

Ausgabe 3/2012

# sonn leiten

## Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten





## EDITORIAL

Lehren und lernen in der Praxis und für die Praxis – ein erklärtes Ziel unserer Schule sowohl in der Schüler/innen- als auch in der Erwachsenenbildung!

# INHALT

Aus dem Verband	3
Aus der Schule	7
Veranstaltungen und Termine	15
Fachartikel	16
Erlesenes aus der Landwirtschaft	20
Stellenangebote	21
Kochen für Teenies	23



# Die einzige Konstante im Universum ist die Veränderung.

Heraklit von Ephesus (540 - 480 v. Chr.)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe geneigte Leser!



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

Die Welt hat sich seit jeher verändert und die Vergangenheit war besser oder schlechter, aber jedenfalls anders. Wir Menschen reagieren zwar zumeist unsicher auf Veränderungen, können aber Entwicklungen letztendlich immer nur zur Kenntnis nehmen.

Schule ist kein Selbstzweck. Sie bereitet auf den Beruf und das Leben vor. Deshalb ist es die Pflicht der Pädagogik, sensibel auf Veränderungen zu reagieren. Damit meine ich nicht das Hinterherlaufen von Mainstreams und modischen Entwicklungen, sondern das Erkennen und Umsetzen wichtiger Rahmenbedingungen in Gesellschaft und Wirtschaft.

Unsere Absolventen stehen derzeit vor großen Herausforderungen. Insgesamt drei Faktoren beeinflussen nach meiner Meinung die Zukunft junger bäuerlicher Hofübernehmer.

#### Klimawandel

Lange ignoriert, später von Fachleuten geleugnet, müssen wir letztendlich doch erkennen, dass in Österreich ein größerer Klimawandel ansteht. Lange und intensive Hitzeperioden verbunden mit Trockenheit wechseln mit Unwetterereignissen und Spätfrösten. Das Weinviertel und im Speziellen auch der Bezirk Hollabrunn können

vor allem im Jahr 2012 ein trauriges Lied davon singen. Die Produktion herkömmlicher Feldfrüchte wird nicht leichter und vielerorts wird es auch zu einem Wechsel von Kulturen kommen müssen. Die Landwirtschaft ist technisch gefordert (Stichwort Beregnungen) und das Fachwissen muss vielfältiger werden. Ändern sich Rahmenbedingungen und Strukturen, so muss sich das Wissen des Betriebsführers anpassen. Wir müssen außer dem Unterrichten der Standardtechniken danach trachten, flexible Unternehmer auszubilden, die sich in kurzer Zeit notwendiges Wissen selbstständig beschaffen können.

#### Strukturwandel

Pro Tag schließen in Österreich zwölf landwirtschaftliche Betriebe für immer ihre Hoftore. Diese befinden sich vor allem im Burgenland und im Weinviertel, obwohl der Bezirk Hollabrunn sich dieser Entwicklung etwas entziehen kann.

Die derzeitige Entwicklung ist in ihrer Dynamik wohl nur mit der Agrarrevolution des 18. Jahrhunderts und mit der industriellen Revolution des 19. und frühen 20. Jahrhunderts vergleichbar.

Die durchschnittlichen Betriebsgrößen wachsen stetig und stellen die Bauern vor neue Herausforderungen. Größere Einheiten erfordern andere Betriebskonzepte und neue wirtschaftliche Philosophien und stoßen leider auch immer öfter an Grenzen gesellschaftlicher Akzeptanz. Hatte der österreichische Bauer bis in die 60er des 20. Jahrhunderts einzig die Aufgabe, die österreichische Bevölkerung zu versorgen, so wird er derzeit zwischen vielen Ansprüchen zerrissen.

Standbeine abseits der landwirtschaftlichen Urproduktion werden immer wichtiger, auch wenn sie derzeit "noch" von einigen Gruppierungen belächelt werden. Unsere Aufgabe als Schule ist eindeutig das Vorantreiben von Alternativen, die sowohl den Landwirten, als auch dem ländlichen Raum zugute kommen.

#### Gesellschaftswandel

Der gesellschaftliche Wandel ist eine Konstante in der menschlichen Entwicklung. Ob wir die "Informationsgesellschaft" nun mögen oder nicht, können wir nicht an ihren Paradigmen vorbei. War Wohlstand in früheren Zeiten auch anderweitig zu erlangen, so wird er mehr und mehr mit dem Zugang zu Informationen verknüpft. Das Internet ermöglicht uns, das gesamte Wissen der



Menschheit online verfügbar zu machen. Dadurch werden Länder mit hoher Internetdichte immer wohlhabender und abgeschnittene Staaten hinken hinterher. Auch für die österreichische Landwirtschaft führt kein Weg an dieser Entwicklung vorbei. Zum Beispiel sind mittlerweile bäuerliche Direktvermarkter ohne Internetpräsenz schlichtweg nicht mehr am Markt vorhanden. Natürlich machen es die einhergehende Entsolidarisierung der Gesellschaft und das Zurückgehen der bäuerlichen Betriebe nicht einfacher. Mit etwa 3-4% Anteil

an der Gesamtbevölkerung verkommen wir langsam zu einer Randgruppe. Daher ist bäuerliche Identität ein Wert, der für die LFS Hollabrunn ganz oben in den Unterrichtsprinzipien verankert ist.

Probleme sind Chancen. Und das landwirtschaftliche Schulwesen wird sich verstärkt diesen Chancen widmen.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen noch einen schönen Sommer und eine zufriedenstellende Resternte für 2012!

# Aus dem Verband

# Gelungener Weinbautag im Landesweingut Retz!



Das Landesweingut Retz als weinbauliches Kompetenzzentrum der LFS Hollabrunn erwies sich wieder einmal als fachlicher Motor für das westliche Weinviertel und das östliche Waldviertel. Zum alljährlichen fachlichen Weinbautag am Gut Altenberg in bester Retzer Lage erschienen 150 interessierte Winzer der Region, um sich über die Zukunft für ihre Betriebe zu informieren.



Organisiert wurde die Veranstaltung von DI Florian Hanousek, der für die Weingärten der Landesweingüter Hollabrunn und Retz die Verantwortung trägt.

Das Fachprogramm moderierten Geschäftsführer des Absolventenverbandes Prof. DI Gerhard Gschweicher, Ao.Univ.

Prof. Dipl.-Ing. Dr. Helmut Redl von der Universität für Bodenkultur und Dipl. Päd. Ing. Erhard Kührer, der Ko-

ordinator aller niederösterreichischen Weinbau- und Kellerwirtschaftslehrer. Interessierte Zuseher waren der NÖ Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner und Weinbaulehrer aller Weinbauschulen Niederösterreichs.

"Die klimabedingte Anspannung im Weinbau erfordert neue Technologien im Weingarten und in den Kellern", sagte Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der Leiter des Landesweingutes Retz.

Das Kompetenzzentrum Weinbau arbeitet mit den Win-



zern und für die Winzer der Region, was auch seine Früchte trägt. So konnte das Weingut Hagn aus Mailberg heuer den dreifachen Landessieger stellen.

"Wir haben den fachlichen Auftrag, den Weinbau weit über die Region hinaus zu fördern", so Reisenberger. Dass dies gerne geschieht, sieht man auch daran, dass der Direktor der LFS Hollabrunn seine Lehrer und Bediensteten kurzerhand zu professionellen Schätzern ausbilden ließ, als die Frostschäden im Weinbau zu bewerten waren. "Schule ist nicht nur Ausbildung und Versuchswesen. Wenn wir gebraucht werden, so sind wir in allen Bereichen zur Stelle, die für die Winzer wichtig sind", so Reisenberger abschließend.



# 40-jähriges Klassentreffen



Im Rahmen des Stallfestes und aufgrund der gemeinsamen Organisation von Absolventenverband und Initiator des Kalssentreffens, Absolventenverbandsobmann Josef Mattes, folgten am 16. Mai 2012 die Schulkollegen mit Gattinnen des Abschlussjahrganges 1972 der Einladung zum 40-jährigen Klassentreffen. Vom dama-

ligen Lehrkörper waren Direktor Ing. Peter Ruetz und Hofrat Ing. Herbert Reiter vertreten. Geschäftsführer Prof. Gerhard Gschweicher empfing die Absolventen in der Kamingrube der LFS Hollabrunn. Nach der obligaten Besichtigung der Schule gab es einen gemütlichen Abschluss natürlich beim Stallfest.



# Aufnahme in den Absolventenverband



16 Schüler des 3. Jahrganges Landwirtschaft stellten im Rahmen der Abschlussprüfungen zur mittleren Reife ihre Projektarbeiten vor und ihr Wissen vor einer Prüfungskommission unter Beweis. Als ausgebildete Landwirte werden sie ins Berufsleben oder zu weiteren Ausbildungswegen entsendet. Durch die Aufnahme in den

Absolventenverband steht durch die zahlreichen Veranstaltungen und Medien des Vereines für die frischgebackenen Absolventen die Tür zur Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn immer offen.

Wir wünschen alles Gute für den weiteren Lebensweg!



# Themen der Projektarbeiten 3. Jhg 2011/12

Name		Thema	Betreuungslehrer
Brandenberger	Stefan	Schweinezüchtung vom Besamen bis zum Absetzen	DI Wagner
Ecker	Martin	Mariendistel	DI Gschweicher
Edelbauer	Ferdinand	Fütterung und Fütterungstechnik in der Schweinemast auf Spalten und Strohhaltung	DI Wagner
Führer	Stephan	Die Geschichte des Mähdreschers	Ing. Wihsböck
Goldschmidt	Stephanie	Vom Anbau der Zuckerrübe bis zur Verarbeitung zu Zucker	DI Summerer
Haas	Johannes	Ölkürbisproduktion	DI Gschweicher
Handlsberger	Daniel	Kartoffelanbau mit Beregnung am elterlichen Betrieb	DI Summerer
Krenauer	Paul	Erntetechniken im Weinbau	DI Hanousek
Krottendorfer	Maximilian	Weinviertel DAC - seine Erfolgsgeschichte	DI Gschweicher
Kusolitsch	Jakob	Saatgutproduktion von Mais	DI Summerer
Mayer	Alexandra	Ferkelproduktion 2013 - Wie wird es weitergehen?	DI Wagner
Strobl	Kerstin	Noriker Zucht	DI Zenger
Wöber	Klaus	Winterweizen	DI Gschweicher
Zehetner	Daniel	Frühkartoffelproduktion in der Direktvermarktung	DI Summerer
Zhang	Rosabelle	Die Sojabohne und ihre Verwertung	DI Gschweicher

# ÖkR Johann ROHRINGER verstorben

Am Dienstag, den 20. März 2012, kurz nach Redaktionsschluss der letzten Ausgabe der Sonnleiten-news 2/2012 ereilte uns die traurige Nachricht vom Ableben unseres langjährigen Mitglieds ÖkR Johann ROHRINGER.

Rohringer wurde am 24. Februar 1938 als Bauernsohn in der Katastralgemeinde Grund geboren, übernahm den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb, den er gemeinsam mit seiner Gattin und den Kindern weiterentwickelte, bzw. engagierte sich auch in zahlreichen bäuerlichen Funktionen. So war er beispielsweise Bauernbundobmann in Grund von 1964 bis 1994 bzw. übte er diese Funktion für die Gemeindegruppe der Großgemeinde Wullersdorf von 1974 bis 1990 aus.

Im Gemeinderat von Grund war der Verstorbene bereits von 1965 bis 1971. Ab 1975 gehörte er dem Gemeinderat der Marktgemeinde Wullersdorf an, war zudem von 1975 bis 1985 Ortsvorsteher von Grund und ab 1980 geschäftsführender Gemeinderat. In den Jahren 1990

bis 2000 übte Rohringer die Funktion des Bürgermeisters der Marktgemeinde Wullersdorf aus, wobei er auf zahlreiche Verdienste zurückblickt. Es wurden unter seiner Ära viele Feuerwehr- und Dorfhäuser gebaut, die Gemeindezeitung "Dorftrommler" wurde aus der Taufe gehoben, der Geschichtsverein Wullersdorf sowie der Fremdenverkehrsverein "Wullersdorfer Land" wurde ins Leben gerufen und überdies wurde der Grundstein für die Jugendmusik Wullersdorf gelegt. Auch Feuchtbiotope und Bodenschutzanlagen (Winschutzgürtel) entstanden in seiner Amtszeit als Gemeindechef in fast allen Ortsteilen.

Sein wahrhaftiges "Meisterstück" war die Umsetzung des Landschaftsteiches Grund, welcher auf einem Areal von ca. 12 Hektar nicht nur ein hervorragendes Biotop bietet, sondern einen nicht mehr wegzudenkenden Hochwasserschutz für die Katastralgemeinde Hetzmannsdorf darstellt.



# Besuchen Sie unsere Homepage





## **Aktuelles**

- Ankündigungen von Veranstaltungen des Absolventenverbandes
- Kursangebote

#### **Berichte**

 Bildberichte von Veranstaltungen und Klassentreffen

#### Versuche

 Aktuelle Versuchsberichte der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn übersichtlich gegliedert in die Bereiche

Pflanzenbau

Weinbau

Kellerwirtschaft

Wetterdaten

## Sonnleiten-news

 Die Ausgaben der Sonnleiten-news der letzten Jahre zum Download

#### **Jobbörse**

• Offene Stellen und Praxisplätze unserer Partner

#### <u>Organisation</u>

 Organisation und Leitbild des Absolventenverbandes der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

#### Kontakt

• Durch Ausfüllen des Formulars erreichen Sie uns.

#### Schule

 Mit einem Klick erreichen Sie die Homepage der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn www.diefachschule.at.





# Aus der Schule

## Rekordbesuch bei 3. Hollabrunner Stallfest!



Das Stallfest der LFS Hollabrunn entwickelt sich bereits zu einem Klassiker. Obwohl das Wetter nur mittelmäßig war, kamen die Besucher 2012 wieder in Scharen.

An Ehrengäste durften unter anderem Landtagsabgeordnete Marianne Lembacher, Landesschulinspektor Karl Friewald, die Bürgermeister von Hollabrunn und



Retz, Erwin Bernreiter und Karl Heilinger, die Präsidentin der niederösterreichischen Bäuerinnen, Maria Winter, die BBK Obmänner von Hollabrunn und Korneuburg, Richard Hogl und Lorenz Mayr, die Bezirksbäuerinnen von Hollabrunn und Gänserndorf, Annemarie Bauer und Ing. Christine Zimmermann, und für das Raiffeisen Lagerhaus Hollabrunn/Horn der Obmann Ing. Johannes Rohringer und Direktor Ing. Edwin Vorhemus begrüßt werden.

Der Zubau für den neuen Unterrichtszweig "Haustierhaltung", eine landwirtschaftliche Fachrichtung, die einzigartig für ganz Österreich ist, konnte im Rahmen des Festes feierlich eröffnet werden.

Diese Fachrichtung soll der österreichischen Landwirtschaft in Zukunft Einkommenschancen in der Zucht.

Futterproduktion, Abrichtung, Tierpensionshaltung oder anderen Bereichen sichern.

Der Lehrgang läuft bereits im 3. Schuljahr und damit sind die ersten Absolventen für 2013 zu erwarten.



Direktor Ing. Rudolf Reisenberger ist sehr zuversichtlich, dass der neue Lehrgang neue Einkommenschancen für die Landwirtschaft eröffnen wird.

"Wir müssen nach vorne blicken. Die Landwirtschaft hat sich von der Lebensmittelproduktion weiter zur Energieproduktion und zum Sektor Agrartourismus entwickelt. Warum sollen wir in Zukunft nicht auch am boomenden Sektor der Haustierhaltung erfolgreich sein können?", so Reisenberger.

Der Erfolg gibt ihm recht. Die Anmeldezahlen für den neuen Lehrgang übersteigen die Aufnahmekapazitäten der LFS Hollabrunn bei weitem.





# Nachwuchs für die Kinderbetreuung – Erfolgreiche Prüfungen an der LFS Hollabrunn

Am 10. Mai war es soweit. Mit Sabine Kitzler, Verena Rapp, Michaela Riedmayr, Sandra Schmid, Barbara Schmudermayer, Astrid Schönhofer, Anna Simunic und Jasmin Strobl durften 8 junge Damen die Prüfung zur Kinderbetreuerin ablegen.

Die Prüfung war der Schlusspunkt einer theoretischen Ausbildung über 120 Stunden, einer Praxis in Kindergärten des Bezirks über 76 Stunden und des Erstellens einer Prüfungsmappe.

Die Zusatzausbildung an der LFS Hollabrunn betreut Ing. Monika Gruber, die sich über das Wissen der Prüflinge sehr freute.

Die Prüfer kamen mit Frau Fachinspektor Wiedergut und Frau Direktor Landgesell aus dem Bereich des Kindergartenwesens.

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger betonte in seiner Rede die positive Zukunft sozialer Berufe und die Auf-

wertung des ländlichen Raumes. "Und was kann es Schöneres geben, als seine Arbeitszeit mit Kindern verbringen zu dürfen", so Reisenberger abschließend.



# Abschluss der Bauern- und Bäuerinnenschule Weiße Fahne bei der Facharbeiterprüfung

Der Klassenvorstand, Prof. DI Gerhard Gschweicher durfte stolz auf seine Schützlinge sein. Insgesamt 43 Teilnehmer an der Bauern- und Bäuerinnenschule, dem 2. Bildungsweg zum Facharbeiter bestanden die schwierigen Prüfungen. Davon entfielen 24 Facharbeiter auf die Landwirtschaft und 19 Facharbeiter auf Weinbau und Kellerwirtschaft.

Die Teilnehmer belegten seit November 2011



**BBS**-Teilnehmer Fachrichtung Landwirtschaft

(in alphabetischer Reihenfolge)

Brandl Markus, Eichinger Johannes, Fröschl Daniel, Grandits David, Hager Sandra, Hager-Klepp Alexander, Haubenwaller Stefan, Holzer Stephan, Kaiser Markus, Maierhofer Bettina, Maurer Markus, Pamperl Walter, Pfeifer Augustinus, Reibenwein Stefan, Rockenbauer Martin, Seifried Martin, Schroeder Univ.-Prof. Renee, Schroeder Fabian, Schwaiger Ronald, Valdhaus Patricia, Weber Tanja, Winkler Reinhard, Zehetner Franz, Zöchmann Kathrin



**BBS** -Teilnehmer Fachrichtung Weinbau

(in alphabetischer Reihenfolge)

Fein Bernhard, Gass Thomas, Haslinger Claudia, Heilinger Eva, Hiess Josef, Hirsch Erich, Hofer Ing. Rupert, Karl Elisabeth, Kraus Franz, Kurzreiter Petra, Müllner Marlies, Raab Thomas, Rauchberger Mag. Ernfriede, Schüller Mag. Kerstin, Steindl Herbert, Steindl Judith, Trauner Dr. Anton, Trauner Dr. Johannes, Wakounig Hofrat DrDr. Marian, Widhalm Manuela



regelmäßige Abendkurse, um sich auf den großen Prüfungstag vorzubereiten. Die Quereinsteiger in die Landwirtschaft stammten aus vielen Berufsbereichen, vom Universitätsprofessor über Finanzbeamte, von technischen Berufen bis hin zur Apothekerin, um nur einige zu nennen.

Eines hatten sie alle gemeinsam: Von den Fachlehrkräften der LFS Hollabrunn sehr gut geschult und zusätzliches Wissen gut antrainiert, bestanden sie alle die kommissionellen theoretischen und praktischen Prüfungen.

Direktor Ing. Rudolf Reisenberger freute sich natürlich auch über die neuen Facharbeiter für das Weinviertel. "Man sieht, dass erwachsene Menschen, die sich spät für die Landwirtschaft entscheiden, sehr genau wissen, was sie wollen. Das kann an den ausgezeichneten Prüfungsergebnissen abgelesen werden", so Reisenberger abschließend.

# Und wieder ist ein Jahr vorbei ...



Wie schnell ein Schuljahr vorbei sein kann, haben die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs auch heuer einmal mehr bemerkt. Von Anfang September bis Anfang Juli legten sich die 23 jungen Damen und Herren mächtig ins Zeug, um in Deutsch, Englisch, Mathematik und einem Fachbereich ihr Wissen so zu vertiefen, dass sie in diesen Fächern maturieren konnten. Das bedeutete für alle harte Arbeit, ein hohes Maß an Durchhaltevermögen, viel Ehrgeiz und jede Menge Konzentration. Umso größer war dann die Freude, als bei der Maturafeier in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die Maturazeugnisse entgegengenommen werden konnten. Bei dieser sehr stimmungsvollen Feier, musikalisch umrahmt vom Blechbläserquintett Quintonia Brass, konnte Dir. Ing. Rudolf Reisenberger u. a. den Landesschulinspektor, Dipl.-HLFL-Ing. Karl

Friewald, die Vorsitzende der Prüfungskommission und Direktorin des Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasiums, Mag. Ingrid Lehner-Pfennigbauer, Bauernkammerobmann Richard Hogl und Bezirksbäuerin Annemarie Bauer begrüßen. In ihrer Rede bedankte sich die Klassenvorständin, Mag. Barbara Kilian, insbesondere bei ihrem Lehrerteam, das mit viel Engagement und Einsatz die Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf die Herausforderung der Reifeprüfung vorbereitet hatte. Dass der Besuch dieses Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs eine Bereicherung für das Leben ist, bestätigten nicht nur die diesjährigen Absolventinnen und Absolventen, denen der Abschied von Hollabrunn alles andere als leicht fiel, sondern spiegelt sich auch in der Tatsache wider, dass ab September wieder 26 hoch motivierte Damen und Herren das Projekt Reifeprüfung in Angriff nehmen werden.



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

#### Zielgruppe:

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

#### Ausbildungsziel:

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

#### Organisation:

Zulassungsbedingungen zur Facharbeiterprüfung: Eine Prüfungszulassung ist an folgende Voraussetzungen gebunden:

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

#### **Anmeldung:**

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn, Tel. Nr. 02952/2133

# Frankreich, wir kommen!



Bild (von links): Dolmetsch Belaid Touadi, Prof. Mag. Barbara Kilian, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Auslandskoordinator Ing. Dieter Blabous

Gerade in Zeiten der zunehmenden Globalisierung ist es besonders für Schulen wichtig, internationale Kooperationen zu pflegen bzw. neue Kontakte ins Ausland zu knüpfen. Diesem Umstand trägt auch die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn Rechnung und freut sich über Partnerschulen in der Schweiz, in Tschechien, der Slowakei und in Frankreich. Nachdem vergangenes Jahr Schülerinnen und Schüler des Ausbildungszentrums "La Ville Davy" (Côtes d'Armor, Bretagne) zu Besuch gewesen sind und zwei Praktikanten derselben Schule im Betrieb der LFS tatkräftig mitgeholfen haben, sollen im kommenden Schuljahr auch die

Hollabrunner Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit erhalten, die Bretagne, das dortige Schulleben sowie die landwirtschaftliche Nutzung der Region kennenzulernen. Um diesen Aufenthalt vorzubereiten, statteten Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Auslandskoordinator Ing. Dieter Blahous und Mag. Barbara Kilian den verantwortlichen Kollegen aus Frankreich einen Besuch ab. Herzlich empfangen stellte uns der Direktor, Bernard David, die ansässige Schule vor und berichtete von den unterschiedlichen Ausbildungszweigen. Die pädagogische Leiterin erklärte das System der Modularität, das eine flexiblere Einteilung der Unterrichtseinheiten sowie eine stärkere Spezialisierung auf Fachbereiche erlaubt. Céline Rauch erzählte von den bereits bestehenden Auslandskontakten und von den Praktika, die ihre Schülerinnen und Schüler in der Fremde absolvieren. Der folgende Tag galt der Erforschung der Regi-





on und jener Orte, die auch mit den Schülern besucht werden sollen und die von Gerda Erhardt-Thomas mit zusätzlichen Erklärungen versehen wurden. Beeindruckend waren insbesondere jene Produktionsstätte, an der die frisch geernteten Miesmuscheln weiterverarbeitet werden, sowie die Côtes de Granit Rose, ein beein-

druckendes landschaftliches Schauspiel. Viele Informationen und Eindrücke reicher sind sich Reisenberger, Blahous und Kilian sicher, dass die für das kommende Schuljahr geplante Frankreich-Woche ein besonderes Erlebnis werden wird.

# Zu Gast bei den bretonischen Muschelbauern

Der Besuch einer Partnerschule in Quessoy in der französischen Bretagne war der Anlass für den Besuch eines bäuerlichen Muschelproduzenten. In der Bucht von Saint-Brieuc befindet sich eines der Hauptanbaugebiete für Miesmuscheln.

Die Bauern bewirtschaften Abschnitte der Küste, die von der bretonischen Verwaltung durch Lizenzen ver-



geben werden, und betreiben in unmittelbarer Nähe ihre Produktionshallen. Dir. Ing. Rudolf Reisenberger und seine Kollegen besuchten einen Betrieb, der 4,8 km Küste betreut und etwa 250 Tonnen Miesmuscheln pro Jahr vermarktet, bei einem durchschnittlichen Preis von 1,80 € pro kg ein durchaus lukratives Geschäft. Der Familienbetrieb beschäftigt 3 Personen und hat etwa 500.000.- € in Technik und Gerätschaften investiert. Die Vermarktung erfolgt sehr breit vom Großhändler



bis zum kleinen Restaurant in der näheren Umgebung. Die 5 m langen Pfähle werden etwa zur Hälfte in den Meeresboden gerammt und mit Sisalstricken umwickelt, die bereits mit kleinen Muscheln geimpft sind. Darüber kommen Netze, um die Miesmuscheln vor Fischen und Vögeln zu schützen. Durch den hohen Tidenhub in der nordwestlichen Bretagne, der bis zu 12 m betragen kann, werden die Muscheln ausreichend mit Plankton versorgt.

Die reifen Miesmuscheln werden nach einem Jahr mit Spezialfahrzeugen geerntet, indem sie einfach mit Greifarmen vom Pfahl abgezogen werden. Dies erfolgt von Juni bis in den Dezember.

In den Verarbeitungshallen, die denen der österreichischen Gemüsebauern ähneln, werden die Miesmuscheln 48 Stunden mit frischem Meereswasser gereinigt, bevor sie in die Verarbeitungsstraße gelangen. Hier erfolgen die Sortierung, das Abwiegen und die Abpackung. Die Muscheln werden je nach Bestimmungsort in Säcken zwischen 5kg und 20kg verpackt und entweder vom Großhändler abgeholt oder mit dem



Kleinlieferwagen an die Gastronomie in der Umgebung ausgeliefert.

Mit dem Betriebsführer wurde vereinbart, dass Schüler der LFS Hollabrunn im nächsten Jahr bei der Produktion mithelfen dürfen. "Muschelproduktion ist aufgrund der geografischen Lage in Österreich leider kein Thema, aber es schadet den landwirtschaftlichen Fachschülern nicht, andere agrarische Bereiche in Europa kennen zu lernen", so Direktor Reisenberger abschließend.



# Wo Qualität und Ausbildung harmonieren – LFS Hollabrunn im Salon!



Bild: (von links): Dr. Rosner, Ing. Reisenberger, Viktor Teufelsbauer, Kellermeister Müllner

Das NÖ Landesweingut Hollabrunn, einer der beiden Schulbetriebe der LFS Hollabrunn, hat es wieder geschafft: den Einzug in den "Salon" der österreichischen Spitzenweine.

Den Direktor Ing. Rudolf Reisenberger freut besonders, dass es sich um einen klassischen Grünen Veltliner

handelt, ist doch der GV die Leitsorte im Weinviertel, an der jeder Winzer gemessen wird und wo die Qualitätsdichte enorm ist.

Zur festlichen Verleihung im Casino Baden erschienen Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner, Kellermeister Franz Müllner und Viktor Teufelsbauer vom Landesweingut Hollabrunn.

Ein anwesendes ORF-Team filmte einen Fernsehbeitrag über das erfolgreiche Landesweingut. Direktor Reisenberger betonte im Interview die Wichtigkeit der Qualität der Schulweine. "Wollen wir Spitzenwinzer ausbilden, so müssen auch wir ganz vorne dabei sein", so Reisenberger. "Ist auch die Forschung und Lehre unser Auftrag, so muss der Wein doch vermarktet werden. Das geht mit Spitzenprodukten natürlich einfacher", so der stolze Direktor.

Besonders hervorzuheben ist der Umstand, dass die LFS Hollabrunn die einzige aller österreichischen Weinbauschulen ist, die auch 2012 wieder in den Salon einziehen konnte.

"Das ist auch das Produkt regelmäßiger Investitionen und Qualitätskontrollen im Versuchs- und Lehrbetrieb", so Reisenberger abschließend.

# Exkursion der Arbeitskreise der NÖ-LLWK



Am 14. Juni waren Mitglieder der Arbeitskreise Ackerbau aus den Kammerbezirken Horn, Mistelbach, Krems und Wr. Neustadt im Rahmen einer Fachexkursion zu Gast an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Diese Fortbildungsveranstaltungen finden jährlich statt und sollen den Mitgliedern Einblicke in aktuelle Trends des Ackerbaues geben bzw. praktische Versuchsanlagen näher bringen. Die Schwerpunkte bei der Besichtigung lagen im Bereich der Bodenbearbei-

tung, des Kartoffelbaus und beim Anbaumanagement von Winterweizen. Von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn führten Versuchsstellenleiter DI H. Summerer und Versuchstechniker LwM F. Ecker durchs Programm. Die Verantwortlichen der Arbeitskreise DI H. Gnauer, DI H. Schally, DI Dr. Wasner, DI J. Neumayer und deren Mitglieder zeigten sich erstaunt ob der Vielfalt der Feldversuche.





# **WIR GRATULIEREN HERZLICHST...**

# ... zum 50. Geburtstag



Ing. Monika Gruber
Deutsch und
Kommunikation,
Gesundheitslehre,
Bewegung und Sport



Helmut Maurer Haustechnik, EDV



Christine Schüller Sekretariat Retz und Hollabrunn



Franz Seidl Religionsunterricht



... zum 60. Geburtstag
Ing. Margit Pichler
Ernährungslehre,
Kochen und Küchenführung,
Hauswirtschaft,
Ökologie u. Politische
Bildung



Viktor
Teufelsbauer
tätig im Keller und
Weinbau am Lehr- und
Versuchsbetrieb der
LFS Hollabrunn
zur bestandenen
Weinbau- und
Kellermeisterprüfung

# ... zur Pensionierung

Ing. Alfred Falschleher Bewegung und Sport, Weinbau und Kellerwirtschaft, Marketing



Maria Lehner Reinigung





# Ein Pionier des nö Weinbaues, ist nicht mehr. Dir. StR. Ing. Peter Ruetz † 1930 - 2012



Peter Ruetz wurde am 8. Juli 1930 in Wien geboren. Nach dem Besuch der VS in Zeiselmauer und des **Gymnasiums** in Tulln besuchte er die Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Nach seiner Matura 1950 war er im BA f. Pflan-

zenschutz in Wien für Versuch und Forschung tätig. Von 1954 bis 1956 agierte er als Weinbauberater in den Kammerbezirken Retz, Haugsdorf und Eggenburg. 1956 wurde er als Lehrer in den NÖ Landesdienst aufgenommen und bekam Retz als seinen ersten Dienstort zugeteilt.

1965 versetzte man ihn auf eigenen Wunsch an die landw. Fachschule Hollabrunn, wo er als Lehrer für Weinbau, Kellerwirtschaft und Obstbau tätig war.

Nach dem plötzlichen Ableben von Dir. Amashaufer übernahm er 1981 als provisorischer Leiter die Fachschule. 1982 wurde er zum Direktor bestellt und hatte diese Funktion bis zu seiner Pensionierung 1993 inne. Peter Ruetz Herz galt dem Weinbau. In jungen Jahren, als er als Weinbauberater tätig war, versuchte er den Winzern Innovationen in der Bodenbearbeitung und Düngung zu vermitteln. In den nachfolgenden Jahren als Lehrer setzte er seine Beratertätigkeit fort und erweiterte dabei das Beratungslabor, um der aufkommenden Entwicklung der Flaschenvermarktung Rechnung tragen zu können. Er testete die Gebietstauglichkeit verschiedener Rebsorten, wobei er besonders die Sorten "Grüner Veltliner" und "Neuburger" ins Auge fasste. Er schaffte es auch, den Rotwein im damaligen Weißweingebiet zu etablieren, und errang mit der Marke "Rubin Cuvée" internationale Erfolge. Dadurch wurde der Rotweinanbau in der Region revolutioniert. Während seiner Zeit als Direktor folgten der Umbau des Weinkellers und die Adaptierung zum Heurigenlokal, wie es bis heute in seiner Form vorhanden ist.

Peter Ruetz war aber ebenso ein gefragter Berater und Weinsensoriker. Unzählige Weinbauversammlungen

und Kurse, bei den Vereinen vor Ort oder in der Fachschule, organisierte und hielt er ab und gab auf diesem Weg sein Wissen an andere weiter.

Als Weinsensoriker reichte seine Vielbeschäftigung vom Mitglied der "Amtlichen Kostkommission für Wein" bis zum Kostleiter bei den NÖ – Landesweinmessen. Als Koster bei der "Staatlichen Prüfnummer" legte man auf sein Fachwissen ebenso Wert wie als "gerichtlich beeideter Sachverständiger für Weinbau".

Seine fachliche Verbundenheit führte zu einer Intensivierung der Vereinstätigkeit des WBV-Hollabrunn, wo er von 1965 bis 1981 als Geschäftsführer tätig war.

Für seine umfassenden Verdienste wurde ihm 1987 der Berufstitel "Studienrat" verliehen.

Peter Ruetz gilt als Förderer und Pionier des modernen Weinbaus. Qualitätsfördernde Maßnahmen, die im heutigen Weinbau Standard sind, gehen auf seine Versuchstätigkeiten in den 60er- und 70er-Jahren zurück. Eine ganze Region verliert mit Peter Ruetz einen Vordenker im Weinbau. Persönlich hatte ich in ihm einen väterlichen Freund gefunden.

Im österreichischen Weinbau wird der Name Peter Ruetz einen fixen Platz in der Geschichte einnehmen.

Ing. Johannes Roch, Personalvertreter der LFS Hollabrunn

# **DIE TURMUHR**

Wohl hört den Schlag an jungem Tag das Kind. Denkt nichts dabei. Wer heimwärts drängt, der Stunde denkt, sehnt stumm das Glück herbei.

Die Zeit vergisst, wer liebend küsst den zarten Mund. Nach höchstem Plan stürmt sie heran: Die letzte Stund.

Franz Gschweicher (Ober-Mixnitz) aus dem Lyrikband "Das Gold der Sonne"



# VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

# Versuchsweinkost im Landesweingut Retz

- •Info zur Lese 2012
- Verkostung von Versuchsweinen

(Hefeversuche, Hefenährstoffe, Maischebehandlung, Mostbehandlung, pH-Wert Absenkung, Pflanzenschutz....)

#### Termine:

Montag, 03.09.2012, 18.00 Uhr

Donnerstag 06.09.2012, 18.00 Uhr

Dienstag 11.09.2012, 18.00 Uhr

Unkostenbeitrag € 10,-

Wegen beschränkter Teilnehmerzahl ist eine Anmeldung

unbedingt erforderlich:

Tel.: 02942/2202

e-mail: lwg.retz@diefachschule.at



#### Wunschkurs

Nach dem Vortrag vom letzten Absolvententag zum Thema "Strömen" kam der Wunsch, einen Basiskurs zu organisieren.

#### Basis-Seminar I

**Termin**: Freitag, 23.11.2012 von 14.00 – 19.00 Uhr

Samstag, 24.11.2012 von 09:00 – 18:00 Uhr

Kursleiterin: Susanne Jarolim

Seminarbeitrag: € 180.- (inkl. Arbeitsmappe)

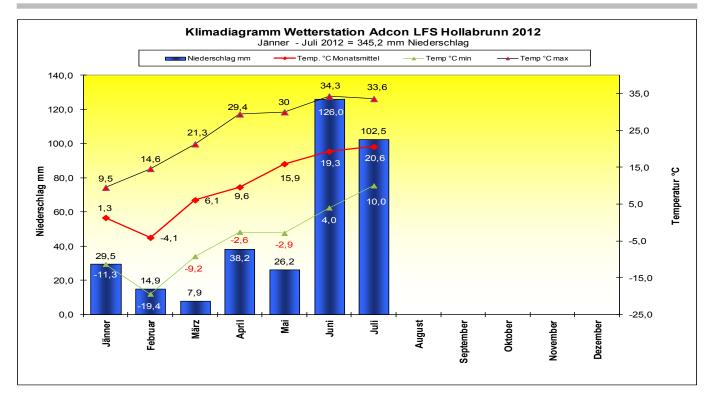
<u>Kursbeschreibung:</u> Eine Harmonisierung und Aktivierung der eigenen Selbstheilungskräfte. Das Basis-Seminar 1 – "die kleine Ström-Apotheke" nach Susanne Jarolim – bietet die Gelegenheit, erste Grundkenntnisse sowie einfache Ström-Übungen zu lernen, diese an sich selbst zu erfahren und in der Gruppe zu üben. Die Hände berühren beim Strömen sanft und gezielt bestimmte Bereiche des Körpers. Dadurch kommt unser Energiesystem in Fluß und körperliche wie geistige Spannungen beginnen sich zu lösen. Strömen kann von jedem Menschen erlernt und effektiv als Hilfe zur Selbsthilfe im Alltag angewandt werden (incl. Ström-Mappe).

**Anmeldung:** Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

e-mail: office@diefachschule.at, tel. 02952/2133



# **F**ACHARTIKEL



# Sortenversuch Winterkörnerraps 2012

## **Versuchsziel**

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

#### Methode

Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen

# Kulturführung

Vorfrucht:		Sommergerste
Bodenbearbeitung:	02.08.2011	Stoppelsturz mit Flügelschargrubber
_	22.08.2011	Grundbodenbearbeitung Flügelschargrubber
	23.08.2011	Saatbettbereitung mit Kreiselegge (kombiniert mit Sämaschine)
Düngung:	05.03.2012	350 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 25
-	02.04.2012	150 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 51
Anbau:	23.08.2011	60 Körner/m² lt. Versuchsplan
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	14.09.2011	1,5 l/ha Butisan Kombi + 1,5 l/ha Butisan Top Wirkung gegen zweikeimblättrige Unkräuter, BBCH 11
	29.09.2011	75 ml/ha Karate Zeon gegen Rübsenblattwespe, BBCH 12
	20.03.2012	75 ml/ha Karate Zeon + 100 ml/ha Neowett gegen Rapsstängelrüssler, BBCH 35
	18.04.2012	0,2 I/ha Maverik gegen Rapsglanzkäfer, BBCH 58
Ernte:	10.07.2012	



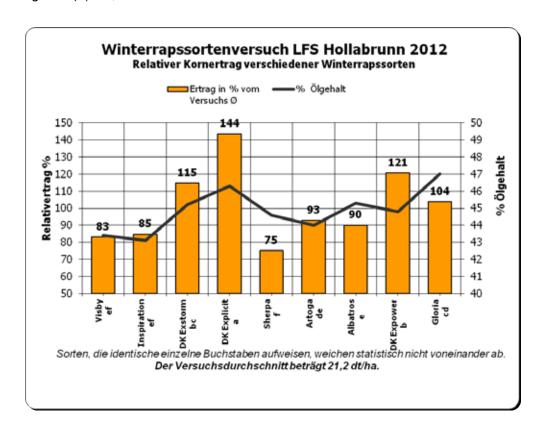
Sorte		<b>b</b> u	<b>Züchtungstyp</b> H = Hybrid, L = Liniensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs Ø		dt/ha Ertrag				Prozent in der Trockensubstanz Ölgehalt	
		Zulassung	<b>Züchtun</b> H = Hybrid	2012	201	2	2012	2011	2010	2009	2012	mehrj.
1	Visby	Ö	Н	9,5	83	ef	17,3			51,7	43,4	47,5
2	Inspiration	Ö	Н	9,4	85	ef	17,6				43,1	
3	DK Exstorm	WP3	Н	7,1	115	bc	23,8				45,2	
4	DK Explicit	WP3	Н	7,3	144	а	29,8				46,3	
5	Sherpa	Ö	Н	8,3	75	f	15,6	56,9			44,6	46,6
6	Artoga	Ö	Н	9,3	93	de	19,3	59,5	34,5		44,0	47,0
7	Albatros	Ö	Н	9,7	90	е	18,7				45,3	
8	DK Expower	Ö	Н	7,2	121	b	25,1				44,8	
9	Gloria	Ö	L	6,8	104	cd	21,5				47,0	

## Der Versuchsdurchschnitt 2012 liegt bei 21,2 dt/ha.

Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab. (P=.05, LSD)

Mittelvergleiche werden nur bei Signifikanz des Versuchsgliedes P(F) beim beobachteten Signifikanzniveau durchgeführt.

Versuchsglied P(F) = 0,0001





# Saatstärkenversuch Winterkörnerraps 2012

## **Versuchsziel**

Vergleich von Einzelkorn- und Drillsaat bei zwei Winterrapssorten (Hybrid- und Liniensorte) hinsichtlich Ertrags- und Qualitätseigenschaften bei gleichzeitiger Variation der Saatstärke

#### **Methode**

Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen

Einzelkornsaat: Reihenabstand 40 cm Drillsaat: Reihenabstand 12,5 cm

# Kulturführung

		C
Vorfrucht:		Sommergerste
Bodenbearbeitung:	02.08.2011	Stoppelsturz mit Flügelschargrubber
	22.08.2011	Grundbodenbearbeitung Flügelschargrubber
	23.08.2011	Saatbettbereitung mit Kreiselegge (kombiniert mit Sämaschine)
Düngung:	05.03.2012	350 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 25
<del>-</del>	02.04.2012	150 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 51
Anbau:	23.08.2011	It. Versuchsplan
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	14.09.2011	1,5 l/ha Butisan Kombi + 1,5 l/ha Butisan Top Wirkung gegen zweikeimblättrige Unkräuter, BBCH 11
	29.09.2011	75 ml/ha Karate Zeon gegen Rübsenblattwespe, BBCH 12
	20.03.2012	75 ml/ha Karate Zeon + 100 ml/ha Neowett gegen Rapsstängelrüssler, BBCH 35
	18.04.2012	0,2 l/ha Mavrik gegen Rapsglanzkäfer, BBCH 58
Ernte:	10.07.2012	Parzellendrusch

# Versuchsergebnis - Tabellenteil

versuchsergebnis – rabenenten								
Sorte		<b>Züchtungstyp</b> H = Hybrid, L = Linensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs Ø Ertrag		dt/ha <b>Ertrag</b>	Prozent in der Trockensubstanz Ölgehalt	
		Züchtur H = Hybrid	2012	2012		2012	2012	
1	Pulsar Drillsaat 30 Korn/m²	Н	10	89	bc	15,1	42,7	
2	Pulsar Drillsaat 50 Korn/m²	Н	9,8	99	ab	16,8	42,6	
3	Pulsar Einzelkorn 40 cm 30 Korn/m²	Н	9,8	106	а	17,9	42,4	
4	Pulsar Einzelkorn 40 cm 50 Korn/m²	Н	9,5	102	а	17,3	42,3	
5	Adriana Drill 30 Korn/m²	L	10,1	85	С	14,4	44,0	
6	Adriana Drill 50 Korn/m²	L	8,8	103	a	17,5	44,9	
7	Adriana Einzelkorn 40 cm 30 Korn/m²	L	8,2	110	a	18,6	44,5	
8	Adriana Einzelkorn 40 cm 50 Korn/m²	L	8,4	108	a	18,3	45,0	



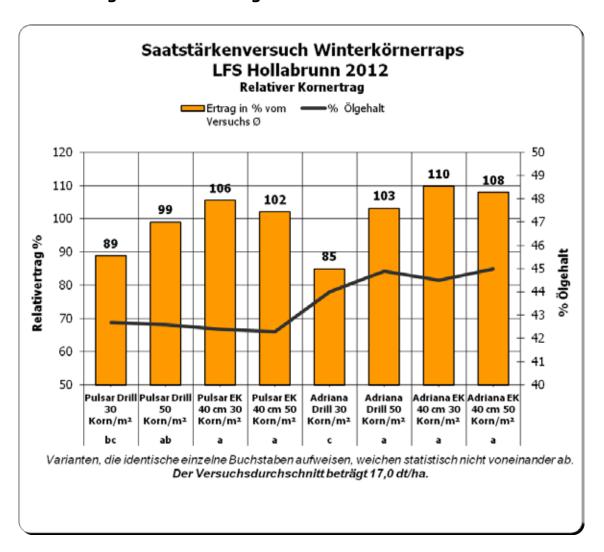
#### Der Versuchsdurchschnitt 2012 liegt bei 17,0 dt/ha.

Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab. (P=.05, LSD)

Mittelvergleiche werden nur bei Signifikanz des Versuchsgliedes P(F) beim beobachteten Signifikanzniveau durchgeführt.

Versuchsglied P(F) = 0.0044

## Versuchsergebnis - Abbildung



Weitere Versuschsergebnisse der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn finden Sie auf der Hompage

www.abso.at

www.lako.at





Absolventenverband der Landw.Fachschule Hollabrunn

Landwirtschaftliche Koordinationsstelle für Bildung und Forschung



# ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

# "Der Wein und meine pannonische Kindheit" - Fortsetzungsgeschichte

#### Gols

Gols war und ist geprägt durch den Weinbau. Wenn ich in den Ferien nicht gerade beim Onkel in Mariazell oder mit der Kindererholungsaktion der Bauerkrankenkasse irgendwo im westlichen Niederösterreich unterwegs war, durfte ich meine freien Tage in Gols verbringen. In den späten Sechzigern und frühen Siebzigern lag man gerade im Streit mit Langenlois um die Bezeichnung "größter Weinbauort Österreichs". Da aber viele Hotterbegehungen in Ermangelung ehrlicher Grenzziehungen nichts bewirkten, kam es zu einer salomonischen Lösung. Langenlois wurde größte Weinbaustadt Österreichs und Gols schmückt sich seit dieser Zeit mit dem Prädikat der größten Weinbaugemeinde. Mir war das herzlich egal. Da war schon interessanter, dass meine Großmutter den ersten Fernseher der Gasse ihr Eigen nennen durfte. Im Wohnzimmer standen Heurigenbänke, damit die vielen anderen Fernsehgäste Platz finden konnten. Es gab Nachrichten, Heinz Konrads, für uns Kinder am Mittwoch den Kasperl und natürlich Wein. Meine Großeltern waren Kleinhäusler, die sich für Tagelohn in den Weingärten der Golser Bauern verdingten. Durch ihren Fleiß konnten sie sogar einen kleinen Weingarten in der besten Golser Lage, dem Salzberg, ihr Eigen nennen. Da ich ein Bauernsohn war, genoss ich bestes Ansehen im Ort, wo standesmäßig streng getrennt gedacht wurde. Bei der Nachbarstochter, meiner ersten großen Liebe, half mir das allerdings herzlich wenig. Ich war zufällig fast immer in ihrer Nähe und zeigte meine besten Manieren, allein es

half nichts. Sie hat dann viel später einen Bauernsohn geheiratet, aber leider nicht mich.

Das war aber meinen Großeltern wieder herzlich egal. Ihre Liebe galt dem Wein. Ihre Bezahlung erfolgte größtenteils in Naturalien, allem voran natürlich Golser Rebensaft. Ich habe die beiden niemals betrunken wahrgenommen, aber ihr Konsum über den Tag verteilt war enorm. Bei Weingartenarbeiten, bei denen ich helfen durfte, war meine Tätigkeit klar definiert. Ich trug die Weinflaschen meiner Großeltern hinter ihnen her. Dabei legte ich immense Entfernungen in den Reihen und zwischen den Reihen zurück.

Gols war das Paradies für ein Kind wie mich. Es gab keine geschlossenen Kanäle in der Gasse. Es war spannend zu sehen, was in jedem Haus gerade vor sich ging. Die Abwässer in verschiedenen Farben und verschiedener Konsistenz verrieten jede Tätigkeit der Bewohner. Dazu wimmelte es nur so von Kröten und Fröschen. Spielen konnte man in den Tschardaken, die dem Trocknen der Kukuruzkolben dienten. Die Alten lebten praktisch auf der Straße. Es gab kein Haus, vor dem nicht einige Sesseln standen, belagert von neugierigen Pensionisten, der Ahnl und dem Ehnl. Es war unmöglich, die Gasse entlang zu gehen, ohne mit jedem und jeder nicht zumindest ein paar Worte gewechselt zu haben. Den Wein als Genussmittel hatte ich bis dato auch in Gols noch nicht kennen gelernt, was sich aber im nächsten Kapitel rigoros ändern wird.

Fortsetzung folgt...

Direktor R. Reisenberger

# 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)





# **STELLENANGEBOTE**





LBG Computerdienst, eine Tochtergesellschaft von LBG Österreich GmbH Wirtschaftsprüfung & Steuerberatung, bietet Österreichs Landwirten seit mehr als 20 Jahren praxiserprobte Branchen-Software-Lösungen und ist damit Marktführer im Bereich Wein- und Gartenbau, Ackerbau, Grünland, Tierhaltung und Direktvermarktung.

Aktuell verstärken wir unser Team in Korneuburg um eine/n Mitarbeiter/in im Bereich

# Software-Anwenderberatung (m/w)

Ihre Aufgabe: Eingebunden in unser Beratungs-Team betreuen Sie das LBG Kellerbuch, die führende Softwarelösung für Weinbaubetriebe, und in weiterer Folge auch das Aufzeichnungsprogramm LBG Money Maker, die Buchhaltungssoftware für Landwirte und Gewerbetreibende. Zudem stehen Sie unseren Kunden bei Informationsveranstaltungen und Schulungen als kompetente/r Ansprechpartner/in zur Verfügung.

Ihr Startkapital: Sie bringen eine einschlägige Ausbildung mit Rechnungswesen-Kenntnissen mit. Berufserfahrung sowie der praktische Background aus einem Weinbau-Betrieb sind von Vorteil. Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS-Office), Serviceorientierung, Engagement und Kommunikationsgeschick zeichnen Sie aus.

**Unser Angebot:** Wir bieten Ihnen einen interessanten Aufgabenbereich und eine adäquate Fortbildung. Das Mindest-Einstiegsgehalt beträgt EUR 1.400,- brutto p.m., je nach Qualifikation und Berufserfahrung bieten wir Ihnen eine deutlich höhere Vergütung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige **Bewerbung** (Lebenslauf & Zeugnisse) vorzugsweise per E-Mail an **karriere@lbg.at** bzw. direkt an **LBG Österreich – Human Resources**, Mag. Melanie Schwarz, Boerhaavegasse 6, 1030 Wien. Ihre Fragen beantworten wir gerne: +43/1/53105-413.

#### LBG-Karriere-Newsletter

Wir informieren Sie gerne über aktuelle offene Stellen bei LBG Österreich. Registrieren Sie sich einfach für unseren kostenlosen LBG-Karriere-Newsletter unter www.lbg.at im Bereich "Karriere"!

#### LBG Österreich

Burgenland • Eisenstadt • Großpetersdorf • Mattersburg • Neusiedl/See • Oberpullendorf • Oberwart • Kärnten • Klagenfurt • Villach • Wolfsberg Niederösterreich • St. Pölten • Gänserndorf • Gloggnitz • Gmünd Hollabrunn • Horn • Korneuburg • Mistelbach • Neunkirchen • Waidhofen/Thaya Wr. Neustadt • Oberösterreich • Linz • Ried • Steyr • Salzburg • Steiermark • Graz • Bruck/Mur • Leibnitz • Liezen • Tirol • Innsbruck • Wien



# Mehr aktuelle Stellenangebote unter Jobbörse auf unserer Homepage

# www.abso.at

# dieinformationsplattform



Köstlichkeiten von der Hollabrunner Weidekalbin

# Es wird monatlich geschlachtet!

Sichern Sie sich jetzt Ihr Gustostückerl unter der Telefonnummer 02952/2133!

Ein kleiner Auzug aus unserem Sortiment für Figurbewusste:

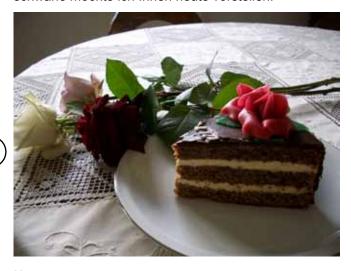
weißes Scherzl, mageres Meisl, Lungenbraten

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



# Kochen für Teenies

Für festliche Anlässe wie Geburtstag, Hochzeitstag, Erstkommunion oder Firmung werden oft besondere Torten oder Gebäckstücke hergestellt. Eine feine Nusstorte oder für den Kindergeburtstag die Brandteigschwäne möchte ich Ihnen heute vorstellen.



#### Nusstorte

Zutaten: 5 Eier, 180 g Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 200 g Öl, 200 ml kalter Bohnenkaffee, 150 g geriebene Walnüsse, 330 g griffiges Mehl, 1 P. Backpulver, 5 Eiklar, 100 g Feinkristallzucker

Zubereitung: Eiklar mit dem Feinkristallzucker zu festem Schnee schlagen. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Öl sehr schaumig rühren. Kalten Bohnenkaffee mit 1 Drittel des Mehles einrühren, restliches Mehl mit den Walnüssen und dem Backpulver vermengen und mit dem Eischnee unter die Masse ziehen. Von einer Tortenform den Boden befetten und bemehlen und die Masse eingießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C (Heißluft 150 – 160° C) ca. 75 Minuten backen. Ausgekühlt zwei Mal durchschneiden, mit Vanillecreme füllen und aprikotieren (dünn mit Marillenmarmelade bestreichen). Abschließend mit Schokoladeglasur überziehen und je nach Verwendung verzieren.

Vanillecreme: 3/16 I Milch, ½ P. Vanillepuddingpulver, 200 g Butter oder Margarine, 200 g Staubzucker, Rum Aus Milch und Puddingpulver einen festen Vanillepudding zubereiten und überkühlen lassen. Butter und Staubzucker in einer Rührschüssel cremig rühren, den Pudding löffelweise einrühren, mit Rum verbessern.

Schokoladeglasur: 200 g Kochschokolade, 60 g Ceres soft

Die Schokolade mit dem Kokosfett über Dampf schmelzen lassen und zu einer glatten Glasur rühren. Vorsicht, das Wasser darf nicht kochen, die Glasur verliert sonst ihre schöne Farbe!

#### Brandteigschwäne

Zutaten: Brandteig: 250 ml Wasser, 100 g Butter, Salz, 200 g glattes Mehl, 4 Eier

Vanillecreme: 3/8 I Milch, 2 Esslöffel Zucker, 1 P. Vanillepuddingpulver, 1/8 I Schlagobers, 2 Blatt Gelatine Schokoladesoße: 200 g Kochschokolade, 250 ml Wasser, 50 g Kristallzucker, 1 Esslöffel Maizena

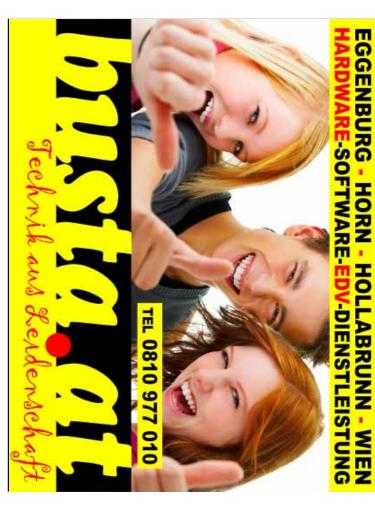
Zubereitung: Für den Brandteig Wasser mit Butter und Salz langsam zum Kochen bringen. Das Mehl unter Rühren dazu geben, so lange kochen, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Die Masse auskühlen lassen und mit dem Mixer nach und nach die Eier einrühren, bis ein feiner Teig entsteht. Den Brandteig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen und ovale Körper auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech dressieren. Für die Hälse der Schwäne eine dünne glatte Tülle verwenden, wie ein Fragezeichen aufdressieren und auf einem eigenen Blech backen. Die Schwäne im vorgeheizten Backrohr bei 170 – 180° C Heißluft backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Das Backrohr darf in den ersten zehn Minuten nicht geöffnet werden!



Für die Creme Puddingpulver mit 2 EL kalter Milch und dem Zucker verrühren. Restliche Milch aufkochen, die Puddingmischung einrühren und aufkochen lassen. Gelatine

einige Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in den heißen Pudding einrühren und abkühlen lassen. Das Schlagobers steif schlagen und nach und nach vorsichtig in die Creme unterheben. Die ausgekühlten Brandteigschwäne mit einem Sägemesser durchschneiden und mit Puddingcreme füllen. Der obere Teil wird für die Flügel nochmals der Länge nach geschnitten. Die Hälse werden auf der Vorderseite der Schwäne in die Creme hinein gesteckt.

Nach Belieben kann man auch eine Schokosoße dazu servieren. Kochschokolade in Stücke teilen, mit Zucker und Wasser aufkochen lassen. Maizena in etwas kaltem Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in die Soße gießen, nochmals aufkochen. Ausgekühlt auf einem Teller verteilen und den Schwan darauf setzen. Gutes Gelingen wünscht Margit Pichler!





Am Tabor 34 3714 Sitzendorf

Mobil: 0676/5460100 Tel: 02959/27005

- Geländerbau
- Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellereiund 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

05.08.2012

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