P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 2/2013

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

STALLFEST

350-Jahrjubiläum

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE HOLLABRUNN

110 Jahre

1903 - 2013

30 Jahre **Schule am Sonnleitenweg** 1983 – 2013

120 Jahre **Landesweingut Retz** 1893 – 2013

90 Jahre **Absolventenverband** 1923 – 2013

das individuelle erlebnis

www.diefachschule.at

die fachschule

Mittwoch, 8. Mai 2013

EDITORIAL

Das Jahr 2013 – ein Jubiläumsjahr für die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn, den Absolventenverband und das Landesweingut Retz. In Summe sind das 350 Jahre an Beständigkeit und Tradition aber auch an Entwicklung und Innovation, die wir im Rahmen des heurigen Stallfestes am 8. Mai gebührend feiern wollen. Kommen Sie und feiern Sie mit!

INHALT

Programm Stallfest 3

Aus dem Verband 4

Aus der Schule 7

Veranstaltungen und Termine 12

Erlesenes aus der Landwirtschaft 14

Kochen für Teenies 15

In jede hohe Freude mischt sich eine Empfindung der Dankbarkeit.

Marie Freifrau von Ebner-Eschenbach (1830 – 1916)

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unserer Schule!

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger

350 Jahre klingt viel und ist es auch. Der Zufall wollte es so, dass vier Jubiläen gleichzeitig zu feiern sind, und wir kommen diesem Anlass natürlich freudig nach. Am diesjährigen Stallfest am 8. Mai 2013 können wir uns über 110 Jahre LFS Hollabrunn, 30 Jahre Schulneubau, 90 Jahre Absolventenverband und 120 Jahre Landesweingut Retz freuen.

Da eine Schule keinen Selbstzweck darstellt und derartige Zeitspannen nicht selbstverständlich sind, ist es Zeit Danke zu sagen.

Mein Dank gilt in erster Linie der Region und allen Eltern, die uns ihre Kinder seit Generationen anvertrauen. Wir werden sowohl als landwirtschaftliche Ausbildungsstätte, als auch als regionale Schule des Bezirkes Hollabrunn wahrgenommen und sehen uns diesen beiden Aufträgen verpflichtet. Nicht selten unterrichten wir Schüler, deren Eltern, Großeltern und sogar Urgroßeltern schon bei uns waren.

Die Stadt Hollabrunn hatte und hat seit der Gründung der „niederen Ackerbauschule in Oberhollabrunn“ 1903 großes Interesse an diesem Schultyp und unterstützt uns in allen Belangen. Dafür ein herzliches Dankeschön an den Bürgermeister und seine Mitarbeiter. Dies gilt im Zusammenhang mit dem Landesweingut auch für die Stadt Retz, deren Verantwortliche immer ein offenes Ohr für uns haben.

Wir sind übrigens die zweitälteste Schule Hollabrunns und kooperieren mit der ältesten Schule, dem Erzbischöflichen Gymnasium im Rahmen eines Berufsreifelehrganges. Auch hier gilt mein Dank der Direktorin und ihrem gesamten Team.

Dass Landwirtschaft und Gewerbe gut harmonieren können, zeigt unsere intensive Partnerschaft mit der Landesberufsschule für Fleischer und Frisösen. Wir sind einmal mehr ein Vorzeigeprojekt für das gesamte Bundesland und auch hier darf ich meinen Dank zum Ausdruck bringen.

Was wäre eine landwirtschaftliche Schule ohne den Berufsstand der Bauern? Sowohl die Landeslandwirtschaftskammer NÖ, als auch die Bezirksbauernkammer Hollabrunn erweisen sich seit vielen Jahrzehnten als verlässliche Partner unserer Schule, was auch durch den Kammerneubau neben der LFS ersichtlich ist. Ich darf mich bei allen verantwortlichen Personen sehr herzlich bedanken.

Geld regiert die Welt, auch im Bereich der Bildung. Dass wir budgetär solide verankert sind, ist der NÖ Landesregierung und den beiden Landesräten, denen wir unterstehen, zu verdanken. Es sind dies der Landesrat für Bildung und der Landesrat für Landwirtschaft und Umwelt und mein Dank gilt im Besonderen diesen beiden Herren.

Ohne die Fachabteilung „Landwirtschaftliche Bildung“ im Amt der NÖ Landesregierung wäre unser langes Bestehen undenkbar gewesen. Der Abteilungsleiter, der Landesschulinspektor und alle Mitarbeiter in LF2 stehen hinter den NÖ Schulstandorten und überzeugen durch Kompetenz, Zuverlässlichkeit und unkompliziertes Handeln. Die Zusammenarbeit macht sehr große Freude.

Die LFS Hollabrunn hat nicht irgendeinen Absolventenverband, sondern einen der größten und vermutlich aktivsten aller Landwirtschaftsschulen Niederösterreichs. Unsere Absolventen fühlen sich mit „ihrer Schule“ eng verbunden und unterstützen diese in vielen Belangen. Als Schulleiter darf ich mich über diese Zusammenarbeit glücklich schätzen.

Mein Dank gilt auch den vielen befreundeten Organisationen und Firmen, die uns auf unserem Weg begleitet haben und dies in Zukunft auch tun werden.

Ganz besonders freue ich mich, dass ich auf ein hochkarätiges Lehrer- und Mitarbeiterkollegium vertrauen darf, dem die Schule und der Standort Hollabrunn ein hohes Anliegen sind, was in ihrem Einsatz seinen Niederschlag findet. Danke!

Die Schüler habe ich mir bewusst für den Abschluss aufgehoben. Keine Schule kann ohne Schüler existieren und die Qualität der Ausbildung kann auch an der Beliebtheit gemessen werden. Unser derzeitiger historischer Schülerhöchststand spricht für die LFS Hollabrunn.

Liebe Schüler! Danke für euer Vertrauen in unsere Schule. Ich verspreche euch, dass ihr alle mit einer gediegenen Ausbildung belohnt werdet, die euren weiteren beruflichen und persönlichen Lebensweg erleichtern wird.

Wir sehen uns am 8. Mai bei der 350-Jahres Feier anlässlich des diesjährigen Stallfestes!

STALLFEST

8. Mai 2013, ab 14 Uhr

LANDWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE HOLLABRUNN

17 Uhr - Eröffnung und Festakt
"350 Jahre" durch Mag. Johann Heuras
2. Präsident des NÖ Landtages
in Vertretung von LH Dr. Erwin Pröll

Regenwaldführung - Hofladen - Line Dance
Hundevorführung - Oldtimer Traktoren-vorführung - Kinderprogramm - Schätz-spiele - Bauernmatura - Traktorparcours
Tanz mit den "Evergreens" - Leckerbissen von der Jungkalbin und vom Spanferkel

Aus dem Verband

Absolventenverband feierte Geburtstag

Bild (v. l. n. r.): DI Gerhard Gschweicher, Annemarie Maurer, Elisabeth Krumböck, BEd., ÖR Josef Wasner, Kabarettist Gerhard Gutenbrunner, Franz Ecker, Mag. Barbara Kilian, Josef Mattes, DI Harald Summerer, Ing. Elisabeth Moser, Annemarie Bauer und Ing. Johann Rohringer waren bei der Vollversammlung des Absolventenverbandes mit dabei.

90 Jahre und kein bisschen leise - so präsentierte sich der Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn im Rahmen der Vollversammlung, wo auch der 90. Geburtstag des Verbands gefeiert werden konnte. Obmann Josef Mattes und Geschäftsführer DI Gerhard Gschweicher berichteten im Jahresrückblick von kulturellen Events, Weiterbildungsangeboten, Exkursionen und Kursen, die im vergangenen Jahr vom Absolventenverband organisiert und veranstaltet wurden. In einem geschichtlichen Abriss blickte der Vorstand auf die letzten 90 Jahre zurück und ließ die Statuten, die nichts von ihrer Aktualität verloren haben, lebendig werden, indem Bilder von mit den Absolventinnen und Absolventen gemeinsam durchgeführten Veranstaltungen gezeigt wurden. Am Ende gab Gerhard Gutenbrunner sein Kabarett „Suppeneinlage“ zum Besten, bei dem herzlich gelacht wurde. Beim gemütlichen Beisammensein fand der gelungene Abend seinen Ausklang, bei einem Gläschen Wein wurde dann auch auf den 90. Geburtstag des Absolventenverbandes angestoßen.

AbsolventInnenfachtagung 2013

“Mit Leichtigkeit leisten im Alltag und Beruf”

Begegnen Sie dem Leben mit mehr Leichtigkeit! Leichtigkeit im Leben, im Lieben, im Leisten.

Frau Mag. Natalia Ölsböck konnte uns mit ihrem interessanten und effizienten Vortrag überzeugen, wie wichtig „Lachen“ (Lebensfreude, Lustigsein) und „Lassen“ (Sein-lassen, Los-lassen) sein können.

Jedes MUSS ist durch darf, will, soll, kann ersetzbar.

„Was Schwere erzeugt, sollten Sie künftig lassen, und was Leichtigkeit bringt, tun!“

Zur Erinnerung das Gelassenheitsgebet:

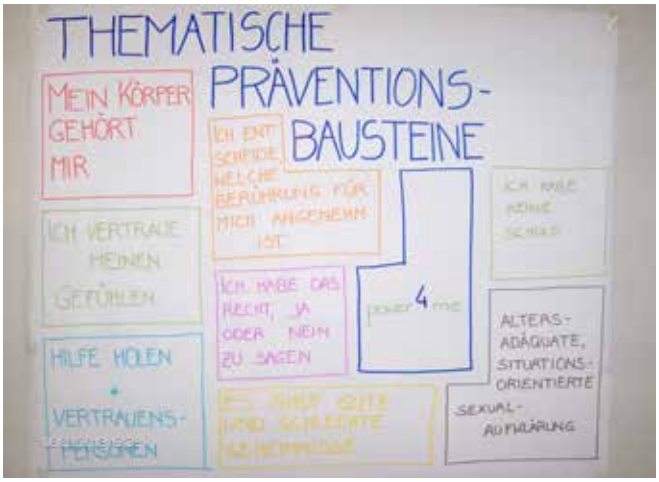
„Gott gebe mir die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann, den Mut, Dinge zu ändern, die ich ändern kann, und die Weisheit, das eine vom anderen zu unterscheiden.“

Unterlagen zum Vortrag finden Sie unter www.abso.at.

“Prävention von sexuellem Missbrauch an Mädchen und Buben”

Wie können wir Erwachsene unsere Kinder stärken und informieren?

Die Trainerin Frau Nadja Pichler (verein@power4me.at) ist authentisch und bearbeitet das Thema auf sehr praxisbezogene (hält Kurse in Schulen und Kindergärten) und ansprechende Art.



Die Statistik zeigt ein erschreckendes Bild: Jedes 3. bis 4. Mädchen und jeder 7. bis 8. Bub bis zum 16. Lebensjahr werden Opfer sexueller Gewalt (Quelle: BMSG; Gewaltbericht 2005). Vorbeugende Maßnahmen können unterstützend wirken, aber sexuelle Gewalt niemals ausschließen.

Im Vordergrund der Aktivitäten von power4me stehen bei allen Angeboten der Präventionsgedanke und die Stärkung des eigenen Selbstbewusstseins. Die eigene Körperwahrnehmung, das Vertrauen in die eigenen Gefühle, die Selbstbestimmung, welche Berührung jeweils angenehm ist, von wem sie kommen darf, und das Recht dabei „Nein“ zu sagen, stehen neben den Themenbereichen „laut sein“, „schreien“ und „sich Hilfe holen dürfen“ im Mittelpunkt jedes Kurses. Praxisnahe Beispiele zur Arbeit mit Kindern im Unterricht und zu Hause ergänzen diese wichtigen Informationen.

Es ist sehr wichtig Kindern das Wissen und das richtige Verhalten im Zusammenhang mit sexuellem Missbrauch durch aktive Prävention näherzubringen. „Mein Körper gehört mir!“ – ein aussagekräftiger Satz, der im Präventionsprogramm auf jeder Altersstufe wiederkehrt. Gut aufbereitete Kinderbücher bieten gute Unterstützung an.

AMA – Absolventen machen Ausflüge

Bild: Beeindruckt zeigte sich der Absolventenverband der LFS Hollabrunn von den Ausführungen des AMA-Mitarbeiters Josef Wieser (6. v. r.), der zuständig für die Datenerfassung ist.

Die Agrarmarkt Austria in der Dresdner Straße stellte das Ziel einer vom Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn organisierten Exkursion dar. Dort erfuhren sowohl die ehemaligen Absolventinnen und Absolventen als auch die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs Wissenswertes über die Aufgaben der AMA und ihre Organe und wurden mit den wichtigsten Zahlen rund um diese Organisation vertraut gemacht. Das Hauptaugenmerk der Vorträge, die den ersten Teil des informativen Nachmittags darstellten, lag einerseits auf den Kundinnen und Kunden sowie Partnerinnen und Partnern der AMA als auch auf den Vor-Ort-Kontrollen und deren exakter Durchführung. Im zweiten Teil bekamen die Besucherinnen und Besucher einen Einblick in das beeindruckende und vor allem umfangreiche Archivierungssystem der Agrarmarkt Austria. Beim abschließenden Heurigenbesuch ließ man nicht nur noch einmal die Eindrücke der Exkursion Revue passieren, sondern schwelgte auch in Erinnerungen an die gemeinsam verbrachten Jahre in der LFS Hollabrunn.

Wir gratulieren herzlichst ...

Martin Semmelmeyer zur bestandenen Landwirtschafts-meisterprüfung

Mitgliedsbeiträge

Wir bedanken uns bei allen Mitgliedern für die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages 2012. Gleichzeitig erlauben wir uns jenen Mitgliedern, die diesen trotz Zahlungserinnerung noch nicht einbezahlt haben, noch einmal einen Zahlschein beizulegen. Jene Mitglieder, die den vorgeschriebenen Mitgliedsbeitrag nicht einzahlen, werden aus der Datenbank gelöscht.

Besuchen Sie unsere Homepage

www.abso.at

dieinformationsplattform

Aus der Schule

Land um Hollabrunn Sieger 2013

Am 18. März dieses Jahres fand die „Land um Hollabrunn-Prämierung“ statt. Die Präsentation der Siegerweine erfolgte am 22. März im historischen Saal der Weinviertler Sparkassa.

Während in der Rotweinkategorie ein Absolvent der Fachschule (Franz Bauer, Göllersdorf) den Sieger stellte, konnte das Landesweingut Hollabrunn im Bereich „Grüner Veltliner“ den Sieg erringen. Der „Weinviertel DAC 2012“ aus der Riede „Katzenhirn“, ein würzig-pfeffriger Grüner Veltliner mit einem Schuss Grapefruit, überzeugte die Jury, und so trat er als Sieger aus einer Gruppe von 50 Grünen Veltlinern hervor.

Das Landesweingut Hollabrunn beweist damit einmal mehr, dass zielgerichtetes qualitätsorientiertes Arbeiten letztendlich zum Erfolg führt.

Diese Auszeichnung sehen wir einerseits als Motivation und Anerkennung für unser Kellerteam, andererseits leben wir unseren Schülern damit den Qualitätsgedanken vor.

Das Landesweingut gilt aber auch als Leitbetrieb in der Region, womit ein gesunder Konkurrenzkampf in der Qualitätsweinproduktion angeregt werden soll.

Ing. Johannes Roch

Exkursion ins Futtermischwerk

Einem Lieferanten der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn stattete der 3. Jahrgang Landwirtschaft kürzlich einen Besuch ab. Das Futtermischwerk Pernerstorfer – Schaumann in Reinprechtspölla war Ziel der Exkursion, in deren Rahmen die Schülerinnen und Schüler das Werk selbst besichtigten sowie interessante Informationen über das Unternehmen vom Firmenchef selbst erhielten. Der Familienbetrieb beschäftigt 15 Mitarbeiter und beliefert mit sechs Silo-LKWs das Wald- und Weinviertel. Dabei werden insgesamt 2.500 – 3.000 Tonnen Futter pro Monat transportiert. Auch ein Absolvent der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn arbeitet als Fahrer im Unternehmen. Besonders beeindruckt zeigten sich die Schülerinnen und Schüler sowie die begleitenden Lehrkräfte, Christine Eliskases, MSc., BEd. und Ing. Stefan Amon, BEd., von den 2001 und 2012 erfolgten Zubau- bzw. Umbaumaßnahmen.

Bild. Ing. Max Pernerstorfer (4. v. l.) informierte Christine Eliskases, MSc., BEd. und Ing. Stefan Amon, BEd. (v. l.) sowie Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs Landwirtschaft über sein Unternehmen.

LBG und Weininstitut standen am Programm

Bild: DI Florian Hanousek (2. v. l.), DI Gerhard Gschweicher (7. v. r.), Helmut Maurer (3. v. r.) sowie die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs der LFS Hollabrunn wurden von DI Andreas Pfaller (2. v. r.) informiert.

Im Unterricht beschäftigten sich die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs Landwirtschaft bereits mit der Agrarsoftware des LBG-Computerdiensts, nun wurde im Rahmen eines Lehrausgangs dem Standort in Korneuburg ein Besuch abgestattet. Geschäftsführer DI Andreas Pfaller führte die Interessierten durch die Räumlichkeiten und fasste noch einmal die wesentlichsten Fakten der Computerprogramme für die Landwirtschaft zusammen. Im Anschluss ging es weiter ins Outlet des Österreichischen Weininstituts, wo die Schülerinnen und Schüler nicht nur mit Informationen über das Institut, sondern auch mit zahlreichen Werbeartikeln ausgestattet wurden.

Heizwerk besucht

Auch die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn wird an das örtliche Heizwerk der Holzhof-Manhartsberg GmbH. angeschlossen und somit mit Fernwärme versorgt werden, was die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs Landwirtschaft dazu veranlasste, genau dorthin einen Lehrausgang zu unternehmen, wo man den neuen, 2013 errichteten Heizkessel der Marke Fröling mit 1000 KW Leistung vorgestellt bekam. Betreiber Lukas Hampl erklärte den interessierten Schülerinnen und Schülern, die sich von der modernen Technik begeistert zeigten, dass das Werk mit Getreide-Ausputz von Lagerhäusern im Hollabrunner und Horner Bezirk betrieben wird.

Lukas Hampl (2. v. r.) führte die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn durch das Heizwerk.

Blindenworkshop

Wie ist es blind zu sein? Wie fühlt es sich an oftmals auf Hilfe angewiesen zu sein? Woher weiß ich als blinder Mensch, ob der Pullover und die Hose zusammenpassen? Wie sieht die Ausbildung eines Blindenführhundes aus? Wie zeigt mir dieser an, wo ein Platz in der U-Bahn frei ist? – Alle diese und noch viele Fragen mehr wurden den Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrgangs Haustierhaltung von Sabine Fiedler, Mitarbeiterin von trotz-dem.at, im Rahmen eines Blindenworkshops beantwortet. Einfühlsam ging sie auf die Interessen ihrer Zuhörerinnen und Zuhörer ein und zeigte ihnen diverse Hilfsmittel, die einem Blinden zur Bewältigung des Alltags zur Verfügung stehen, wie ein spezielles Maßband oder ein Gerät, das Farben erkennt. Eine Jause im Dunkeln ließ die Schülerinnen und Schüler ein bisschen in die Welt eines blinden Menschen eintauchen und auch im Lesen der Blindenschrift konnten sie sich versuchen. Begeistert zeigten sich die Schülerinnen und Schüler von den Leistungen der Blindenführhündin Lea, die nicht nur problemlos eine Münze vom Boden aufheben konnte, sondern beispielsweise auch einen freien Platz in der Klasse anzeigte.

Bild (v. l. n. r.): Sabine Fiedler mit Blindenführhündin Lea informierte die Schülerinnen und und Schüler der 2HT, Sebastian Christoph, Cornelia Sifkovits, Nicole Donner, Bianca Gstättner, Katharina Geisschläger und Jasmin Cimler.

Wiener Klassenzimmertheater

Zu Beginn der Vorstellung redeten wir über das neue iPhone 5. Dann erzählte der Mann mit der Mütze (Kilian Klapper), der zu uns gekommen war, über das Warten auf die Lehre, die Arbeit, die Rente und schließlich auf den Tod. Nach und nach begann er über das Internet und facebook zu reden. Er schrieb ein paar Abkürzungen auf die Tafel und fragte uns dann, was sie bedeuten. Die meisten konnten wir aber leider nicht entschlüsseln. Danach kam er zum eigentlichen Thema: Cybermobbing. Trotz des ernsten Themas mussten wir alle lachen, weil er darüber auf eine lustige Weise erzählte. Er erzählte davon, dass er früher selber gemobbt worden sei. Er sagte, dass ihm drei Typen auf facebook eine Freundschaftsanfrage gestellt hätten und ihn dann fast alle auf facebook gemobbt hätten. Danach klärte er sein Schauspiel allerdings auf und gab zu, in Wirklichkeit gar nicht gemobbt worden zu sein und alles nur erfunden zu haben.

In der zweiten Stunde haben wir ihn dazu gebracht, dass er seine Mütze abnimmt. Dann hat er jeden einzeln gefragt, was wir von seinem Vortrag gehalten haben, und zum Schluss haben wir mit ihm und auch untereinander über Cybermobbing diskutiert. Insgesamt sind wir der Meinung, dass es ein cooler Tag war.

(Sabrina Weinhappel, Victoria Winter, 1 HT)

Absolventenverband Krems auf Besuch

Rund 30 Personen des Absolventenverbands der Landwirtschaftlichen Fachschule Krems statteten dem Landesweingut Retz einen Besuch ab. Im Rahmen der Führung durch den Betrieb galt der Mikrovinifikationsanlage, die mit ihren technischen Raffinessen überzeugte, das größte Interesse. DI Florian Hanousek führte durch den Vormittag und beantwortete alle Fragen. Bei der abschließenden Verkostung sowohl von Versuchsweinen als auch von Weinen aus dem Landesweingut Retz blieb Zeit, die Eindrücke zu vertiefen und Erfahrungen auszutauschen.

Blick hinter die Kulissen

Das Stammwerk der Firma Hauer in Statzendorf war das Ziel eines Lehrausgangs des 3. Jahrgangs Landwirtschaft der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Nicht nur die überdachten Hallen auf 16.000 m² beeindruckten die Schülerinnen und Schüler, auch die Tatsache, dass es sich bei dieser Firma um den Marktführer in Österreich handelt, war für die Schülerinnen und Schüler neu. Ing. Peter Acham informierte über das Firmenjubiläum 2012, in dessen Rahmen 50 Jahre Hauer Frontlader gefeiert wurden. 145 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei der Firma beschäftigt, auch Absolventinnen und Absolventen landwirtschaftlicher Fachschulen werden gerne gesehen. Die fünf Schweißroboter, Laserschneider und Plasmaschneider stellten ein weiteres Highlight am Ende der Betriebsbesichtigung dar

Bild: Ing. Peter Acham (r.) informierte die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs, die mit Christine Eliskases, MSc. und Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. der Firma einen Besuch abstatteten.

SchülerInnen der LFS Hollabrunn gründeten drei Juniorfirmen

Bild: vorne: B. Schmudermayer, K. Baumgartner, Mag. med. vet. E. Mischling, Dr. med. vet. E. Schwarz, J. Schratt
hinten: C. Baumgartner, DI M. Mayerhofer BEd., R. Wenger, C. Vyvadil, M. Raab, S. Roth

Am 21. Februar 2013 öffneten in der LFS Hollabrunn zugleich drei Junior Companies ihre Türen. Angeboten werden in der Juniorfirma „Grußbackstube“ ein „Cake to take“, ein Kuchen im Glas mit besonderen Grußbotschaften. Seitens der Haustierhaltungsklasse werden Hunde und Katzenleckerlis unter dem Produktnamen „Pet Cookies“ und Futter für Nager und Vögel unter dem Firmennamen „My Grainworld“ angeboten. Learning by doing als nachhaltige Lernform ist für die LFS Hollabrunn nicht nur in den fachlichen, sondern nun auch in den wirtschaftlichen Fächern wichtig. Ziel des Projekts ist, dass die Schüler mit allen Herausforderungen einer Firmengründung konfrontiert werden und Erfahrungen für das Berufsleben sammeln. Im März gingen die Jungunternehmer der Grußbackstube mit den Unternehmern der Pet Cookies Company eine Vertriebspartnerschaft ein und bewiesen gemeinsam auf der Handelsmesse in der SCN Wien in internationaler Konkurrenz erfolgreich ihr Verkaufsgeschick.

Die Schüler und Schülerinnen sind äußerst engagiert und bemühen sich sehr, dass ihre im Handelsbuch eingetragene Firma Erfolg hat. Aber dies wird man dann sehen, wenn im Mai die Firmen wieder geschlossen und Gewinne oder Verluste festgestellt werden.

HBLA Wieselburg zum 20-igsten Mal im Landesweingut Retz

Der 3.Jahrgang der HBLA Wieselburg kommt im Rahmen des praktischen Unterrichts Obstbau auch einmal in das Landesweingut Retz, um dort das richtige Schneiden einer besonderen Obstart zu erlernen → der Weintrauben. Es ist dem persönlichem Engagement von DI Ernst Geist, Lehrer des Franzisco Josephinums, zu verdanken, dass diese Tradition heuer bereits zum 20. Mal stattfand. Alle Mitarbeiter des LWG Retz sagen Danke für die gute Zusammenarbeit und die damit besondere Verbindung zwischen LFS Hollabrunn und der HBLA Wieselburg.

16. Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal

Bereits zum 16. Mal fand heuer die „Weinviertler Schnapsgala“ im Stadtsaal Hollabrunn statt.
Am 15. und 16. März 2013 drehte sich wieder alles um Hochprozentiges.
Der Obstbauverein Hollabrunn unter der Leitung von Ing. Johannes Roch organisierte die Bewertungskost und führte die Präsentation durch.
Aufgrund der Frostschäden des Vorjahres wurden heuer nur 160 Brände und Liköre zur Bewertung eingereicht und konnten an beiden Tagen verkostet werden.
Die Bewertung selbst wurde von der Obstbauabteilung der LLWK durchgeführt, welche auch für das Ergebnis verantwortlich ist. Es wurde nach dem internationalen 20 Punkte-Bewertungsschema verkostet und wie folgt bewertet:

Die Preisträger: sitzend v. l. n r.: Johann Andert, Engelbert Höller, Franz Artner, Ludwig Pytel
stehend v. l. n. r.: Johannes Roch, Leopold Hammer, Marianne Lembacher, Erwin Bernreiter, Florian Effler, Johannes Rupprecht
(nicht im Bild: Josef Raser u. Karl Zaiser)

14 – 15 Punkte: Anerkennungsurkunde (entspricht Landessiegel)
16 Punkte: Bronzemedaille
17 Punkte: Silbermedaille
18 – 20 Punkte: Goldmedaille
Aus allen mit Gold bewerteten Produkten wurde in einer 2. Verkostung jeweils ein Gruppensieger prämiert (= Goldene Brennerei).
Heuer wurden 25 Goldmedaillen (10 davon mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“), 29 Silbermedaillen und 40 Bronzemedaillen vergeben.
Als Sonderpreise wurden Miniaturbrennereien mit vergoldetem Brennkessel überreicht.
Am Freitag fand die Preisverleihung statt. Als Ehrengäste konnten LA ÖR Marianne Lembacher sowie Bgm Erwin Bernreiter begrüßt werden.
Nach den Grußworten der Ehrengäste wurde die Preisverleihung durch die Ehrengäste vorgenommen.

Unterhielten sich prächtig: Johann Reisenhofer, Prof. Reinhold Rieger, Ing. Johannes Roch

Am Samstag folgte ein Kulinarium mit Weinviertler Schmankerln gepaart mit den Produkten der Sonderpreisträger.
Mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“ wurden ausgezeichnet:
Johann Andert, Getzersdorf, für Marillenbrand
Franz Artner, Mittergrabern, für Himbeerlikör
Florian Effler, Goggendorf, für Schokolikör
Engelbert Höller, Haugsdorf, für Tresterbrand im Holzfass
Gerhard Hammer, Klosterneuburg, für Apfelbrand im Holzfass
Ludwig Pytel, Großweikersdorf, für Dirndlbrand
Josef Raser, Hainburg, für Quittenbrand und Williamsbirne
Johannes Rupprecht, Hollabrunn, für Kirschenbrand
Karl Zaiser, Stratzing, für Birnenbrand

Bild: Fachschulabsolvent Florian Effler

Veranstaltungen und Termine

VERSUCHSBESICHTIGUNG

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn,
Bezirksbauernkammer Hollabrunn und
Raiffeisen Lagerhaus Hollabrunn - Horn

Montag, 17. Juni 2013

9.30 Uhr: Treffpunkt Großnondorf
Gasthaus Sturm

- **„Die Saat“**
  Braugerstenversuche
  Qualitätsweizenversuche

11.30 Uhr: Einladung zum Mittagessen - LFS Hollabrunn

13.00 Uhr: Treffpunkt Wirtschaftshof der LFS Hollabrunn

- **Impulsreferat von DI Bernhard Peschak** (Lektor am Technikum Wien)
  Automatische Lenksysteme in der Landwirtschaft – eine Alternative zu GPS?
- **Versuche zu folgenden Kulturen und Themen werden präsentiert:**
  - **Kartoffel**
    Düngung
    Bodenbearbeitung
    Zwischenfruchtanbau
    Sorten
    Pflanzenschutz
  - **Sojabohne**
    Sorten
    Anbauverfahren
  - **Sonnenblume**
    Clearfield
  - **Mais**
    „Notill“
  - **Zuckerrübe**
    Kulturführung
  - **Bodenbeabeitungs- und Gründeckenmanagement**
- ***Fachrefernten:***

DI Harald Summerer ***(LFS Hollabrunn)***

DI Anita Kamptner ***(NÖ LLWK)***

DI Johannes Schmiedl ***(NÖ LLWK)***

Ing. Thomas Richter ***(RWA)***

Dr. Gernot Bodner ***(BOKU)***

Einladung an alle Winzer und Weinbauinteressierten zum Weinbautag im Landesweingut Retz

diefachschule abso HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at

Dienstag, 18. Juni 2013

10.00 Uhr Verarbeitungshalle des LWG Retz

Schwerpunkt: Heuer erstmals mit Kellertechnik durch Unterstützung des Lagerhauses Haugsdorf

- **Maschinenpräsentation**
- **Kellereiartikel**

das individuelle erlebnis
die fachschule

14. 00 Uhr Winzerhaus Altenberg

Schwerpunkt: Unterstockpflege im Weingarten

- **Fachvorträge**
- **Maschinenvorführung**
- **Weingartenbegehung**
- **Tastingcorner**

Genaueres Programm ist ersichtlich unter den Homepages

www.diefachschule.at

www.abso.at

Für Mittagstisch ist gesorgt!

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

Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien

jeweils von **8:00 - 11:00 Uhr**

Weinlabor Hollabrunn

Dienstag, 9. Juli 2013

Ing. Johannes Roch

Dienstag, 6. August 2013

Ing. Johannes Roch

Weinlabor Retz

Dienstag, 16. Juli 2013

DI Florian Hanousek

Dienstag, 13. August 2013

DI Florian Hanousek

Erlesenes aus der Landwirtschaft

Francisco Josephinum

Fortsetzungsgeschichte

Meine Kindheitstage und der gemütliche Besuch der Hauptschule in Bruck/Leitha fanden ein jähes Ende, als ich 1975 dem Ruf einer landwirtschaftlichen Mittelschule in Wieselburg an der Erlauf folgte. Eigentlich war es mehr ein Zuruf meines Vaters, dem die Möglichkeit des Besuches durch die Kriegsgefangenschaft und den frühen Tod meines Großvaters verwehrt war. Indoktriniert seit früher Kindheit war es die einzig denkbare Alternative meines weiteren Bildungsweges.

Nach einigen Tagen im Mostviertel war mir bereits klar, dass ich die Schule nicht sonderlich mochte. Hauptgrund war das geforderte Niveau der Ausbildung. Hatte ich in der Hauptschule noch gemütliche Tage, so musste ich plötzlich lernen und dieser Umstand gefiel mir überhaupt nicht.

Als Einzelkind machte ich im Internat weitere schockierende Erfahrungen. So gab es niemanden, der mein Bett machte oder meinen Bereich zusammenräumte. Beim Essen wartete ich anfangs noch, dass mir die besten Stücke zugeteilt würden, aber bald merkte ich, dass allein Geschwindigkeit an großen Esstischen zielführend war. Ich war verzweifelt.

Bild: Rudolf Reisenberger, 1975

Nach Hause durfte ich alle zwei Wochen und das nur, wenn mein Betragen stimmte, was nicht immer der Fall war. Der Heimweg war mühsam und lang. Ich war am Samstag erst am Abend daheim und musste sonntags bereits wieder einen Nachmittagszug besteigen, um rechtzeitig im Internat einrücken zu können. Besonders in Erinnerung sind mir die alten Waggons der Ostbahn, auf denen ich noch auf der offenen Plattform stehen konnte, bevor sie vom modernen „Blauen Blitz“ abgelöst wurden.

Ich gewöhnte mich im Laufe der Jahre an meine zweite Heimat, ohne jedoch jemals eine Liebe zu ihr zu entwickeln. Die Noten schwankten je nach Fleiß und einige Male stand ich wegen disziplinärer Probleme knapp vor dem Ausschluss. Ich war ein „echter Josephiner“ geworden.

In Erinnerung blieben mir die Vielzahl an Lehrer, die sich um meine Ausbildung annahmen. Dies ging vom Professor, der mit der rechten Hand an der Tafel schrieb, um mit der linken gleichzeitig wieder alles zu löschen, bis zu seinem Kollegen, der dieselben Unterrichtseinheiten mehrmals hielt, da er schon sehr vergesslich war. Wir Schüler korrigierten seine Fehler natürlich nicht, sondern spielten diese multiplen Stunden freudig mit.

Als ich dann endlich den Führerschein machte und den VW Käfer meiner Eltern übernehmen durfte, änderte sich die Lebensqualität schlagartig. Ich konnte zwar nicht mit dem Sechszylinder-Mercedes meiner Mitschüler aus dem Adelsstand und dem Marchfeld mithalten, aber die dringend notwendigen Fahrten waren gesichert. Es waren dies die Fahrten zu den Mädchen, die uns von den Englischen Fräulein in St. Pölten bis ins oberösterreichische Elmberg brachten, und die Besuche der Wirten und Diskotheken der Umgebung. Da dies alles mit finanziellen Aufwendungen verbunden war, mussten wir an den Wochenenden dann noch die Bauern der Umgebung abklappern, um uns mit Gelegenheitsarbeiten wie Ausmisten oder Holzschneiden unsere notwendigen Vergnügungen zu finanzieren.

Nach einem einjährigen Intermezzo in der Milchwirtschaftsschule Wolfpassing, wohin wir wegen Platzmangels ausquartiert worden waren, zogen wir wieder ins Internat in Weinzierl ein, um die Matura in Angriff zu nehmen. Es war ein heißer Frühling und Frühsommer im Jahr 1980 und das Wieselburger Freibad mit anschließendem Besuch des Brauereigasthofes war eine zu große Verlockung. Der Termin rückte näher und näher und die Zeit zum Lernen wurde knapper und knapper. Letztendlich brachten aber intensives Lernen in den letzten zwei Wochen, ohne auf das Schlafbedürfnis zu achten, die Auswahl der Gegenstände und die Spekulation auf ausgewählte Stoffgebiete doch den erwünschten Erfolg. Meine mündliche Reifeprüfung fand am Freitag, den 13. Juni 1980, statt. Seitdem sind alle Freitage, die auf einen 13. fallen, für mich als offizielle Glückstage festgelegt.

Damit war ein weiteres Kapitel meines Lebens abgeschlossen und mein Weg führte mich nach Wien, Ober St. Veit, in das damalige „Bundesseminar für das landwirtschaftliche Bildungswesen“. Eigentlich wollte ich nur ein gemütliches Jahr in Wien verbringen und ganz sicher nicht Lehrer werden.

Aber das ist schon wieder eine andere Geschichte .....

Kochen für Teenies

Die nachstehenden Rezepte wurden im Zuge der Kochprüfung von unseren Schülern erprobt und von ihnen dankenswerterweise bereitgestellt.

Suppe mit Parmesannockerl (Schnabl Sahra)

Zutaten:
Klare Suppe:
½ Zwiebel, 1 Pckg. Wurzelwerk, 5 Pfefferkörner, 5 Neugewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, eine Knoblauchzehe, etwas Salz
Nockerl:
120 g Grieß, 400 g Topfen, 4 Eiklar, 6 EL Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:
Geschältes Wurzelwerk, Zwiebel mit etwas Schale in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Mit Wasser aufgießen und köcheln lassen. Suppe abseihen, die Karotten klein schneiden und abschmecken.
Parmesannockerl:
Eiklar zu Schnee schlagen. Grieß, Topfen und Parmesan glatt rühren, Schnee unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
Mit 2 Teelöffeln aus der Masse Nockerl formen und in kochendes Salzwasser legen und ca. 10 min. ziehen lassen. Danach abseihen und in die Suppe geben.

Mousse au Chocolat (Scheibenhofer Christiane)

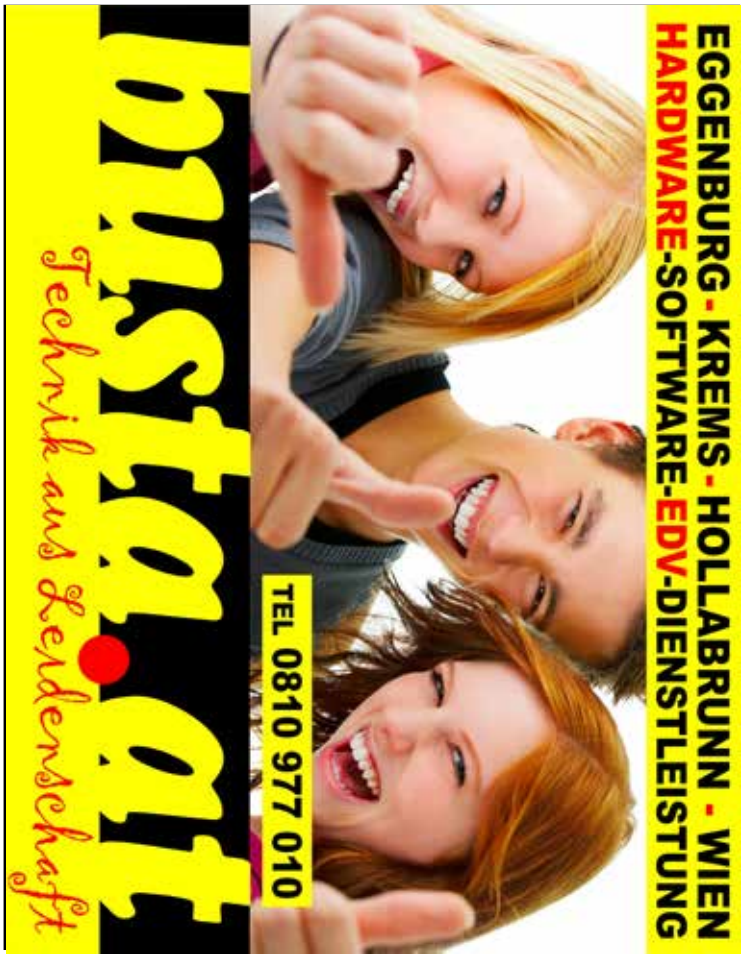
Zutaten (für 4 Gläser):
90 g Schokolade, 1 Ei, ¼ l Schlagobers, 2 Blatt Gelatine
Zubereitung:
Die Schokolade schmelzen; 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade mit dem Ei vermengen. Schlagobers fest schlagen und in die Schokoladen-Ei-Mischung unterheben. Gelatine ausdrücken, erwärmen und zu der Masse hinzufügen. In die Gläser füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren noch mit Schlagobers und Kakaopulver dekorieren.

Schopska-Salat (Limani Elmedina)

Zutaten:
7 Paradeiser, 2 frische Salatgurken, 1 Zwiebel, 150 g Schafskäse, ½ Bd. frische Petersilie, 6 EL Olivenöl, 1-2 EL Weinessig, Salz

Zubereitung:
Paradeiser waschen, Gurken waschen und schälen. Paradeiser und Salatgurken klein würfeln. Zwiebel und Petersilie klein hacken. Gemüse in eine große Salatschüssel geben und mit Olivenöl und Weinessig abschmecken und salzen.
Schafskäse zerbröseln oder reiben. Jede Salatportion mit dem Schafskäse anrichten und mit einer Tomatenrose garnieren.

Gutes Gelingen wünscht
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 15.04.2013
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.