P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 4/2013

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

Vielfältig wie das Leben und die Natur, so präsentiert sich auch das Ausbildungsprogramm der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Überzeugen Sie sich davon am 22. November 2013 beim Tag der offenen Tür!

I N H A L T

Programm Informationstag 3

Aus dem Verband 4

Aus der Schule 6

Veranstaltungen und Termine

Kamingespräch mit Christine Hackl 19

Exkursion zur Fa. Pöttinger 22

Fachartikel 23

Kochen für Teenies 27

Jobbörse ..... **www.abso.at**

Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen, liebe Freunde unserer Schule!

Der Schüler soll nicht Gedanken, sondern denken lernen; man soll ihn nicht tragen, sondern leiten, wenn man will, dass er in Zukunft von sich selbst zu gehen geschickt sein soll.
Immanuel Kant (1724 - 1804), deutscher Philosoph

Es ändern sich die Gesellschaft und mit ihr unsere Kinder. Es ändern sich die Landwirtschaft und ihr Umfeld.

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

Es ändern sich der ländliche Raum und seine Besiedelung.
Daher lassen wir Schule, wie sie immer war?
Wohl kaum! Lassen Sie mich etwas zu den Stoßrichtungen sagen, die uns in der nächsten Zeit beschäftigen werden. Traditionen müssen gefestigt werden, aber dies gelingt nur, wenn wir uns in den Bereichen ändern und bewegen, die richtungsweisend sein werden.
Brauchen wir eigentlich das Internet wirklich, wo die Landwirtschaft doch das genaue Gegenteil zur virtuellen Welt darstellt?
Diese Frage wird wohl jeder Betriebsführer, der Kontakte zu Behörden, wie der AMA, zur Sozialversicherung, zu Banken und Versicherungen oder zu virtuellen Fachmagazinen unterhält, sofort mit „ja“ beantworten. Das Internet ist aus unserer beruflichen Welt nicht mehr wegzudenken.
Das landwirtschaftliche Fach- und Berufsschulwesen in NÖ wird auch einen weiteren Schritt in diese Richtung gehen. Wir haben uns für ein Programm entschieden, das LMS heißt. LMS steht für Lernen mit System und verbindet Lehrer, Schüler und Eltern im virtuellen Raum. Damit können Stundenpläne, Stundentäusche, Veranstaltungen und sogar aktuelle Noten bequem und jederzeit von zuhause eingesehen werden. Da die Neuen Mittelschulen dieses System schon seit einigen Jahren verwenden und die Schüler bereits damit vertraut sind, ist die Umstellung eine logische Konsequenz. Natürlich wird der telefonische und persönliche Kontakt nicht darunter leiden, aber es besteht die Möglichkeit, zwischen „Amtswegen am PC“ und Telebanking auch noch die aktuellen Benotungen der Kinder zu inspizieren.
Unterrichten wir wirklich praxisnahe?
Verschiedene Unterrichtsinhalte, die eigentlich thematisch und saisonal zusammenpassen würden, werden unabhängig voneinander unterrichtet. Dies geschieht, da der Lehrplan aufbauende Lehrstoffsystematik, gesplittet in viele Gegenstände, vorsieht.
Inspiriert durch den Europäischen Qualifikationsrahmen wird der Unterricht jetzt langsam modularisiert. Dies bedeutet für die Schüler, dass in erkennbaren Zusammenhängen unterrichtet wird.
Beispielsweise gab es kürzlich eine Modulwoche „Getreideanbau“. Die Schüler lernten in dieser Woche alles, was sie an praktischem und theoretischem Wissen benötigen, um diese Tätigkeit durchführen zu können. Dies geht von der Sämaschine (Landtechnik) über die Mengenberechnungen (Mathematik), die Bodenvorbereitung (Pflanzenbau) und die Saatgutbestellung (Deutsch) bis hin zum Anbau (praktischer Unterricht).
Das menschliche Wissen hat längst die Grenzen gesprengt, die uns unser geistiges Aufnahmevermögen vorgibt. Daher kann nicht mehr die Wissensvermittlung der Weisheit letzter Schluss sein. Es geht darum, Zusammenhänge zu erkennen und sich Fachwissen zu beschaffen. Die Schüler müssen lernen, wo sie Wissen finden, wie dieses zu beurteilen und auszuwählen ist und wie sie es für sich gewinnbringend umsetzen können.
Wir sind gefordert, unsere bäuerliche Jugend unter diesen Voraussetzungen bestmöglich auf ihr berufliches Leben vorzubereiten.
Und das machen wir sehr gerne!
In diesem Sinne: Einen schönen Erntedank und 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, 22. November 2013
8:30 Uhr bis 15:00 Uhr

das individuelle erlebnis
die fachschule

Aus dem Verband

Die gute Seele des Absolventenverbands

Bild: Der erweiterte Vorstand bedankte sich im Rahmen der Vorstandssitzung bei Geschäftsführerstellvertreterin Ing. Elisabeth Moser (6. v. l.) für ihre langjährige Tätigkeit und hieß Elisabeth Krumböck, BEd. (6. v. r.) als ihre Nachfolgerin herzlich willkommen.

Zu einer ganz besonderen wurde die zuletzt abgehaltene Vorstandssitzung des Absolventenverbandes, galt es doch die gute Seele zu verabschieden. Ing. Elisabeth Moser war seit der Angliederung der Absolventenverbände der Fachschulen Mittergrabern, Korneuburg und Retz an den Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn Geschäftsführerstellvertreterin und sorgte mit ihrer umsichtigen Art dafür, dass sich insbesondere die Absolventinnen der Schule auch noch lange nach ihrem letzten Schultag wohl und geborgen fühlten, wenn sie das Schulgebäude betraten oder eine Veranstaltung besuchten.

Nach dem Besuch der Landwirtschaftlichen Fachschule Mittergrabern, der Höheren Bundeslehranstalt für landwirtschaftliche Frauenberufe in Sitzenberg und des Bundesseminars für das landwirtschaftliche Bildungswesen in Wien, Ober St. Veit, kehrte Ing. Elisabeth Moser von 1971 bis 1988 und nach erfolgreich absolvierter Lehramtsprüfung als Lehrerin in ihre Schule, die LFS Mittergrabern, zurück, wo sie von ihren Kolleginnen und Kollegen ebenso wie von den Schülerinnen und Schülern als kompetente, freundliche, engagierte und überaus sympathische Lehrerin geschätzt wurde. Sowohl während ihrer Karenzzeit nach der Geburt ihrer Tochter als auch während ihrer Tätigkeit beim Bildungs- und Heimatwerk stellte sie ihren Elan und ihre Einsatzbereitschaft unter Beweis, bevor sie wegen genau dieser Eigenschaften und noch vielen mehr bei ihrem Wiedereintritt ins landwirtschaftliche Fachschulwesen 1999 in Hollabrunn von Kolleginnen und Kollegen sowie Schülerinnen und Schülern mit offenen Armen empfangen wurde. Insbesondere die in und von der Schule organisierten Veranstaltungen trugen ihre Handschrift, sie waren perfekt vorbereitet und durchgeführt, die Räumlichkeiten liebevoll und geschmackvoll dekoriert und die Gäste konnten sicher sein, mit einem Lächeln begrüßt zu werden. Dass die Absolventinnen-Fachtagungen ebenso professionell über die Bühne gingen, braucht an dieser Stelle wohl nicht mehr extra erwähnt zu werden.

Nun ist es an der Zeit, sich für all das und noch viel mehr zu bedanken! Ein großes Dankeschön der guten Seele des Absolventenverbands sagen der Vorstand und alle Mitgliederinnen und Mitglieder!

Lesevorbereitung und Versuchsverkostung am Landesweingut Retz

So wie auch schon in den vergangenen Jahren veranstaltete das Landesweingut Retz in der ersten Septemberwoche insgesamt drei Informationsabende für die Winzerinnen und Winzer zum Thema „Weinlese 2013“. Auch heuer nahmen insgesamt rund 130 Personen an diesen Veranstaltungen teil. Zu Beginn gab es von DI Florian Hanousek einen kurzen Rückblick über den bisherigen Witterungsverlauf in der Vegetationszeit. Die zwei Extremperioden, Mai und Juni – sehr feucht, sowie Juli und August – sehr heiß und trocken, hatten auch ihre Spuren im Weinbau hinterlassen. So waren einige Pilzkrankheiten aufgrund dieser Wetterbedingungen sehr stark verbreitet, bei einzelnen Sorten war die Blüte stark verrieselt, und in bestimmten Lagen war sehr bald Trockenstress erkennbar. Die Traubenstichproben zeigten bereits Anfang September, dass die Ernte im Vergleich zu den letzten zwei Jahren ca. 10-14 Tage später beginnen sollte. Anschließend wurde über die kellerwirtschaftlichen Herausforderungen des zu erwartenden Jahrganges diskutiert.

Anschließend waren alle Teilnehmer aufgefordert sich selbst ein Bild von den Versuchen zu machen. Es standen sämtliche Weine aus der Mikrovinifikationsanlage zur Verkostung. Hierbei konnten ca. 140 Proben zu verschiedenen Fragestellungen aus den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft verkostet werden.

Das Landesweingut Retz konnte mit dieser Veranstaltung wieder einmal seinen guten Ruf als Weinbaukompetenzzentrum bestätigen.

Liebe Mitglieder!

Seit der Einführung des Euro, also seit mehr als 10 Jahren, haben wir unseren Mitgliedsbeitrag nicht erhöht. Da aber auch wir von Preissteigerungen nicht verschont bleiben, erlauben wir uns aufgrund des Vorstandsbeschlusses vom 7. Oktober 2013, mit sofortiger Wirkung den Mitgliedsbeitrag von bislang € 12,- auf € 14,- anzuheben. Wir bitten um Verständnis für diese Maßnahme und freuen uns, Ihnen mit unseren Mitteilungen und Veranstaltungen auch weiterhin eine interessante Informations- und Diskussionsplattform bieten zu können.

diefachschule abso HOLLABRUNN

www.abso.at

dieinformationsplattform

LFS Hollabrunn verbindet!

Wir wünschen
Patricia Teißl und Johannes Schiel,
beide Absolventen der LFS Hollabrunn, viel Glück auf ihrem gemeinsamen Lebensweg.

Aus der Schule

Schülerwallfahrt mit rund 2000 Jugendlichen

Auch heuer wieder fand die traditionelle Schülerwallfahrt der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen Niederösterreichs statt, an der auch die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn mit den 1. und 2. Jahrgängen sowie dem Berufsreifeprüfungslehrgang teilnahm. Das Ziel war diesmal das Stift Zwettl, die Wallfahrt stand unter dem Motto „Toleranz“. „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“, betonte Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Weihbischof Dr. Anton Leichtfried hielt den Wortgottesdienst und sprach ebenfalls 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 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, MA.

Bild (v. l.): Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald, Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Pfarrerin Mag. Birgit Schiller, Vizebürgermeister Dipl.-Ing. Johannes Prinz und Weihbischof Dr. Anton Leichtfried.

Veni, vidi, vici …

Bild: Im Vivaristik-Raum wird angesichts der vielen lateinischen Begriffe, die es im Zusammenhang mit der Pflege von Tieren zu wissen gilt, deutlich, dass Latein noch lange nicht „tot“ ist. Dr. Elena Schwarz (2. v. r.) ist stolz auf ihre wissbegierigen Schülerinnen und Schüler, im Bild (v. l.) Jana Kühlmayer, Lorena Safer und Erich Ochs.

Genau das wollen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Freifachs Latein am Ende ihrer Ausbildung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn sagen können. Neu und einzigartig ist die Möglichkeit, an der LFS Hollabrunn Latein zu erlernen. Im Rahmen eines Freifachs, das von Dr. Elena Schwarz gehalten wird, haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, Einblicke in die Grundgrammatik des Lateinischen zu erhalten und die ersten Übersetzungsversuche zu tätigen. Begeistert zeigt sich nicht nur Schwarz von der Motivation der Interessierten, sondern auch Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, der betont: „Mit diesem Freifach unterstützen wir die Durchlässigkeit unseres Schulsystems einmal mehr.“ So zeigen sich insbesondere die Schülerinnen und Schüler des österreichweit einzigartigen Haustierhaltungslehrgangs von der „toten“ Sprache angetan. Viele von ihnen planen nach ihrem Facharbeiter-Abschluss den Berufsreifeprüfungslehrgang an der LFS Hollabrunn zu absolvieren, um nach bestandener Matura beispielsweise ein Studium an der Veterinärmedizinischen Universität zu beginnen. Und dass dafür Lateinkenntnisse von Vorteil sind, ist jedem klar.

Kontakte auf Bildungsmesse geknüpft

Einen wahren Besucheransturm erlebte der Informationsstand der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn bei der Bildungsmesse in Stockerau. Die interessierten Besucherinnen und Besucher informierten sich über die Ausbildungsschwerpunkte Landwirtschaft mit Weinbau, Betriebs- und Haushaltsmanagement und Haustierhaltung und zeigten sich von den angebotenen Qualifikationen beeindruckt. Traktorführer- und Jagdschein begeisterten ebenso wie die Ausbildung zur/m Tagesmutter/Tagesvater, KinderbetreuerIn und

GesundheitstrainerIn. Die Farbmäuse lenkten die Aufmerksamkeit auf die Ausbildung mit Hunden, Katzen, Fischen, Vögeln und Co. und der Kuchen, den es zu verkosten galt, bot Leckeres für den Geschmackssinn. Ausgestattet mit Informationsmaterial waren sich die Gäste einig, dass man nie genug über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten wissen kann.

Bild: (v. l.): Claudia Hummel, Sabrina Weinhappel, DI Martina Mayerhofer, Patricia Bader, Lukas Hammerschmidt und Patrick Beer auf der Bildungsmesse in Stockerau

Sportlich …

… präsentierten sich die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn am von DI Harald Summerer organisierten Sporttag. Dabei galt es allerhand Stationen zu überwinden, wo es um Geschwindigkeit, Kraft, Ausdauer, Geschicklichkeit und Koordination ging. Die klassenübergreifenden Teams zeigten sich hoch motiviert und kämpften um jeden Punkt. Schlussendlich freuten sich die siegreichen Mannschaften über die gewonnenen Preise und darüber, so gut im Schulalltag angekommen zu sein.

Bild rechts: Organisator DI Harald Summerer (r.) und die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn freuten sich über einen gelungenen Sporttag.

Rožnov pod Radhoštěm war eine Reise wert

Einer Einladung der Landwirtschaftlichen und naturwissenschaftlichen Mittelschule in Rožnov pod Radhoštěm folgten Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. und Mag. Barbara Kilian von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn gern, ging es doch darum, die LFS Hollabrunn Vertreterinnen und Vertretern aus Politik, Landwirtschaft und Bildung der tschechischen Region an der polnischen Grenze vorzustellen. Im Rahmen des Treffens referierten diese Experten über das tschechische Bildungssystem, die Einbindung der Schule in den Betrieb der ansässigen landwirtschaftlichen Betriebe und über die Finanzierung des neu eröffneten Farmer-Lehrgangs. Dabei galt der Präsentation der LFS Hollabrunn besonderes Augenmerk, dient sie doch als Vorzeigeschule, was die Kombination unterschiedlicher Ausbildungsangebote betrifft. Beeindruckt zeigten sich die tschechischen Kolleginnen und Kollegen auch von der Durchlässigkeit des landwirtschaftlichen Schulsystems, das insbesondere durch den Berufsreifeprüfungslehrgang die Brücke vom mittleren zum tertiären Bildungssystem schlägt. Für Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. und Mag. Barbara Kilian standen neben dem fachlichen Teil auch eine Schul- und Betriebsbesichtigung sowie der Besuch touristischer Highlights der Stadt auf dem Programm. Außerdem wurde ein Schüleraustausch ebenso wie eine mögliche Projektwoche vorbereitet und besprochen, sodass einer Fortsetzung dieser tschechisch-österreichischen Kooperation nichts im Wege steht.

Bild: Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. (r.) und Mag. Barbara Kilian (l.) freuten sich über das Treffen in Rožnov pod Radhoštěm, das von Magda Brodova (2. v. r.) und Vilma Hladikova (2. v. l.) organisiert wurde.

Modularisierung fördert selbstverantwortliches Lernen

Bild: Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz und Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald präsentieren die Unterlagen zur Modularisierung.

Mit dem neuen Schuljahr fiel der Startschuss zur Modularisierung an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich. Durch das Modulsystem soll einerseits die Möglichkeit geschaffen werden, individuelle Interessen der Schüler im verstärkten Ausmaß zu berücksichtigen, und anderseits sollen Schwächen in einzelnen Gegenständen nicht zum Wiederholen sämtlicher bereits positiv absolvierter Gegenstände führen“, betont Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Das Modulsystem fördert die Eigenständigkeit und Selbstverantwortung bei den Schülern, da sie ihren Bildungsweg selbst steuern können. Ein modernes Coaching- und Lernbegleitsystem unterstützt die Jugendlichen beim Lernen“, so Schwarz. Derzeit werden an jeder Landwirtschaftsschule drei Module angeboten, bis 2017 soll der gesamte Unterricht im Modulsystem durchgeführt werden.

„Bei Modulen handelt es sich um zeitlich und inhaltlich begrenzte Lerneinheiten, die jeweils mit einem Zertifikat bzw. mit einer Prüfung abgeschlossen werden. Die Modularisierung funktioniert nach einem Baukastensystem, das aus Pflichtmodulen, Wahlpflichtmodulen und Zusatzmodulen besteht“, erklärt Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald. „Die Schüler können eigenständig Schwerpunkte setzen und auch vertiefende Angebote sowie individuelle Fördermaßnahmen wählen. Damit können wir Rücksicht auf Alter und Lebensbedingungen der Jugendlichen nehmen und das Lernen wird flexibler gestaltet“, so Friewald.

In der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn wurde kürzlich bereits die erste Woche in Modulform abgehalten. Diese hatte das Thema „Getreideanbau für Profis“ zum Inhalt und bot den Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrgangs Landwirtschaft umfassenden Einblick in die theoretischen und praktischen Aspekte dieses Schwerpunktes. So beschäftigten sie sich u. a. mit den Qualitätskriterien, der Saatgutaufbereitung, der Abdrehprobe, englischen Vokabeln und der Getreidesituation am Weltmarkt. Im Rahmen einer Exkursion wurden die Inputs in die Praxis projiziert, bevor es auf den Feldern der LFS Hollabrunn darum ging, Bodenbearbeitungssysteme kennenzulernen und selbst auszuprobieren. Zu guter Letzt wurde das Getreide von den Schülerinnen und Schülern dann natürlich auch angebaut, wobei die beeindruckende Fläch von 50 ha geschafft wurde

Die für die Durchführung und Organisation dieser Woche Hauptverantwortlichen, Ing. Stefan Amon, BEd., BSc. und DI Harald Summerer, betonten gemeinsam mit Betriebsleiter LWM Franz Ecker die Bedeutung eines solch zusammenhängenden Moduls: „Auch wenn die Vorbereitungsarbeiten für eine solche Woche umfangreich und intensiv sind, spricht das Ergebnis eine eindeutige Sprache: Die Schülerinnen und Schüler sind begeistert von dieser modernen Form des Lehrens und Lernens und profitieren auf vielfältige Art und Weise davon.“

Auch in den beiden anderen Ausbildungsrichtungen, Betriebs- und Haushaltsmanagement und Haustierhaltung, steht demnächst die Durchführung eines Moduls auf dem Programm. Die Schülerinnen und Schüler sind bereits jetzt gespannt, sich mit einem Themenschwerpunkt eine Woche lang in Projektform auseinanderzusetzen, und freuen sich darauf, sich im Anschluss als Spezialisten auf diesem Gebiet bezeichnen zu dürfen.

Aus dem praktischen Unterricht

45 Siloballen à 900 kg pro Stunde

Als sehr interessant stellte sich auch heuer einmal mehr der Silagetag an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn dar. Aufmerksam verfolgten die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs Landwirtschaft den Prozess des Silierens, der zur Haltbarmachung von Futtermitteln dient.

Tag des Apfels

Bild (v. l.): Damit auch pünktlich zum Tag des Apfels alle Schülerinnen und Schüler mit dem köstlichen Obst versorgt werden können, legten sich Matthäus Mehofer und Josef Mann, 1. Jahrgang Landwirtschaft, bei der Apfelernte besonders ins Zeug.

Halloween macht einfach Spaß!

Bild (v. l.): Kreativ zeigten sich Agnes Pröglhöf und Sophia Ertl beim Kürbisschnitzen im Rahmen des Praktischen Unterrichts. In der Ausbildungsrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement können die Schülerinnen und Schüler genau die Tätigkeiten ausprobieren, die sie als KinderbetreuerIn oder Tagesmutter/-vater mit ihren Schützlingen umsetzen können.

Bei Sojaernte dabei …

Bild (v. l.): Die Pflanzenbau-Praxis nutzten Thomas Bisko, Marco Narovec, Stefan Kronberger, Matthias Walzer, Beatrice Ludwig, Sascha Schmidl, Bernd Rohringer und Sebastian Schmidt, um bei der Sojaernte tatkräftig dabei zu sein.

Wir sind fit für die Zukunft!

Diesen Satz können die Schüler der LFS Hollabrunn bald mit voller Überzeugung sagen! Denn wir planen für unsere Schüler nicht nur ein Modul 2 für das Ländliche Betriebs- und Haushaltsmanagement, sondern wir bieten unseren Schülern auch die Ausbildung zum Gesundheitstrainer an.

Mit dieser **Ausbildung** erlernen die Schüler, andere Menschen bei ihrem Streben nach Gesundheit, Fitness und Wohlbefinden professionell zu betreuen, anzuleiten und zu begleiten. Mit dem erworbenen Fachwissen und seinen persönlichen sportlichen Erfahrungen kann der Schüler in den Bereichen Wellness, Fitness und Gesundheitsförderung sowie in der Primärprävention auch selbstständig tätig sein.

Der Lehrgang besteht aus 2 Teilen:

Teil 1: LFS Hollabrunn (320 Stunden)

Anatomie, Physiologie, allgemeine Trainingslehre, spezielle Trainingslehre (Ausdauer - Kraft), Ernährung Hauptnährstoffe (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Wasser), ausgewogene Ernährung zur Gewichtsreduktion Praktischer Teil: Ausdauertraining In- und Outdoor, Methodik/Didaktik, Spezielle Trainingslehre: Kraft, Beweglichkeit, Koordination, Schnelligkeit, Muskelfunktionstest, Erstellung von Trainingsplänen, Krafttraining / Beweglichkeit In- und Outdoor

Entspannung: Stresstheorien, Atemschulung, autogenes Training, progressive Muskelrelaxation, Mentaltraining, optimale Entspannungsmethoden

Praktische Prüfung zum **Gesundheitstrainer-Assistenten**

Teil 2: WIFI St. Pölten (120 Stunden)

Rhetorik/Kommunikation, Rechts- und Berufskunde, ernährungsbedingte Krankheiten, Konstitutionstypen, Grundlagen der Anthropometrie, Anatomie und Physiologie der Verdauung, Biochemie, Sporternährung und Nahrungsergänzungsmittel Schriftliche Prüfung zum **Gesundheitstrainer**

Das perfekte Training im Alltag
Die Traktorfahrerübungen

1. Den Kopf von einer Seite zur anderen Seite drehen

2. Abwechselnd den rechten Ellenbogen zum linken Knie führen und dann umgekehrt

3. Den Oberkörper von vorne nach hinten neigen.

4. Die Hände auf die Oberschenkel legen. Die Hände entlang der Beine zu den Füßen führen

5. Mit den Händen auf dem Stuhl abstützen und beide Knie heben und langsam wieder senken

Die leuchtende (strahlende), duftende Frucht im Herbst

Die Quitte, eine Frucht der Rosengewächse, ist in der heutigen Zeit etwas in Vergessenheit geraten. Früher gab es in vielen Gärten einen Quittenbaum. Gerne wurde die reife Frucht aufgrund ihres guten Geruchs in Kästen gelegt und somit werden die Wäsche und Räume aromatisiert.

Rezept Quittensirup:
1 kg Quitten (ohne Kerngehäuse)
1,5-2 l Wasser
1 kg Kristallzucker
30 g Zitronensäure

Zubereitung:
Die Quitten waschen und den filzigen Flaum abreiben. Die Frucht in grobe Stücke schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Quittenstücke in Wasser kochen, den Zucker und die Zitronensäure beifügen und ab und zu umrühren.
Den Saft zirka 1,5 Stunden köcheln lassen. Flüssigkeit abseihen und die Quittenmasse durch das Sieb drücken. Den Saft nochmals aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze die Flüssigkeit einkochen lassen. Den heißen Sirup in saubere Flaschen füllen, gut verschließen. Den Sirup kühl und dunkel lagern.

Verwandt ist die süß-säuerliche Frucht mit dem Birnen- und Apfelbaum. Optisch sehen sich die Herbstfrüchte sehr ähnlich, Quitten haben aber eine wollige Haut, was sie deutlich von ihren Verwandten unterscheidet.
Die Quitte ist eine kalorienarme, ballaststoffreiche Frucht. Das strahlende Obst besitzt Mineralstoffe wie Eisen, Zink, Kalium, Kalzium, Kupfer und Mangan. Der hohe Gehalt an Vitamin C ist eine überaus positive Eigenschaft der duftenden Frucht.
Der Wechsel der Jahreszeiten ist für viele Menschen belastend, da sie sich mit einer Erkältung quälen müssen. Der Quitte schreibt man gesundheitsfördernde und heilende Wirkungen zu. Ihre Inhaltsstoffe stärken die Verdauung, helfen gegen Erkältungen und lindern Entzündungen der Haut.
Aufgrund des hart-holzigen Fruchtfleisches und des herb-bitteren Geschmacks sind Quitten nicht zum Rohverzehr geeignet. Kocht, dämpft oder bäckt man sie, wird das Fleisch weich, saftig und gut verträglich.
Damit die Quitte nicht in Vergessenheit gerät und bei den Jugendlichen bekannt wird, hat die Hauswirtschaftsklasse einen Quittensirup und die Landwirtschaftsklasse einen Quittenbrand hergestellt. Der Sirup eignet sich zum Mischen mit Wasser (Verhältnis 1:3), außerdem schmeckt er köstlich auf Desserts. Besonders Appetit anregend ist ein Schuss Quittensirup mit Sekt.

Die Samen und Blätter werden gerne für Tees verwendet. Die Frucht kann hervorragend als Mus, Saft, Sirup, Chutney, Gelee, Marmelade und Kompott verarbeitet werden. Die enthaltenen Pektine haben eine gelierende Eigenschaft, die man küchentechnisch gut einsetzen kann.

Schüler gründen einen Schulsprengel!

Dieser Verein soll den 20 motivierten Mitgliedern Abwechslung, Spaß und Verantwortung bringen. Simon Seidl und Yvonne Lehner werden diese mutige Gruppe leiten und haben schon diverse Ideen, wie sie den anstrengenden Tag attraktiv für die Mitglieder ausklingen lassen, wie zum Beispiel Kinofahrten, Sportwettbewerbe, Movie Nights, Spielabende und vieles mehr.
Der Vorstand (siehe Foto unten) ist schon startbereit und voller Tatendrang!

Sich zu befreien …

… war das zentrale Thema des Wortgottesdienstes, der den Abschluss einer Wallfahrt nach Klein Maria Dreieichen darstellte. Ein Anbindedraht, der üblicherweise im Weingarten Verwendung findet, diente Religionslehrer Franz Seidl als Symbol des Sich-Befreiens von Vorurteilen und Vorverurteilungen, die nicht nur im schulischen Alltag keinen Platz finden sollten. Alle Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule wanderten gemeinsam mit ihren Lehrkräften nach Klein Maria Dreieichen, wo nach dem Wortgottesdienst mit einer Würsteljause auch für das leibliche Wohl gesorgt wurde. So wurden gleich in der ersten Schulwoche zahlreiche neue Bekanntschaften geknüpft, die den Einstieg ins neue Schuljahr auf jeden Fall erleichterten.

Bild: Bei der gemeinsamen Wallfahrt konnten sich auch die Burschen des 1. Jahrgangs Landwirtschaft besser kennenlernen.

Im hohen Norden ...

Zu Gast in der Vinothek WeinViertel in Hamburg? Genau das waren die Lehrerinnen und Lehrer sowie die Bediensteten der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn und der Landesweingüter Hollabrunn und Retz anlässlich einer im hohen Norden Deutschlands durchgeführten Weinverkostung, moderiert von Kellermeister Leopold Wurst, der die Weine des LWG Retz präsentierte, und DI Gerhard Gschweicher, der sein Röschitzer Weingut vertrat. Die Retzer Christa und DI Richard Klinger haben es sich zur Aufgabe gemacht, den Deutschen die Vorzüge der Weinviertler Weine näher zu bringen und freuten sich ganz besonders über die Tatsache, nicht nur Wurst und Gschweicher, sondern auch ihre mitgereisten Kolleginnen und Kollegen begrüßen zu dürfen. Bei einem geselligen und gemütlichen Abend wurde lange über das Weinviertel und den Wein, aber auch über die Expandierungspläne von Familie Klinger, die gerne eine weitere Weinviertler Vinothek in einer deutschen Großstadt eröffnen würde, gesprochen. Die österreichischen Gäste zeigten sich von dieser Idee jedenfalls sehr angetan und würden bestimmt auch dieser Vinothek einen Besuch abstatten.

Bild (v. l.): Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Christine Schüller, Kellermeister Leopold Wurst, DI Richard Klinger, Christa Klinger, DI Gerhard Gschweicher

Gesundheit und Fitness an Schulen fördern

Im August 2013 fanden die traditionellen Sommerbildungstage der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen an der Gartenbauschule Langenlois bereits zum 18. Mal statt. „Diesmal war der Schwerpunkt der Vorträge und Workshops die Gesundheitsförderung an Schulen. Wir müssen Kindern und jungen Menschen bewusst machen, wie wichtig Bewegung und Ernährung für Konzentration, Leistungsfähigkeit und Gesundheitsvorsorge sind“, betonte Landesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Landwirtschaftliche Berufs- und Fachschulen haben einen besonderen Stellenwert, wenn es um die Vermittlung von Ernährungsbewusstsein und von regionaler und saisonaler Produktion und Verarbeitung geht“, so Schwarz.

Auch für Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler ist die Förderung der körperlichen Fitness der Jugendlichen ein Gebot der Stunde: „Für den Lernerfolg ist neben einer zeitgemäßen Pädagogik auch die körperliche Verfassung der Schüler von entscheidender Bedeutung, deshalb setzen wir im neuen Schuljahr verstärkt

auf die nachhaltige Gesundheitsförderung. Dazu müssen alle Beteiligten, wie Lehrer, die Schulleitung und auch Eltern, an einem Strang ziehen, um bei den Jugendlichen Überzeugungsarbeit zu leisten. Ebenso ist eine umfassende Informationsarbeit notwendig, um die Motivation bei diesem neuen Gesundheitsprogramm zu fördern“, so Karpf-Riegler. Zum Thema „Fitness statt Fatness“ referierte Ernährungsexperte Mag. Christian Putscher und Mag. Barbara Kraus-Neidhart sprach über die „Gesunde Schule“. Die Sozialversicherung der Bauern (SVB) stellte ihre Initiative „Fit4Life – sei dabei“ für Schulen vor, die einen Parcours rund um die Prävention und Vorsorge im Gesundheitsbereich umfasst. Bei Stationen werden die Themen Ernährung, Fitness, Alkohol, Sonnenschutz und Rauchen auf spielerische Weise behandelt.

„Weiterbildung besitzt an den Landwirtschaftsschulen einen hohen Stellenwert, was die rund 300 Teilnehmer der Sommerbildungstage eindrucksvoll bestätigen. Um zeitgemäße Lernformen zur Anwendung zu bringen und die Unterrichtsqualität zu sichern, ist die Lehrerweiterbildung von großer Bedeutung“, betonte Abteilungsleiter Dr. Friedrich Krenn.

Zu den Vortragenden zählte Dr. Arnold Mettnitzer, der in seinem Vortrag über „Die Natur als Lehrmeisterin“ sprach. Univ. Prof. HR MMag. DDr. Erwin Rauscher behandelte das Thema „Schule, Ort – gemeinsam gestalten“ und Walter Zimmermann beleuchtete die „Ursache und Wirkung auf dem Weg zum Erfolg“. Dem Thema „Kompetenzorientiertes Unterrichten und Bildungsstandards“ widmete sich Ursula Fritz und Segel- und Surfolympiasieger Christoph Sieber hielt abschließend einen Vortrag über „Freude und Begeisterung an den eigenen Bestleistungen“.

LFS Hollabrunn in Langenlois zahlreich vertreten

Gelungene Kooperation

Eine landwirtschaftliche Fachschule hat nur auf den ersten Blick nicht wirklich etwas mit einem Bundesligaverein zu tun. Sieht man genauer hin, erkennt man gleich, dass eine solche Kooperation eine gelungene sein muss: Schon immer war die Verbindung von Sport und Bildung etwas Besonderes, denn sowohl Trainerinnen und Trainern als auch Lehrerinnen und Lehrern liegt das ganzheitliche Wohlbefinden der ihnen anvertrauten Schützlinge am Herzen. Schülerinnen und Schüler schwärmen von Fußballern und haben ihren Lieblingsverein. Auch der wirtschaftliche Faktor darf weder in der Schule noch in der Bundesliga außer Acht gelassen werden, denn da und dort kann mit dem entsprechenden Produkt Geld verdient werden. Deshalb ist die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn stolz darauf, die soeben eingegangene Kooperation mit dem FC Admira Wacker Mödling bekanntgeben zu dürfen. Sie wird ihren Niederschlag einerseits in der Lieferung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz an den VIP-Club des Vereins, andererseits in Stadionbesuchen mit Schülerinnen und Schülern finden. Wir freuen uns darauf!

WIR GRATULIEREN...

... zum 50. Geburtstag

Heidemarie Kaim

... zur Hochzeit am 13. Juli 2013 in Unterretzbach DI Florian Hanousek und Gattin Karina mit Tochter Lea

Neu im Team seit Schulanfang

Ursula Hirmann

Seit September 2013 unterrichte ich an der LFS Hollabrunn die Fächer Mathematik, Politische Bildung und Englisch. Meine Ausbildung zur landwirtschaftlichen Fachschullehrkraft habe ich an der Hochschule für Agrar und Umweltbildung absolviert. Dabei habe ich die Schwerpunkte Englisch und erneuerbare Energie gewählt. Ich will erreichen, dass Jugendliche erkennen, wie sie Themenstellungen aus dem schier unerschöpflichen gesellschaftlich akkumulierten Wissen und Können erlernen und anwenden können. Ich bin überzeugt, dass wir gemeinsam in der Fachschule Hollabrunn noch viele interessante Lehr- und Lernstunden erleben und gestalten werden.

Dominik Köck

Ich habe im September 2013 als Nutztierhaltungslehrer an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn zu unterrichten begonnen. Im Vorfeld absolvierte ich das Francisco Josephinum in Wieselburg (Abteilung Landwirtschaft) mit der Diplom- und Reifeprüfung.

Da ich selbst aus einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchviehhaltung und Ackerbau stamme, bin ich mit den Gepflogenheiten der Landwirtschaft bestens vertraut. Die Kombination aus Arbeit mit Jugendlichen sowie der Weitergabe von Wissen bereitet mir große Freude und deshalb gestaltet sich der Beruf als Lehrer sehr interessant für mich.

1. Jahrgang Landwirtschaft und Hauswirtschaft 2013/14

Klassenvorstand
Ing. Johannes Roch

Autherith Markus
Sitzendorf

Bisko Thomas
Wiesen

Burger Patrick
Dörfl

Dibold Valentin
Grund

Ertl Sophia
Göllersdorf

Hadravek Mathias
Göllersdorf

Haller Norbert
Tresdorf

Hausknecht Martin
Tresdorf

Hofmann Florian
Peigarten

Hogl Philipp
Aschendorf

Kronberger Stefan
Bruderndorf

Ludwig Beatrice
Deutsch-Wagram

Mann Josef
Goggendorf

Marrara Daniel
Elsarn

Mayer Tanja
Hetzmannsdorf

Mehofer Matthäus
Ottenthal

Narovec Marco
Pfaffstetten

Pröglhöf Agnes
Hollabrunn

Riedl Natalie
Hetzmannsdorf

Rohringer Bernd
Guntersdorf

Schall Lukas
Obergrub

Schmidl Sascha
Wilhelmsdorf

Schmidt Sebastian
Niederrußbach

Stagel Jürgen
Roseldorf

Thürmer Lena
Zellerndorf

Thürmer Sandra
Zellerndorf

Walzer Matthias
Neustift

Winter Michael
Pulkau

SchülerInnen des 1. Jahrganges Nutztierhaltung 2013/14

Klassenvorstand
Mag. Elean Mischling

Biedermann Elena
Pyhra

Dornhackl Jasmin
Jaidhof

Dostal Michelle
Wollmannsberg

Dostal Vanessa
Wollmannsberg

Eichhorn Felix
Wien

Eichhorn Carina Daniela
Wien

Huber Cathrin
Klement

Jablonski Martin
Wien

Kallinger Yvonne
Lackenbach

Kesman Viktoria
Krems

Komarek Matthias
Innsbruck

Marton Jasmin
Felixdorf

Marvarics Karolina
Kotzendorf

Meisel Lisa Sandra
Gebmanns

Meisel Laura Ines
Gebmanns

Neumann Sarah
Obersiebenbrunn

Novakovic Jasmin
Unterhautzental

Parzer Bianca
Niederfellabrunn

Piesinger Bianca
Oberrohrbach

Pompizzi Jana
Göttlesbrunn

Prammer Cedric
Mailberg

Pribyl Romina
Stockerau

Rath Justine
Neudorf

Rechberg Nina
Wien

Sandhacker Lisa-Maria
Neustadtl /D

Schimpel Nicole
Zellerndorf

Schuster Stefanie
Hollabrunn

Seidl Nicole
Bergau

Wannemacher Larissa
Deutsch-Wagram

Weiss Ines
Stockerau

Wildeis Kerstin
Wien

Winkelhofer Elisabeth
Mold

Wimmer Charlotte
Bisamberg

Zant Jaqueline
Stetten

SchülerInnen des Berufsreifeprüfungslehrganges 2013/14

Klassenvorstand
Mag. Barbara Kilian

Altmann Silvia
Mösendorf

Baumgartner Kerstin
Korneuburg

Biricz Katrin
Kritzendorf

Eßmeister Katja
Zwettl

Feichtinger Stefan
Hütteldorf

Fichtberger Lydia
Sierndorf

Fuchs Sandra
Dietmanns

Fürst Bernadette
Braunsdorf

Gmeiner Jennifer
Hollabrunn

Gutsche Isabella
Gross-Enzersdorf

Hofbauer Sophie
Obermallebarn

Jäger Helene
Kaltenleutgeben

Köppl Fabian
Gmunden

Lässer Jana
Geboltskirchen

Pernerstorfer Josef
Hadersdorf-Kammern

Rutschka Jennifer
Hagendorf

Ruzicka Michael
Langenzersdorf

Scheimer Sandra
Unterthumeritz

Schildorfer Katrin
Stockerau

Schinkinger Anja
Linz

Schmudermayer
Barbara Göllersdorf

Schuster Viktoria
Stronsdorf

Tremmel Carina
Veronika Stoob

Unger Stefan
Velm-Götzendorf

Vyvadil Christina
Hollabrunn

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule

Veranstaltungen und Termine

Hollabrunner Kamingespräch

Donnerstag, dem 12. Dezember 2013, um 19.00 Uhr
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

„Die einzige Konstante ist die Veränderung“
– wie gelingt Veränderungsmanagement in Familienbetrieben?

Impulsreferat von

Christine Hackl

Dipl. Lebens- und Sozialberaterin

die fachschule abso HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at

Auf Ihren Besuch freut sich der Absolventenverband der LFS Hollabrunn!

Anschließend sind Sie herzlich zu einem Imbiss mit Weinverkostung eingeladen!

Kursprogramm Absolventenverband der LFS Hollabrunn 2013/14

Kursanmeldung unbedingt erforderlich
Tel.: 02952/2133/202 - Waltraud Schuster

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

Datum	Veranstaltung	Kosten	Referent
EDV - KURSE			
Termine auf Anfrage 88 UE	**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. 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.	€ 330,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termine auf Anfrage 12 UE	**Fotobearbeitung - ein Fotobuch erstellen:** Fotos speichern und verwalten, Bilder bearbeiten, Erstellen eines Fotobuches, Foto-CD erstellen, digitale Bilder im Internet veröffentlichen	€ 60,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termine auf Anfrage 24 UE	**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.	€ 110,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termine auf Anfrage 8 UE	**Soziale Netzwerke - Facebook und seine Einsatzmöglichkeiten:** In diesem Kurs wird Facebook, das weltweit am schnellsten wachsende soziale Netzwerk, von Grund auf erklärt. Wie funktionieren Statusmeldungen? Wo liegen die Gefahren? Wie kann ich es für mich und meinen Betrieb nutzen?	€ 45,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Termine auf Anfrage 32 UE	**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.	€ 150,00	Lehrer LFS Hollabrunn
Obstbau			
11.01.2014 08:00 - 16:00 Uhr	**Obstbaumschnittkurs:** Nach einer theoretischen Einführung wird anhand praktischer Übungen gezeigt, wie junge und alte Bäume sinnvoll geschnitten werden.	€ 40,00	Ing. Johannes Roch
17.02.2014 08:00 - 16:00 Uhr	**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
05.04.2014 08:00 - 12.00 Uhr	**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

Sonstige Kurse			
13.-15.01.2014 08:00 - 16:00 Uhr	**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	DI Krenn
Persönlichkeitsbildung			
16.01.2014	**Mitten drin (als Bauer/Bäuerin) und doch allein:** Wir alle leben „mitten drin“ in diesem Leben - auf verschiedenen Plätzen, die wir selbst gewählt haben oder auf die wir von anderen gestellt wurden (Beruf, Familie, Partnerschaft, Verein, usw.). Bei diesem Seminar arbeiten wir ein Stück mehr an der inneren Klarheit, wie z.B. Welche Bereiche möchte ich verändern - und wie? Wie kann ich die Bereiche annehmen, die ich nicht verändern kann?	€ 20,00	Grete Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungstrainerin
27.01.2014	**Die eigene Zeit und sich selbst gut managen - Gute Zeiteinteilung ist nichts anderes als gutes Selbstmanagement:** Es geht um das Management Ihrer Ressourcen, Ihrer Fähigkeiten und Möglichkeiten. Es geht um „wichtig“, „unwichtig“ und „dringend“ und darum, dies zu erkennen. Wie setzt man Prioritäten? Ein Seminar, das eine Fülle sofort umsetzbarer Tipps für Sie bereit hält.	€ 20,00	Klaus Leithner
12.02.2014 17:30 - 21:30 Uhr	**Eltern „programmieren“ ihre Kinder!** Einerseits programmieren wir - mit mehr oder weniger großem Erfolg - unsere Kinder ganz bewusst: Wir nennen das dann Erziehung! Meistens aber programmieren wir unsere Kinder unbewusst - und weil wir die Spielregeln nicht kennen, wundern wir uns oft, wieso unsere unbewusste Erziehung nicht funktioniert. Sie erfahren mehr über Hintergründe und Zusammenhänge.	€ 49,00	Grete Stanek, Dipl. Mental- und Entspannungstrainerin
24.02.2014 13:00 - 17:00 Uhr	**Beetgeschichten - Gemüseanbau für Unerfahrene:** Vorbereiten des Gemüsebeetes, worauf achte ich beim Samen- und Pflanzeneinkauf, Gemüse richtig anbauen und pflanzen, die Pflege des eigenen Gemüsebeetes, Tipps und Tricks für Neueinsteiger in die Welt des „Gartelns“, auch wenn nur Balkon oder Terrasse zur Verfügung stehen.	€ 20,00	Elfriede Kiesl

Obstverkauf

Ab November findet jeden Freitag von 8.00 - 11.30 Uhr ein Abhofverkauf von Obst aus der schuleigenen Obstanlage im Schulkeller am Mitterweg 65 statt.

42. Bezirksbauernball

am Samstag, dem 18.01.2014,

im Stadtsaal Hollabrunn

Einlass: 19.30 Uhr

Beginn: 20.30 Uhr

Musik: „Sunny Hills“

Kartenvorverkauf und
Tischreservierungen ab 7. Jänner 2014
in der neuen BBK Hollabrunn,
Sonnleitenweg 2a, Fr. Herta Lesczsuk

Tel.: 05 0259 40600

abso HOLLABRUNN — Die Bäuerinnen — land jugend

EXKURSION

Donnerstag, 30. Jänner 2014

Programm:

6:00 Uhr Abfahrt LFS Hollabrunn - Grießkirchen

9:30 Uhr Werksbesichtigung - Landmaschinenfabrik Pöttinger

www.poettinger.at

12.30 Uhr Mittagessen

13:30 Uhr Werksbesichtigung - Firma Fröling
Biomasseheizkesselerzeugung

www.froeling.com

Ausklang beim Heurigen

Preis: € 25,- inkl. Mittagessen

Anmeldung mit Adresse und Tel. Nr. bis 20. Dezember 2013
unbedingt erforderlich unter:

e-mail: absolventen@diefachschule.at

oder

Tel.: 02952/2133

FACHARTIKEL

Der Weinjahrgang 2013

Überlegungen zur Jungweinbehandlung

Ing. Johannes Roch

Ein spätes Weinjahr neigt sich dem Ende zu. Aufgrund des niederschlagsreichen Winters konnten die Weingärten die Frostschäden des Vorjahres relativ gut wegstecken. Der Austrieb war verzögert, auch die Blüte war sehr spät und danach folgten eine Phase des starken Triebwuchses und ein trockener und heißer Sommer, der vereinzelt zu Oidiumproblemen führte.
Die Weinernte ist abgeschlossen, die meisten Weine sind vergoren, etliche Jungweine sind bereits im Verkauf.

Analytik des Jahrganges 2013:

Alkohol: Ansprechende, aber nicht zu hohe Alkoholausbeuten. Die Überschreitung der Obergrenze für „Weinviertel DAC“ (13% vol + 0,5% Toleranz) sollte heuer selten Probleme bereiten.

Säure: Hohe Säurewerte bei entsprechendem Weinsäureanteil. Der Weinsäureanteil liegt in den meisten Fällen bei etwa 50 %, gelegentlich jedoch auch nur bei 35 %. Es finden sich im Wein meist höhere Säurewerte vor als im Most!

Eiweiß: Die Eiweißwerte entsprechen dem Vorjahr. Nach erfolgter 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 großteils 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. Überall dort, wo oidiumkranke Trauben verarbeitet wurden, ist mit Mufftönen im Wein zu rechnen. Abhilfe nur durch Kohleschönung (nach Vorversuch).

Fehlentwicklungen:

Gärstockungen bereiten heuer weit seltener Probleme.

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

Mufftöne: durch Oidium hervorgerufen

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
Donnerstag 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

Jungweinbehandlung:

1. **Endvergärung kontrollieren:** mit „Clinitest“ einfach möglich. Bei noch vorhandenem Zuckerrest den Wein aufwärmen und Hefenährsalz (z. B. Vitamon Combi 10 g/hl) zusetzen. Bei hohem Fructoseanteil und hartnäckigen Gärstockungen ist eine fructofile Hefe zu verwenden, um den noch vorhandenen Fructoseüberhang zu vergären. (Z. B. Uvaferm 43). Die Hefe muss nach Gebrauchsanweisung vorgequollen werden und die Weine sind vorher von der ursprünglichen Hefe zu ziehen!)
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 kann die SO2-Gabe auf 60 – 65 mg/l reduziert werden, da säurebetonte Weine die Wirkung von SO2 unterstützen.

4. **Säureharmonisierung:** Bei Frühsorten (Mth, FrV) kann nach Weinsteinausfall die gewünschte Säure zur Flaschenfüllung fallweise auch ohne Entsäuerung erreicht werden. Bei allen anderen Sorten (GV, RR, Wb) wird in den meisten Fällen eine stärkere Entsäuerung notwendig sein. Manche Sorten (Muskateller, Chardonnay, Rheinriesling weisen trotz hoher Reife Säurewerte von 11 – 12 g/l auf und sind nur nach entsprechender Analytik (Weinsäurebestimmung) zu entsäuern. In vielen Fällen wird heuer wieder die DS-Entsäuerung zum Einsatz kommen, um sensorisch harmonische Weine zu erhalten. (Restweinsäure sollte im füllfertigen Wein mind. 0,5 g/l, besser 1 g/l betragen!!)

Wer säurebetonte Moste entsäuert hat, hat nur den Weinsäureanteil verringert und dadurch im Wein das Problem, mit Normalentsäuerung nicht auf die gewünschte Gesamtsäure zu kommen.

5. **Gerbstoffbehandlung:** Kleine Korrekturen werden mit den bekannten Behandlungsmitteln (PVPP, Degustin, Sensovin) nach Vorversuch durchgeführt.

Allergiekennzeichnungsverordnung beachten!

6. **BSA bei Rotwein:** Aufgrund des entsprechenden Apfelsäuregehaltes sind durch einen BSA auch deutliche Säureverringerungen zu erwarten. Eine Startentsäuerung als „Initialzündung“ für den Säureabbau im Bereich von 1 g/l ist anzuraten. Der Vorteil der biologischen Stabilität, sowie die sensorische Harmonie sollten ebenfalls nicht außer Acht gelassen werden

Fruchtbetonte, klare, aber säurebetonte Weißweine sowie farbsatte und einigermaßen dichte Rotweine reifen heran, die unseren Konsumenten viel Trinkspaß bereiten sowie unsere Winzer für ihre Geduld im anstrengenden Weinjahr 2013 belohnen werden.

Viel Erfolg mit der Ernte 2013!

Färöer Inseln – die etwas andere Landwirtschaft!

Den meisten Österreichern sind die Färöer Inseln nur als Fußballgegner bekannt. Ein Länderspiel war es auch, dass meinen Sohn und mich Mitte Oktober auf die „Schafsinseln“ führte.

Die 18 Inseln mit einer Fläche von knapp 1400 km2 und 48.000 Einwohnern liegen mitten im Atlantik im Schnittpunkt zwischen Schottland, den Shetland Inseln, der norwegischen Küste und Island und sind entweder mit dem Schiff oder der landeseigenen Fluglinie „Atlantic Airways“ zu erreichen.

Die Färöer sind wie Grönland eine gleichberechtigte Nation innerhalb der dänischen Krone. Anders als Dänemark sind die Färinger aber nicht der EU beigetreten. Dafür bilden sie gemeinsam mit Island und Grönland eine Wirtschaftsunion.

Das Straßennetz und die Verbindung der einzelnen Inseln sind ausgezeichnet. So sind die Hauptinseln mit Unterwassertunneln oder Brücken verbunden und die kleineren Inseln mit Fähren, die regelmäßig verkehren. Straßentunnel sind häufig anzutreffen, da die höchsten Berge fast 900 Meter erreichen. Diese sind oft nur einspurig und unbeleuchtet, erfüllen aber ihren Zweck.

Das wohl skurrilste Projekt war 2006 ein 1700 Meter langer Tunnel zum Ort Gasadalur auf Vagar, der die 16 Einwohner nun mit der Außenwelt verbindet, die vorher nur mit dem Hubschrauber oder einem Fußmarsch über einen Pass erreichbar war.

Die Hauptpopulation auf den Inseln bilden aber nicht die Menschen, sondern die Schafe, nach denen die Inseln benannt sind. Mit einem Bestand von 70.000 bilden die Kleinwiederkäuer das Herzstück der färischen Landwirtschaft. Da das Atlantikklima mit 6 Grad im Winter und 12 Grad im Sommer in sehr engen Bereichen schwankt, können die kargen Bergwiesen ganzjährig beweidet werden. Das Lammfleisch wird zur Gänze auf den Inseln vermarktet, aber die Wolle und die verarbeiteten Produkte können als wichtiger Export bezeichnet werden. Die Schur erfolgt im Herbst und die Wolle wird als das „Gold der Färöer“ bezeichnet.

Der Rinderbestand der Inseln ist zu vernachlässigen, da es nur ganz wenige Gebiete gibt, die eine Futtergrundlage bieten können. Erwähnenswert sind noch die Bestände an Gänsen und Hühnern. Zweitere werden für die Eiproduktion genutzt.

Durch den extrem kurzen Sommer sind die Färöer zu 100% auf den Import von Getreide angewiesen. An manchen Stellen der Inseln wachsen Kartoffeln, die klassisch in 5x5 Meter-Parzellen angepflanzt werden. Diese dienten früher der Ernährung einer Familie und werden jetzt auf den Märkten verkauft. Diese sind klein und schwarz und damit leicht von den dänischen Importkartoffeln in den Supermärkten zu unterscheiden.

Von allen bekannten Obstsorten gedeiht nur Rhabarber, der das feuchte und kühle Klima auf den Färöern liebt.

Kartoffelbau

Seit den 80er-Jahren gibt es in fast jedem Fjord oder Sund Pontons, die der Lachszucht dienen. Diese sind rund oder achteckig und man kann die Lachse darin umherspringen sehen. Gefüttert wird mit den Abfällen der Fischfabriken, die im ganzen Land zu finden sind.

Der Fischfang ist überhaupt das wichtigste Standbein der Inseln. Die Fangflotte der Färöer besteht aus etwa 250 Schiffen, davon 80 Trawlern. Ein Viertel der Bevölkerung lebt vom Fischfang und der Verarbeitung und der Exportanteil beträgt 95% aller Güter. Hauptfisch ist der Kabeljau, gefolgt vom Schellfisch und dem Seelachs. Die Fangquote beträgt fast 600.000 Tonnen und macht die Faroe Islands zum 5.-größten Fangstaat im Atlantik.

Da aber die Färöer seit einigen Jahren in einen Fischereistreit mit der EU verwickelt sind und EU-Häfen nicht mehr anlaufen dürfen, ist der Fischfang ein sehr schwieriges Thema für die Inseln, die nur die eigenen und die isländischen Häfen nutzen können. Sogar das „Mutterland“ Dänemark musste sich dem Boykott der EU anschließen, was die Färinger sehr verbittert.

Lachszuchtportons

Ein Reizthema ist auch der Walfang. Die Färinger bringen traditionell Grindwalschulen auf und schlachten etwa 700 Tiere im Jahr. Diese Fänge werden nicht kommerziell verwertet, sondern dienen ausschließlich der Selbstversorgung. Da Wale als Allgemeingut gesehen werden und die Fangquote zwischen den Fängern und den anrainenden Gemeinden geteilt wird, sind sehr viele Menschen bei den Schlachtungen anwesend. Jeder schneidet sich im seichten, blutigen Wasser seinen Anteil aus dem Grindwal, was für uns Mitteleuropäer ähnlich befremdlich wirkt wie der Stierkampf in Südeuropa. Da aber die Grindwale bereits eine sehr hohe Schadstoffbelastung durch die Umweltverschmutzung der Weltmeere erreicht haben und die WHO vor dem menschlichen Verzehr warnt, ist auch ein Ende dieser alten Tradition abzusehen.

Abschließend ist zu sagen, dass die Färöer Inseln die beschwerliche Anreise lohnen. Sowohl durch den landschaftlich einmaligen Charakter der Inseln, als auch durch die Freundlichkeit der Atlantikbewohner.

Reisenberger, Oktober 2013

Aktuelle Stellenangebote finden Sie unter Jobbörse auf unserer Homepage

www.abso.at

dieinformationsplattform

So gut schmeckt der Weinviertler Herbst!

Von Ende Oktober bis Ende November jagt üblicherweise ein Martiniganslessen das nächste. Auch an unserer Schule steht der November wieder ganz im Zeichen der (gebratenen) Gans. Im Rahmen des Praxisunterrichtes des 3. Jahrganges wird geschlachtet, verarbeitet und vermarktet. Für eine willkommene Abwechslung zum Geflügel kann hier ein herzhaftes Steak von unseren Hollabrunner Kalbinnen sorgen. Auch ein saftig geschmortes Schulterscherzl, zarter Zwiebelrostbraten oder kurz gebratenes Beiried haben das Potenzial die Stimmung an trüben Herbsttagen zu heben. Zumal Rindfleisch perfekt mit den regionalen, saisonalen Gemüsesorten wie Roten Rüben, Wurzelgemüsen aller Art, Knoblauch, Zwiebeln und auch Kraut harmoniert. An der LFS Hollabrunn wird ungefähr alle 6 Wochen geschlachtet. Wir vermarkten das qualitativ sehr hochwertige Kalbinnenfleisch direkt. Lange, für Tier und Umwelt belastende Transportwege quer durch Österreich gibt es bei uns nicht. Wenn Sie an Rindfleisch interessiert sind, lassen Sie Ihre Bestellung für die nächste Schlachtung telefonisch vormerken. Sie werden dann ca. 1 Woche zuvor telefonisch über den Abholtermin informiert. Vielleicht macht Ihnen ja folgendes Rezept Lust auf Rindfleisch aus unserer Region:

5 kg Paket Rindfleisch (Gulasch, Suppe, Schnitzel)	**€ 55,-**
Rindsschnitzel, Gulasch, Suppenfleisch	**€ 11/kg**
Lungenbraten	**€ 38/kg**
Beiried	**€ 17/kg**
Rostbraten	**€ 15/kg**
Hüftsteaks	**€ 15/kg**
Schulterscherzel, Mageres Meisel	**€ 13/kg**
Tafelspitz, Hüferschwanzl, weißes Scherzel	**€ 15/kg**
Knochen werden auf Wunsch gratis beigepackt!!	

Bestellungen unter:
02952/2133

Herbstlicher Sonntagsbraten

Zutaten:

2 kg Schulterscherzl (durchzogen) oder Weißes Scherzl(mager)
1/4l Rotwein
Gemischtes Wurzelgemüse (gelbe Rüben, Karotten, Zeller, Pastinaken), 2 Äpfel
2-4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Senf

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben und von allen Seiten kurz scharf anbraten. Das Fleisch in eine Bratenform legen. Dann das Wurzelgemüse kurz anbraten, mit Rotwein ablöschen, die Äpfel halbieren, entkernen sowie die Knoblauchzehen im Ganzen ebenfalls in die Bratenform geben. Bei 180 Grad im Backrohr ca. 2 Stunden braten. Dazwischen den Braten immer wieder mit Rotwein übergießen. Als Beilagen eignen sich u. a. Semmelknödel, Waldviertler Knödel oder Erdäpfelpüree.

Kochen für Teenies

Sonnleitenrolle -
Süße Spinatroulade mit Topfenfruchtfülle
Zutaten:
6 Eier
120 g Kristallzucker
1 P. Vanillezucker
130 g glattes Mehl
150 g passierter Spinat

Zubereitung:
1. Eier trennen.
2. Eiklar mit Kristallzucker und Vanillezucker zu einem Schnee steif schlagen.
3. Dotter und Spinat langsam und nach und nach unter die Schneemasse rühren.
4. Gesiebtes Mehl vorsichtig unter die Schneemasse heben.
5. Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 180 Grad ca. 10-12 Minuten backen.
6. Fertig gebackenes Biskuit auf ein Backpapier oder Küchentuch stürzen, Backpapier abziehen und die Roulade sofort einrollen.
7. Die Roulade eingerollt auskühlen lassen.

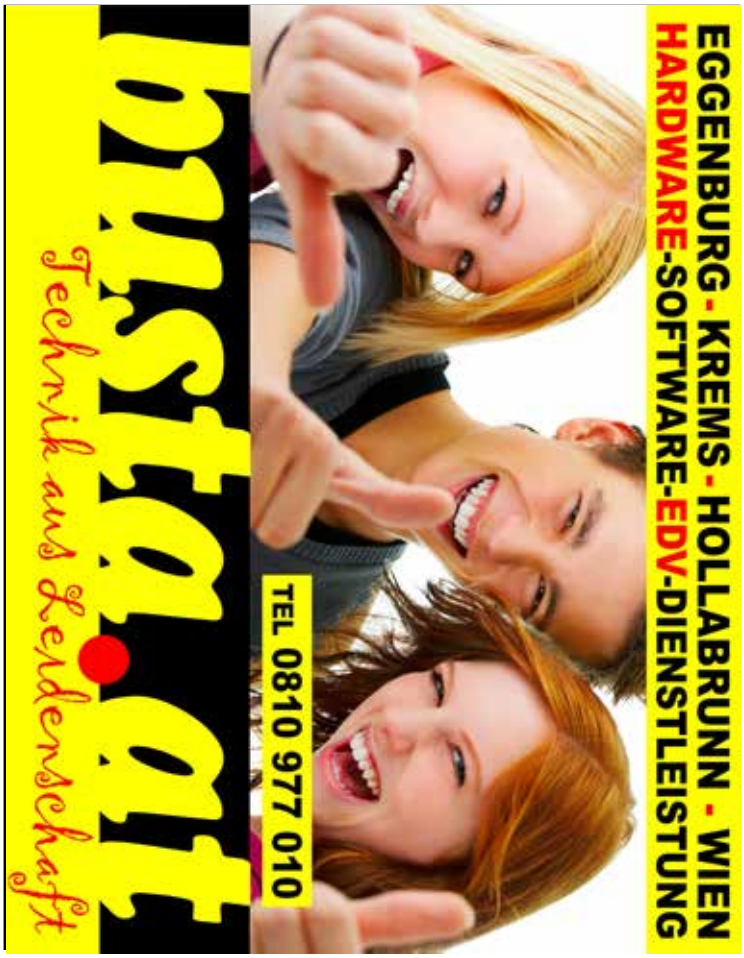
Topfenfülle:
250 ml Schlagobers
125 g Topfen
Ca. 50 g Staubzucker
½ Zitrone
2 Blatt Gelatine

Zubereitung:
1. Schlagobers steif schlagen.
2. Topfen mit Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren.
3. Gelatine im kalten Wasser einweichen.
4. Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Wasser in einem Topf ERWÄRMEN (nicht kochen - sonst verliert Gelatine die Gelierfähigkeit!).
5. Flüssige Gelatine vorsichtig und langsam unter die Topfenmasse rühren.
6. Schlagobers vorsichtig und langsam unter die Topfenmasse heben.
7. Früchte nach Belieben oder der Saison unter die Topfencreme heben.
8. Roulade ausrollen die Topfenmasse gleichmäßig auf der Roulade verteilen und vorsichtig einrollen.
9. Roulade kühl stellen, aufschneiden und genießen!

Kürbislasagne
Zutaten (4 Portionen):
1 Pckg. Lasagneblätter, 350 g Kürbisfleisch (Hokkaido), 1 große Karotte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 D. geschälte Paradeiser, 100 ml Gemüsesuppe, eine Prise Zimt, Thymian, Muskatnuss, Kümmel gem., Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 g ger. Parmesan, Olivenöl;
Béchamelsauce: 60 g Mehl, 60 g Butter, ¾ l Milch, Muskatnuss

Zubereitung:
Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf zergehen lassen. Mehl dazugeben, anschwitzen lassen, mit Milch aufgießen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Béchamel cremig ist.
Karotten und Kürbis schälen, klein hacken und in Olivenöl anrösten. Karotte und Kürbis dazugeben, kurz mitrösten. Paradeiser in kleine Stücke schneiden, mit der restl. Flüssigkeit aus der Dose zum Kürbis geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Thymian und Kümmel würzen, mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 10 min. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit nahezu verdampft ist. Eine Auflaufform mit Öl einfetten, einen Schöpfer Kürbisgemüse in die Form geben und verteilen, danach einen Schöpfer Béchamel ebenfalls verteilen. Lasagneblätter darüberlegen. Wiederholen, bis die Saucen aufgebraucht sind. Auf die oberste Schicht Lasagneblätter nur noch Béchamel geben. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C 30 – 35 min. backen. (Falls jemandem Fleisch in diesem Gericht fehlt, kann man zusätzlich 200 g Faschiertes beifügen.

Gutes Gelingen wünschen
Karin Pickl-Herk und
Julia Gschweicher!



Edelstahltechnik
Estec
Robert Freytag

Am Tabor 34
3714 Sitzendorf

Mobil: 0676/5460100
Tel: 02959/27005

- Geländerbau
- Abwassersysteme und Einrichtungen für Kellerei- und Lebensmittelbetriebe
- individuelle Anfertigung

www.es-tec.at
estec.freytag@aon.at

Raiffeisenbank Hollabrunn

Sparen bei Raiffeisen.

Damit mein Geld in Hollabrunn bleibt!

GEMEINSAM REGIONAL SICHER

www.hollabrunn.meineraika.at

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Ing. Elisabeth Moser, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, Mag. Barbara Kilian, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz
Obmann: Josef Mattes, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführer: DI Gerhard Gschweicher 31.10.2013
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.