P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 2/2010

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

Es ist so weit - der Frühling zieht ins Land und wir dürfen ihnen voller Stolz das Ergebnis unserer Winterarbeit, den neu errichteten Kalbinnenstall , präsentieren!

I N H A L T

Aus dem Verband.....3

Aus der Schule.....7

Absolventen berichten.....10

Veranstaltungen und Termine.....11

Stallfest.....13

Kochen für Teenies.....15

„Die Kunst des Umgangs mit Menschen besteht darin, sich geltend zu machen, ohne andere unerlaubt zurückzudrängen.“

Adolph Freiherr von Knigge (1752 - 1796)

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger

Auch wenn Benimmregeln von Knigge oder Elmayer in unserer Gesellschaft offensichtlich an Bedeutung verloren haben, zeigen schulische Entwicklungen, wie wichtig sie doch für die seelische Hygiene im Zusammenleben der Menschen sind. Der Umgang miteinander betrifft das Verhältnis der Lehrer zu ihren Schülern genauso wie das Verhalten der Schüler untereinander. Begriffe wie Mobbing, Bossing oder Bullying waren uns bis vor einigen Jahren unbekannt, weil diese Phänomene nicht in der derzeitigen Häufung auftraten.

Leider haben diese Entwicklungen auch bereits im landwirtschaftlichen Schulwesen ihren festen Platz eingenommen und wir müssen entschieden dagegen ankämpfen, um Opfer zu schützen, wobei die Opferrolle nur auf den ersten Blick eindeutig erscheint. Zumeist sind diejenigen, die verbale oder auch körperliche Gewalt ausüben genauso als Opfer zu betrachten. Gesellschaftliche und familiäre Entwicklungen bringen junge Menschen leider immer öfter in Situationen, die sie noch nicht zu bewältigen imstande sind. Und dann werden Aggressionspotentiale in Ermangelung anderer Katalysatoren hilflos an die nähere Umgebung der Mitschüler frei.

Was kann eine Schule dagegen unternehmen? Wir werden die gesellschaftlichen Entwicklungen sicher nicht beeinflussen können, haben aber natürlich die Aufgabe zum Schutz und Selbstschutz der jungen Menschen dagegen zu steuern.

Die LFS Hollabrunn hat aus diesem Grund bereits seit einem halben Jahr einen hauseigenen Psychotherapeuten engagiert. Dieser Psychologe steht in erster Linie den Schülern zur Verfügung, kann aber auch gratis von Eltern, Lehrern oder Betriebsangehörigen in Anspruch genommen werden. Wir sind mit der Entwicklung dieser Einrichtung sehr zufrieden, da drohende Konflikte zumeist schon im Ansatz erkannt werden können und eine professionelle Hilfe schnell gewährleistet wird.

Des Weiteren haben wir den derzeitigen pädagogischen Schwerpunkt in der Schule auf den Umgang miteinander fokussiert. Erzieherische Schritte müssen immer auf Situation und Elternhaus abgestimmt sein, um auch den gewünschten Erfolg zu bringen. Soziale Kompetenz und EQ (emotionaler Quotient) unserer Schüler treten neben dem klassischen Fachwissen immer mehr in den Vordergrund.

Ein Verweis von der Schule kann immer nur die allerletzte Konsequenz sein, die aber leider auch vorkommen kann, vor allem, wenn das Verhalten von Kindern mit normalen pädagogischen Mitteln nicht mehr beeinflusst werden kann. Dann werden die Möglichkeiten der Institution Schule überschritten.

Wichtig ist vor allem, dass Entwicklungen an der Schule nicht verschlafen oder negiert werden, sondern entschieden dagegen aufgetreten wird. Die LFS Hollabrunn ist dazu entschlossen und hat auch mit ihren hervorragenden Pädagoginnen und Pädagogen die besten Voraussetzungen auch in Zukunft eine Schule zu sein, zu der die Eltern ihre Kinder gerne und vertrauensvoll senden.

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

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

Erwin Bernreiter,
Bürgermeister der Stadtgemeinde Hollabrunn

Als Absolvent der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn freue ich mich jedes Mal, wenn ich meine ehemalige Ausbildungsstätte besuchen kann und dabei erkenne, wie sich diese Schule ständig weiterentwickelt und dabei stets neuen Chancen und Möglichkeiten offen gegenüber steht.
Ich bewirtschafte derzeit nicht nur meine Landwirtschaft, sondern bekleide seit einem halben Jahr auch das Amt des Bürgermeisters in Hollabrunn.
Als Stadtchef einer Schulstadt liegt mir daher eine optimale Ausbildung in unserer Gemeinde sehr am Herzen, denn ein hohes Bildungsniveau ist der Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft unserer Jugend.
Die Landwirtschaftliche Fachschule vermittelt ihren Schülerinnen und Schülern diese hohen Standards durch das Modulsystem, welches eine individuelle Gestaltung des Bildungsweges erleichtert.
Das Leitbild der Schule spricht mich ebenfalls an, besonders die Aussage: „Wir leben gegenseitige Verantwortung zwischen Lehrern, Schülern, Bediensteten und Eltern.“
Gegenseitiger Respekt und Verantwortung zu übernehmen sind tragende Säulen unserer Gemeinschaft und ich finde die Tatsache, dass diese Werte in dieser Schule vermittelt werden, als äußerst positiv.
Immer wichtiger für eine Bildungseinrichtung werden auch eine umfassende Vernetzung und Kontakte zur heimischen Wirtschaft.
Es war daher für mich eine Selbstverständlichkeit, Anbauflächen meines Landwirtschaftsbetriebes für Versuchszwecke zur Verfügung zu stellen. Der Versuchskoordinator Franz Ecker hatte mich um diese Kooperation gebeten um den Anbau von Kartoffel und Getreide optimieren zu können. Somit profitieren Schule und Unternehmer gleicher Weise.
Abschließend darf ich dem gesamten Team unter Direktor Ing. Rudolf Reisenberger für ihr Engagement danken und allen Schülerinnen und Schülern einen erfolgreichen Abschluss an der Landwirtschaftlichen Fachschule wünschen.

Ihr Erwin Bernreiter

Aus dem Verband

Wildschwein, Hirsch & Co

In Zusammenarbeit mit der Jägerschaft (3. Jg. macht Jagdausbildung) konnten drei Wildkochkurse organisiert werden.
Küchenmeister Gerhard Breunhölder von der HBLA Retz erklärte fachmännisch die Verarbeitung und Zubereitung des Wildes. Er verriet auch viele küchentechnische Kniffe und Tricks bei der Zubereitung des 6 gängigen Menüs. Harmonisch abgestimmte Beilagen und Getränke ergänzten den Genuss.

Bild rechts: Bezirksjägermeister K. Wittmann und Küchenmeister G. Breunhölder (Mitte) im Kreise der „Wildinteressierten“.

Absolventinnentag in der LFS Hollabrunn

Viele Absolventinnen der Fachschulen Mittergrabern, Korneuburg, Retz und Hollabrunn kamen am 23. Februar 2010 in die Fachschule.
Stellvertretend für die erkrankte Obmann Stv. Annemarie Maurer begrüßte Ing. Elisabeth Moser den Direktor der LFS, Herrn Ing. Rudolf Reisenberger und den Obmann des Absolventenverbandes, Herrn Josef Mattes. Besonders erfreut waren wir, dass die ehemaligen Lehrkräfte Zeitler, Bichler, Jaksch, Zottl und Skarke zu dieser Fachtagung kamen.
Herr Dir. Ing. Reisenberger begrüßte die Gäste und gab einen kurzen Bericht über Aktuelles aus dem Schulbetrieb.
OSR Josef Weiss referierte zum Thema „Kluge Kinder fallen nicht vom Himmel“. Seine Ausführungen zeigten auf, wie wichtig frühzeitiges Fördern und Fordern für die Entwicklung des Kindes ist. Das Zusammenspiel der beiden Gehirnhälften, das Erkennen der verschiedenen Lerntypen, Musik = Nahrung für das Gehirn … waren nur einige Punkte, die in dem Vortrag mit anschließender reger Diskussion angesprochen wurden.
Heilmasseur Hannes Steiger aus dem Kurzentrum Bad Tatzmannsdorf gab ausführliche und anschauliche Einblicke in die gesundheitliche Selbsthilfe mittels Akkupressur.
Besonders die Jahrgangstreffen der Abschlussjahrgänge 60/70/80/90/00 fanden sehr großen Anklang. Dabei wurden viele schöne Erinnerungen und Fotos von vergangenen Schulzeiten ausgetauscht.
Beim abschließenden Mittagessen im Speisesaal herrschte die einhellige Meinung vor, dass die Veranstaltung sehr gelungen war und die Damen auch im nächsten Jahr gerne wiederkommen wollen.

Schokobirnentorte

Boden: 4 Dotter, 20 dag Staubzucker, 6 Essl. Wasser - schaumig rühren
4 dag Kakao, 4 Schnee, 7 dag Mehl, 7 dag Maizena unterheben
Creme:
8 dag Staubzucker, 3 Dotter - schaumig rühren
10 dag Schokolade – schmelzen
3 Bl. Gelatine – in Wasser auflösen
1 ½ Be. Schlagobers – geschlagen unterheben

Vorstandsmitglied Josefine Leuthner stellt sich vor

-geboren 13. August 1944 in Eggenburg,
-aufgewachsen am Bauernhof mit vier Geschwistern in Rust im Tullnerfeld ,
-1962/63 Besuch der bäuerlichen Fachschule Korneuburg
-1967 Meisterprüfung in der ländlichen Hauswirtschaft, 1970 Heirat mit Franz Leuthner, Weinbauer in Königsbrunn am Wagram, 5 Kinder (3 Söhne, 2 Töchter), 7 Enkelkinder
-Witwe seit 1996
-Hobbys: Blumenstecken, Lesen, Malen,
-Lebensmotto: Dankbar sein für jeden neuen Tag. Die schönen Dinge des Lebens genießen und daran Kraft für den Alltag schöpfen.

Mein Name ist Josefine Leuthner, geb. Figl. Ich habe die Bäuerliche Fachschule in Korneuburg 1962/63 besucht. Die Gründung des Absolventenverbandes war 1964. Die Verbindung zu den ehemaligen Schülerinnen hielt

die Direktorin Maria Springer durch den „Weihnachtsbrief“ schon vor der Vereinsgründung aufrecht. Ab dem Jahre 1964 verschickte man dann Rundbriefe, die später zu einer Zeitung wurden. Bei der Jahreshauptversammlung standen immer interessante Themen und Vorträge auf dem Programm. Die Exkursionen fanden großen Anklang. Ich bin Gründungsmitglied, eine Periode war ich Obfrau, später im Vorstand. Nach der Schließung der Schule in Korneuburg wurde der Absolventenverband mit der Fachschule Mittergrabern und Hollabrunn zusammengelegt. Zurzeit sind wir auch mit der Burschen Fachschule Hollabrunn verbunden. Frau FSOL Margarethe Kerschbaum hat bis vor einigen Jahren die Treffen des Jubiläumsjahrganges in Korneuburg organisiert. Dafür ein herzliches Dankeschön. Die jährlichen Fachtagungen werden von Ing. Elisabeth Moser und Annemarie Maurer durchgeführt. Bei den Klassentreffen der Jubiläumsjahrgänge tauscht man beim gemeinsamen Mittagessen Erinnerungen aus.

Für mich sind die Veranstaltungen des Absolventenverbandes wichtige Termine und ich freue mich darauf und komme sehr gerne.

GEMEINSCHAFT MUSS ERLERNT, ERLEBT, GELEBT WERDEN.

Sie findet im Absolventenverband ein sichtbares Zeichen!

Hervorragender „Ackerbautag an der LFS Hollabrunn“

Der Ackerbautag im Rahmen der Wintertagung des ökosozialen Forums fand erstmals in der Landwirtschaftlichen Fachschule statt. Der Mehrzwecksaal der Schule platzte mit 400 Besuchern aus allen Nähten. Nach der Begrüßung durch den Direktor, Ing. Rudolf Reisenberger und der Eröffnung durch den Geschäftsführer des ökosozialen Forums, Mag. Klemens Riegler moderierte DI Felix Montecuccoli gekonnt durch das Fachprogramm.

Der Bogen der Fachvorträge spannte sich von den Auswirkungen der Wirtschaftskrise für den österreichischen Ackerbau, bis hin zu einem Ausblick auf Entwicklungstendenzen nach 2013.

Dabei gab es eine informative Podiumsdiskussion, die von Vertretern der Landwirtschaft, Wissenschaft und Lehre, Handel und Verarbeitern landwirtschaftlicher Produkte paritätisch besetzt war.

An Ehrengästen des Tages gaben sich unter anderem der Präsident der LLWK Nö, Ing. Hermann Schultes, Altpräsident ÖKR Rudolf Schwarzböck, LAB Marianne Lembacher, BBK Obmann Richard Hogl, Lagerhausdirektor Ing. Edwin Vorhemus und Altobmann ÖKR Josef Wasner ein Stelldichein.

Das fachlich hochkarätige Programm fand sein Ende mit einer Weinkost schuleigener Weine. Dabei kredenzte Dir. Ing. Rudolf Reisenberger den Gästen Fassproben des ausgezeichneten Jahrganges 2009.

Gelungener Kabarettabend in der LFS Hollabrunn

Im Rahmen der Vollversammlung des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule gab es einen umjubelten Auftritt der Damenkabarettgruppe „Kichererbsen“ aus Stetteldorf am Wagram. Sie begeisterten mit dem selbst geschriebenen Programm: „Sex in the Country“.

Nachdem das Damenquartett ihre Gagen grundsätzlich für wohltätige Zwecke zur Verfügung stellt, durfte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger einen symbolischen Scheck über 600.- Euro entgegen nehmen. Das Geld wird einer Schülerin zugute kommen, deren Familie sich in einer unverschuldeten Notsituation befindet.

Zur Vollversammlung des Absolventenverbandes der über 2000 Mitglieder zählt, durften viele prominente Persönlichkeiten des Bezirks begrüßt werden. LAB Marianne Lembacher war ebenso anwesend wie die neue Nö. Landesbäuerin Maria Winter, Kammerobmann Richard Hogl, der Altobmann des Raiffeisen Lagerhauses ÖKR Josef Wasner und die beiden Altdirektoren der LFS, Ing. Max Kaltenböck und DI Josef Altenburger.

Der Obmann des Absolventenverbandes, Josef Mattes, und Geschäftsführer Prof. DI Gerhard Gschweicher, führten gekonnt durch den Abend. Ein weiterer Höhepunkt des Abends war die Verabschiedung des Altkassiers Josef Weber, der die finanziellen Geschicke des Verbandes von 1979 bis 2009 sicher leitete.

AUS DER SCHULE

Siegerweine bei „Land um Hollabrunn “

von links nach rechts: Ing. Johannes Roch, Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, Kellermeister Franz Müllner

Beide Siegerweine bei „Land um Hollabrunn“ vom Landesweingut gestellt!

Das Landesweingut Hollabrunn bewies einmal mehr seine Stellung als Leitbetrieb der Umgebung. Bei der verdeckten Weinkost zur Prämierung der Siegerweine im Land um Hollabrunn wurden beide Siegerweine gestellt.

Im Bereich der Weißweine war das Weingut der Fachschule mit zwei grünen Veltlinern des Jahrganges 2009 vertreten und konnte die Plätze eins und zwei erringen. Einer der beiden Weine wird auch als Weinviertel DAC vermarktet.

Im Bereich der Rotweine konnte der Vorjahreserfolg mit dem „Rubin Carat“ wiederholt werden. Der Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Merlot wurde 12 Monate auf neuem und gebrauchtem Holz ausgebaut.

Verantwortlich für die Topqualitäten sind der Kellermeister Franz Müllner und der zuständige Kellerwirtschaftslehrer Ing. Johannes Roch. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger gratulierte den beiden Fachleuten der Schulwirtschaft zu diesem außerordentlichen Erfolg.

Die Weine sind ab sofort in ausgewählten Gastronomiebetrieben des Bezirkes zu verkosten und können natürlich auch im Schulkeller der LFS Hollabrunn erworben werden. Wegen der großen Nachfrage nach den Siegerweinen sollten die Weinliebhaber aber nicht zu lange zuwarten, wie die Erfahrung des letzten Jahres bewiesen hat.s

Kreatives für Ostern

Im Rahmen des praktischen Unterrichts stellten die Schülerinnen des 1. Jgs. ihre kreativen Fähigkeiten wieder einmal unter Beweis. Die dekorativen Häschen schmückten in der vorösterlichen Zeit unsere Schule und das Zuhause der SchülerInnen.

Landesweingut Retz bekommt neuen Verkostungsraum

Bei einem Besuch von Finanzlandesrat Mag. Wolfgang Sobotka im Landesweingut Retz wurde die letzte Ausbaustufe des Aus- und Umbaus der Mikrovinivikationsanlage und der Weinkellerei beschlossen. Es entsteht ein professioneller Kostraum für organoleptische Vergleiche von Versuchsweinen und natürlich für Auskostungen von Weinen der Region. Zusätzlich wird es eine kleine Versuchsanlage zum Ausbau roter Weine und einen Präsentationsgang geben. Die Finanzierung wird je zur Hälfte aus dem Schulbudget der LFS Hollabrunn und einem Sonderbudget des Finanzlandesrates getragen.

Nachdem Dir. Ing. Rudolf Reisenberger seinen Dank für die Finanzierung dieses wichtigen Projekts für die Winzer der Region ausgesprochen hatte, durfte der Hauptinitiator der Anlage, Ing. Walter Pollak, die Ehrengäste durch die Anlage führen und den modernen Standard vorführen. Als Gäste konnten der Präsident der Landwirtschaftskammer Nö. Abg.z. NR Ing. Hermann Schultes, der Bürgermeister von Pulkau, Manfred Marihart, sowie viele Winzer aus dem Retzer Land begrüßt werden.

Der Ausbau der letzten Investitionsstufe wird zügig beginnen, damit das Gesamtprojekt des Versuchsweingutes der Region noch dieses Jahr eröffnet werden kann..

von links nach rechts: LR Mag. Sobotka, Ing. Pollak, Ing. Hermann Schultes

Bionet – Verbindung von Bildungsprojekt und Praxisversuchsnetzwerk in Niederösterreich

In der biologischen Landwirtschaft stehen den Betrieben nur sehr eingeschränkt nivellierende Betriebsmittel zur Verfügung. Dadurch bedingt haben Einflüsse des Standortes auf die Produktionstechnik eine größere Bedeutung als in der konventionellen Landwirtschaft. Für den betriebswirtschaftlichen Erfolg in der biologischen Landwirtschaft ist daher ein aktuelles standortbezogenes, produktionstechnisches Wissen von besonderer Bedeutung.

Das seit 2005 laufende Bildungsprojekt Bionet setzt in diesem Bereich an. Im Projekt wird der Bildungsarbeit ein Praxisversuchsnetzwerk hinterlegt. Dieses Versuchsnetzwerk wird in Niederösterreich mit finanzieller Unterstützung des Landes Niederösterreich von der Landwirtschaftskammer (LKNÖ) und dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) in Kooperation mit der LAKO und der LFS Hollabrunn als zentrale Versuchsstelle für Versuchstechnik des Landes NÖ organisiert und betreut.

Mischkulturversuch Gerasdorf 2009

Die Ergebnisse dieser (mehrjährigen) praxisnahen Versuche werden auf der Projekthomepage (www.bio-net.at) veröffentlicht und fließen in diverse Bildungsprodukte wie Seminare und Broschüren ein.

Mit den Anbauversuchen wird mittlerweile ein großer Themenbereich abgedeckt. Die Bandbreite reicht von unterschiedlichen Mischkulturvarianten bis zur Sorteneignung unter Bedingungen des Biolandbaus. Bearbeitet werden aktuell die klassischen Marktfrüchte wie Getreide und Mais, Leguminosen wie Körnererbse und Ackerbohne und auch Produktionsalternativen wie Hirse, Buchweizen oder Linse. Methodisch werden sowohl Streifenversuche als auch mit Unterstützung der LAKO Exaktversuche angelegt.

Maria Weber 50 Jahre

Seit dem 14. Jänner 1980 sorgt unsere Jubilarin für das leibliche Wohl unserer Schüler, Lehrer, Bedienstete und Gäste in der Küche der LFS Hollabrunn. Am 22. März feierte sie ihren 50 Geburtstag.

Alles Gute, viel Glück und Gesundheit wünschen das gesamte Team und der Absolventenverband der LFS Hollabrunn!

Bild von links: Dir. Rudolf Reisenberger, Maria Weber, Küchenleiterin Maria Wittmann, Ing. Elisabeth Moser

Neue Mitarbeiter an der LFS Hollabrunn

Ing. Beatrix Wagner

Ursprünglich unterrichte ich schon über 20 Jahre an der LFS Warth. Meine Unterrichtsfächer sind Künstlerische Gestaltung, Tierhaltung und Mathematik. Außerdem bin ich zuständig für die Bäuerinnen der Gebiete Wr. Neustadt und Gutenstein. Eines meiner Hobbys ist die Vivaristik und aus diesem Grund habe ich mich für den Unterricht in der ersten Klasse Haustierhaltung in Hollabrunn beworben. Hier unterrichte ich die Fächer Aquarstik und Terraristik. Zu meinen Aufgaben gehört es auch die Aquarien und Terrarien sowie die Tiere für und mit den SchülerInnen anzuschaffen. In der Praxis beschäftigen wir uns mit den laufenden Arbeiten wie Reinigung und Fütterung sowie der Einrichtung der Aquarien und Terrarien. Auch möchte ich die Interessierten einladen am Bundeskongress der Vivaristik teilzunehmen, die Einladung finden Sie in den Absolventennachrichten.

Seit Anfang März 2010 verstärke ich das Team des Landesweingutes Hollabrunn.

Ich darf mich kurz vorstellen. Mein Name ist Viktor Teufelsbauer, ich wurde 1986 in Hollabrunn geboren und lebe seither in der Weinbaugemeinde Unterretzbach. Nach Abschluss der Hauptschule in Retz verschlug es mich nach Krems an der Donau in die Landwirtschaftliche Fachschule für Wein- und Obstbau, wo ich mit ausgezeichnetem Erfolg nach vier Jahren Schulzeit und 16 monatiger Praxis bei den Weingütern Franz Hirtzberger und Emmerich Knoll die Schule abschließen konnte. Nach Beendigung meiner Bundesheerzeit begann ich meine berufliche Laufbahn im Sägewerk der Firma Maresch in Retz als Schichtleiter.

Als ich erfuhr, dass an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn eine Stelle im Bereich Weinbau und Kellerwirtschaft frei wird, habe ich mich entschlossen, meinen Arbeitsplatz zu wechseln und mich zu meinen Wurzeln dem Weinbau, zu stürzen. Ich wurde in Hollabrunn sehr herzlich von allen aufgenommen und bin mittlerweile schon mitten im Geschehen. Umso mehr freut es mich, mein Fachwissen an der Weinbauschule mit viel Spaß und Begeisterung vermitteln zu können.

ABSOLVENTEN BERICHTEN

Wolfgang Seiberl

Nachdem ich die LFS Hollabrunn erfolgreich abgeschlossen habe, war mir ein aufbauender Lehrgang mit Matura ein Anliegen. Im Jahr 2003 maturierte ich am Francisco Josephinum in Wieselburg.

Direkt nach meinem Präsenzdienst bekam ich eine Anstellung bei der Fa. Eibl & Wondrak. Mein Aufgabenbereich erstreckte sich auf dem Gebiet der Futterernte- und Bodenbearbeitungsmaschinen sowie Traktoren und forderte vollen Einsatz bei der Händlerbetreuung und Kundenberatung. An den Messeständen des Unternehmens war ich auch immer dabei.

Als sich mein Traum eines Auslandsaufenthaltes am schönsten Ende der Welt, in Neuseeland, klar kristallisierte, wurde auch die Zeit zur Entscheidung über meine weitere Zukunft knapp. Schnellst möglich wandte ich mich an die Organisation Yoin, welche mir einen landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe von Christchurch vermittelte. Ab 17.10.2007 waren Mary und Stu Stephens meine neuen Chefs auf dem Familienbetrieb, welcher sich auf die Produktion von schwarzen Johannisbeeren spezialisiert hatte.

Schwarze Johannisbeeren sind sehr pflegeintensive Kulturen, welche oftmalige Beregnung und Handarbeit in der Jugendphase erfordern. Um ein Abfrieren der Blüten im Frühling zu vermeiden, wird mit dem Helikopter über die Plantagen geflogen um Luftverwirbelungen zu erzeugen. Die Ernte wird mit Spezialmaschinen oder umgerüsteten Weinlesemaschinen durchgeführt. Ein großer Teil der Ernte wird zu Saft gepresst und ein kleinerer Teil als Pulver für den japanischen Markt bereitgestellt.

Weitere Schwerpunkte am Betrieb waren: Weizenproduktion, Saatgutvermehrung von Radieschen, Raygras und Oregano, Grünerbsen und Fleischlämmer. Am Betrieb haben sich zwei Unternehmen eingemietet von denen eines Braugerstensorten züchtet und das andere Getreidesorten vermehrt, welche von und nach Dänemark verschifft werden, um eine zweimalige Ernte pro Jahr zu ermöglichen.

Nach fünf Monaten Arbeit auf der Farm unternahm ich mit meinem Auto eine spannende Entdeckungsreise durch die Nord- und Südinsel des Landes. Neuseeland ist gekennzeichnet durch atemberaubende Landschaften vom Meer bis zum Urwald hin, die sich nach kurzen Distanzen schlagartig ändern. Es ist möglich mit Blick auf den Gletscher im Pazifik zu surfen.

Schweren Herzens kehrte ich Neuseeland den Rücken zu und setzte für vier Wochen nach Australien über. Auf Grund der unendlichen Weite konnte ich lediglich die Ostküste des Kontinents von Cairns bis Sydney bereisen. Nach einem drei Tage Stop-over in Singapur landete ich am 19.06.2008 in Wien.

Zusätzlich zu meinen Englischkenntnissen konnte ich meine Einstellung gegenüber andere Lebensweisen sensibilisieren. Ein beliebter Ausspruch der Neuseeländer gibt den entspannten Lebensstil in Form von „ The Kiwi way of life“ wieder.

Seit meiner Rückkehr versuche ich mich in das Geschehen des elterlichen landwirtschaftlichen Betriebes einzufinden, um diesen später mit dem nötigen Know-how und dem anhaltenden Wunsch nach neuen Herausforderungen meistern zu können.

Veranstaltungen und Termine

Einladung zur Exkursion des Absolventenverbandes

mit Schulbussen der Fachschule oder eigenem PKW

Dienstag, 8. Juni 2010

Treffpunkt um 13.00 Uhr Parkplatz vor der LFS Hollabrunn

Programm:

Besichtigung des Betriebsgeländes und der Fertigungshallen der Fa. Hans Brantner in Laa an der Thaya

Abschluss beim „Top Heurigen Betrieb“ Schüttkastenheurigen Urban in Wullersdorf

Alle Mitglieder des Absolventenverbandes sind zu dieser Veranstaltung herzlichst eingeladen!

Einladung an alle Winzer und Weinbauinteressierte zum Weinbautag im Landesweingut Retz

Dienstag, 22 Juni 2010

Treffpunkt: Winzerhaus Altenberg um 14.00 Uhr

Moderne Applikationstechnik im Weinbau
Prof. Mag. DI Alois Geyrhofer vom LFZ Klosterneuburg

Weingartenbegehung vor Ort mit Diskussion über die aktuelle Wuchs- und Krankheitssituation
DI Florian Hanousek - LFS Hollabrunn

Verkostung von Versuchsweinen aus der Mikrovinifikation
Ing. Walter Pollak - LFS Hollabrunn

Maschinenvorführungen

Um unverbindliche Anmeldung wird gebeten unter absolventen@diefachschule.at, Betreff: Weinabutag

Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien

jeweils von **08:00 - 11:00 Uhr**

Dienstag 20. Juli 2010

Ing. Dieter Blahous

Dienstag 3. August 2010

Ing. Johannes Roch

Dienstag 17. August 2010

Ing. Johannes Roch

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Terminankündigung

Begrünungstag Direktsaat

11. August 2010

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

9.00 - 14.00 Symposium

ab 15.30 Uhr

Vorführung von Direktsämaschinen verschiedenster Hersteller in Aspersdorf auf Feldern der Gütergemeinschaft Agropan

„Bildung macht Sinn“
in Aquaristik und Terraristik

4. ÖVVÖ Bundeskongress
für Aquaristik und Terraristik

28. bis 30. Mai 2010

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

LV-NÖ Österreichischer Verband für Vivaristik und Ökologie Landesverband Niederösterreich

ÖVVÖ

die fachschule

Franz Kern
Madagaskar

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger
Vorstellung des neuen Schulschwerpunkts „Haustierhaltung“

Dr. Stefan Hetz
Salmler, eine facettenreiche Fischgruppe

Dr. Elena Schwarz
Auf den Spuren der Komodo-Warane

Christian Proy
Haltung und Zucht von Neotropischen Laubfröschen

Rainer Stawikowski
Buntbarsche und Welse Amazoniens

Rahmenprogramm: Workshop Aquarienfotografie, Kräuterwanderung, Tai-Chi, Heurigenbesuch, Versteigerung uvm.

Tetra TOMY'S ZOO MEGA ZOO Spuren der Tierwelt

Information/Kontakt:
Niederösterreichischer Landesverband für Aquaristik und Terraristik
Gerhard Gabler, Bonygasse 49/14, 1120 Wien, Tel.: +43/664/736 85 187, e-Mail: g.gabler@oevvoe.org
Anmeldung: http://www.bundes-kongress.oevvoe.org
Tagungsort: Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, A - 2020 Hollabrunn, www.diefachschule.at
Änderungen vorbehalten

STALLFEST

Mittwoch, 12. Mai 2010

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE HOLLABRUNN

15:30 Eröffnung
Landesrat Dr. Stephan Pernkopf

Beginn: ab 12.00 Uhr
Oldtimer Traktorenvorführung
Schülerkapelle, Kinderprogramm
Schätzspiel, Bullriding , Line Dance
Unterhaltung und Tanz
mit den " Evergreens"
Leckerbissen von der Weidekalbin
und vom Spanferkel

Qualitätsrindfleisch von der Hollabrunner Kalbin - Wer weiter denkt, kauft näher ein.

Produziert von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

Rasse

Kalbinnen sind ausgewachsene weibliche Rinder, die noch kein Kalb geboren haben. Wir verwenden Gebrauchskreuzungen aus Fleckvieh x Blauweiße Belgier sowie Fleckvieh x Charolais und Fleckvieh x Limousin. Blauweiße Belgier, Charolais und Limousin sind Rinderrassen, bekannt für ihre ausgezeichnete Fleischqualität!

Haltung

Unsere Kalbinnen werden auf Stroh im Ende 2009 fertiggestellten Außenklimastall gehalten. Auch ein Auslauf steht ihnen zur Verfügung.

Herkunft

Wir beziehen die Kalbinnen, die ausschließlich aus Österreich stammen, von einem Viehhändler aus dem Weinviertel. Sie werden mit einem Gewicht von ca. 140 kg eingestellt und haben bei der Schlachtung ein Mastendgewicht von rund 600 kg.

Schlachtung und Verarbeitung

Geschlachtet werden die Kalbinnen von der Firma Gantner in Hollabrunn. Von dort gehen sie direkt an die ortsansässige Berufsschule für Fleischer, wo sie zerlegt werden. Die Feinzerlegung, Verpackung und Beschriftung wird im Rahmen des Praxisunterrichts mit unseren Schülern durchgeführt.

Verwendungsmöglichkeiten der Fleischstücke

	Dünsten (Schnitzel+ Rouladen)	Kochen	Kurzbraten	Braten	Gulasch
Lungenbraten	X		X	X	
Beiried	X		X	X	
Rostbraten	X		X	X	
Tafelspitz	X	X			
Tafelstück	X				
Weißes Scherzel	X	X		X	
Hüferscherzel	X	X	X	X	
Hüferschwanzl	X	X			
Nuss	X		X	X	
Schale	X			X	
Mageres Meisel	X	X		X	
Schulterscherzel	X	X			
Dicke Schulter	X	X			X
Hinteres Ausgelöstes	X	X		X	
Kavalierspitz		X			
Brust+ Beinfleisch		X (Suppenfleisch)			
Wadschinken		X			X

Preisinformation

5 kg Paket Rindfleisch gemischt	€ 55,-
Lungenbraten im Ganzen	€ 35 / kg
Beiried	€ 17 / kg
Rostbraten	€ 15 / kg
Schulterscherzel, Mageres Meisel	€ 13 / kg
Tafelspitz, Hüferscherzel, weißes Scherzel	€ 15 / kg
Knochen werden auf Wunsch gratis dazugegeben!!	

Bestellinformation

Vorbestellungen bei Frau Helga Hinterberger unter:
Tel.: 02952/2133
E-Mail: office@diefachschule.at
Abholinformation:
Sie werden ca. 1 Woche zuvor telefonisch über den Abholtermin (meistens Freitag) informiert!

Kochen für Teenies

Rindsrouladen

Zutaten:

4 Stück Rindsschnitzel, 2 Essl. Öl, Salz, Pfeffer, scharfer Senf, 1 mittlere Zwiebel, 4 Scheiben Hamburger Speck, 1 P. Frankfurter, 2 mittlere Karotten, 2 Stück Essiggurkerl, 1/8 l Rotwein, 1 Stück Sellerie, 1/8 l Sauerrahm, 1 dag glattes Mehl, grüne Petersilie

Zubereitung:

Schnitzel klopfen, würzen, dünn mit Senf bestreichen, ½ Würstchen mit Speck umwickeln und zusammen mit stiftelig geschnittenen Karotten und Gurkerln in das Schnitzel einrollen, mit Zahnstochern feststecken.

In heißem Öl die Rouladen rundherum anbraten und heraus legen. Im restlichen Bratenfett die klein würfelig geschnittene Zwiebel und das restliche würfelig geschnittene Wurzelwerk anrösten, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Suppe aufgießen, die Rouladen wieder einlegen und weich dünsten. Die Rouladen heraus nehmen, den Saft mit einem Stabmixer pürieren, kurz aufkochen lassen. Rahm mit Mehl und 1 TL Senf glatt verrühren und den Saft damit binden.

Als Beilage passen Kartoffel- oder Serviettenknödel, Kroketten oder Teigwaren.

DAC - Geschnetzeltes

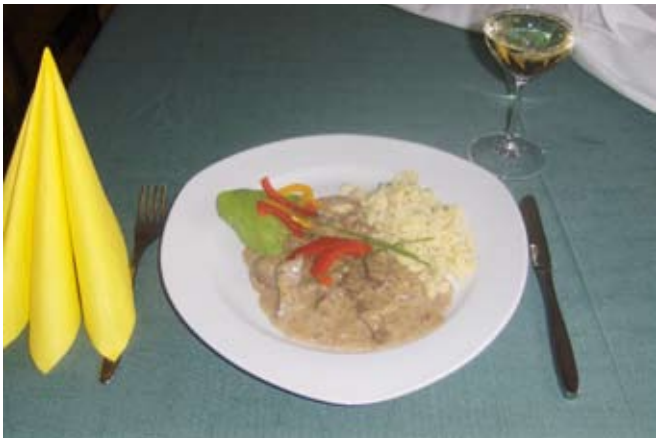
Zutaten:

60 dag Rindsschulter, 2 EL Öl, 2 dag Butter, 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Salz, 2 EL Senf, ¼ l DAC, Thymian, 1/8 l Sauerrahm, Petersilie

Zubereitung:

Fein geschnittene Zwiebeln und Knoblauch in Öl-Buttergemisch anrösten, in Scheiben geschnittene Rindsschulter mitrösten, dass alle Poren geschlossen sind. Salz und Senf dazu geben und mit DAC ablöschen, mit Thymian würzen und mit etwas Wasser aufgießen. Auf kleiner Hitze köcheln und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Zum Schluss mit Sauerrahm verbessern und mit fein gehackter Petersilie aufwerten.

Als Beilage können Sie Spätzle oder Teigwaren reichen.



Pikanter Rindfleischsalat

Zutaten:

40 dag gekochtes Rindfleisch (Rieddeckel, Brustkern dünn), 1 Apfel, 10 dag rohe Knollensellerie, 10 dag Edamer, 1 roter Paprika oder Paprikasalat, Salz, Pfeffer, Curry, Zitronensaft, Essig, Öl

Zubereitung:

Nudelig geschnittenes Rindfleisch, würfelig geschnittenen Edamer, grob geraspelten Apfel und Sellerie – sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln – und in feine Streifen geschnittenen Paprika vermengen, mit den Gewürzen, Essig und Öl marinieren und kalt stellen. Mit Schnittlauch und Paprikastreifen garnieren und mit Gebäck servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ing. Margit Pichler!

Raiffeisen-Pensionsvorsorge:

- **9 % staatliche Förderung**
  auf Ihre Einzahlungen im Jahr 2010
- **100 % Kapitalgarantie**
  auf Ihre Einzahlungen und die Förderung
- **Steuerfreiheit**
  befreit von Einkommens-, Kapitalertrags- und Versicherungssteuer
- **Freie Verfügbarkeit**
  des Kapitals bereits nach 10 Jahren
- **Flexible Einzahlungen**

Informieren Sie sich jetzt: ☎ *02952/2822*

Raiffeisenbank Hollabrunn

Lagerhaus | Wein & Obstbau Center
A-2054 Haugsdorf Bahnstrasse 17, ☎ 02944 / 2220

Jetzt aktuell: Flaschenabfüllmaschinen, Etikettiermaschinen, Filtrationsmaschinen, Rotweinmaischetanks; Kühlanlagen und Steuerungen (zB.: www.sitt.at)
Bei Investitionen bis zu 40 % EU-Förderung möglich!

Beratung und schnelle Analyse mittels FTIR-Gerät in unserem Weinlabor (Weinharmonisierung mittels Vorversuch)

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

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 22.04.2010
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.