P.b.b. Zln: 02Z030453M

die fachschule abso HOLLABRUNN

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 4/2011

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

INFORMATIONSTAG AM 25. NOVEMBER 2011

E D I T O R I A L

Bunt wie der Herbst, ist das „Gesicht“unserer Schule - Ein vielfältiges Bildungsangebot und zahlreiche Kurse und Veranstaltungen stehen am Programm und erfreuen unsere Schüler und Besucher!

I N H A L T

Aus dem Verband.....5

Kamingespräch 25.11.2011 um 19.00 Uhr.....6

Aus der Schule.....7

Veranstaltungen und Termine 20

Fachartikel.....24

Kochen für Teenies 27

Feiere das Fest der Lese am Ausgang des Jahres, wenn du den Ertrag deiner Arbeit eingesammelt hast vom Felde.

2. Buch Mose

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Schon wieder neigt sich ein Produktionsjahr dem Ende zu und wir können zufrieden Rückschau halten. Durch die beiden der Schule angegliederten Landesweingüter Hollabrunn und Retz liegt unser Fokus natürlich speziell auf dem Wein. Der Jahrgang 2011 wird sicher einer der ganz großen, der uns sowohl in der Menge, als auch in der Qualität mehr als verwöhnt. Wir werden daher mit unseren Schülern bald Erntedank feiern können.
Aber auch das neue Schuljahr hat wieder sehr gut begonnen. Die Schülerzahlen stagnieren auf hohem Niveau, was uns wieder die Möglichkeit gab, in den Fachrichtungen Landwirtschaft mit Weinbau, ländliche Hauswirtschaft, Nutztierhaltung und in der Berufsreife je einen neuen Jahrgang zu eröffnen. Wir haben uns damit in den letzten drei Jahren zur viertgrößten Landwirtschaftsschule Niederösterreichs entwickelt, worauf mein Team und ich naturgemäß sehr stolz sind.
Natürlich kann dieser Erfolg nicht dazu führen, dass wir uns zufrieden zurücklehnen. Viele Projekte wurden bereits abgeschlossen, andere sind noch in Planung. Die Mikrovinifikationsanlage in Retz steht nunmehr in Vollbetrieb. Wir führen Versuche durch, die sowohl von den Winzern, als auch von Firmen nachgefragt werden, und haben eine Auslastung des 1,6fachen der vorhandenen Versuchsballone. Dies ist nur durch die ausgezeichnete Logistik der Mitarbeiter im Landesweingut Retz möglich.
Das Landesweingut Hollabrunn hat die gesamte Erntetechnik umgestellt. Dafür mussten wir einen neuen Kistenwagen und ein Rüttelband anschaffen. Damit steht unseren Schülern im praktischen Unterricht die modernste Technik zur Verfügung. Selbstverständlich haben wir in beiden Weingütern auch Gärsteuerungsanlagen installiert.

Durch Werbefinanzierung konnten wir vor kurzem einen neuen Kleinbus für den Schülertransport in Empfang nehmen. Das EDV-Netz der Schule wurde komplett umgestellt und modernisiert, damit wir den hohen Ansprüchen der Zukunft gerecht werden können.
Die Einrichtungen für den Nutztierhaltungslehrgang, wie Aquarien, Terrarien, Volieren und Käfige, sind vor der Fertigstellung. Wir werden daher den Zubau beim nächsten Stallfest am 16. Mai 2012 feierlich eröffnen können. Damit steht dem zukunftsträchtigen neuen Erwerbszweig für die österreichische Landwirtschaft nichts mehr im Wege.

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

Wir arbeiten außerdem an einem neuen Bildungskonzept, das bei einer Klausur im Dezember beschlossen werden soll. Es geht dabei um die Einführung neuer Lernformen wie des bereits bekannten „offenen Lernens“. Ein guter Mix mit bewährten Unterrichtsmethoden soll die Schule moderner und attraktiver machen.
Die Jagdausbildung läuft sehr gut und die Fahrschulausbildung startet nun durch. Für letztere mussten wir das Fahrschulgewerbe anmelden, Traktoren umrüsten und drei Fahrschullehrer ausbilden. In diesem Zusammenhang darf ich mich beim Absolventenverband bedanken, der zu einem notwendigen Fahrschulanhänger eine namhafte Summe beigesteuert hat.
Besuchen Sie uns doch mal wieder! Gelegenheit wäre am Informationstag, der am 25. November 2011 von 8.30 bis 15.00 Uhr stattfindet.
Ich wünsche Ihnen einen angenehmen Herbst und Winterbeginn!

NÖ Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

mit Berufsreifeprüfung

Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Tel. 02952/2133, Fax - 209
office@diefachschule.at
www.diefachschule.at

Informationstag

Freitag, 25. November 2011
8:30 Uhr bis 15:00 Uhr

das individuelle erlebnis
die fachschule

Die Landwirtschafft‘s!

Bildung bedeutet für junge Menschen den Einstieg ins Leben. Heute mehr denn je. Wie schon John F. Kennedy einst sagte, gibt es nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung. Nämlich keine Bildung. In diesem Sinne gratuliere ich der LFS Hollabrunn herzlich zu ihrer langjährigen, erfolgreichen Tätigkeit jungen Menschen diesen Start gut zu ermöglichen.

Die Landwirtschaft braucht qualifizierte Menschen. Konsumenten hinterfragen immer mehr, woher Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden, und legen Wert auf Regionalität und Umweltschutz.

Mit unserer Initiative „Die Landwirtschafft’s“ rückt Landwirtschaft näher an den Konsumenten. Die Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern steht für Wertschöpfung, Sicherheit, Qualität und Klimaschutz im eigenen Land. Und davon profitiert schließlich jeder Einzelne.

Die Landwirtschaft ist ein Wirtschaftsbereich neben vielen, doch sie liefert die Grundlage für alle anderen Bereiche. Die Werbekampagne „Die Landwirtschafft’s“, die wir heuer bereits zum zweiten Mal durchgeführt haben, soll Menschen in Niederösterreich zeigen, dass die Arbeit der Bauern jedem einzelnen Menschen zugute kommt. Die Initiative zielt darauf ab, das Bewusstsein für landwirtschaftliche Arbeit zu steigern, denn sie gilt oft schon als Selbstverständlichkeit. Der wertschätzende Umgang zwischen Landwirtschaft und ihren Partnern ist die Grundlage für den Erfolg – diese Botschaft soll beim Konsumenten ankommen. Deswegen zeigen wir das anhand von Beispielen mit Partnern aus der Wirtschaft auf.

Im Bereich Ernährung sind die Menschen gewöhnt, ständig mit allem rundum versorgt zu sein. Die Verfügbarkeit der Lebensmittel zu garantieren ist eine essentielle Aufgabe der Landwirtschaft und das funktioniert nur mit guten Partnern. Natürlich gibt es immer Diskussionen über den richtigen Preis, doch gerade dann ist Wertschätzung beider Seiten enorm wichtig.

Die Frage nach der Versorgungssicherheit gilt nicht nur für Lebensmittel, sondern auch für Energiefragen. Niederösterreich ist das größte Agrarbundesland und gerade bei Biomasse Spitzenreiter. Unser Land ist zu 90 Prozent energieunabhängig. Wer importiert, importiert auch Risiko, doch wir wollen Sicherheit im Land haben. Mit Biomasse bleibt die Wertschöpfung in der Region. Wir haben den Wald vor der Haustür, warum also mit Öl aus Kasachstan heizen? Da geht es weniger um Komfort als um die sichere Verfügbarkeit der Energie, die wir auch hier wieder als Wirtschaftspartner für das Land gewährleisten. Bleibt das Geld bei uns, sichert es bei uns Nachfrage nach Gutem und Arbeitseinkommen.

Es gibt noch zahlreiche andere gut funktionierende Beispiele, wo Landwirtschaft und Wirtschaft gut zusammenarbeiten und Sicherheit für die Gesellschaft bieten. Sei es in der Zuckerproduktion, bei Wein und Mehl oder bei der Bereitstellung von Rohstoffen für die Kunststoffindustrie. Das wollen wir aufzeigen.

Wir wissen, was unsere Kunden brauchen und dass deren Bedürfnisse unsere Aufgabe sind – und gleichzeitig unsere Zuversicht. In diesem Sinne: Die Landwirtschafft´s.

Herzlichen Dank, was ihr täglich leistet, ihr seid die Träger unserer Initiative, denn ohne eure Arbeit, eure Ideen und euren Fleiß wäre das alles nicht möglich.

Viel Gesundheit, Freude, Erfolg und guten Mut.

Euer Hermann Schultes

Aus dem Verband

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Obmann Josef Mattes

Das neue Schuljahr hat wieder mit einem vollen Haus begonnen. Neu im Programm ist die Ausbildung für den Führerschein der Klasse F (Traktor). Es war notwendig für den Fahrschulbetrieb einen neuen Anhänger anzukaufen. Der Absolventenverband beteiligte sich an den Kosten mit einem Betrag von 5000 €.

Natürlich müssen wir auch den hohen Anforderungen der Schule im Absolventenverband Rechnung tragen und unser Programm mit hochwertigen Veranstaltungen anpassen,ob bei der jährlichen Felderbegehung mit den Ergebnissen der vielen Exaktversuche, Weinbauveranstaltungen oder dem Stallfest, den AbsolventInnenfachtagungen, dem Ackerbautag oder bei diversen Kamingesprächen, um nur einige zu nennen. Die hohen Besucherzahlen bei unseren Veranstaltungen bestätigen unseren richtigen Weg.

Es würde mich freuen auch Sie bei einer der Veranstaltungen begrüßen zu dürfen!

GF G. Gschweicher, Obmann J. Mattes, Dir. R. Reisenberger

Wir gratulieren herzlichst unseren Absolventen zur bestandenen Meisterprüfung

Landwirtschaft

Huber Richard, geb. 4.12.1987, Nappersdorf 27, 2023 Nappersdorf - LWMPr. 6.4.2010 Pyhra - LFS Hollabrunn 02/06

Mayer Edwin, geb. 10.5.1988, Oberthern 66, 3701 Großweikersdorf - LWMPr. 6.4.2010 Pyhra - LFS Hollabrunn 02/06

Reinwein Roland, geb. 4.8.1978, Tiefenthal 8, 3701 Großweikersdorf - LWMPr. 15.4.2010 Pyhra - LFS Hollabrunn 92/94

Stechauner Franz, geb. 3.2.1986, Rauchenwarth 76, 2320 Rauchenwarth - LWMPr. 15.4.2010 Pyhra - LFS Hollabrunn 00/02 + 04/05

Weinbau

Fitzka Felix, geb. 1.11.1981, Senning 51, 2011 Senning - WBMPr. 12.3.2010 Krems - LFS Hollabrunn 96/00

Raschbauer Rosemarie, geb. 30.7.1984, Großweikersdorferstr. 25, 3702 Oberrußbach - WBMPr. 12.3.2010 Krems - LFS Hollabrunn 98/02

Stadler Stefan, geb. 22.11.1987, Großwiesendorf 15a, 3701 Großweikersdorf - WBMPr. 12.3.2010 Krems - LFS Hollabrunn 02/06

Unserem Ehrenobmann des Absolventenverbandes der LFS Hollabrunn, Herrn Josef Rösler, wünschen wir alles Gute und viel Gesundheit zu seinem 80. Geburtstag, am 9. November 2011.

Hollabrunner Kamingespräch

Freitag, dem 25. November 2011, um 19.00 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Work - life - balance

Impulse zur bewussten Lebensgestaltung

mit

Dr. Georg Wögerbauer

Projekt Gesundheitsentwicklung Kloster Pernegg

www.dr.woegerbauer.at

Dr. Georg Wögerbauer

Geboren 1960 in Wien, lebt seit 30 Jahren im Waldviertel, verheiratet, 3 Kinder.
Seit 20 Jahren Privatpraxis für Allgemeinmedizin und körperorientierte Psychotherapie. Schwerpunkt der beruflichen Tätigkeit liegt in der individuellen und strukturellen Gesundheitsentwicklung.
Arbeitet zum Thema „Lebensgestaltung“ im Seminarbereich mit Führungskräften aus Profit- und Non-Profit-Organisationen und schwerpunktmäßig im Bereich der psychosozialen Prävention.
Das Projekt „Gesundheitsentwicklung“ im Kloster Pernegg im Waldviertel stellt ein interdisziplinäres, gut vernetztes Angebot von Allgemeinmedizin, Physiotherapie, Psychotherapie, Osteopathie, Naturheilkunde und Homöopathie zur Verfügung.

Auf Ihren Besuch freut sich der Absolventenverband der LFS Hollabrunn!

Anschließend sind Sie herzlich zu einem Imbiss mit Weinverkostung eingeladen!

Aus der Schule

Schuleingangsphase neu an der LFS Hollabrunn

Nach den Sommerferien ist es nicht immer einfach wieder richtig in die schulischen Gänge zu kommen, deshalb wurde an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die Schuleingangsphase, insbesondere die erste Schulwoche, neu gestaltet, um den Schülerinnen und Schülern ein Ankommen an dem Ort zu ermöglichen, an dem sie viel Zeit verbringen.

Der Beginn des Schuljahres diente im ersten Jahrgang (Haustierhaltung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft) dem gegenseitigen Kennenlernen, der Vorstellung der neuen Schule, einer Rätselrallye durch die Schulstadt Hollabrunn, begleitet von Schülerinnen und Schülern des zweiten Jahrgangs, sowie dem Ausprobieren für das Unterrichtsgeschehen wichtiger Methoden.

Diese Methodenvielfalt und deren Anwendung stellten neben der Buddy-Findung, eines Konzepts, das neu in die Landwirtschaftliche Fachschule integriert wird, auch den Schwerpunkt der ersten Schulwoche des zweiten Jahrgangs dar. Unterstützt von den Lehrkräften konnten die Schülerinnen und Schüler Methoden wie

Das Lehrerteam

Brainstorming, Clustering und Expertengruppen ausprobieren und trainieren.

Ein gemeinsames Sportfest am ersten Freitag des neuen Schuljahres rundete die von allen Mitwirkenden als positiv empfundene erste Schulwoche ab und machte deutlich, dass die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn ein Ort zum Wohlfühlen ist.

Gemeinsam sind wir stark – Die LFS Hollabrunn zeigte vor

Nach der neu gestalteten Schuleingangsphase in der ersten Schulwoche standen auch die letzten beiden Tage der zweiten Schulwoche an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn unter dem Motto „Gemeinsam sind wir stark“. Bereits am Donnerstag machten sich die Schülerinnen und Schüler des ersten Jahrgangs (Haustierhaltung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft) auf den Weg in den Hollabrunner Wald, wo outdoor-pädagogische Übungen, Kooperationsspiele, Gemeinschaftsförderndes sowie ganz viel Spaß im Vordergrund standen. So erhielten die Schülerinnen

und Schüler nochmals die Möglichkeit sich in ungezwungener Atmosphäre besser kennen zu lernen und Freundschaften zu schließen. Im Rahmen eines gemütlichen Grillabends wurden die Erlebnisse des Tages ausgetauscht und Erfahrungen besprochen, was dem Tag einen gelungenen Abschluss verlieh.

Am Freitag brach die gesamte Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn nach Klein Maria Dreieichen auf. Auf dem Weg wurde viel getratscht und gelacht, bevor der gemeinsame Wortgottesdienst auch dazu diente, ein wenig inne zu halten und Kraft für das bevorstehende Schuljahr zu schöpfen. Bei einer Würsteljause fand der Tag ein gemütliches Ende.

Schülerinnen und Schüler sowie Lehrerinnen und Lehrer waren sich einig, dass ein solch gemeinschaftsförderndes Erlebnis eine Wiederholung verlangt.

Buddys an der LFS Hollabrunn

Ein an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn neuartiges Konzept fand am Beginn des Schuljahres seinen Anfang. So erklärte sich nach einer Findungsphase ein Teil der Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrgangs (Haustierhaltung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft) bereit am Buddy-Programm teilzunehmen und im Laufe des Jahres an einem Trainingsprogramm für Buddys (engl.: Kumpel, Freund) mitzuwirken.

Aufeinander zu achten, füreinander da zu sein und miteinander zu lernen, sind die Säulen des Buddy-Programms, bei dem ältere Schülerinnen und Schüler ihren jüngeren Kolleginnen und Kollegen mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Mit dem Training wurde bereits am zweiten Schultag begonnen, die erworbenen Kenntnisse sollten nämlich am Tag darauf sogleich in die Praxis umgesetzt werden. In Gruppenarbeiten näherten sich die interessierten Schülerinnen und Schüler dem Thema des Helfens, um danach das Buddy-Prinzip im Allgemeinen vorgestellt zu bekommen. Auf der Grundlage einer speziell für das Buddy-Prinzip entwickelten Methode („Der ideale Helfer“) wurde am Nachmittag ein umsetzbares Buddy-Konzept für die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn entwickelt. Die Ergebnisse wurden tabellarisch zusammengefasst und dienen nun als Orientierung bei der Fortsetzung des Trainings.

Der dritte Schultag stand ganz im Zeichen der Anwendung des erworbenen Wissens, am Nachmittag wurden die Schülerinnen und Schüler des ersten Jahrgangs bereits von Buddys bei einer Rätselrallye durch die Schulstadt Hollabrunn unterstützt. Sowohl Begleiterinnen und Begleiter als auch Begleitete berichteten im Anschluss von ihren positiven ersten Erfahrungen mit dem neuen Buddy-Programm.

Neu im Team seit Schulanfang

Mag. Barbara Kilian

„Nicht für die Schule, sondern für das Leben lernen wir.“ – Sind diese Worte nicht bereits furchtbar abgedroschen, veraltet und somit alles andere als zeitgemäß und modern? Zugegebenermaßen können viele von uns diesen Spruch nicht mehr hören, und trotzdem stelle ich ihn ganz bewusst an den Beginn meiner Vorstellung, weil er meinen Ideen des Unterrichtens hier an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn am nächsten kommt. Ich freue mich sehr, an dieser Schule, in der es so sehr um die Verbindung von Theorie und Praxis geht, seit September Deutsch, Ökologie und Englisch unterrichten zu dürfen. Mein Name ist Barbara Kilian und ich wohne gemeinsam mit meinem Partner in Eggenburg. Nach meiner Schulzeit in Horn beschloss ich in Wien Deutsch und Französisch zu studieren, die zwei Fächer waren es dann auch, die ich am Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasium sieben Jahre lang unterrichten durfte. Als im Schuljahr 2008/09 die Kooperation der beiden hier bereits genannten Schulen in Form des Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs begann, war es mir eine besondere Ehre, in diesem Lehrgang nicht nur die Funktion der Deutschlehrerin, sondern auch jene des Klassenvorstandes übernehmen zu dürfen. So lernte ich das landwirtschaftliche Schulwesen kennen und meine Freude war groß, als sich mir die Möglichkeit bot, in der LFS Hollabrunn so richtig Fuß zu fassen. Es macht mir großen Spaß, mit den mir anvertrauten Schülerinnen und Schülern ein Stück ihres Weges gemeinsam zu gehen, und ich freue mich auf viele interessante und lustige Stunden.

BEd Elisabeth Krumböck

Ich bin seit kurzem ein neuer Bestandteil des Lehrerteams der LFS Hollabrunn und möchte mich hier vorstellen.

Aufgewachsen bin ich im idyllischen Mostviertel in einem kleinen Dorf, wo meine Familie heute noch einen Schweinezucht- und Mastbetrieb führt. Da ich immer schon Interesse an der Landwirtschaft und Hauswirtschaft zeigte, machte ich die Matura an der HBLA Sitzenberg.

Anschließend besuchte ich die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, wo ich die Befähigung zum Fachschullehrer erlangte. Da ich aber immer schon meinen individuellen Weg während meiner Ausbildung suchte, reiste und arbeitete ich sehr gerne in der ganzen Welt. Aus diesem Grund machte ich ein Praktikum auf einer Landwirtschaft in Frankreich, war 4 Monate Au pair in den USA und besuchte Finnland für 1 Monat durch ein EU-Projekt.

In den letzten 3 Jahren war ich Fachschullehrerin in der LFS Ottenschlag im Waldviertel. In dieser Zeit schloss ich folgende Ausbildungen ab: diplomierte Wellness-

und Fitnesstrainerin, Erste Hilfe, Babyfit, Kindernotfälle und Schwimmlehrerin.

In diesem Schuljahr unterrichte ich Mathematik, Hauswirtschaft und Textildesign. Ich freue mich schon auf die neuen Herausforderungen an dieser interessanten Schule.

Die Berufsreifeprüfung geht in die vierte Runde

Bereits zum vierten Mal konnten die Direktoren Mag. Ingrid Lehner-Pfennigbauer und Ing. Rudolf Reisenberger sowie die Klassenvorständin Mag. Barbara Kilian die Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn willkommen heißen. In Kooperation mit dem Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasium Hollabrunn haben 23 junge Leute, zumeist Absolventinnen und Absolventen landwirtschaftlicher Fachschulen, die Möglichkeit, innerhalb eines Schuljahres zur Berufsreifeprüfung zu gelangen und so Tür und Tor zu einem Studium aufzustoßen. Sechs Wochenstunden Deutsch, Englisch und Mathematik sowie zwei Wochenstunden Chemie und Physik sind neben dem Abfassen einer Projektarbeit Zeugnis dafür, dass Motivation und Ehrgeiz gefragt sind, um das Ziel der Berufsreifeprüfung zu erreichen. Von einem engagierten LehrerInnen unterstützt, stellten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gleich in den ersten Stunden ihren Wissensdurst unter Beweis, sodass einem erfolgreichen Jahr nichts im Wege steht.

„Wuzi“ oder Die Großraumterrarien der LFS Hollabrunn

Am 25. Oktober war es endlich soweit – das erste der beiden Großraumterrarien unserer Schule war bereit für seinen Bewohner einen grünen Leguan – wissenschaftlicher Name Iguana iguana – namens Wuzi. Wuzi ist bereits 15 Jahre alt und ein stattliches männliches Exemplar dieser Spezies.

Er stammt aus dem Bestand des Naturhistorischen Museums der Stadt Wien. Das NHM ließ seine Vivariensammlung auf und suchte für die Tiere gute Plätze. Unsere Schule hatte das Glück, neben dem grünen Leguan auch noch eine Zuchtgruppe Wasseragamen, eine Gruppe Apothekerskinke oder auch Sandfische genannt – und 2 Blauzungenskinke zu bekommen.

Ausgewachsene Grüne Leguane erreichen eine Kopf-Rumpflänge bis ca. 60 cm und dazu noch einen Schwanz, der nochmals bis zu 1,5 m lang werden kann und der wie eine Peitsche zur Verteidigung eingesetzt wird. Das Gewicht beträgt um die 5 kg.

Die Herkunft des Grünen Leguans ist der mittelamerikanische Regenwald, die Ernährung der ausgewachsenen Tiere ist vegetarisch. Unsere Schüler stellen immer liebevoll gestaltete Menüs aus ca. 80% Gemüse und 20% Obst zusammen. Das Meiste davon finden wir im eigenen Garten – Löwenzahnblätter und Blüten, Kapuzinerkresse, verschiedene Kräuter, Weinblätter, feingeriebenen Kürbis, Karotten sowie Äpfel, Birnen und Weintrauben. Junge Tiere lieben auch

tierische Kost wie Heuschrecken und Mehlwürmer. Obwohl er ein Pflanzenfresser ist, sollte man sich vor seinem Maul in Acht nehmen – Grüne Leguane können ordentlich zubeißen – Fingerspitzen und Ohrläppchen sind schon bei unvorsichtigem Hantieren abhanden gekommen!

Nach dieser Beschreibung ergibt es sich von selbst, dass eine artgerechte Unterkunft für so ein Tier eine gewisse Dimension haben muss! Laut österreichischem Tierschutzgesetz beträgt diese für ein adultes Tier als Mindestmaß 3,00 m² Grundfläche bei einer Mindesthöhe von 1,80 m sowie 1,00 m² für jedes weitere Tier.
Aber unser Grüner Leguan hat das Glück in einem Reich mit den Ausmaßen 3x3 m Grundfläche und einer Raumhöhe von 3 m zu leben!
Dieses Terrarium befindet sich im Innenhof der Schule, dieser wurde mit 2 Wintergärten neu gestaltet. Diese Wintergärten dienen Reptilien und zukünftig auch Vögeln und Schmetterlingen als Großraumterrarien.
Nun zur Ausstattung der Terrarien:
Unsere Reptilien kommen aus den Tropen und stellen daher große Anforderungen an ihre Umwelt hinsichtlich Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtbedarf. In den Terrarien herrscht tagsüber eine Temperatur von 26-28° und eine Luftfeuchtigkeit von 70-80%. Geheizt werden die Terrarien mit einer Zentralheizung und weiters tragen tagsüber die Lichtquellen zur Wärmebildung bei. Die Beleuchtung besteht aus 4 Halogendampfstrahlern für die Simulation der Tropensonne sowie 2 Speziallampen (Osram Vitalux D300) zur Bereitstellung des lebenswichtigen UV-Lichts für die Reptilien.
Als Bodengrund bekamen wir den originalen Regenwaldhausbodengrund vom Tiergarten Schönbrunn. Dieser ist eine torffreie Mischung aus Lavagestein und Kokosnusshumus.
Da Leguane auf Baumstämmen wohnen, wurde mit unseren Schülern im Praxisunterricht eine Regenwaldlandschaft aus Baumstümpfen, -stämmen und Pflanzen eingerichtet. Baumstämme wurden von edlen Spendern – vielen Dank an Herrn Ing. Hannes Roch, DI Grethe Wagner und Stefan Amon zur Verfügung gestellt. Die Pflanzen stammen zum Teil aus den schuleigenen Beständen und auch von Kollegen – vielen Dank an Frau Ing. Monika Gruber, Regina Dienst, BEd und DI Karin Zenger!
Natürlich darf auch ein Wasserteil nicht fehlen. Für unseren Wuzi genügt eine Wanne, in die er regelmäßig sein „Geschäft“ verrichtet – man könnte ihn fast als stubenrein bezeichnen!
Der Wasserteil für das benachbarte Terrarium, welches den Wasseragamen als Heimat dient, ist aufwendiger gestaltet. Es besteht aus einem Plastikfertigteil mit 250l Inhalt. Dieses wurde mit Styropor und viel PU-Schaum eingegossen, mit Epoxidharz überzogen und Silikon gut abgedichtet. Als letzte Schicht kam nochmals Epoxidharz darüber, in welches feinster Kokoshumus eingemischt wurde. Somit schaut der Wasserteil wie ein Regenwaldteich aus. Auch hier haben sich die Praxisgruppen der Haustierklassen im Regenwaldbau ausgetobt. Ein besonderes Highlight ist eine selbstgebaute Hängebrücke!
Unsere Wasseragamengruppe besteht aus einem imposanten Männchen mit einem Harem von 3 Damen. Die Heimat der Wasseragamen sind die tropischen Regenwälder SO-Asiens. Die Ernährung besteht hauptsächlich aus Insekten, ein Weibchen ist allerdings eine Feinschmeckerin und wartet täglich auf ihr Stückchen einer weichen Banane.

Natürlich bekommt Wuzi noch Gesellschaft – eine hübsche junge Leguandame wartet schon! Ein Pärchen Zwergwachteln wird auch bald die Gruppe verstärken.
Ich möchte alle gerne einladen sich diese Regenwälder anzuschauen und sich ein paar Minuten Urlaub in Costa Rica zu gönnen.
Auch wenn ich vorher über die Gefahren durch Grüne Leguane geschrieben habe - unser Wuzi ist zahm und freut sich besonders über eine mitgebrachte bunte Blüte zum Fressen!

Dr. Elena Schwarz

Praktischer Unterricht Pflanzenbau

Lernen für das Leben! – Ganz nach diesem Motto wollen wir Wissen so praxisnah wie möglich unseren SchülerInnen im Pflanzenbauunterricht vermitteln.

Alle Schüler des 2. Jahrganges durften beim Winterweizenanbau ein paar Runden mit der Sämaschine Väderstad ziehen. Etwas Aufregung war natürlich auch dabei, aber nach der 2. Runde machte es schon Spaß. „Es war ein tolles Gefühl mit 15 km/h übers Feld zu rauschen“, meinten Bernadette Fürst und ihre Freundin Melanie Christian. Auch bei den verschiedensten Versuchsernten werden die Schüler herangezogen. Dabei erhalten sie brandaktuelle Informationen. Es werden natürlich die Versuchsziele und Versuchsergebnisse immer genau besprochen. Bei der Zuckerrübenernte handelt es sich um einen langjährigen Bodenbearbeitungsversuch mit 4 Varianten. Es werden Ertrag und Zuckergehalt ermittelt.
Var. 1: Konventionell – Grubber, Pflug, Saatbeet-kombination, Anbau
Var. 2: Minimierte Bodenbearbeitung – Grubber, Grubber, Saatbeetbereitung, Anbau
Var. 3: Minimalbodenbearbeitung – Scheibenegge, Saatbeetkombination, Anbau
Var. 4: No Till – Keine Bodenbearbeitung, Anbau mit Direktsämaschinen
Folgende Fruchtfolge liegt diesem Feld zugrunde: 2007 Sonnenblume, 2008 Winterweizen, 2009 Körnermais, 2010 Durumweizen, 2011 Zuckerrübe, 2012 Sommergerste.
Beim Kartoffelversuch handelt es sich wiederum um einen Bodenbearbeitungsversuch im Sommer vor dem Anbau der Begrünung. Festgestellt werden die Auswirkungen auf Ertrag, Sortierung und Stärkegehalt. Die Schüler durften bei der Ernte und Auswertung mitarbeiten. Folgende Varianten wurden angelegt und ausgewertet:
Var. 1: Pflug im Sommer – Begrünung
Var. 2: Grubber im Sommer – Begrünung
Var. 3: Tiefenlockerung im Sommer - Begrünung
Var. 4: Grubber mit Begrünungsanbau – Pflug im Herbst
Var. 4: Grubber – Dammvorziehen mit Dammbegrünung im Sommer

Anbau Winterweizen

Versuchsernte Zuckerrübe

Kartoffelernte

Ing. Elisabeth Moser im Ruhestand

Unsere langjährige Lehrerin Elisabeth Moser ging mit 1. September 2011 in den wohlverdienten Ruhestand.
Elisabeth Moser wurde am 9. Oktober 1950 geboren, hat eine Tochter und ist wohnhaft in Alberndorf.
Als Absolventin der HBLA Sitzenberg Reidling besuchte sie das Bundesseminar für das Landw. Bildungswesen in Ober St. Veit, welches sie mit der Lehramtsprüfung erfolgreich abschloss.
Im Jahre 1971 trat sie in den Dienst des Landes Niederösterreich an der LFS Mittergrabern ein, wo sie bis zur Geburt ihrer Tochter im Jahr 1985 als Lehrerin tätig war.
Ihren Dienst an der LFS Hollabrunn begann sie am 4. Oktober 1999 wo sie sich neben dem Lehrberuf sehr aktiv am Vereinsleben des Absolventenverbandes beteiligte. Dankenswerte weise erklärte sie sich bereit die Aktivitäten des Absolvetenverbandes auch in ihrem Ruhestand weiterhin aktiv zu unterstützen.

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

Dir. OSR Anna Loidolt † 31. August 2011

Am 9. September 2011 mussten wir uns von unserer ehemaligen Direktorin, Frau OSR Anna Loidolt, für immer verabschieden. Sie ist am 31. August 2011 nach schwerer Krankheit im 74. Lebensjahr verstorben
Frau OSR Anna Loidolt war seit 1959 im landwirtschaftlichen Schulwesen als Lehrerin und Direktorin an den Schulen Raabs/Thaya, Mittergrabern und zuletzt in Hollabrunn tätig. Großen Einsatz leistete sie auch in der Landjugend und Bäuerinnenbetreuung.
Kollegin Loidolt war eine Lehrerpersönlichkeit, die ihr ganzes Können und ihre ganze Kraft der Heranbildung ihrer Schüler widmete. Durch ihr freundliches und mütterliches Wesen erwarb sie sich bei Schülern und Kollegen Zuneigung und Achtung. Besonders geschätzt haben wir ihren vorbildlich korrekten und kollegialen Führungsstil.
Sie wird uns als bescheidener, liebenswerter und herzensguter Mensch in Erinnerung bleiben

Hab Dank
Hab‘ Dank für deine Zeit,
die du so manchen Tag
hast uns und Gott geweiht.
Hab‘ Dank für deine Zeit!

Hab‘ Dank für deine Kraft,
mit der du uns unbemerkt,
viel stille Opfer du dem Herrn
gebracht. Hab‘ Dank für deine Kraft!

Hab’ Dank für die Geduld,
die andre hebt und trägt auf Händen
des Gebets in Lieb‘ und Huld.
Hab‘ Dank für die Geduld.

SchülerInnen des 1. Jahrganges Landwirtschaft 2011/12

Klassenvorstand
DI Grethe Wagner

Baumgartner
Christopher, Ziersdorf

Dick Florian
Schöngrabern

Dötzl Christoph
Zwingendorf

Firnkranz Daniel
Glaubendorf

Hackl Tobias
Goggendorf

Hammerschmid
Florian, Mailberg

Hödl Andreas
Flandorf

Holzer Florian
Leobendorf

Kronawetter Josef
Dippersdorf

Lachmayer Fabian
Diepolz

Lehner Christoph
Stranzendorf

Reinwein Florian
Kiblitz

Schleifer Florian
Merkersdorf

Schmidt Lukas
Hetzmannsdorf

Schneider Bernhard
Groß-Reipersdorf

Schrimpl Markus
Breitenwaida

Seidl Simon
Kleinriedenthal

Sigert Anton
Großweikersdorf

Summerer Jacqueline
Hollabrunn

Vogelsinger Benjamin
Hadres

Walkersdorfer Franz
Bösendürnbach

Warlitsch Roman
Seefeld

Weber Johannes
Sitzenhart

Wojtczak Bernhard
Eggendorf

Zehetmayer Werner
Kleinriedenthal

SchülerInnen des 1. Jahrganges Hauswirtschaft 2011/12

Klassenvorstand
Ing. Monika Gruber

Ehrlich Katharina
Sitzendorf

Einsiedl Tamara
Eggendorf

Ettl Stefanie
Mailberg

Kaufmann Birgit
Felling

Kettner Patricia
Obritz

Linhart Janine
Ebersbrunn

Ljimani Elmedina
Hollabrunn

Roch Melanie
Kammersdorf

Sagmeister Georg
Hollabrunn

Samsinger Julia
Maria Roggendorf

Scheibenhofer
Christiane, Oberthern

Schnabl Sahra
Grafenberg

Slunsky Marcel
Hollabrunn

Städtner Julia
Kleinsierndorf

Steininger Maximilian
Nicolai, Ernstbrunn

SchülerInnen des 1. Jahrganges Nutztierhaltung 2011/12

Klassenvorstand
DI Karin Zenger

Artner Kerstin
Langenzersdorf

Bauer Elisabeth
Deutsch-Wagram

Berger Tatjana
Breitenwaida

Christoph Sebastian
Wien

Cimler Jasmin
Stockerau

Dintl Patrick
Neubau

Donner Nicole
Mallersbach

Gärtner Michael
Zöbing/Kamp

Geisschläger Katharina
Watzelsdorf

Grandics Ana
Braunsdorf

Gstättner Bianca
Oberhausen

Habrina Kerstin
Hanfthal

Hausknecht Mathias
Tresdorf

Kastner Lisa
Staatz

Kürzl Rebecca
Schmida

Lauer Stephanie
Langenlois

Leitner Amanda
Mühlbach

Lorenz Michelle
Dobersberg

Makoschitz Renate
Breitstetten

Oechsle Hannah
Deutsch-Wagram

Rathauscher Nicole
Stockern

Röck Christin
Fels

Ruff Jennifer
Großmugl

Schindler Sarah
Oisnitz (Stmk)

Schirmbeck Jennifer
Ernstbrunn

Schmöger Patricia
Amelsdorf

Sevcik Hanna
Magersdorf

Sifkovits Cornelia
Wien

Stangl Birgit
Großmugl

Thenner Natalie
Stronsdorf

Zotter Sonja
Niederfladnitz

Willkommen bei uns!

Jeden Donnerstag ab 18.00 Uhr sind Schulführungen an der LFS Hollabrunn, nach telefonischer Voranmeldung, bei Ing. Monika Gruber bzw. Ing. Anton Wihsböck möglich.
Tel: 02952/2133 oder
0676/3954932 (18.00 - 20.00 Uhr)

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

SchülerInnen des Berufsreifeprüfungslehrganges 2011/12

Klassenvorstand
Mag. Barbara Kilian

Effler Florian
Goggendorf

Erber Silke
Hilpersdorf

Frei Annette
Dobersberg

Geiger Denise
Königstetten

Gittmaier Lisa Maria
Pötting

Gruber Karoline
Gföhl

Hörhan Matthias
Unterwaltersdorf

Humer Melanie
Prambachkirchen

Kropacek Michael
Schrems

Kuso Michael
Au am Leithaberge

Lackner Janine
Klosterneuburg

Leichtfried Anna
Göstling/Ybbs

Pfeffer Corina
Reingers

Railender Marie-Christin
Neudorf

Ranzenhofer Sandra
Stockerau

Rath Iris
Unterwolfsbach

Resch Marlies
Hochgarten

Schmidt Marion
Stockerau

Schwarzmaier Bettina
Simonsfeld

Steinkellner Marc
Wolfsmath

Steinmetz Elisabeth
Stratzing

Waraschitz Michael
Oberweiden

Weis Raphael
Wr. Neudorf

Wir danken den Sponsoren für unseren neuen Schulbus

Tanzschule Hanickel - Hollabrunn
Schlosserei-Schäfrerei Schneider - Haugsdorf
Tierklinik Hollabrunn - Hollabrunn
Schlosserei-Schärferei Schneider - Haugsdorf
Tierklinik - Hollabrunn
Braun- Süßes aus der Meisterhand - Unterthern
Redl Gmbh - Hollabrunn
Taxi Gruber - Magersdorf
Malermeister Werner Frittum - Horn
Böck Tankbau - Burgschleinitz
Edelstahltechnik Robert Freytag - Sitzendorf
Heuriger zum Jagdwirt - Pulkau
Greil Winzerhof - Frauendorf an der Schmida

Tierzentrum Weinviertel - Großstelzendorf
Moosarchitektur - Retz
Heindl - Hollabrunn
Müllner – Fassaden u. Metalltechnik - Mallersbach
Rebschule Kavasek - Unterdürnbach
Peschka Kraftfahrzeuge - Pillersdorf
Gillimühle, Getreidehandel - Eggenburg
Funky Nails Nagelstudio - Großweikersdorf
Müllnerbau - Stockerau
Schneider Schälkartoffel - Bergau 30
Werkzeug- Maschinen Schärfdienst Rubac - Retz
Pollak im Weinquartier - Retz
Sektkeller Mauthner - Klein Riedenthal
Baugesellschaft Retz - Hollabrunn
Zottelmöbel - Alberndorf
Fam .Graf - Retz,
Fossek Gebäudereinigung - Retz
Bstek Gasthaus mit Gästehaus - Wulzershofen
Farben Sitar - Maissau
Imkerei Gruscher - Peigarten
Come in balance - Großmugl
Energetische Aufstellungsarbeit - Hollabrunn
Polster Wein - Maissau
Heuriger zum Karl - Maissau
Mühlberger - shoes - Retz u. Hollabrunn

Veranstaltungen und Termine

Kursprogramm LFS Hollabrunn 2011/12

Mein Einstieg in die EDV

Termin nach Anfrage 32 UE,
Fr: 18.00 - 22.00, Sa: 08.30 - 12.30
Sie üben am Computer das selbständige Arbeiten, das Erstellen und Gestalten von Schriftstücken sowie das Anwenden des Internets zur Informationssuche und den Umgang mit der elektronischen Post.
Kosten: € 140,-, Referent: Mag. Roland Schuster

EDV - Digitales Profibild

Beginn November 2011 bzw. Termin auf Anfrage (Fr + Sa-Termine) 2 UE,
Fr: 18.00 - 22.00, Sa: 08.30 - 12.30
SCHLUSS MIT SCHLECHTEN BILDERN!
DIGITALES PROFIBILD - BILDBEARBEITUNGSKURS
Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Daher ist es auch verständlich, warum unser Bildbearbeitungskurs seit Bestehen großen Anklang findet. Neben Grundlagen wie zB der professionellen Fotoarchivierung auf Ihrem Computer lernen Sie professionelle Bildbearbeitung. Mit dem fortschrittlichen Gratisprogramm paint.net retuschieren Sie demnächst Ihre Bilder und erstellen Fotomontagen. Selbstverständlich erstellen Sie auch ein Internetalbum - damit Ihre Bekannten über das Internet Ihre Bilder betrachten können.
Kosten: € 55,-, Referent: Mag. Roland Schuster

LBG - Bodenwächter Einsteiger

16.11.2011 u. 17.11.2011,
jeweils 17.00 - 21.00 Uhr
Anwendung des LBG Bodenwächters, Stammdatenerfassung und -verwaltung, Düngerbedarfsberechnung mit Düngeroptimierung, Nährstoffplanung, Erfüllung der Aufzeichnungspflichten, Überwachung der Förderrichtlinien, Deckungsbeitragsberechnung, Berechnung der nötigen Produktionsmittel.
Kosten: € 70,-, Referent: LBG Mitarbeiter

LBG - Bodenwächter Fortgeschrittene

23.11.2011 u. 24.11.2011
jeweils 17.00 - 21.00 Uhr
Professionelle Anwendung des LBG Bodenwächters, Stammdatenerfassung und -verwaltung, Nährstoffplanung, Erfüllung der Aufzeichnungspflichten, Überwachung der Förderrichtlinien, Deckungsbeitragsberechnung, Berechnung der benötigten Produktionsmittel, Berechnung der Anrechenbarkeiten, Palm-Anwendungen, IP-Bestimmungen, mehrjährige Düngerbilanzierung.
Kosten: € 70,-, Referent: LBG Mitarbeiter

EDV - Homepage Workshop

Beginn 2.12.2011 (Fr + Sa-Termine) 24 UE
Uhrzeit auf Anfrage
LandwirtInnen und SelbstvermarkterInnen benötigen für ihre Betriebe und für den Verkauf ihrer Produkte eine Homepage, auf der sie im Internet ihre Produkte einem breiten Publikum präsentieren können. Themen: Homepage erstellen, Struktur erarbeiten, Fotos und Texte anlegen, Bestelllisten verwalten, Online-Bestellungen ermöglichen.
Kosten: € 100,-, Referent: Mag. Roland Schuster

LBG - Money Maker

12.12.2011 u. 14.12.2011,
jeweils 17.00 - 21.00 Uhr
Professionelle Anwendung des MoneyMaker LBG Agrar, Wirtschaftsjahr anlegen, Stammdaten und Buchungen erfassen, Monatsabschluss, Gewinn- und Verlustbilanz, Jahresabschluss.
Kosten: € 70,-, Referent: LBG Mitarbeiter

EDV - ECDL Kompaktlehrgang

Beginn Jänner 2012 (Fr +Sa-Termine) 88 UE
Fr: 18.00 - 22.00, Sa: 08.30 - 12.30
Aufbaukurs zum Europäischen Computer Führerschein (anerkannte internationale EDV-Qualifikation), je nach Modul 8 oder 16 Unterrichtseinheiten. Module 1-7: Grundlagen der Informationstechnologie, Computerbenutzung und Dateimanagement, Textverarbeitung (Word), Tabellenkalkulation (Excel), Datenbank (Access), Präsentation (Power Point), Information und Kommunikation (Internet). Heute muss jeder seine Fertigkeiten im Umgang mit dem Computer am Arbeitsplatz oder bei der Jobsuche nachweisen können. Wer den ECDL absolviert hat, ist in der Lage, den Computer als Werkzeug in der täglichen Arbeit effizienter zu nutzen. Gleichzeitig ist der ECDL die Grundlage für weiterführende und auf den jeweiligen Bedarf abgestimmte, spezialisierte Computerschulungen.
Kosten: € 330,-, Referent: Mag. Roland Schuster

Staplerführerschein

10.1.2012 bis 12.1.2012,
jeweils 08.00 - 16.00 Uhr
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.
Kosten: € 220,-, Referent: Dr. Krenn

Baustelle Pubertät

19.01.2012
14.00 - 18.00 Uhr
Chatten, Sex, Wochenende - und was sonst noch wichtig ist! Die Pubertät wird immer länger. Von 12 bis über 20 herrscht Ausnahmezustand. Fortgehen wird wichtig, die Freunde werden wichtig, von Handys, Shoppen, Internet und anderem ganz zu schweigen. Krisen sind an der Tagesordnung und quasi nebenbei soll die Schule absolviert und ein Beruf gefunden werden. Die Pubertät - Zeit der Krisen, Zeit für neue Chancen. Ein Seminar, das Eltern Mut machen will, sich diesen Herausforderungen zu stellen und die Kommunikation mit den Kindern, die keine Kinder mehr sind, zu verbessern.
Kosten: € 20,-, Referent: Dipl.-Päd. Rudi Weiß, Dipl. Ehe- und Familienberater, Buchautor

Schnapsbrennkurs

09.02.2012,
09.00 - 16.00 Uhr
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.
Kosten: € 40,-, Referent: Ing. Johannes Roch

Obstbaumschnittkurs

16.02.2012,
14.00 - 18.00 Uhr
Nach einer theoretischen Einführung wird anhand praktischer Übungen gezeigt, wie junge und alte Bäume sinnvoll geschnitten werden.
Kosten: € 40,-, Referent: Ing. Johannes Roch

Veredelungskurs

23.02.2012.
08.00 - 12.00 Uhr
Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart „Kopulation“ beim Apfel
Kosten: € 25,-, Referent: Ing. Johannes Roch

ECDL Advanced - Master

Beginn März 2012 bzw. Termin auf Anfrage (80 UE),
Fr: 18.00 - 22.00, Sa: 08.30 - 12.30
Dieser Kurs führt Sie konsequent zum Expertenwissen der wichtigsten Office Anwendungen. Ziel ist es, Word, Excel, Power Point und Access in ihrer gesamten Funktionalität zu beherrschen. Der Kursinhalt umfasst den gesamten Lehrplan des internationalen Zertifikats „ECDL Advanced“ und garantiert damit höchste Qualität. Für jedes absolvierte Modul erhalten Sie ein Zertifikat, sobald Sie alle Module haben, werden Sie außerdem mit dem „Advanced Master“ ausgestattet
Kosten: € 300,-, Referent: Mag. Roland Schuster

Mein Denken und Reden steuert mein Leben!

02.03.2012,
09.00 - 17.00 Uhr
Wie rede ich mit mir und wie wirken meine Worte und Gedanken auf mich? Wie kann ich durch Gedanken mein Leben beeinflussen? Wesentlich dabei sind innerer Dialog, richtige Wortwahl, Selbstprophezeiung, Glaubenssätze, innere Einstellung, Körperhaltung.
Kosten: € 40,-, Referent: Dipl.-Päd. Ing. Monika Gruber, dipl. integrative Kinesiologin nach Amate i.A.

Die Kraft des Wortes

08.03.2012,
14.00 - 18.00 Uhr
Worte lösen unterschiedliche Reaktionen aus. Wer die richtigen Wörter beherrscht, ist klar im Vorteil. Mit der richtigen Sprache führen, lenken und leiten wir erfolgreiche Gespräche. Erfahren und üben Sie, wie Ihre Sprache lebendiger wird, wie positive Worte wirken, wie Sie gekonnt argumentieren und welche Unterschiede es in der Sprache von Mann und Frau gibt. In diesem Seminar lernen Sie mehr über die Wirkung von Wörtern und deren Anwendung, welche Worte Sie vermeiden sollten und welche Worte besonders gut wirken.
Kosten: € 20,-, Referent: Klaus Leitner, Akad. Sozial- und Bildungsmanager

Anmeldung für alle Kurse unter Tel. 02952/2133 unbedingt erforderlich

Obstverkauf

Ab November findet jeden Freitag von 8.00 - 11.00 Uhr ein Abhofverkauf von Obst aus der schuleigenen Obstanlage im Obstlager der LFS Hollabrunn statt.

Außerhalb der Verkaufszeiten nach tel. Vereinbarung mit Herrn Linus
Tel.: 0676/846388219

40. Bezirksbauernball

am Samstag, dem 21.01.2012
im Stadtsaal Hollabrunn

Einlass: 19.30 Uhr

Beginn: 20.30 Uhr

Musik: „Sunny Hills“

Kartenvorverkauf und
Tischreservierungen in der
BBK Hollabrunn Fr. Herta Lesczsuk,

Tel.: 02952/2283

Von der Grillsaison in die Bratensaison mit den Köstlichkeiten von der Hollabrunner Weidekalbin

Vor Weihnachten wird noch einmal geschlachtet.

Sichern Sie sich jetzt Ihr Gustostückerl oder Ihren Weihnachtsbraten unter der Telefonnummer 02952/2133

Ein kleiner Auzug aus unserem Sortiment:

Schulterscherzel, Tafelspitz, Lungenbraten

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Der Junge....

Hollabrunner, ein Müller Thurgau 2011, ist bereits abgefüllt und für den Verkauf bereit!

Weinverkauf der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn im Schulkeller,
Mitterweg 65, 2020 Hollabrunn,
jeden Freitag von 07.30 - 11.30 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung
unter 02952/2133/227

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Wir beraten Sie gerne in unseren Weinlabors

Öffnungszeiten:

LFS Hollabrunn: Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn, Tel.: 02952/2133/228
Dienstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Roch
Donnerstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Blahous

Weinlabor Retz: Seeweg 2
2042 Retz, Tel 02942/2202/17 oder 18
Dienstag 8:00-11:00 Uhr - DI Hanousek
Donnerstag 8:00-11:00 Uhr - Ing. Pollak

BBK Korneuburg: Leobendorferstraße 74
2100 Korneuburg, Tel.: 02262/72416/18
Montag 9:00-12:00 Uhr (bzw. lt. Aushang)
Ing. Roch

Weinanalyseautomat
im Weinlabor Hollabrunn

ZEHETNER KELLEREITECHNIK
A - 2020 HOLLABRUNN Wienerstrasse 142
Tel.: 02952 25 70 - 0 Fax: 02952 25 70-10
www.zehetner-kellereitechnik.at e-mail:zehetners@aon.at

FACHARTIKEL

Der Weinjahrgang 2011

Überlegungen zur Jungweinbehandlung
Ing. Johannes Roch

Ein erfreuliches Weinjahr neigt sich dem Ende zu. War bis Mitte August noch nicht klar, ob es wirklich erfreulich sein wird, zeigte uns der Spätsommer mit seiner ganzen Kraft, wozu er imstande sein kann. Sonnenschein von Mitte August bis Ende September hat tolle Traubenqualitäten hervorgebracht und den Winzer auch mengenmäßig zufriedengestellt.

Die Weinernte ist praktisch abgeschlossen, die meisten Weine befinden sich in der abklingenden Gärung, etliche Jungweine sind bereits im Verkauf.

Analytik des Jahrganges 2011:

Alkohol: Hohe Alkoholausbeuten bei heurigen Weinen ist zu beobachten. Viele Weine liegen deutlich über 13%vol. Die Alkoholobergrenzen für „Weinviertel DAC“ von 12,5%vol ist zu beachten!

Säure: Moderate Säurewerte bei hohem Weinsäureanteil. Die gelegentlich empfohlene Weinsäurezugabe bei der Traubenverarbeitung erwies sich im Nachhinein als nicht notwendig. Es finden sich im Wein meist höhere Säurewerte vor als im Most!

Eiweiß: Die Eiweißwerte liegen etwas höher als im Vorjahr. Nach entsprechender Mostbentonitgabe muss man bei GV bis zu 150 g/hl rechnen, bei allen anderen Sorten bis 100 g/hl.

Sensorik: Da wir es mit gesunden Trauben zu tun hatten, erscheinen die Weine sauber, klar und fruchtbetont. Die Säure wird am Gaumen oft stärker empfunden (durch Weinsäure) als in der Analytik festgestellt. Trotz moderner Traubenverarbeitung kommen teilweise grasig-kantige Noten im Jungwein vor.

Fehlentwicklungen:

Unerwünschter Zuckerrest durch Gärstockungen.

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

Jungweinbehandlung:

1. Endvergärung kontrollieren: mit „Clinitest“ einfach möglich. Bei noch vorhandenem Zuckerrest den Wein aufwärmen und Hefenährsalz (20 g/hl) zusetzen. Erst wenn diese Maßnahmen nicht fruchten, ist der Wein vom Geläger zu ziehen und mit einem neuen Hefeansatz (fructophile Hefe) nochmals zu starten.

2. Umziehen: „Gebot der Stunde“. Aufgrund der verstärkten Böckserneigung sind die Weine nach Ende der Gärung rasch zu ziehen.

3. Säureharmonisierung: Bei Frühsorten (Mth, FrV) kann nach Weinsteinausfall die Gesamtsäure vereinzelt zu nieder erscheinen. Mit Milchsäurezusatz kann hier abgeholfen werden (jedoch nur nach Vorversuch!)
   Bei allen anderen Sorten (GV, RR, Wb) wird in den meisten Fällen eine kleine Säureregulierung vorzunehmen sein. Diese hat jedoch sehr gefühlvoll zu erfolgen, da es sich um kräftige und ausgeprägte Weine handelt.

4. Gerbstoffbehandlung: kleine Korrekturen werden mit den bekannten Behandlungsmitteln (PVPP, Degustin, Sensovin) nach Vorversuch durchgeführt.

5. BSA bei Rotwein: Aufgrund der geringen Apfelsäurewerte sind durch einen BSA auch nur geringe Säureverringerungen zu erwarten. Trotzdem ist diese Maßnahme jedoch für die biologische Stabilität zu empfehlen.

Der Weinjahrgang 2011 hat uns qualitativ sowie quantitativ bisher schon sehr zufriedengestellt.

Nach entsprechender Ausbau- und Reifephase wird uns der 11er Jahrgang sicher noch viel Freude bereiten.

Allen Winzerinnen und Winzern alles Gute und viel Spaß mit dem „Jungen“.

Begrünungsversuch in den Landesweingütern Retz und Hollabrunn

Die immer schwierigeren Witterungsverhältnisse und Zunahme der Starkniederschlagsereignisse lassen auch im Weinbau das Thema Bodenbearbeitung und Begrünung wieder mehr in den Vordergrund treten. So wurde auch an der LFS Hollabrunn in Zusammenarbeit mit den Partnerschulen WBS Krems und LFS Mistelbach und der Universität Wien im Jahr 2010 ein umfangreicher Bodenbearbeitungsversuch gestartet. Ziel ist es dabei eine standorttypische Einsaatmischung für eine Weingartenbegrünung zu entwickeln. Ausgangspunkt ist eine von Dr. Hartl für diesen Versuch zusammengestellte Begrünungsmischung (Details siehe Tabelle). Die Standorte Hollabrunn, Krems, Mistelbach und Retz zeichnen sich durch unterschiedliche klimatische Bedingungen und verschiedene Bodentypen aus. So sind zwar die Fragestellung, Versuchsanordnung und Saatmischungen ident, doch es ist mit unterschiedlichen Ergebnissen zu rechnen, speziell in punkto „optimaler Saatgutkombination“. Ein Schwerpunkt ist ebenfalls die Frage nach dem richtigen Bodenbearbeitungsmanagement, weshalb auch ein starres, nach dem Kalender gehendes System mit einem flexiblen, der Witterung angepassten System verglichen wird.

Der Versuch ist mit mindestens 5 Jahre angelegt, da der Boden an sich nur sehr träge auf Veränderungen reagiert. Während des Beobachtungszeitraumes werden Parameter wie Wüchsigkeit, Krankheitsbefall und vor allem die Traubenqualität untersucht. Erste Ergebnisse liegen bereits vor, doch sind aufgrund des bisher kurzen Versuchszeitraumes noch nicht aussagekräftig. Im Bereich Weinbau sind wir ständig auf der Suche nach neuen Partnern, sprich Winzerinnen und Winzern, die sich bereit erklären, mit uns zusammen zu arbeiten. Eigene Ideen und Fragestellungen zu Versuchen sind jederzeit herzlich willkommen. Bei Interesse nehmen Sie bitte Kontakt mit DI Florian Hanousek auf.

Einsaat-Gemenge in Summe 31kg/ha:
Esparsette (5kg/ha),
Inkarnatklee (3kg/ha),
Schwedenklee (1kg/ha),
Gelbklee (3kg/ha),
Hornklee (1kg/ha),
Steinklee (1kg/ha),
Leindotter (2kg/ha),
Buchweizen (5kg/ha),
Phazelia (1kg/ha),
Gelbsenf (0,5kg/ha),
Winterraps (0,5kg/ha),
Ölrettich (0,5kg/ha),
Futtermalve (0,5kg/ha),
Wiesenknopf (1kg/ha),
Rotschwingel ausläufertreibende Sorte (1kg/ha),
Rotschwingel horstbildende Sorte (1kg/ha),
Schafschwingel (1kg/ha)

DI Florian Hanousek

Versuchskost zur Lesevorbereitung im September 2011

Das Landesweingut Retz als Außenstelle der LFS Hollabrunn hat schon seit Jahren einen guten Ruf als Beratungs- und Forschungseinrichtung im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft. Seit dem Jahr 2009 steht eine der modernsten Mikrovinifikationsanlagen Europas in Retz. Doch erst mit der Ernte 2010 ist diese erstmals in Vollbetrieb gegangen.

Die jährlich stattfindende Versuchskost zur Lesevorbereitung stand heuer ganz im Zeichen der Ergebnisse aus diesem ersten Jahr der Versuchsanlage. An den drei Veranstaltungsabenden (5.-7. Sept.) konnten in Summe rund 140 interessierte Winzerinnen und Winzer sowie auch Fachleute und Kollegen aus anderen Schulen und Institutionen begrüßt werden. Ziel einer solchen Veranstaltung ist es den Praktikern eine gewisse Hilfestellung für das zu erwartende Lesematerial und dessen Behandlung zu geben und als Plattform für den Erfahrungsaustausch zu dienen. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass sich die Winzerinnen und Winzer selber ein Bild der Ergebnisse der Versuche, speziell im Bereich der Hefen und der Temperatursteuerung machen können, indem sämtliche Weine zur Kost zur Verfügung stehen. Zu Beginn des Abends stand jeweils ein kurzer theoretischer Input im neuen Verkostungsraum von DI Florian Hanousek und Ing. Walter Pollak. wobei ein kurzer Überblick über den Reifeverlauf und die Witterungssituation des aktuellen Jahres und ein Vergleich zur letzten Saison gegeben wurden, und die Empfehlungen zur Most- und Jungweinbehandlung besprochen wurden. Anschließend wurden alle Teilnehmer eingeladen die ca. 100 Weinproben zu verkosten, wobei es Serien von 2 -15 Varianten gab.

Der Erfolg der heurigen Veranstaltung gilt wieder als Beweis dafür, dass die LFS Hollabrunn nicht nur als reine Ausbildungsstätte, sondern auch als wichtiger Beratungsapparat in der Winzerkollegenschaft anerkannt ist und der eingeschlagene Weg somit der richtige ist.

DI Florian Hanousek

STELLENANGEBOTE

Ferialpraktikantin gesucht

Wir suchen für den kommenden Sommer 2012 eine Ferialpraktikantin für mindestens zwei Monate, lieber aber länger für unseren Familienbauernhof.

Wir sind:

· Ein Familienbauernhof im Lesachtal
· Haben 8 Ferienwohnungen mit ca. 28 Gästen
· Eine Landwirtschaft mit Mutterkuhhaltung
· Eine junge Familie mit Spaß an unserem Tun
· Bemüht, dass sich alle, die hier leben und arbeiten wohlfühlen
· Bestrebt, Dir in alle Bereiche unserer Arbeit Einblick zu geben
· Um ein angenehmes Arbeitsklima bemüht

Du solltest …

· Freude an der Arbeit mit Gästen mitbringen
· Am Feld, im Haus und Garten mithelfen
· Bei der Produktion unserer hauseigenen Marmeladen und Säfte mithelfen
· Bei der Kinderbetreuung Geschick beweisen
· Dich mit Freude um die Anliegen der Gäste kümmern
· Spaß an einem Sommer am Bauernhof mitbringen

Unsere Zuckerln für Dich:

· Freibadeausweis für unser Schwimmbad im Ort
· Faire Entlohnung
· Möglichkeit zur Teilnahme an Bergtouren und am Gästeprogramm
· Eigenes Schlafzimmer und Bad
· Fix zwei freie Tage pro Woche (Sonntag und Montag)

Wir freuen uns auf DEINE Bewerbung per Mail, Telefon oder Post!

Familienbauernhof Mesner
Erwin Soukup und Karin Knopper
9653 Liesing 22
Www.familienbauernhof.info /
haus-mesner@mehrwerthoefe.com
Tel: 0043 4716 435 oder Mobil: 0664 2806882

Kochen für Teenies

Köstliches für die Adventjause

Die langen Winterabende bieten oft Gelegenheit für eine gemütliche Jause mit Verwandten oder Freunden. Zur Herstellung ausgiebiger und preiswerter sowie fettarmer Mehlspeisen ist der Germteig gut geeignet.
Wir möchten Ihnen einige einfache Gebäcke mit diesem Teig vorstellen, die besonders frisch sehr gut schmecken, aber auf Vorrat auch sehr gut zum Tiefkühlen geeignet sind.

Nussschnecken

Germteig:
Zutaten: 60 dag Universal Mehl (oder halb glatt, halb griffig), 4 dag Germ, ¼ l Milch, 1 TL Salz, 8 dag Butter, 8 dag Zucker, 1 Ei und 1 Dotter, 1 P. Vanillezucker, Schale ½ Zitrone
Fülle: 5 dag Butter, 5 dag Kristallzucker, Zimtpulver, 7 dag Nüsse, 3 dag Rosinen
Zum Bestreichen: Saft 1 Zitrone, 25 dag Staubzucker
Zubereitung: Germteig: Warmes Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Grube machen, Germ hinein bröseln, einen Teelöffel Zucker darüber streuen, mit einigen Esslöffeln lauwarmer Milch verrühren und ca. 10 Minuten aufgehen lassen. In die restliche Milch Butter, Zucker und die übrigen Zutaten geben und erwärmen. Wenn das „Dampfl“ aufgegangen ist, die restlichen Zutaten einrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Nun muss dieser ½ Stunde warm stehen und zur doppelten Menge aufgehen.
Schnecken: Butter zerlassen, Nüsse hacken oder grob reiben. Teig 1cm dick zu einem Rechteck ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker, Zimt, Nüssen und Rosinen bestreuen und eng einrollen. 2 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach

oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Nochmals gehen lassen und 15 bis 20 Minuten bei 200° C backen. Für die Glasur gesiebten Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und die noch heißen Schnecken damit bestreichen.

Topfengolatschen

Germteig wie für die Schnecken zubereiten.
Fülle: 5 dag Butter, 1 Dotter, 7 dag Staubzucker, 35 dag Topfen, 1 Klar, etwas Salz, 1 Esslöffel Maizena, 3 dag Rosinen, 1 Ei zum Bestreichen - Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Butter, Zucker, Dotter schaumig rühren, Topfen, Salz und Maizena einrühren, zum Schluss Eischnee und Rosinen unterheben.
Zubereitung: Den aufgegangenen Germteig ausrollen, Quadrate von 10x10cm schneiden, füllen, Ecken bis zur Mitte einschlagen und mit einem Zahnstocher fixieren. Auf dem Blech nochmals gehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen und bei 200°C ca. 20 Minuten goldgelb backen.
Hinweis: Maizena in der Topfenfülle bewirkt, dass diese nicht zusammenfällt.

Briochekipferl oder Briochegebäck

Zutaten: Germteig: 30 dag glattes Mehl, 2 dag Germ, 1/8 l Milch, Salz, 10 dag Butter, 5 dag Zucker, 2 Dotter, 1 Ei zum Bestreichen, Hagelzucker zum Bestreuen
Zubereitung: Einen mittelfesten Germteig bereiten, gut kneten, gehen lassen. Kipferl, Brezerl oder Weckerl formen, nochmals gehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 190° C ca 15 – 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Gutes Gelingen wünscht Margit Pichler

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

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 10.11.2011
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.