P.b.b. Zln: 02Z030453M

die fachschule HOLLABRUNN

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 4/2012

Sonnleiten news

Hollabrunner Obstbaumverbandsnachrichten

Kulinarium „Wilder Genuss“ 16. November 2012

INFORMATIONSTAG AM 23. NOVEMBER 2012

E D I T O R I A L

Kulinarischer Hochgenuss bei Kaminofenstimmung am 16. 11. und alles Wissenswerte über „*die fachschule*“ am Infotag am 23.11. – unsere zwei „highlights“ im Herbst.

I N H A L T

Programm Informationstag.....3

Aus dem Verband.....4

Progamm Kulinarium „Wilder Genuss“.....5

Aus der Schule.....6

Fachartikel.....22

Veranstaltungen und Termine 23

Erlesenes aus der Landwirtschaft.....26

Kochen für Teenies 27

Es ist mehr die Qualität als die Quantität, die zählt.

Lucius Annaeus Seneca (ca. 4 v. Chr. - 65 n. Chr.)

Geschätzte Absolventinnen und Absolventen!

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

Schon die Römer wussten, dass das nachhaltig Bleibende immer nur die Qualität und niemals Quantität sein kann. Schule legt den Grundstein für ein ganzes Menschenleben und deshalb gilt diese Weisheit besonders für den Bildungsbereich.

Schülerzahlen sind zwar wichtige Parameter und wir müssen uns nicht verstecken, aber Eltern entsenden ihre Kinder nicht vorrangig in große, sondern in erfolgreiche Schulen.

Ich weiß schon, dass allgemeine Trends in Richtung Kurzlebigkeit und Masse gehen. Dafür genügt ein kurzer Blick in Richtung Wirtschaft oder Politik. Letztendlich bleibt aber immer nur Qualität als bleibender Wert übrig.

Aber weshalb erzähle ich Ihnen das?

Ich war letzte Woche in Südengland und hatte diese Woche Direktoren von Landwirtschaftsschulen aus Holland zu Besuch. In beiden Staaten ist bei jeder Agrarschule auch ein Haustierhaltungszweig angeschlossen. Da wir österreichweit die einzige Schule mit diesem Angebot sind, war ich natürlich sehr gespannt, wie wir im Vergleich abschneiden werden. Sie werden es schon vermuten: Die LFS Hollabrunn kann hier sehr gut reüssieren, obwohl uns die anderen um Jahre in der Entwicklung voraus sind.

Dies ist uns gelungen, weil wir nicht auf den Schülerzulauf geschielt haben, wie das die Holländer und Engländer machen, sondern von Anfang an auf Qualität im Lehrplan, bei den Lehrern und bei der Ausstattung gesetzt haben.

Es ist Ihnen vielleicht auch aufgefallen, dass die Landesweingüter Hollabrunn und Retz in den letzten Jahren auffallend viele Preise und Auszeichnungen errungen haben. Ist das Zufall? Natürlich nicht. Es ist der konsequente Weg in Richtung Qualitätssicherung, der derzeit in einer Zertifizierung in Retz gemündet hat. Wollen wir Ihren Kindern lehren, wie hoch qualitativer Wein produziert wird, müssen wir bei den Besten dabei sein, sonst sind wir unglaubwürdig.

Die LFS Hollabrunn betreut Ackerbauversuche in ganz Niederösterreich bis in den burgenländischen Seewinkel. Diese Versuche erfolgen für die Forschung, für die Bauern und auch für private Firmen im Agrarbereich. Auch hier sind wir offiziell zertifiziert und können hohe Qualität liefern, was sich in der Nachfrage positiv niederschlägt.

Haben Sie schon das Fleisch unserer Hollabrunner Jungkalbinnen probiert? Das sollten Sie versuchen. Sie werden es schon vermuten: Auch hier gehen wir konsequent in Richtung Qualität. Es gibt keine Kompromisse in der Genetik, der Haltung, der Fütterung und der Betreuung. Sogar bei der stressfreien Schlachtung und bei der Fleischreifung setzen wir auf höchste Standards. Massenware können andere produzieren. Wir setzen auf höchste Qualität.

Ich könnte noch einige Beispiele nennen, will aber zur Conclusio kommen. Wie macht sich eine derartige Strategie im Bildungsbereich letztendlich bezahlt? Hier kommt dann doch wieder die Quantität ins Spiel und mit ihr die Schülerzahlen.

Ich darf Ihnen stolz berichten, dass wir einen neuen Schülerhöchststand erreicht haben. Inklusive der Bauern- und Bäuerinnenschule, unserem Berufsreifelehrgang und den drei Fachschulrichtungen besuchen derzeit etwa 250 Schüler die LFS Hollabrunn.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Angehörigen einen schönen Erntedank!

Bleiben Sie uns gewogen!

NÖ Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

mit Berufsreifeprüfung

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

Informationstag

Freitag, 23. November 2012
8:30 Uhr bis 15:00 Uhr

das individuelle erlebnis
die fachschule

Aus dem Verband

Versuchsverkostung am Landesweingut Retz

Auch heuer fand am Landesweingut Retz in der ersten Septemberwoche wieder die Versuchsverkostung zur Lesevorbereitung statt. An den drei Terminen konnten in Summe rund 150 interessierte Winzerinnen und Winzer begrüßt werden, unter ihnen auch Landesgüterdirektor Dr. Josef Rosner. Nach einem kurzen theoretischen Input von den zuständigen Lehrkräften Ing. Walter Pollak und DI Florian Hanousek zum aktuellen Reifezustand und zu Versuchsergebnissen standen den Teilnehmern 120 Proben aus der Mikrovinifikation zur Verkostung bereit. Schwerpunkte hierbei waren z.B. der Einfluss verschiedener Gärtemperaturen auf die Aromen, die Testung von Hefen im Hinblick auf einen typischen Grünen Veltliner und weinbauliche Maßnahmen wie z.B. Traubenansatzregulierung und Pflanzenschutzmaßnahmen. Somit konnten sich die Winzerinnen und Winzer selbst ein Bild von den Ergebnissen, sprich von den Weinen, machen und die hierbei gewonnenen Eindrücke mit in den eigenen Betrieb einfließen lassen.

Die stetig wachsende Anzahl an Teilnehmern zeigt auch wieder den wichtigen Stellenwert des Landesweinguts Retz in der Region als Versuchs- und Innovationsbetrieb.

Dass es auch in den kommenden Jahren in diesem Stil weitergeht, garantiert das Team des LWG Retz um DI Florian Hanousek, wobei die heurigen Versuche im Weingarten von den Bereichen Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz und, derzeit von hoher Bedeutung, Bewässerung handeln. Kellerwirtschaftlich werden Serien aus dem Vorjahr teilweise fortgesetzt und auch ständig neue Fragestellungen erarbeitet, z.B. Histamingehalt im Wein oder kaseinfreie Most- und Weinbehandlung.

Treff in Retz

Seit 20 Jahren gibt es unsere Schule im Schloss Mittergrabern nicht mehr. Viele haben einige Jahre, wenn nicht das ganze Berufsleben an der Schule verbracht.

Dies war der Anlass ein Treffen der ehemaligen Lehrerinnen und Bediensteten zu organisieren.

Nach dem „TREFF“ in Retz fuhren wir in Österreichs einzige Perlmuttdrechslerei nach Felling. Uns wurde vorgeführt, wie aus Muscheln und Schneckenschalen Perlmuttknöpfe und Schmuck erzeugt werden.

Beim Mittagessen in der kleinsten Stadt Österreichs in Hardegg gab es Zeit sich an die gemeinsamen Jahre zu erinnern.

Da wir schon im Nationalpark Thayatal waren, waren Kaffee und Kuchen im Nationalparkhaus vorprogrammiert.

Der Nachmittag führte in das Labyrinth des Retzer Erlebniskellers, des größten Weinkeller Österreichs.

Nach diesen kulturellen Superlativen Österreichs ging es zum gemütlichen Teil, zum Lokal des Landesweingutes der Landwirtschaftlichen Fachschule auf den Altenberg. Beim Heurigenbuffet und einem Glas Wein ließen wir diesen schönen Tag ausklingen.

Foto (v.l.) von li Franz Artner, Erika Brenner, Monika Gruber, Brigitta Humpel,Waltraude Altermann, Maria Pamperl, Gertrude Wollenetz, Anna Zottl, Anna Schuster, Rosemarie Bauer, Elisabeth Moser, Erna Stefal, Emma Skarke, Maria Weidner, Maria Hochleitner, Rudolfine Aschauer, Marianne Weidner, Margit Pichler

Genussregions-
Workshop mit Kulinarium

„Wilder Genuss“

Freitag, 16. November 2012, 15.30 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn
2020 Hollabrunn, Sonnleitenweg 2

Was ist aus der Idee der Genussregionen geworden? Ein positiver Blick in die Zukunft!

Impulsreferat von
Landesjägermeister DI Josef Pröll

Genussregions-Kulinarium (ab 18.30 Uhr)

SchülerInnen der Landwirtschaftlichen Fachschule servieren Ihnen Aperitif und ein 5-gängiges Genussregions-Menü, kreiert von Küchenchef Christoph Wagner aus Hollabrunn. Begleitend degustieren Sie ausgewählte Weine von den Landesweingütern Hollabrunn und Retz, vorgestellt von Ing. Johannes Roch.

Musikalische Umrahmung
Jagdhornbläsergruppe und die „Sauberg Buam“

Anmeldung bis 12. November 2012
in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn
Tel.: 02952/2133, e-mail: office@diefachschule.at

Nähere Informationen unter
www.diefachschule.at und www.abso.at

Teilnahme am Workshop GRATIS!

Teilnahme Kulinarium
€ 48,--/Person (all inclusive)

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION

Aus der Schule

Fulminanter Schulstart an der LFS Hollabrunn

Andreas Hödl, Patricia Schmöger, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Katharina Geisschläger und Florian Holzer (v. l. n. r.) freuen sich auf das neue Schuljahr.

132 Schülerinnen und Schüler sorgten am ersten Schultag dafür, dass an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn das neue Schuljahr eingeläutet wurde. Während die Älteren unter ihnen, die sich nun bereits im 2. Jahrgang Landwirtschaft, Ländliche Hauswirtschaft oder Haustierhaltung befinden, bereits routiniert ans Werk gingen, verschwanden eventuell vorhandene Zweifel oder Ängste bei den Neuankömmlingen rasch und die Schülerinnen und Schüler der 1. Jahrgänge fühlten sich auch an ihrer neuen Schule gleich wohl. Dass das Haus noch voller wird, dafür sorgen außerdem 24 Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgang und ab November sind auch die 41 Schülerinnen und Schüler der Abschlussjahrgänge in der Landwirtschaft und Haustierhaltung, die sich derzeit noch auf Praxis befinden, wieder jeden Tag in der Schule anzutreffen. Hinzu kommen – ebenfalls ab November – die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Bauern- und Bäuerinnenschule, die sich nebenberuflich weiterbilden. Dir. Ing. Rudolf Reisenberger ist stolz auf diese Zahlen: „Dass die Ausbildungszweige an unserer Schule so gefragt sind, ist ein Beweis dafür, dass sehr gute pädagogische, didaktische und organisatorische Arbeit geleistet wird. Neue Konzepte, die im Laufe dieses Schuljahres ihre Umsetzung finden werden, werden dazu beitragen, diesem fulminanten Schulstart ein eben solches Schuljahr folgen zu lassen.“

Neue pädagogische Konzepte an der LFS Hollabrunn

Mit dem Ziel, eine neue Lernkultur an den Schulen zu etablieren, haben sich in den vergangenen drei Jahren im Rahmen der pädagogischen Initiative MOVE (M = Mut zu Neuem, O = Optimismus in der Schule, V = Veränderung, E = Erfolg der pädagogischen Initiative) alle 18 Landwirtschaftlichen Fachschulen und zwei Berufsschulen in Niederösterreich um neue pädagogische Konzepte bemüht. Mit diesen wird neben der fachlichen Schwerpunktsetzung der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn (Landwirtschaft mit Weinbau, Ländliche Hauswirtschaft, Nutztierhaltung für den Heimbereich, Bauern- und Bäuerinnenschule, Berufsreifeprüfung) nun auch die Qualität der Bildung noch weiter gesteigert und an die geänderten Rahmenbedingungen der Wissensvermittlung angepasst.

Die von den Lehrerinnen und Lehrern im Rahmen einer Klausur erarbeiteten neuen pädagogischen Konzepte werden in diesem Schuljahr schrittweise umgesetzt. Dafür wurde an der LFS Hollabrunn ein sogenannter Chill Out-Raum eingerichtet, der den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit bieten soll, aufgetretene Probleme, die im Moment eine Teilnahme am Unterricht nicht zulassen, mit einem Lehrer zu besprechen und so den Kopf wieder für das Unterrichtsgeschehen frei zu bekommen.

Bild (v. l. n. r.): Roman Puchwein, Martin Friedl, Niklas Dolezal, Daniel Ziegler, Lukas Trautenberger und Philipp Kellner fühlen sich im Chill Out-Raum bereits wohl.

Darüber hinaus wurde gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern ein Schulkodex erarbeitet, der die Regeln des Zusammenlebens in der Schule und im Internat beinhaltet und auf dessen Einhaltung sowohl seitens der Lehrkräfte als auch der Schülerinnen und Schüler selbst geachtet wird.

Geplant sind außerdem Freiarbeitsstunden, in denen die Schülerinnen und Schüler eigenverantwortlich mit

ihnen zur Verfügung gestellten Unterrichtsmaterialien den Lernstoff erarbeiten. Die Rolle der Lehrkräfte verändert sich hin zu Coaches, die die Schülerinnen und Schüler unterstützend bei der Aneignung der Lerninhalte begleiten. Ein solches System erlaubt außerdem eine differenziertere Form der Beurteilung.

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger freut sich über die Veränderungen an seiner Schule: „Mit den neuen pädagogischen Konzepten wird es uns gelingen, noch individueller auf unsere Schülerinnen und Schüler und ihre Stärken und Begabungen eingehen zu können."

Gelungenes Sportfest an der LFS Hollabrunn

Bild: Über 30 Minuten betrug der Rekord beim Hulareifen-Bewerb, den Elisabeth Krumböck, BEd. (3. v. r.), betreute.

Um den Zusammenhalt aller Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn noch weiter zu stärken, lautete das Motto der ersten Schulwochen „Gemeinsam sind wir stark". Unter diesem stand auch das von DI Harald Summerer organisierte Sportfest, bei dem alle Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Jahrgänge nicht nur ihr sportliches Können, sondern auch ihre Geschicklichkeit und ihre Fähigkeit zusammenzuarbeiten unter Beweis stellen konnten. So galt es beispielsweise, Gummistiefel so weit wie möglich zu werfen, beim Staffellauf die Schnellsten zu sein oder die Anzahl von Insekten zu erraten. Dass dabei der Spaß nicht zu kurz gekommen ist, braucht wohl nicht extra erwähnt zu werden. Organisator Summerer freute sich über die begeisterte Teilnahme aller Schülerinnen und Schüler: „Ein solcher Event stärkt nicht nur das Gemeinschaftsgefühl, sondern macht Schule einmal mehr zu einem Ort, an dem nicht nur die fachlichen, sondern auch die sozialen Kompetenzen gefördert werden."

Gemeinschaft mit allen Sinnen erfahren

Bild: Gemeinsam feierten die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule den Wortgottesdienst.

Um auch die Kolleginnen und Kollegen aus den anderen Klassen besser kennenzulernen, machten sich alle Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn kürzlich auf den Weg nach Klein Maria Dreieichen, um bei der dortigen Wallfahrtskapelle gemeinsam den von Dipl.-Päd. Norbert Humpel gestalteten Wortgottesdienst zu feiern. Gab es auf dem Fußweg bereits vieles in der Natur zu sehen und zu riechen, ging es bei Humpels Worten ums Zuhören. Unsere fünf Sinne bildeten den Kern einer von ihm dargebrachten Streitgeschichte und die Schülerinnen und Schüler erfuhren einmal mehr, dass der eine ohne den anderen verloren ist, was in den erklärenden Worten dann auch auf die Klassen- und Schulgemeinschaft umgelegt werden konnte. Eine gemeinsame Würsteljause, bei der nun auch der Geschmackssinn zum Einsatz kam, bildete den Abschluss in Klein Maria Dreieichen, bevor es zurück in die Schule ging.

Schülerwallfahrt zum Stift Melk

Am 20. September 2012 fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Niederösterreich statt, die zum Stift Melk führte. Selbstverständlich war auch die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn mit rund 150 Schülerinnen und Schülern mit dabei. „Schüler, Lehrer und Bedienstete setzten mit ihrer Teilnahme ein solidarisches Zeichen der Gemeinsamkeit für Gerechtigkeit und Frieden“, betonte Landesrat Dr. Stephan Pernkopf in seinen Eröffnungsworten. „Mit dieser einmaligen Aktion im Schulbereich unterstreichen die Landwirtschaftsschulen einmal mehr ihre wichtige Funktion bei der Wertevermittlung an die Jugend im ländlichen Raum und weisen auf die vielfältigen Leistungen der österreichischen Landwirtschaft hin. Die Verantwortung für das Leben, die Natur und die Gesellschaft stand bei der Wallfahrt im Mittelpunkt“, so Landesrat Pernkopf.

Diözesanbischof DDr. Klaus Küng hielt den Wortgottesdienst und sprach von einer besonderen Aktion der Schulen, die Gemeinschaft stiftet und den Jugendlichen die Natur und Kultur gleichermaßen näher bringt. „Eine Wallfahrt ist immer auch ein gesellschaftliches Ereignis, sie führt zu Begegnungen und zum Austausch zwischen Menschen. Vor allem

Rund 2000 Schüler pilgerten zum Stift Melk.
(Fotocopyright: Jürgen Mück)

für die neuen Schüler in den ersten Jahrgängen bietet diese Veranstaltung eine gute Gelegenheit Kontakte zu knüpfen und sich einen Überblick über die landwirtschaftlichen Schulen zu verschaffen“, betonte Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald.

Mit einer besonderen Aktion wurde das Ungleichgewicht zwischen der Verteilung der Weltbevölkerung und der Verteilung des Konsums dargestellt. Alle Wallfahrer hatten T-Shirts an, deren unterschiedliche Farben dem prozentuellen Anteil an der Weltbevölkerung der jeweiligen Kontinente entsprachen. Die Verteilung des Konsums und Ressourcenverbrauchs wurde dann durch Regenschirme dargestellt, wodurch klar ersichtlich war, dass der Westen trotz der relativ geringen Bevölkerung die meisten Güter verbraucht.

Großartige Charity-Aktion

Durch das Sponsoring einer Charity-Aktion stellte der Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn einmal mehr unter Beweis, wie wichtig ihm nicht nur der Kontakt zu den Absolventinnen und Absolventen, sondern auch zu denen, die momentan die Schulbank drücken, ist. Zudem unterstrichen die Verantwortlichen die Selbstverständlichkeit der Zusammenarbeit mit anderen Institutionen. Nun aber zu den Details: Die LFS kooperiert bei der Durchführung des Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs bekannterweise mit dem Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasium Hollabrunn. Dieses veranstaltete für den 14-jährigen Levi Grosse, den Sohn einer Kollegin, der nach einer Tumoroperation an der Hüfte auf einen Rollstuhl angewiesen ist, einen Charity-Lauf, um ihm den Wunsch nach einem Handbike zu erfüllen. Selbstredend erklärten sich der Absolventenverband und die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgangs Haustierhaltung bereit, diese Aktion zu unterstützen: Pro gelaufener 400-m-Runde wurden € 5,- gespendet. Der Absolventenverband beteiligte sich mit € 200,- an diesem großartigen Projekt und die sportlichen Schülerinnen und Schüler „verdienten“ sie, indem sie 40 Runden (= 16 km) liefen. Insgesamt wurden im Rahmen dieses Charity-Events 1.298 Runden, also 519,2 km, gelaufen, sodass das Handbike nun gesichert ist. DI Gerhard Gschweicher, Geschäftsführer des Absolventenverbands, bedankte sich bei den Schülerinnen und Schülern für ihre Teilnahme und das Zustandekommen des Sponsorings: „Wir alle wissen, dass es keine Selbstverständlichkeit ist, gesund zu sein. Der Absolventenverband und die Landwirtschaftliche Fachschule sind stolz, mit einer kleinen Geste zu etwas Großem beigetragen zu haben.“

Die Berufsreifeprüfung geht in die fünfte Runde

Bild: Gemeinsam mit den 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmern freuen sich Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Dir. Mag. Ingrid Lehner-Pfennigbauer, Mag. Barbara Kilian und Helga Friedrich (1. R. v. l. n. r.) auf das Schuljahr.

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

Bildungsmesse im Z 2000 Stockerau

Unter dem Motto „Welche Schule mit 14?“ wurde Ende September die 3. Bildungsmesse des westlichen Weinviertels im Veranstaltungszentrum Z 2000 in Stockerau veranstaltet. Sie gab Antworten auf Fragen, die sich bei der Berufswahl, der Suche nach der besten Schule sowie dem passenden Lehrberuf stellen. Selbstverständlich war auch die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn mit einem Messestand vertreten und Lehrerinnen und Lehrer sowie Schülerinnen und Schüler informierten die zahlreichen Gäste über Ausbildungsschwerpunkte, Fächerangebot, Stundentafel und alle Aktivitäten, die an der Schule stattfinden.

Bild rechts: Florian Holzer, Janine Linhart, Mathias Hausknecht und Birgit Stangl (v. l. n. r.) informierten die Besucherinnen und Besucher im Z 2000.

Facharbeiterbriefübergabe

Nach Absolvierung der geforderten Restpraxiszeit von 8 Monaten wurde im Rahmen einer kleinen Feier der Facharbeiterbrief übergeben. Berufsausbildungsreferent DI Gerhard Gschweicherund Direktor Ing. Rudolf Reisenberger gratulieren den frischgebackenen Facharbeitern recht herzlich!

Lesehahn wurde gefeiert

Und wieder ist die Weinernte im Landesweingut Hollabrunn zu Ende und der Lesehahn konnte gefeiert werden. Am 11.10.2012 wurden bei 20° Celsius und somit tollem Lesewetter mit Schülern des 1. Jahrgangs noch die letzten Trauben des Cabernet Sauvignon und des Merlot geerntet, die einmal mehr eine tolle Qualität versprechen. Im Anschluss wurden die Trauben schonend gemaischt und zur Maischegärung vorbereitet. Nach Beendigung der Lese wurde der Traktor von den Schülern mit Weinranken geschmückt, um beim Transport der Trauben in den Keller allen Bewohnerinnen und Bewohnern von Hollabrunn zu zeigen, dass das Ende der Weinlese 2012 gekommen ist und somit der Lesehahn gefeiert werden kann.

Bild (v. l. n. r.): Jakob Öller, Niklas Dolezal, Stefan Haller, Lukas Trautenberger, Walter Pendl, Anton Aigner, Maximilian Buchmayer und Markus Mandl feierten den Lesehahn 2012.

Besuchen Sie unsere Homepage

www.abso.at

die informationsplattform

Karottenernte in der LFS

Anfang Oktober wurden in der LFS Hollabrunn von uns, den Schülerinnen und Schülern des 1. Jahrgangs Haustierhaltung, im Praxisunterricht (Praxisgruppe C) Karotten geerntet. DI Wilhelm Triebel zeigte uns, wie man Karotten richtig erntet. Zuerst muss man mit einer Schaufel in die Erde stechen und sie dann nach hinten kippen. Danach werden die Karotten vorsichtig aus der Erde gelöst. Natürlich durften wir auch ein paar davon kosten. Nachdem wir die Karotten aus der Erde gelöst hatten, mussten wir sie auch noch waschen. Es wurden ca. 6 kg Karotten geerntet, die für unsere Tiere (Hasen, Meerschweinchen, Ratten, Mäuse …) als Futter verwendet werden.

(Rebecca Reich und Eva Stuhr, 1 HT)

Buddys an der LFS Hollabrunn

Ein an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn seit einem Jahr bewährtes Konzept fand am Beginn des Schuljahres seine Fortsetzung. So erklärte sich nach einer Findungsphase ein Teil der Schülerinnen

Bild: Elmedina Limani, Patricia Kettner und Stefanie Ettl (v. l. n. r.) in den Schul-T-Shirts zeigen ihren Mitschülern aus dem 1. Jahrgang den Hollabrunner Stadtplan.

und Schüler des zweiten Jahrgangs (Haustierhaltung, Hauswirtschaft, Landwirtschaft) bereit am Buddy-Programm teilzunehmen und im Laufe des Jahres an einem Trainingsprogramm für Buddys (engl.: Kumpel, Freund) mitzuwirken.

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

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

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

Landesrat Pernkopf besucht NÖ Landesweingut Retz

Von links: Reisenberger, Gerstorfer, Pernkopf, Wurst, Hanousek
Bildnachweis und Copyright: Amt der NÖ Landesregierung, Büro Pernkopf

Das Landesweingut Retz mit der modernsten Mikrovinifikationsanlage Europas genießt seinen exzellenten Ruf weit über die Grenzen des Weinviertels. Diesmal sagte sich hoher Besuch an. Der politisch verantwortliche Landesrat Dr. Stephan Pernkopf informierte sich über die Aktivitäten im Bereich der Versuche und der Forschung.

Der sehr fachkundige Landesrat ließ sich Versuchsanordnungen erklären und verkostete auch die unterschiedlichen Weine, die sich z.B. durch verschiedene Hefen oder Gärtemperaturen unterschieden. Weinbaulehrer DI Florian Hanousek und Versuchstechniker Christian Gerstorfer waren in ihrem Element, da Dr. Pernkopf auch immer Querverbindungen zum Apfel- und Birnenmost herstellte, die sich in der Technologie wenig unterscheiden.

Kellermeister Leopold Wurst und Direktor Ing. Rudolf Reisenberger zeigten dem Landesrat den Bereich der Makrovinifizierung und durften auch auf die jüngsten Erfolge des Landesweingutes verweisen. So gelang zusätzlich zu einer Betriebszertifizierung auch noch ein Medaillenregen bei der Austrian Wine Challenge. Beim Traminer und allen drei Ausbaustufen des Grünen Veltliners wurde jeweils eine Silbermedaille errungen und beim Sauvignon Blanc und dem Grünen Veltliner Eiswein gelang auch noch Gold.

Damit haben beide Landesweingüter der LFS Hollabrunn insgesamt 11 Medaillen bei der AWC erreicht und ihre Kompetenz eindrucksvoll unter Beweis gestellt.

Erfreut zeigte sich Pernkopf auch über das Netzwerk an Partnern. So arbeitet das LWG Retz unter anderem mit der HBLA Klosterneuburg, der Universität für Bodenkultur, den Weinbauverbänden der Landwirtschaftskammer oder auch internationalen Firmen ausgezeichnet zusammen.

„Lehre, Forschung und Praxis sind bei uns eng verknüpft. Damit können wir sowohl für die Schüler, als auch für die Weinbauern den optimalen Service bieten“, fasste Direktor Reisenberger die Leistungen des Weinbaukompetenzzentrums im westlichen Weinviertel zusammen.

Landesweingut Retz ist erster zertifizierter Landesbetrieb

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn hat ihre Weinbaukompetenz einmal mehr unter Beweis gestellt. Nachdem das Landesweingut Hollabrunn einen Weinviertel DAC in den Salon gebracht hat, zieht das Landesweingut Retz als zweiter Schulbetrieb der LFS Hollabrunn nach und schafft als erster Landesbetrieb die Zertifizierung des Qualitätsstandards Weinviertel.

Die Zertifizierung wird von externen Auditoren der LBG Deutschland durchgeführt und umfasst die Bereiche Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit, HACCP, Qualität und Marketing.

Für Direktor Ing. Rudolf Reisenberger war dieser Schritt ein selbstverständlicher. „Wenn neue Qualitätsrichtlinien eingeführt werden, so ist es ganz klar, dass wir als hochqualifizierter Ausbildungs- und Versuchsbetrieb des Weinviertels daran teilnehmen“, so Reisenberger.

Sein besonderer Dank gilt seinem Team in Retz, das stellvertretend durch Kellermeister Leopold Wurst und Büroleiterin Christine Schüller die Auszeichnung im Restaurant Tuttendörfl entgegennehmen durfte.

Bild: 8von links nach rechts): Roman Pfaffl, Christine Schüller, Leopold Wurst, Ulli Hager
8Bildnachweis: Weinkomitee Weinviertel)

Die Verleihung erfolgte durch den Obmann und die Geschäftsführerin des Weinkomitees Weinviertel, Roman Pfaffl und Ulli Hager.

Medaillenregen für die NÖ Landesweingüter Hollabrunn und Retz bei weltgrößter Weinbewertung!

Bild (von links nach rechts): Ing. Johannes Roch, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Kellermeister Franz Müllner

Die AWC organisiert die größte anerkannte Weinbewertung der Welt (www.awc-vienna.at).

Im Jahr 2012 wurden 11.514 Weine von 1760 Produzenten aus 37 Nationen eingereicht. Dabei konnte die LFS Hollabrunn mit 13 eingereichten Weinen insgesamt 12 Medaillen erreichen:

Landesweingut Hollabrunn

Gold: Rubin Carat 2010 (Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot)
Gold: DAC 2011 (auch im Salon)
Silber: Pinot Blanc 2011
Silber: Chardonnay 2011
Silber: Grüner Veltliner 2011

Landesweingut Retz

Gold: Sauvignon blanc 2011
Gold: Grüner Veltliner Eiswein 2011
Silber: DAC 2011
Silber: Grüner Veltliner leicht und trocken 2011
Silber: Grüner Veltliner direkt von der Hefe 2011
Silber: Gewürztraminer Auslese 2011
Silber: Chardonnay 2011

Besonders stolz auf diesen Erfolg sind die Kellermeister Franz Müllner und Leopold Wurst, die Kellerwirtschaftslehrer Ing. Johannes Roch und Ing. Walter Pollak sowie der Leiter der LFS Hollabrunn, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger. „Das Weinbauteam unserer Schule stellt damit einmal mehr unter Beweis, dass die Lehr- und Versuchsbetriebe im Konzert der großen Namen mitspielen können. Ist doch der AWC-Erfolg das zweite Highlight nach der Salonnominierung 2012“, so Direktor Reisenberger. „Unsere Mitarbeiter führen die NÖ Landesweinbaubetriebe, als wenn sie ihre eigenen wären“, erklärt Reisenberger den beeindruckenden Erfolg.

Daneben waren die Investitionen der letzten Jahre, vor allem in Gärsteuerungen und hochqualitativer Verarbeitung ausschlaggebend.

Die LFS Hollabrunn wird nach mannigfaltigen Anmeldungen auch heuer wieder einen Kurs der Bauern- und Bäuerinnenschule (2. Bildungsweg) in Weinbau- und Kellerwirtschaft führen. Klassenvorstand ist Prof. DI Gerhard Gschweicher.

Bild (von links nach rechts): Christian Gerstorfer, Ing. Walter Pollak, Kellermeister Leopold Wurst

NOVEMBER-ABEND

Dürre Blätter weht der Wind.
Lichter bald entflammen.
Wenn die Tage kürzer sind,
rückt man gern zusammen.

Und ein fester Bund entsteht
in vertrauter Runde,
und ein Hauch von Frieden weht
durch die späte Stunde.

Was das lange Jahr gebracht,
was der Tag gegeben,
alles wird jetz noch bedacht.
Still die Spinnen weben.

Franz Gschweicher (Ober-Mixnitz)
aus dem Lyrikband "Ehe der Mohn verblüht"

SchülerInnen des 1. Jahrganges Landwirtschaft 2012/13

Klassenvorstand
Ing. Stefan Amon , BEd.

Aigner Anton
Suttenbrunn

Beer Patrick
Horn

Buchmayer Maximillian
Retz

Dolezal Niklas
Hetzmannsdorf

Friedl Martin
Stronsdorf

Görmer Samantha
Asparn/Zaya

Haller Stefan
Tresdorf

Hammerschmidt Lukas
Rückersdorf

Karl Markus
Haugsdorf

Kellner Philipp
Suttenbrunn

Köppel Jörg
Jetzelsdorf

Kührer Christian
Untergrub

Lohner Bernhard
Großweikersdorf

Mandl Markus
Unterretzbach

Mayr Mario
Ottendorf

Neunteufel Harald
Kleinsierndorf

Öller Jakob
Haugsdorf

Pendl Walter
Glaubendorf

Puchwein Roman
Kleinweikersdorf

Riedl Patrick
Furth

Schmatz Andreas, Seitzersdorf-Wolfpassing

Sukhtulga Tugeekhsaikhan, Hollabrunn

Trautenberger Lukas
Waschbach

Wolf Katharina
Sierndorf

Zach Raphael
Waschbach

Ziegler Daniel
Merkersdorf

SchülerInnen des 1. Jahrganges Hauswirtschaft 2012/13

Klassenvorstand Elisabeth Krumböck, BEd

Bader Patricia
Großnondorf

Bauer Lisa
Grund

Bednar Agnes
Wullersdorf

Bednar Maria
Wullersdorf

Bednar Veronika
Patzmannsdorf

Christian Julia
Merkersdorf

Eigner Natalie
Untermarkersdorf

Geist Katharina
Pleissing

Gruber Stefanie
Sierndorf

Huber Sebastian
Ziersdorf

Novak Jessica
Karnabrunn

Pelzer Katja
Aspersdorf

Roch Melanie
Kammersdorf

Schönhofer Birgit
Haslach

Semmelmeyer Stefanie
Stranzendorf

Seifried Eva
Oberstinkenbrunn

Stockinger Vanessa
Hadres

www.abso.at
dieinformationsplattform

SchülerInnen des 1. Jahrganges Nutztierhaltung 2012/13

Klassenvorstand
Christine Eliskases MA

Arnauer Jessica
Ziersdorf

Bauer Nadine
Untermallebarn

Bittenauer Thomas
Stronsdorf

Dattler Julia
Bisamberg

Dunkl Kristina
Wien

Eibl Patrick
Buch-Hartberg

Foldyna Stefan
Oberstinkenbrunn

Friedl Stefanie
Großwiesendorf

Gaschnitz Jaqueline
Fahndorf

Gross Bianca
Wittau

Hahn Kerstin
Hollabrunn

Hofbauer Michelle
Stoitzendorf

Hummel Claudia
Karlstein/Thaya

Krickl Johannes
Oberschoderlee

Kühlmayer Jana
Weitersfeld

Lehner Yvonne
Stockerau

Malli Jacquelin
Frauendorf

Michalek Bianca
Kollnbrunn

Ochs Erich
Niederrußbach

Ratzka Ines
Tiefenthal

Reich Rebecca
Riegersburg

Rissling Diana
Röhrawiesen

Röhl Pauline
Steinberg-Dörfl

Safer Lorena
Groß Radischen

Schandl Melanie
Eisgarn

Schmidt Alexandra
Guntersdorf

Städtner Julia
Kleinsierndorf

Stuhr Eva
Enzersdorf/Staatz

Trucka Philipp
Kleinkadolz

Weinhappel Sabrina
Göllersdorf

Winter Victoria
Langenzersdorf

SchülerInnen des Berufsreifeprüfungslehrganges 2012/13

Klassenvorstand
Mag. Barbara Kilian

Bauer Tanja
Klein Ulrichschlag

Bernhard Marlene
Weissenkirchen

Brunner Katharina
Feistritz/Wechsel

Dattes Theresia
Klostertal

Dögl Pia
Muggendorf

Ecker Martin
Pernersdorf

Friewald Gabriel
Pixendorf

Golda Alexandra
St. Andrä-Wördern

Holzinger Klara
Schweiggers

Landauer Stefan
Tattendorf

Lang Nathalie
Ofenbach

Legat Carina
Leibnitz

Malecek Maximilian
Eichgraben

Pendl Viktoria
Radlbrunn

Pernerstorfer Florian
Reinprechtspölla

Polakovics Katharina
Marchegg

Preuer Doris
Lobenstein

Schweitzer Sarah
Wien

Schwungfeld Lena
Neuruppersdorf

Struber Johannes
Weikersbach

Walzer Tatjana
Neuberg

Wortha Verena
Laa/Thaya

Zehetgruber Katharina Guntersdorf

Zhang Rosabelle
Wien

Neu im Team seit Schulanfang

Maria Schrimpl
Küche

Martha Schwayer
Reinigung

Eva Marschel
Reinigung

Mag. Verena Kucera-Hirzinger, BEd.

Lebenslanges Lernen ist heute ein wichtiges Motto für viele, das auch mich seit langem begleitet, nicht alleine durch meine bisherige Bildungs- und Berufslaufbahn, sondern auch bei so vielen Gelegenheiten im Alltag.
Ich bin in Tirol aufgewachsen und zur Schule gegangen, habe nach der Matura Biologie in Wien studiert und auch bis vor wenigen Wochen auf der Universität Wien als Süßwasserökologin im wissenschaftlichen Bereich und in der Lehre gearbeitet. Berufsbegleitend habe ich dann während der vergangenen zwei Jahre eine pädagogische Ausbildung auf der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Ober St. Veit absolviert.
Privat lebe ich nun seit acht Jahren mit meinem Mann, unseren zwei Töchtern, meinen Eltern und etlichen Haustieren in Grafenwörth. Wir haben dort ein altes Bauernhaus renoviert, aber da uns die Ideen nie ausgehen, sind wir immer noch nicht ganz fertig - auch das wird uns wohl ein ganzes Leben lang mit Freude beschäftigen.
Seit einigen Wochen hat der Begriff des „lifelong learning“ nochmals an persönlicher Bedeutung gewonnen, denn mit meinem Berufswechsel an die LFS Hollabrunn hat sich das lange Erlernte mit viel praktischem Leben erfüllt. Ich bin sehr froh, seit September dem Lehrerteam angehören zu dürfen, und freue mich, hier Ökologie, PU Vivaristik, Politische Bildung, Englisch und vielleicht einmal noch andere Fächer unterrichten zu können. Schon die ersten Wochen haben gezeigt, wie spannend und abwechslungsreich das Leben an dieser Schule ist. Ich freue mich auf jede weitere Woche in Hollabrunn!

Marieluise Specht, BEd.

Schon seit den ersten Tagen meiner pädagogischen Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik lege ich Wert auf Methodenvielfalt und einen abwechslungsreichen Unterricht.

Persönlich liebe ich die Natur und lange ausgedehnte Ausritte mit meinem Haflinger, der auf dem elterlichen Hof untergebracht ist.

Erst kurz vor dem Abschluss der HBLA Sitzenberg habe ich mich entschieden Lehrerin zu werden. Heute freue ich mich diesen Beruf ausüben zu dürfen. Um ein zweites Standbein zu haben, hole ich derzeit das Lehramt für Hauptschulen an der Pädagogischen Hochschule Niederösterreich nach.

Clevere Schüler/innen bringen Freude in mein Leben, daher versuche ich bei jedem Lernenden seine Stärken zu finden.

Hier in Hollabrunn fühle ich mich als Junglehrerin gut in das Team integriert. Danke, dass mich so viele Kollegen und Kolleginnen täglich unterstützen.

Theater ist mein zweites Hobby, denn in meinem Heimatort Stössing spiele ich schon das fünfte Mal mit. Die Vorstandsfunktion bei der Landjugend musste ich leider zurücklegen, da ich meine Zeit lieber in die Vorbereitung meines Unterrichts investiere.

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...

... zur Pensionierung am 31. Oktober 2012

Ing. Margit Pichler

... zur Hochzeit am 22. September 2012 in St. Leonhard/Salzburg

DI Karin Zenger und Gatten Gerhard

... zur Geburt ihres Sohnes Leonhard am 17. September 2012

DI Grethe Wagner

Boden ist ein wertvolles Gut

Neuer Universitätslehrgang „Ländliches Liegenschaftsmanagement“ an der Universität für Bodenkultur Wien

Im Februar 2013 startet der Universitätslehrgang „Ländliches Liegenschaftsmanagement“ an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU). WissenschafterInnen entwickelten diesen zweijährigen, berufsbegleitenden und deutschsprachigen Kurs in Zusammenarbeit mit dem Verband *Land & Forst Betriebe Österreich*.

Im Fokus steht der Boden als wertvolles Gut. Das neue Weiterbildungsangebot der BOKU vermittelt grundlegende Kompetenzen und ein vertieftes Wissen über die Verwaltung und Dokumentation, die Bewirtschaftung, die Bewertung sowie die Entwicklung von Liegenschaften im ländlichen Raum. Großer Wert liegt auf einer praxisorientierten Wissensvermittlung. Projektbezogenes Lernen und Exkursionen im In- und Ausland stellen die Umsetzung, die Anwendung und die Festigung der erworbenen Kenntnisse sicher. Zur individuellen Vor- und Nachbereitung der einzelnen Lehr- und Lern-Module im Selbststudium dienen ausführliche Unterlagen und e-Learning. ExpertInnen aus Wissenschaft, Verwaltung und Praxis engagieren sich als Lehrende. Nach positiver Absolvierung der zehn Module und einer fachübergreifenden Abschlussarbeit schließen die TeilnehmerInnen als „AkademischeR LiegenschaftsmanagerIn“ ab.

Zur Teilnahme am Lehrgang „Ländliches Liegenschaftsmanagement“ braucht es Matura mit Berufserfahrung (3 Jahre bei AHS, 1 Jahr bei BHS) oder ein abgeschlossenes Universitäts- bzw. Fachhochschul-Studium (Bakkalaureat). Eine Meisterprüfung oder eine äquivalente Ausbildung mit mindestens fünf Jahren Berufserfahrung ermöglicht auch den Zugang zum Universitätslehrgang. Die Zahl der Plätze ist auf 30 beschränkt.

Der Lehrgang umfasst 11 Wochenendblöcke, die auf vier Semester verteilt sind. Die Kosten für den Kurs betragen € 6.500,-- pro Jahr. Bewerbungen (inklusive Abschlusszeugnissen, Lebenslauf und Motivationsschreiben) sind bis 30. November 2012 an folgende Adresse zu senden:

Universität für Bodenkultur Wien
Zentrum für Lehre - Arbeitsbereich Weiterbildung
Gregor Mendel-Straße 33
A-1180 Wien

oder per E-mail (im pdf-Format) an: ***liegenschaftsmanagement@boku.ac.at***

Stimmen zum Kurs:

Univ.Prof. DI Dr. DDDr. h.c. Martin H. Gerzabek, Rektor der Universität für Bodenkultur Wien:

Ich bin überzeugt, dass der Universitätslehrgang „Ländliches Liegenschaftsmanagement“ die einmalige Möglichkeit bietet, mit sehr erfahrenen Persönlichkeiten aus dem Liegenschafts-, Agrar- wie auch Forstwesen und mit WissenschafterInnen in Kontakt zu treten und an praxisnahen Beispielen wichtige Grundlagen des Liegenschaftsmanagements interdisziplinär kennenzulernen. Da Österreich einen täglichen Flächenverbrauch von mehreren Hektar hat, gewinnt ein nachhaltiges Landmanagement immer mehr an Bedeutung.

Dipl.-Ing. Felix Montecuccoli, Präsident des Verbandes Land & Forst Betriebe Österreich:

Ländliches Liegenschaftsmanagement erfordert heute mehr denn je interdisziplinäre Ausbildung und Erfahrungen. Neben Land- und Forstwirtschaft spielen rechtliche Aspekte, ökonomische und soziale Notwendigkeiten aber auch das Wissen um die Weiterverarbeitung der produzierten Rohstoffe eine wesentliche Rolle. Mit dem Universitätslehrgang wird nun eine perfekte Ergänzung zu den Kernfächern an der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) angeboten. Dieser Lehrgang deckt den Bedarf der Praxis und nutzt die vielfältigen Kompetenzen der BOKU und das Netzwerk erfahrener Praktiker.

Weiterführende Informationen:

Homepage des Universitätslehrganges: *www.liegenschaftsmanagement.boku.ac.at*

Für Rückfragen steht Ihnen Dipl.-Ing. Elsa Ferstl per E-mail *(liegenschaftsmanagement@boku.ac.at)* und telefonisch (+43/1/47654 1060 oder +43/664/885 864 36 - Mo – Fr, 9 – 14 Uhr) zur Verfügung.

FACHARTIKEL

Der Weinjahrgang 2012

Überlegungen zur Jungweinbehandlung

Ing. Johannes Roch

Ein aufregendes Weinjahr neigt sich dem Ende zu. Turbulent während des Jahres – ruhig während der Lese. Aufgrund der Frostschäden und Trockenheit ist eine bescheidene Ernte eingefahren worden (etwa 60 % eines Normaljahres), die jedoch von hoher Qualität zeugt.

Die Weinernte ist abgeschlossen, die meisten Weine sind vergoren, etliche Jungweine sind bereits im Verkauf.

Analytik des Jahrganges 2012:

Alkohol: Ansprechende, aber nicht zu hohe Alkoholausbeuten. Die Überschreitung der Obergrenze für „Weinviertel DAC“ sollte heuer selten Probleme bereiten.

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

Eiweiß: Die Eiweißwerte entsprechen dem Vorjahr. Nach entsprechender Mostbentonitgabe muss man bei GV mit bis zu 150 g/hl rechnen, bei allen anderen Sorten bis 100 g/hl.

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

Fehlentwicklungen:

Gärstockungen bereiten heuer weit seltener Probleme.

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

Jungweinbehandlung:

1. Endvergärung kontrollieren: mit „Clinitest“ einfach möglich. Bei noch vorhandenem Zuckerrest den Wein aufwärmen und Hefenährsalz (10 g/hl) zusetzen.
2. Umziehen: „Gebot der Stunde“. Um harmonische und volle Weine zu erreichen, ist anzuraten, die Weine rasch zu ziehen und danach auf der Feinhefe zu lagern.
3. Jungweinschwefelung: Entweder zum Zeitpunkt des Umziehens (= sichere Variante) oder nach einigen Wochen Lagerung auf Feinhefe. In jedem Fall ist aber eine SO_2-Gabe von 70 bis 75 mg/l zu empfehlen, um die Weine rasch SO_2-stabil zu machen und ein mehrmaliges Nachschwefeln somit zu verhindern. (Gelegentlich gab es im Vorjahr Probleme mit der Überschreitung des Grenzwertes bei GesamtSO_2 !)
4. Säureharmonisierung: Bei Frühsorten (Mth, FrV) kann nach Weinsteinausfall die Gesamtsäure vereinzelt zu nieder erscheinen. Mit Milchsäurezusatz kann hier abgeholfen werden (jedoch nur nach Vorversuch!)
5. Bei allen anderen Sorten (GV, RR, Wb) wird in den meisten Fällen eine kleine Säureregulierung vorzunehmen sein. Diese hat jedoch sehr gefühlvoll zu erfolgen, um die Struktur der Weine zu erhalten.
6. Gerbstoffbehandlung: kleine Korrekturen werden mit den bekannten Behandlungsmitteln (PVPP, Degustin, Sensovin) nach Vorversuch durchgeführt.
7. BSA bei Rotwein: Aufgrund der geringen Apfelsäurewerte sind durch einen BSA auch nur geringe Säureverringerungen zu erwarten. Trotzdem ist diese Maßnahme für die biologische Stabilität (in weiterer Folge) zu empfehlen.

Fruchtbetonte, klare und harmonische Weißweine sowie farbkräftige und dichte Rotweine reifen heran, die unseren Konsumenten viel Trinkspaß bereiten sowie unsere Winzer für ihre Geduld im stressreichen Weinjahr 2012 belohnen werden.

Veranstaltungen und Termine

Erste Hilfe-Grundkurs (16 Stunden)

Zielgruppe für diesen Kurs sind betriebliche Ersthelfer sowie Jagdscheinanwärter, Giftbezugspersonen, Führerscheinwerber sowie Personen, welche sich ein Erste Hilfe-Grundwissen aneignen wollen.
In diesem Kurs werden die lebensrettenden Sofortmaßnahmen bei verschiedenen Unfällen und Notfällen vermittelt:

- Notruf
- Rettungskette
- Starke Blutung
- Herzdruckmassage und Beatmung
- Vergiftung
- Verbrennung
- Herzinfarkt
- Schlaganfall
- Wundversorgung

Teilnehmerzahl: Max 20 Personen, **Kurskosten 55 €**

Kurstermine:
jeweils 4 Abende von 18.00 - 22.00 Uhr

Kurs 1: Dezember 2012
MO. 03.12.2012, MI. 05.12.2012,
DI. 11.12.2012 und DO. 13.12.2012

Kurs 2: Jänner 2013
DI. 08.01.2013, DO. 10.01.2013,
MO. 14.01.2013 und MI. 16.01.2013

Kursanmeldung:
LFS Hollabrunn, Tel.: 02952/2133

Schulung für Weinproduzenten & Winzer:

Umsatzsteigerung im Weinverkauf

Inhalt:
Neben den klassischen Vertriebswegen wird auch im Bereich der Weinproduzenten & Winzer das Internet als Vertriebsform immer wichtiger. Die Schulung gibt Ihnen einen Überblick, welche Möglichkeiten das Internet für Verkaufssteigerungen speziell für Weinproduzenten & Winzer bereithält.

Eine Ergänzung für alle Vertriebswege: Verkaufsfördernde Maßnahmen durch „Social Media“
Wie lassen sich die Online-Möglichkeiten optimal ausnutzen?
Welche Schwerpunkte sollte man legen?
Worauf kommt es bei einer gelungenen Online-Präsenz an?

Themenschwerpunkte:
Trends & Entwicklungen im Weinverkauf
Die wichtigsten Internetverkaufsplattformen und deren Nutzung

Teilnehmerzahl: Max. 10 Personen
Durchführung: 2 x 4 Stunden
Termine: bitte telefonische Anfrage 02952/2133

Wir beraten Sie gerne in unseren Weinlabors

Öffnungszeiten:

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

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

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

41. Bezirksbauernball

am Samstag, dem 19.01.2013,
im Stadtsaal Hollabrunn

Einlass: 19.30 Uhr
Beginn: 20.30 Uhr
Musik: „Sunny Hills“

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

Tel.: 02952/2283

Kursprogramm Absolventenverband der LFS Hollabrumm 2012/13

Kursanmeldung unbedingt erforderlich

Tel.: 02952/2133/202 - Waltraud Schuster

weitere Kursinformationen unter
www.diefachschule.at
www.abso.at

Datum	Zeit	Veranstaltung	Kosten	Referent
Termin auf Anfrage (Fr + Sa Termine) 24 UE	Fr: 18.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 13.30	**EDV - Homepage Workshop** LandwirtInnen und SelbstvermarkterInnen benötigen für ihre Betriebe und für den Verkauf ihrer Produkte eine Homepage, auf der sie im Internet ihre Produkte einem breiten Publikum präsentieren können. Themen: Homepage erstellen, Struktur erarbeiten, Fotos und Texte anlegen, Bestelllisten verwalten, Online-Bestellungen ermöglichen	€ 100,00	Mag. Ronald Schuster
Start: 16.11.12 Ende: 17.11.12 12 UE	Fr: 18.00 - 22.00 Sa: 08.30 - 15.30	**EDV - Digitales Profibild -** BILDBEARBEITUNGSKURS Ein Bild sagt mehr als 1000 Worte. Neben Grundlagen wie z.B. der professionellen Fotoarchivierung auf Ihrem Computer lernen Sie professionelle Bildbearbeitung. Mit dem fortschrittlichen Gratisprogramm paint.net retuschieren Sie demnächst Ihre Bilder und erstellen Fotomontagen. Selbstverständlich erstellen Sie auch ein Internetalbum - damit Ihre Bekannten über das Internet Ihre Bilder betrachten können.	€ 55,00	Mag. Ronald Schuster
Start: 24.11.12 Ende: 21.12.12 32 UE	Fr: 17.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 14.30	**Mein Einstieg in die EDV** Sie üben am Computer das selbständige Arbeiten, das Erstellen und Gestalten von Schriftstücken sowie das Anwenden des Internets zur Informationssuche und den Umgang mit der elektronischen Post.	€ 140,00	Mag. Ronald Schuster
Start: 07.01.13 Ende: 09.01.13 24 UE	8:00 - 16:00	**Staplerführerschein** Verordnung gem. BGBl.Nr.441/1975 über Führen von Staplern mit motorischem Antrieb für die Fahr- und Hubbewegung. Die notwendigen Fachkenntnisse im Sinne des § 2.	€ 220,00	Dr. Krenn
10.01.13 4UE	17:00 - 21:00	**Schluss mit frustig über den richtigen Einsatz von Schokolade** Sich selbst besser akzeptieren können, die inneren Kritiker besiegen, falsche Idealbilder abbauen, einfache Wege zu einem besseren Selbstwertgefühl, vom Opfer zur Gestalterin/zum Gestalter des Lebens ...	€ 20,00	Dipl.-Päd. Rudi Weiß, Dipl. Ehe- und Familien-berater
Start: 11.01.13 Ende: 23.03.13 88UE	Fr: 18.00 - 21.00 Sa: 08.30 - 14.30	**EDV - ECDL Kompaktlehrgang** Aufbaukurs zum Europäischen Computer Führerschein (anerkannte internationale EDV-Qualifikation), je nach Modul 8 oder 16 Unterrichtseinheiten. Module 1-7: Grundlagen der Informationstechnologie, Computerbenutzung und Dateimanagement, Textverarbeitung (Word), Tabellenkalkulation (Excel), Datenbank (Access), Präsentation (Power Point), Information und Kommunikation (Internet). Heute muss jeder seine Fertigkeiten im Umgang mit dem Computer am Arbeitsplatz oder bei der Jobsuche nachweisen können. Wer den ECDL absolviert hat, ist in der Lage, den Computer als Werkzeug in der täglichen Arbeit effizienter zu nutzen. Gleichzeitig ist der ECDL die Grundlage für weiterführende und auf den jeweiligen Bedarf abgestimmte, spezialisierte Computerschulungen.	€ 330,00	Mag. Ronald Schuster

17.01.2013 4UE	17:00 - 21:00	**Wege zur mentalen Gesundheit** Mental heißt "im Geist (in Gedanken)". Unser Geist, unsere Gedanken haben Einfluss auf unsere (mentale) Gesundheit. Einmal bewusst gemacht, können wir durch Training unser Wohlbefinden verbessern. Bei diesem Seminar werden verschiedene Mental-Techniken der geistigen Psychohygiene vermittelt, um so eine gewisse Widerstandsfähigkeit zu entwickeln und sich dadurch mehr eigene Lebensqualität zu schaffen, um trotz der Herausforderungen des Lebens immer wieder in die innere Mitte zu kommen und Zugang zur eigenen Kraft zu finden.	€ 20,00	Grethe Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungs-trainerin
19.02.2013 4 UE	17:00 - 21:00	**So denken Sieger** Die Einstellung von erfolgreichen Sportlern für das Lernen, die eigene Weiterentwicklung und die Zielerreichung im Sport und Privatleben nutzen. Erfolg ist Kopfsache. Sich motivieren und die eigenen Ziele selbstbewusst verwirklichen, selbst immer wieder dazu lernen und sich weiter entwickeln - dieses und vieles mehr kann man von erfolgreichen Sportlern lernen. Klare Gedanken und Vertrauen in sich selbst sind die Schlüssel zum privaten und wirtschaftlichen Erfolg. All dies wird mit Übungen für jeden Einzelnen und in der Gruppe erlebbar.	€ 20,00	Klaus Leitner, Akad. Sozial- und Bildungsmanager
Start: 05.04.2013 Ende: 25.05.2013 80 UE	Fr: 18.00 - 22.00 Sa: 08.30 - 12.30	**ECDL Advanced - Master** Dieser Kurs führt Sie konsequent zum Expertenwissen der wichtigsten Office Anwendungen. Ziel ist es, Word, Excel, Power Point und Access in ihrer gesamten Funktionalität zu beherrschen. Der Kursinhalt umfasst den gesamten Lehrplan des internationalen Zertifikats "ECDL Advanced" und garantiert damit höchste Qualität. Für jedes absolvierte Modul erhalten Sie ein Zertifikat, sobald Sie alle Module haben, werden Sie außerdem mit dem "Advanced Master" ausgestattet	€ 300,00	Mag. Ronald Schuster
Start: 24.05.2013 Ende: 25.05.2013 12UE	Fr: 18.00 - 22.00 Sa: 08.30 - 16.30	**Fotobearbeitung - ein Fotobuch erstellen** Fotos speichern und verwalten, Bilder bearbeiten, Erstellen eines Fotobuches, Foto-CD erstellen, digitale Bilder im Internet veröffentlichen	€ 60,00	Mag. Ronald Schuster
Termin Februar 2013	09:00 - 16:00	**Obstbaumschnittkurs** Nach einer theoretischen Einführung wird anhand praktischer Übungen gezeigt, wie junge und alte Bäume sinnvoll geschnitten werden.	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
Termin März 2013	09.00 - 16.00	**Schnapsbrennkurs** Herstellung von Bränden und Likören in Theorie und Praxis, Grundlagen des Brennens, gesetzliche Bestimmungen, Maischebehandlung, Brennereigeräte, Raubrand, Feinbrand, Abstimmung des Brandes, fehlerhafte Brände, praktischer Abtrieb eines Feinbrandes mit Vorlauf-/Nachlaufabtrennung, Likörerzeugung, Verkostung verschiedener Brände und Liköre	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
Termin März 2013	08:00 - 12:00	**Veredelungskurs** Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart "Kopulation" beim Apfel	€ 25,00	Ing. Johannes Roch
04.04.13	09:00 - 17:00	**Mein Denken und Reden steuert mein Leben!** Wie rede ich mit mir und wie wirken meine Worte und Gedanken auf mich? Wie kann ich durch Gedanken mein Leben beeinflussen? Wesentlich dabei sind innerer Dialog, richtige Wortwahl, Selbstprophezeiung, Glaubenssätze, innere Einstellung, Körperhaltung.	€ 40,00	Ing. Monika Gruber, dipl. integrative Kinesiologin nach Amate i.A.

Erlesenes aus der Landwirtschaft

„Der Wein und meine pannonische Kindheit“ -

Fortsetzungsgeschichte

Das Fest

Offiziell war es das Golser Volksfest mit Bezirksweinkost, aber alle sprachen nur vom „Fest“. Es war und ist das Ereignis im Seewinkel und entsprechend stolz ist die Bevölkerung auf diesen Event im August. Ansässige Firmen bestritten Fachmessen und das Weinzelt beherbergte eine riesige Weinkost mit allen Tröpferln des Bezirkes. Eisweine, Strohweine, Spätlesen und Ausbruche dominierten das Sortiment und wurden alle Jahre noch süßer, unabhängig von Witterung, Erntemengen und Mostgraden. Den Hintergrund dieser Entwicklung sollten wir erst 13 Jahre später schmerzlich erfahren, aber im Jahre 1972 war die Weinwelt in Gols noch heil. Ich zählte 11 Lenze und sollte dieses Jahr meine erste Erfahrung mit dem Naturprodukt Wein machen. Und dies sogleich richtig intensiv.

Schuld war mein Onkel. Zumindest behaupteten dies meine Mutter und meine Großmutter. Der Onkel war ein Faktotum. Als Parndorfer Kroate mit russischer Mutter und ungarisch sprechender Schwiegermutter war er multilingual. Dies brachte den gelernten Maurer zur österreichischen Staatsbahn, wo er multikulturelle Gleisreparaturtrupps befehligte. Er konnte in allen serbokroatischen Sprachen herrlich schimpfen und war für mich ein Quell meines Sprachinteresses. Meine Großmutter beherrschte zwar auch viel schmutziges Wortgut in ihrem ungarischen Sprachschatz, blieb mir aber nach strengen Anweisungen meiner Mutter die deutschen Übersetzungen schuldig.

Der Onkel war ein Bär von einem Mann. Ich kannte ihn als Maurer, Eisenbahner und passionierten Jäger. Einige Male durfte ich ihn bei seinen weidmännischen Aktivitäten im mittelburgenländischen St. Martin begleiten. Ich hatte erst viel später realisiert, dass ich damals mit einem echten Wilderer unterwegs war, denn eine Jagdprüfung hatte der Onkel nie abgelegt. Zwei Gegebenheiten sind mir in ewiger Erinnerung. Zum einem benutzte der Onkel keine Blinker bei seinen Autos. Seine Argumentation war einleuchtend: „Ich weiß, wo ich hin will, und die anderen geht es nichts an.“ Zum anderen hatte er einiges im Bezirkskrankenhaus Kittsee zu Bruch gehen lassen. Da war er allerdings unschuldig. Schlecht narkotisiert bei einer Routineoperation erwachte er am OP-Tisch und zog im Halbdämmern eine Spur des Schreckens und der Verwüstung durch einige Stationen des Spitals, bis er endlich von einer ganzen Armee an Krankenpflegern überwältigt werden konnte.

Seine größte Freude war der Alkohol. Wobei er aber nicht auf Wein fixiert war, sondern auch dem Bier und dem Schnaps sehr gerne zusprach. An diesem Tag am Fest wieder einmal sehr heftig. Ich war mit ihm im Weinzelt, gekleidet mit einem neuen schwarzen Anzug, der meinem Status als Bauernsohn entsprach und nicht gerade billig gewesen war. Es wurde gesungen, getrunken und auf den Tischen getanzt, als er plötzlich mein Kracherl gegen ein Achtel Wein austauschte. Das Lied handelte von den Monaten des Jahres und wer in einem solchen besungenen Monat Geburtstag hatte, durfte aufstehen und sein Glas leeren. Es schmeckte mir auf Anhieb und bald hatte ich in allen Monaten Geburtstag. Einer kurzen euphorischen Phase mit einer beträchtlichen Menge an Wein folgte eine baldige Übelkeit, die mich in die frische Luft hinter das Zelt hinaustrieb. Es rührten sich mehrere Körperöffnungen gleichzeitig und ich verlor nicht nur meinen Gleichgewichtssinn und meine Muttersprache, sondern auch die Kontrolle über meine Körperausscheidungen. Ich setzte mich also in die Richtung in Bewegung, in der ich das Haus der Großmutter und mein Bett vermutete. Da ich aber weder den Ausgang vom Festgelände fand, noch die Brücke über den Abwassergraben, musste ich sowohl einen hohen Zaun, als auch einige schmutzige Wässer überwinden. Nach meinem Anzug zu urteilen, war ich wohl komplett in der Brühe gelegen. Dann verliert sich meine Erinnerung. Ich erwachte bekleidet, zerrissen, dreckig und stinkend im Bett, wo ich es irgendwie hingeschafft hatte. Neben mir die schimpfende Großmutter und meine Mutter, die eilig von Bruck herbei geordert worden war. Ich hatte nichts zu lachen und wurde vom Großvater im Stich gelassen, der sich bei weiblichem Zank immer nobel im Keller verkroch. Wer aber vollends die Flucht ergriffen hatte, war mein Onkel. Er schaffte es offensichtlich, sich durch plötzliche wichtige Termine und Arbeiten einige Tage nicht blicken zu lassen. Geteiltes Leid wäre halbes Leid gewesen, aber leider war ich dem Zorn der weiblichen, engen Verwandtschaft allein ausgesetzt. Da wurde mir klar, dass die großen und starken unter den Männern nicht immer die mutigsten sein müssen.

Fortsetzung folgt...

Direktor R. Reisenberger

Kochen für Teenies

Herbstliches – süß und pikant

Die nächsten beiden Rezepte wurden uns dankenswerterweise vom Heurigenlokal der Familie Loislandl zur Verfügung gestellt.

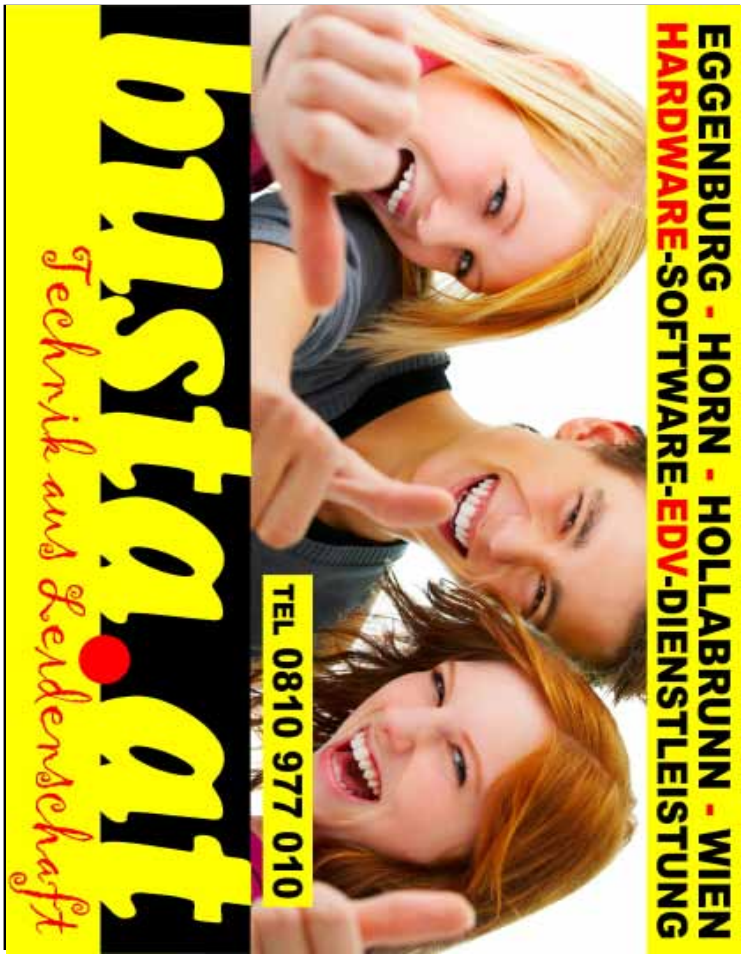
Veltlinercreme:
Zutaten:
1/16 l Traubensaft, 2 Dotter, 1/8 l Veltliner, 40 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 3 Blatt Gelatine, ¼ l Schlagobers
Zubereitung:
Traubensaft mit Dotter glatt rühren. Veltliner, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Den Traubensaft unter die Veltlinermischung ziehen und leicht erhitzen, bis die Masse leicht bindet. Vorsicht, nicht aufkochen. Sodann die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen. Danach kalt rühren. Vor dem Stocken geschlagenes Obers unter die Masse heben. Mit Weintrauben, Beeren, Minzeblättern und Schlagobers garnieren.

Vanille-Maroniparfait

Zutaten:
2 Eier, 80 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, ½ frische Vanilleschote, 20 g Maronipüre, 0,2 l Schlagobers
Zubereitung:
Eier, Vanillezucker, Kristallzucker und Mark der Vanilleschote über Wasserdampf warm aufschlagen, danach kalt rühren. Maroni unter die Masse ziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen und tiefkühlen. Auf einem Beerenspiegel oder auf flambierten Früchten anrichten und mit Schlagobers und Minzeblättern servieren.

Zucchini-Zwiebel-Relish
Zutaten: 3 kg Zucchini, 1 kg Zwiebel, 2 EL Salz, 1 kg Zucker, 1l Kräuteressig, 3 Esslöffel Senf, 3 EL Curry, 3 EL Paprikapulver, 2 EL Cayennepfeffer, 3 EL Mehl
Zubereitung: Zucchini und Zwiebeln klein würfeln oder grob raspeln, Salz hinzufügen und über Nacht stehen lassen. Ausdrücken und mit Essig, Zucker und Senf 30 Minuten kochen. Die letzten 10 Minuten restliche Gewürze hinzugeben. Zum Schluss mit Mehl binden. Heiß in saubere Gläser füllen und umgedreht erkalten lassen.
Dieses Relish ist gut zu kalter Jause, als Dip oder als Beilage geeignet.

Gutes Gelingen wünschen Margit Pichler und Karin Pickl-Herk



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 23.10.2012
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.