P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 3/2013

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

Wir sind reif – reif fürs Berufsleben, reif für weitere Ausbildungswege und auch reif für neue Begegnungen!

I N H A L T

Aus dem Verband.....3

Aus der Schule.....7

Fachartikel.....17

Veranstaltungen und Termine.....20

Erlesenes aus der Landwirtschaft.....22

Kochen für Teenies.....23

Handelt man zu spät, so verpasst man die günstige Gelegenheit; handelt man zu früh, so hat man noch nicht genug Kräfte gesammelt.

Niccolò Machiavelli (1469 – 1525)

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unserer Schule!

Ich mag Machiavelli. Er war ein ausgeprägter Machtmensch und dadurch auch sehr erfolgsorientiert und er kann Wichtiges sehr pointiert vermitteln.
Wir hatten im Juni 2013 die ersten Absolventen im Lehrgang für Haustierhaltung und ich habe mich oft gefragt, ob wir dieses Bildungsangebot an unserer Schule zum richtigen Zeitpunkt gestartet haben.
Die Nachfrage gibt uns jedenfalls recht. Wir haben für das Schuljahr 2013/14 wieder eine volle Klasse und unsere Schüler sind sehr zufrieden mit dieser neuen Ausbildung in Österreich. Im Bereich des Lehrerteams ist die Vielfalt gestiegen und auch ein Brückenschlag zwischen der klassischen Landwirtschaft und der Nische der Haustierhaltung gelungen.
Ab nächstem Schuljahr werden die Bereiche noch enger zusammenwachsen. Analog den Hundekeksen und Samenmischungen unserer Juniorfirmen, die unter anderem im Hollabrunner Tierzubehör verkauft wurden, werden wir nächstes Schuljahr damit beginnen, landwirtschaftliche Produkte gezielter zu vermarkten. Das Projekt wird sich mit Wiesenheu beschäftigen, das gezielt für Kleinnager eingesetzt wird. Von der Gräserauswahl zum Säen und Ernten bis hin zur Vermarktung im Kleingebinde werden wir diesen Markt bearbeiten, um damit landwirtschaftlichen Betrieben in Zukunft Chancen zu bieten. Hier treffen sich Wissen der Landwirtschaft und täglicher Bedarf der Haustierhaltung unter Ausschaltung des Zwischenhandels in bester Qualität.
Im Weinbau und Obstbau arbeiten wir mit dem neuen Projekt der Sitzendorfer Kellergasse in Hollabrunn zusammen und werden für den neuen Themenpfad sowohl einen Schau- und Naschweingarten, als auch eine Obstallee anlegen und betreuen. In diesem Zusammenhang werden wir auch das „Hollabrunner Katzerl“ wieder neu aufleben lassen. Lassen Sie sich überraschen!
Für die ländliche Hauswirtschaft arbeiten wir derzeit an einer neuen Zukunftsausbildung. Seit Jahren bewegt sich die Kosmetik weg von der Chemie und in Richtung Naturprodukte, die vermehrt im Handel erhältlich sind. Wir wollen noch einen Schritt weitergehen und diese Produkte selbst produzieren. Dazu gibt es Kosmetikkräutergärten analog den Küchenkräutergärten, wo alle Grundstoffe für Salben, Tinkturen und Ähnliches selbst produziert werden. Unsere Absolventinnen werden dann in der Lage sein, diese Produkte entsprechend zu verarbeiten und auch zu vermarkten. Damit beschreiten wir wieder einen Weg, der richtungsweisend für das landwirtschaftliche Schulwesen sein wird.
Unsere 30 Jahre alte Gasheizung ist bereits Geschichte und wir werden derzeit gemeinsam mit der neuen BBK Hollabrunn an die Fernwärme des Raiffeisen Lagerhauses angeschlossen, die von der Holzhof Manhartsberg GmbH betrieben wird. Außerdem haben wir letzte Woche eine Fotovoltaikanlage mit 6 kWpeak in Betrieb genommen, die in der derzeitigen Hitzewelle Ende Juli im Vollbetrieb produziert und uns Stromkosten erspart.
In diesem Sinne wünsche ich Ihnen und auch uns noch einen sonnigen Sommer!
Bleiben Sie uns gewogen!

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Aus dem Verband

Erfolgreicher Feldtag samt Versuchsbesichtigung

Zahlreiche Besucher verfolgten den von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn in Kooperation mit der Bezirksbauernkammer Hollabrunn und dem Raiffeisen Lagerhaus Hollabrunn-Horn organisierten Feldtag, in dessen Mittelpunkt die Besichtigungen ausgewählter Versuche, die beispielsweise Fragestellungen zur Düngung und Bodenbearbeitung zum Thema haben, standen. Besondere Aufmerksamkeit erhielt auch das Impulsreferat von DI Bernhard Peschak, Lektor am Technikum Wien, der automatische Lenksysteme als Alternative zu GPS vorstellte. Bevor es auf die Felder ging, informierten DI Harald Summerer und LWM Franz Ecker, Koordinator für die Versuchstechnik des Landes NÖ, über die Standorte der einzelnen Versuche und erste Ergebnisse. Bei der Felderbegehung wurde über Kartoffeln, Sojabohnen, Sonnenblumen, Mais, Zuckerrüben und Bodenbearbeitungs- und Gründeckenmanagement referiert. Summerer betonte in seinen Ausführungen: „Das Pflanzenbau-Versuchswesen an der LFS Hollabrunn trägt einen wesentlichen Teil dazu bei, unserem Forschungsauftrag gerecht zu werden.“

Weinbautag am Altenberg

Am Dienstag, dem 18. Juni 2013, fand wieder der Weinbautag am Landesweingut Retz statt. Durch die gute Zusammenarbeit der LFS Hollabrunn, des Absolventenverbandes und der Bezirksbauernkammer konnte ein interessantes Programm zusammengestellt werden. In Summe konnten, trotz der extrem hohen Temperaturen, ca. 150 Winzerinnen und Winzer begrüßt werden. Heuer startete die Veranstaltung erstmals in der Verarbeitungshalle des LWG Retz mit einer Maschinenausstellung des Lagerhauses Haugsdorf und der Firma Zehetner aus Hollabrunn, und das bereits am Vormittag. Die zahlreichen Gäste konnten sich über viele Geräte aus dem Bereich Kellerwirtschaft informieren. Nebenbei gab es sämtliche Weine aus der Mikrovinifikation zum Vorkosten. Zu Mittag wurden alle Anwesenden zum Essen von der LFS HL eingeladen.

Um 14.00 Uhr begann der zweite Teil des Weinbautages, und das am Altenberg. DI Andreas Harm von der LLK Niederösterreich hielt einen sehr interessanten Vortrag zum Thema "Esca", welches in den letzten Jahren auch im Weinviertel stark an Bedeutung gewonnen hat. Anschließend referierte Ing. Andreas Burgstaller von der BBK Hollabrunn über das Warnsystem "Vitimeteo", das seit dieser Saison auch im westlichen Weinviertel in Betrieb ist.

Ein Schwerpunkt der Veranstaltung war die Unterstockpflege im Weingarten. Durch die zahlreiche Unterstützung von vielen Firmen aus der direkten und weiteren Umgebung konnte eine gute Gegenüberstellung der aktuellen Techniken gezeigt werden. Einige Rebreihen des LWG Retz wurden für die Vorführungen extra vorbereitet, sodass die Geräte gleich auf die Probe gestellt werden konnten. Die Bildung einer eigenen Meinung und Gespräche mit Fachkollegen sind jedesmal einer der wichtigsten Aspekte des Weinbautages.

Die LFS Hollabrunn ist stets bemüht, in Zusammenarbeit mit sämtlichen Institutionen und Firmen, die Aus- und Weiterbildung der Winzerinnen und Winzer zu forcieren. Dank des großen Zuspruchs bei den vielen Veranstaltungen aus den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft sehen wir: Wir sind auf dem richtigen Weg.

Zahlreiche Besucher beim Maisanbautag

Die am 16. April 2013 abgehaltene Feldvorführung zum Thema Maisanbau und Direktsaat, die von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn und der Bezirksbauernkammer Hollabrunn organisiert worden war, lockte zahlreiche interessierte Besucherinnen und Besucher auf das Demonstrationsfeld in Ebersbrunn. Nach Fachinformationen zur Direktsaat wurden modernste Sätechniken vorgeführt, die Anlass für einen regen Informationsaustausch boten. Die zahlreichen Fragen wurden von den Referenten, DI Dr. Josef Rosner, Amt der NÖ Landesregierung, DI Harald Summerer und LWM Franz Ecker, LFS Hollabrunn, DI Michael Deimel, NÖ LLWK, und DI Gerald Patschka, BBK Hollabrunn, kompetent beantwortet, was die Bedeutung solcher Vorführungen vor Ort einmal mehr unter Beweis stellte.

Bild: Referenten und Ehrengäste zeigten sich mehr als zufrieden über das rege Interesse an der Feldvorführung in Ebersbrunn.

20-jähriges Klassentreffen

Dir. Ing. Rudolf Reisenberger und DI Gerhard Gschweicher organisierten auf Wunsch von Leopold Kipper das 20-jährige Klassentreffen, in dessen Rahmen sich die Besucher von den zahlreichen Veränderungen an der Schule überzeugen konnten.

Bild (v. l. n. r.): Anton Holzreiter, Johann Gollhofer, Josef Friedl, Andreas Ebner, Franz Schmidt, Leopold Hagn, Siegfried Scheibein, Helmut Fischer, Manfred Weiner, Werner Schuster, Anton Bauer, Christian Weinbub, Leopold Kipper, Franz Reinwein, Franz Raith, Siegfried Schwalm, Gerd Schmutzer.

25-jähriges Klassentreffen - Bürgermeister auf Besuch

DI Gerhard Gschweicher, Geschäftsführer des Absolventenverbandes, und Dir.-Stv. Ing. Johannes Roch freuten sich über die Initiative von Bürgermeister Erwin Bernreiter, Absolvent der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn und gern gesehener Gast bei diversen Veranstaltungen, das 25-jährige Klassentreffen in den Räumlichkeiten der Schule sowie des Schulkellers zu veranstalten. Nach einer Schulführung, bei der die Räumlichkeiten aller vier Ausbildungszweige, der Ländlichen Hauswirtschaft, der Landwirtschaft mit Weinbau, der Haustierhaltung und der Berufsreifeprüfung, präsentiert wurden, wurden in der Kamingrube Erinnerungen ausgetauscht, bevor der Abend im Keller bei einer von Ing. Roch durchgeführten Weinverkostung seinen gemütlichen Ausklang fand.

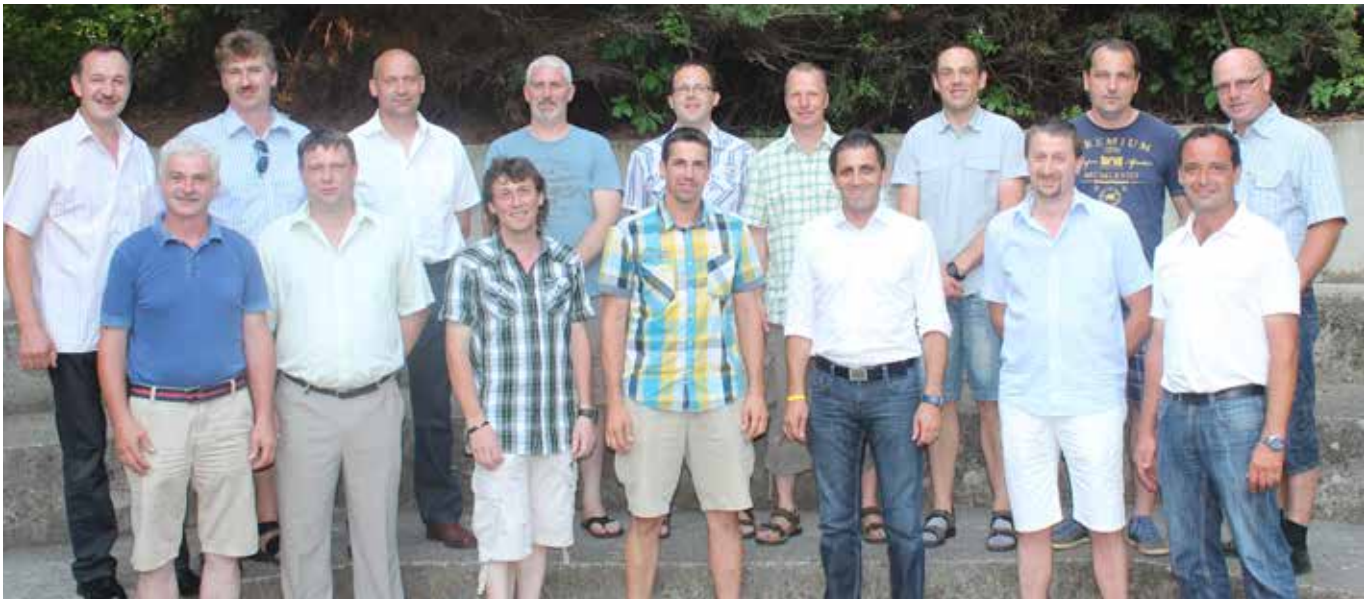


Bild: DI Gerhard Gschweicher und Ing. Johannes Roch freuten sich Bürgermeister Erwin Bernreiter und Josef Mann, Günter Schmid-Gauß, Herbert Wanko, Hubert Fürnkranz, Martin Engelmayer, Hubert Hochfelsner, Herbert Heinisch, Rupert Leeb, Karl Rohringer, Gerhard Schießbühl, Christian Flexer, Gerhard Wanek, Günther Eberhart (v. l. n. r.) und Wilfried Gehringer (nicht am Bild) begrüßen zu dürfen.

50-jähriges Klassentreffen

Im Rahmen des Stallfests blickten auf Initiative von Johann Zehetner die Klassenkollegen von einst auf ihre gemeinsame Schulzeit und die vergangenen 50 Jahre zurück.

Bild (v. l. n. r.): Hans Sighart, Anton Hager, Andreas Mitterhauser, Johann Zehetner, Johann Weber, Fritz Rieder, Josef Orth.

Vor 50 Jahren …

… besuchten 21 Mädchen die Bäuerliche Fachschule im Schloss Mittergrabern. Dies war für Anna Puhwein und Renate Zehetner der gegebene Anlass zu ihrem Jubliläum zum Jubiläumsstallfest in die Landwirtschaftliche Fachschule in Hollabrunn einzuladen.
Nach der Schulführung mit Elisabeth Krumböck ,BEd und einer gemütlichen Erzählrunde fand das Treffen im Festzelt den gemütlichen Abschluss.

v. l. n. r.: Christine Schmidt, Maria Niedermayer, Marianne Rapolter, Rosemarie Gaismayer, Johanna Sauer, Anna Bock, Josefine Hogl, Theresia Schweiger, Marianne Führer, Anna Puhwein, Inge Fahn, Renate Zehetner, Anna Weiler, Maria Toifl.

„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen“

– auch der Jahrgang 1963/64 aus Mittergrabern freute sich auf ein Wiedersehen beim 49-jährigen Klassentreffen.

Aus der Schule

Heuras: 350 Jahre erfolgreiche landwirtschaftliche Bildungsarbeit

Hollabrunn, 8. Mai: Das Stallfest der LFS Hollabrunn stand diesmal ganz im Zeichen der „350-Jahr-Feier“, bei der man das 110-jährige Bestehen der Fachschule, 30 Jahre Schulneubau, 120 Jahre Landesweingut Retz und 90 Jahre Absolventenverband würdigte.

Der 2. Landtagspräsident Mag. Johann Heuras sprach von einer Erfolgsgeschichte der Fachschule in der landwirtschaftlichen Bildung. „Die Fachschule Hollabrunn konnte sich als agrarisches Bildungszentrum in der Region bestens etablieren, wobei besonderer Wert auf das Kurswesen gelegt wird und ein enger Kontakt zu den Landwirten gepflegt wird“, betonte Heuras in seiner Festansprache.

Bild (v. l. n. r.): Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, AV-Obmann Josef Mattes, Landtagsabgeordneter Richard Hogl, Bürgermeister Erwin Bernreiter, Nationalratsabgeordnete Eva-Maria Himmelbauer, BSc; Direktor Ing. Rudolf Reisenberger, 2. Landtagspräsident Mag. Johann Heuras und Dr. Matthias Pithan (BH Hollabrunn).

Zeitgemäßes Bildungsangebot

„Das Lehrangebot wurde laufend erweitert und der Zeit angepasst, sodass die Fachschule mit dem Schulschwerpunkt Haustierhaltung von der ländlichen Jugend gerne besucht wird. Im neuen Schulstall wird auf die artgerechte Tierhaltung besonders Rücksicht genommen. Daher läuft der Ab-Hof-Verkauf von Fleisch sehr gut“, sagte Direktor Ing. Rudolf Reisenberger. „Die Weinerzeugung ist ein weiteres wichtiges Standbein der Schule, wodurch wir die regionale Wertschöpfung erhöhen und gleichzeitig die kulturelle Tradition pflegen“, so Reisenberger.

Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald hob die gute Ausbildungsqualität in seiner Festansprache hervor. „Die Fachschule Hollabrunn ist ein Paradebeispiel für eine gelungene Schulentwicklung, die Tradition mit der Moderne bestens verbindet“, so Friewald.

Im Rahmen der Feier wurde die 90-seitige Festschrift präsentiert, in der die wechselvolle Geschichte der Schule eindrucksvoll dokumentiert ist. Die Festschrift ist um € 3,- an der LFS Hollabrunn erhältlich.

Schüler sorgten für gutes Service

Für den reibungslosen Ablauf und das gute Service sorgten die Schüler der beiden Abschlussklassen. Kulinarisch gab es beim Stallfest Leckerbissen von der Hollabrunner Jungkalbin und dem Hollabrunner Strohschwein, dazu wurden edle Weine der Landesweingüter Hollabrunn und Retz serviert. Weitere Highlights des Festprogramms waren das Traktor-Oldtimertreffen, eine „Line Dance“-Vorführung, eine Hundeschau und „Bauerngolf“. Beim 4. Stallfest gab es regen Besucherandrang, was die große Bedeutung der Fachschule für die Region einmal mehr bestätigt.

Gut ausgebildet erfolgreich in die Zukunft starten

Klassenvorstand Ing. Johannes Roch steht im Mittelpunkt der neuen Facharbeiterinnen und Facharbeiter des Ausbildungszweigs Landwirtschaft: Burger Lukas, Christian Melanie, Einsiedl Klaus, Fürst Bernadette, Gschladt Benjamin, Hladik Patrick, Jahner Petra, Marihart Stefanie, Pamperl Raphael, Schmid Roland, Schmidt Bianca, Schmudermayer Barbara, Strobl Jasmin.

Die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrgangs Landwirtschaft sowie des 4. Jahrgangs Haustierhaltung dürfen sich nun, nach Absolvierung ihrer Abschlussprüfungen, stolz Landwirtschaftliche Facharbeiterinnen und Facharbeiter nennen. Insgesamt 34 junge Damen und Herren freuten sich gemeinsam mit ihren Klassenvorständen Mag. Elean Mischling und Ing. Johannes Roch sowie Direktor Ing. Rudolf Reisenberger über die Erfolge. Der Ausbildungszweig Landwirtschaft begeistert alljährlich mit attraktiven Zusatzangeboten wie dem Traktorführerschein und der Jagdprüfung, die Sparte Haustierhaltung, die nur in Hollabrunn angeboten wird, bildet zukünftige Tierpflegerinnen und -pfleger, Tierarztassistentinnen und -assistenten sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Zoofachhandel aus. Reisenberger betont: „Durch die vielfältigen Ausbildungsangebote, zu denen auch die Ländliche Hauswirtschaft mit der Ausbildung zur Kinderbetreuerin und zur Tagesmutter zählt, dürfen wir uns über einen Schülerhöchststand freuen.“ Auch für das kommende Schuljahr stehen die Verantwortlichen bereits in den Startlöchern, in den Zweigen Landwirtschaft und Ländliche Hauswirtschaft sind noch Restplätze frei.

Die frisch gebackenen Facharbeiterinnen und Facharbeiter des Schwerpunkts Haustierhaltung sind sichtlich stolz: Baumgartner Kerstin, Benedikter Raphaela, Bernold Arabella, Feigl Alexandra, Fichtberger Lydia, Gmeiner Jennifer, Göttinger Lisa, Grüneis Kerstin, Hanke Nicole, Heiss Thomas, Hofbauer Sophie, Höllbacher Verena, Höllebauer Miriam, Knapp Tanja, Koller Katharina, Raab Melanie, Schratt Jacqueline, Schuster Viktoria, Trestl Katharina, Vyvadil Christina, Wenger Raphael.

„Herzlichen Glückwunsch zur Reifeprüfung!“

Bereits zum fünften Mal konnte Dir. Rudolf Reisenberger in der voll besetzten Kamingrube die Absolventinnen und Absolventen des Berufsreifeprüfungs- und Studienvorbereitungslehrgangs zu ihrer Maturafeier begrüßen. Die zahlreich erschienenen Ehrengäste, darunter Landesschulinspektor Karl Friewald, Landtagsabgeordneter Richard Hogl, Christine Wogowitsch, Vizerektorin der Agrarpädagogischen Hochschule, Bauernkammerobmann Friedrich Schechtner, Bezirksbäuerin Annemarie Bauer und Absolventenverbandsobmann Josef Mattes, betonten allesamt die Wichtigkeit dieses Lehrgangs, der landwirtschaftlichen Facharbeiterinnen und Facharbeitern den Zugang zum tertiären Bildungssektor ermöglicht. So beginnt beispielsweise eine Absolventin eines der ersten Berufsreifeprüfungslehrgänge im kommenden Schuljahr an einer Landwirtschaftlichen Fachschule zu unterrichten. Vorsitzende Ingrid Lehner-Pfennigbauer, Direktorin des Erzbischöflichen Real- und Aufbaugymnasiums, aus dem die unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer kommen, stellte in ihrer Rede das besondere Engagement der Absolventinnen und Absolventen in den Vordergrund, die es auf sich nehmen, innerhalb eines Jahres den für die Reifeprüfung erforderlichen Stoff zu lernen. Bei jeweils sechs Wochenstunden Deutsch, Englisch, Mathematik und eines Fachbereichs sowie zwei Stunden Physik und Chemie braucht es viel Ehrgeiz und Durchhaltevermögen, um schlussendlich das Reifeprüfungszeugnis in Händen zu halten. Gemeinsam mit ihrer Klassenvorständin Barbara Kilian blicken 23 junge Leute nun stolz auf ihre erbrachten Leistungen zurück und freuen sich auf die zukünftigen Herausforderungen eines Hochschulstudiums.

Bild: Jahrgangsbeste Katharina Zehetgruber freut sich mit Karin Zenger, BEd. (r.) und Mag. Barbara Kilian (l.) über lauter Sehr gut.

44 neue Facharbeiter

Zu einer echten Erfolgsgeschichte ist die Bauern- und Bäuerinnenschule an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn geworden, konnte doch am Ende des heurigen Ausbildungsjahres 44 neuen Facharbeiterinnen und Facharbeitern zur bestandenen Prüfung gratuliert werden. Im zweiten Bildungsweg holten die bereits ein bisschen älteren Schülerinnen und Schüler an Abenden und Samstagen die Landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung bzw. die Weinbau- und Kellerfacharbeiterprüfung nach. Im Lehrgang wurden im Ausmaß von 200 Stunden die theoretischen Grundlagen in Landwirtschaft bzw. Weinbau- und Kellerwirtschaft vermittelt und mit aktuellen und praxisnahen Beispielen verknüpft. Klassenvorstand DI Gerhard Gschweicher war bei der Verleihung der Facharbeiterbriefe sichtlich stolz und strich gemeinsam mit Direktor Ing. Rudolf Reisenberger die Qualität dieser Ausbildung heraus. Beide betonten, dass bereits jetzt eine Anmeldung für die Bauern- und Bäuerinnenschule im kommenden Schuljahr möglich ist. Nähere Informationen bekommen Sie auf www.diefachschule.at und unter 02952/2133.

Landwirtschaftliche Facharbeiter:

Die frisch gebackenen Landwirtschaftlichen Facharbeiter freuen sich über ihren positiven Abschluss.

Andre Ernst, Langau
Bachzelt Martina, Weitersfeld
Bauer Manuel, Zellerndorf
Ing. Berger Anna, Hollabrunn
Binder Daniel, Großmugl
Breitenfelder Michaela, Kleinriedenthal
Brunthaler Franz, Mailberg
Dietrich Thomas, Pleissing
Ebner Karl, Göllersdorf
Mag. Egelwolf Silvia, Eggenburg
Egelwolf Andreas, MSc., Eggenburg
Fürnkranz Silke, Obritz
Gschladt Doris, Göllersdorf
Hochrainer Bernadett, Heufurth
Kainzbauer Melanie, Stockerau
Kamptner Peter, Hollabrunn
Mag. Klein Michaela, Eggenburg
Krähan Gerda, Weitersfeld
Ludl Herbert, Japons
DDI Müllebner Bernhard, Hollabrunn
Muth Manfred, Sierndorf
Nöbauer Martin, Ravelsbach
Ing. Rupp Leopold, Eggenburg
Schaffer Karl, Großnondorf
Schmid Anita, Großweikersdorf
Schmidt Doris, Stockerau
Schreiber Petra, Zellerndorf
Tuza Philipp, Weitersfeld
Weidmann Christian, Maisbirbaum
Weinkopf Klaus, Röschitz
Wittman Manuel, Ernstbrunn
Ing. Würz Johannes, Neustift im Felde
Zeitlberger Wolfgang, Ravelsbach

Weinbau- und Kellerfacharbeiter:

Gemeinsam mit den Weinbau- und Kellerfacharbeitern freute sich auch Direktor Ing. Rudolf Reisenberger (l.) über die erfolgreich abgelegten Prüfungen.

Bauer Ernst, Groß-Schweinbarth
Böck Bettina, Patzmannsdorf
Dirnbacher Helga, Hollabrunn
Eggenhofer Gertraud, Sitzendorf
Frey Jürgen, Guntersdorf
Mag. Hannes Agnes, Wien
Kraus Helga, Ziersdorf
Lenz Bernadette, Weitersfeld
Schwaiger Ronald, Wollmannsberg
Seifried Martin, Nappersdorf
DI Zens Michael, Mailberg

Restpraxis abgeschlossen

Nach der erfolgreich absolvierten Restpraxis durften sich zu Schulschluss 13 Absolventinnen und Absolventen über ihren Facharbeiterbrief freuen, der ihnen von Bauernkammerobmann Friedrich Schechtner, ihrem Klassenvorstand Ing. Anton Wihsböck, Dir.-Stv. Ing. Johannes Roch und DI Gerhard Gschweicher, Geschäftsführer des Absolventenverbands, überreicht wurde. Schechtner betonte, dass eine gute Ausbildung das Fundament für jeden weiteren Ziegelstein des Lebens darstelle und dass die jungen Leute nun in eine erfolgreiche Zukunft blicken könnten, für die er ihnen alles Gute wünschte.

2 Reihe (v. l. n.r.): Ing.Anton Whisböck, Stefan Brandenberger, Stefan Führer, Paul Krenauer, Maximilian Krottendorfer, Ing. Roch, Jakob Kusolitsch, Martin Ecker, Stefanie Goldschmidt, Rosabelle Zhang, Kammerobmann Schechtner
1 Reihe (v. l. n.r.): Klaus Wöber, Ferdinand Edelbauer, Daniel Zehetner, Kerstin Strobl, Lukas Schicklgruber

Wissen sportlich unter Beweis gestellt

Im Rahmen des Abend- bzw. Wochenendlehrgangs der Bauern- und Bäuerinnenschule der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn stand auch in diesem Schuljahr für die insgesamt 44 Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein Sporttag kurz vor den Facharbeiterprüfungen auf dem Programm. Perfekt organisiert von DI Harald Summerer, galt es für die angehenden Landwirtschaftlichen sowie Weinbau- und Kellerfacharbeiterinnen und -facharbeiter einen Geländelauf zu bewältigen, bei dem in Gruppen von Station zu Station gegangen, gejoggt oder gewalkt werden musste, damit in der Folge die Aufgabenstellungen bearbeitet werden konnten. Um das in den 200 Stunden erworbene theoretische und praktische Wissen noch einmal wiederholen und vertiefen zu können, sollten Fragen aus den Bereichen Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Weinbau und Kellerwirtschaft beantwortet werden. Ebenso gab es die Möglichkeit die landwirtschaftlichen Geräte und Maschinen der Schule nochmals genau unter die Lupe zu nehmen, um für die Facharbeiterprüfung gewappnet zu sein. Die Geschicklichkeit der Teilnehmerinnen und Teilnehmer wurde abschließend noch beim Zielschießen mit einem Fußball auf die Probe gestellt. Beim gemeinsamen Grillen klang der Tag gemütlich aus, bevor die siegreiche Gruppe ihren Preis entgegennehmen konnte.

Organisator DI Harald Summerer und Klassenvorstand DI Gerhard Gschweicher (v. r.) gratulierten dem Sieger-Team.

Ausbildung zur Kinderbetreuerin geschafft

Stolz dürfen sich sechs Schülerinnen der Fachrichtung Ländliche Hauswirtschaft der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn nun Kinderbetreuerin nennen. Sie haben die Ausbildung und abschließende Prüfung positiv absolviert und freuen sich jetzt auf ihren Tätigkeitsbereich beispielsweise in einem Kindergarten. Neben den fachlichen, insbesondere pädagogischen Informationen, die die Schülerinnen im Theorieunterricht vermittelt bekamen, mussten sie außerdem ein Praktikum in einem Kindergarten absolvieren, das ebenfalls eine Voraussetzung für einen positiven Abschluss der Ausbildung darstellt. Darüber hinaus besuchten alle Schülerinnen den Erste Hilfe-Kurs für Kindernotfälle, um auch im Ernstfall richtig reagieren zu können. Schülerinnen, Ausbildnerinnen und Prüferinnen waren sich über die Qualität der Ausbildung einig und feierten dies im Anschluss an die Prüfung.

Stefanie Ettl, Patricia Kettner, Elmedina Limani, Janine Linhart, Christiane Scheibenhofer und Sahra Schnabl freuten sich über ihr Zertifikat.

Vive la Bretagne!

Vor allem den Besonderheiten der bretonischen Landwirtschaft galt das Interesse einer Fachexkursion des 2. Jahrgangs in die Partnerschule nach Quessoy, die von Ing. Dieter Blahous organisiert wurde. Untergebracht im dortigen Internat, standen neben zahlreichen Betriebsbesichtigungen auch kulturelle Highlights der Region auf dem Programm. Die österreichische „Delegation“ wurde vom Bürgermeister empfangen, bekam eine Führung durch den örtlichen Steinbruch, wo Kaolin abgebaut wird, sah die Hallen eines Maschinenrings, Milchvieh- und Schweinezuchtbetriebe, erhielt eine Führung durch ein Telekommunikationsmuseum und ein in den Felsen gebautes Aquarium, wanderte die Küste des rosa Granits entlang und hatte schlussendlich auch noch die Möglichkeit in der nahe gelegenen Ortschaft zu shoppen. Höhepunkt war aber zweifelsohne die Besichtigung eines Muschelbetriebs, dessen Besitzerin die Besucherinnen und Besucher mit ihrem Amphibienfahrzeug mit aufs Meer nahm. Das nicht gerade freundliche Wetter tat der guten Stimmung unter den österreichischen und französischen Schülerinnen und Schülern keinen Abbruch, die bei einem gemeinsamen bretonischen Abend bei Crêpes, Galettes und Folklore ihren Höhepunkt fand. Mag. Barbara Kilian, die für die Übersetzung vor Ort verantwortlich zeichnete, zeigte sich von der Fähigkeit der Schülerinnen und Schüler, sich auf Englisch zu unterhalten, beeindruckt und freut sich auf eine Fortsetzung der Schulpartnerschaft und eine Wiederholung der Fachexkursion im kommenden Schuljahr.

Franzosen und Österreicher verstanden sich prächtig.

In Tulln geforscht …

Die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs Landwirtschaft wurden in Tulln von Alfred Klimitsch (2. v. r.) durch das Forschungszentrum geführt.

Das Forschungszentrum der weltweit vertretenen Futtermittelfirma BIOMIN in Tulln war Ziel eines Lehrausgangs des 1. Jahrgangs der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Am Campus Tulln betreibt die Firma ihre anwendungsorientierte Grundlagenforschung. Dort beschäftigen sich Forschungsteams mit Mikrobiologie, Molekularbiologie, Zellbiologie, Analytik, Fermentierung und Qualitätskontrolle. Im Rahmen des Lehrausgangs wurden von den Schülerinnen und Schülern die Laboratorien besichtigt. Von Alfred Klimitsch und seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wurden außerdem die Geräte vorgeführt.

Produziert wird auf Bestellung

„Alle Traktoren, die produziert werden, sind bereits verkauft“, zeigte sich ein Schüler des 2. Jahrgangs der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn von der Methode der Just-in-time-Produktion beeindruckt. Diese lernten die Schülerinnen und Schüler des 2. und 3. Jahrgangs anlässlich ihrer Exkursion in das Steyr-Werk in St. Valentin kennen. Dort besichtigte man gemeinsam mit Ing. Stefan Amon, BSc., BEd. und Ing. Anton Wihsböck die Produktionshallen und lernte Modellvarianten und Zusatzausstattungen kennen.

Bild: Die leistungsstarken Traktoren beeindruckten nicht nur die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn, sondern auch Ing. Stefan Amon, BSc., BEd. und Ing. Anton Wihsböck (v. r.).

Learning in and with the region – EUROPEA International Meeting (Niederlande)

Bericht von Mag. Barbara Kilian, Stefan Kumpfmüller, BEd.

Beeindruckt zeigte sich die österreichische Delegation von der Organisation des EUROPEA-Meetings in den Niederlanden.

Unter dem Motto des regionalen Lernens stand das internationale EUROPEA-Treffen in Wageningen, Niederlande, das vom 16. – 20. April 2013 abgehalten wurde. Karl Friewald, Elisabeth Hönigsberger, Barbara Kilian und Stefan Kumpfmüller vertraten dabei Österreich und kehrten mit vielen interessanten Eindrücken, einer Unmenge an Ideen und neu geschlossenen Bekanntschaften wieder zurück.

Nach dem Besuch der Universität Wageningen, die am ersten Tag mit vielen interessanten Vorträgen aufwartete, lag der Schwerpunkt der nächsten Tage auf dem regionalen Lernen vor Ort. Es führt junge Leute an die Herausforderungen der Region heran, ermöglicht ihnen in real-life settings zu lernen, verändert die Rolle der Lehrenden hin zu Coaches und implementiert die Region als Teil der (Aus-)Bildungslandschaft. In diesen regionalen Lernumgebungen sind die Schülerinnen und Schüler mit realen, authentischen Problemstellungen konfrontiert und stellen ihre Resultate, beispielsweise eine professionelle Expertise, den Verantwortlichen der Region zur Verfügung. Bevor sie eine solche erstellen, müssen sie Initiative zeigen, Entscheidungen treffen sowie Neuerungen finden und schaffen, um kundenorientiert handeln zu können. Dafür arbeiten die Schülerinnen und Schüler in multidisziplinären und schulstufenübergreifenden Gruppen gemeinsam mit den regionalen Interessensvertretungen.

Im Rahmen des Meetings besuchten wir die „Stoas University of applied sciences and teacher education", die professionelle niederländische Universität für Landwirtschaftslehrerinnen und -lehrer, Trainerinnen und Trainer und Spezialistinnen und Spezialisten in Bildung und Wissensmanagement im Universitätsort Wageningen. Diese Universität bildet Studenten aus, welche Kompetenzen im Vermitteln von Wissen in den Bereichen Landwirtschaft, Gartenbau, Lebensmitteltechnologie und Tierzucht bekommen. Da diese Ausbildungsstätte bereits 1981 gegründet wurde und die bisherigen räumlichen Gegebenheiten für die etwa 300 Studenten schon relativ knapp wurden, wurde im vergangenen Jahr ein neues, einmal anderes Schulgebäude errichtet, welches noch diesen Sommer eröffnet wird. Wir durften bereits jetzt einen Blick in das neue Gebäude werfen, und in diesem stecken wirklich sehr viele Ideen. Das dreistöckige Gebäude ist in runder Form erbaut worden – die Idee dahinter sollte sein, so viel natürliches Licht wie möglich in die Räumlichkeiten zu bringen, und das wirklich in jeden Raum. Und dies lässt sich am einfachsten mit einer runden Bauweise bewerkstelligen.

Schule soll ein Ort des Begegnens sein, ein Ort, wo Gespräche geführt werden können. Dieser Ort soll nicht ein Ort sein, wo der Lehrer dem Schüler sagt, aus welchem Buch oder auf welcher Seite er lernen soll – dafür braucht man kein Schulgebäude. Deshalb konnten wir auch im Inneren sehen, dass es viele Möglichkeiten gibt, Gespräche in größerer, aber auch in kleinerer Runde abzuhalten. Sehr natürlich und beeindruckend war auch die Farbgestaltung in den verschiedenen Räumen – grundsätzlich spielt die Farbe Grün eine wichtige Rolle, abgewechselt mit der neutralen weißen Farbe. Ergänzend dazu wurden ganze Wandflächen mit natürlichen Farbbildern bedruckt – so wurde beispielsweise eine Wand mit einem Ausschnitt eines Papageienbildes versehen.

Ein weiterer beeindruckender Besichtigungspunkt war der Milchviehbetrieb Grevelman – ein Milchviehhalter mit innovativen Ideen und Maschinen im Norden von Holland. Dieser Betrieb arbeitet sehr stark mit der landwirtschaftlichen Schule „de Groene Welle Hardenberg" zusammen – so konnte mit Subventionen von dieser Landwirtschaftsschule in dem 2011 neu gebauten Stallgebäude ein Klassenzimmer errichtet werden. Nicht nur für den Praxisunterricht fahren Lehrerinnen und Lehrer und Schülerinnen und Schüler dorthin, denn dieser Raum bietet Blick auf das 36-Plätze-Melkkarussell, die 220 Holstein Friesiaen Milchkühe, aber auch auf die

In der Stoas University stehen neue Raumkonzepte im Mittelpunkt.

Kälberaufzucht, und alleine beim Tierzuchtunterricht können sich die Schülerinnen und Schüler viel mehr in die ganze Materie einfühlen – Lernen mit allen Sinnen! Bewirtschaftet wird dieser Betrieb von zwei Landwirten, welche momentan einen Leistungspunkt von etwa 8.800 kg Milch pro Kuh und Jahr erreicht haben. Gemolken wird zweimal täglich, und das immer mit Hilfe von Schülerinnen und Schülern der Landwirtschaftsschule. Weiters absolvieren die Schülerinnen und Schüler dort einzeln oder zu zweit tageweise ihre Tierzuchtpraxis. Ein großer Innovationsschritt war die Investition in einen Fütterungsroboter. Dieser legt das frisch gemischte Futter sechsmal täglich vor. Gefüttert wird in zwei Leistungsgruppen, wobei eine Kraftfutterstation für den Leistungsausgleich sorgt. Der verantwortliche Lehrer der Groene Welle Schule betonte, dass die praktischen Erfahrungen für die Schülerinnen und Schüler sehr wichtig sind. Deshalb ist die Schule offen für weitere Partner aus der praktizierenden Landwirtschaft.

Auch die Demo-Nursery Westland, eine Versuchsgärtnerei, wo 23 praktizierende Unternehmen auf 5.000 m² technologische Innovationen in den Bereichen Logistik, Licht, Wasser, Klima, usw. testen, wurde besucht. In 41 verschiedenen Glashäusern wurden uns verschiedene Typen und Arten von Gartenpflanzen und -blumen in unterschiedlichen Testverfahren präsentiert. Auch Schulen sind hier involviert. So mieten sich Gartenbauschulen in den Klassen der Versuchsgärtnerei ein und haben somit Zugriff auf die neuesten Entwicklungen und Technologien in diesem Bereich. Die Schülerinnen und Schüler haben hier auch die Möglichkeit, Projekte durchzuführen und Untersuchungen zu machen. So wurde beispielsweise bei unserem Besuch anschaulich der Fisolen-Versuch von fünf Schülern präsentiert – die Schüler sind vom Anbau bis zur Ernte voll involviert und dürfen anschließend die Fisolen auch verkaufen. Weitere Versuche sind momentan der Einsatz von LED-Leuchten unterschiedlicher Farbtöne – hier wird untersucht, ob es Unterschiede auf die Reifedauer oder den Geschmack gibt, wie unterschiedliche Temperaturen auf die Pflanzen wirken, usw. Alles in allem eine Versuchsanstalt für die Zukunft.

Die Demo Nursery wartete mit interessanten Neuerungen auf.

Forsttage in Hohenlehen

Für 31 Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn organisierte DI Ewald Gill (1. R. 3. v. l.) die Wald- und Forstwirtschaftstage in der LFS Hohenlehen.

Zu den traditionellen Wald- und Forstwirtschaftstagen brachen der 2. und 3. Jahrgang der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn gemeinsam mit Ing. Stefan Amon, BSc., BEd. und Ing. Anton Wihsböck in die LFS Hohenlehen auf. Im Rahmen der Forsttage, die von DI Ewald Gill organisiert worden waren, wurden alle Arbeiten durchgeführt, die für die Wald- und Forstwirtschaft von Relevanz sind. So standen beispielsweise Dickungspflege, Durchforstung, Fällschnitt, Arbeiten mit Krananhänger und Seilwinde sowie Motorsägenwartung am Programm. Die Unterbringung im Internat der LFS Hohenlehen sorgte dafür, dass auch Spaß und Unterhaltung nicht zu kurz kamen.

Auf Entdeckungsreise in Wien

Beeindruckt zeigten sich die Schülerinnen und Schüler der 1 LW von den Sehenswürdigkeiten Wiens.

Zu einer Erkundung der österreichischen Bundeshauptstadt brach die 1 LW im Juni gemeinsam mit Christine Eliskases und Stefan Amon auf. Dabei waren das Schloss Schönbrunn und das Technische Museum die ersten Highlights, die es zu entdecken galt. Im Museum erkundeten die Schülerinnen und Schüler die imposante Ausstellung auf eigene Faust, bevor sie im gegenüberliegenden Naturhistorischen Museum durch die Ausstellung „Körperwelten“ geführt wurden. Eine abschließende Stadtrallye leitete die Wissbegierigen bis zum Schwedenplatz, wo sich alle eine Tüte Eis gönnten.

Zitronensäure hautnah

Die weltweit größte Zitronensäure-Fabrik in Pernhofen bei Laa/Thaya stellte ein Exkursionsziel des 1. Jahrgangs der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn dar. In der Firma Jungbunzlauer wird aus Mais Stärke gewonnen, die zunächst in Glucose und dann durch Beigabe eines Pilzes in Zitronensäure umgewandelt wird. DI Leopold Neumayer erklärte den interessierten Schülerinnen und Schülern sowie den begleitenden Lehrkräften Ing. Stefan Amon, BEd., BSc., Christine Eliskases, MSc., BEd. und Ing. Anton Wihsböck, dass dafür jährlich ca. 350.000 Tonnen Mais benötigt werden, das entspricht ca. 1.000 Tonnen Mais pro Tag. Die Lagerkapazität in den Silos der Firma beträgt 40.000 Tonnen, wovon sich die Schülerinnen und Schüler besonders beeindruckt zeigten. Für die zukünftigen Landwirte war außerdem interessant, dass sie im Herbst während der Ernte direkt ins Werk liefern können, ist es doch einer der österreichischen Großabnehmer von Körnermais.

Die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs Landwirtschaft staunten über die riesigen Silos des Werks.

Von der Theorie zur Praxis

Um das in den Fächern Pflanzenbau und Weinbau theoretisch erworbene Wissen über Pflanzenschutzmittel, Blattdünger und Biozide mit Einrichtungen außerhalb der Schule zu verknüpfen, statteten Praxisgruppen des 2. und 3. Jahrgangs der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn dem Unternehmen Kwizda Agro im Zuge eines Lehrausgangs einen Besuch ab. Gemeinsam mit ihren Lehrern DI Gerhard Gschweicher und DI Florian Hanousek wurden die Schülerinnen und Schüler über die Produktionsanlagen und Laboreinrichtungen informiert, wo Herbizide, Insektizide, Fungizide, Rodentizide sowie Holzschutzmittel hergestellt werden. Besonders beeindruckt zeigten sich die Schülerinnen und Schüler von den Details zur Aufbereitung von Saatgut verschiedenster Kulturen und der Tatsache, dass ihnen vieles davon bereits aus dem Unterricht bekannt war.

DI Florian Hanousek (2. v. r.) und DI Gerhard Gschweicher (4. v. r.) spannten mit den Schülerinnen und Schülern der Landwirtschaftlichen Fachschule den Bogen von der Theorie zur Praxis.

Bei Mind Map-Bewerb gewonnen!

Den Punkt 10 der Kindercharta des Österreichischen Jugendrotkreuzes (ÖJRK) nahmen die Schülerinnen und Schüler der 1 HW und der 1 HT im Deutschunterricht genauer unter die Lupe. Sie beschäftigten sich mit der in der Charta formulierten Aussage: „Diese Welt gehört mir. Und allen anderen!“ Nach gemeinsamen Brainstormings und Gruppenarbeiten wurden schließlich Mind Maps gestaltet, die die Vielfältigkeit des Ausspruchs deutlich machen sollten. Klassenintern wurde die jeweils beste Mind Map gekürt und anschließend beim Wettbewerb des ÖJRK eingereicht. Zur Freude der verantwortlichen Deutschlehrerin, Mag. Barbara Kilian, gingen gleich beide Mind Maps als Sieger hervor und die Schülerinnen wurden mit Produkten von Format-X belohnt. Außerdem erhielt die LFS Hollabrunn einen Geldbetrag, mit dem Erste Hilfe-Materialien angeschafft werden. Die gestalteten Mind Maps sehen Sie unter http://www.format-x.com/oejrk_wettbewerb.html.

Groß war die Freude über den Gewinn bei der 1HW und 1HT.

Zivilcourage-Training

At first, a man came into the classroom and stood in front of us. We made a circle with our chairs, he was standing in the middle and told us things about him. Everyone of us went in the middle of the circle and told him his name, his town and his pet. After that, we were sitting on the chairs and he told us what “Zivilcourage” is. “Zivilcourage” is to help other people and not to think of myself. We discussed about people from other countries and racism. The man let us look videos where we saw “Zivilcourage”. At last, we made role plays.

(Renate Makoschitz, Christin Röck, Birgit Stangl, 2 HT)

Wir gratulieren herzlichst ...

Leopold Wagner
zum 50. Geburtstag

Traktorführerschein

Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. ist hauptverantwortlich für den Fahrschulbetrieb an der LFS Hollabrunn. Von seinem pädagogischen Geschick konnte sich auch HR DI Dr. Wolfgang Dafert, Leiter der Straßenbauabteilung Hollabrunn, beim Traktorparcours am Stallfest überzeugen.

Wir wünschen alles Gute für die Zukunft ...

Marieluise Specht, BEd. (4. v. l.), die an die LFS Sooß wechselt.

Martha Schwayer (4. v. l.), die an die BH Hollabrunn wechselt.

www.abso.at
dieinformationsplattform

ES STIRBT EIN KORN

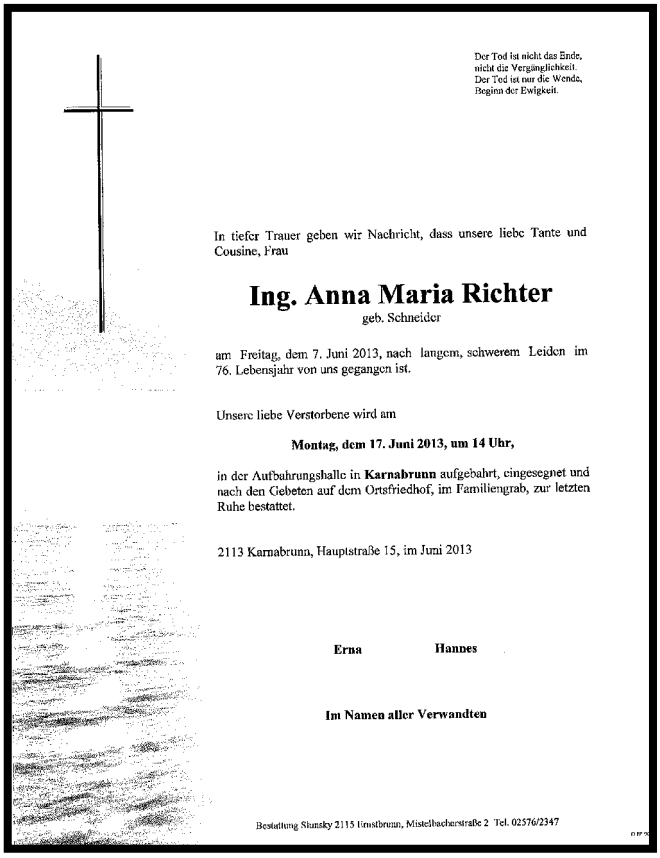
Die Zeit der Saat, schnell kommt sie wieder.
Kein Aufschub und kein Warten mehr!
Aufs bleiche Korn fällt Erde schwer,
senkt Nebel sich aufs Grab hernieder.

Der Möwe Flug, wo wird er enden!
Ein Blatt hat sich der Wind geholt,
und leise eine Träne rollt
auf Blumen in den blassen Händen.

Es stirbt ein Korn zu neuem Leben.
Und bricht die Hülle, weine nicht,
es wird der Hoffnung Morgenlicht
den Keim aus neuer Erde heben.

aus: Franz Gschweicher,
Wenn der Tag dich ruft (Lyrikband)

Leider hat uns die traurige Nachricht vom Ableben der ehemaligen Leiterin der Landwirtschaftlichen Fachschule Mittergrabern, OStR. Ing. Anna Richter, erreicht. Sie war von 1983 bis 1991 für die Geschicke der Schule verantwortlich



Der Tod ist nicht das Ende,
nicht die Vergänglichkeit.
Der Tod ist nur die Wende,
Beginn der Ewigkeit.

In tiefer Trauer geben wir Nachricht, dass unsere liebe Tante und Cousine, Frau

Ing. Anna Maria Richter
geb. Schneider

am Freitag, dem 7. Juni 2013, nach langem, schwerem Leiden im 76. Lebensjahr von uns gegangen ist.

Unsere liebe Verstorbene wird am

Montag, dem 17. Juni 2013, um 14 Uhr,

in der Aufbahrungshalle in **Karnabrunn** aufgebahrt, eingesegnet und nach den Gebeten auf dem Ortsfriedhof, im Familiengrab, zur letzten Ruhe bestattet.

2113 Karnabrunn, Hauptstraße 15, im Juni 2013

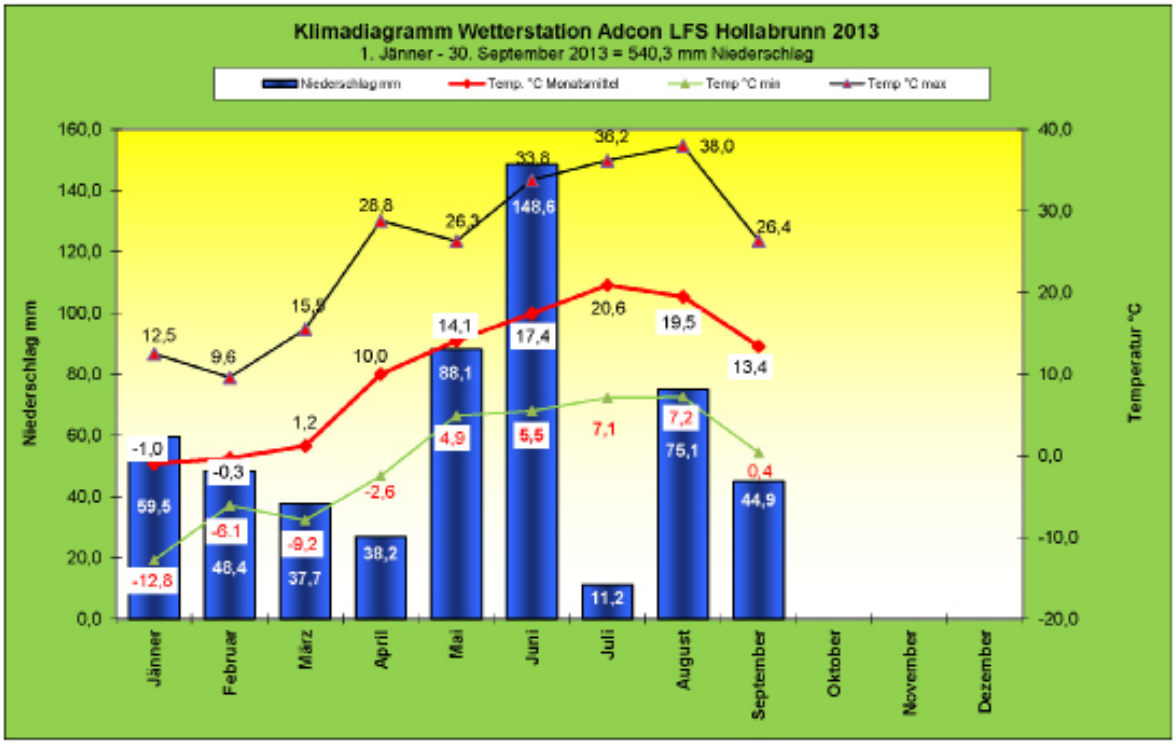
Erna **Hannes**

Im Namen aller Verwandten

Bestattung Slunsky 2115 Ernstbrunn, Mistelbacherstraße 2 Tel. 02576/2347

FACHARTIKEL

Klimadiagramm 2013



Winterkörnerrapsversuche LFS Hollabrunn 2013

Kulturführung

Vorfrucht:		Winterweizen
Bodenbearbeitung:	02.08.2012	Stoppelsturz mit Flügelschargrubber
	22.08.2012	Grundbodenbearbeitung mit Tiefenlockerer
	23.08.2012	Saatbettbereitung mit Kreiselegge
Düngung:	07.03.2013	350 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 25
	15.04.2013	150 kg/ha NAC (27:0:0), BBCH 45
Anbau:	27.08.2012	60 Körner/m² lt. Versuchsplan mit Scheibenschardrillsämaschine
Kulturpflege und Pflanzenschutz:	12.09.2012	1,5 l/ha Butisan Gold + 0,5 l/ha Agil S, Wirkung gegen ein- und zweikeimblättrige Unkräuter, BBCH 11
	13.04.2013	0,3 l/ha Bulldock + 0,2 l/ha Netzmittel gegen Rapsstängelrüssler, BBCH 45
	22.04.2013	0,3 l/ha Biscaya gegen Rapsstängelrüssler und Rapsglanzkäfer, BBCH 53
	30.04.2013	0,3 l/ha Biscaya + 0,13 l/ha Mavrik gegen Rapsglanzkäfer, BBCH 58
Ernte:	19.07.2013	

Sortenversuch Winterkörnerraps LFS Hollabrunn 2013

Versuchsziel

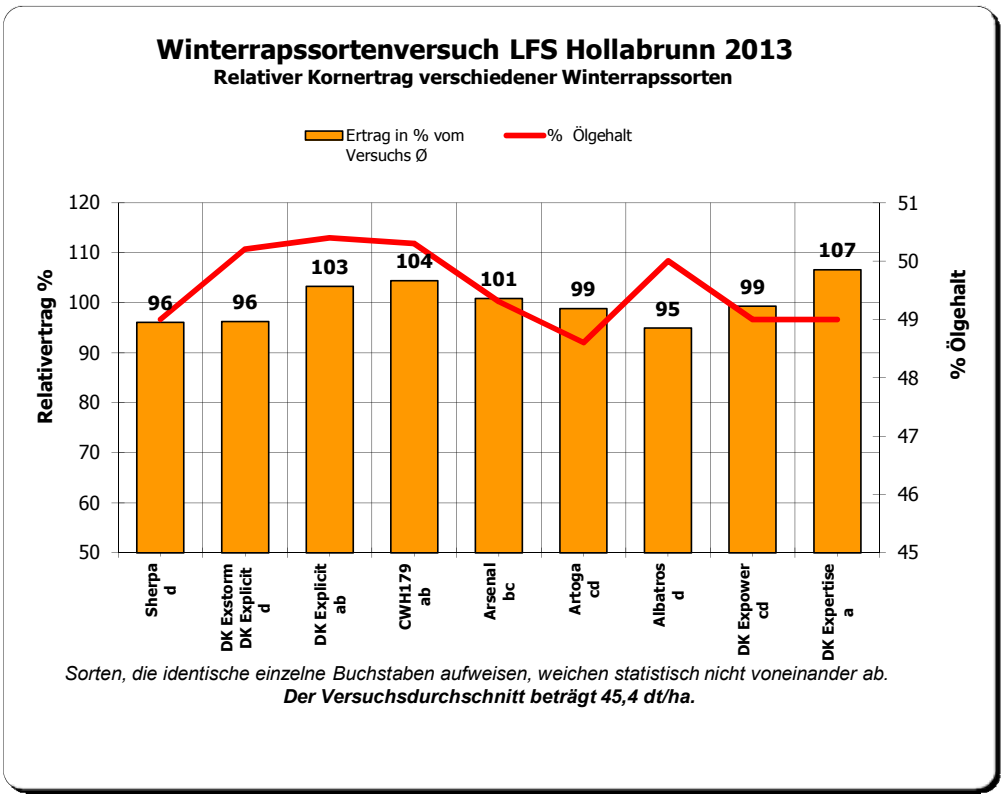
Erhebung der Anbaueignung von Winterkörnerraps für die spezifischen Bedingungen im pannonischen Trockengebiet

Methode

Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen

Versuchsergebnis

	Sorte	Zulassung	Züchtungstyp H = Hybrid, L = Liniensorte	Feuchte %	*Prozent vom Versuchs ∅* Ertrag		dt/ha Ertrag				*Prozent in der Trockensubstanz* Ölgehalt	
				2013	2013		2013	2012	2011	2010	2013	mehrj.
1	Sherpa	Ö	H	6,1	96	d	43,7	15,6	56,8	---	49,0	47,4
2	DK Exstorm	Ö	H	6,6	96	d	43,7	23,8	---	---	50,2	47,7
3	DK Explicit	WP3	H	6,0	103	ab	46,9	29,8	---	---	50,4	48,4
4	CWH179	WP3	H	6,6	104	ab	47,4	---	---	---	50,3	---
5	Arsenal	WP3	H	6,4	101	bc	45,8	---	---	---	49,3	---
6	Artoga	Ö	H	6,7	99	cd	44,9	19,3	59,5	34,4	48,6	46,9
7	Albatros	Ö	H	6,7	95	d	43,1	18,7	---	---	50,0	47,7
8	DK Expower	Ö	H	6,5	99	cd	45,1	25,1	---	---	49,0	46,9
9	DK Expertise	WP3	H	7,2	107	a	48,4	---	---	---	49,0	---



Der Versuchsdurchschnitt 2013 liegt bei 45,4 dt/ha.

Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 3,2 %.

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

Saatstärkenversuch Winterkörnerraps LFS Hollabrunn 2013

Versuchsziel

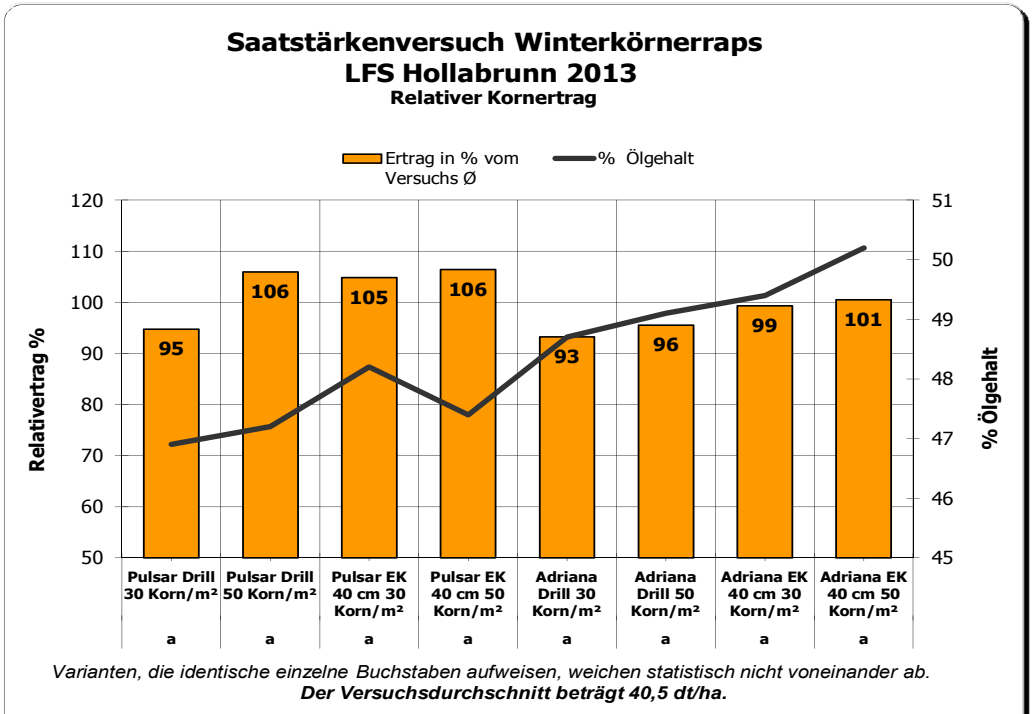
Vergleich von Einzelkorn- und Drillsaat bei zwei Winterrapssorten (Hybrid- und Liniensorte) bei gleichzeitiger Variation der Saatstärke hinsichtlich Ertrags- und Qualitätseigenschaften. Die Drillsaat erfolgte in praxisüblicher – normaler – Getreide – Reihenweite.

Methode

Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen

Versuchsergebnis

	Sorte	Züchtungstyp H = Hybrid, L = Liniensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs ∅ Ertrag			dt/ha Ertrag		Prozent in der Trockensubstanz Ölgehalt	
			2013	2013	Signifikanz	mehrj.	2013	2012	2013	mehrj.
1	Pulsar Drillsaat 30 Korn/m²	H	8,5	**95**	a	92	**38,3**	15,1	**46,9**	44,8
2	Pulsar Drillsaat 50 Korn/m²	H	7,1	**106**	a	102	**42,9**	16,8	**47,2**	44,9
3	Pulsar Einzelkorn 40 cm 30 Korn/m²	H	7,4	**105**	a	105	**42,4**	17,9	**48,2**	45,3
4	Pulsar Einzelkorn 40 cm 50 Korn/m²	H	8,6	**106**	a	104	**43,1**	17,3	**47,4**	44,9
5	Adriana Drill 30 Korn/m²	L	7,6	**93**	a	89	**37,8**	14,4	**48,7**	46,4
6	Adriana Drill 50 Korn/m²	L	7,9	**96**	a	99	**38,7**	17,5	**49,1**	47,0
7	Adriana Einzelkorn 40 cm 30 Korn/m²	L	8,0	**99**	a	105	**40,2**	18,6	**49,4**	47,0
8	Adriana Einzelkorn 40 cm 50 Korn/m²	L	7,4	**101**	a	104	**40,7**	18,3	**50,2**	47,6



Varianten, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.
Der Versuchsdurchschnitt beträgt 40,5 dt/ha.

Der Versuchsdurchschnitt 2013 liegt bei 40,5 dt/ha.

Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 11,5%.

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

Weitere Versuchsergebnisse der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn finden Sie auf der Hompage

www.abso.at **www.lako.at**

www.abso.at
dieinformationsplattform

Absolventenverband der
Landw. Fachschule Hollabrunn

Landwirtschaftliche Koordinationsstelle
für Bildung und Forschung

Veranstaltungen und Termine

Versuchsweinkost im Landesweingut Retz

- **Info zur Lese 2013**
- **Aktuelles zum heurigen Jahrgang: Witterung, Reife, Besonderheiten**
- **Verkostung von Versuchsweinen**
  (ca. 140 Weine aus der Mikrovinifikation aus sämtlichen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragestellungen)

Termine:

Dienstag,	**03.09.2013, 18.00 Uhr**
Mittwoch,	**04.09.2013, 18.00 Uhr**
Donnerstag,	**05.09.2013, 18.00 Uhr**

Unkostenbeitrag € 10,- pro Person

Wegen beschränkter Teilnehmerzahl (max. 50 Personen pro Veranstaltung)
ist eine Anmeldung mit Bekanntgabe des Termins unbedingt erforderlich:

Tel.: 02942/2202 oder
e-mail: lwg.retz@diefachschule.at

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

GUT ALTENBERG
NÖ LANDESWEINGUT RETZ

diefachschule abso HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at

Köstlichkeiten von der Hollabrunner Weidekalbin

Es wird monatlich geschlachtet!

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

Ein kleiner Auzug aus unserem Sortiment für Figurbewusste:

weißes Scherzl, mageres Meisl, Lungenbraten

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Besuchen Sie die Hompage des Absolventenverbandes

www.abso.at

dieinformationsplattform

Erlesenes aus der Landwirtschaft

Ober St. Veit (Fortsetzungsgeschichte)

Es handelt sich hierbei um einen Teil von Hietzing, dem 13. Wiener Gemeindebezirk. Insider wussten natürlich, dass sich dort das „Bundesseminar für das landwirtschaftliche Bildungswesen“ befand, das alle zu absolvieren hatten, die Lehrer oder Berater im Bereich der Landwirtschaft werden wollten.

Ich wollte das nicht! Mein Berufswunsch zog mich auf die Veterinärmedizinische Universität, da ich gerne als Tierarzt arbeiten wollte. Es war aber die Zeit, als die Großtierpraxen immer weniger wurden und noch keine Rede davon war, dass mit Haustieren viel Geld zu verdienen sein würde. Die Universität riet von einem Studium ab und ich war so dumm, dieser Empfehlung Folge zu leisten. Wohin also?

Ein Freund aus meinem Maturajahrgang in Wieselburg hatte eine tolle Idee: “Wir verbringen ein schönes Jahr in Wien und sehen dann weiter, was wir wirklich studieren wollen. Lehrer werden wir natürlich keine.“ Nur zur Anmerkung: Dieser Studienkollege wurde natürlich auch Lehrer und ist derzeit Direktor der LFS Tulln.

Ich bekam einen Studienplatz und auch ein Bett im integrierten Studentenheim, in das ich eines Abends hoffnungsfroh einrückte. Da ich damals gerade eine Freundin am Wienerberg hatte, war der Weg nicht weit und ich sagte ihr, dass ich bald zurück sein werde. Groß war dann die Überraschung, als ich erfuhr, dass wir alle bleiben sollten. Wien sei eine sehr große Stadt und nächtens viel zu gefährlich für uns Landeier. Wir würden die nächsten Tage behutsam auf unsere neue Umgebung vorbereitet werden.

Diesen Argumenten konnte ich keinesfalls folgen. Vor allem nicht, da ich meiner Freundin eine baldige Rückkehr und ein Konzert im „Papas Tapas“ in Aussicht gestellt hatte. Ich entschuldigte mich bei der verdutzten Heimleiterin und bewegte meinen Käfer zurück in den 10. Bezirk.

Das Jahr verlief angenehm. Ich achtete streng darauf, meine Mindestanwesenheit bei den Vorlesungen nicht zu überschreiten, und verbrachte ein tolles Jahr in Wien. Die Studenten kamen aus HLBLAs aus ganz Österreich und dieser Mix machte uns allen sehr viel Spaß.

Gelernt wurde natürlich auch. Ich mochte die Übungen in der „Sprechlehre“ beim Chorleiter der Mozart Sängerknaben ganz besonders. Durch meinen ostniederösterreichischen Dialekt, der an die Wiener erinnert, wurde ich vom Professor liebevoll „Mundl“ genannt. Das hinderte mich aber nicht daran, den alljährlichen großen Redewettbewerb des Bundesseminars zu gewinnen und erstmals mit einem pädagogischen Beruf zu liebäugeln.

Vorher waren allerdings noch einige Prüfungen inklusive späterem Lehramt zu absolvieren. Ich hielt den Aufwand möglichst gering, war nicht besonders anspruchsvoll bei meinen Zensuren und versuchte Zusatznutzen aus meinen Examen zu ziehen. So kam es einmal, dass ich während einer Prüfung in Erziehungslehre der Professorin über die großen rosa Unterhosen meiner Großmutter erzählte, die diese immer zum Trocknen im Hof hängen hatte. Die arme Professorin zweifelte vermutlich an meinem Verstand, wusste allerdings nicht, dass ich vorher mit einigen Kärntner Mädels gewettet hatte, die sich sicher waren, dass ich mir das nie trauen würde. Die Wette hatte ich also gewonnen und die verblüffte Professorin bedachte mich sogar noch mit einem „Gut“ für meine Ausführungen.

Die letzte große Herausforderung kam dann zwei Jahre später mit der Lehramtsprüfung und der theoretische Teil verlief zufriedenstellend. Das Malheur ereignete sich bei der praktischen Prüfung, die eine Unterrichtsstunde in einer Wiener Hauptschule vorsah. Ich vergaß die Unterrichtsvorbereitungen dem prüfenden Professor zu geben. Der fragte aber nicht danach, sondern schwadronierte während meiner Unterrichtsstunde von hinten über die fehlenden Unterlagen, sodass die Schüler nicht wussten, wohin sie ihre Köpfe wenden sollten. Ich hätte ihm die Stundenbilder natürlich aushändigen können, aber das ließ sich in diesem Moment mit meinem jugendlichen Stolz nicht vereinbaren. Ich ersuchte ihn daher ruhig zu sein und mich unterrichten zu lassen, worauf er die Prüfung abbrach und mich durchfallen ließ.

Dies brachte mich in die Annalen der altehrwürdigen Lehrerbildungsanstalt in Ober St. Veit, da ich der erste war, der dieses Kunststück zustande gebracht hatte.

Beim ersten Nebentermin verlief der Lehrauftritt dank anderer Prüfer dann harmonischer und ich durfte mir mit einem „Sehr gut“ im praktischen Bereich die Lehramtsprüfung abholen.

Zu diesem Zeitpunkt hatte ich schon zwei Jahre in der LFS Obersiebenbrunn Nutztierhaltung unterrichtet und kehrte als voll ausgebildeter Pädagoge wieder ins Marchfeld zurück, dem ich die nächsten 25 Jahre treu bleiben sollte.

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

Kochen für Teenies

Gemüsesuppenwürze selbst hergestellt

Zutaten:
500 g Karotten, 500 g Zwiebel, 500 g Sellerieknolle, 500 g Petersilwurzel, 1 Bd. Petersilie grün, 1 Bund Maggiekraut (Liebstöckl), 500 g Salz grob
Nach Belieben: Stangensellerie, Knoblauch, Schnittlauch, Schnittknoblauch, Paradeiser, …

Zubereitung:
Wurzelwerk waschen und putzen, Zwiebel schälen, Kräuter waschen und von den groben Stielen befreien; etwas trocknen und in kleine Stücke zerteilen. Alles durch einen Fleischwolf drehen und mischen. Salz untermengen und etwas stehen lassen. Danach in Gläser füllen und gut verschlossen aufbewahren. (Haltbarkeit ca. 8 Monate)
Pro Liter Suppe einen kleinen Esslöffel von der Würze verwenden. Schmeckt auch hervorragend in Saftfleisch.

Brombeerbowle

Zutaten:
400 g reife Brombeeren, 2 unbehandelte Zitronen, 1 Vanilleschote, 140 g feiner Zucker, 1 l Apfelsaft, 400 ml Johannisbeernektar, 400 ml Mineralwasser, Eiswürfel

Zubereitung:
Brombeeren waschen, trocken tupfen; Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Alle Flüssigkeiten zusammenmischen und den Zucker darin auflösen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausschaben. Vanillemark, Zitronenscheiben und Brombeeren in die Bowle geben und mit Eiswürfel kühlen. Nach Belieben mit etwas Sekt auffüllen.

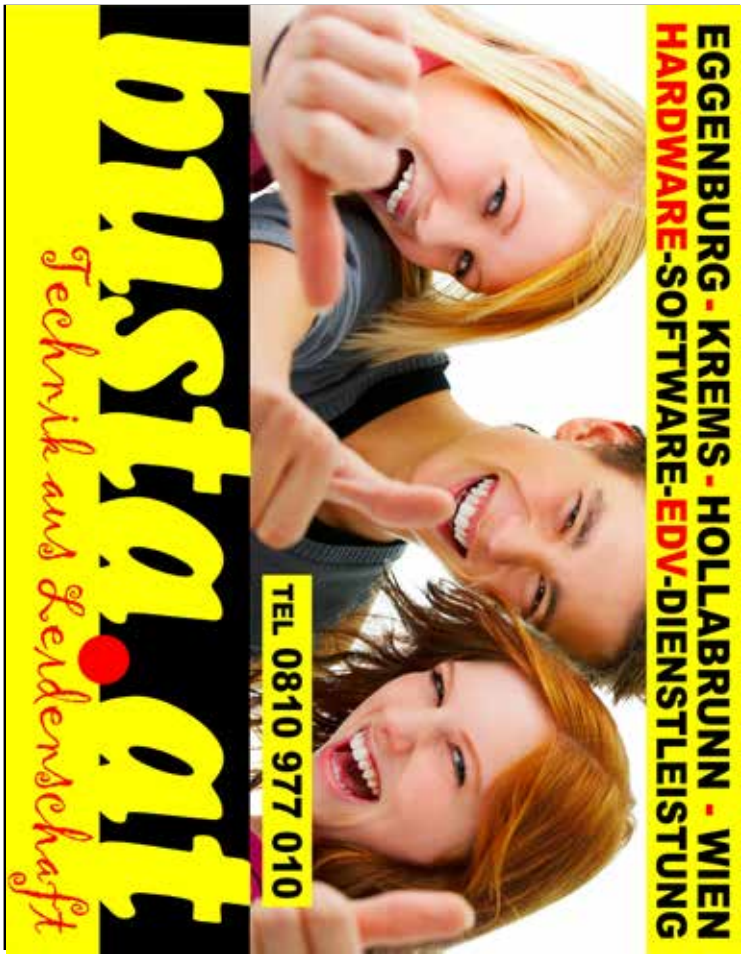
Zwetschkenröster

Zutaten:
1 kg reife, saubere, entsteinte Zwetschken, 400 g Feinkristallzucker, Saft einer Zitrone, 1 aufgeschnittene Vanilleschote

Zubereitung:
Zwetschken mit dem Zucker vermischen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen die restlichen Zutaten hinzufügen und aufkochen. 4 Minuten kochen lassen. In vorbereitete Gläser füllen, egal ob Rex-, Weck- oder Schraubverschlussgläser. Immer nur ein Glas mit Rum oder Weingeist (80 %) beträufeln, anzünden und sofort verschließen, da der Alkohol durch die Hitze schnell verdampft.

- Marillen, Weichseln oder Beeren können ebenso verarbeitet werden.
- Zusätzliches Einkochen im Einkochtopf oder Dampfgarer (ca. 30 Minuten bei 95°C) verlängert die Haltbarkeit.
- Der Röster ist als Fülle oder Beilage für diverse Mehlspeisen geeignet.

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 07.08.2013
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.