

Sonnleitenn news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

INFORMATIONSTAGE
am 22. und 23. November 2019



EDITORIAL

Die Fachschule Hollabrunn befindet sich derzeit in intensiven Um- und Neubaumaßnahmen und ist damit Teil einer niederösterreichweiten Professionalisierungsintensität im Fachschulbereich. Sowohl Lernende und Lehrende freuen sich auf eine attraktive Ausbildungsstätte.

INHALT

Aus der Schule	4
Fachartikel.....	12
Veranstaltungen und Termine	16
Stellenangebote	23
Erlesenes aus der Landwirtschaft.....	25
Kochen für Teenies	27

Gebt den Kindern das Kommando. Die Welt gehört in Kinderhände. Sie berechnen nicht, was sie tun. Dem Trübsinn ein Ende.

(Herbert Grönemeyer)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!



Gehört die Welt wirklich in Kinderhände? Verspielen wir „Alten“ derzeit den Planeten und damit die Zukunft unserer Kinder und Kindeskinde?

Wenn man Greta Thunberg und der „Fridays for Future“ Bewegung so zuhört, dann könnte man es fast annehmen.

Andererseits schwappen derartige Kampagnen fast kontinuierlich zumeist über den Atlantik. Ich darf an die „#metoo-Bewegung“ erinnern, die den, toxischen, alten weißen Mann als Feindbild auserkoren hat und damit analog zu Hexenverfolgungen Männer als Sexisten denunziert. Beginnend mit Harvey Weinstein über Kevin Spacey bis hin zu Plácido Domingo, um nur einige zu nennen. Nicht dass ich sexuelle Belästigung verharmlosen und Männer, die es verdienen, verteidigen möchte, aber wie immer bei solchen Bewegungen wird weit über das Ziel geschossen. Es ist auch nicht einzusehen, warum im zwischengeschlechtlichen Smalltalk der junge hübsche Mann mit dem Sixpack der weiblichen Seele schmeichelt, während der alte, dicke Glatzköpfige mit denselben Worten ein furchtbares Verbrechen begeht. Das Strafrecht kennt keine optische Beurteilung der Täter.

Aber zurück zu Greta Thunberg. Natürlich erleben wir derzeit einen rasanten Klimawandel und können nicht ausschließen, dass der von Menschen gemachte CO₂-Ausstoß dazu beiträgt. Und natürlich muss man Mahnungen ernst nehmen und sich Strategien überlegen, was derzeit aber nur sehr langsam geschieht.

Die Erste Welt, zu der wir uns zählen dürfen, verbraucht immense Ressourcen und die Schwellenländer, am Weg zum selben Status, wollen das natürlich auch. Auch wenn Fehler erkannt wurden, so wollen sie diese „angenehmen Fehler“ auch machen. Haben wir wirklich das Recht, denen das zu verbieten, was wir seit Jahr-

zenten praktizieren? Ist das nicht vermessen?

Und damit kommen wir auch zum landwirtschaftlichen Aspekt, falls Sie sich schon gefragt haben, was der Direktor einer landwirtschaftlichen Schule hier eigentlich schreibt. Fridays for Future stellt sich ja nicht nur gegen die Industriegesellschaft und ein zügelloses Mobilitätsverhalten, sondern auch gegen eine leistungsfähige Landwirtschaft.

Bei Betrachtung des weltweiten Bevölkerungswachstums und einer gleichzeitigen rasanten Bodenversiegelung müssen hier unsere Alarmglocken schrillen. Ökologisierung ist wichtig, aber im Hinblick auf die Grundversorgung der Weltbevölkerung muss man sehr differenziert vorgehen.

Meiner Meinung nach muss der Fokus zuerst auf die Verschwendung von Lebensmitteln gelegt werden. Ganz egal, ob es sich um schlechte Lagerbedingungen in Dritte Welt Staaten handelt oder um den Überkonsum in den Erste-Welt Ländern und beginnend in den Schwellenländern. Dazu fällt mir immer das Beispiel ein, dass ganz Graz mit dem Brot versorgt werden könnte, dass in Wien weggeworfen wird.

Wir müssen also derartige Bewegungen, wie sie Greta Thunberg derzeit vorlebt, als notwendiges Korrektiv sehen, nicht mehr und nicht weniger.

Das Pendel schlägt immer in der anderen Richtung genauso stark aus, wie wir es anstoßen. In dem Zusammenhang sind Zeitströmungen nicht zufällig, sondern hausgemacht, wie die berühmte 68er-Bewegung des letzten Jahrhunderts. Auch wenn die meisten der damaligen Proponenten heute auch dem Establishment angehören, so war ihr Kampf gegen eben dieses in den 60ern und 70ern sehr wichtig. Aber Revolutionen gelingen nicht immer und wenn doch, dann fressen sie sehr oft ihre Kinder.

Hören wir Greta also aufmerksam zu. Überdenken wir alles, wo sie recht haben könnte, aber verhindern wir Ideen, die zu Schaden führen könnten. Damit zeigen wir unseren Kindern, dass wir sie einerseits verstanden haben, wir uns aber andererseits unserer Verantwortung für diesen Planeten bewusst sind.

Haben Sie einen schönen Herbst und einen reichen Erntedank. Bleiben Sie uns gewogen!

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

INFORMATIONSTAGE

Fr., 22.11.19, 13:00 - 17:00

Sa., 23.11.19, 09:00 - 14:00



“Ihr traditioneller Bildungspartner im westlichen Weinviertel”

- Landwirtschafts- u. Weinbauausbildung
- Kleintierhaltung u. Futtermittelproduktion (Haustierhaltung)
- Betriebs- u. Haushaltsmanagement
Betriebsdienstleister
Ausbildung z. Haus-, Garten- u. Tierbetreuer
- Berufsreifeprüfungslehrgang
mit Studienberechtigung

AUS DER SCHULE

**Herzlich willkommen in der
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn!**

1. Jahrgang Landwirtschaft und Weinbau
 Klassenvorstand Ing. Reinhard Dorfwrth



Stefan Anzböck, Jonathan Basler, Maria Bauer, Christopher Bender, David Boigenfürst, Marvin Dallinger, Philipp Grill, Fabian Gundacker, Erfanullah Hamkar, Dominik Hartl, Matthias Hasibar, Stefan Hösele, Abdul Isahi, Fabian Krenn, Joachim Kruckner, Moritz Lackner, Thomas Lendl, Sascha Mareiner, Abdullah Nasiri, Fabian Pany, Gregor Posch, Florian Reich, Thomas Reichmann, Heinrich Reiß, Florian Rohringer, Josef Rohringer, Hasib Sadad, Martina Schechtner, Christian Scheibböck, Magdalena Schober, Gabriel Schödl, Melissa Schwarz, Hannes Steindl

1. Jahrgang Betriebs- und Haushaltsmanagement
 Klassenvorständin Bianca Maron, BEd.



Takhmina Anarkulova, Jennifer Berger, Luca Elsinger, Carmen Gieler, Viktoria Gschladt, Ines Köck, Stefanie Matuschek, Laura Mayer, Lisa Neumann, Miriam Plöchl, Intizart Saborzada, Sebastian Scheer, Nicole Schmied, Julia Schörghofer, Lukas Stadler, Anna Trojan, Sandra Widhalm, Sandra Wiehart

1. Jahrgang Kleintierhaltung u. Futtermittelproduktion

Klassenvorständin Mag. med. vet. Lisa-Maria Kagerer



Viktoria Ausser, Elena Bardel, Vanessa Berger, Jacqueline Bruckner, Ilona Buschbacher, Celina Dolejsi, Lisa Draxler, Kacper Dybal, Marlene Eichinger, Nina Fichtinger, Julia Hager, Lukas Hahn, Larissa Harrer, Vanessa Herzig, Katharina Hnidek, Julian Hochfelsner, Salvador Huber, Miriam Jandricsics, Verena Koger, Jan Kotrba, Florian Lechner, Angelina Lobenhofer, Elena Mally, Miriam Maurer, Lisa Mayer, Michael Rauch, Stefanie Reingruber, Tony Ruhsam, Caroline Schadler, Stefanie Schirmbeck, Jennifer Skorpis, Johanna Stefan, Tanja Wagner, Matthias Walter, Diana Wieneritsch

Berufsreifungs- und Studienvorbereitungslehrgang

Klassenvorständin Mag. Barbara Geiswinkler



Marie-Christine Arnold, Henriette Demele, Katharina Frühwald, Roman Gattermann, Maline Grögl, Ida Haimel, Lena-Marie Harder, Victoria Hienert, Anika Jöchlinger, Kira Kaszas, Christine Müller, Katharina Novotny, Bastian Rainer, Irmgard Rinesch, Romina Scharnreithner, Melanie Schwayer, Melanie Singer, Jessica Thaller, Barbara Weber, Jasmin Weiser, Viola Weißinger, Robert Wiley, Manuel Zunt

Neu im Team

Mag. Christina Bauer

Seit April 2019 unterrichte ich an der LFS Hollabrunn Deutsch, Englisch und Hauswirtschaftspraxis. Nach meiner Ausbildung an der HBLA Sitzenberg und einem kurzen Auslandsaufenthalt in den USA entschied ich mich für ein Lehramtsstudium an der Universität Wien. Ich studierte die Fächer Geographie und



Wirtschaftskunde sowie Haushaltsökonomie und Ernährung. Nach Beendigung meines Studiums absolvierte ich mein Unterrichtspraktikum an der HLW Tulln. Seit diesem Schuljahr widme ich mich nun voll meiner Anstellung in der Fachschule, wobei ich die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern sehr schätze. Auch die kurze Distanz zu meinem Wohnort Grund ist natürlich ein großer Vorteil. In meiner Freizeit bin ich gerne sportlich aktiv (im Sommer vor allem in den Bergen Südtirols), versuche mich an neuen Backkreationen oder arbeite auf dem elterlichen Landwirtschaftsbetrieb mit. Ich möchte mich auf diesem Weg für die herzliche Aufnahme ins Team bedanken und blicke mit Freude und Spannung auf die zukünftigen Aufgaben in der LFS.

Annette Frei, BEd.

„Eine neue Aufgabe, bringt immer auch neue Chancen“

Mit diesem Gedanken habe ich mich entschieden an der LFS Hollabrunn Lehrkraft zu werden. Mein Name ist Annette Frei und ich möchte mich hiermit kurz vorstellen. Ich komme aus dem wunderschönen Waldviertel, genauer aus dem Ort Dobersberg im Bezirk Waidhofen an der Thaya. Lehrerin bin ich deswegen geworden, weil ich selbst ein sehr interessierter



und neugieriger Mensch bin und gerne mit anderen gemeinsam lerne und sie ein Stück auf ihrem Lebensweg begleite.

Ich bin selbst Absolventin zweier landwirtschaftlicher Fachschulen. Ich habe die LFS Zwettl, Betriebs- und Haushaltsmanagement, besucht und danach an der LFS Hollabrunn den BRP-Lehrgang absolviert. Nach der Matura durfte ich drei Jahre im Sozialpädagogischen Zentrum Allentsteig arbeiten. In dieser Zeit hatte ich die Chance mir sehr viel pädagogisches Wissen anzueignen. Nach meinem Studium in Ober St. Veit habe ich mein Lehrerleben begonnen.

Neben der Schule führe ich noch einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit einer Imkerei, Grünland und bald einem Geflügelstall.

Ich freue mich auf die kommenden Jahre an der LFS Hollabrunn!

Prof. DI Brigitte Schuster

Ich bin 1971 geboren und lebe in Senning, wo ich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen bin. Nach der Matura am Aufbaugymnasium in Hollabrunn habe ich an der Boku Landschaftsökologie studiert. Mein Interesse galt der Vereinbarkeit von Naturschutz und Landwirtschaft. Berufliche Erfahrungen konnte ich als Mitarbeiterin bei einem Forschungsprojekt über Ackerbrachen sammeln.



Im Sommer und Herbst bin ich in meiner Freizeit auch für die Regionale Gehölzvermehrung unterwegs. Besonders gerne blicke ich auf die Arbeit und die persönlichen Kontakte zurück, die ich im Rahmen meiner Anstellung als Projektbetreuerin beim Distelverein in Orth an der Donau bzw. Deutsch Wagram machen durfte. Den größten Teil meines beruflichen Lebens hat meine Lehrtätigkeit an der LFS Tulln geprägt, an der ich seit November 2001 unterrichte. Dort darf ich mein Wissen vor allem im Schwerpunktfach der Kommunalen Dienste an die Schüler und Schülerinnen weitergeben. Viele spannende Begegnungen durfte ich auch im Rahmen der Landjugendbetreuung und in der Bäuerinnenarbeit erleben. Seit fünf Jahren begleite ich die Bäuerinnen im Bezirk Korneuburg. Seit Beginn dieses Schuljahres unterrichte ich an der LFS Hollabrunn an zwei Tagen Englisch, Gartenbau und die Käsekennerausbildung.

• **Ing. Petra Strasser, BEd.**



Mein Name ist Petra Strasser, ich bin seit September 2019 neu im Lehrerteam der LFS Hollabrunn und darf mich nun kurz bei Ihnen vorstellen: Aufgewachsen bin ich auf dem elterlichen Ackerbaubetrieb im Bezirk Mistelbach.

Meine Schulausbildung am Francisco Josephinum in Wieselburg habe ich 2008 abgeschlossen, danach studierte ich an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Nach meinem Abschluss war ich bis 2018 in der Burgenländischen Landwirtschaftskammer tätig, bis es mich in meine neue Heimat nach Mahersdorf im Bezirk Horn zu meinem Lebensgefährten verschlug. Dort führen wir einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Ackerbau und Geflügelmast.

• **FSOL Dipl. Päd. Hildegard Paßecker**



Mein Name ist Hildegard Paßecker und ich freue mich, ab dem Schuljahr 2019/20 an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn Religion zu unterrichten. Aufgewachsen bin ich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in Fels am Wagram.

Nach der Matura an der HBLA Sitzenberg und einer anschließenden pädagogischen Ausbildung war ich an verschiedenen Schulen in Niederösterreich als Lehrerin und Bäuerinnenberaterin tätig.

Im Jahr 1999 entschied ich mich, die Ausbildung zur Religionslehrerin am RPI in St. Pölten zu absolvieren, und seither unterrichte ich auch Religion.

Ich bin verheiratet, habe 2 erwachsene Söhne und lebe mit meinem Mann in Fels am Wagram.

• **Ing. Reinhard Dorfwirth**



Mein Name ist Reinhard Dorfwirth, geb. 1966 in Gmunden (OÖ). Im Jahre 1988 habe ich die Matura für Forstwirtschaft in Bad Vöslau bestanden. Von 1991 bis 2000 war ich als Lehrer an der LFS Tullnerbach tätig. Anschließend bis 2019 Lehrer an der LFS Tulln. Ab dem heurigen Schuljahr bin ich der LFS Hollabrunn zugeteilt.

Ich freue mich auf eine spannende und abwechslungsreiche Zeit an der LFS Hollabrunn.

Sabine Görlich (Küchenleiterin)



Elfie Schöpf
(Reinigung)

Brigitte Müllbner
(Küche)



Marion Schmalzbauer
(Küche)



Christine Weinhappl
(Reinigung)



Wallfahrt der NÖ Landwirtschaftsschulen zum Stift Lilienfeld



Ende September fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die zum Stift Lilienfeld führte. Die Wallfahrt stand unter dem Motto ‚17 Ziele für eine bessere Welt‘ der Vereinten Nationen.

„Die Beschäftigung mit den 17 globalen Zielen für eine gerechtere und nachhaltigere Welt eröffnet für die Schülerinnen und Schüler den Raum, sich mit dem eigenen Lebensstil kritisch auseinander zu setzen und diesen zu hinterfragen. Dabei zeigen die Jugendlichen großes Engagement und die Bereitschaft zum Handeln, um die Welt positiv zu gestalten“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister.

„Besonders hoch im Kurs stehen bei den Schülerinnen und Schülern die Ziele zum Klimaschutz und nachhaltiger Konsum, wie sich bei der Wallfahrt zeigte. An den NÖ Landwirtschaftsschulen werden globale Ungleichheiten thematisiert und nachhaltige Gestaltungsmöglichkeiten ausgelotet“, so Teschl-Hofmeister. In vielen Bereichen wurden in den letzten Jahren schon beachtliche Fortschritte erzielt. So ist die Armut deutlich zu-

rückgegangen und der Zugang zu Bildung ist stark gestiegen. Dennoch gibt es noch viel tun, damit die Welt für alle Menschen gleich lebenswert wird.

Rund 2.000 Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftsschulen nahmen bereits zum zwölften Mal an diesem Auftakt ins neue Schuljahr teil. Diözesanbischof Alois Schwarz hielt im Innenhof des Stiftes den Wortgottesdienst und sprach von einer besonderen Aktion der Landwirtschaftsschulen, die Gemeinschaft stiftet und den Jugendlichen Werte vermittelt.

Für die Musik sorgten die Chamäleons und die Blasmusik der Landwirtschaftlichen Fachschulen unter der Leitung von Fachlehrer Josef Schnabel. Moderiert wurde die Veranstaltung von Klaus Karpf. Für die Organisation der Schülerwallfahrt zeichneten Fachlehrer Rudi Weiß und das Team der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) verantwortlich.

2016 trat die Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung der Vereinten Nationen (United Nations, UN) in Kraft. 193 Mitgliedsstaaten beschlossen gemeinsam die 17 Nachhaltigkeitsziele bis zum Jahr 2030 umzusetzen.



Rund 2.000 Schülerinnen und Schüler der NÖ Landwirtschaftsschulen nahmen bereits zum zwölften Mal an diesem Auftakt ins neue Schuljahr teil. (Copyright: Jürgen Mück)



(V. l.): Schülerin Melanie Berger, Diözesanbischof Alois Schwarz, Bildungslandesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und Schüler Marius Ebner im Innenhof des Stiftes Lilienfeld (Copyright: Jürgen Mück)

Kennenlertage der 1. Jahrgänge am Altenberg



Um den Einstieg in die neue Schule zu erleichtern, fanden von 10. bis 11. September die Kennenlertage der 1. Klassen Kleintierhaltung mit Futtermittelproduktion und Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement auf dem Gut Altenberg in Retz statt.

Am ersten Tag standen gruppenspezifische Spiele auf dem Programm, so konnten sich die Schülerinnen und Schüler klassenübergreifend kennenlernen. Auch Teamwork und Sportspiele füllten den Tagesplan. Am Abend wurden wir von Herrn Schönbauer Robert mit leckeren Grillspeisen versorgt. Ein besonderes Highlight war die Übernachtung unter freiem Sternenhimmel. Der

zweite Tag startete bei perfektem Wetter mit einem gemeinsamen Frühstück auf der Weinterrasse. Danach besuchten wir die Windmühle, hier erwartete uns eine traumhafte Aussicht. Die Wanderung führte uns weiter zum Retzer Erlebniskeller. Nach der Kellerführung endeten unsere 2 erlebnisreichen Kennenlertage. Die Klassenvorstände der 1 HT Lisa Kagerer und 1 BHM Bianca Maron bedanken sich bei den Bediensteten aus dem Landesweingut Retz für die Unterbringung und großzügige Versorgung sowie bei den Begleitlehrern Silvia Brandstätter und Dieter Blahous.



Neues aus der Haustierhaltung

Die üblicherweise ruhige Ferienzeit war heuer aufgrund der in vollem Ausmaß begonnenen Umbaumaßnahmen im Schulgebäude geprägt von Tiersiedlungs-Arbeiten und der Suche nach Ersatzquartieren. So sind nun nach den Krallenäffchen, Leguanen, Köhlerschildkröten und Graupapageien auch die Kois und Goldfische umgezogen, die Korallenfingerfrösche wurden verlegt und das Westafrika-Aquarium wurde vorübergehend aufgelassen. Wenn man aber plant, kommen neue Ideen und so ist es nicht verwunderlich, dass auch im heurigen Schuljahr viele kleine und größere Veränderungen und Verbesserungs-Projekte in der Lehrwerkstätte der HT in Angriff genommen werden und zum Teil schon wurden. Beispiele dafür sind der Futtermittel-Container mit Schwerlastregalen, die Erweiterung der TGI-Wiese oder der Bau einer neuen Futtermittelküche mit erweiterter Arbeitsfläche und Kühlung. Bei all dem ist ein weiteres Mal die Mithilfe und Zusammenarbeit von Betrieb, Hauspersonal, Lehrkräften und Schülern Voraussetzung und ermöglicht unsere Weiterentwicklung. Vielen Dank dafür und wir werden natürlich weiter berichten! Auch für unsere HT-Schüler hat das heurige Schuljahr den Umbaumaßnahmen geschuldet etwas anders be-

gonnen als gewohnt: Gleich am ersten Schultag wanderten die 35 neuen 1HTler mit ihrer KV Lisa Kagerer und die 32 2HTler mit KV Verena Kucera in die Landesberufsschule (LBS) Hollabrunn und bezogen ihre Ersatzklassen. Seither findet der Theorieunterricht in der LBS statt, für das Mittagessen und den Praxisunterricht kommen die HT-Klassen zurück in die LFS. Nach einer kurzen Orientierungs- und Gewöhnungsphase ist nun der Alltag eingezogen. Der 1. Jahrgang Haustierhaltung



Unterricht in NTH (Karin Zenger) und VIVA (Verena Kucera): Gift- und Futterpflanzen erkennen. (Copyright: Verena Kucera)

hat bereits die Einschulungsphase mit Arbeitssicherheits-Training, Hygieneschulung und Pflanzensammelrundgang im Praxis-Unterricht hinter sich und befindet sich mitten in der tierbezogenen Fachausbildung.

Der 2. Jahrgang kann auch heuer wieder im Rahmen des Veterinärkunde-Unterrichts ein einwöchiges Mini-Praktikum in der AniCura-Tierklinik Hollabrunn absolvieren und so, noch vor der langen Praxis im 3. Schuljahr, in die Welt der Tierkliniken hineinschnuppern. Der Andrang ist in der heurigen 2 HT enorm und die Motivation der Schüler wirklich vorbildlich. Heuer neu ist die Möglichkeit, auch im niedergelassenen tierärztlichen Bereich zu schnuppern. Hierfür konnten wir dankenswerter Weise Frau Dr. Bauer von der Tierarztpraxis Guntersdorf gewinnen. Sie ist seit vielen Jahren eine verlässliche Praxisplatz-Geberin und gibt nun auch im Rahmen des Unterrichts ihre Erfahrung und ihr Know-how an unsere Schüler und Schülerinnen weiter. Auch unser neuer Amtstierarzt Dr. Johannes Klinger gibt bei



Amtstierarzt Dr. Klinger und Mag. Huemer mit Schülern bei der Blutabnahme im Rinderstall. (Copyright: Verena Kucera)

seinen Besuchen, z. B. bei Blutabnahmen, sein Wissen an den Nachwuchs weiter, so können die Schüler und Schülerinnen im veterinärkundlichen Bereich vielfältigste Eindrücke aus der Praxis sammeln.

Zu Schulbeginn haben wir auf Ersuchen der VS Retz als

Nachfolge des Projekts „Magisterra“, das im SJ 2016/17 gemeinsam mit dem Jugendreferat des ÖVVÖ und der VS Retz durchgeführt wurde, zwei Nachzucht-Tiere aus unserem Leopardgecko-Bestand (*Eublepharis macularius*) vorübergehend in dem dort bestehenden Terrarium untergebracht. Die Beschäftigung mit den Tieren soll das Verantwortungsbewusstsein der Kinder schulen



Florian Hanousek bei der Übergabe unserer 2 Leopardgeckos an die Schüler und Schülerinnen der 3B und ihre Klassenlehrerin Barbara Mandlbauer aus der Volksschule Retz.

sowie Interesse und Zugang zur Natur fördern. Die LFS Hollabrunn steht natürlich den Lehrerinnen der VS Retz auch weiterhin fachlich jederzeit zur Seite, es werden zweiwöchentlich Futtertiere geliefert, im Rahmen des Praxisunterrichts werden unsere Schüler und Schülerinnen auch in die VS Retz fahren und das Terrarium mitbetreuen. Florian Hanousek ist hier dankenswerter Weise unsere direkte Verbindung nach Retz, da dessen Tochter die betreffende Volksschulklasse besucht.

Wir starten also gewohnt motiviert in das neue Schuljahr und wünschen allen Schülerinnen und Schülern viel Erfolg und Freude am Lernen!

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.

Hohe Auszeichnung für LFS Hollabrunn!

Der österreichische Verband für Vivaristik und Ökologie (ÖVVÖ) hat der LFS Hollabrunn in diesem Jahr den begehrten „Goldenen Anton“ bei der diesjährigen Guppy Europameisterschaft in Wien überreicht. Diese Auszeichnung ergeht an Personen oder Institutionen, die sich für die Heimtierhaltung in Österreich einsetzen und auszeichnen.

Die LFS Hollabrunn bekam die begehrte Trophäe für den sehr erfolgreichen Lehrgang „Kleintierhaltung mit Futterproduktion (Haustierhaltung)“, der sich großer Beliebtheit und Nachfrage erfreut.

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter der Landwirtschaftlichen Fachschule, war sehr erfreut und bedankte sich für die hervorragende Zusammenarbeit mit dem österreichischen Dachverband der Heimtierhalter.



Bild (v. l.): Andreas Schramm (Präsident ÖVVÖ), Rudolf Reisenberger, Gerhard Gabler (Finanzreferent ÖVVÖ) (Copyright: ÖVVÖ)

Pony Luna soll Kindern ein Lächeln ins Gesicht zaubern

Nachdem TGI-Pony Schnitte im Sommer leider verstorben ist und unser Krümel jetzt alt genug ist, um in



Foto: TGI-Pony Muffin lernt den Neuzugang Luna auf unserer Weide kennen. (Copyright: Karin Zenger)

Ausbildung zu gehen, ist unser Ponybestand etwas geschrumpft. Deswegen haben wir einen Neuzugang zu begrüßen: Luna, eine zehnjährige Mini-Shetlandponystute, von der wir hoffen, dass sie sich gut einlebt und auch ein tolles TGI-Pony wird.

Unsere Ponys und Hühner von der LFS Hollabrunn haben ein besonderes Talent, sie können beim sozialen Lernen unterstützen, die Seele trösten und so das Selbstwertgefühl steigern, das sind auch Anforderungen für TGI-zertifizierte Tiere laut ÖKL. Daher sind unsere Ponys und Hühner speziell auf die tiergestützte Arbeit mit Kindern trainiert und geprüft. Viele Kindergärten aus der Umgebung kommen uns in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn besuchen, um intensiven Tierkontakt zu erleben. Tiergestützte Intervention am Bauernhof ist ein Programm des ÖKL.

Kurz notiert



Bei der Eröffnung des Rot Kreuz-Hauses in Hollabrunn



Volle Action beim Sportfest

Baumaßnahmen an NÖ Landwirtschafts- und Berufsschulen laufen



(Foto-Coypright: Dieter Kraus)

Um zukunftsorientierte Schwerpunkte anbieten zu können und um Ausbildungen in Lehre und Landwirtschaft attraktiv zu gestalten, werden in den kommenden Jahren 110 Millionen Euro in die moderne räumliche und pädagogische Ausstattung der Landwirtschaftlichen Fachschulen und der Berufsschulen Niederösterreichs fließen. „Die ersten Baumaßnahmen laufen bereits“, erklärt Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister den aktuellen Status des Bauprogramms. „Zentrales Ziel ist es, den Kindern und Jugendlichen in Niederösterreich eine Schulbildung zu ermöglichen, die die sich stetig verändernden Rah-

menbedingungen in Landwirtschaft und Wirtschaft berücksichtigt und so gut auf künftige Berufserfordernisse angepasst ist.“

So wird am Standort der Landwirtschaftlichen Fachschule Pyhra das Schülerheim mit einer Kapazität von 270 Betten neu gebaut, Klassenräume werden zugebaut und ein neuer Lehr- und Versuchsstall für Rinder wird errichtet. Die Investitionen dafür betragen 18,7 Millionen Euro. An der Landwirtschaftlichen Fachschule Edelhofer bei Zwettl werden in einem ersten Schritt um rund 16 Millionen Euro das Schülerheim um- und zugebaut, ein neuer Verwaltungstrakt errichtet und der Turnsaal neu gebaut. In den Standort Hollabrunn investiert das Land NÖ knapp 10 Millionen Euro in die Sanierung der Landwirtschaftlichen Fachschule, in einen Zubau zum Weinkeller und in den Neubau der Fleischerwerkstätte für die Berufsschüler. In der gewerblichen Berufsschule Langenlois werden derzeit die Zimmer im Schülerheimtrakt Ost sowie der Speisesaal renoviert bzw. erweitert. An der Weinbauschule Krems entsteht ein neues Landtechnikzentrum samt Werkstätten und an der Landwirtschaftlichen Fachschule Gießhübl wird ein neuer Hühnerstall errichtet. In Gießhübl befindet sich das

einzigste Ausbildungszentrum in Niederösterreich, wo Facharbeiter- und Meisterkurse zur Geflügelwirtschaft stattfinden. Daher investiert das Land Niederösterreich an diesem Standort 550.000 Euro in einen zeitgemäßen Geflügelstall. An der LFS Hohenlehen soll eine biologische Fischeaufzuchtanlage entstehen.

Auch der zunehmenden Digitalisierung wird Rechnung getragen. So können die angehenden Landwirte in Hollabrunn und Pyhra bereits den Umgang mit Drohnen erlernen. Drohnen werden beispielsweise im Pflanzenbau für Bodenanalysen oder zur Feststellung des genauen Düngebedarfs eingesetzt. In der Forstwirtschaft leisten die Luftbilddaufnahmen etwa wichtige Dienste zur exakten Dokumentation von Borkenkäferschäden.

„In Niederösterreich sollen zukunfts- und leistungsorientierte Standorte für berufsbildende Ausbildungen zur Verfügung stehen. Neben fachlichem Wissenserwerb stehen im Hinblick auf zukünftige Herausforderungen an den Landwirtschaftlichen Fachschulen wie auch an den Berufsschulen weiterhin die Vermittlung von Werten, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung im Mittelpunkt des Bildungsauftrags“, so Teschl-Hofmeister abschließend.

FACHARTIKEL

Reinigen mit der Kraft der Mikroorganismen

In der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn wurde im Jahr 2019 eine Phytobac-Anlage errichtet. Damit steht ab nun ein System zur Reinigung von Pflanzenschutzgeräten zur Verfügung, das in einem geschlossenen Kreislauf und mit Hilfe von Pflanzen bzw. der Leistung von Mikroorganismen das Waschwasser reinigt und vorhandene Rückstände biologisch abbaut.

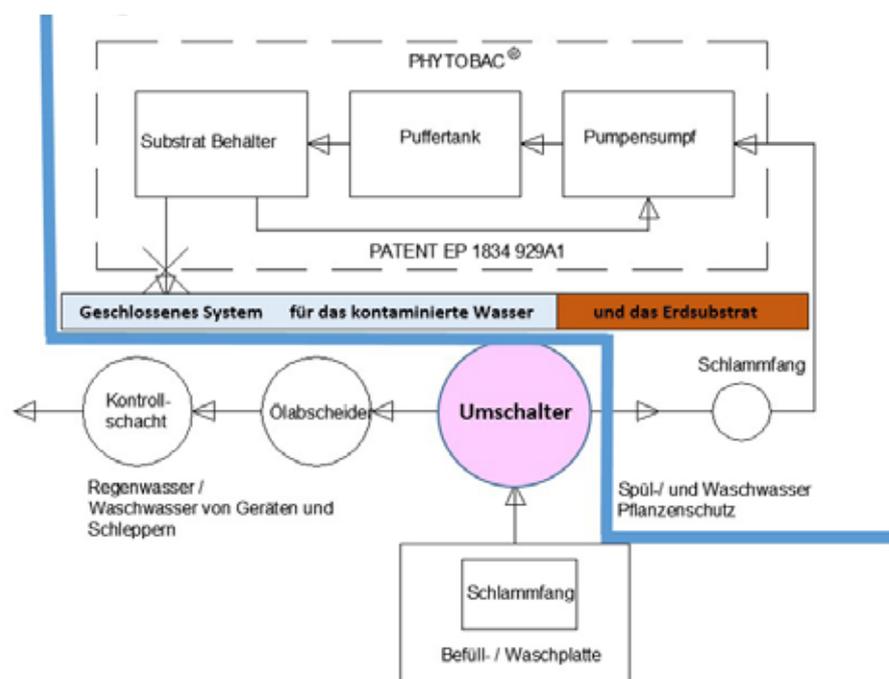
Motivation

Die LFS Hollabrunn betreibt neben dem Landwirtschaftsbetrieb auch ein intensives Versuchswesen im Acker- und Weinbau. Dabei werden jährlich auch verschiedenste Pflanzenschutzversuche in Auftrag genommen und nach GEP-Standard (Gute Experimentielle Praxis) geführt. Obwohl es sich bei diesen

Versuchen um Kleinparzellenversuche handelt und die applizierten Mengen gering sind, fallen durch die Anzahl bzw. Häufigkeit von Varianten und Wiederholungen mitunter zahlreiche Reinigungsvorgänge an. Manchmal sind auch Substanzen dabei, die noch keine Registrierung haben. Für die Reinigung der Pflanzenschutzgeräte und die Entsorgung von Restmengen gab es daher schon seit längerem Bestrebungen, diesen Prozess zu optimieren. Recherche und Besichtigung bereits bestehender Anlagen waren letztlich ausschlaggebend für die Planung und Errichtung einer an die Verhältnisse des Betriebes angepassten Phytobac-Anlage aus dem Hause Bayer.

Planung und Konzeption

In der Planungsphase war zunächst die Standortfrage für die neu zu errichtende Phytobac-Anlage zu klären. Die anfängliche Idee, den bisherigen Waschplatz zu adaptieren und das System zu integrieren, wurde schließlich aus Platzmangel und der nicht optimalen Position am Betriebsgelände verworfen. Außerdem sollte es an dem neuen Waschplatz auch die Möglichkeit geben, die Betriebstankstelle zu errichten und den Waschplatz auch als Bepflanzungsplatz nutzen zu können. Damit war relativ rasch klar, dass es die vernünftigste Lösung sein wird, die Anlage an den Rand des Betriebsgeländes zu legen. Hier waren die Gegebenheiten so, dass es keine baulichen Einschränkungen gab und auch die nötigen Anschlussmöglichkeiten für Wasser und Strom in Reichweite lagen. Ziel bei der Planung war immer, ein multifunktionelles Konzept zu entwickeln. D. h., sowohl für die ordnungsgemäße Lagerung der Pflanzenschutzmittel als auch die Befüllung der Pflanzenschutzgeräte bis hin zur Reinigung



Funktionsprinzip und Komponenten einer Phytobac-Anlage (schematisch; Quelle Bayer/Beutec)

dieser und auch der sonstigen Maschinen und Geräte sollte die neue Anlage den Anforderungen des Betriebes und den gesetzlichen Vorgaben entsprechen. Mitkonzipiert wurde auch die zukünftige Dieseltankstelle, die in einer zweiten Phase errichtet werden soll.

Für die Dimensionierung des Phytobac's spielen die betrieblichen Gegebenheiten und die Struktur des Betriebes eine entscheidende Rolle. Für die Applikation von Pflanzenschutzmitteln stehen in Hollabrunn etwa eine 1200 l Anbauspritze für den Feldbau, eine 1200 l Gebläse-

spritze für den Weinbau, eine 500 l Anbauspritze für den Obstbau und zwei Parzellenspritzen für die Feldversuche zur Verfügung. Für die Ausbringung der Düngemittel gibt es einen pneumatischen und einen Zweischeiben-Düngerstreuer. Auf Basis der Feldfrüchte bzw. Dauerkulturen des Betriebes und der jährlich anfallenden Pflanzenschutzmittel- und Düngerapplikationen wurden die Anzahl der Reinigungsvorgänge für die Innen- und Außenreinigung sowie die anfallende Waschwassermenge errechnet. Für den Betrieb in Hollabrunn ergab sich eine gesamte



Die neu errichtete Anlage mit Lagercontainer, Waschplatte, Frischwassertank, Puffertank und Pflanzenbeeten (Foto: Summerer, LFS)

Wassermenge von 15.000 l pro Saison. Auf Basis dieses Wertes wurde die Anlage dimensioniert.

Komponenten der Phytobac-anlage

Das in Kooperation von Bayer und der niederländischen Firma Beutec konzipierte und patentierte Phytobac ist eine aus mehreren Komponenten bestehende Befüll- und Reinigungsstation. Das System ist modular aufgebaut und damit relativ flexibel an die Bedürfnisse des Betriebes anzupassen.

Waschplatte

Die Reinigung der Geräte erfolgt auf einer technisch dichten Waschplatte, die mit WU-Beton nach DIN 1045 ausgeführt ist und für die geforderten Expositionsklassen geeignet ist. Die Platte wurde auf Basis der betrieblichen Voraussetzungen in Hollabrunn in der Größe 8 x 12 m ausgeführt. Die Platte weist aus allen Richtungen ein 3%-iges Gefälle zur Mitte hin auf und bietet damit ein rund 3,5 m³ umfassendes Puffervolumen. In der Mitte der Platte ist eine aus Hart-Polyethylen gefertigte Auffangwanne (1,5 x 0,3 m) mit Gitterabdeckung eingebettet.

Umschalteinrichtung

Von der Auffangwanne abgeleitetes Washwasser gelangt zu einer Umschalteinrichtung. Damit wird es möglich das Washwasser je nach Art des Wassers in unterschiedliche Systeme abzuleiten. Sauberes Regenwasser, Washwasser von Traktoren und Geräten wird über einen Schlammfang und einen Ölabscheider geleitet. Anschließend gelangt es in den bestehenden Mischwasserkanal der landwirtschaftlichen Fachschule.

Washwasser, das beim Reinigen von Pflanzenschutzgeräten anfällt, bzw. das mit Pflanzenschutzmitteln kontaminierte Reinigungswasser wird durch den „Phytobac-Kreislauf“



Umschalteinheit für geschlossenen Phytobac-Kreislauf bzw. Abwasserkanal; unterhalb Betätigungsknopf für Stromfreischaltung (Foto: Summerer, LFS)

in einen Puffertank gepumpt. Um die menschliche Sicherheit zu gewährleisten und eventuelle Fehlschaltung zu vermeiden, ist der aktuelle Stand der Schaltung optisch immer erkennbar. Dies wird durch die Stellung eines Schalthebels erreicht. Zur Reinigung der Pflanzenschutzgeräte bzw. der landwirtschaftlichen Geräte wird ein Hochdruckreiniger verwendet. Der dazu erforderliche Stromanschluss ist geblockt und muss bewusst freigeschaltet werden. Die dazu benötigte Zeitschalt-

uhr befindet sich in Form eines Buzzers direkt am Umschalthebel. So hat der Anwender immer direkten Blickkontakt zur Schaltung, erkennt den aktuellen Stand am Hinweisschild und wird so intensiv an die Umschaltung erinnert.

Puffertank

Mit Pflanzenschutzrückständen kontaminiertes Washwasser kann durch die Umschalteinrichtung gezielt und sicher in einen Sammelbehälter geleitet werden. Der Sammelbehälter für kontaminiertes Washwasser ist in Hollabrunn als doppelwandiger Tank mit einem Fassungsvermögen von 5.000 l ausgeführt. Im Tank sind die Steuerung und Pumpe untergebracht. Zwischen Umschalteinrichtung und Puffertank befindet sich ein Schlammfang. Dieser stellt sicher, dass keine Erde und Schmutz die Funktionsfähigkeit der Phytobac-Anlage beeinträchtigen. Unmittelbar vor dem Puffertank befindet sich ein Pumpensumpf. Das kontaminierte Wasser wird von dort mittels Tauchpumpe in den Tank gepumpt. In diesen Pumpensumpf fließt auch überschüssiges Drainagewasser (Rücklauf) aus den Substratbehältern.



Frischwassertank mit Befüllautomatik und Lagerbox für Leergebinde im unteren Bereich; links im Bild Dampfstrahler, Easy-flow und Waschbecken (Foto: Summerer, LFS)

Substratbehälter

Das Herzstück des Phytobacs sind technisch dichte Substratbehälter, die mit Erde und Pflanzenbewuchs gefüllt sind. Waschwasser mit Pflanzenschutzmittelrückständen kann so einem natürlichen, mikrobiellen Abbauprozess zugeführt und gereinigt werden. Die dazu benötigten geschlossenen Substratbehälter sind mit einem Gemisch von regionalem Ackerboden und Strohhäcksel (dient als weitere C-Quelle für die Mikroorganismen) befüllt. Ein Tensiometer im Bodensubstrat misst ständig die Bodenfeuchte und steuert so gezielt die Verrieselung des Wassers. Damit sind für die im belebten Boden vorhandenen Mikroorganismen konstant optimale Bedingungen gewährleistet. Diese bauen im Boden eventuell vorhandene Pflanzenschutzmittel ab, während das saubere Wasser verdunstet. Ein durchsichtiges Dach schützt das Substrat vor zu viel Regenwasser, lässt aber gleichzeitig Sonnenstrahlen durch und fördert so den photolytischen Abbau von Pflanzenschutzmitteln. Hohe Windbewegung und ein Pflanzenbewuchs auf dem Substrat erhöhen mittels Transpiration die Wasserverdunstung. Die Reinigungsstation in Hollabrunn umfasst 4 Substratbehälter der Größe 3 x 2 x 0,6 m. Es handelt sich um nahtlos geschlossene, UV-beständige PE-Behälter.

Bisherige Erfahrungen konnten überzeugen

Seit Juni 2019 befindet sich die neue Lager-, Befüll- und Reinigungsstation in Betrieb. Die bisherige Benutzung machte sofort eines deutlich, die Wahl des Standortes und das dort verfügbare Platzangebot untermauern die Richtigkeit dieser Positionierung. Alle Tätigkeiten können sachgemäß und ohne Gefährdung bzw. Beeinträchtigung Dritter ausgeführt werden und vereinfachen



Das Herzstück der Anlage – Puffertank mit Steuerungseinheit und geschlossenen Pflanzenbeeten mit Rücklaufsystem (Foto: Summerer, LFS)

das tägliche Arbeiten. Die Lagerung der Pflanzenschutzmittel in einem entsprechend ausgeführten Container neben der Befüllstation hält die Wege beim Ansetzen der Spritzbrühe kurz und erleichtert das Handling. Bewährt hat sich auch der Puffertank für das Frischwasser mit Befüllautomatik, der das Wasser aus einem eigenen Brunnen speichert. Damit wird eine Vortemperierung möglich. Auch das Easy-flow-Befüllkonzept für Pflanzenschutzmittel der Fa. Agrotop ermöglicht ein sauberes

und anwenderfreundliches Dosieren der Pflanzenschutzmittel.

Vor allem aber die Reinigung der Pflanzenschutzgeräte überzeugte bisher alle Nutzer der Anlage, sowohl aus dem konventionell geführten Ackerbaubetrieb, wie auch aus dem biologisch bewirtschafteten Weinbaubetrieb. Die Innenreinigung der Pflanzenschutzgeräte erfolgt, wie es dem Standard entspricht, am Feld. Die technisch nicht vermeidbaren Restmengen können dann ganz bedenkenlos in das Phytobac geleitet werden. Das ist vor allem bei der Häufigkeit der Versuchsspritzungen sehr vorteilhaft. Auch die Außenreinigung der Pflanzenschutzgeräte erfolgt nun mit gutem Gewissen auf der Waschplatte. Durch die Dimensionierung dieser ist es möglich das Gestänge paketweise auszuklappen und gut zugänglich und gründlich zu reinigen. Nach der Reinigung von Pflanzenschutzgeräten wird die Waschplatte mittels Hochdruckreiniger gesäubert. Das Gefälle erlaubt einen sicheren Abfluss ohne zusätzliche Hilfsmittel.

Die Bedienung aller Komponenten ist insgesamt sehr anwenderfreundlich und übersichtlich. Die Dimensi-



Auch das „Easy-flow“-Befüllsystem ist Teil des neu konzipierten Arbeitsplatzes (Foto: Renner, Agrotop)

onierung der Anlage ist aus derzeitiger Sicht absolut ausreichend. Die Pflanzen in den Substratbehältern sind mittlerweile sehr üppig entwickelt und fühlen sich offensichtlich wohl. In zwei der Substratbehälter wurden gezielt Stolonen der Quecke ausgepflanzt. In den anderen beiden Behältern erfolgte die Aussaat einer Grünlandmischung aus verschiedensten Gräsern. Gegenwärtig dominieren in allen Behältnissen

Amarant- und Gänsefußarten aus dem natürlichen Samenpotenzial der eingefüllten Ackererde. Das Substrat der Beete soll periodisch Untersuchungen auf eventuelle Rückstände unterzogen werden. Prinzipiell sollte es durch den mikrobiologischen Abbau zu keiner Anreicherung von Rückständen kommen und die Substrate sollten dauerhaft in den Beeten bleiben.

Zusammenfassung

An der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn wurde im Jahr 2019 die erste Phytobac-Anlage Österreichs errichtet. Diese wurde auf die Betriebsstruktur des Landwirtschafts- und Versuchsbetriebes ausgerichtet. Die Anlage ist als modulares Reinigungssystem aufgebaut und jederzeit erweiterbar. Das Prinzip der Reinigung basiert auf mikrobiologischen Abbauprozessen in geschlossenen Pflanzenbeeten. Die Anlage in Hollabrunn umfasst 4 dieser Substratbehälter, die mit einem Gemisch aus Ackererde und Strohhacksel gefüllt und mit Pflanzen bewachsen sind. Die gesamten Prozesse der Pflanzenschutzarbeit (Lagerung von Pflanzenschutzmitteln, Befüllung, Reinigung und Verbringung von Leergebinden) können sicher, anwender- und umweltfreundlich ausgeführt werden. Das System hat sich bisher in der Praxis sehr gut bewährt und erfreut die Agierenden in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

DI Harald Summerer



Üppiges Pflanzenwachstum in den Pflanzenbeeten garantiert maximale Verdunstung und ideale Bedingungen für die Arbeit der Mikroorganismen (Foto: Summerer, LFS)

Der Weinjahrgang 2019



Überlegungen zur
Jungweinbehandlung
von
Ing. Johannes Roch

So wie in den letzten Jahren war auch dieses Weinjahr nicht ganz einfach für den Winzer.

Es gab zwar in diesem Jahr zum Glück nur lagenweise Spätfrost, der Vegetationsbeginn war nicht zu früh, die

Rebblüte war ab 10. Juni einem Normaljahr entsprechend, jedoch folgte danach eine sehr trockene Phase. Die Winzer befürchteten schon wieder ein extrem trockenes Jahr, jedoch zeigte sich, dass der Wettergott auch mit den Winzern ein Einsehen hatte. Und so kam es, dass es ab Juli brauchbare Niederschläge in regelmäßigen Abständen in allen Anbaugebieten gab. Die Vegetation konnte sich daraufhin gut entwickeln und der Reifefortschritt entsprach einem Normaljahr. Manche Winzer unterschätzten jedoch die Wirkung des Taus, und so kam es in einigen Lagen zu Problemen mit Oidium.

Waren es im Vorjahr besonders Kleininsekten (Ohrwürmer, Grünwanzen, ...), die uns Probleme bereiteten, so waren heuer vor allem die Mäuse ein stärkeres Problem. Zum Glück haben die Niederschläge diesbezüglich entgegengewirkt.

Die Weinernte ist abgeschlossen, die meisten Weine sind vergoren, etliche Jungweine sind bereits im Verkauf.

Änderungen des Weingesetzes für 2019:

Die Hektarhöchstmenge ist seit 3 Jahren auf 10800 kg erhöht worden. Traubenverkäufer im Weinviertel hatten heuer aufgrund der guten Qualitäten und des dennoch schwachen Preises eher das Nachsehen.

Die Säuerung von Jungwein wurde auch heuer wieder gestattet. Bei Maische/Most max 1,5 g/l und bei Jungwein max 2,5 g/l. (Obwohl im Jahrgang 2019 normalerweise nicht nötig!!)

Analytik des Jahrganges 2019:

Alkohol: Moderate bis gute Alkoholausbeuten.

Säure: Die wenigen, aber sehr brauchbaren Niederschläge des Sommers haben sich sehr positiv auf die Säurewerte ausgewirkt. Daher war in den meisten Fällen eine Säuerung vor der Gärung nicht erforderlich.

Die Weinsäurewerte liegen durchwegs weit über 50 % der Gesamtsäure, teilweise sind sogar 2/3 Drittel anteilmäßig Weinsäure vorhanden.

Eiweiß: Die Eiweißwerte entsprechen einem Normaljahr. Nach einer entsprechenden Mostbentnitgabe ist bei kleinbeerigen Sorten oft kein bis geringes Eiweiß vorhanden, während bei Grüner Veltliner ein Resteiweiß von ca 100 bis 150 g/l in vielen Fällen ausreicht.

Gerbstoff: Eine Gerbstoffbehandlung im Most sollte im modernen Winzerbetrieb zur Selbstverständlichkeit gehören, da sich frühzeitig entfernte Gerbstoffe für die weitere Entwicklung, Haltbarkeit und Ausbau des Weines als günstig erweisen.

Sensorik: Die Jungweine zeigen sich sauber, erstaunlich fruchtig und mit mehr oder weniger Säurebiss versehen. Die heurigen Jungweine sind aufgrund des Säurerückgrades einerseits sehr fruchtbetont, aber auch im Hinblick auf die Haltbarkeit sehr stabil.

Fehlentwicklungen:

Gärstockungen bereiten teilweise auch heuer wieder Probleme und können meist mit Zugabe von Hefenährsalzen und Temperaturerhöhung beseitigt werden.

Estrige Töne: Sind heuer eher nicht zu beobachten.

Böckser: kommt gelegentlich vor, daher soll der 1. Abstich vom Geläger rasch erfolgen.

Unsaubere Noten: Besonders harte und derbe Noten kommen vor. Auf besonders selektive Gerbstoffbehandlung ist zu achten.

Jungweinbehandlung:

1. Endvergärung kontrollieren: mit „Clinitest“ einfach möglich. Aufgrund höherer Säurewerte ist bei einer rein sensorischen Beurteilung oft der Endvergärungsgrad nicht möglich. Bei noch vorhandenem Zuckerrest den Wein aufwärmen und Hefenährsalz (10 - 20g/hl) zusetzen. Wirkung meist nur 2-3 Tage !

2. Umziehen: „Gebot der Stunde“. Um harmonische und volle Weine zu erreichen, ist anzuraten, die Weine rasch zu ziehen und danach auf der Feinhefe zu lagern.

3. Jungweinschwefelung: Entweder zum Zeitpunkt des Umziehens (= sichere Variante) oder nach einigen Wochen Lagerung auf Feinhefe. In jedem Fall ist aber eine SO₂-Gabe von 70 bis 75 mg/l zu empfehlen, um die Weine rasch SO₂-stabil zu machen und um ein mehrmaliges Nachschwefeln somit zu verhindern.

4. Säureharmonisierung: Bei Frühsorten (Mth, FrV) wird ev. eine leichte Aufsäuerung nach Vorversuch notwendig sein.

Bei allen anderen Sorten (GV, RR, Wb) wird eine Entsäuerung nötig werden.

Je nachdem, wann der Wein gebraucht wird, wird sich das Entsäuerungsausmaß richten. Da sehr viel Weinsäure vorhanden ist, ist bei kalter Lagerung über den Winter ein starker Weinsteinausfall (und damit eine starke natürliche Entsäuerung) zu erwarten. Daher ist entweder vor diesem Weinsteinausfall eine Entsäuerung angeraten bzw. bei späterem Bedarf des Weines erst nach dem Winter. Der durchwegs hohe Weinsäureanteil sollte heuer der Normalentsäuerung den Vorzug geben.

5. Gerbstoffbehandlung: Die Vorjahre haben gezeigt, dass eine Mostgelatinebehandlung enorm wichtig ist. Einerseits für die Erhaltung der Frucht, andererseits für die Haltbarkeit der Weine.

Mit den bekannten Behandlungsmitteln (PVPP, Degustin, Sensovin, aber auch FloraClair für BIO) kann nach Vorversuchen eine Behandlung durchgeführt werden.

6. BSA bei Rotwein: Der Apfelsäureanteil ist je nach Reife unterschiedlich hoch. In vielen Fällen ist nach Abklärung des Apfelsäuregehaltes ein BSA (Biologischer Säureabbau) empfehlenswert. Da der Apfelsäureanteil heuer eher gering ist, der Weinsäureanteil jedoch hoch ist, kann eine Startentsäuerung um etwa 1 g/l vorgenommen werden. Der Vorteil eines BSA liegt in der biologischen Stabilität der Weine nach erfolgtem Abbau.

Zusatz der Starterkulturen nach erfolgter Vergärung (Zucker sollte nicht mehr vorhanden sein), aufwärmen auf etwa 20° C und ev. Zusatz von Bakteriennährsalzen. Erst eine Apfelsäureanalyse unter 0,2 g/l bedeutet das Ende des BSA. Mit der ersten Schwefelung sollte nach Möglichkeit noch 3-6 Wochen zugewartet werden.

Ich hoffe, dass wir mit diesem sehr typischen Weinjahrgang 2019 auch wieder die Fruchtigkeit und Kernigkeit des Weinviertels im Glas erleben dürfen.

Ich wünsche allen viel Freude und Spaß mit dem Weinjahrgang 2019.

Ina. Johannes Roch

Das Weinlabor der LFS Hollabrunn ist während der Umbauarbeiten der Fachschule am Standort Josef Weisleinstraße 7 (Fleischerberufsschule) untergebracht. Laborsprechtage wie gehabt jeweils Dienstag, von 8.00 bis 11.00 Uhr. Probenabgabe ist auch während der Dienstzeiten an der Berufsschule möglich.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Kursprogramm 2019_20 - LFS Hollabrunn - www.diefachschule.at

Datum		Kosten	Referent
24.01.2020 08:00 - 16:00	Obstbaumschnittkurs - LFS Hollabrunn Schnitt u. Erziehung von Obstbäumen in Theorie und Praxis. Bitte Baumschere u. Arbeitshandschuhe mitbringen! Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
13.02.2020 -15.02.2020	Staplerführerschein Verordnung gem. BGBl.Nr.441/1975 über Führen von Staplern mit motorischem Antrieb für die Fahr- und Hubbewegung. Die notwendigen Fachkenntnisse im Sinne des § 2. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 220,00	DI Stefan Amon
28.02.2020 08:00 16:00	Schnapsbrennkurs - LFS Hollabrunn Herstellung von Bränden und Likören in Theorie und Praxis, Grundlagen des Brennens, gesetzliche Bestimmungen, Maischebehandlung, Brennereigeräte, Raubrand, Feinbrand, Abstimmung des Brandes, fehlerhafte Brände, praktischer Abtrieb eines Feinbrandes mit Vorlauf-/Nachlaufabtrennung, Likörerzeugung, Verkostung verschiedener Brände und Liköre. Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
17.04.2020 08:00 16:00	Veredelungskurs - LFS Hollabrunn Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart "Kopulation" beim Apfel. Vorhandene Veredelungsmesser bitte mitbringen! Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
18.04.2020 09:00 - 13:00	Hühnerhaltung - LFS Hollabrunn Alles rund ums Huhn - Wann fühlen sich Hühner wohl? Wie werden Hühner artgerecht gehalten? Was fressen Hühner? Welche Hühnerrassen gibt es? Wie schaut der perfekte Hühnerstall aus? Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202	€ 40.-	Silvia Brandstätter, BEd. DI Karin Zenger

Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Datum		Kosten	Referent
23.04.2020 18:00 - 22:00	<p>Sirupherstellung - LFS Hollabrunn</p> <p>Herstellung von Frucht- bzw. Kräutersirups, die sich anschließend zur Verfeinerung von Getränken eignen. Mit Wasser gemischt, erhält man beispielsweise ein erfrischendes Getränk, Sekt bekommt dadurch eine süße, liebliche Note. Es gibt eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten. Inhalt: Rohstoffe, Herstellung, verschiedene Zuckerarten.</p> <p>Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202</p>	€ 40.-	Elisabeth Krumböck, BEd.
26.01.2020 09:00 - 17:00	<p>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</p> <p>Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr.</p> <p>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</p>	€ 80.-	Imker Werner Schuster
23.02.2020 09:00 - 17:00	<p>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</p> <p>Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr.</p> <p>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</p>	€ 80.-	Imker Werner Schuster
08.03.2020 09:00 - 17:00	<p>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</p> <p>Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr.</p> <p>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</p>	€ 80.-	Imker Werner Schuster
05.04.2020 09:00 - 17:00	<p>Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk - LFS Hollabrunn</p> <p>Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen</p> <p>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</p>	€ 80.-	Imker Werner Schuster
19.04.2020 09:00 - 17:00	<p>Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk - LFS Hollabrunn</p> <p>Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen</p> <p>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</p>	€ 80.-	Imker Werner Schuster

Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!

Datum		Kosten	Referent
23.05.2020 09:00 - 17:00	Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte - LFS Hollabrunn Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80.-	Imker Werner Schuster
24.05.2020 09:00 - 17:00	Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte - LFS Hollabrunn Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 80.-	Imker Werner Schuster
18.07.2020 09:00 - 13:00	Praxis 5 - Varroabehandlung - LFS Hollabrunn Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40.-	Imker Werner Schuster
19.07.2020 09:00 - 13:00	Praxis 5 - Varroabehandlung - LFS Hollabrunn Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40.-	Imker Werner Schuster
12.09.2020 09:00 - 13:00	Praxis 6 - Herbstrevision - LFS Hollabrunn Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40.-	Imker Werner Schuster
13.09.2020 09:00 - 13:00	Praxis 6 - Herbstrevision - LFS Hollabrunn Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)	€ 40.-	Imker Werner Schuster

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...



... Verena und Stefan Amon
zur Geburt ihrer Tochter Anna Maria



... Herbert Reiter zum
80. Geburtstag

Alles Gute auf eurem weiteren Lebensweg!

48. Bezirks BAUERN ball

im Stadtsaal
Hollabrunn

18. JÄNNER 2020

Beginn 20:30 Uhr | Saaleröffnung 19:30 Uhr

KARTENVORVERKAUF

**NEU
in der
LFS!**

ab Dienstag, 7. Jänner 2020, von 8:00 bis 12:00 Uhr in der
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn | Sonnleitenweg 2

Eintritt: € 10,- Jugendliche (mit Ausweis)

€ 17,- Vorverkauf | € 20,- Abendkasse



VERANSTALTER

Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn | Andreas Bauer | 2013 Viendorf 7 | 0676 9487 283

Mitternachtseinlage | Trachtenkleidung erwünscht | Damenspende | Polonaise | Weinbar





Einladung zur Absolventinnenfachtagung

**Mittwoch, 11. März 2020, um 9:30 Uhr in der
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn**

Begrüßung: Annemarie Maurer, Obmann-Stellvertreterin des Absolventenverbandes

Grußworte: Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule

Vorträge von

Herbert Reiter (Landesschulinspektor a. D.)

Daniela Büger (Kompetenzzentrum beluqua)

Im Anschluss freuen wir uns auf einen
stimmungsvollen Ausklang bei
einem 5-gängigen Kulinarium!

Die Jubiläumsjahrgänge 1959/60, 1969/70, 1979/80, 1989/90, 1999/2000 und
2009/2010 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre
Klassentreffen durchzuführen (bitte um Anmeldung: 02952/2133)!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Annemarie Maurer, Obmann-Stv.



Wir erlauben uns höflichst, für den Besuch des Absolventinnenfachtags sowie des Kulinariums
€ 25,- zu verrechnen. Jubiläumsjahrgänge zahlen € 20,-.

STELLENANGEBOTE

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn sucht eine/n MitarbeiterIn für Landwirtschaft, Wein- und Obstbau

- Dienort: vorwiegend Landesweingut Retz
- Beginn: März 2020, im Ausmaß von 20 Stunden pro Woche; Stundenaufstockung möglich!
- Voraussetzungen: Facharbeiter (Weinbau oder Landwirtschaft), selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten, Flexibilität, Teamfähigkeit
- Führerscheinklasse: B und F ist erforderlich

Aufgabenbereich:

- Ganzjährige Pflege inkl. Anwendung von Dünge- u. Pflanzenschutzmitteln
- Erfassung der Ernte, Weinaufbereitung, Abfüllung, Mitarbeit im Lehr- und Versuchswesen.

**Bewerbungen bitte schriftlich an die
 Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn,
 Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
 oder per e-mail: office@diefachschule richten.**

Für nähere Informationen kontaktieren Sie uns unter: 02952/2133





ObstGemüseKarner

Firma OK Handels GmbH verstärkt ihr Team!

Wir, als familiär geführtes Handelsunternehmen mit Sitz in NÖ - St. Margarethen bei St. Pölten-, beliefern täglich unsere Kunden mit frischem Obst & Gemüse. Für unser Auslieferungslager am Großmarkt in 1230 Wien Inzersdorf, Laxenburgerstraße 365, nehmen wir Mitarbeiter für Kommissionierung & Zustelldienst mit B-Führerschein bzw. C 95, in Vollzeit.- oder Teilzeit Anstellung (lt. Kollektiv Handel) auf.

Wir freuen uns auf SIE!!!!

Nähere Infos bzw. Bewerbung bitte an:

OK Handels GmbH, 3231 St. Margarethen/S

Linsberg 6

Fax.: +(43) 2747/ 67671

Mobil.: +(43) 664 1422170

E-Mail: obst@ok-karner.com

Homepage: www.ok-karner.com



ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

Politik – meine Erfahrungen mit Niccolo Machiavelli!

Zugegeben – es ist ein heikles Thema und es hat mir in meiner Berufskarriere nicht immer gutgetan. Andererseits war es aber so, dass mein Sidestep in die österreichische Politik mich reifen ließ und ich diese Zeit keinesfalls missen möchte.

Es galt in den Achtzigern des letzten Jahrtausends die Regel, dass ein Landwirtschaftslehrer ein Fachmann in seinem Bereich zu sein hat, im Lagerhaus einzukaufen hat und unbedingt schwarz zu wählen hat. Nun ja – ich denke, dass ich mich im Bereich der Nutztierhaltung ganz gut geschlagen habe. Das Lagerhaus und die angesprochene Partei haben mich allerdings bereits in jüngeren Jahren doch sehr vergrämt, sodass ich meine politischen Interessen in liberale Bahnen zu lenken begann. Dass dies meinen Vorgesetzten nicht immer gefiel, versteht sich von selbst. Allerdings können Weltbilder nicht von außen oktroyiert werden, sondern müssen von innen heraus reifen wie guter Käse, was auch bei mir der Fall war.

Zum Einstieg bekam ich von einem parlamentarischen Mitarbeiter das Buch „Il Principe“ von Niccolo Machiavelli geschenkt. „Der Fürst“, es geht hier um den Medici, Lorenzo di Piero, gilt als das erste Werk der modernen politischen Philosophie. Mir wurde aufgetragen, es gut zu studieren, da es als politisches Rüstzeug nichts an Aktualität verloren hat. Machiavelli und ich kamen daraufhin oft gemeinsam klar, aber in letzter Konsequenz bin ich dann doch an ihm gescheitert. Dazu aber mehr am Schluss meiner Ausführungen.

Die Partei bot zwei Möglichkeiten, um Karriere zu machen: den politischen oder (für mich interessant) den fachlichen Weg. Da ich im landwirtschaftlichen Bereich faktisch keine Konkurrenz hatte, erklomm ich schnell die Stufen meiner Möglichkeiten und sah mich bald als Landwirtschaftssprecher für Niederösterreich wieder. In dieser Funktion bestritt ich niederösterreichweite Diskussionen und beriet unsere Mandatare im Nö Landtag, was mich bald zu einem Dauerbesucher in St. Pölten machte. Da ich diesen Job anscheinend ganz gut beherrschte und die Abgeordneten bald Vertrauen zu meinem landwirtschaftlichen Wissen fassten, war der nächste Schritt schnell vorprogrammiert: österreichischer Landwirtschaftssprecher. Ich wechselte meine politische Arbeit ins Parlament, wo ich dank meiner Ausweise frei ein- und ausgehen durfte. Hier war ich jetzt wirklich in meinem Element. An der Werdung neu-

er Bundesgesetze mitzuwirken, war eine sehr spannende Aufgabe und natürlich gefiel mir die Atmosphäre der Macht, die in den Gremien des hohen Hauses herrscht. Über die Paragraph 7 Kommission im Landwirtschaftsministerium war ich außerdem für die Liberalen zur Ministerberatung abgestellt. Zusätzlich bekam ich die Tierschutzagenden übertragen, was mich in die kuriose Welt der veganen Hundebesitzer führte, deren Tiere aus Solidarität auch nur Tofu fressen dürfen. Weiters bekam ich alle tierschutzrechtlichen Diskussionen zugeteilt, was mich am Podium immer wieder auch gegen Nationalratsabgeordnete und Minister antreten ließ – mein berühmtester Diskussionsgegner war wohl Viktor Klima, dessen Auftritte aber viel mehr Show als Inhalte boten.

Ich lernte Medienarbeit, durfte Fernsehinterviews geben und unter anderem nach Innsbruck zu einer Live Diskussion von Radio Tirol fahren – kurz gesagt, ich war Politiker geworden. Die Parteiführung nominierte mich daraufhin auf Platz 6 für die EU Wahl. Einerseits hatten wir zwar nur einen Mandatar in Brüssel, aber andererseits war das natürlich ein großes innerparteiliches Zeichen für meine Person. Ich bestritt meinen ersten Wahlkampf, fuhr nach Brüssel und lernte unseren Mandatar, Friedhelm Frischenschlager, besser kennen und vor allem auch schätzen. Wir reüssierten, behielten unser Mandat und ich hatte meine erste wirkliche Feuertaufe hinter mich gebracht.

Ich muss erwähnen, dass es mit den Liberalen bis zum jetzigen Zeitpunkt stetig bergauf ging und wir uns gar nicht vorstellen konnten, dass es zu einer Wende kommen könnte. Aber sie kam! Heide Schmidt wollte einen unverfälschten Liberalismus und konnte mit Wählern, die das nicht verstanden, ihrerseits nichts anfangen. Ich gehörte zu einer Gruppierung, die da meinten, man müsse den Wähler dort abholen, wo er steht, um ihn nicht zu überfordern mit der reinen Lehre von Locke, Kant, Keynes, Friedmann oder Hayek.

Na ja – unser Lauf war damit vorbei, gerade als ich meinen wichtigsten Karriereschritt setzte – die Kandidatur an wählbarer Stelle für den Nö Landtag. Wir hatten 4 Mandatare in St. Pölten und ich war an 3. Stelle gereiht und somit eigentlich ganz guten Mutes, was die Fortsetzung meines politischen Werdeganges betraf. Ich wurde vom Schuldienst karenziert und lernte in den nächsten Monaten ganz Niederösterreich kennen. Es

gab zumindest keine Bezirkshauptstadt, auf dessen Hauptplatz ich nicht von Hans Kudlich erzählte und wie wichtig eine neuerliche Bauernbefreiung sein würde. Wir trafen regelmäßig die anderen wahlwerbenden Parteien und schlossen viele Freundschaften, ganz abseits vom politischen Hickhack in der öffentlichen Darstellung. Wie auch meine Erfahrungen im Landtag und Nationalrat bereits ergeben hatten: Intern verträgt man sich und die Show wird für die Medien gegeben. Die Rivalitäten innerhalb der Parteien sind in Wirklichkeit viel intensiver als zwischen den wahlwerbenden Gruppierungen.

Die bundesweite Stimmung war inzwischen stark gegen uns gekippt und wir verloren die Wahl, da wir an der 5% Hürde scheiterten und zur Gänze aus dem Nö Landtag flogen. Damit war mein politisches Engagement beendet und wenige Jahre später hauchte die Partei ihr zartes Leben aus.

Aber zurück zu Machiavelli: Er hatte in vielem Recht,

vor allem, was das Minenfeld der eigenen Partei betrifft. Die Menschen innerhalb einer politischen Bewegung sind zwar sehr verschieden, was ihre Herkunft, ihre Fähigkeiten und ihren Intellekt betrifft, aber eines eint sie immer: in der Hierarchie so weit wie möglich nach oben kommen zu wollen. Und manche sind mit ihren Methoden nicht gerade zimperlich. Niccolo vergleicht die Politik immer mit Krieg und Schlachtfeldern. Eine Kernaussage von ihm ist, dass man besiegte Gegner immer töten muss, weil sie sich sonst wieder erholen und sich mit anderen gegen dich verbünden, um die Schmach der Niederlage zu tilgen. Ich habe besiegten Gegnern immer wieder freundlich aufgeholfen, da meine Erziehung es nicht anders erlaubte. Man könnte sagen, dass ich meinen Machiavelli nicht gelernt habe, aber die Wahrheit ist, dass ich einiges einfach nicht lernen wollte.

Rudolf Reisenberger



basically us
KREATIV KOLLEKTIV

Pia Glasl &
Magdalena Wihsböck
www.basically-us.at

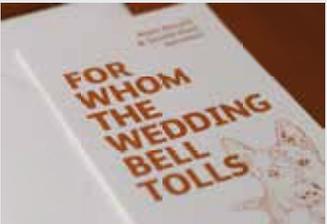
Anzeige

Sie benötigen ein Firmenlogo, ein hübsches Weinetikett, kreative Ideen bei der Entwicklung neuer Verpackungen oder Printprodukte jeglicher Art? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Denn **Smarte Designlösungen** lieben wir, die **Umwelt** liegt uns am Herzen und **spannenden Herausforderungen** stellen wir uns gerne. Wir stehen Ihnen mit Ideen, Energie und mittlerweile gemeinsam mehr als 15 Jahren Erfahrung im Grafikdesign zur Seite.

Unser Leistungsspektrum umfasst Logodesign, Branding und Corporate Identities sowie Verpackungsdesign, Buch- und Magazinlayout, Infografiken und vieles mehr.

Wenn Sie daran interessiert sind, gemeinsam an einem Projekt zu arbeiten, Fragen an uns haben oder einfach Hallo sagen möchten, dann schreiben Sie uns doch gleich an: hello@basically-us.at



KOCHEN FÜR TEENIES

Christstollen

Zutaten:

500 g glattes Mehl, 1 Pckg. Backpulver, 200 g Butter, 100 g gehackte Mandeln, 1 Msp. Kardamon, 1 Msp. Muskat, 100 g Rosinen, 1 Schuss Rum, 250 g Topfen, 1 Pckg Vanillezucker, 180 g Zucker, 2 Eier, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat

Zubereitung:

Zuerst Backpulver und Mehl mischen. Dann mit Gewürzen, Rum, Eier, Butter und dem Topfen zu einem glatten Teig verarbeiten. Die gehackten Früchte einarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Nudelwalker auswalken, sodass auf einer der langen Seiten ein Wulst bleibt. Danach den Teig darüber schlagen, damit die typische Stollenform entsteht. Im vorgeheizten Rohr bei 175°C ca. 60 min backen. Den noch heißen Stollen mit der zerlassenen Butter vollkommen bestreichen und mit Staubzucker dick bestreuen.

Backen in Brotbackröhren: Teig halbieren und in die befetteten Backröhren füllen (ev. leicht hineindrücken). Formen auf ein Backblech stellen und bei 175°C Ober/Unterhitze ca. 45 min backen.



Strudel in Herzform (Brotbackröhren)

Zutaten:

1 kg glattes Mehl, 100 g THEA (Butter/Margarine), 180 g Zucker, 2 Eier, 80 g Germ od. 2 Pckg. Trockengeram, ½ l Milch, Salz, 200 g Rosinen, 1 Esslöffel Rum, Zitronensaft und -schale, THEA für das Blech

Fülle:

Nüsse (od. Mohn gerieben), Milch, Zucker

Fülle zubereiten:

Geriebene Nüsse mit Milch und Zucker aufkochen und überkühlen lassen.

Beerenfüllung:

80 g Marmelade (rosa), 30 g Kokosette, 2 TL Zitronensaft – alles verrühren

Zubereitungsanleitung direkte Teigführung:

THEA, Zucker und Milch in einem Topf solange erhitzen, bis alles flüssig ist. Sodann Ei, Germ, Rum, Zitro-

nenschale, Salz, (Rosinen) und Mehl beigegeben und zu einem glatten Teig kneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Teig in 6 Teile teilen und Kugeln formen. Anschließend rasen lassen. Die Teigkugel auswalken, mit Fülle bestreichen und einrollen. Teigrolle in die Form füllen, nochmals gehen lassen. Bei 175°C Ober/Unterhitze zirka 30 min liegend backen.



Rentiertorte für Weihnachten

Zutaten:

1 Torte nach Wahl backen (Sacher, Nuss, ...)

Ganache:

500 g Schlagobers, 1 kg Zartbitterschokolade

Dekoration:

50 g weißer Fondant, 10 g schwarzer Fondant, 50 g roter Fondant
200 g Zartbitterkuvertüre, 2 Schaschlik Spieße

Zubereitung:

Schlagobers kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die zerkleinerte Schokolade einrühren, bis sie geschmolzen ist. Ganache abgedeckt auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, damit sie streichfähig wird. Danach mit dem Handmixer aufschlagen. Die Torte mit Marmelade füllen und mit Ganache dünn überziehen. Die restliche Ganache in einem Dressiersack mit Sterntülle füllen und das Fell von unten beginnend dressieren. Augen und Nase aus Fondant formen. Mit geschmolzener Schokolade das Geweih auf ein Backpapier spritzen. Schaschlikspieße in das Geweih einlegen und trocknen lassen. Nach dem Erstarren das Geweih in die Torte stecken.



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

Der richtige Kurs für Ihre Geldanlage.

[raiffeisen.at/geldanlage.](http://raiffeisen.at/geldanlage)

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

28.10.2019

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