P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 3/2011

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

„The next generation“ – Um Profi in seinem Fach zu werden, bedarf es einer professionellen Ausbildung. Genau diese möchten wir auch im zukünftigen Schuljahr unseren Schülern wieder anbieten.

I N H A L T

Aus dem Verband.....4

Aus der Schule.....7

Fachartikel.....15

Versuchsweinkost.....21

Kochen für Teenies 23

Die großen Dinge in einem Volke geschehen gewöhnlich durch die Minderheit.

Ernest Rénan (1823 - 1892)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen!

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

Dass die Landwirtschaft in Österreich mittlerweile eine Minderheit darstellt, ist leider unbestreitbar. Die landwirtschaftliche Bevölkerung ist bereits unter 4% gesunken und unter den Gesamtbeschäftigten betragen die Tätigen im Agrarbereich sogar nur mehr etwa 1%.

Zusätzlich sinkt die Bedeutung der Nahrungsmittelproduktion insofern, dass die Österreicher noch nie weniger für ihre Lebensmittel ausgegeben haben als heute. Mit etwa 12% der durchschnittlichen Ausgaben befinden sich die Lebensmittel sogar hinter dem Sektor „Freizeit, Sport und Hobby“. Noch viel stiefmütterlicher wird nur noch der Bereich „Bildung“ von den Österreichern dotiert, abgeschlagen sogar hinter den alkoholischen Getränken und den Tabakwaren.

Minderheiten haben sich grundsätzlich einem Mehrheitsdiktat zu beugen, was die Landwirtschaft immer wieder schmerzlich zu spüren bekommt. Immer mehr Umwelt- und Tierschutzauflagen verändern die Wettbewerbsfähigkeit unserer Bauern zu Ungunsten ihrer europäischen und internationalen Konkurrenten.

Das derzeit diskutierte Verbot der fixierten Abferkelsysteme in der Schweineproduktion würde mehr oder weniger das Aus für einen Großteil unserer bäuerlichen Betriebe bedeuten. Verstehen Sie mich bitte nicht falsch. Natürlich liegt auch mir das Wohl der Nutztiere am Herzen und ich bin ein glühender Verfechter freier Systeme mit ausreichender Flächenausstattung. Im Gleichklang der Europäischen Union mit gleichzeitigen Einfuhrbeschränkungen an den EU Außengrenzen ist dieser Vorstoß jederzeit zu begrüßen. Dass Schweinefleisch in Österreich ohnehin zu billig ist, wissen alle, die etwas wirtschaftliches Gespür haben. Der Handel bewirbt günstiges österreichisches Frischfleisch, um den Konsumenten gleichzeitig im größeren Sektor der Wurst– und Schinkenproduktion ungeniert Schweinefleisch aus Dänemark, Holland oder Polen unterzujubeln. Im wachsenden Bereich der Gastronomie und der Convenienceprodukte ist österreichisches Fleisch ohnehin fast nicht zu finden.

Wir werden mit einem österreichischen Alleingang des Kastenstandverbotes unsere Produktion in Länder verschieben, die weit höhere Tierbestandszahlen haben und damit weniger Tierschutz bieten können. Das Verbot der Legebatterien hat klar gezeigt, wie die Wirtschaft real funktioniert. Der kleine Frischeiersektor wird von österreichischen Bodenhaltungsbetrieben abgedeckt und die zahlenmäßig überwiegenden Industrieeier kommen aus ausländischen Batteriebetrieben. Das ist eine doppelbödige Moral auf Kosten der österreichischen Geflügelbetriebe, die den europäischen Hühnern überhaupt nichts nützt, und bei einem gesamteuropäischen Verbot verlagern sich die Käfige in andere Bereiche der Welt. Solange die Lobby von Frächtern und des Handels derart mächtig ist, wird dieses kranke System weiter bestehen. Die Frächter werben ungeniert mit Slogans wie „Wir bringen, was sie täglich brauchen“, um unnötige Transporte zu rechtfertigen. Ich brauche weder Erdbeeren im Winter, Kartoffeln aus Ägypten, Knoblauch aus China, Eier aus Polen, noch Koteletts aus Dänemark.

Leider wissen die österreichischen Konsumenten weder, dass die Eier in der gekauften Torte nicht aus österreichischen Bodenhaltungsbetrieben stammen, noch dass das Schnitzel im Restaurant durch halb Europa gekarrt wurde.

Es muss Aufklärung betrieben werden, um die irreführenden Praktiken des Handels und der Gastronomie aufzuzeigen. Ich nehme uns als landwirtschaftliche Schule dabei nicht aus. Wir werden in Zukunft verstärkt auf Zusammenhänge im Lebensmittelsektor hinweisen. „Bildung schützt“ ist in diesem Fall eindeutig ein Hauptmotto.

Ich wünsche Ihnen noch einen schönen Restsommer und eine gute Ernte!

zum Titelfoto: Derzeit befinden sich die Schüler von Juli bis November auf der Fremdpraxis. v.l.n.r.:Daniel Zehetner, Clemens Dreiher, Paul Krenauer, Martin Ecker, Ferdinand Edelbauer, Stefan Haas, Callum Steward (Australischer Austauschschüler)

Geschätzte Absolventeninnen und Absolventen!

Dipl.-HLFL-Ing. Alfred Wimmer

In Österreich leben bereits 45 % der Bevölkerung in einer der 73 Städte mit mehr als 10.000 Einwohnern. Der Trend geht in Richtung Stadt. Jährlich zieht es ca. 30.000 in den städtischen Raum. Die stärksten Bevölkerungszuwächse werden laut Österreichischer Raumordnungskonferenz für den Großraum Wien prognostiziert. Bis 2050 rechnet man hier mit Bevölkerungszuwächsen von ca. 37 %. Die stärksten Abnahmen wird es in der Obersteiermark, Osttirol, Oberkärnten, Lungau, aber auch im Waldviertel in NÖ geben. Laut Gerlinde Weber von der Univ. für BOKU sind es vor allem 20 – 29jährige Frauen, die vom Land wegziehen. Als wichtige Gründe werden unter anderem genannt, dass es auf dem Lande zu wenig qualifizierte Arbeitsplätze in angemessener Entfernung gibt.

Es wird von den Gemeinden schon sehr viel gemacht, um die Abwanderung zu stoppen und, das Leben auf dem Land attraktiv zu gestalten, zB. Jugendtreffs, Freizeiteinrichtungen, Wirtschaftsparks, Förderung der Vereine, gemeinsame Aktivitäten und Feste usw. Wichtig wird sein, die Stärken des Landlebens auszubauen, wie die bessere Lebensqualität, den Zusammenhalt, die Gemeinsamkeiten, die Überschaubarkeit, die Natur und die Freizeitmöglichkeiten.

Jedes Jahr holen in NÖ ca. 500 zukünftige HofübernehmerInnen eine Facharbeiterausbildung in der Land- und Forstwirtschaft nach. Einige wagen sich anschließend sogar über die Meisterausbildung. Viele werden den außerlandwirtschaftlichen Beruf weiterhin ausüben und den Betrieb im Nebenerwerb führen bzw. denken an eine Einkommensmöglichkeit für die Partnerin. Gar nicht so wenige wollen aber den Beruf aufgeben und die Landwirtschaft im Hauptberuf betreiben. Natürlich spielen hier auch die Unsicherheiten im außerlandwirtschaftlichen Beruf eine Rolle, wie schlechte Arbeitsbedingungen, große Entfernung, Unsicherheit, Stress, Druck, schlechte Arbeitszeiten u.a. Wir sehen immer wieder, dass der Zugang für jede(n) Facharbeiter(in) komplett unterschiedlich ist. Jeder landw. Betrieb ist von seiner Größe, den Schwerpunkten, seiner Lage und der familiären Situation anders ausgestattet. Auch die Zukunft des landwirtschaftlichen Betriebes wird von jedem unterschiedlich gesehen. Die Prüfungskommissäre bei den landw. Facharbeiterprüfungen sind immer wieder überrascht, welche Begeisterung junge Menschen für die Landwirtschaft entwickeln können. Es werden mit viel Engagement und Freude Zukunftspläne geschmiedet, um in Abstimmung mit dem Beruf, dem Partner oder der Partnerin, den Eltern bzw. Schwiegereltern ein Betriebskonzept zu entwickeln, um ein entsprechendes Einkommen erwirtschaften zu können. Dazu passt die Aussage eines jungen Facharbeiters: „Früher musste ich in der Landwirtschaft mitarbeiten, das war eher lästig. Jetzt, wo ich den Betrieb demnächst übernehmen werde, macht es mir Spaß und ich sehe auch, dass man in der Landwirtschaft etwas verdienen kann. Ich überlege mir bereits, wie ich den Betrieb umstellen kann.“ Viele sehen auch die Vorteile, wie bessere Lebensqualität, bessere Vereinbarkeit mit der Betreuung der Kinder, Wegfall von langen Anreisezeiten, weniger Stress, Arbeitsplatzsicherheit, eigene Gestaltungsmöglichkeiten und Zeiteinteilung. Heimarbeitsplätze, Internet, Teilzeitarbeit und Schichtarbeit erleichtern die Kombination von Landwirtschaft mit anderen Einkommensmöglichkeiten. Gefordert sind auch die Übergeber, die diesen neuen Entwicklungen positiv gegenüber stehen, Veränderungen zulassen und Freude an der Landwirtschaft vermitteln müssen. Auch Maschinenring, Maschinengemeinschaften, Betriebshilfe, Weiterbildungsmöglichkeiten, Fachexkursionen und spezifische Informationen helfen den Betriebsführern.

Für das Gelingen stellen die Ausbildungen in der Landwirtschaft und im anderen Beruf sicherlich Schlüsselfunktionen dar. Nur so können neue Möglichkeiten und Trends besser erkannt werden und die Betriebsentwicklung in Verbindung mit Beruf und Familie besser eingeschätzt werden. Auch neue Chancen im Bereich Energie, Pflege, Freizeit und Dienstleistungen werden nur mit Wissen und Können zum Erfolg führen. Gute Ausbildung, ständige Weiterbildung und Freude am Beruf sind sicher die wichtigsten Erfolgsfaktoren.

Immer wichtiger wird es, die Konsumenten und die Landwirtschaftsfernen zu überzeugen, dass unsere Leistungen wichtig sind. Wir dürfen nicht müde werden, über Regionalität, Lebensmittelsicherheit, Landwirtschaft usw. zu reden. Es sind viele Faktoren wichtig, um das Dorf oder die Region attraktiv zu gestalten. Alle Meisterinnen und Meister der Land- und Forstwirtschaft können dazu einen wichtigen Beitrag leisten.

Aus dem Verband

Versuchsbesichtigung – ein voller Erfolg!

Großer Andrang herrschte beim Feldtag mit Versuchsbesichtigung in Hollabrunn. Ein strahlender Himmel begleitete die Veranstaltung, die vom Raiffeisen Lagerhaus Hollabrunn – Horn, der BBK Hollabrunn und der landwirtschaftlichen Fachschule veranstaltet wurde. Vormittag stellte „Die Saat“ in Großnondorf ihre Produkte vor und anschließend gab es in der Fachschule Vorträge von Dr. Gernot Bodner von der Universität für Bodenkultur, Ing. Thomas Richter von der RWA, DI Johannes Schmiedl und DI Anita Kamptner von der LLWK NÖ und „Lokalmatador“ DI Harald Summerer von der LFS Hollabrunn.

Begrüßung durch Dir. Ing. R. Reisenberger

Dr. Gernot Bodner (Boku) bei seinen Ausführungen

Nach einem Mittagessen in der landwirtschaftlichen Fachschule, das dankenswerterweise vom Lagerhaus gesponsert wurde, führten DI Summerer (LFS) und DI Kamptner (LK) die mehr als hundert interessierten Gäste durch die zahlreichen Versuche im Umfeld der Landwirtschaftsschule. Dabei waren Parzellen zu den Themen Getreide, Kartoffel, Sojabohne, Sonnenblume, Gründeckenmanagement und Bodenbearbeitung zu sehen.

„Wenn Landwirtschaftskammer, Raiffeisen Genossenschaft und das landwirtschaftliche Fachschulwesen derart perfekt zusammenarbeiten, ist das ein großer Gewinn für die Bauern“, freuten sich Versuchsleiter Franz Ecker und Dir. Ing. Rudolf Reisenberger von der LFS Hollabrunn.

Bei Bratwürsteln vom Grill und kühlen Getränken wurden bereits Pläne für die nächstjährige Veranstaltung geschmiedet.

Exkursion zum Tag der Weinbautechnik in Klosterneuburg

Am 21.6.2011 machten sich die Schülerinnen und Schüler des 2. und 3. Jahrganges der LFS und interessierte Absolventenverbandsmitglieder gemeinsam mit Prof. Gschweicher und DI Hanousek auf den Weg nach Klosterneuburg. Dort angekommen, bestaunten wir die modernsten und neuesten Geräte für den Weingarten,

welche von den vielen namhaften Ausstellern gekonnt präsentiert wurden. Da wir eine besonders exklusive Gruppe waren, wurden extra für uns die Maschinen auch praxisnah im Weingarten erklärt und vorgeführt.
Danach zeigte uns Herr DI Detz, der Kellerleiter, eine der modernsten Kellereien Österreichs, das Technikum. Wir bestaunten dort die neueste Kellereitechnik, die auch zu Forschungszwecken genutzt wird.

Dann war es auch schon wieder Zeit heimzufahren, ein wunderschöner Nachmittag war viel zu schnell vergangen. Jeder nahm neue Eindrücke und Erkenntnisse mit, vielleicht wird ja der eine oder andere bald eine neue Maschine kaufen.

Katharina Zehetgruber, Schülerin des 3.Jahrganges mit Firmenchef Stefan Hammerschmied

Agrar-Pensionisten-Stammtisch gegründet

Auf Initiative des vormaligen Obmannes des RLH Hollabrunn-Horn, Ök.Rat Josef Wasner, wurde vor wenigen Wochen ein Agrar-Pensionisten-Stammtisch gegründet. Ziel der noch rüstigen Stammtischmitglieder ist es, in geselliger Runde Agrarthemen zu diskutieren und kritisch zu hinterfragen. So wurde beim letzten Treffen im Weingut Müllner in Dürnleis das „Schwarzbuch Landwirtschaft“ ausgiebig besprochen, nachdem ein Stammtischmitglied darüber referiert hatte. Die Mitglieder treffen einander einmal im Monat bei vorher festgelegten Heurigen- oder Gastronomiebetrieben und schärfen dabei auch ein wenig die Wein- und Speisensensorik. Prominente Mitglieder sind ua. Dipl.Ing. Wagerer, Dir. Stud. Rat Ing. Kaltenböck, Dir. Glösmann, Dir. Hochgerner und die Ök. Räte Trittenwein, Wasner und Rohringer. Als „Stammtischsekretär“ fungiert LSI i.P. H. Reiter.

60-jähriges, diamantenes Klassentreffen

Bild v. li.n.re.: J. Schuh, F. Scheuer, K. Schleps, K. Weidinger, F. Strauch, F. Mitterhauser, J. Rösler, A. Michtner, F. Schneider, J. Arbes, J. Lendl

Auf Initiative von Herrn Ehrenobmann Josef Rösler fand am 26. Mai 2011 ein diamantenes Klassentreffen an der LFS Hollabrunn statt. Direktror Ing. Rudolf Reisenberger begrüßte in der Kamingrube elf Absolventen des Abschlussjahrganges 1950, die der Einladung gefolgt waren. Bei einer Schulführung mit Geschäftsführer Prof. Gerhard Gschweicher konnten sich die ehemaligen Schüler ein Bild von der modernen Ausstattung der LFS Hollabrunn machen. Der Abschluss fand nach einer Weinverkostung mit Ing. Johannes Roch im Schulkeller beim Schulheurigen Hartl statt. Rege wurden Erinnerungen und Gedanken von der Schulzeit ausgetauscht.

31-jähriges Klassentreffen

Bild v. li.n.re.: L. Koch, L. Weinbub, J. Schmatz, H. Fürst, A. Anker, F. Mayerhofer, K. Dick, E. Reisinger, F. Wöber, L. Oster

Im Rahmen des Stallfestes und der gemeinsamen Organisation von Absolventenverband und Herrn Leopold Weinbub folgten am 1. Juni 2011 elf Schulkollegen des Abschlussjahrganges 1980 der Einladung zum 31-jährigen Klassentreffen. Geschäftsführer Prof. Gerhard Gschweicher empfing die Absolventen in der Kamingrube der LFS Hollabrunn. Nach der obligaten Besichtigung der Schule gab es einen gemütlichen Abschluss natürlich beim Stallfest.

Aus der Schule

Die Bauern- und Bäuerinnenschule, ein zweiter Bildungsweg mittels Abendkurse, war verantwortlich für 25 neue Facharbeiter aus den Bezirken Hollabrunn, Horn und Korneuburg. Der Kurs dauerte von November 2010 bis Mai 2011 und endete mit der landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger und Klassenvorstand Ing. Johannes Roch freuten sich mit den Absolventen, die ihre Facharbeiterbriefe am 2. Hollabrunner Stallfest in Empfang nehmen duften. Dies geschah durch Ing. Alfred Wimmer von der Fachausbildungsstelle der LLKW St. Pölten und die Landtagsabgeordnete Marianne Lembacher.

Da die meisten der Teilnehmer in Zukunft landwirtschaftliche Betriebe übernehmen werden, freut sich die LFS Hollabrunn schon auf ein Wiedersehen bei der Meisterprüfung.

BBS-Teilnehmer: *Josef Anderle, Christian Berthold, Karin Brunner, Michael Dittrich, Benedikt Gittler, Franz Griesmayer, Lukas Gschweicher, Julia Gundinger, Harald Hauer, Rupert Hofer, Franz Kraus sen., Franz Kraus jun., Bernadette Lenz, Katharina Polster, Franz Satzinger, Renė Schimann, Christa Schwinner, Martin Schwinner, Lukas Waidinger, Claudia Weilner, Cornelia Weilner, Michael Wihsböck, Michael Windisch, Martina Winkler, Petra Zöchmann*

Nachholen der Landw. Facharbeiterprüfung bzw. der Weinbau- und Kellerfacharbeiterprüfung

Zielgruppe:
BetriebsführerInnen oder zukünftige ÜbernehmerInnen, die bisher keine Möglichkeit einer landwirtschaftlichen bzw. weinbaulichen – kellerwirtschaftlichen Grundausbildung hatten und das zur Betriebsführung notwendige Wissen nachholen und mit einer Facharbeiterprüfung abschließen möchten.

Ausbildungsziel:
Die Facharbeiterprüfung ist u. a. die Mindestqualifikation für die Gewährung der Beihilfe zur ersten Niederlassung (Niederlassungsprämie) und den Zuschuss zu den Sozialversicherungsbeiträgen über dem 20. Lebensjahr, für den Bezug spezieller Betriebsmittel sowie für die Anerkennung als Lehrberechtigte(r).

Organisation:
Zulassungsbedingungen zur Facharbeiterprüfung:
Eine Prüfungszulassung ist an folgende Voraussetzungen gebunden:
Vollendung des 20. Lebensjahres und Nachweis einer mindestens zweijährigen der Art der Prüfung entsprechenden praktischen Tätigkeit und erfolgreichen Besuchs eines Vorbereitungskurses. Dieser Kursbesuch wird durch den erfolgreichen Besuch der Bauern- und Bäuerinnenschule erfüllt. Nicht hauptberuflich in der Landwirtschaft tätige Person müssen je nach Art des Haupterwerbs nach Absolvierung der Pflichtschule eine mindestens vierjährige nebenberufliche landwirtschaftliche Tätigkeit nachweisen. Weiters kann eine Prüfungszulassung aufgrund einer absolvierten Lehrzeit in der Landwirtschaft erfolgen.

Anmeldung:
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn,
Tel. Nr. 02952/2133

Feierliche Verabschiedung des Abschlussjahrganges - Aufnahme in den Absolventenverband!

Mit dem Abschlusszeugnis und der „Mittleren Reife“ in der Hand wurden 27 junge Menschen in das Leben gesandt. Es herrschte zwar auch große Wehmut , aber die Freude auf einen landwirtschaftlichen Beruf oder eine weiterführende Ausbildung überwog. Vor allem, da Direktor Ing. Rudolf Reisenberger den frischgebackenen Absolventen zusicherte, dass die Tür zur LFS für sie ein Leben lang offensteht. „Wir entlassen unsere Schüler nicht, sie bleiben für immer bei uns, ob im Absolventenverband, bei Festen oder einer einschlägigen Fachberatung“, so Direktor Reisenberger.
Gratulationen kamen von der BBK Hollabrunn, dem Lagerhaus Hollabrunn-Horn und dem Absolventenverband der Schule.

Der Obmann der BBK, Bgm. Richard Hogl, selbst Absolvent der LFS Hollabrunn, ermunterte die Absolventen in Zukunft am öffentlichen Leben des Bezirkes aktiv teilzunehmen. „Werdet keine Einzelkämpfer, sondern schaut bitte auf Gemeinsames und Kommunikation zum Wohle des ländlichen Raumes im Bezirk“, meinte Richard Hogl.
Der Obmann des Raiffeisenlagerhauses Hollabrunn-Horn, Ing. Johannes Rohringer, erzählte von den Erfolgen seiner Genossenschaft und warb sogleich zukünftige Arbeitskräfte unter den Abschlussschülern an.

Annemarie Maurer vom Absolventenverband pries die Vorzüge der Mitgliedschaft und die weitere Verbindung zur Schule und konnte damit 27 neue Mitglieder begrüßen.
Die Absolventen bedankten sich vor allem beim Klassenvorstand, Ing. Walter Pollak, der sichtlich gerührt war, und bei DI Grethe Wagner, die sie bei der großen Abschlussreise nach Salzburg und in die Steiermark begleitet hatte.

Absolvent des Abschlussjahrganges Martin Kraus begleitete die Abschlussfeier mit seiner Ziehharmonika

Themen der Projektarbeiten 3. Jhg 2010/11

	Name		Thema	Betreuungslehrer
1	Bayer	Annika	Alles rund um den Pferdehuf	DI Zenger Karin
2	Berthold	Reinhard	Mais - eine Pflanze mit Zukunft	Amon Stefan
3	Dick	Leopold	Spezialkultur Knoblauch	DI Gschweicher Gerhard
4	Erber	Christina	Schaf- und Ziegenproduktion im ökologischen Landbau	DI Zenger Karin
5	Heberger	Manuel	Produktion von Speisezwiebel	DI Summerer Harald
6	Kraus	Martin	Ökologische und ökonomische Aspekte zu differenzierter Bodenbearbeitung	DI Summerer Harald
7	Kruspel	Roman	Applikationstechniken im Weinbau	DI Hanousek Florian
8	Luef	Michaela	Einrichtungen und Abteilungen des Landesklinikums Mostviertel Amstetten Mauer und Nutzung dieser Anstalt für Menschen aus dem landwirtschaftlichen Bereich	Ing. Gruber Monika
9	Plisch	Anita	Therapie mit Pferd	DI Zenger Karin
10	Schall	Cornelia	Kälberaufzucht - Alles rund um die Geburt	DI Wagner Grethe
11	Schneider	Dominik	Produktion von Biokürbis	DI Summerer Harald
12	Seher	Martin	Neuanlage eines Weingartens	DI Hanousek Florian
13	Seifried	Hannes	Rote Rübe im biologischen Anbau - Anbau und Verwertung	DI Summerer Harald
14	Trawniczek	Melanie	Vergleich von Rinderhaltungsformen	DI Wagner Grethe
15	Waller	Andreas	Fleckviehmast - Vom Kälberzukauf bis zum Mastendgewicht	DI Wagner Grethe
16	Wimmer	Veronika	Minischweine in der Landwirtschaft	DI Wagner Grethe
17	Zehetgruber	Katharina	Die Zukunft der Landwirtschaft	DI Gschweicher Gerhard
18	Zinsberger	Gerald	Rübensamenvermehrung	DI Gschweicher Gerhard

Besuch im Naturhistorischen Museum/Wien

„Körperwelten der Tiere“ war das Thema einer Ausstellung im Naturhistorischen Museum in Wien, die wir am 24.3.2011 besuchten. Um acht Uhr trafen wir uns in der Schule, anschließend gingen wir zum Bahnhof Hollabrunn und stiegen in den Zug nach Wien. Vor der Eingangshalle des Museums warteten wir zusammen. Zuerst mussten wir ein Arbeitsblatt mit verschiedenen Fragen über die Tiere und das Museum, jeweils in Zweier-Gruppen, ausfüllen. Danach trafen wir uns wieder in der Eingangshalle, um mit der Führung durch die „Körperwelten“ zu beginnen. Uns wurden viele verschiedene Dinge vorgestellt und vorgeführt, wie zum Beispiel das Skelettsystem, die Muskulatur, das Nervensystem, die Atmungsorgane sowie die Verdauungstrakte, die Ausscheidungsorgane und die Fortpflanzungsorgane. Der Ausflug ins Museum war interessant und aufklärend. Die Stimmung war gut und das Wetter war schön. Es hat uns sehr viel Spaß gemacht!

Besucherandrang bei Sonnenschein - 2. Stallfest an der LFS Hollabrunn

V.l.n.r.: Ing. Johannes Rohringer (Obmann Lagerhaus Horn-Hollabrunn), Landtagsabgeordnete Marianne Lembacher, Bezirkshauptmann Mag. Stefan Grusch, Bauernbund-Direktorin Mag. Klaudia Tanner, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, Bürgermeister Erwin Bernreiter und Bezirksbäuerin Annemarie Bauer.

Am 1. Juni 2011 fand an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn zum zweiten Mal das Stallfest statt, bei dem neben einem vielfältigen Unterhaltungsprogramm auch die fachlichen Schwerpunkte der Schule präsentiert wurden. „Die Gäste konnten sich beim Stallfest in ganz ungezwungener Atmosphäre über das umfangreiche Bildungsangebot und die gute Ausstat-

tung der Fachschule informieren“, erklärte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger. „Die Eröffnung des Stalles mit einem Fest war im Vorjahr ein so großer Erfolg, dass wir diese Veranstaltung nun regelmäßig durchführen werden“, so Direktor Reisenberger. Festrednerin Mag. Klaudia Tanner, Direktorin des NÖ Bauernbundes, wies auf die konstant hohen Schülerzahlen an den Landwirtschaftlichen Fachschulen hin: Die Bemühungen, die Schulen zu Bildungszentren für die Jugend, mit gezielter fachlicher Schwerpunktsetzung zu machen, haben sich bewährt. „Neben der soliden Bildungsarbeit sind die Landwirtschaftsschulen Vorreiter bei der Erzeugung von bäuerlichen Qualitätsprodukten, wie Wein und Fleisch, die für eine hohe regionale Wertschöpfung sorgen. Ziel der Landwirtschaft muss es sein, den Schulterschluss mit den Konsumenten zu festigen und dabei faire Preise für die Produkte zu erzielen“, so die Direktorin des blau-gelben Bauernbundes. Kulinarisch gab es beim Stallfest Leckerbissen von der Hollabrunner Jungkalbin und dem Hollabrunner Strohschwein, dazu wurden edle Weine der Landesweingüter Hollabrunn und Retz serviert. Weitere Highlights des Festprogramms waren das Traktor-Oldtimertreffen, eine „Line Dance“-Vorführung, „Dogdancing“ und „Bauerngolf“. Für die passende Musik sorgten die „Saubergbuam“.

Bulgarische Landwirtschaftsschüler in Hollabrunn!

Bild: Schüler und Lehrer aus Plovdiv, rechts außen Ing. Dieter Blahous

Schüler der Landwirtschaftsschule Plovdiv statteten der LFS Hollabrunn einen Besuch ab, der vom Auslandskoordinator Ing. Dieter Blahous organisiert und auch betreut wurde. Die Bulgaren, die ebenfalls die Fachrichtungen Tierhaltung, Hauswirtschaft, Landtechnik und Ackerbau in ihrer Schule haben, waren über die Professionalität der LFS Hollabrunn sehr erstaunt. Bei einem Tagesbesuch durften die 20 Schüler und 2 Lehrerinnen samt Dolmetsch am Vormittag den neuen Stall für die Kalbinnen und den Zubau für die Haustierhaltung bewundern. Viele Fragen gab es zum österreichischen Schulwesen und vor allem zur Landwirtschaftsausbildung. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger und Ing. Blahous waren durch die vielen Fragen entsprechend gefordert. Da der Weinbau in Bulgarien auch eine große Rolle spielt, wurde nach dem Mittagessen das Landesweingut Retz besucht. Die fachkundige Führung erfolgte durch den Kellermeister Leopold Wurst, der die Mikrovinifikation und auch die Makrovinifikation vorstellte. Die derzeit modernste Versuchsanlage Europas im Landesweingut Retz und die anschließende Verkostung der Spitzenweine riefen Begeisterung sowohl bei den Schülern, als auch bei den Lehrern hervor. Spontan wurde eine Zusammenarbeit zwischen den beiden Schulen im Bereich des Weinbaus vereinbart. „Wir können viel voneinander lernen, die Bulgarens von unserer Spitzentechnik und wir über die vielfach unbekannte Sortenvielfalt in den Regionen Bulgarien, die immerhin 111.000 ha Wein anbauen und damit mehr als doppelt so viel wie Österreich“, freute sich Direktor Reisenberger über die neue Kooperation im europäischen Raum. Seit seiner Übernahme der Direktion der LFS Hollabrunn wurden die Auslandskontakte intensiviert und mit Ing. Blahous wurde ein eigener Auslandskoordinator geschaffen. Derzeit praktizieren im Landesweingut Hollabrunn zwei Schüler aus der Bretagne und im Sommer werden im Landesweingut Retz vier Schülerinnen aus der Slowakei Weinbau lernen.

Ökoleiter der österreichischen Justizstrafanstalten besuchen LFS Hollabrunn!

Über Vermittlung des Ökoleiters der Justizstrafanstalt Sonnberg, Major Manfred Zöhrer, besuchten die Verantwortlichen der Agrarbetriebe im österreichischen Justizwesen die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn.

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter der Fachschule, besichtigte mit dem hochkarätigen Gremium, dem auch Staatsanwälte angehörten, vor allem den Bereich des Landwirtschaftsbetriebes der Schule inklusive des Landesweingutes Hollabrunn. Besonderes Interesse fand die Idee der Futterproduktion für österreichische Haustiere, die im Rahmen des neuen Lehrganges „Nutztierhaltung“ in der LFS unterrichtet wird. Auch die Produktion und Direktvermarktung von bestem Kalbinnenfleisch erregte große Aufmerksamkeit, da dieses Thema auch für Strafanstalten interessant ist. Der Weinbau des Landesweingutes Hollabrunn rundete den Themenbereich ab und ließ die Exkursion im Weinkeller ausklingen. Vor allem die neue Gärsteuerung und der neue Kost- und

Präsentationsraum im Schulkeller wurden in der Frage des Qualitätsmarketings ausgiebig diskutiert.

Direktor Reisenberger und Major Zöhrer, die schon geraume Zeit informell zusammenarbeiten, freuten sich über die gelungene Veranstaltung und denken bereits über weitere Pläne nach.

Frischgebackene Berufsreife(maturanten) in Hollabrunn

Sieben-Meilen-Stiefel hatten die 26 Kandidatinnen und Kandidaten angezogen, als sie im September 2010 mit dem Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn begannen. Ihr Ziel war es, in zehn Monaten die Berufsreifeprüfung erfolgreich zu absolvieren. Gemeinsam mit den Lehrkräften des Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasiums Hollabrunn sowie der Fachschule wurde dieses Ziel ehrgeizig und konsequent verfolgt, sodass im Rahmen der Maturafeier, die von Quintonia Brass musikalisch umrahmt wurde, schlussendlich alle ein Reifeprüfungs- bzw. Teilprüfungszeugnis (Die letzte Teilprüfung kann erst nach Vollendung des 19. Lebensjahres absolviert werden.) aus den Händen der Klassenvorstände Mag. Barbara Kilian und DI Gerhard Gschweicher entgegennehmen konnten.

Es stellte eine große Herausforderung für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Lehrganges dar, in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik innerhalb eines Schuljahres Maturaniveau zu erreichen. Dafür bedurfte es großen Ehrgeizes, Elans sowie der Bereitschaft, dem Unterricht aktiv beizuwohnen und zu Hause die notwendigen Übungseinheiten zu erledigen. Für die Lehrkräfte war es schön zu beobachten, wie gerne die Teilnehmerinnen und Teilnehmer diese Herausforderungen annahmen. Trotzdem kam in den Unterrichtsstunden und während der gemeinsam verbrachten Freizeit der Spaß nie zu kurz, was zusätzlich zu der überaus angenehmen Atmosphäre, die das ganze Jahr über spürbar war, beitrug.

Sowohl die Teilnehmerinnen und Teilnehmer als auch die Lehrerinnen und Lehrer betonten auch heuer, beim dritten Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang, dass diese in Österreich einzigartige Form der Ausbildung eine der besten Möglichkeiten darstellt, um Absolventinnen und Absolventen landwirtschaftlicher Fachschulen Tür und Tor für ein weiterführendes Studium zu öffnen. Aufgrund des durchschlagenden Erfolgs wird an der LFS Gießhübl im kommenden Schuljahr ebenfalls ein solcher Lehrgang angeboten werden.

Annemarie Maurer, Absolventenverbandsobmannstellvertreterin gratuliert den Maturanten und nimmt diese in den Absolventenverband auf

Kinderbetreuerinnenprüfung

V.l.n.r.: Fachinspektor Wiedergut, Dir. Landgesell, Stephanie Reis, Anna Liebisch, Stefanie Goldschmidt, Kerstin Strobl, Gerda Idinger, Elisabeth Unfried, Alexandra Mayer, Sophie Kellner, Ing. Gruber, Dir. Reisenberger

Auch heuer freuen wir uns mit den „frischgebackenen" Kinderbetreuerinnen, die ihre Prüfung im Mai mit Erfolg abgelegt haben.

Diese Ausbildung wird seit Jahren als Zusatzausbildung geführt und nicht alle Schülerinnen der HW treten zur Prüfung an. Gründe dafür sind z. B., dass sie im Laufe der Ausbildung und während der Praxis erkennen dieser Beruf ist nicht für sie geeignet und sie haben sich die Arbeit mit Kindern leichter vorgestellt. Es kann aber auch sein, dass sie zur Prüfung nicht zugelassen werden, weil sie in der Praxis zu wenig Engagement gezeigt haben oder weil die Prüfungsmappe (schriftliche Aufgaben während des Schuljahres) nicht vollständig war. Es ist uns in Hollabrunn sehr wichtig die Ausbildung und damit die Qualifikation zur Kinderbetreuung einem hohen Standard zuzuführen, damit wir sicher sein können, dass die Schülerinnen diesen Beruf meistern werden.

Umso mehr freuen wir uns mit den Schülerinnen (siehe Bild), die ihre Prüfung bestanden haben, und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

Lamawanderung

Die letzte Schulwoche nützten die Schüler/innen der HW für Sport und Umgang mit Tieren. Eine Lamawanderung von Obergrabern (Lamahof Stadler) über Kl. Maria Dreieichen nach Hollabrunn war angesagt.

Je drei Schüler/innen waren für ein Tier verantwortlich. Jedes Tier zeigte andere Eigenschaften. Die einen gehorchten den Führern, die anderen wollten ihre eigenen Wege gehen, wieder andere blieben einfach stehen. (Irgendwie spiegelten sie die Eigenheiten der Führer wider).

Doch mit einigen Tipps von Frau Stadler gelang es den Schüler/innen bald ihr Tier richtig zu führen und durch die Beschäftigung mit den Tieren wurde niemandem bewusst, dass wir trotz Hitze über drei Stunden unterwegs waren.

Marlene wollte sich gleich ihr Lama mit nach Hause nehmen. Dass die Schülerinnen viel Spaß hatten, sehen Sie am Bild.

Wir werden sicher auch im nächsten Schuljahr mit Frau Stadler in Kontakt bleiben, um noch mehr über die Lamas und Alpakas zu erfahren.

Wir gratulieren herzlichst!

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger zu seinem 50. Geburtstag

Küchenleiterin Maria Wittmann zu ihrem 50. Geburtstag

Anni Mayer (Reinigung) zu ihrem 50. Geburtstag

DI Beatrix Wagner (Aquaristik) zu ihrem 50. Geburtstag

Helga Hinterberger im Ruhestand!

Unsere langjährige Mitarbeiterin der LFS Hollabrunn Helga Hinterberger geht mit 1. September 2011 in den wohlverdienten Ruhestand.
Helga Hinterberger ist am 2. Mai 1956 geboren, verheiratet, hat 2 Kinder und ist wohnhaft in Schöngrabern.
Ihren Dienst im Land Niederösterreich hat sie am 13. September 1971 bei der Bezirkshauptmannschaft Hollabrunn begonnen. Auf eigenen Wunsch wurde sie mit 18. Jänner 1989 an die LFS Hollabrunn versetzt, wo sie bis zu ihrer Pensionierung im Sekretariat eingesetzt war.

Lehrer, Schüler und Bedienstete der LFS Hollabrunn wünschen ihr alles Gute und viel Gesundheit in ihrem neuen Lebensabschnitt.

FACHARTIKEL

Zwischenfruchtbau ist auch im Trockengebiet machbar

Gernot Bodner, Harald Summerer, Franz Ecker, Josef Rosner

Einleitung

Oftmals bestehen in der landwirtschaftlichen Praxis Befürchtungen, dass man sich die Vorteile und Umwelteffekte von Zwischenfrüchten auf Kosten der Nutzpflanzenerträge der Hauptfrüchte erkauft. Mehrjährige Versuche an der landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn zeigten, dass auch im Trockengebiet keine signifikanten Ertragsminderungen aufgrund des Wasserbedarfs der Begrünung zu erwarten sind.

Nachfolgende Diagramme bilden die in den Versuchen erfassten Hauptfruchterträge von Körnermais, Zuckerrübe und Sommergerste nach unterschiedlichen Gründecken (Saattermin 20. August, Umbruch Anfang März) sowie Schwarzbrache ab. Statistisch abzusichernde Ertragsunterschiede fanden sich nur im Extremjahr 2003 bei Zuckerrübe nach der – im semi-ariden Produktionsgebiet unüblichen – winterharten Variante mit Grünroggen. Im Mittel liegen zwar die Erträge bei Zuckerrübe und Sommergerste um etwa 8 % unter der Schwarzbrache. Statistisch lässt sich dafür aber die Zwischenfrucht als Grund nicht absichern. Bei Körnermais ergibt sich im Durchschnitt sogar ein um 6 % höherer Ertrag, wobei auch hier die Ertragsdifferenz unter der statistischen Signifikanzgrenze liegt.

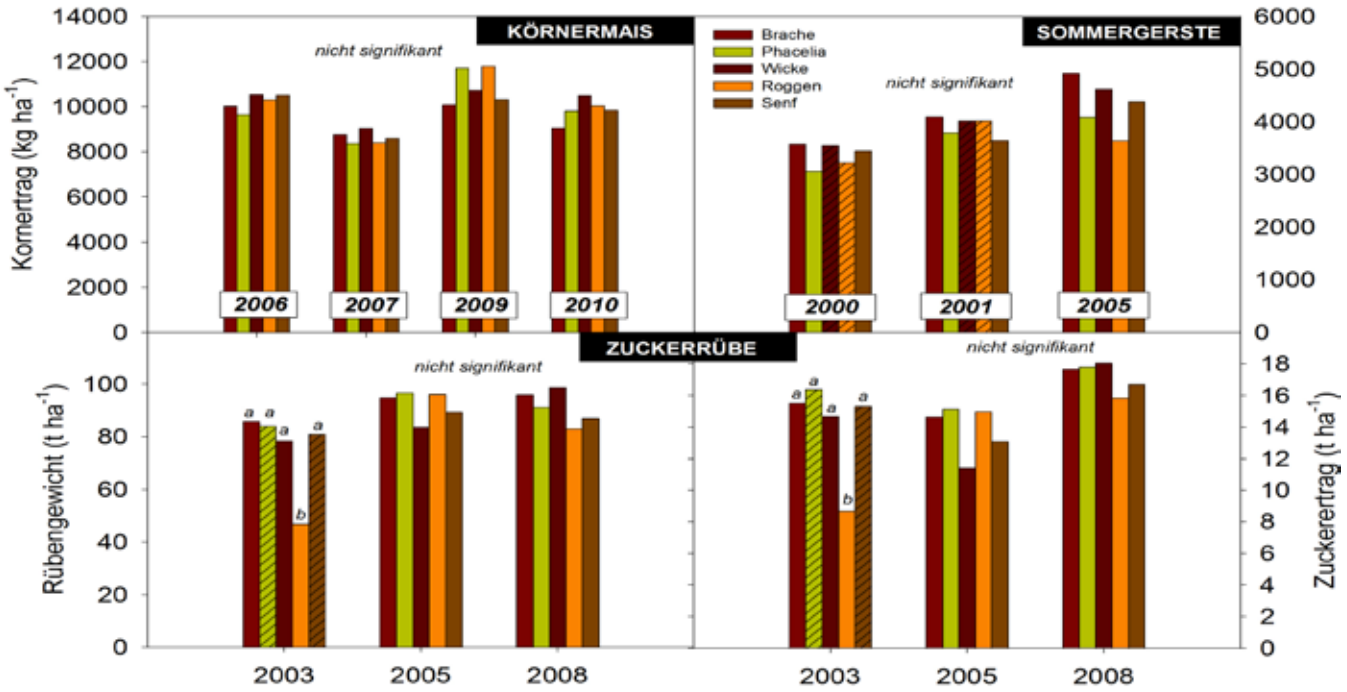


Abbildung 1: *Hauptfruchterträge nach unterschiedlichen Zwischenfrüchten und Schwarzbrache, Hollabrunn. (Die gestreiften Balken sind abweichende Varianten, nämlich bei Sommergerste Platterbse als Leguminose und Perko als winterharte Begrünung; bei Zuckerrübe Phacelia in einer Mischung mit Senf und Platterbse sowie Ölrettich als Kreuzblütlervariante).*

Wasserbedarf von Zwischenfrucht und Schwarzbrache

Beurteilt man die Höhe des Wasserverbrauchs einer Zwischenfrucht (Transpiration), darf derselbe Prozess bei Schwarzbrache (Evaporation) nicht vergessen werden. Ein brachliegender Boden kann durch Evaporation stärker austrocknen als ein bewachsener Boden durch pflanzliche Wasseraufnahme. Auch die Effektivität der Stoppelbearbeitung als Maßnahme gegen Bodenverdunstung darf nicht überschätzt werden. Dem Bruch der Kapillaren durch die anfängliche Lockerung folgt bereits nach wenigen Niederschlagsereignissen eine natürliche Setzung, die das kapillare Leitvermögen wieder herstellt.

Für den in Österreich häufigsten Saattermin der Begrünung (20. August) ergaben Messungen und begleitende Simulationsstudien im Trockengebiet einen Wasserverbrauch der Zwischenfrucht bis zum Abfrosten von maximal 130 mm. Bei der Schwarzbrache lag die Bodenverdunstung im Vergleich bei etwa 90 mm. Zu beachten

Abbildung 3. *Zwischenfruchtmischungen am Standort Hollabrunn. Links Leguminosen-Mischung (Trockenmasse 6182 kg ha-1), rechts Kreuzblütler-Mischung (Trockenmasse: 6093 kg ha-1)*

ist, dass in trockeneren Jahren die Pflanze ihren Wasserverbauch reduziert – und damit verbunden auch die Biomassebildung. Fehlt also der Niederschlag, ist auch der Wasserentzug der Zwischenfrucht geringer. Bei trockener Herbstwitterung wurde auf den Versuchen in Hollabrunn eine Zwischenfrucht-Transpiration von etwa 80 mm gemessen.

Zwischenfrüchte als effiziente Wassernutzer

In den verdunstungsintensiven Monaten der Zwischenfruchtvegetationsperiode im Spätsommer und Frühherbst speisen sich Bodenevaporation und Zwischenfruchttranspiration noch aus demselben Wasserreservoir im Oberboden. Solange die Zwischenfrüchte nicht tiefere Schichten durchwurzeln, kann somit von einer Umverteilung des Wasserverbrauchs von unproduktiver Bodenverdunstung zu produktiver Pflanzenverdunstung ausgegangen werden.

In der späteren Vegetationszeit, wenn die Zwischenfrucht den Boden weitgehend bedeckt und tiefgehend durchwurzelt hat, gilt es die meteorologischen Bedingungen zu berücksichtigen, die in dieser Zeit des Jahres vorherrschen. Man ist unvermeidlich geneigt einen massigen Zwischenfruchtbestand mit einem hohen Wasserbedarf zu verbinden. Dies ist jedoch nicht ganz richtig. Die Wasseraufnahme der Pflanze ist ein passiver Prozess, dessen Motor der Verdunstungsanspruch der Atmosphäre ist. Abbildung 2 zeigt Niederschlag und Verdunstungspotential im Vergleich der Hauptfrucht- und Zwischenfruchtvegetationszeit.

Im Herbst, wenn die Zwischenfrucht ihr Blattdach vollständig ausgebildet hat, nimmt die Atmosphäre nur mehr wenig Wasser auf. Bereits im September halten sich potentielle Verdunstung und Niederschlag etwa die Waage. Dementsprechend ist die Biomassebildung einer Gründecke sehr wassereffizient – pro Einheit assimiliertem CO2 wird nur wenig Wasser abgegeben. Wasserbilanz-basierte Messungen ergaben Wassernutzungseffizienzen von Zwischenfrüchten zwischen 3 bis 5 g Trockenmasse pro m-2 und mm verdunstetem Wasser. Ein Wert, der um mehr als ein Drittel geringer ist als bei einer vergleichbaren Hauptfrucht.

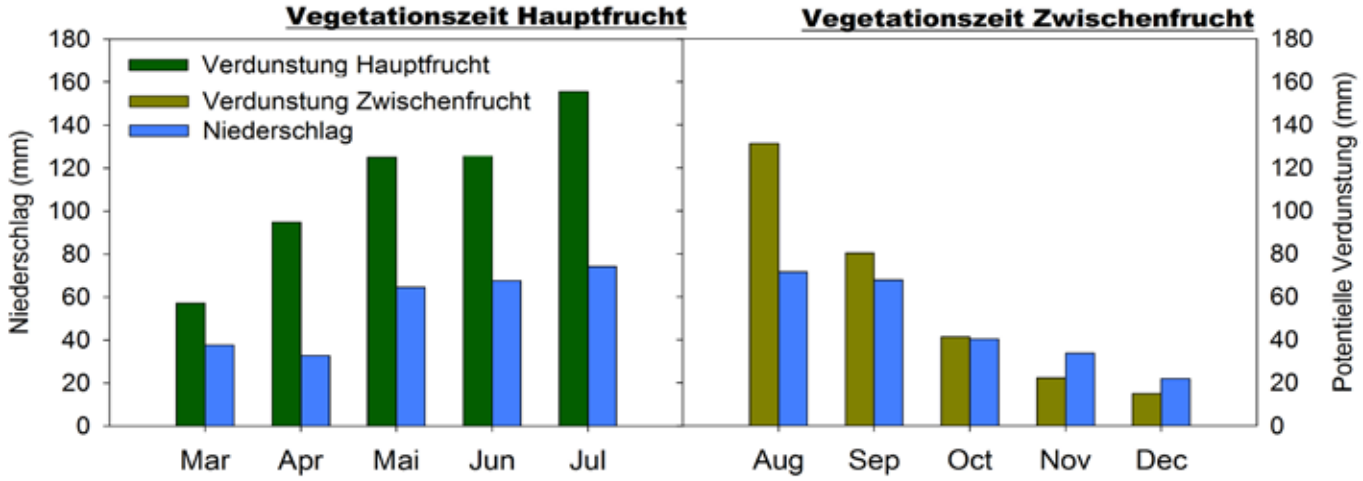


Abbildung 2. *Verdunstungspotential der Atmosphäre und Niederschlag während der Vegetationszeit von Haupt- und Zwischenfrüchten am Standort Hollabrunn. Das Verdunstungspotential stellt die Obergrenze des möglichen Wasserverlustes einer Gründecke dar.*

Schlussfolgerungen

Die Zwischenfrucht ist eine zusätzliche Kultur, die Wasser und Nährstoffe braucht. Sie nutzt eine Zeit, in der sie nicht in Konkurrenz zu Hauptfürchten steht. Als Gründünger gibt sie dem Boden vieles zurück, was sie davor aufgenommen hat. Eine einfache Wasserbilanz zeigt, dass selbst in Trockengebieten bei den üblichen Anbauterminen das wasserbedingte Ertragsrisiko einer Zwischenfrucht äußerst gering ist. Selbst ein früherer Anbau sollte im Allgemeinen machbar sein und empfiehlt sich für die Nutzung des vorhandenen Artenspektrums (v.a. der Leguminosen) sowie zum Erzielen eines wirksamen Begrünungsaufwuchses. Ein Großteil des Wasserentzuges über die Zwischenfruchtwurzel speist sich aus dem oberflächennahen Bodenreservoir, welches ansonsten der Bodenverdunstung unterliegen würde. Die agro-ökologischen Vorteile der Begrünung – Grundwasserschutz, Erhalt der Nährstoffe im durchwurzelten Raum, Stabilisierung des Bodengefüges und des Humushaushaltes – sind im Verhältnis zu ihrem Wasserverbrauch von einem hydrologischen Gesichtspunkt also äußerst billig zu haben.

Sortenversuch Winterkörnerraps - LFS Hollabrunn 2011

Versuchsziel

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

Methode

Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen

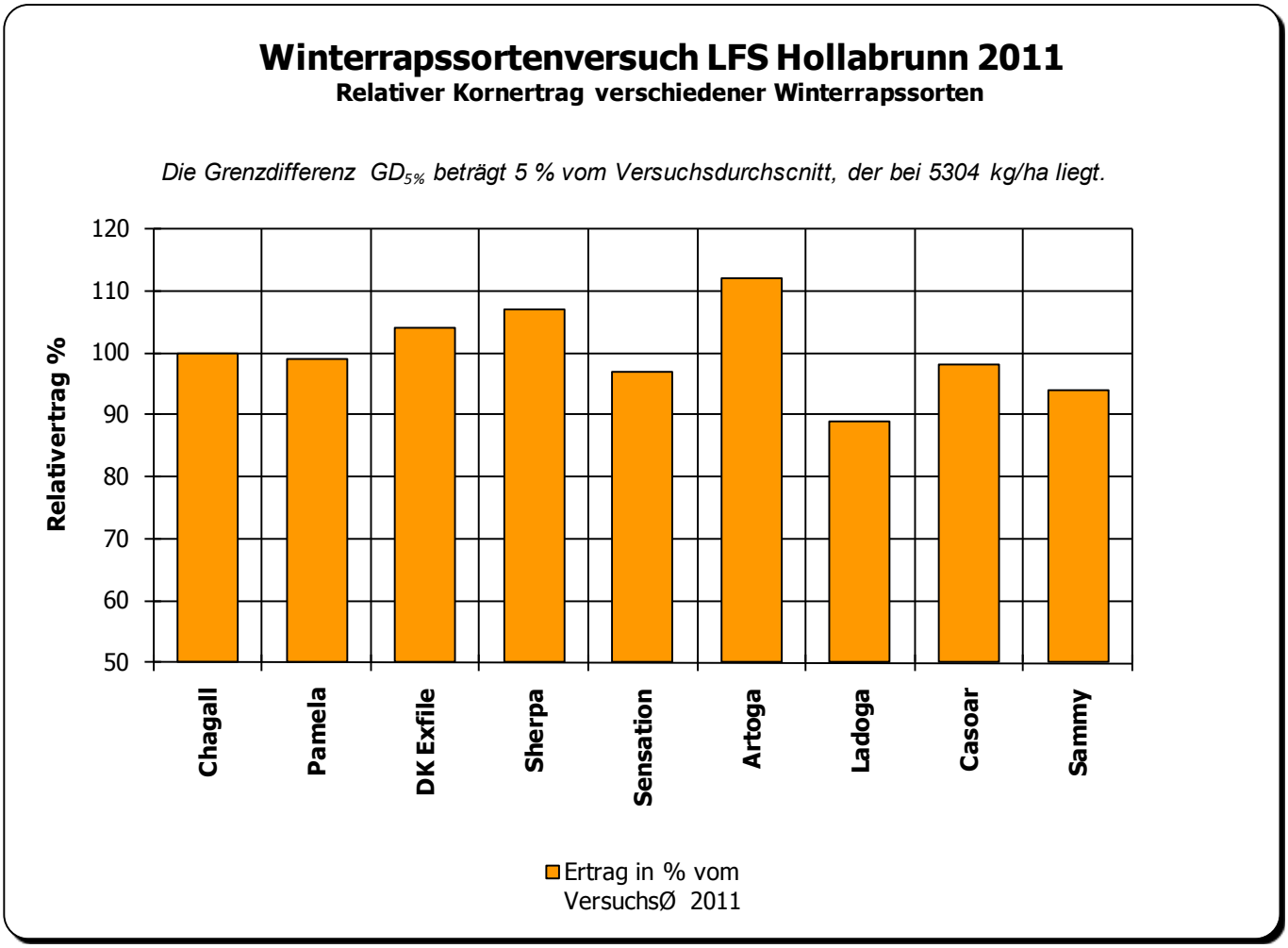
Kulturführung

Vorfrucht:		Winterweizen
Bodenbearbeitung:	02.08.2010	Stoppelsturz mit Flügelschargrubber
	24.08.2010	Grundbodenbearbeitung mit Pflug
	01.09.2010	Saatbettbereitung mit Kreiselegge (kombiniert mit Aussaat)
Düngung:	28.02.2010	350 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 25
	16.04.2010	150 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 51
Anbau:	01.09.2010	60 Körner/m² lt. Versuchsplan
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	01.10.2010	1,1 l/ha Butisan Kombi + 1,1 l/ha Butisan Top, Wirkung gegen zweikeimblättrige Unkräuter, BBCH 11
	25.03.2011	0,4l/ha Mavrik (Rapsstängelrüssler) + 0,3 l/ha Netzmittel + 10 kg/ha Bittersalz, BBCH 35
	11.04.2011	0,3/ha Biscaya (Rapsglanzkäfer) + 0,3 l/ha Netzmittel, BBCH 50
Ernte:	11.07.2011	

Versuchsergebnis - Tabellenteil

Sorte		Zulassung	Züchtungstyp *H = Hybrid, P= Populationssorte*	Feuchte %	Ertrag Prozent vom Versuchs-Ø	
					2011	mehrj.
1	**Chagall**	Ö	P	7,4	100	93
2	**Pamela**	WP3	P	8,9	99	---
3	**DK Exfile**	Ö	H	7,9	104	113
4	**Sherpa**	WP3	H	7,4	107	---
5	**Sensation**	WP3	H	9,7	97	---
6	**Artoga**	Ö	H	7,7	112	111
7	**Ladoga**	Ö	P	7,5	89	91
8	**Casoar**	Ö	P	7,7	98	100
9	**Sammy**	Ö	P	7,6	94	---

Versuchsergebnis - Abbildung



Hefeversuche - Landesweingut Retz

Grüner Veltliner aus dem Weinviertel hat in den letzten Jahren einen wahren Höhenflug erlebt, darum ist es uns ein Anliegen den Winzern eine Hilfestellung zu bieten, um jedes Jahr eine hohe Qualität zu erzielen.

Im Landesweingut Retz werden bereits seit 7 Jahren verschiedene Hefen auf ihre Tauglichkeit geprüft.

Durch Verwendung eines einheitlichen Grundmostes und unter gleichen Gärbedingungen sind die verschiedenen Duftnoten und Geschmacksrichtungen im Wein nur auf die Hefen zurückzuführen.

Seit der Inbetriebnahme der neuen Mikrovinifizierungsanlage im LWG Retz – einer der modernsten in Europa dieser Art – ist es uns auch möglich, die Gärtemperatur exakt zu steuern.

Durch die automatische Gärsteuerung werden exakt die vom Hefehersteller vorgegeben Gärtemperaturen eingehalten.

Diese Anlage ist auch so konzipiert, dass die Erwärmung oder Kühlung der Behälter mit der Gärsteuerung in großen Tanks vergleichbar ist (keine schnellen Temperaturveränderungen).

Nach der Abfüllung werden die Versuchsweine in verschiedenen Kommissionen im neuen Sensorikraum des Landesweingutes fachmännisch bewertet.

Bei diesen Blindverkostungen werden die Weine nach verschiedenen Aromarichtungen und deren Intensität beurteilt.

Ebenso ist der Gesamteindruck des Weines zu beurteilen. Dieser wird nach dem Schema der Retzer Weinwoche ermittelt.

Jeder Winzer hat aber auch die Möglichkeit unsere Versuchsweine bei der immer in den ersten Septemberwochen stattfindenden Veranstaltungen alle Weine im Tastingcorner zu verkosten, um sich auch selbst ein Urteil zu bilden.

Eine Serie dieser Versuche ist in der nachfolgenden Grafik dargestellt.

Diese Auswertung sowie alle am LWG Retz durchgeführten Versuche sind in dieser Form auf unserer Homepage www.diefachschule.at veröffentlicht.

Hefeversuch – Grüner Veltliner Ernte 2010

Bearbeiter:
Pollak Walter
Florian Hanousek
Gerstorfer Christian
Wurst Leopold, Landesweingut Retz

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC,
vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur
Variante 1: Altenberg Kreuz 16,0° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2: Altenberg Magister alt 17,2° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 14.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,23	Säure 10,3 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert	10 mg/kg SO_2 auf Trauben
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	16 Std entschleimt

200 g/hl Bentomost	20 g/hl OenoPur	3 ml/hl Trenolin Super DF
Angereichert auf 17,8° KMW	Entsäuert auf 7,8 g/l im Most (mit Kalk)	

Gärtemperaturen

Variante	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Fermiflor	1. Drittel der Gärung 18° C - dann 17° C
Kreuz 2	Fermicur VB 1	1. Drittel der Gärung 18° C – dann 17° C
Kreuz 3	Fermicru LVCB	1. Drittel der Gärung 19° C – dann 18° C
Kreuz 4	Oenoferm Klosterneuburg	18° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm Bio	19° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Filtraferm C fresh	22° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Preziso weiss & fruchtig	18° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Preziso weiss & komplex	19° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Harmony	19° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Uvaferm WAM	18° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Lalvin EC 1118	18° C Gärtemperatur

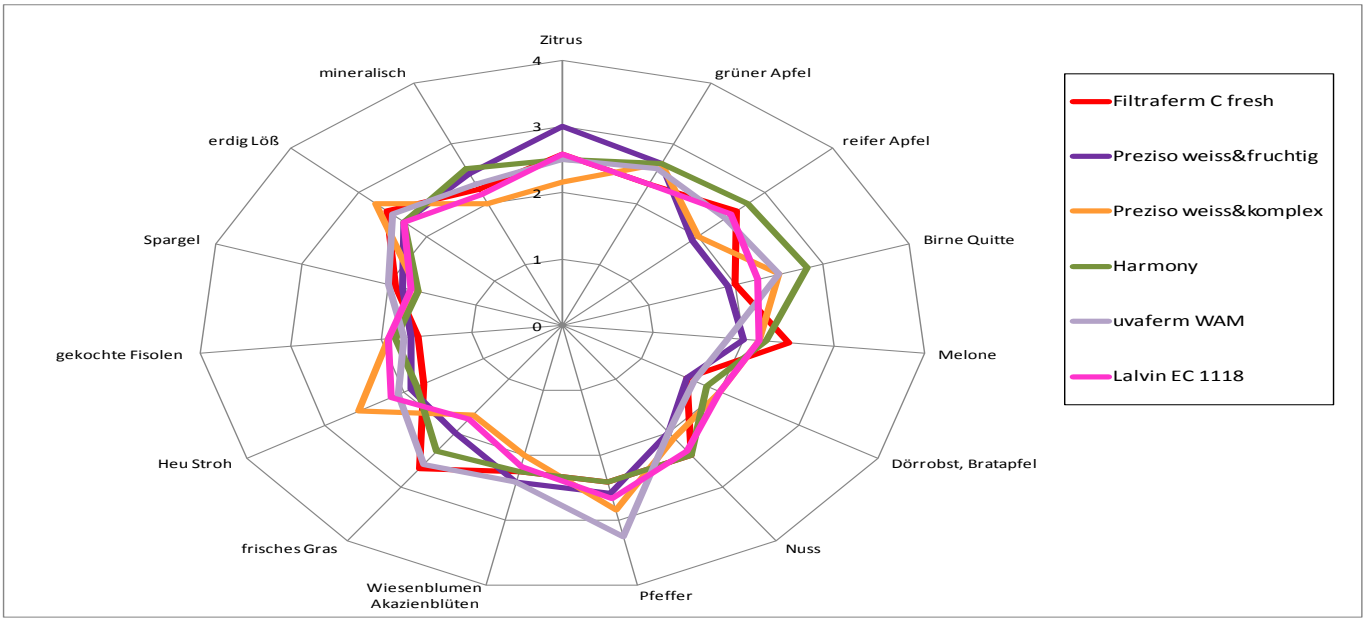
Durchführung

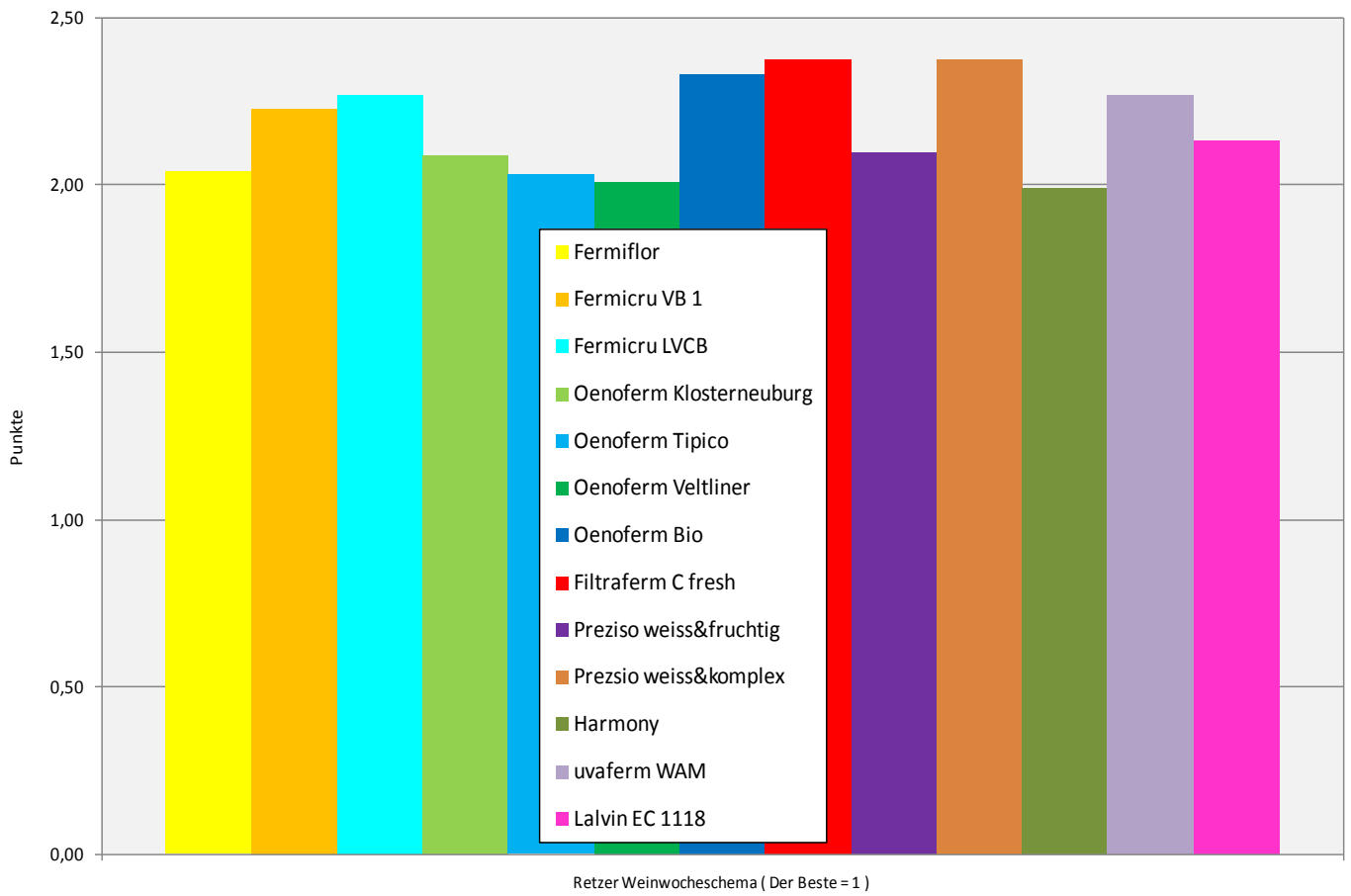
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten,
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Fermiflor	17 Tage	12,4 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,48
Fermicru VB 1	14 Tage	12,2 %	1,2 g/l	8,3 g/l	3,44
Fermicru LVCB	14 Tage	12,2 %	1,1 g/l	8,4 g/l	3,43
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	12,1 %	0,9 g/l	8,1 g/l	3,42
Oenoferm Tipico	17 Tage	12,1 %	0,8 g/l	8,1 g/l	3,43
Oenoferm Veltliner	17 Tage	12,0 %	0,7 g/l	8,6 g/l	3,42
Oenoferm Bio	14 Tage	12,0 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,42
Filtraferm C fresh	14 Tage	12,3 %	1,2 g/l	8,2 g/l	3,43
Preziso weiss & fruchtig	17 Tage	12,1 %	0,9 g/l	8,0 g/l	3,42
Preziso weiss & komplex	14 Tage	12,1 %	0,9 g/l	8,1 g/l	3,43
Harmony	15 Tage	12,1 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,42
Uvaferm WAM	17 Tage	12,1 %	0,6 g/l	7,6 g/l	3,46
Lalvin EC 1118	14 Tage	12,0 %	0,7 g/l	8,2 g/l	3,43

Alle Weine wurden auf 7,6 g/l entsäuert





Versuchsweinkost im Landesweingut Retz

- **Info zur Lese 2011**
- **Verkostung von Versuchsweinen (Hefeversuche, Maischebehandlung, Mostschönungen und Rotweinneuzüchtungen)**
- **Verkostung von Versuchssekten**

Termine:

Montag,	**05.09.2011, 18.00 Uhr**
Dienstag,	**06.09.2011, 18.00 Uhr**
Mittwoch,	**07.09.2011, 18.00 Uhr**

Unkostenbeitrag € 10,--

Wegen beschränkter Teilnehmerzahl ist eine Anmeldung umbedingt erforderlich:

Tel.: 02942/2202

e-Mail: lwg-retz@diefachschule.at

Edelstahltechnik Estec Robert Freytag

Am Tabor 34
3714 Sitzendorf

Mobil: 0676/5460100
Tel: 02959/27005

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

www.es-tec.at estec.freytag@aon.at

TAG DER OFFENEN TÜR

Vorstellung des neuen Betriebsgeländes

Samstag, 27. August 2011 ab 10.00 Uhr

Produkte:

- **Geländerbau**
- **Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellerei- und Lebensmittelbetriebe**
- **Verkaufshilfen**
- **Individuelle Anfertigungen**
- **Lohnkanten mit CNC-Abkantpresse**

Für Speisen und Getränke ist gesorgt.
Die Einnahmen aus deren Verkauf werden dem

St. Anna Kinder Spital

zur Verfügung gestellt.

St. Anna kinderSpital

Edelstahltechnik ESTEC

Firmengründung im Juni 2008 durch Robert Freytag. Produktionbeginn in einer alten Schmiede mit einem Mitarbeiter und meiner Frau Sabine im Büro, Buchhaltung und „Mädchen für alles“.
Im Herbst 2009 entstanden erste Pläne für den Neubau einer Produktionshalle samt Bürogebäude.
Baubeginn August 2010 im Betriebsgebiet von Sitzendorf. Umzug in die neue Produktionshalle im November 2010.
Fertigstellung des Bürogebäudes und der Nebenanlagen im Jahr 2011.
Seit Juli 2010 bilden wir einen Lehrling aus.
Im Juli 2011 stellten wir den 4. Mitarbeiter ein. Durch den Neubau der Produktionshalle und dadurch gewonnen Platz konnten wir zu unseren bereits vorhandenen modernen Maschinen noch einige neue Maschinen anschaffen.
Da wir eine sehr gute Auftragslage haben sind wir nun auf der Suche nach einem Schlosser für Montagetätigkeiten der unser motiviertes und gut ausgebildetes Team verstärken und komplettieren soll.

Kochen für Teenies

Urlaubserinnerungen

Die meisten Österreicher machen im eigenen Land Urlaub, deshalb möchte ich dir zwei leckere und einfache Erinnerungsrezepte an die schönen Urlaubstage in Kärnten und der Steiermark vorstellen.

Topfenreinkalan (Kärnten, Beilage)

Zutaten für 4 Portionen:
300 Magertopfen, 150 g Mehl, 2 Eier, Muskatnuss (gerieben), Petersilie, Kerbelkraut, Minze (gehackt), Salz, Butterschmalz (zum Herausbacken)

Zubereitung:
In einer Schüssel den Topfen mit Mehl, Eiern, einer Prise Muskatnuss, Salz und den gehackten Kräutern gut vermengen. In einer Pfanne ausreichend Schmalz erhitzen. Mit einem Esslöffel aus der Masse Krapferl stechen und ins heiße Fett einlegen. Etwas flach drücken und auf beiden Seiten goldgelb herausbacken. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp:
Die Reinkalan passen gut zu gegrilltem Fleisch und einer Knoblauchsauce.
Zum Verfeinern kann man Käse und Speck dazugeben.

Kürbiskernparfait mit Erdbeerspiegel (Steiermark, Nachspeise)

Zutaten für 8 Portionen:
3 Eigelb, 60 g Staubzucker, 30 ml Kürbiskernöl, 500 ml Schlagobers (geschlagen)
Fruchtspiegel: 200 g Erdbeeren, Zucker je nach Bedarf und 8 EL Schlagobers

Zubereitung
Die Eigelbe mit Staubzucker über einem heißen Wasserbad mit einem Handmixer aufschlagen und anschließend wieder kalt schlagen. Die Masse muss sehr schaumig bleiben.
Das Kürbiskernöl und den Schlagobers unterheben. Die Parfaitmasse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und für mindestens 6 Stunden in das Gefrierfach stellen.
Erdbeeren mit Zucker mixen und auf einen Teller verteilen, danach 1 EL Schlagobers in die Mitte des Tellers geben und ihn mit Hilfe von einer Gabel individuell verteilen. Das Parfait auf den Teller geben und mit frischer Minze und Kürbiskernen dekorieren.

Dipl.-Päd. Elisabeth Krumböck
wünscht guten Appetit!

Busta.at

Computer / Hardware / Software

EDV Dienstleistung

Horn - Hollabrunn - Wien

Hotline: 02952 / 30177

www.busta.at

2020 Hollabrunn
Pfarrgasse 12

Öffnungszeiten
Montag - Freitag
von 9.00 - 12.00 und
13.00 - 18.00 Uhr

Edelstahltechnik

Estec

Robert Freytag

Am Tabor 34
3714 Sitzendorf

Mobil: 0676/5460100
Tel: 02959/27005

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

www.es-tec.at estec.freytag@aon.at

Raiffeisenbank Hollabrunn

Unsere Berater erstellen gerne maßgeschneiderte Finanzierungsangebote und informieren Sie über Förderungsmöglichkeiten im Bereich Bauen und Wohnen:

- Neubau
- Eigenheimsanierung
- Sicheres Wohnen
- Wohnzuschuss, Wohnbeihilfe
- Wohnungs- und Eigenheimversicherung

www.hollabrunn.meineraika.at

Bankstellen in • Breitenwaida • Guntersdorf • Mittergrabern • Nappersdorf • Roseldorf • Sitzendorf • Wullersdorf

Nur eine Bank ist meine Bank.

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Ing. Elisabeth Moser, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, Mag. Barbara Kilian, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz
Obmann: Josef Mattes, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführer: DI Gerhard Gschweicher 10.08.2011
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.