up GENIUS Jugendpreis“, der in Wiener Neustadt von Wirtschaftslandesrätin Petra Bohuslav vergeben wurde. Mit dem „riz up GENIUS Ideen- und Gründerpreis“ werden jedes Jahr innovative, niederösterreichische Geschäftsideen prämiert.

„Die Schülerinnen und Schülern haben interessante, witzige und verblüffende Fragen zusammengestellt, womit man sein Wissen rund um die Tierwelt auf spielerische Art testen kann. Insgesamt wurden 110 knifflige Spielkarten kreiert, die Ratespaß für Jung und Alt

Wirtschaftslandesrätin Petra Bohuslav (2. v. r.), Fachlehrerin Martina Mayerhofer (3. v. l.), Direktor Rudolf Reisenberger (Mitte) mit den Jungunternehmern der LFS Hollabrunn (Copyright: riz up NÖ Gründeragentur)

garantieren. Dank eines QR-Codes können die Antworten samt umfassenden Informationen und Fotos über eine eigene App am Handy abgerufen werden“, betont Fachlehrerin Martina Mayerhofer, die den Jungunternehmern beratend zur Seite stand. Passend zur Fachrichtung „Kleintierhaltung“ entwickelten die Schülerinnen und Schüler ein unterhaltsames Tier-Quiz, das für Kinder ab sechs Jahren geeignet ist.

„Die Erfolgsserie der Juniorfirmen der Fachschule Hollabrunn reißt nicht ab. Letztes Jahr gab es beim ‚Jugend innovativ‘ Bundesfinale Bronze und Gold gab es beim Publikumspreis der Erwachsenen als das beliebteste Projekt. Auch bei den ‚Junior Company Landeswettbewerben‘ stehen unsere Schüler regelmäßig am Stockerl“, betont Direktor Rudolf Reisenberger. „Es ist sehr beeindruckend, wie innovativ die Jugendlichen ihre Juniorfirma führen und dabei viel Unternehmergeist zeigen. Die Erfolge zeigen, dass die Stärken und Talente der kreativen Köpfe bestmöglich gefördert werden“, so Direktor Reisenberger, der herzlich zur Auszeichnung gratuliert.

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

Schüler der LFS Hollabrunn setzten alles auf eine Karte und holten sich 3. Platz

Am 10.5. sicherten sich die SchülerInnen des 4. Jahrganges Kleintierhaltung mit Futtermittelproduktion der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn mit ihrer Junior Company „Ramy – Quiz mit Biss“ beim Landeswettbewerb in St. Pölten den 3. Platz. Mit ihrem selbst entwickelten Kartenspiel beeindruckten die SchülerInnen die Jurymitglieder aus der Wirtschaft.

Es war der Tag, auf den sie hingearbeitet hatten. Ein Jahr lang haben Schülerinnen und Schüler von berufsbildenden mittleren und höheren Schulen Niederösterreichs beim JUNIOR-Projekt ihre eigenen Unternehmen aufgebaut – von der Produktentwicklung bis zum Marketing und Vertrieb. Die Schüler mussten beim Junior Company Wettbewerb Niederösterreich neun Jurymitglieder aus der Wirtschaft in vier Disziplinen Geschäftsbericht, Kundenberatung, Interview in den Sprachen Deutsch und Englisch sowie Bühnenproduktpräsentation, überzeugen.

Bildungsdirektor Johann Heuras gratulierte beim Wettbewerb allen angetretenen Schülern, denn alle haben schon einmal gewonnen – die praktische Erfahrung in der Wirtschaft.

Hohe Auszeichnung für Jungzüchter Sebastian Laudon und die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Durch seine herausragende Leistung beim Bundesjungzüchterchampionat 2019 in Wieselburg konnte sich Sebastian Laudon aus Platt gegen alle Teilnehmer aus den anderen Bundesländern durchsetzen und sich den Vorführsieg in der Gruppe der Fleischrinder sichern. Für die Zentrale Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Rinderzüchter (ZAR) war dies Anlass genug, um Sebastian Laudon die ZAR-Medaille in Bronze bei der Generalversammlung in Wieselburg zu überreichen.

Erfolgreiche Abschlussprüfung zur Dipl. Käsekennerin

Acht Schülerinnen der 2. Klasse Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement stellten sich erfolgreich der Prüfung für das Zertifikat. Im Schwerpunktfach Käsekenner erhielten die Schüler durch Silvia Brandstätter. die besonderen Inhalte für die Auszeichnung.

Die Prüfung bestand einerseits aus einem theoretischen Teil, der eine Fragenbeantwortung inklusive der Kalkulation und einen sensorischen Teil beinhaltete. Beim sensorischen Prüfungsteil beurteilten die Schülerinnen 3 Käsesorten aus der Käsevielfalt in Österreich. Bei der praktischen Prüfung stellten die Schülerinnen eine Käseauswahl mit 12 Käsesorten am sogenannten Käsewagen zusammen. Die Schwierigkeit bei diesem Teil war es ein Beratungsgespräch zu führen. Neben einem Käseteller wurden auch noch Brot-, Beigaben- und Getränkeempfehlungen zum jeweiligen Käse gegeben. Die Schülerinnen konnten besonders gute Leistungen erzielen und werden in Zukunft als Käsebotschafter unterwegs sein. Im Herbst dürfen 2 Schülerinnen am Bundesfinale im Burgenland teilnehmen und deren Wissen bei verschiedenen Bewerben unter Beweis stellen.

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn jetzt auch zertifizierter Green Care-Betrieb

V. l.: DI Karin Zenger; Ing. Rudolf Reisenberger (Direktor LFS Hollabrunn); Dir. DI Elfriede Schaffer MSc (Vorstandsmitglied Green Care Österreich); Dr. Josef Hainfellner (Green Care Bundeslandkoordinator NÖ); Silvia Brandstätter. (Copyright: Franz Enzmann)

Gartenpädagogik und tiergestützte Intervention unterstützen nicht nur Kinder und Jugendliche aus der Region, sondern zeigen den eigenen Schülerinnen und Schülern der Fachschule, welches Potenzial in Green Care liegt. Hier lernen die angehenden Bäuerinnen und Bauern nicht nur alles rund um die Lebens- und Futtermittelproduktion, sondern haben auch die Möglichkeit, Green Care in der Praxis zu erleben. Denn zwei Lehrerinnen der Fachschule, DI Karin Zenger, BEd; und Silvia Brandstätter, BEd; bieten für Kindergärten und Schulen aus der Region Angebote im Bereich der tier- und pflanzengestützten Pädagogik an. Der Schwerpunkt liegt auf der Arbeit mit Kindern mit Lernschwierigkeiten, ADHS oder mit sozialen und emotionalen Problemen. Aber auch allgemeine bauernhofpädagogische Programme werden den Partnerinstitutionen angeboten. Wissen rund um die Tierhaltung oder die Lebensmittelproduktion steht hier im Mittelpunkt. „Wir bieten fünf unterschiedliche Angebote an. Damit ist für jede Gruppe das Richtige dabei. Und falls nicht, gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein“, erklärt Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule, und ist stolz, mit seiner Schule zu den 45 zertifizierten Green Care-Betrieben in Österreich zu gehören. Für die Schülerinnen und Schüler der eigenen Fachschule bedeutet das, „selbst zu sehen, wie Green Care funktioniert. Je mehr sie praktisch ausprobieren können, desto mehr Spaß macht es ihnen. Und das sind dann auch die Dinge, über die

sie zu Hause berichten, wenn es um die Zukunft des eigenen Betriebes geht“, so die beiden Green Care-Expertinnen Zenger und Brandstätter.

„Durch die Green Care-Zertifizierung zeigt die LFS Hollabrunn der Gesellschaft und ihren Schülerinnen und Schülern, dass der Bauernhof nicht nur ein Produktionsort, sondern auch ein Bildungsort ist. Gleichzeitig öffnet sie ihre Ställe und Felder Kindern und Jugendlichen, die für ihre Entwicklung ganz besonders vom Kontakt zu Tieren und Pflanzen profitieren“, so der Obmann des Vereins *Green Care Österreich* KDir. Ing. Robert Fitzthum.

„Mit der Entscheidung, die Schule selbst zum Green Care-Betrieb zu machen, hat die LFS Hollabrunn ein klares Zeichen gesetzt und nimmt eine Pionierstellung in der Region ein. Wir freuen uns, dass sich das Thema immer mehr in unseren Agrarschulen etabliert“, betont Green Care Österreich-Vorstandsmitglied DI Elfriede Schaffer, MSc, anlässlich der Verleihung der Green Care-Hoftafel.

Land NÖ investiert rund 10 Millionen Euro in den Schulstandort Hollabrunn

V. l. n. r.: LBS-Direktor Franz Höfinger, Landtagsabgeordneter Richard Hogl, Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister, LFS-Direktor Rudolf Reisenberger, HTL-Geschäftsführer Gottfried Krottendorfer und HTL-Direktorin Gabriele Hager-Wiesböck (Copyright: Jürgen Mück)

Im Juli erfolgte der Spatenstich für die umfangreichen Bauvorhaben am Bildungsstandort Hollabrunn durch Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister mit einem Festakt. „Das Land Niederösterreich investiert knapp 10 Millionen Euro in den Neubau und die Sanierung der Landwirtschaftlichen Fachschule und der Landesberufsschule für Fleischer in Hollabrunn. Damit werden bedeutende Synergieeffekte an den NÖ Landesschulen geschaffen“, betont Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Mit dem Neubau der Fleischerwerkstätte entsteht ein Kompetenzzentrum, das von der Landesberufsschule Hollabrunn, der Landwirtschaftlichen Fachschule und der HTL für Lebensmitteltechnologie Hollabrunn künftig genutzt wird. Daraus entsteht eine einzigartige Schulkooperation dreier Schularten mit Signalwirkung im Bildungsbereich“, so Teschl-Hofmeister.

Nach über 20-jähriger intensiver Nutzung müssen die Klassen und Büros der Landwirtschaftsschule den heutigen Anforderungen angepasst werden, um den Jugendlichen ein zeitgemäßes Lernumfeld bieten zu können. Weiters wird mit dem Bau des Weinkellers eine moderne Infrastruktur geschaffen, die den Schulstandort Hollabrunn deutlich aufwertet.

Die Bauarbeiten haben noch im Juli 2019 begonnen. Das Schulgebäude, die Lehrwerkstätten und der Weinkeller werden im August 2020 fertiggestellt sein. Für die Planung und Bauaufsicht zeichnen die beiden Architekturbüros Wolfgang Weidinger (Linz/Wien) und Heinrich Strixner (Wiener Neudorf) verantwortlich.

„Im Detail sieht es so aus, dass das Schulgebäude der Landwirtschaftlichen Fachschule um 3,53 Mio. Euro saniert wird. 4,85 Mio. Euro fließen in den Neubau der Fleischerwerkstätte, die von den BerufsschülerInnen und FachschülerInnen künftig genützt wird. Wir schließen damit eine enge Kooperation zwischen den NÖ Landesschulen“, betonen die beiden Direktoren Rudolf Reisenberger (Landwirtschaftliche Fachschule) und Franz Höfinger (Landesberufsschule für Fleischer). Nach dem teilweisen Einsturz des Weinkellers vor einem Jahr ist ein Zubau um 1,2 Mio. Euro notwendig. Damit wird eine moderne Weinherstellung gewährleistet und den Schülerinnen und Schülern eine zeitgemäße praktische Ausbildung geboten.

Neues aus der Haustierhaltung

Wie immer im Sommer ist das Leben bei unseren Schultieren in den Ferien geprägt von Ruhe und Erholung. Ganz besonders froh sind wir über die knapp vor dem Stallfest fertiggestellte neue Affen-Papageien-Anlage. Vielen Dank an alle, die hier so tatkräftig mitgewirkt haben, ohne ihr Engagement wäre dieses Projekt nicht möglich gewesen!

Ralph Huemer und einige der fleißigen freiwilligen Helfer von der Abschlussklasse vor der neuen Affen-Papageien-Anlage (Foto: Verena Kucera)

Im Frühling und Frühsommer gab es wieder einiges an Nachwuchs: Derzeit haben wir z. B. über 25 Jungtiere bei den Nymphensittichen, die demnächst abgegeben werden, aber auch die überzähligen Nachzuchten der Kanarienvögel und Zwergwachteln werden bald verkauft. Bei den Reptilien sind wieder Madagaskar Taggeckos und Leopardgeckos geschlüpft, Zeitigung und Aufzucht können natürlich hervorragend in den Unterricht eingebunden werden. Erstmals Nachwuchs haben wir bei den, vor genau einem Jahr aus dem Berliner Zoo Aquarium bekommenen, Malaiischen Riesengespenstschrecken (Heteropterx dilatata) und den prächtig gefärbten Goliathkäfern (Dicronorhina derbyana), um nur einige Beispiele zu nennen. Wie jedes Jahr wurden uns auch heuer wieder einige verwaiste Wild- und Haustierbabys zur Aufzucht gebracht, um die sich die Praktikantinnen liebevoll gekümmert haben. Die Handaufzucht von kleinen Vögeln oder auch Katzen ist eine herausfordernde und aufwändige Angelegenheit, aber auch eine sehr lohnende Erfahrung!

In den letzten Tagen vor dem Schulschluss hatten aquaristisch besonders interessierte Schüler Gelegenheit zu einem Besuch bei Bertl Fischer und seiner Frau Eva.

Ein frisch geschlüpftes Goliathkäfer-Weibchen. Im Hintergrund sieht man noch den Kokon. (Foto: Verena Kucera)

Bei diesem Ausnahme-Zierfischzüchter konnten wir die bestellten je 150 Stück junge Schwarze Neons sowie Keilfleckbarben für unsere Großbecken abholen. Das war wohl ein Praxisnachmittag, der in Erinnerung bleibt, nicht nur weil einiges an geheimem Wissen preisgegeben wurde, sondern wohl auch, weil Bertl unseren Schülern Fische zum Weiterzüchten mitgab und das mit einem schelmischen Grinsen und in der Hoffnung auch seine Begeisterung weitergegeben zu haben!

Schüler der 1 HT bei der Schafschur (Foto: Verena Kucera)

In der letzten Schulwoche fand noch eine weitere besondere Praxiseinheit statt: Ebenfalls einige 1HT Schüler konnten bei der Schafschur helfen und nach Anleitung von Lisa Kagerer selbst lernen, die Schurmaschine zu bedienen. Eine schweißtreibende, aber für das Tierwohl wichtige Arbeit, da es nur mehr wenige kundige Menschen gibt, die dieses Handwerk beherrschen. Auch für das kommende Schuljahr hat uns der Bio-Schafmilch-Betrieb Jordan wieder zu sich eingeladen, was uns natürlich sehr freut und die Exkursionsthemen-Bandbreite um einen spannenden Aspekt erweitert.

Zum wiederholten Mal fand im Juni unsere Exkursion in das Aquarien- und Terrarienhaus des Tiergartens Schönbrunn statt. Heuer wurden die Schüler unter anderem von unserer Absolventin Larissa Wannemacher, seit einigen Monaten Tierpflegerin in Schönbrunn, in die Geheimnisse hinter den Kulissen des Aquarienhauses eingeweiht. Vielen Dank auch noch einmal an dieser Stelle für die exzellente Führung, wir freuen uns schon auf nächstes Jahr!

Auch heuer fand knapp vor Schulschluss wieder das Seminar „Wildtiertransport“ für die Abschlussklasse statt. Bereits zum zweiten Mal führte Andreas Kaufmann von GoWild, welcher heuer dankenswerter Weise auch als Vorsitz bei den Abschlussprüfungen agierte, unsere Schüler in Theorie und Praxis in dieses legistisch komplexe Themengebiet ein und begeisterte die Schüler mit vielen Geschichten rund um „Wildes Getier“.

Wie immer zum Ende des Schuljahres hin steigt die Besuchsfrequenz von Kindergärten, Volksschulen und anderen Kinder- und Jugendgruppen noch einmal stark an und unsere Trainerinnen in der Tiergestützten Arbeit (Silvia Brandstätter und Karin Zenger) waren samt der Abschlussklasse noch einmal ordentlich gefordert. Seit heuer kann auch in diesem aufstrebenden Themenbereich ein Zertifikat an besonders qualifizierte Schüler ausgestellt werden. Voraussetzung hierfür ist eine überdurchschnittlich erfolgreiche theoretische Ausbildung an der LFS Hollabrunn im TGA-Bereich sowie der Nachweis von fundierten praktischen Fähigkeiten in der Tiergestützten Arbeit.

Last but not least verabschieden wir uns mit großem Stolz, aber auch einer guten Portion Wehmut von unseren Absolventen der 4 HT 2018/19. Wir gratulieren von ganzem Herzen zum erreichten Abschluss, freuen uns mit und über euch, eure tollen Leistungen und auf ein Wiedersehen bei einem der Events in der LFS Hollabrunn!

Kurz notiert

Forstkurs für die Wiener Netze

Ladegutsicherungskurs

Landtechniktage in Mold

Schönbrunn zu Gast

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

... zur Pensionierung
Ing. Anton Wihsböck

... zur Pensionierung
Friedrich Sklenar

... zur Pensionierung
Maria Wittmann

... zur Pensionierung
Anna Mayer

... zur Pensionierung
Margit Reinthaler

Alles Gute auf eurem weiteren Lebensweg!

absolventen@diefachschule.at

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Lesevorbereitung im Landesweingut Retz

1. **Infos zur Lese 2019**
2. **Aktuelles zum heurigen Jahrgang: Witterung, Reife**
3. **Verkostung von Versuchsweinen**
   (ca. 140 Weine aus der Mikrovinifikation aus sämtlichen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragestellungen)

Termine:

Dienstag, 27.08.2019, 18.00 Uhr

Donnerstag, 29.08.2019, 18.00 Uhr

Unkostenbeitrag € 10,- pro Person

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

Tel.: 02942/2202 oder
e-mail: lwg.retz@diefachschule.at

FACHARTIKEL

Sortenversuch Winterkörnerraps 2019 - LFS Hollabrunn

Versuchsziel:

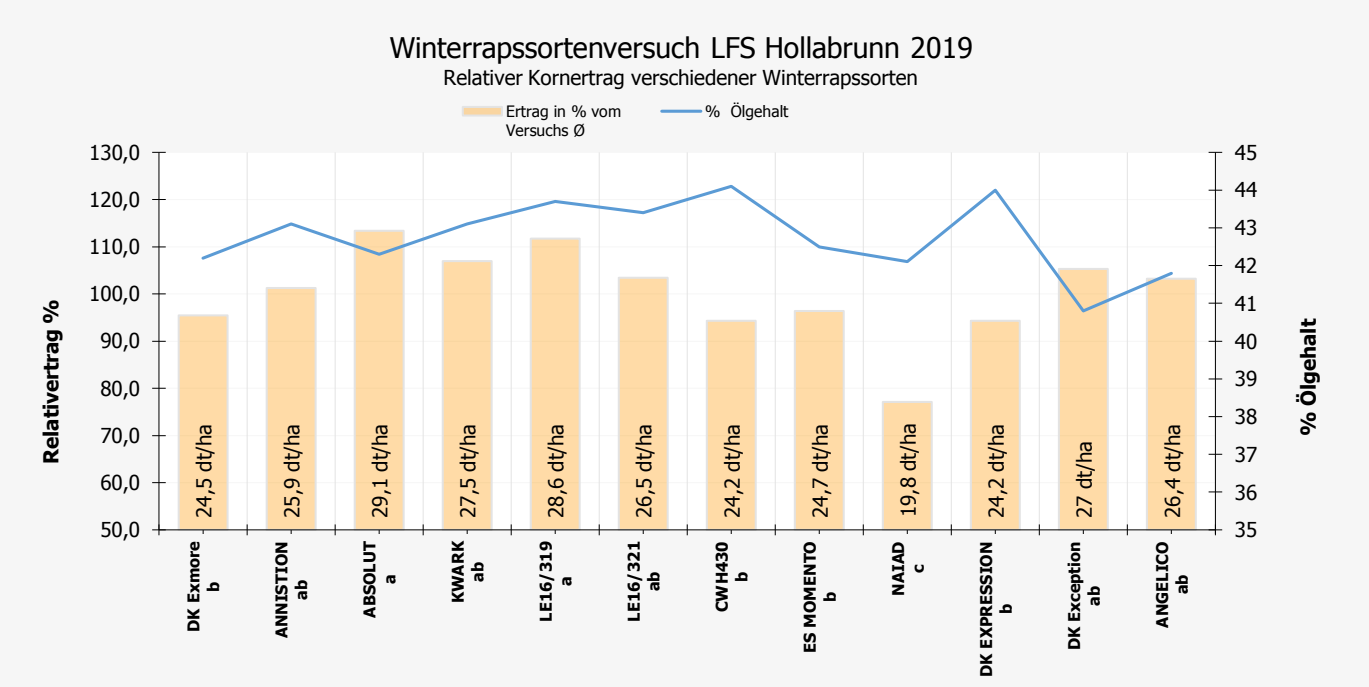
Erhebung der Anbaueignung von Winterkörnerraps für die spezifischen Bedingungen im pannonischen Trockengebiet

Kulturführung:

Vorfrucht:	2017	Sommergerste
Bodenbearbeitung:	12.07.2018	Stoppelsturz mit Scheibenegge, Stroh eingearbeitet
	03.08.2018	Ausfallgetreide mit Feingrubber
	22.08.2018	Saatbettbereitung mit Feingrubber
Düngung:	21.02.2019	320 kg/ha NAC+S (26:0:0+13 S), BBCH 18
	19.03.2019	320 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 29
Anbau:	27.08.2018	45 Körner/m² lt. Versuchsplan mit Scheibenschardrillsämaschine
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	30.08.2018	2 l/ha Fuego Top, Wirkung gegen zweikeimblättrige Unkräuter in BBCH VA
	16.09.2018	300 ml/ha Bulldock gegen Erdflöhe in BBCH 13
	10.10.2018	300 ml/ha Bulldock gegen Erdflöhe + 2 l/ha Bayfolan S + 1 l/ha Tilmor in BBCH 16
	27.02.2019	70 ml/ha Decis forte gegen Rapsstängelrüssler
	07.03.2019	300 ml/ha Bulldock gegen Rapsstängelrüssler in BBCH 25
	08.04.2019	200 ml/ha Mavrik + 200 g/ha Zitronensäure gegen Rapsglanzkäfer in BBCH 59
Ernte:	04.07.2019	Parzellenmähdrescher

Versuchsergebnis:

	Sorte	H = Hybrid, L = Liniensorte	Feuchte %	*Prozent vom Versuchs Ø* **Ertrag**		dt/ha **Ertrag**				*Prozent in der Trockensubstanz* **Ölgehalt**	
			2019	**2019**		**2019**	**2018**	**2017**	**2016**	**2019**	**mehrj.**
1	**DK EXMORE**	H	5,7	**95,4**	b	24,5	35,2	42,3	41,2	42,2	45,6
2	**ANNISTION**	H	5,7	**101,3**	ab	25,9	33,6	----	----	43,1	44,6
3	**ABSOLUT**	H	5,7	**113,4**	a	29,1	----	----	----	42,3	----
4	**KWARK**	H	5,7	**106,9**	ab	27,5	----	----	----	43,1	----
5	**LE16/319**	H	5,6	**111,7**	a	28,6	----	----	----	43,7	----
6	**LE16/321**	H	5,5	**103,4**	ab	26,5	----	----	----	43,4	----
7	**CWH430**	H	5,7	**94,3**	b	24,2	----	----	----	44,1	----
8	**ES MOMENTO**	H	5,4	**96,4**	b	24,7	----	----	----	42,5	----
9	**NAIAD**	H	5,8	**77,1**	c	19,8	30,1	31,2	43,2	42,1	46,0
10	**DK EXPRESSION**	H	5,6	**94,3**	b	24,2	35,1	37,1	42,1	44,0	46,9
11	**DK EXCEPTION**	H	5,8	**105,3**	ab	27	34,3	41,1	----	40,8	44,7
12	**ANGELICO**	H	5,5	**103,2**	ab	26,4	34,3	----	----	41,8	43,2



Der Versuchsdurchschnitt 2019 liegt bei 25,7 dt/ha.

Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 9 %

Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.

Sortenversuch in Winterweizen 2019 - mit und ohne Fungizidanwendung, LFS Hollabrunn

Versuchsziel:

Vergleich verschiedener Winterweizensorten unter den spezifischen Bedingungen des niederösterreichischen Trockengebietes in Kombination mit Fungizidanwendungen.

Kulturführung:

Feldstück		LFS Hollabrunn Sonnberg
Vorfrucht	2018	Sonnenblumen
Bodenbearbeitung	08.10.2018	Scheibenegge
Düngung	08.10.2018	100 kg/ha NAC (27 N) in BBCH VA als Startdünger
	04.03.2019	170 kg/ha NAC (46 N) in BBCH 21 (Bestockungsdüngung)
	24.04.2019	185 kg/ha NAC (50 N) in BBCH 32 (Schosserdüngung)
	27.05.2019	90 kg/ha NAC (25 N) in BBCH 55 (Qualitätsdüngung)
Anbau	08.10.2018	Mulchsaat mit Parzellensämaschine 325 K/m², Saattiefe 3 cm
Sorte		lt. Versuchsplan
Kulturpflege und Pflanzenschutz	17.04.2019	25 g/ha Saracen max + 1,6 l/ha Avoxa gegen Unkräuter in BBCH 29
	02.05.2019	1,5 l/ha Dicopur M gegen Ausfallsonnenblumen + 1 l/ha Input Xpro gegen Pilzkrankheiten in BBCH 39 lt. Versuchsplan
	03.06.2019	0,3 l/ha Biscaya gegen Getreidehähnchen + 1 l/ha Pronto plus in BBCH 59 lt. Versuchsplan
Ernte	19.07.2019	Parzellenernte 10,5 m²/Parzelle mit Parzellenmähdrescher

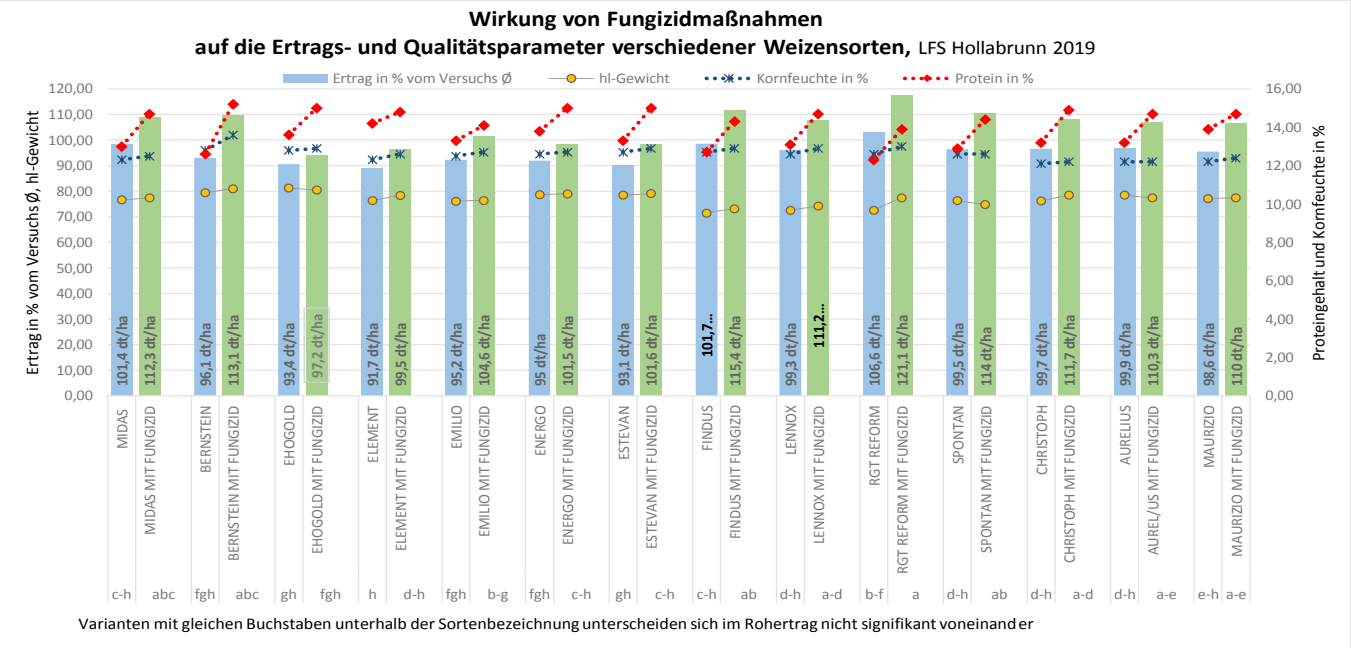
Versuchsergebnis:

Var.	Varianten-bezeichnung	Kornfeuchte	Ertrag relativ zum Versuchs Ø	Signifikanz	Ertrag dt/ha			Protein %		HL – Gewicht kg	
		2019			2019	2018	2017	2019	mehrj.	2019	mehrj
1	MIDAS	12,3	98,2	c-h	101,4	---	---	13,0	---	76,6	---
2	MIDAS MIT FUNGIZID	12,5	108,8	abc	112,3	---	---	14,7	---	77,4	---
3	BERNSTEIN	12,8	93,0	fgh	96,1	41,7	67,8	12,6	15,0	79,4	81,1
4	BERNSTEIN MIT FUNGIZID	13,6	109,6	abc	113,1	42,9	67,3	15,2	16,0	81,0	81,4
5	EHOGOLD	12,8	90,5	gh	93,4	41,2	65,5	13,6	15,4	81,2	83,0
6	EHOGOLD MIT FUNGIZID	12,9	94,1	fgh	97,2	40,8	65,5	15,0	15,8	80,5	82,3
7	ELEMENT	12,3	88,9	h	91,7	38,9	67,2	14,2	15,4	76,3	79,7
8	ELEMENT MIT FUNGIZID	12,6	96,4	d-h	99,5	42,6	66,5	14,8	15,6	78,4	80,1
9	EMILIO	12,5	92,3	fgh	95,2	47,3	69,9	13,3	14,9	76,1	80,2
10	EMILIO MIT FUNGIZID	12,7	101,3	b-g	104,6	40,9	71,1	14,1	15,3	76,4	79,9
11	ENERGO	12,6	92,0	fgh	95	39,3	66,3	13,8	15,5	78,6	80,7
12	ENERGO MIT FUNGIZID	12,7	98,4	c-h	101,5	36,7	65,3	15,0	16,0	79,0	80,6
13	ESTEVAN	12,7	90,2	gh	93,1	43,2	64,8	13,3	15,1	78,5	81,2
14	ESTEVAN MIT FUNGIZID	12,9	98,4	c-h	101,6	39,9	64,9	15,0	16,0	79,1	81,2
15	FINDUS	12,7	98,5	c-h	101,7	43,6	76,9	12,7	14,1	71,5	75,4
16	FINDUS MIT FUNGIZID	12,9	111,8	ab	115,4	45,3	76,1	14,3	14,8	73,2	76,1
17	LENNOX	12,6	96,1	d-h	99,3	49,2	73,9	13,1	14,3	72,6	76,2
18	LENNOX MIT FUNGIZID	12,9	107,8	a-d	111,2	46,3	74,1	14,7	15,0	74,2	76,0
19	RGT REFORM	12,6	103,2	b-f	106,6	45,6	69,8	12,3	14,2	72,6	74,8
20	RGT REFORM MIT FUNGIZID	13,0	117,3	a	121,1	41,9	71	13,9	15,1	77,5	76,5
21	SPONTAN	12,6	96,4	d-h	99,5	47,6	73,2	12,9	14,6	76,3	77,6
22	SPONTAN MIT FUNGIZID	12,6	110,5	ab	114	52,3	71,9	14,4	15,3	74,8	76,8
23	CHRISTOPH	12,1	96,5	d-h	99,7	---	---	13,2		76,2	---
24	CHRISTOPH MIT FUNGIZID	12,2	108,2	a-d	111,7	---	---	14,9	---	78,5	---
25	AURELIUS	12,2	96,7	d-h	99,9	41,0	---	13,2	14,5	78,5	80,2
26	AURELUS MIT FUNGIZID	12,2	106,9	a-e	110,3	49,7	---	14,7	15,4	77,4	78,9
27	MAURIZIO	12,2	95,4	e-h	98,6	---	63,3	13,9	14,5	77,1	79,8
28	MAURIZIO MIT FUNGIZID	12,4	106,6	a-e	110	---	63	14,7	15,0	77,5	80,1

Der Versuchsdurchschnitt 2019 liegt bei 103,3 dt/ha.

Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 7 %.

Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.



Varianten mit gleichen Buchstaben unterhalb der Sortenbezeichnung unterscheiden sich im Rohertrag nicht signifikant voneinander

Fungizidbehandlungen:

Varianten	Produkt	Datum	BBCH
Kontrolle (ohne Fungizid)	--	--	--
mit Fungizid	1 l/ha Input XPro	02.05.2019	39
	1 l/ha Pronto Plus	03.06.2019	59

Diskussion:

Der Ertragsdurchschnitt des gegenwärtigen Winterweizensortenversuches lag bei beachtlichen 103,38 dt/ha. Trotz der Vorfrucht Sonnenblume wurde dieses hohe Ertragsniveau erreicht. Begründen lässt sich dieses Ergebnis einerseits mit den Standortbedingungen. Beim Versuchsstandort handelt sich um sehr hochwertiges Ackerland mit gutem Grundwasseranschluss. Andererseits konnten die üppigen Mainiederschläge die Trockenphasen im April gut kompensieren. Auffällig ist auch, dass bei allen Sorten die Fungizidanwendungen zu Mehrerträgen führten, wobei der Fungizideffekt bei manchen Sorten (Element, Energo, Estevan, Emilio) geringer, bei manchen Sorten (Bernstein, Findus, RGT Reform, Spontan) sehr deutlich ausfiel. Den höchsten Ertrag erzielte die Sorte RGT Reform mit Fungizidanwendungen 121,11 dt/ha, gefolgt von den Sorten Findus 115,4 dt/ha und Midas 112,3 dt/ha, beide mit Fungizidanwendungen. Hervorzuheben ist ebenso die generelle Steigerung der Proteingehalte nach Fungizidanwendung, womit in der Regel die geforderten Standards für Qualitätsweizen bzw. Premiumweizen erreicht werden konnten. Die HL-Gewichte zeigten eine tendenziell leicht positive Reaktion auf den Fungizideinsatz. Damit bestätigen sich die Erkenntnisse vergangener Jahre, dass durch Fungizidanwendung die Qualitätsparameter durchaus positiv beeinflusst werden können. In trockenen Jahren und auf leichten Standorten ist eine Ertragssteigerung durch Fungizide oftmals nicht gegeben. Die Fungizidanwendungen lassen sich aber am ehesten durch die Absicherung der Qualitätsparameter rechtfertigen. Am gegenwärtigen Standort konnte im Jahr 2019 auch eine beträchtliche Ertragswirkung quantifiziert werden.

ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Mit dreihundert Kindern gen Süden!

Ich weiß nicht, warum ich mir das angetan habe. Vermutlich, weil ich keine Ahnung hatte, was mich erwartet. Auf jeden Fall habe ich es getan. In jungen Jahren die Lagerleitung für ein Kindererholungsheim der österreichischen Bauernkrankenkasse im italienischen Palombina übernommen.

Ich hatte mein zweites Dienstjahr in der LFS Obersiebenbrunn und wollte in den Ferien etwas zusätzliches Geld verdienen, abseits vom klassischen Lohnpressen und Strohverkauf, die meine sonstigen Einnahmequel-

len im Sommer darstellten.
Wir waren etwa 20 Erzieher, 2 Krankenschwestern, mein Stellvertreter als Lagerleiter und ich und waren mit ca. 300 Kindern beiderlei Geschlechts im Alter zwischen 6 und 15 Jahren unterwegs. Das Heim befand sich in Palombina, in der Nähe von Ancona, direkt am Strand. Das bedeutet in Italien, dass sich zwischen uns und Strand nur mehr eine vielbefahrene Bundesstraße und eine Bahnlinie befanden. Der tägliche Strandbesuch mit den Kindern gestaltete sich zu einem Spießrutenlauf, vor allem, wenn man die Fahrgewohnheiten der Italiener kennt. Die Gegend war dicht besiedelt, es gab keine Touristen und die Abwasserrohre endeten ungeklärt im Meer.
Relativ bald war ich Stammgast im Hospitale del Bambini, dem großen Kinderkrankenhaus in Ancona, da wir mit Brüchen beim Fußballspiel und vielen Stechfischverletzungen beim Baden zu tun hatten. Da wir den ganzen August in Bella Italia weilten, mussten wir den Kindern auch Ausflüge bieten. So fuhren wir zum Beispiel mit 6 Bussen nach San Marino und ich hatte schwer zu kämpfen, mich von den italienischen Busunternehmern nicht finanziell über den Tisch ziehen zu lassen.
Besonders in Erinnerung sind mir die vielen liebestollen jungen Italiener, die es allerdings vermehrt auf unsere Buben abgesehen hatten. An einem der ersten freien Abende waren wir in einer Freiluftdiskothek am Strand, wo ich mit einer hübschen Erzieherin tanzte und damit das Interesse der umstehenden Tifosi weckte. Aber bald bekam ich das Gefühl, dass nicht die junge Dame Mittelpunkt des allgemeinen Interesses war. Obwohl ich damals nicht schüchtern war, zog ich es doch vor, relativ bald das Weite zu suchen. Tagsüber am Strand wurden meine österreichischen Buben von den Einheimischen umworben, was diese zu gewissen Äußerungen veranlasste. Jedenfalls stand eines Tages eine Meute vor dem Kinderheim, die lautstark die Herausgabe einiger Burschen verlangte, die sie beleidigt hätten. Andernfalls würden sie das Heim stürmen und wieder längst weg sein, bis wir die Carabinieri verständigen konnten. Ich überließ meinem Stellvertreter die Verhandlungen, schlich ums Haus und notierte mir die Kennzeichen der Vespas, mit denen sie angereist waren. Konfrontiert mit meinen Aufzeichnungen zogen sie dann laut murrend und schimpfend doch wieder ab.
Zwei Vespafahrer passten beim Übergang zum Strand täglich eine Erzieherin ab, die mit den sechsjährigen Buben unterwegs war und sich nicht wehren konnte, wenn sie vor den Augen der Kleinen unsittlich berührt wurde. Bis dann mein Stellvertreter und ich unsererseits den beiden Strolchen auflauerten und einige Ohrfeigen für sie und Beulen für die Vespa verabreichten. Damit war dann Schluss mit dem täglichen Spuk.
Bei einem Ausflug mit den Kindern erlitt ein junges Mädchen einen Schwächeanfall in der Hitze und musste auf eine Parkbank gelegt werden. Die anwesende Krankenschwester bestätigte mir, dass nur etwas Ruhe im Schatten ausreichen würde, damit sich die junge Dame wieder erholt. Aber sehr schnell rotteten sich Passanten zusammen, die lautstark einen Arzt forderten, und nachdem ich mich weigerte, einen zu rufen, die Ambulanz verständigten. Bei Kindern kennen die Italiener keinen Spaß und ich konnte auch nicht verhindern, dass das Mädchen in den Rettungswagen geladen wurde. So sprang auch ich hinten rein und es ging in wilder Fahrt über Gehsteige und Sperrflächen, unter Missachtung sämtlicher Verkehrsregeln, ins Kinderspital. Dort angekommen, fragten mich die Ärzte verwundert, warum wir gekommen wären, und ich durfte schlussendlich die Kosten für unnötig gerufene Ambulanz begleichen.
Am nachhaltigsten ist mir allerdings die Geschichte mit den Läusen in Erinnerung. Pidocchi, wie die kleinen Dinger heißen, sind in Italien sehr verpönt und die Sanitärbehörde hätte mir das Heim geschlossen, wenn ein Befall aufgetreten wäre. Das ist natürlich passiert und der Ausblick auf 300 eingesperrte Kinder mit Blick aufs Meer bereitete mir keine wirkliche Freude. Wir mussten aber alle Kinder durchwaschen und konnten keine großen Mengen an Läuseshampoo kaufen, ohne auf uns aufmerksam zu machen. Daher fuhren wir im Umkreis von hunderten Kilometern alle Apotheken an, um kleine Mengen an Shampoo zu erstehen. Der Kleinbus, mit der Aufschrift Österreichische Bauernkrankenkasse, musste natürlich weit weg parken, um keine Rückverfolgung zuzulassen. Es gelang uns und wir bekamen auch die Pidocchis wieder in den Griff.
Was ich in positiver Hinsicht nicht vergessen kann, war die Pasta von Cesare. Er war der Hausmeister und für die tägliche Vorspeise aus Teig zuständig. Keine der Küchendamen durfte die heilige Handlung der Zubereitung der Pasta stören. Das durfte nur Cesare und der geschmackliche Erfolg gab ihm recht. Es war eigentlich egal, welche Hauptspeisen wir in diesem Monat vorgesetzt bekamen, alle freuten sich täglich auf die Pasta und manche traten um einige Kilo schwerer den Heimweg Ende August an. Die Kinder und Erzieher fuhren wieder mit dem Zug nach Hause und ich chauffierte den Kleinbus wieder nördlich über die Alpen. So gut das Essen am Meer war, ein Genuss war jedenfalls wieder das erste Schwarzbrot in Südtirol.

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger

Kochen für Teenies

Zucchini-Röllchen

Zutaten:

3 Zucchini (ca. 700 g), Bauchspeck, 1 EL Kapern, Parmesan, Pfeffer, Salz, Öl, 1 Pk. Baby-Mozzarella, 35 g halbtrockene, in Öl eingelegte Tomaten, Basilikumblätter

Zubereitung:

Backrohr auf 220° Umluftgrillen vorheizen, Zucchini der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln, feingehackte Kapern darüber streuen, salzen und pfeffern. Auf oberer Schiene ca. 3-5 Minuten backen. Speck in Streifen schneiden – sollten ungefähr die gleiche Größe wie die Zucchinischeiben haben.

Je einen Speckstreifen mit einer Zucchinischeibe belegen, mit Parmesan bestreuen und einrollen. Röllchen, mit dem Ende nach unten, auf das Backblech legen, eventuell mit Parmesan bestreuen und auf oberer Schiene nochmals ca. 3-4 Minuten backen.

Die fertigen Röllchen abwechselnd mit halbiertem Mozzarella, Tomatenstücken und Basilikumblättern auf Spieße stecken.

Zucchini im Blätterteig

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig, 2 kleine Zucchini, 1 Kugel Mozzarella (oder anderer Käse, je nach Geschmack), ev. Kapern, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Zucchini wie im vorherigen Rezept zubereiten. Blätterteig ausrollen, dicht mit Zucchinischeiben belegen und Mozzarellascheiben darauflegen, mit gehackten Kapern bestreuen, salzen und pfeffern. Blätterteig einrollen, mit versprudeltem Ei bestreichen und im Rohr ca. 10-15 Minuten bei 180° knusprig backen. In ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Radieschen-Feta-Aufstrich/Dip

Zutaten:

1 Bund Radieschen, 200 g Frischkäse, 100 g Feta, 4-5 EL Schlagobers, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Radieschen feinwürfelig schneiden und Feta mit einer Gabel zerdrücken. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pikante Muffins

Zutaten:

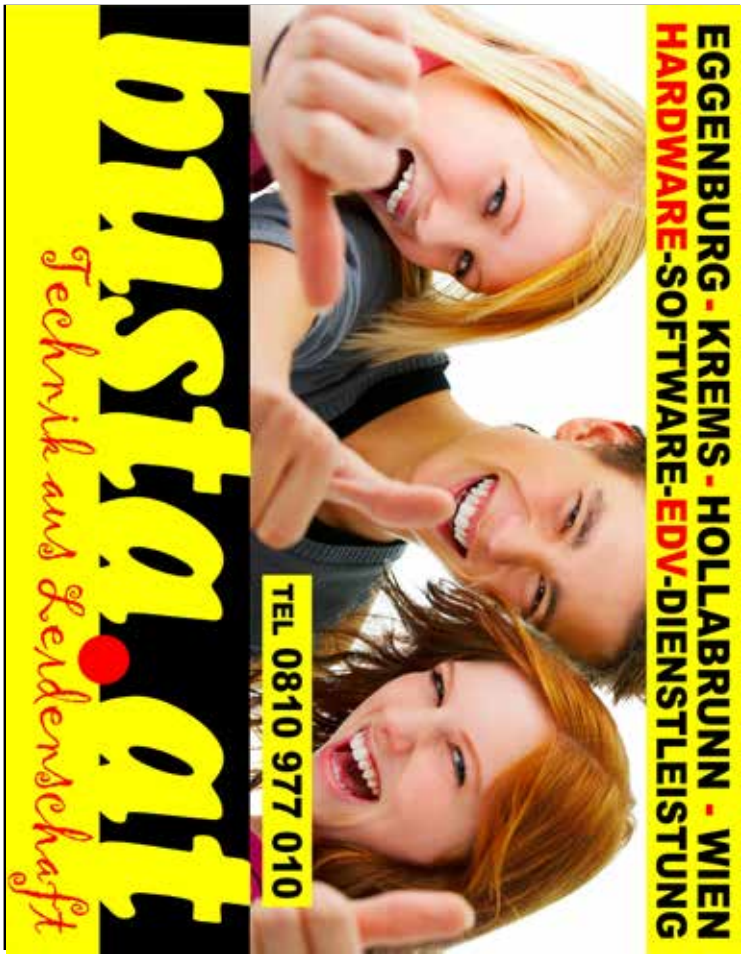
1 Ei, 200 ml Milch, 100 g Käse gerieben, 100 g Speck, ½ Zwiebel, 60 g Butter, 200 g Mehl, 2 TL Backpulver, Wildkräuter (fein geschnitten), Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen und Muffinformen vorbereiten. Den Speck oder Schinken in kleine Würfel schneiden. Butter schmelzen und mit Ei und Milch gut verrühren. Mehl, Backpulver, Kräuter, Salz und Pfeffer nach und nach hinzufügen. Zuletzt den Käse und Schinken unterheben. Teig in die Formen füllen und in etwa 20-25 Minuten backen.

Korrektur: In der vorherigen Ausgabe fehlte beim Rosenblütensorbet die Mengenangabe für den Rosenblütensirup: Vor dem Zerkleinern der Würfel, je nach Geschmack, einen Schuss Rosenblütensirup von Monin hinzufügen.

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



Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung

Edelstahltechnik Estec Robert Freytag

- 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

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 05.08.2019
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.