P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 1/2010

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

Ein Höhepunkt im agrarischen Bildungskalender ist die jährliche Wintertagung des Ökosozialen Forums. Erstmals findet ein Teil dieser Veranstaltung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn statt.

I N H A L T

Aus dem Verband 4

Vollversammlung am 11. Februar 2010 5

Aus der Schule 9

Veranstaltungen und Termine 13

Programm Wintertagung 14

Absolventen berichten 16

Fachartikel 18

Stellenangebote 20

Kochen für Teenies 23

Geschätzte AbsolventInnen!

„An vieles, was ich erst erlebe, kann ich mich schon erinnern.“
Karl Kraus (1874 - 1936)

Es ist eigentlich alles schon einmal da gewesen. Wir glauben zwar, dass sich die Welt permanent verändert, aber die Grundzüge menschlichen Zusammenlebens und Wirtschaftens bleiben, wie sie sind. Die derzeitige Preissituation der landwirtschaftlichen Produkte ist zwar schmerzhaft, aber sie wird sich auch wieder ins Positive verändern. Die Schweinebauern können seit Jahrzehnten ein Lied davon singen und eigentlich unterliegt die ganze Landwirtschaft dem berühmten „Schweinezyklus“. Es wird also sicher wieder besser und wir müssen dafür gerüstet sein. Eine unserer wichtigsten Kapitalquellen in der Landwirtschaft ist Ausbildung und Weiterbildung. Gerade schwierige Zeiten erfordern einen Wissensvorsprung, um wirtschaftlich reüssieren zu können.
Die LFS Hollabrunn mit der Außenstelle Retz arbeitet stetig daran, diesen Wissensvorsprung für ihre Schüler und Absolventen bieten zu können. Im Bereich des Weinbaus konnte die erste Ausbaustufe der Mikrovinifikationsanlage im Landesweingut Retz bereits in Betrieb genommen werden. Es werden bereits Versuchsreihen für die Landwirte der Region durchgeführt. In der nächsten Baustufe werden noch ein professioneller Kostraum und ein Präsentationsgang adaptiert. Der Außenklimastall für Mastkalbinnen am Standort Hollabrunn wurde auch fertiggestellt und bereits in Betrieb genommen. Dem Trend der Rückkehr arbeitsextensiver Rinderhaltungsformen im Weinviertel wird damit voll Rechnung getragen. Im Frühjahr 2010 beginnt die nächste Bauphase mit dem Zubau eines Gebäudes für die landwirtschaftliche Haustierhaltung. Dabei entstehen Räumlichkeiten für die artgerechte Haltung verschiedener Haustierarten und zwei neue Klassen, um die gestiegenen Schülerzahlen auch unterbringen zu können. Gleichzeitig entstehen große Aquarien und Volieren für den praktischen Unterricht im neuen Ausbildungszweig.

Neu errichteter Außenklimastall

Der Bezirk Hollabrunn befindet sich derzeit landwirtschaftlich im Aufbruch. Bei der Wahl in Grafenegg im Jänner 2010 wurde die Landeskammerrätin Maria Winter zur neuen Landesbäuerin erkoren. Ich wünsche ihr auch auf diesem Weg alles Gute und sehe einer sehr positiven Zusammenarbeit mit der LFS Hollabrunn entgegen. Ebenso wurde das Bürgermeisteramt in Hollabrunn landwirtschaftlich besetzt. Ich freue mich bereits auf die fruchtbare Arbeit mit Erwin Bernreiter, einem der letzten Stadtbauern Hollabrunns.
Die bekannte und fachlich ausgezeichnete Wintertagung des Ökosozialen Forums Österreich wird ihren Ackerbautag heuer erstmals in der LFS Hollabrunn abhalten. Ich darf Sie daher einladen, am 9. Februar 2010 zu uns zu kommen, um sich im Ackerbaubereich umfassend fortzubilden. Natürlich wird bei dieser Großveranstaltung auch für Ihr leibliches Wohl gesorgt sein.

Ich wünsche Ihnen noch einen ruhigen Winter und ein erfolgreiches Jahr 2010!
Direktor Ing. Rudolf Reisenberger

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Maria Winter
Präsidentin der
Niederösterreichischen Bäuerinnen

„Sei du selbst die Veränderung, die du dir für diese Welt wünschst.“ – Dieses Zitat von Mahatma Gandhi hat mich bewogen, die Funktion der Landesbäuerin zu übernehmen. Ich wünsche mir positive Veränderungen für die Landwirtschaft und für uns Bäuerinnen und habe mich daher entschieden, gemeinsam mit den Niederösterreichischen Bäuerinnen, in den nächsten fünf Jahren die Zukunft unter dem Leitbild „natürlich. gemeinsam.lebendig“ mitzugestalten. Gleichzeitig will ich viele Frauen motivieren, Verantwortung zu übernehmen und mitzutun. Gemeinsam sind wir stark, daran glaube ich.

Unser Ziel ist es, das Bäuerinnenbild in der Öffentlichkeit noch attraktiver zu machen. Wir Bäuerinnen leben heute in sehr unterschiedlichen Lebenssituationen. Ich sehe das nicht als Problem, sondern als Chance. Wir haben dadurch die Möglichkeit, unsere Rolle am Hof sehr individuell zu gestalten. Von der Betriebsführerin, der mitarbeitenden Lebenspartnerin, bis zur Frau, die einem außerlandwirtschaftlichen Beruf nachgeht, ist alles möglich.

Wir werden auch die strategischen Partnerschaften der Bäuerinnen weiter ausbauen, damit sie sich aktiv in die agrarpolitischen und agrarwirtschaftlichen Diskussionen einbringen können. Nur wenn Frauen

Die Bäuerinnen.

und Männer gemeinsam an den landwirtschaftlichen und gesellschaftspolitischen Zukunftsthemen arbeiten und dabei ihre jeweiligen Stärken als gleichberechtigte Partner vereinen, lassen sich optimale Ergebnisse erzielen. Viel Potential steckt auch in einer engeren Zusammenarbeit mit den agrarischen Verbänden, den Genossenschaften und Partnern aus der Wirtschaft entlang der Wertschöpfungsketten bis hin zu den Konsumenten.

Mit dem Absolventenverband verbindet uns Bäuerinnen eine langjährige wertvolle Partnerschaft, denn die fundierte unternehmerische Aus- und Weiterbildung der LandwirtInnen ist uns ein gemeinsames Anliegen. Ich freue mich darauf, diese Zusammenarbeit weiter auszubauen, auch hinsichtlich des Themas „Zusammenleben der Generationen am Hof“. Wir brauchen kluge Kooperationen zwischen Jung und Alt, weil wir dadurch die Entwicklung unserer Höfe sehr positiv beeinflussen und die Lebensqualität am Bauernhof verbessern können.

Bei all den Bemühungen und Plänen, die wir in und für die Landwirtschaft haben, soll eines nicht zu kurz kommen: Die Freude am Beruf und der Stolz darauf, dass wir Bäuerinnen sind. Dafür setze ich mich als Landesbäuerin ein.

lk
landwirtschaftskammer
niederösterreich

Bewegte Zeiten.
Starker Partner.

Aus dem Verband

„Kamingespräch – Energiezukunft, große Veränderungen müssen passieren!“

Großes Interesse herrschte beim Kamingespräch mit dem Geschäftsführer der RENERGIE Dipl.Ing. Josef Plank. Obmann Josef Mattes begrüßte den ehemaligen Landesrat und die große Anzahl von Interessenten recht herzlich. RENERGIE - eine 100%-Enkeltochtergesellschaft der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien - hat die Weichen so gestellt, dass weitere Investitionen bei Biomasse, Biogas, Wind, Photovoltaik und Kleinwasserkraft in Österreich getätigt werden können. „Wir legen unseren Schwerpunkt auf Österreich, Deutschland, Italien sowie CEE Staaten. In diesen Ländern investieren wir in erneuerbare Energieprojekte, insbesondere in Biogasanlagen, Windkraft und Photovoltaik. RENERGIE versteht sich als nachhaltiger Investor“, erklärt Plank. Nach dem Impulsreferat moderierte Geschäftsführerstellvertreter Dipl.Ing. Harald Summerer die vielen, teilweise auch kritischen Fragen aus dem Publikum. In lockerer Atmosphäre, bei einem Glas Wein oder Traubensaft und belegten Brötchen, wurde noch viel über die angesprochenen Ideen diskutiert. Ein Thema, bei dem Plank den Teilnehmern sehr viel Insiderwissen über die globalen Zusammenhänge und die wahrscheinlichen Entwicklungstendenzen der nächsten 20 Jahre nahegebracht hat.

Verabschiedung ÖKR Josef Wasner

Im Rahmen einer Vorstandssitzung des Absolventenverbandes wurde Herrn Ökonomierat Josef Wasner eine Ehrenurkunde überreicht (Wasner war von 1982 bis 2000 Obmannstellvertreter. Obmann Josef Mattes dankte dem allseits beliebten Ökonomierat Josef Wasner für sein ehrenamtliches Engagement beim Absolventenverband. „Ein verlässlicher Partner, der viele Ideen eingebracht hat und der auch großen Wert auf Kommunikation und Geselligkeit legt“, dankte Mattes und überreichte eine Ehrenurkunde und ein paar Flaschen köstlichen Weines aus den Landesweingütern Retz und Hollabrunn. Dieses Mal tagte der Vorstand im Landesweingut Retz. Ing. Walter Pollak lud im Anschluss zur Besichtigung der neu fertiggestellten Mikrovinifizierungsanlage und des modernisierten Kellers ein. Gekonnt präsentierte Walter Pollak das Potential der Jungweine des Jahrganges 2009. Bei einer kleinen Jause wurde noch viel mit dem geehrten Ökonomierat Josef Wasner über die Vergangenheit und Zukunft der Landwirtschaft geplaudert.

Einladung zur
Vollversammlung

Donnerstag, 11. Februar 2010, 19.00 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Gemäß §11 und §13 unserer Statuten laden wir Sie zur heurigen Vollversammlung herzlich ein.

- Begrüßung
- Totengedenken
- Berichte und Entlastung der Funktionäre
- Bestellung der Rechnungsprüfer
- Allfälliges

Im Anschluss an die Generalversammlung laden wir Sie zu der Darbietung des Programmes „Sex in the Country“ der Weinviertler Gruppe „Kichererbsen“ ein.

Ein Imbiss und die schon traditionelle Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz gehören auch heuer wieder zu einem fixen Programmpunkt der Vollversammlung.

Prof. DI Gerhard Gschweicher e.h.
Geschäftsführer

Josef Mattes e.h.
Obmann

Josef Weber e.h.
Kassier

Die Kabarettgruppe

KICHER-ERBSEN

38. Bezirksbauernball

Bereits zum 38 Mal lud die Arbeitsgemeinschaft, bestehend aus der Landjugend des Teilbezirkes Hollabrunn, der Arbeitsgemeinschaft der Bäuerinnen in diesem Gebiet, sowie des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, am Samstag, dem 23. Jänner 2010 zum Bezirksbauernball in den Stadtsaal Hollabrunn ein.

Nach dem feierlichen Einzug des „Jung-Damen-Jung-Herren“ – Komitees der Landjugend in den Ballsaal unter der Leitung der Tanzschule Hanickel begrüßten

Landjugendobmann Martin Semmelmeyer und Leiterin Melanie Prix die zahlreichen Gäste und Ehrengäste: Allen voran Landwirtschaftskammerpräsident NR Ing. Hermann Schultes welcher den Ball offiziell eröffnete. In Vertretung des Landeshauptmannes war Frau LAbg. ÖkR Marianne Lembacher präsent Weiters zu Gast waren, die neu gewählte Präsidentin der Niederösterreichischen Bäuerinnen Maria Winter , Bürgermeister Erwin Bernreiter, Bauernkammerobmann Richard Hogl, und Kammersekretär OLwR DI Gerald Patschka. Ebenfalls vertreten waren Bezirksbäuerin Vbgm. Annemarie Bauer, Lagerhausobmann Ing. Johann Rohringer mit Geschäftsführer Direktor Ing. Edwin Vorhemus und der Geschäftsleiter der Raiffeisenbank Hollabrunn Dir. Karl Bachmayer. Seitens der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn waren Direktor Stellvertreter DI Gerhard Gschweicher, Absolventenverbandsobmann Josef Mattes und zahlreiche Lehrer und Bedienstete anwesend. Zum Eintritt wurde von der Landjugend eine Damen- und Herrenspende angeboten.

Dank der vielen freiwilligen Spenden konnte den Ballgästen wieder eine Tombola in gewohnter Form angeboten werden.

Eröffnung v.l.n.r.: M. Semmelmeyer, M. Prix, LAbg. M. Lembacher, NR H. Schultes

wahre Kunstwerke unter den Tombolaspenden

Die Landjugend organisierte die Mitternachtseinlage und bot den Gästen eine amüsante Abwechslung in der Mitternachtspause.

Die vom 3 Jahrgang der Landwirtschaftlichen Fachschule gemeinsam mit Ing. Roch organisierte Weinbar, ssorgte für reges Interesse beim Publikum. Zur Verkostung standen zahlreiche Weine von Winzern aus der Region zur Verfügung. Musikalisch umrahmt wurde der Ball von der Musikgruppe „Subby Hills“, die für regen Tanzbetrieb, des bis an den letzten Platz gefüllten Ballsaales, bis in die frühen Morgenstunden sorgte.

Unter denn Ballgästen - Obmann Jiosef Mattes mit Gattin

Reger Betrieb am Tazparkett - Margit und Herbert Pchler

3. Jahrgang an der Weinbar

Der Ballsall bis an den letzten Platz gefüllt

Schwanensee zu Mitternacht

Josef Weber im Ruhestand

Ich möchte mich bei meinem langjährigen gewissenhaften Kassier Landwirtschaftsmeister Josef Weber recht herzlich bedanken.
Josef Weber wurde am 12.10.1949 als Sohn der Lanwirtsehegatten Josef und Theresia Weber in Oberstinkenbrunn 36 geboren. Nach Absolvierung seiner Pflichtschulzeit begann er seine landwirtschaftliche Ausbildung von 1966 - 1968 in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Nachdem er im Jahre 1973 die Landwirtschaftsmeisterprüfung abelegt hatte, schloss er seine Berufsausbildug mit der Ablegung der Weinbau- und Kellermeisterprüfung im Jahr 1975 ab.
Anschließend arbeitete er einige Jahre am elterlichen Betrieb und trat am 22. Februar, dies war der Faschingsmontag des Jahres 1977, am Schulbetrieb der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn in den Dienst des Landes Niederösterreich ein. Seine Frau Maria heiratete er im Jahr 1983. Das Paar hat 4 Kinder - Michaela, Bernhard, Thomas und Maria-Elisabeth. Durch seine gute landwirtschaftliche Ausbildung konnte er zahlreiche Ideen in den Lehr- und Versuchsbetrieb einbringen. Er arbeitete im Weinbau in der Kellerei und zuletzt in der landwirtschaftlichen Versuchswirtschaft der Schule. Am 31.12.2010 trat er in seinen wohlverdienten Ruhestand.
Bei der Jahreshauptversammlung des Absolventenverbandes im Jahr 1979 wurde er in den Vorstand und zum Kassier des Vereines gewählt. Er hat die Bücher des Absolventenverbandes immer gewissenhaft und ordnungsgemäß geführt. Es gab seitens der Kassaprüfer niemals eine Beanstandung in seiner 31-jährigen Funktionärstätigkeit. Auf eigenem Wunsch wird er das Amt des Kassiers bei der kommenden Generalversammlung am 11. Februar 2010 zur Verfügung stellen. Bei den vielen Vorstandssitzungen ist Josef Weber bekannt für seine emotionellen und kritischen Diskussionsbeiträge, die oft auf die Programmgestaltung des Absolventenverbandes großen Einfluss hatten. Josef Weber ist ein Mann der direkten Worte, der getroffene Vereinbarungen immer einhält. Bei den vielen Veranstaltungen kümmerte sich Josef Weber um das leibliche Wohl der Gäste und um die obligate Weinverkostung der köstlichen Schulweine. Zum verdienten Ruhestand möchten ich persönlich und der gesamte Vorstand Herrn Josef Weber alles Gute wünschen und vor allem viel Gesundheit!

Obmann Josef Mattes

Mitgliedsbeitrag

Sehr geehrtes Mitglied!
In den letzten Wochen haben Sie die Vorschreibung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2009 erhalten. Wir bedanken uns recht herzlich bei allen Mitgliedern, deren Einzahlung auf unserem Konto eingegangen ist. Jene Mitglieder, die es vielleicht übersehen haben der Vorschreibung nachzukommen, bitten wir, dies in den nächsten Tagen zu erledigen.
Jedes einzelne Mitglied ist uns sehr wichtig!
Wir sind bestrebt, mit Ihrem Mitgliedsbeitrag Weiterbildungsveranstaltungen mit aktuellen, zukunftsweisenden Themen zu organisieren, zu denen wir kompetente Referenten gewinnen wollen.
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen noch ein erfolgreiches Jahr 2010 und bauen weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit zwischen Absolventen und Schule.
Franz Ecker (Kassier-Stv.)
DI Gerhard Gschweicher (Geschäftsführer)
Josef Mattes (Obmann)

Kontakt:
Absolventenverband der LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Tel.: 02952/2133
Fax.: 02952/2133 209
E-mail: absolventen@diefachschule.at

Aus der Schule

„Mikrovinifizierung im Landesweingut Retz bereits in Betrieb“

Bildungslandesrat Mag. Johann Heuras, LAB Marianne Lembacher und wichtige Entscheidungsträger der Region Hollabrunn und Retz besuchten im Dezember 2009 die neue Mikrovinifizierungsanlage des Landesweingutes Retz. Das renommierte Landesweingut ist eine Außenstelle der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn und dient der Ausbildung der Schüler und dem Versuchswesen für die Winzer der Umgebung.

Der Um- und Neubau für die Makro- und Mikrovinifizierung sind fast abgeschlossen und ging mit der Lese 2009 bereits in den Probebetrieb. Weitere Ausbaustufen der nächsten Jahre beinhalten noch einen professionellen Verkostungsraum und einen informativen Präsentationsgang. Landesrat Heuras war sehr angetan von der modernsten Kleinversuchskellerei Österreichs. Die Abgeordnete zum NÖ Landtag Marianne Lembacher, der für den Weinbau zuständige Landeskammerrat Ernst Kellner und die Bürgermeister von Retz und Pulkau Heilinger und Marihart freuten sich über die fachliche Aufwertung des Weinbaues im westlichen Weinviertel.

Stolz präsentierten der Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner, der Leiter der LFS Hollabrunn und des LWG Retz Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der zuständige Kellerwirtschaftslehrer Ing. Walter Pollak und der erfolgreiche Kellermeister Leopold Wurst der versammelten Politprominenz die technischen Finessen der neuen Vorzeigeanlage in der Weinstadt Retz.

In den 120 Versuchseinheiten, die exakt steuerbar sind, werden Versuche mit Neuzüchtungen, verschiedenen Hefen und andere mannigfaltige Versuchsanstellungen geprüft und für den österreichischen Weinbau ausgewertet und publiziert.

Als kleine Überraschung überreichte Dir. Reisenberger Landesrat Heuras, der heuer das 25-jährige Hochzeitsjubiläum feiert, eine Flasche Wein aus dem Jahre 1984. Es handelt sich dabei um einen Riesling vom Retzer Altenberg, der auch nach den langen Jahren noch durch eine robuste Säurestruktur besticht und dem das Alter nicht anzumerken ist.

Berufsreifelehrgang
2010/2011
Informationstag
am 19. März 2010
um 10 Uhr
in der LFS Hollabrunn

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Nähere Infos unter www.diefachschule.at

Themen der Projektarbeiten des 3. Jahrganges 2009/10

Altenburger Andreas
Die Großtrappe und ihr Lebensraum im Schmidatal

Betreuung:
DI Gerhard Gschweicher

Böck Christoph
Biogasproduktion auf Basis Silomais

Betreuung:
Ing. Anton Wihsböck

Eichinger Patrick
Die Kulturführung der Zuckerrübe

Betreuung:
DI Harald Summerer

Gehring Ronald
Stiermast am bäuerlichen Betrieb

Betreuung:
Dir. Ing. Rudolf Reisenberger

Hackl Franz
Produktion von Speisekartoffeln

Betreuung:
DI Harald Summerer

Hauswirth Josef
Vermehrung von Zuchtsauen

Betreuung:
Dir. Ing. Rudolf Reisenberger

Heinzl Hanspeter
Die technische Entwicklung des Traktors am Beispiel von Case IH

Betreuung:
Ing. Anton Wihsböck

Kraft Gerald
Zwiebelproduktion im Laaer Becken

Betreuung:
DI Harald Summerer

Lehner Patrick
Steyr - Die Geschichte des bedeutendsten Traktorenherstellers Österreichs
Betreuung:
Ing. Anton Wihsböck

Loyer Herbert
Milchproduktion im Ackerbaugebiet

Betreuung:
Dir. Ing. Rudolf Reisenberger

Loyer Johannes
Das Imkerjahr

Betreuung:
DI Gerhard Gschweicher

Möth Stefan
Produktion von Sojabohnen

Betreuung:
DI Gerhard Gschweicher

Neuhold Werner
Peronospora und deren Bekämpfung im konventionellen Weinbau
Betreuung:
DI Florian Hanousek

Raser Michael
Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen im biologischen Weinbau
Betreuung:
DI Florian Hanousek

Reingruber Lukas
Die Kürbisproduktion am elterlichen Betrieb

Betreuung:
DI Harald Summerer

Schmidt Franz
Förderungs- und Lagertechnik bei Getreide

Betreuung:
Ing. Anton Wihsböck

Schubert Christian
Biologischer Obstbau am Beispiel Apfel

Betreuung:
Ing. Johannes Roch

Schwarz Markus
Organisation der Schweinemast in Österreich am Beispiel des Betriebes Ullmann
Betreuung:
DI Grethe Wagner

Sedlmeier Christoph
Minimalbodenbearbeitung bei Zuckerrübe

Betreuung:
DI Harald Summerer

Sigert Josef
Die Qualitätsbranderzeugung mit Direktvermarktung
Betreuung:
Ing. Johannes Roch

Thaller Rafaela
Gänseschlachtung

Betreuung:
DI Barbara Winkler

Warlitsch Walter
Aufzeichnungen in der Landwirtschaft

Betreuung:
DI Gerhard Gschweicher

Weber Herbert
Produktion von Premiumweizen

Betreuung:
DI Harald Summerer

Weigl Manuel
Verschiedene Arten der Rotweinbereitung

Betreuung:
Ing. Johannes Roch

Zöch Peter
Auspflanzung eines Weingartens

Betreuung:
DI Florian Hanousek

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Fachexkursion des Berufsreifelehrganges

Da die Kursteilnehmer des Berufsreifelehrganges aus ganz Niederösterreich und teilweise auch von den angrenzenden Bundesländern stammen, hatten die beiden Klassenvorstände Prof. Barbara Kilian und Prof. Gerhard Gschweicher die Idee, eine Fachexkursion zu einem innovativen Betrieb im Weinviertel zu organisieren.

Beim Weingut Hans und Maria Burger in Kalladorf kann man in kurzer Zeit sehr viel erleben.

Vorerst ging es in den tiefen imposanten Vinothekskeller in Wullersdorf. Dort verzauberte Hans Burger die Studenten mit einer sehr lehrreichen, amüsanten Weinkost. Direktor Reisenberger nützte die Gelegenheit mit den StudentInnen und Hans Burger Kontakte zu knüpfen und über die tollen Weine zu plaudern. Danach ging es ins Weingut.

Im Weingut gibt es viele tolle Apartements und Gästezimmer. In der neuen Halle steht die Wasch- und Füllanlage, welche auch überbetrieblich eingesetzt wird. Das große Steckenpferd und Ziel von Hans Burger ist die Energieunabhängigkeit seines Betriebs. Stolz präsentierte er seine neue Holzvergaseranlage, mit welcher er auch Strom erzeugen möchte. Diese Anlage kann im Winter heizen und im Sommer kühlen. Bei einem Glas köstlichen Traubensaft und liebevoll von der Chefin Maria Burger kreierten Brötchen klang der wunderschöne Nachmittag aus. Ein tolles Erlebnis, das für die Pflege der Gemeinschaft sehr wichtig war……man kann nicht nur immer lernen!!

„Faschings-Seitenblicke“

„Direktor Reisenberger als europäischer Gesangsstar???..... “

Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der LFS Hollabrunn, überlegt einen Berufswechsel. Nachdem er bei einer Veranstaltung in Sagadi/Estland vor einer vor Begeisterung tobenden Menge mit einer gesanglichen Darbietung auftrat, zieht es ihn zu den schönen Künsten.

„Seit ich weiß, dass ich im europäischen Showbusiness reüssieren kann, interessieren mich Tierhaltung, Weinbau oder Pädagogik überhaupt nicht mehr“, so Reisenberger. Der singende Schulleiter entzückte die Zuschauer aus Finnland, Estland, Holland, Spanien und Griechenland mit seiner Version von „Holfte Leut gehn wolfortn“, dem Hit, der ihn in der Fachwelt berühmt machte.

Assistiert von Kollegen aus den Landwirtschaftsschulen Langenlois und Aigen-Schlägl lief der neue Star am Volksmusikhimmel zur Höchstform auf. Als er dann begleitet von Landesschulinspektor Karl Friewald und einem österreichischen Lehrerchor „In die Berg bin i gern“ intonierte, gab es kein Halten mehr. Baltische Plattenlabels und der estnische Rundfunk locken den „Hansi Hinterseer des Weinviertels“ nun mit hochdotierten Verträgen.

„Dieses Schuljahr werde ich vertragsgemäß als Schulleiter noch erfüllen, aber dann werde ich dem Ruf des Showbusiness sicher folgen“, verrät uns der Direktor.

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Einladung zur Fachtagung für Absolvent/Innen

Dienstag, 23 Februar 2010,

um 9.00 Uhr, LFS Hollabrunn

Programm:

- **„Kluge Kinder fallen nicht vom Himmel“**
  Direktor OSR Josef Weiss

- **„Der Weg zu deiner Gesundheit beginnt bei dir –Selbsthilfe mit Akkupressur“**
  Hannes Steiger (Heilmasseur Bad Tatzmannsdorf)

- **Mittagessen**

- **Jahrgangstreffen**

Die Jubiläumsjahrgänge 59/60, 69/70, 79/80, 89/90 und 99/2000 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre Klassentreffen durchzuführen und beim anschließenden Mittagessen Erinnerungen auszutauschen (bitte um Anmeldung: 02952/2133).

Kursprogramm 2009/10 - LFS Hollabrunn

EDV - Kurse

Datum	Zeit	Veranstaltung	Kosten		Referent
Beginn Februar	Sa: 08.30 - 14:00	EDV - Homepage Workshop	97,00	UE 24	LBG - Computerdienst
Beginn Mai 2010	Fr: 16:30 - 21:00 Sa: 08.30 - 13:00	EDV - ECDL Core - Europäischer Computerführerschein	330,00	UE 88	Mag. Ronald Schuster
Beginn März 2010	Fr: 16:30 - 21:00 Sa: 08.30 - 13:00	EDV - ECDL Advanced - Master	300,00	UE 80	Mag. Ronald Schuster

Sonstige Kurse

28.01.10	18:00 - 19:30	Was alles in mir steckt	45,00	UE 9,5	Beate Vyplel
18.02.10	18:30 - 21:00	Sei gut zu dir	35,00	UE 8	Ing. Monika Gruber
04.03.10	09:00 - 17:00	Gemüseraritäten - Vielfalt erleben und genießen	35,00	UE 8	Ing. Ricarda Öllerer
26.03.10	13:00 - 17:00	Veredelungskurs	25,00	UE 4	Ing. Johannes Roch
27.03.10	09:00 - 17:00	Glück - Glücksmomente schaffen	40,00	UE 8	Maria Brandl
17.04.10	09:00 - 17:00	Sicher auftreten - Menschen überzeugen	40,00	UE 8	Andreas Thürnbeck

Wintertagung 2010

Ackerbautag am 9.Februar 2010

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

9.00 - 17.00 Uhr

Tagungsleitung & Moderation:
DI Felix Montecuccoli
Präsident der Land&Forst Betriebe Österreich, Wien

09:00 Begrüßung
Dipl. Päd. Ing. Rudolf Reisenberger
Leiter der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn
DI Josef Plank
Geschäftsführender Präsident des Ökosozialen Forums Österreich, Wien

09:20 Eröffnung
Ing. Hermann Schultes
Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, St. Pölten

09:35 Die Entwicklung der Getreide- und Ölsaatenmärkte
Dr. Klaus-Dieter Schumacher
Alfred C. Toepfer International GmbH, Hamburg

10:05 Agrarpolitische Gestaltungsmöglichkeiten für den Ackerbau
DI Edith Klauser
Sektionsleiterin der Sektion III – Landwirtschaft und Ernährung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Wien

10:30 Pause

11:00 Qualitätsstandards in der Wertschöpfungskette – vom Produzent bis zum Konsument
Ass.Prof. DI Dr. Siegfried Pöchtrager
Institut für Marketing und Innovation, Universität für Bodenkultur Wien

11:25 Podiums- und Publikumsdiskussion:
Maßnahmen zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit
DI Edith Klauser
DI Dr. Markus Liebl (Statement)
Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich AG, Linz
Josef Resch (Statement)
Geschäftsführer Resch&Frisch Franchise GmbH, Wels
Ing. Hermann Schultes
Dr. Klaus-Dieter Schumacher

12:30 Mittagspause

14:00 Die Situation von Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften im Ackerbau
DI Reinhard Wolf
Vorstandsmitglied der RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Wien

14:30 Was haben Rübenbauern nach 2013 zu erwarten?
DI Dr. Josef Pinkl
Geschäftsführer der Vereinigung der österreichischen Rübenbauernorganisationen (VÖR), Wien

15:00 Anpassungsstrategien an den Klimawandel im Ackerbau Ostösterreichs
DI Michael Oberforster
Leiter der Abteilung Sortenzulassung, Getreide, EU-Koordination im Institut für Sortenwesen der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH – AGES, Wien

15:30 Pause

15:45 Sojabohne – Beitrag zur Schließung der Eiweißlücke in Österreich?
DI Christian Krumphuber
Direktor der Abteilung Pflanzenproduktion der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Linz

16:15 Umsetzung der Rahmenrichtlinie Pflanzenschutz - die Zukunft des Pflanzenschutzes in Österreich
DI Leopold Girsch Bereichsleiter Landwirtschaft der AGES

16:45 Ende

17:00 Schulführung mit Direktor Rudolf Reisenberger und Verkostung der schuleigenen Weine

WINTER TAGUNG 2010
8. bis 12. Februar 2010

Tagungsgebühr € 20,-

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)

Kurs: „Kochen mit Wild“

Inhalt: Tipps und Tricks für die feine Zubereitung regionaler Wildspezialitäten
Kursleitung: Küchenmeister Dipl.Päd. Gerhard Breunhölder (HLT Retz)
Termin: Mittwoch, 3. März 2010,
17.30 – 22.00 Uhr
Ort: Landw. Fachschule – Lehrküche
Kursbeitrag: € 40,-- (Behälter für Kostproben mitbringen!)
Anmeldungen bitte bis 19. Februar 2010 unter 02952/2133.

Kurs: „Brauchtumsgebäck zu den Festen des Jahreskreises“

Inhalt: Geschichtliche Grundlagen, Rezeptbesprechung, Zubereitung von verschiedenen Gebäckarten wie Striezel (Allerheiligen, Neujahr, Ostern), Christstollen Neujahrsgebäck, Faschingskrapfen, Gebackenen Rosen, Osterkränzen, Lebkuchen
Kursleitung: Ing. Margit Pichler
Termin: Donnerstag, 18. März 2010,
14.00 – 18.00 Uhr
Ort: Landwirtschaftliche Fachschule, Lehrküche
Kursbeitrag: € 20,-- (Behälter für Kostproben mitbringen!)

Anmeldungen bitte bis 19. Februar 2010 unter l 02952/2133.

Wir beraten Sie gerne in unseren Weinlabors

Öffnungszeiten:

LFS Hollabrunn Sonnleitenweg 2
2020 Hollabrunn Tel.: 02952/2133/22
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 - Ing. Pollak
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

ABSOLVENTEN BERICHTEN

„Rebschule Konrad und Maria Schmid“.

Fam. Schmid in Hadres befasst sich seit 1960 mit der Rebenveredlung. 1992 übernahm Werner Schmid mit seiner Gattin Maria den elterlichen Betrieb. Bei einem Fortbildungsseminar reifte der Entschluss, den Betrieb weiter zu entwickeln: Eine neue Rebenverarbeitungshalle mit Kühlräumen sollte errichtet werden. Die Halle wurde von dem Architekten Robert Diem aus Zellerndorf im modernen Baustil geplant. Der Bau sollte einen zeitgemäßen Arbeitsablauf gewährleisten und verfügt heute über Büros mit Sozialräumen (80 m²), einen Produktionsraum (120 m2), zwei Kühlräume (140 m2) sowie eine Lagerhalle mit rund 400 m2.

Bereits im Jahre 2002 errichtete die Rebschule eine Edelreis-Basisanlage, die auf das Maukevirus getestet wurde. Hier werden die gängigsten nationalen und internationalen Sorten vermehrt. Die Beratung des Kunden steht nach wie vor an oberster Stelle. Mit Hilfe einer genauen Vorbesprechung über die Bodenbeschaffenheit, der Unterlagssortenwahl oder der Berücksichtigung des Standortes kann die optimale Sorte gefunden werden. Die Familie Schmid freut sich wenn Kunden die Anlagen unterschiedlichster Klone vor Ort besichtigen.

Seit zwei Jahren wird im Betrieb größtenteils zertifiziertes Rebenmaterial nach EU-Norm vermehrt sowie Neuzüchtungen aus der HBLA-Klosterneuburg (z. B. Rösler, Rathay usw.) und ein großes Sortiment an Tafeltrauben. Als Service werden die Reben pflanzfertig bzw. wird eine maschinelle Pflanzung angeboten. Durch eine Bewässerungsanlage konnte die Rebschule die Qualität ihrer Weiß- und Rotweinsorten beachtlich verbessern, sodass sich ein kontinuierlicher Kundenzuwachs einstellte. Vorbestellungen für die nächste Pflanzsaison – unter dem Motto: Rebenkauf ist Vertrauenssache – werden ab sofort gerne entgegen genommen.

1960 Gründung der Rebschule durch Konrad und Maria Schmid
1992 Übernahme des elterlichen Betriebes von Werner Schmid mit seiner Gattin Maria
2007 Errichtung der neuen Rebenverarbeitungshalle
2009 Errichtung eines Glashauses

Die individuelle Auftragsveredelung als Service.....
damit Sie die von Ihnen gewünschte Menge an Reben ausreichend und in jeder Kombination bekommen. Geben Sie uns einfach vor der aktuellen Veredelungssaison Ihren Rebenwunsch (Edelreis und Unterlage) bekannt. Falls Sie das genetische Material aus Ihrem eigenen Weingarten vermehren wollen, übernehmen wir diese Aufgabe ebenfalls für Sie und betreuen Sie bei der fachgerechten Selektion der Edelreiser.

Die Produktion...
...als Herausforderung, die wir mit Leidenschaft und Einsatz annehmen, denn jede einzelne Stufe der Herstellung geht durch die Hand der Familie

Die Familie....
..für den Erfolg unseres Betriebes steht an erster Stelle die Familie, die aus Werner & Maria sowie den Kinder Melanie & Bernhard besteht.

Motto….
Rebenkauf ist Vertrauenssache

Weitere Infos: Rebschule Schmid,
Volksschulsiedlung 13,
2061 Hadres,
Tel.: 02943/3544, E-Mail:
rebschule-schmid@aon.at, www.rebschule-schmid.at

Monika Gundinger - Über mich

„Mehr Gewinn für Ihre Persönlichkeit“ - das ist mir ein großes Anliegen für meine Kundinnen.
In den Bereichen Coaching, Learning, Styling und Training biete ich hier ein breites Angebot.
Meine Ausbildungen:

- Dipl. Coach
- Dipl. Kinder- und Jugendcoach
- Dipl. Farb- und Stilberaterin
- Lerntrainerin für Rechen-, Lese- und Rechtschreibschwächen

wohnhaft in Röhrawiesen 21, 3752 Walkenstein
verheiratet mit Alois, 3 Kinder (Herbert 12, Barbara 8, Georg 5)

Nach dem Abschluss der 2-jährigen **Fachschule Mittergrabern** 1992 legte Monika Gundinger 1994 am elterlichen Betrieb in Feinfeld die Prüfung zur Facharbeiterin der ländl. Hauswirtschaft ab. Danach arbeitete sie bis 1996 am Betrieb mit.
Berufliche Erfahrung konnte sie auch außerhalb des elterlichen Betriebes im kaufmännischen Bereich, im Gastgewerbe und in einer Buchdruckerei erwerben.

1997 heiratete sie nach Röhrawiesen, wieder in einen landwirtschaftlichen Betrieb, ein. Da ihre Schwiegereltern damals noch sehr jung waren, war es möglich, dass ihr Mann Alois als Bodenschätzer bei der FLD arbeitete und Monika nach der Geburt des ersten Kindes bei einem Aufsperrdienst im Büro und in der Kundenbetreuung zu arbeiten begann.
Respektvoller und achtsamer Umgang mit Menschen waren ihr schon immer wichtig und so erlebte sie, dass sich viele Kunden ihr anvertrauten und einfach ihre Sorgen erzählten. Da bereits erkannte sie, dass sie gut zuhören kann und allein dadurch schon oft Erleichterung bei vielen Menschen eintrat.
Nach der Geburt des zweiten Kindes begann sie, geleitet von ihrer Wissbegierde und ihrer Lernbereitschaft, 2003 mit der Ausbildung zur Trainerin für Kinder mit Lese- u. Rechtschreibschwierigkeiten.
Nach ihrer Praxis als Lernbegleiterin beim Hilfswerk folgten Ausbildungen in Mentaltraining, Gesundheitstraining und Sterbebegleitung.
Nach der Geburt des dritten Kindes legte sie in der Karenzzeit die Prüfung zur dipl. Farb- und Stilberaterin ab. 2006 begann sie sich selbstständig zu machen.

Weil die Expertin aber weiß, dass wahre Schönheit und Selbstbewusstsein von innen kommen, legte sie auch die Prüfung zur Lebens- und Sozialberaterin ab. Ihre Beratungen sind längst überregional bekannt und beliebt, um zu authentischem und typgerechtem Auftreten zu finden. Als Trainerin beim AMS, aber auch in Seminaren, Workshops und Einzelberatungen unterstützt sie Erwachsene und Jugendliche bei der erfolgreichen Bewerbung. Kinder mit Lernschwierigkeiten sind ihr ein besonderes Anliegen, da der Leidensdruck für Kinder und Eltern oft sehr groß ist.
Immer wieder schreibt sie Fachartikel für das Lifestylemagazin „Waldviertlerin“. Für ihr Engagement wurde sie bereits für den „Waldviertler Award 2010“ nominiert.

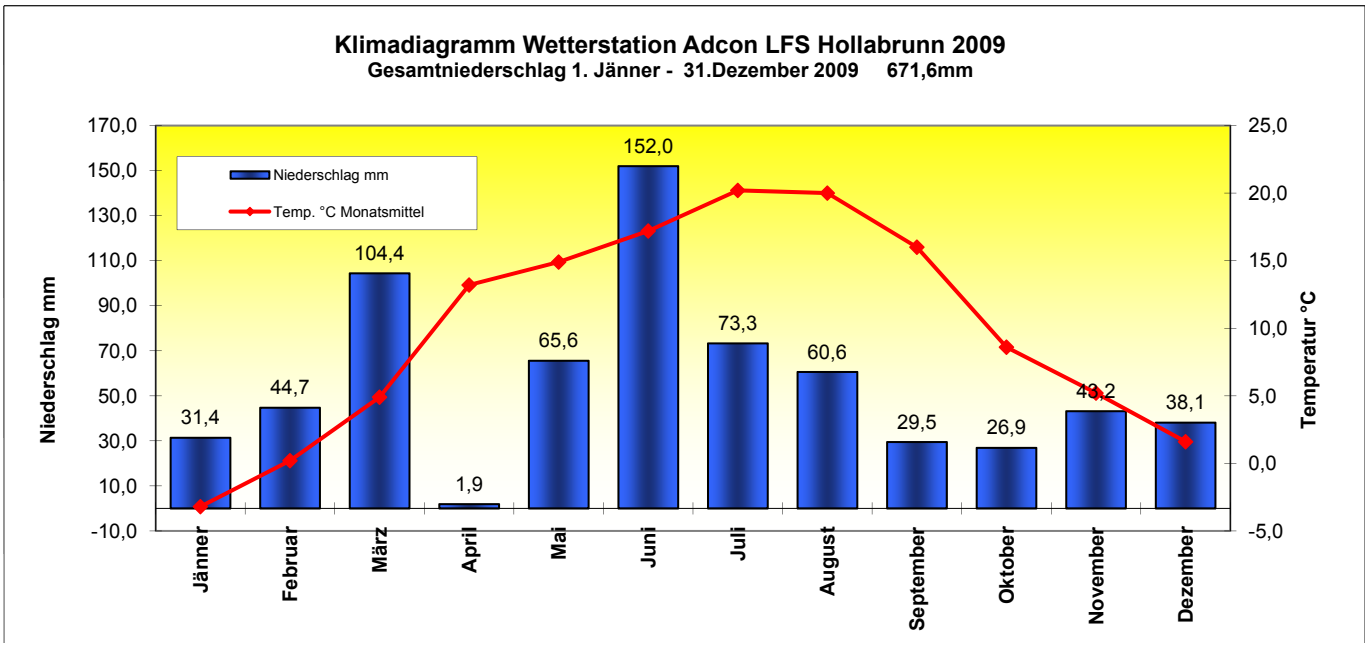
Mittlerweile hat Monika Gundinger ihre Praxis nach Horn verlegt, um dort für Anliegen, egal ob Lernschwierigkeiten, Farb- u. Stilberatung, Bewerbungstraining oder Lebensberatung, zur Verfügung zu stehen.

Ihr Dank gilt natürlich den Lehrern, die sie damals unterrichtet hatten und sicherlich maßgeblich einen Grundstein für ihre heutige Tätigkeit gelegt haben. Und natürlich auch ihrem Mann Alois, den Kindern, ihren Eltern und Schwiegereltern, die sie immer bestärkt haben diesen Weg zu gehen.

0664/ 173 98 74 www.monika-gundinger.at
www.waldviertlerin.at

MONIKA GUNDINGER
coaching • learning • training • styling

FACHARTIKEL



Langzeitbodenbearbeitungsversuch Hollabrunn

Versuchsbeschreibung:

In einem mehrjährigen Versuch sollen die Effekte differenzierter Bodenbearbeitung untersucht werden. Dabei geht es neben der Auswertung ertrags- und qualitätsrelevanter Parameter auch darum, die Einsparungspotenziale reduzierter Bodenbearbeitung auszuloten und die Verfahren nach ihrer Umweltleistung zu beurteilen. Angelegt wurde der Versuch im Herbst 2005 auf einem Feldstück der Fachschule in Hollabrunn. Es wurden vier Bearbeitungssysteme gewählt, die sich in der Bearbeitungsintensität unterscheiden. Neben einer klassischen, konventionellen Variante, in der der Pflug das zentrale Bearbeitungsgerät darstellt, werden auch verschiedene Verfahren der konservierenden Bodenbearbeitung abgetestet. Die extremste Form dabei stellt das System „no till“ dar, in der dauerhaft auf jegliche Bodenbearbeitung verzichtet wird.

Abb. 1: Bodenbearbeitungsvarianten und Systemziele im Überblick

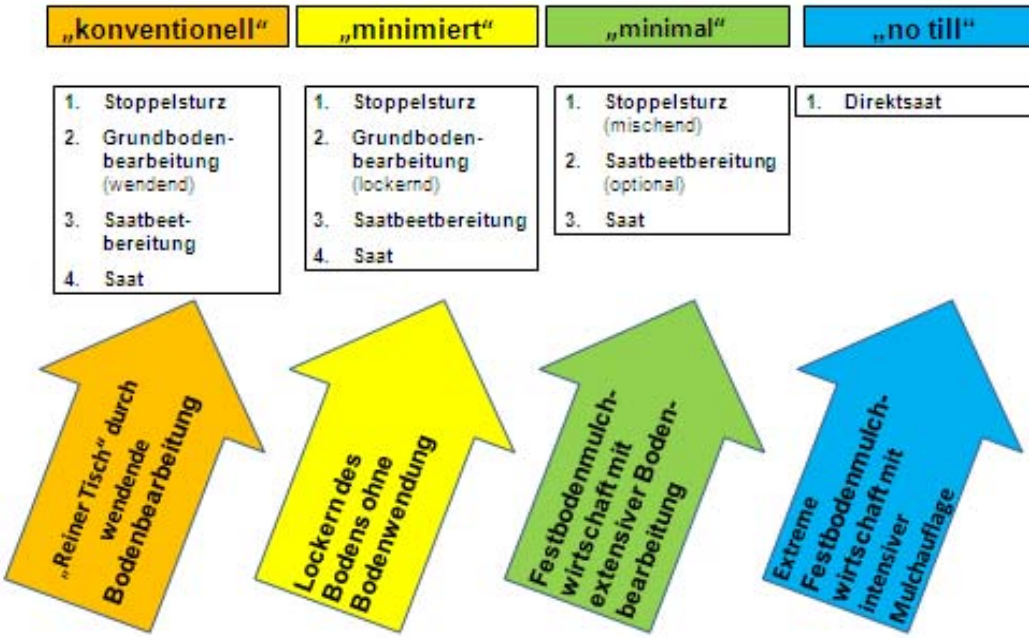


Abb. 2: Fruchtfolge seit 2006 (Zwischenfruchtanbau üblicherweise vor Sommerungen, 2010 Anbau von Durum geplant)

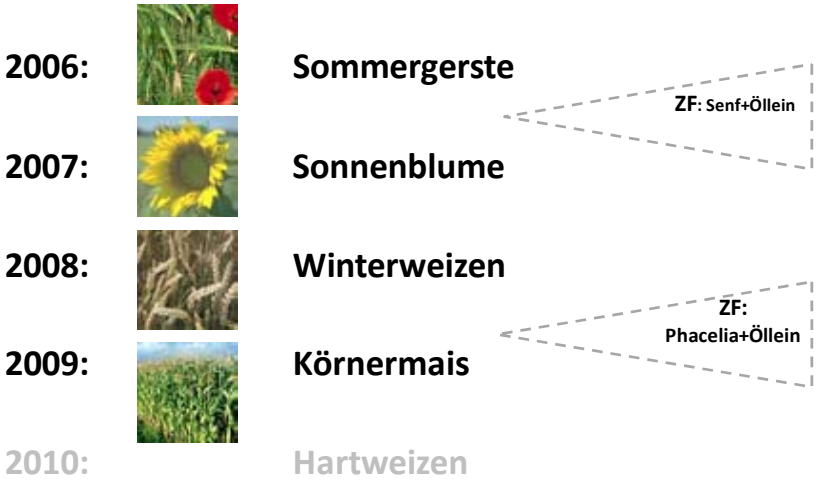
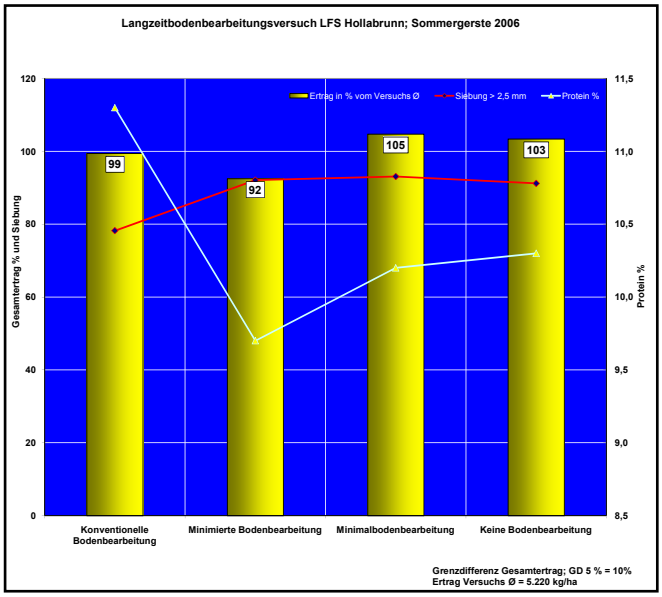
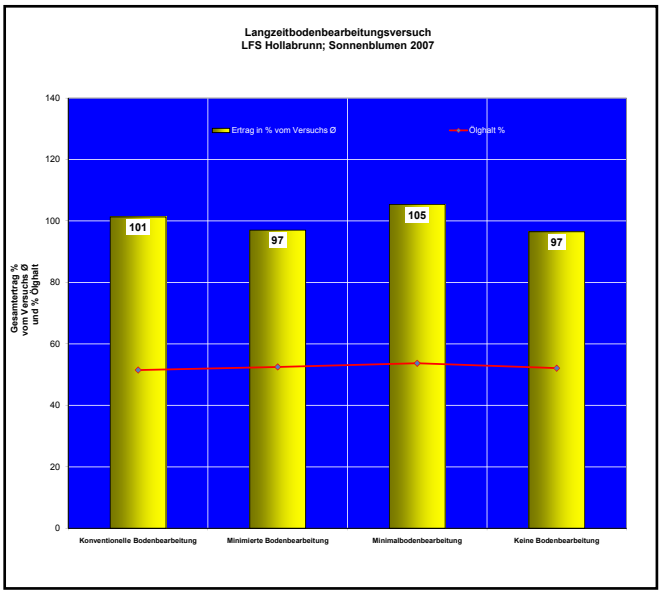
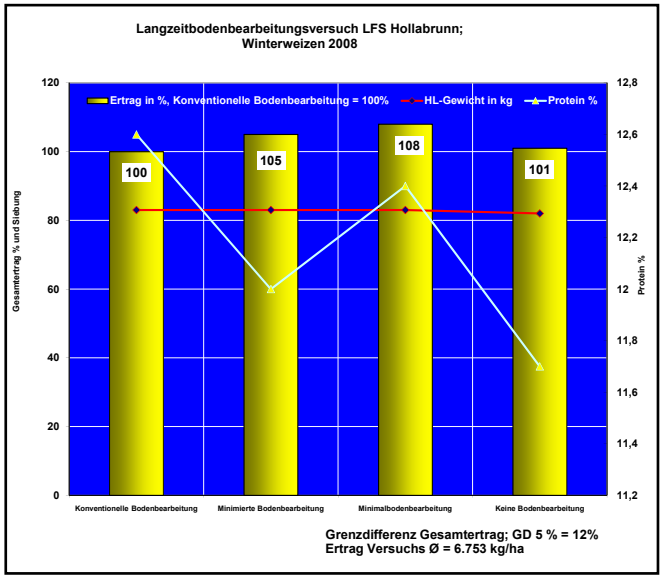


Abb. 3 – 6: Ertragsergebnisse (Basis Roherträge) und kulturspezifische Qualitätsparameter der Jahre 2006, 2007, 2008 und 2009. Die dargestellten Werte sind Prozentangaben und beziehen sich auf den Versuchsdurchschnitt (Absolutwerte sind im Diagramm angeführt) des jeweiligen Jahres.







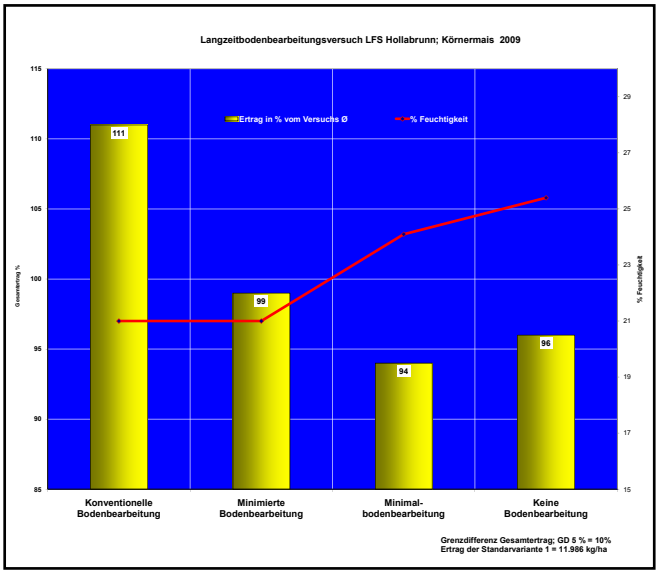
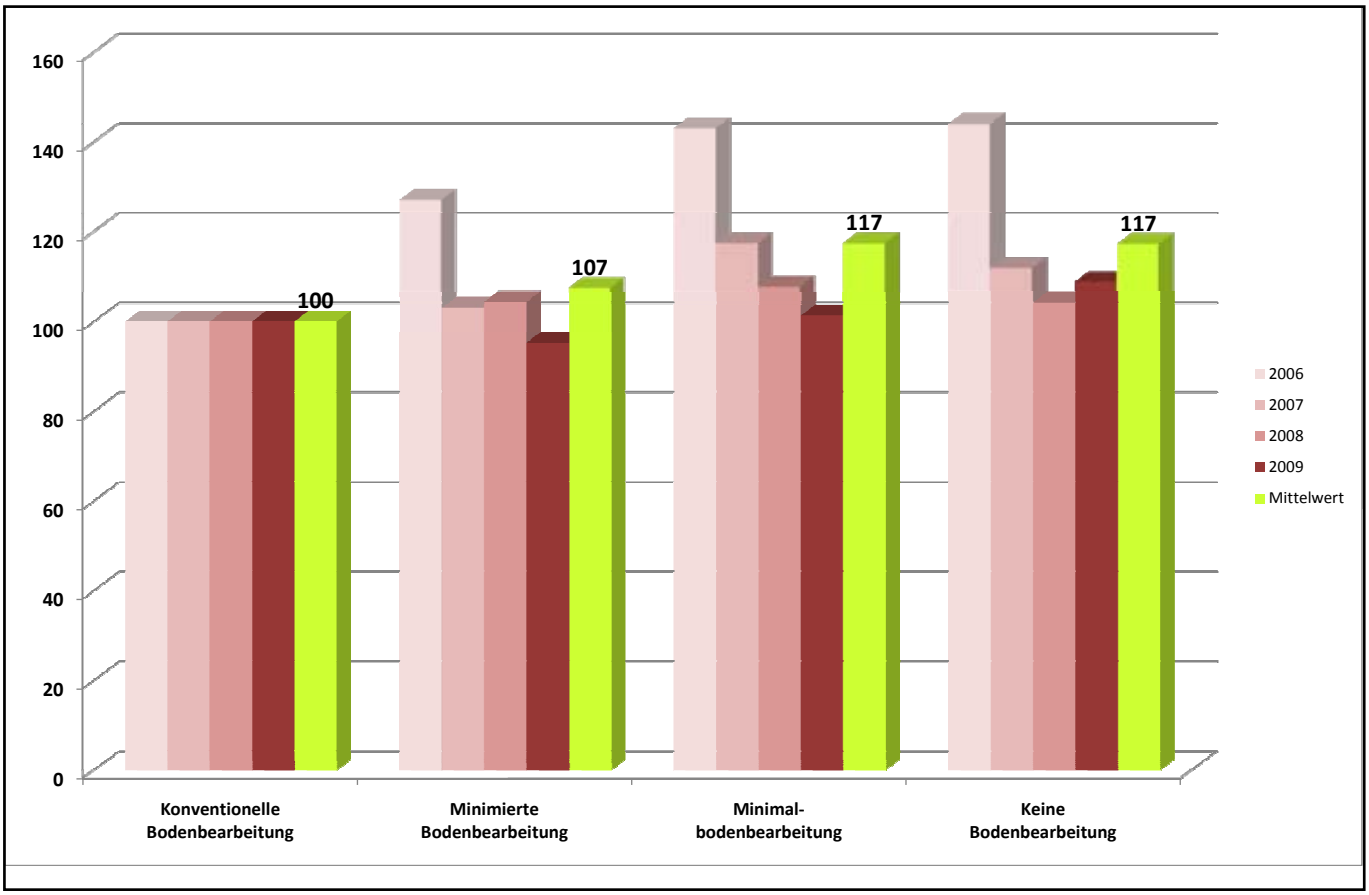


Abb. 7: Dargestellt sind die Erlöse (Die Roherlöse, berechnet auf Basis jährlicher Durchschnittspreise, wurden bereinigt um systembedingte Maschinenkosten und Ausgaben für Totalherbizide, die teilweise bei konservierenden Varianten nötig waren) in Prozent bezogen auf den Erlös in der Variante „konventionelle Bearbeitung“ (= 100%) der Jahre 2006, 2007, 2008 und 2009 sowie Mittelwerte aus vierjährigen Ergebnissen.



STELLENANGEBOTE

SGS Austria Controll-Co. sucht MitarbeiterInnen auf Werksvertragsbasis für Kontrollen von landw. Bio-Betrieben in NÖ, Bgld und Ktn. Sie verfügen über gute Umgangsformen sowie fundierte Kenntnisse im Bereich Biolandbau und EDV. Es erwarten Sie interessante Bedingungen in einem dynamischen Umfeld.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
SGS Austria
Ing. Martina Waxenegger
Diefenbachgasse 35
1150 Wien
01-512 25 67-153
e-mail: martina.waxenegger@sgs.com

Stähler Austria GmbH & Co KG
St. Peter Hauptstrasse 117
8042 Graz
Telefon 0316/4602-0
www.staehler.at

Stähler Austria, ein renommierter Anbieter von Pflanzenschutzmitteln in Österreich, verstärkt sein Verkaufsteam. Daher suchen wir zum ehest möglichen Eintritt einen verlässlichen Außendienstmitarbeiter (m/w) für das Gebiet Oberösterreich.

Aufgabe:
•Präsentation des Unternehmens und unseres umfangreiches Sortiments
Anforderungsprofil:
- Landwirtschaftliche Ausbildung
- Zielstrebig und verkaufsorientiert
- Flexibilität und Verlässlichkeit
- Freude am Umgang mit Menschen
- EDV-Kenntnisse

Wir bieten:
- Leistungsgerechte Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Privatnutzung des Dienstfahrzeuges

Ihre Bewerbungsunterlagen samt Foto senden Sie bitte an stampler@staehler.at (Frau Karin Stampler) bzw. an Stähler Austria GmbH & Co KG, St. Peter Hauptstrasse 117, A-8042 Graz.

STIFTUNG FÜRST LIECHTENSTEIN

GUTS- UND FORSTBETRIEB WILFERSDORF

Der Guts- und Forstbetrieb Wilfersdorf bewirtschaftet die landwirtschaftlichen Flächen der Stiftung Fürst Liechtenstein im niederösterreichischen Weinviertel.
Wir befinden uns 50 km nördlich von Wien und sind gut über die neue A5 erreichbar.

Bei der Bewirtschaftung der ca. 3.000 ha Ackerflächen stehen Ökologie und Ökonomie gleichermaßen im Vordergrund, die Arbeitserledigung nach modernsten Standards ist für uns maßgebend.

Für die Saison 2010 sind wir noch auf der Suche nach

Erntehelfern (m/w)

Wir bieten:
- Mitarbeit in einem jungen motivierten Team
- Quartiermöglichkeit (wenn gewünscht)
- Abwechslungsreiche, vielseitige und interessante Tätigkeit auf einem landw. Großbetrieb
- Leistungsgerechte Bezahlung.

Anforderung:
- Leistungs- und Lernbereitschaft.
- Führerschein Gruppe B und F
- Kenntnisse im Umgang mit landw. Großmaschinen

Ihre Anfrage richten Sie bitte an:

Stiftung Fürst Liechtenstein
Guts- und Forstbetrieb Wilfersdorf
z. Hd. Dir. DI. Damm
Hauptstraße 1
A-2193 Wilfersdorf
damm@sfl.at
www.liechtenstein-wilfersdorf.at

„Schulsporthilfe-Aktion“.

Mit großem Engagement beteiligte sich die örtliche Wirtschaft an der letzten Sponsoring-Aktion, die wir in Zusammenarbeit mit der Schulsporthilfe durchgeführt haben. Dank der zahlreichen Teilnahme unserer Gewerbetreibenden konnte – zur Freude der SchülerInnen und LehrerInnen - unsere Turnausstattung erneuert werden. Folglich konnten wir 40 Sets an Dressen mit dem neuen Schullogo ankaufen, um so an Sportveranstaltungen nicht nur mit guten Leistungen zu glänzen. Zusätzlich kam ein Teil des Geldes der kreativen Seite zu. Die kunterbunten Handtrommeln und die Rhythmus-Sets bieten allerlei klangliche Vielfalt. Damit unsere Burschen nicht zu kurz kamen, wurden noch Fußbälle und weitere Trainingsartikel angeschafft.

Für die großzügige Unterstützung bedanken wir uns herzlich bei folgenden Sponsoren:

Hollabrunn:

Bianca Bayer Treffpunkt Frisur, Christian Angerer SP-Servicepartner Elektro, Steinmetzmeister Erwin Zechmeister, Stadtapotheke Mag. pharm. Christine Kronberger KG, LEMKEN AUSTRIA GmbH, Kleiderreinigung Klaus GesmbH & Co, Volksbank Donau-Weinland regGenmbH, Helmut Klepp Stahl u. Weidetechnik, Luzia Kreuzer Fußpflegesalon, Ali Zener Pizza Al Forno, Dr. E. Pulcheria Kreuzer Fachärztin für Chirurgie, St. Ulrich Apotheke, Dr. Heide Maria Löhlein FA f. Augenheilkunde u. Optometrie, Schuhsalon Mühlberger, Auenheimer u. Nebenführ Trockenausbau OEG, Franz Angelis Eisenwaren Haus- u. Küchengeräte, Redl GesmbH, Günther Göls Uhren-Juwelen-Pokale, Herbert Rammel Gasthaus - Zum goldenen Engel, Vanessa Krenn Friseur Vernissage, Ing. Franz Brabenetz, Hotelrestaurant Zur Stadt Hollabrunn Fam. Riepl, Elektro Piglmaier e. U., Druck Hofer GmbH, Raiffeisenbank Hollabrunn regGenmbH, Immobilien Mag. Waitz & Mokesch GmbH & CO KG, Getränkehandel Johannes Kalsner, FRISCH & FROST Nahrungsmittel-GesmbH, Wilfried Neusser Bäckerei Neusser, EU-Schlachthof Johann Gantner GesmbH, Reinhard Narrenhofer, STRAKA GmbH, Wohndesign Ernst Schmircher, Glaserei Schröter Erich Schröter, Tischlerei Wolfgang Eser, Dachdeckerei Walter Muck GesmbH, Steinmetzbetrieb Johann Hasenkopf, Dr. Günther Nics FA f. Radiologie Retz,

Weingut Stefan Haas, Unterretzbach, Hotel Althof Retz, Weinbau Landtagsabgeordneter Hermann Haller, Enzersfeld, Landtechnik Karl Pawle, Wullersdorf, Weinbaugeräte Josef Schrammel, Zellerndorf, Weingut Eduard Donn, Retz, Bauer Kartoffel Franz Bauer, Viendorf, Müller-Mühle GesmbH, Wildendürnbach, Johannes Graf Weinbau, Kleinhöflein, CIMBRIA Heid, Stockerau, Kwizda Agro GmbH, Leobendorf, Weingut Herbert Studeny, Obermarkersdorf, Weinbau Langes Mag. Irene Langes, Bisamberg, Johannes Gruber Taxi u. Personentransporte, Magersdorf, Purkhauser GesmbH., Wolkersdorf, NÖ Saatbaugenossenschaft Prüfstation, Windigsteig, Wildpark Ernstbrunn DI Heinrich Reuss, Ernstbrunn, Hammerschmied GmbH, Leobendorf, Martin Kromer Bioladen, Mistelbach, Motorservice Fischer & Lukas GesmbH, Rückersdorf, Zelder Theresia, Frättingsdorf, Thomas u. Sabine Polster Winzerhof Polster, Maissau, Franz Doleschal Mühle u. Landesprodukte, Pulkau, Altelier Thomas Mahr-Stuckmarmorrestaurierungen GmbH, 1150 Wien, Ernst Kellner Weingut, Pulkau, Weingut Hubert Bartl, Hohenwarth, Assmannmühlen GesmbH, Ziersdorf, Biohof Wilfried Gehringer, Guntersdorf, BASF Österreich GesmbH, Ansfelden, Franz Assmann Sierndorfer Walzmühle, Sierndorf, Dorfinger KG Obst u. Gemüse Import – Export, 1230 Wien, Weingut Hans & Maria Burger, Kalladorf, Helmut Stöckl Geflügelhof, Pfaffendorf, Georg Kemeter Blumen und Floristik, Goggendorf, Eduard u. Johann Strobl GesmbH Obst u. Gemüse Großhandel, Suttenbrunn

Kochen für Teenies

Faschingsbuffet

Pizzataler

Teig:
250 g Mehl, 1/8 l lauwarmes Wasser, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 1 Pckg. Germ, 1 Prise Zucker, ev. etwas Pizzagewürz
Belag:
Ketchup, 2 Cabanossi, 1 grüner und 1 gelber Paprika, 200 g gerieb. Emmentaler
Zubereitung: Trockene Zutaten vermischen und mit den restlichen zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer Schüssel gehen lassen und 2-mal zusammenschlagen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Anschließend mit einem Krapfenausstecher oder einem Glas etwa 30 Kreise ausstechen. Die Minipizzen mit Ketchup bestreichen. Die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden, Paprika waschen, entkernen, kleinwürfeln. Beides auf die Pizzen verteilen, zum Schluss Käse drüberstreuen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C auf der mittleren Schiene ca. 7 – 10 Minuten backen.

Prosciuttostangerl:

Zutaten:
1 Blätterteig, Ketchup, 1 Pkg. Prosciutto (ca. 150 g), 1 kl. Sackerl geriebener Parmesan
Zubereitung:
Blätterteig ausrollen, mit einer Gabel öfters einstechen, mit Ketchup dünn bestreichen, Parmesan drüberstreuen. Mit Prosciutto dünn belegen. Teigplatte einmal der Länge nach in der Mitte teilen. Sodann ca. 2,5 cm breite Streifen schneiden oder radeln und 2-mal verdrehen. Bei 200°C ca. 10 – 15 min backen. Schmecken am besten etwas überkühlt.

Raffaello-Schnitte

Zutaten:
4 Dotter, 20 dag Staubzucker, 1/8 l Wasser, 1/8 l Öl, 16 dag Mehl, 1 Pckg. Backpulver, 2 EL Kakao, 4 Klar zu Schnee schlagen, Dotter und Zucker schaumig rühren; Öl und Wasser einrühren und zum Schluss Kakao, Mehl und Backpulver abwechselnd mit Schnee unterheben.
Creme:
1 Pckg. Qimiq, 30 dag weiße Schokolade, 2 B. Schlagobers, 2 Pckg. Vanillezucker
Schlagobers schlagen, Qimiq glatt rühren, weiche, aber nicht heiße Schokolade dazugeben; Obers unterheben und auf den Boden streichen; mit Kokosett bestreuen.

Bananenschnitte:

Zutaten:
6 Eier, 15 dag Kristallzucker, 3 EL warmes Wasser und 12 dag gr. Mehl
Creme:
½ l Milch, 1 Pkg Vanillepuddingpulver, 1 Pckg. Qimiq, 10 dag Zucker, 1 B. Schlagobers
Pudding zubereiten; Schlagobers schlagen; Qimiq mit Zucker glattrühren und den Rest vorsichtig unterheben.
Glasur:
1 Pkg. Qimiq und 25 dag Schokolade leicht schmelzen und auf die Schnitte streichen.
Zubereitung:
Biskuit zubereiten, auskühlen lassen und mit Marillenmarmelade bestreichen. Bananen schälen, der Länge nach teilen und auf den Biskuitboden legen. Mit der Creme bestreichen

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

IHR PARTNER IN DER LANDWIRTSCHAFT

KUHN

■ Lagerhaus Hollabrunn - Horn

www.lagerhaus-hollabrunn-horn.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, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz
Obmann: Josef Mattes, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführer: DI Gerhard Gschweicher 24.01.2010
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.