

# Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

### Einladung zur Generalversammlung

des Absolventenverbandes der  
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

**Mittwoch, 19. Februar 2020, 19.00 Uhr**  
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

**Tagesordnung:**

- Begrüßung
- Totengedenken
- Berichte und Entlastung der Funktionäre
- Bestellung der Revisorin
- Allfälliges

Im Anschluss an die Generalversammlung findet ein Vortrag zum Thema „Gesundheit und Ernährung“ durch Peter Fuchs vom Zentrum beluqua statt.

**Wofür steht der Verein „Land schafft Leben“ und was ist sein Vereinsziel?**

„Land schafft Leben“ stellt den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette transparent und ohne zu verklären dar. Ziel ist es, dem Konsumenten die Möglichkeit in die Hand zu geben, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen. Abseits von verklärter Bauernhofidylle und Skandalen zeigt der Verein die Realität rund um die österreichische Lebensmittelproduktion auf und schärft so das Bewusstsein für die eigene Produktwahl.

**Ein Imbiss und die schon traditionelle Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz gehören auch heuer wieder zu einem fixen Programmpunkt der Generalversammlung.**

Mag. Barbara Geiswinkler e.h. Geschäftsführerin      Andreas Bauer e.h. Obmann      Franz Ecker e.h. Kassier

### Einladung zur Absolventinnenfachtagung

**Mittwoch, 11. März 2020, um 9:30 Uhr in der**  
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

**Begrüßung:** Annemarie Maurer, Obmann-Stellvertreterin des Absolventenverbandes  
**Grußworte:** Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule

Herbert Reiter (Landesschulinspektor a. D.)  
*Agrarbildung im Wandel der Geschichte*

Im Anschluss an die Fachtagung findet ein stimmungsvoller Abend mit einem 5-gängigen Kulinarium statt.

Die Jubiläumsjahrgänge 1959/60, 1969/70, 1979/80, 1989/90, 1999/2000 und 2009/2010 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre Klassentreffen durchzuführen (bitte um Anmeldung: 02952/2133)!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**  
Annemarie Maurer, Obmann-Stv.

Herzliche Einladung!

## EDITORIAL

Lesen beruhigt und entschleunigt bekanntlich - die ideale Beschäftigung also für lange Winterabende. Die gegenwärtige Ausgabe der Sonnleiten-news mit einer geballten Ladung an Neuigkeiten und Wissenswertem aus der Schule bietet die perfekte Lektüre dafür.

## INHALT

Aus dem Verband .....	3
Aus der Schule .....	7
Fachartikel .....	18
Veranstaltungen und Termine .....	25
Stellenangebote .....	28
Erlesenes aus der Landwirtschaft.....	30
Kochen für Teenies .....	31

## Unter den Erwerbsquellen ist keine so edel, so ergiebig, so lieblich und so ehrenvoll für den freien Mann als die Landwirtschaft.

Marcus Tullius Cicero (106 - 43 v. Chr.)

**Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen,  
 liebe Freunde unseres Hauses!**



„Quo vadis Agricultura?“ ist eine Frage, die sich vielleicht bereits Cicero gestellt hat, als er sich vor 2100 Jahren Gedanken zur Landwirtschaft gemacht hat. Seitdem ist unsere Berufssparte permanenten Veränderungen unterworfen, die gesellschaftliche, technische oder klima-

bedingte Ursachen hatte.

Ob es der Übergang zur Dreifelderwirtschaft im 8. Jahrhundert war, die immens hohen Getreidepreise im 16. Jahrhundert, die dann im 18. Jahrhundert ins Bodenlose fielen, der Hufbeschlag der Pferde, die sich damit zu Zugtieren entwickelten, die bäuerliche Revolution unter Hans Kudlich oder die Mechanisierung im 19. Jahrhundert, der Wandel war eine stetige Konstante im Leben der Bauern.

Und dieser Wandel begleitet uns weiter. Schlagworte sind die Klimaveränderung, die schwierige Versorgung der Weltbevölkerung oder die schwindende Akzeptanz einer Wohlstandsgesellschaft gegenüber landwirtschaftlichen Produktionsmethoden.

Der Klimawandel wurde von mir bereits in der letzten Ausgabe thematisiert, die Ernährung der Weltbevölkerung ist kein Thema für das kleine Österreich, aber unsere zunehmenden Probleme mit der eigenen Bevölkerung stehen derzeit im Fokus des bäuerlichen Lebens. Wir verlieren beim Pflanzenschutz immer mehr Zulassungen für wichtige Wirkstoffgruppen, was uns z. B. bei Rübe und Kartoffel massive Einbußen beschert, und mit dem drohenden Verlust von Glyphosaten wird sich die Situation alles andere als entspannen. Wie immer man auch zu diesem Thema persönlich stehen mag.

Aber sind wir Landwirte nur Opfer, oder tragen wir auch Mitschuld an diesen Entwicklungen?

Nun ja – die Darstellung der Landwirtschaft in der Werbung des Einzelhandels gereicht uns sicher nicht zum Vorteil. Einerseits prägt sich das Bild vom Ferkel, das über die grüne Wiese läuft, in die Vorstellung der Konsumenten ein und andererseits wundern wir uns, dass

es praktisch keine Genehmigungen für Neubauten moderner und wirtschaftlicher Schweinestallungen mehr gibt. Aber auch wir haben zu lange auf ein Berufsbild nach außen gesetzt, das wir schon lange nicht mehr so leben. Der typische, leistungsfähige Biobetrieb hat mit der Vorstellung unserer Konsumenten leider auch nur mehr wenig gemein, was uns derzeit in der politischen Diskussion der EU viel Ungemach bereiten kann.

Mehr Transparenz und auch Offenheit in der Diskussion würden uns in der Landwirtschaft guttun. Wie sollen unsere Konsumenten verstehen, dass wir gewisse Produktionsmethoden zum wirtschaftlichen Überleben brauchen, wenn diese in ihrer Wahrnehmung unserer Tätigkeiten gar nicht vorkommen?

Gefragt ist hier natürlich die bäuerliche Standesvertretung, bei der ich seit einiger Zeit einen positiven Meinungsschwenk feststellen durfte, und natürlich die landwirtschaftliche Bildung.

Auch wenn die Öffnung unserer Schulen gegenüber anderen Bevölkerungsschichten nicht immer positiv gesehen wurde, so ist es doch eine gute Möglichkeit, um mit den Menschen ins Gespräch zu kommen. Besonders die Wirkung der Bauern- und Bäuerinnenschule, die viele Quereinsteiger beherbergt, darf hier nicht unterschätzt werden.

Auch unsere Schüler sollen in Zukunft positive Botschafter der Landwirtschaft werden. Dafür brauchen sie inhaltliches und auch rhetorisches Rüstzeug, um die kleinen Gespräche im Alltag zum Wohle der österreichischen Landwirtschaft bestreiten zu können. Ein „Mir san mir“-Zugang, wie ihn sich Landwirte in den letzten Jahrzehnten noch leisten konnten, kann nicht mehr zielführend sein. Dafür sind wir in der gesamtpolitischen Situation leider schon viel zu wenige. Gesetze werden nun mal von der Mehrheit erlassen.

Wir werden in unserer Ausbildung natürlich die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen im Auge behalten und unsere Schüler argumentativ darauf vorbereiten. Vernünftig und nachhaltig zu produzieren und darüber auch zu reden, wird das Gebot der Zukunft sein.

Ich darf Ihnen ein erfolgreiches Frühjahr wünschen.  
 Bleiben Sie uns gewogen!

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

## AUS DEM VERBAND

### Ausgelassene Stimmung in Tracht am 48. Bezirksbauernball

Mit zahlreichen Innovationen wartete der diesjährige 48. Bezirksbauernball im Stadtsaal Hollabrunn auf. Organisiert von der Landjugend des Bezirks Hollabrunn, der Arbeitsgemeinschaft der Bäuerinnen und des Absolventenverbands der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn war das erste Highlight die schwungvolle Eröffnung durch das Jungdamen- und Jungherrenkomitee der Landjugend, musikalisch umrahmt vom Hollabrunner Bäuerinnenchor, dessen Auftritt dem Ball einen noch festlicheren Rahmen verlieh. Nach den Begrüßungsworten durch die Landjugend-Leiter Stefanie Stockinger und Florian Dick, die zahlreich erschienene Ehrengäste willkommen heißen durften, und den Grußworten von Bezirksbauernkammerobmann Friedrich Schechtner eröffnete Landtags-

abgeordneter Richard Hogn den Ball, der von der Band AFTER 8 schwungvoll begleitet wurde, was den Platz auf der Tanzfläche durchaus eng werden ließ. Die Tombola sowie die Weinbar, organisiert und betreut vom Abschlussjahrgang der LFS Hollabrunn, ließen die Zeit bis zur Mitternachtseinlage und weit darüber hinaus für die vielen Gäste in Tracht wie im Flug vergehen. Um Mitternacht ging es dann mit der nächsten Neuerung weiter, nach einer begeisternden Darbietung durch die Obergruber Buam waren alle Ballbesucherinnen und Besucher gefragt, unter der Anleitung von Christian Harnickel die Mitternachts-Quadrille zum Besten zu geben. Spaß war dabei garantiert, bis in die frühen Morgenstunden wurde dann noch ausgelassen weiter gefeiert.



### Mitgliedsbeitrag



#### Sehr geehrtes Mitglied!

In den letzten Wochen haben Sie die Vorschreibung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2019 erhalten. Wir bedanken uns recht herzlich bei allen Mitgliedern, deren Einzahlung auf unserem Konto eingegangen ist. Jene Mitglieder, die es vielleicht übersehen haben der Vorschreibung nachzukommen, bitten wir, dies in den nächsten Tagen zu erledigen.

Jedes einzelne Mitglied ist uns sehr wichtig!

Wir sind bestrebt, mit Ihrem Mitgliedsbeitrag Weiterbildungsveranstaltungen mit aktuellen, zukunftsweisenden Themen zu organisieren, zu denen wir kompetente Referenten gewinnen wollen.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen noch ein erfolgreiches Jahr 2020 und bauen weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit zwischen Absolventen und Schule!

Franz Ecker (Kassier), Mag. Barbara Geiswinkler (Geschäftsführerin), Andreas Bauer (Obmann)

# Einladung zur Generalversammlung

des Absolventenverbandes der  
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

**Mittwoch, 19. Februar 2020, 19.00 Uhr**  
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

**Tagesordnung:**

- Begrüßung
- Totengedenken
- Berichte und Entlastung der Funktionäre
- Bestellung der Rechnungsprüfer
- Allfälliges



Im Anschluss an die Generalversammlung laden wir Sie zu einem Impulsreferat ein:

## „Geschichten aus der spannenden Welt der Lebensmittel“

Peter Fuchs vom Verein „Land schafft Leben“

[www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at)



**Wofür steht der Verein „Land schafft Leben“, was ist das Vereinsziel?**

„Land schafft Leben“ stellt den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette transparent und ohne zu werten dar. Ziel ist es, dem Konsumenten die Möglichkeit in die Hand zu geben, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen. Abseits von verklärter Bauernhofidylle und Skandalen zeigt der Verein die Realität rund um die österreichische Lebensmittelproduktion auf und schärft so das Bewusstsein für die eigene Produktwahl.

**Ein Imbiss und die schon traditionelle Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz gehören auch heuer wieder zu einem fixen Programmpunkt der Generalversammlung.**

Mag. Barbara Geiswinkler e.h.  
Geschäftsführerin

Andreas Bauer e.h.  
Obmann

Franz Ecker e.h.  
Kassier



# Einladung zur Absolventinnenfachtagung

**Mittwoch, 11. März 2020, um 9:30 Uhr in der  
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn**

**Begrüßung:** Annemarie Maurer, Obmann-Stellvertreterin des Absolventenverbandes

**Grußworte:** Ing. Rudolf Reisenberger, Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule

Herbert Reiter (Landesschulinspektor a. D.)  
*Agrarbildung im Wandel der Geschichte*

Daniela Büger (Kompetenzzentrum beluqua)  
*Gedächtnistraining als Demenzvorbeugung*

Im Anschluss freuen wir uns auf  
einen stimmungsvollen Ausklang bei  
einem 5-gängigen Kulinarium!

Die Jubiläumsjahrgänge 1959/60, 1969/70, 1979/80, 1989/90, 1999/2000 und  
2009/2010 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre  
Klassentreffen durchzuführen (bitte um Anmeldung: 02952/2133)!



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Annemarie Maurer, Obmann-Stv.



Wir erlauben uns höflichst, für den Besuch der Absolventinnenfachtagung sowie des Kulinariums  
€ 25,- zu verrechnen. Jubiläumsjahrgänge zahlen € 20,-.

# Impressionen der Informationstage am 22. und 23.11.2019



## AUS DER SCHULE

### Bischofsvisitation

Am Mittwoch, den 4. Dezember 2019, besuchte Weihbischof Stephan Turnovszky im Zuge einer Bischofsvisitation die Landwirtschaftliche Fachschule und die Landesberufsschule Hollabrunn.

Nach der Begrüßung durch die Direktoren Rudolf Reisenberger und Franz Höfinger im Speisesaal der LFS informierten die SchülerInnen den Bischof über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten an den beiden Schulen.

Danach präsentierten 2 Schüler das Projekt „Dieser Stern leuchtet bis .....“. Dafür haben die SchülerInnen Lebkuchensterne gebacken, diese verziert, verpackt und verkauft. Der Erlös wird an die Kinderhilfsorganisation „Mary's Meals“ gespendet, die damit Kindern auf

der ganzen Welt in den Schulen eine Mahlzeit zubereitet.

Schon im Vorfeld der Visitation wurden Briefe mit Fragen, Ängsten, Sorgen, aber auch positiven Erfahrungen der SchülerInnen an Weihbischof Turnovszky übermittelt. In der Beantwortung dieser Briefe konnte der Bischof als sehr natürlicher, warmherziger, offener und an Bildung interessierter Mensch erlebt werden.

Eine kurze Barbaraandacht, die von der Schulband der LFS umrahmt wurde, rundete den Besuch ab.

Natürlich durfte auch ein kulinarischer Gruß an den Weihbischof nicht fehlen. Dieser beinhaltete selbsterzeugte Produkte der beiden Schulen.

(Foto: Andreas Fraßl)



### Information zum Datenschutz

Die von den Mitgliedern gespeicherten persönlichen Daten dienen ausschließlich der Erfüllung des Vereinszwecks, werden nur dafür herangezogen und nicht weitergegeben. Verantwortlich dafür zeichnet die Geschäftsführung des Absolventenverbands.

Zweck: Informationsweitergabe an die Mitglieder (Sonnleiten-news), auch über Fortbildungsangebote und berufliche Angebote, Durchführung von Jahrgangstreffen (Einladung), Einhebung Mitgliedsbeitrag

Datenkategorie: Personaldaten (Name, Adresse, E-Mail-Adresse, Datum des Austritts aus der Schule), Finanzdaten (Bankdaten)

Speicherdauer: Die erfassten Daten bleiben bis zur Löschung der Mitgliedschaft im Absolventenverband gespeichert, wobei Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten sowie Verjährungsfristen zu beachten sind.

## Hauswirtschaftliche Exkursion nach Bayern

Von 05.-07.11.2019 reisten 4 unserer Lehrkräfte nach Bayern, genauer nach Landsberg am Lech, Nürnberg und Triesdorf.

In den drei Tagen wurden das Agrarbildungszentrum Haushaltstechnik und Textil in Landsberg, das Symposium für Hauswirtschaft in Triesdorf und die Stadt Nürnberg besucht. Die Exkursion wurde vom Verein Allbö organisiert. Es nahmen Lehrerinnen und Lehrer aus ganz Österreich an der Veranstaltung teil.

Am ersten Tag gab es viele neue Eindrücke und Erkenntnisse im Bereich der hauswirtschaftlichen Bildung. Das Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech

umfasst viele Bereiche der Landwirtschaft und der Hauswirtschaft.

Am zweiten Tag nahmen die Teilnehmerinnen am hauswirtschaftlichen Symposium im Bildungszentrum Triesdorf teil. Behandelt wurden Themen wie Zukunft der Hauswirtschaft, Gesundheit der Mitarbeiter, Nachhaltigkeit, Hygiene uvm.

Es konnten viele neue Eindrücke und Neuigkeiten im Bereich der Wissenschaften mit nachhause genommen werden.

Die Exkursion wurde mit der Stadtführung in Nürnberg, mit seinem berühmten Lebkuchen, abgerundet.



## SchülerInnen nahmen erfolgreich am I-Kuh Workshop teil

Zum ersten Mal wurde der I-Kuh Workshop vom Jungzüchterprofi in Niederösterreich (LFS Edelhof) veranstaltet. Simon Arbes, Christoph Eder, Stefan Gnauer, Hanna Dinstl, Sebastian Laudon und Lara Ranzenberger nahmen am Workshop teil. Im Vordergrund des Workshops standen die korrekte Vorbereitung,

das Training und die Präsentation der Rinder auf einer Rinderschau. Zum Abschluss wurde das Können von einem externen Preisrichter bei einem Jungzüchterbewerb unter die Lupe genommen. Stefan Gnauer durfte sich beim Vorführen über den Reservesieg in seiner Gruppe freuen.





## Bundesfinale der diplomierten Käsekenner

Auch heuer durfte die LFS Hollabrunn wieder am Bundesfinale in Neusiedl am See teilnehmen.

Die Schülerinnen Julia Winkler und Larissa Winkler aus der 3. Klasse ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement stellten sich der Herausforderung.

Die beiden absolvierten im Juni 2019 ihre Ausbildung zum diplomierten Käsekenner. Der Zertifikatslehrgang schließt mit einer dreiteiligen Zertifikatsprüfung ab (schriftlicher/elektronischer Teil, Sensorik und praktischer Teil). Auch beim Bewerb mussten die Schülerinnen diese drei Teilbereiche bewerkstelligen und ihr Wissen unter Beweis stellen. Für die Schülerinnen der LFS Hollabrunn war es eine besondere Erfahrung.



## Martiniloben 2019 und Präsentation des Jungweins

Beim traditionellen Erntedankfest der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn fanden sich viele Ehrengäste, Partner der Schule, MitarbeiterInnen und LehrerInnen ein.

Direktor Reisenberger durfte viele Ehrengäste beim Martiniloben begrüßen, unter ihnen Pfarrmoderator Eduard Schipfer, Landesgüterdirektor Josef Rosner, Bezirkshauptmannstellvertreterin Bettina Wieser, Landesbäuerin-Stellvertreterin Ingrid Stacher, Amtstierarzt Johannes Klinger, Vertretungen der Bezirksbauernkammern Hollabrunn und Horn sowie vom Weinbauverband Niederösterreich.

Ein Rückblick auf das vergangene Arbeitsjahr und auf schulische Aktivitäten sowie ein kleiner Ausblick auf die aktuelle Umbausituation eröffneten das jährliche Ernte-

dankfest im festlich geschmückten Speisesaal der LFS Hollabrunn.

Kooperationen sind im schulischen Bereich besonders wichtig, im Zuge der festlichen Veranstaltung bedankte sich der Direktor bei den Kooperationspartnern, Freunden und Unterstützern des Hauses für die gute Zusammenarbeit.

Ebenso wurde der Jungwein von Weinbaulehrer Hannes Roch vorgestellt und als besonders frisch und feinblumig beschrieben. Danach verkosteten die rund 60 Gäste den Jungen Hollabrunner mit Genuss. Die schuleigenen Gänse wurden vom Küchenpersonal mit Rotkraut und Knödel serviert.

(Foto: Gerhard Gschweicher)



## „Achtung, die Bienenwette gilt .....“ – so lautete das Motto der letzten Wochen in der LFS Hollabrunn

Der Schulsprengel (Landjugend) der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn beteiligte sich an der Landjugend-Wette mit 35 Wildbienenhotels, welche selbst von den Schülerinnen und Schülern gebaut wurden.

Start dieser Aktion war die Landjugend-Bienenwette. Landeshauptfraustellvertreter Stephan Pernkopf und Landwirtschaftskammerpräsident Johannes Schmu ckenschlager wetteten mit der Landjugend im Sommer, dass insgesamt 300 Wildbienenhotels gebaut werden sollen. Die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn begeisterten sich von der ersten Minute an für dieses Projekt. Die Schulsprengelmitglieder investierten 40 Stunden in den Bau und die Einrichtung. Die Wildbienenhotels wurden mit heimischem Hartholz, Schilf und Ziegelsteinen ausgestattet.

Insgesamt wurden 387 Hotels in Niederösterreich errichtet, davon wurden 35 Hotels von den Schülerinnen und Schülern der LFS Hollabrunn gebaut. Somit konnte die Fachschule die zweithöchste Anzahl stellen.



Mit diesem Projekt trägt die LFS Hollabrunn einen wichtigen Teil zur Bewusstseinsförderung bei und möchte auf die unheimliche Bedeutung der Bienen hinweisen. Die Durchführung der Herstellung erforderte eine Menge Teamfähigkeit, handwerkliches Geschick und Organisationsfähigkeit.

(Foto: Landjugend Niederösterreich)

## Aktion Weihnachten im Schuhkarton 2019

Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn zeigten ihr soziales Engagement, indem sie geschmückte Schuhkartons für Kinder in Not mit Geschenken befüllten.

Die Schülerinnen und Schüler des Schulsprengels der LFS Hollabrunn beteiligten sich auch heuer wieder bei dem Projekt „Weihnachten im Schuhkarton“. Ziel dieser Arbeit ist es, Kindern und Jugendlichen in Not ein Geschenk zu bereiten. Die Jugendlichen besorgten un-

terschiedliche Artikel, wie zum Beispiel Schulsachen, Spiele, Hygieneartikel und wärmende Kleidung. Dank der finanziellen Unterstützung des Absolventenverbandes konnten insgesamt 8 Geschenkkartons befüllt werden. Mit unseren befüllten Schuhkartons werden 4 Mädchen und 4 Burschen im Alter von 6 - 14 Jahren beschenkt.

(Foto: Silvia Brandstätter)



## Kurz notiert



Adventkränze selbst gemacht



Strickmützen selbst gemacht

### Masterabschluss geschafft

Emma Skarke, MSc (2. v. r.) hat Ende November ihre Masterprüfung erfolgreich absolviert und gehört nun zu den Absolventen der Fakultät für Psychologie! Ihre Prüfer waren Prof. Claus Lamm und Prof. Helmut Leder. Lamm war zudem ihr Betreuer, Federica Riva ihre Ko-Betreuerin und Helena Hartmann ihre „inoffizielle“ Betreuerin. Thema der Masterarbeit: „Der Einfluss von Meditation auf Empathie und Mitgefühl und die zugrundeliegenden Hirnareale – ein Review“. Herzliche Gratulation!  
(Foto: Ekaterina Pronizius)



## LFS Hollabrunn setzt auf Direktsaat

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn versucht stets am Puls der Zeit zu sein - so auch bei der Sätechnik. Die Schülerinnen und Schüler konnten im Rahmen des Unterrichts den Getreideanbau durchführen.

Dabei wird auf modernste Technik gesetzt, mit der die Systeme der Mulchsaat und der Direktsaat umgesetzt werden können. Bei der Direktsaat wird das Saatgut di-

rekt in eine Gründecke oder in die Ernterückstände angebaut. Der Boden ist somit vor allem in der regenintensiven Zeit geschützt und weniger anfällig für Erosion. Weitere Vorteile sind, dass mehrere Arbeitsschritte mit einem Arbeitsgang erledigt werden können und dass in den Boden nur sehr leicht eingegriffen wird. Somit bleibt der Kohlenstoff im Boden und man erspart sich Treibstoff.



## LFS Schüler setzen 2020 auf Nachhaltigkeit und Innovation



Mit Jänner 2020 eröffnen drei neue Junior Companies der LFS Hollabrunn namens

- Beezante,
- Pet selection und
- Magic Potion

ihre Türen. Dabei bringen die SchülerInnen der Landwirtschaftsklasse erstmals einen selbst entwickelten Honigweinfrizzante mit dezemtem Himbeergeschmack, der gerne bei Empfängen und verschiedenen Feierlichkeiten verwendet wird, auf den Markt. „Da es dieses Produkt noch nicht am Markt gibt, war nicht nur die Herstellung, sondern auch die Lebensmittelkennzeichnung eine Herausforderung für uns“, stellte die Geschäftsführerin von Beezante Hanna Dinstl fest.

Die SchülerInnen der Kleintierhaltungsklasse bieten zwei Produktlinien unter dem Firmennamen „PetSelection“ an. Zum einen werden Leckerlis in Form von „Dognuts“ in verschiedenen Geschmacksrichtungen für Tiere angeboten, zum anderen können tierische Fans bzw. Blumenliebhaber Blumen- und Insektenschmuckstücke zum Tragen oder Dekorieren unter dem Namen „Viva Aurum“ erwerben.

Wildkräuterprodukte in umweltgerechter Verpackung bieten die SchülerInnen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement unter der Marke „Magic Potion“ an. Unterstützt werden sie dabei von Kräuterpfarrer Benedikt Felsinger.

Alle drei Firmen haben eines gleich: eine umweltschonende Verpackung durch Verwendung von Honigtüchern oder wiederverwendbaren Behältnissen.



Dir. Mag. Walter Pamperl, Raiffeisenbank Hollabrunn, sprach Grußworte und Erfolgswünsche an die SchülerInnen aus und hob das jugendliche Engagement hervor: „Die professionellen Verkaufsstände und die fachgerechten Verkaufsgespräche zeigen deutlich, dass der Leitsatz „Lernen für das Leben“ in diesem Schulprojekt optimal verwirklicht wird.“

„Wir sind stolz auf unsere jungen, engagierten Unternehmensgründer, die mit vollem Elan Spitzenprodukte herstellen und professionell vermarkten üben“, freut sich der Direktor der LFS Hollabrunn Ing. Rudolf Reisenberger. „Ebenso erfreut sind wir über die hochkarätige Unterstützung seitens der Wirtschaft. Mit den heurigen Juniorberatern Kräuterpfarrer Benedikt Felsinger, Kurator und Leiter des Reptilienzoos im Haus der Natur Salzburg Rupert Eckkrammer, der zoologischen Leiterin des Zoos Salzburg Dr. Gerlinde Hillebrand, Winzer Michael Gruber (Winzerhof) und Raiffeisenbankdirektor Mag. Walter Pamperl erhalten unsere Schüler auch heuer wieder wertvolle Tipps direkt aus der Wirtschaft. Vielen Dank auch an die Bezirksbauernkammer Hollabrunn, vertreten durch Kammerobmann Friedrich Schechtner, die die Schüler bei der Vermarktung unterstützt.“

Landtagsabgeordneter Mag. Georg Ecker ist die Gemeinsamkeit aller Firmen aufgefallen: eine umweltschonende Verpackung durch Verwendung von Honigtüchern oder wiederverwendbaren Behältnissen. Dieser nachhaltige Zugang gefalle ihm besonders gut.

„JUNIOR Company – SchülerInnen gründen Unternehmen“ ist ein Projekt, das sämtliche Forderungen der Wirtschaft an die Schule fördert. Die Schüler lernen aus eigener Erfahrung und mit Sicherheitsnetz, wie man eine Firma gründet, das passende, unverwechselbare Produkt für einen definierten Markt mit festgelegten Qualitätsstandards produziert und vermarktet. Die Schüler und Schülerinnen werden dabei mit allen Herausforderungen und Hürden konfrontiert, die bei einer Firmengründung auftreten können. Sie müssen ein absatzfähiges Produkt kreieren und verkaufen, ein Konto bei einer Bank ihres Vertrauens eröffnen, Anteilscheine zur Kapitalbeschaffung verkaufen, bilanzieren, Steuern und Sozialversicherungsbeiträge abliefern und vieles mehr. Die Lehrer stehen dabei nicht als Lehrpersonen, sondern als Coaches zur Verfügung und beraten, sodass das Projekt in großen Schritten erfolgreich vorangehen kann.



## Neues aus der Haustierhaltung

Wir starten heuer wohl mit besonderem Elan in das neue Jahr, denn wir planen die Erweiterung der Tierhaltung im Bereich der Tiergestützten Arbeit. Damit kann ein schon seit Längerem innig gehegter Wunsch des gesamten Fachlehrpersonals nun realisiert werden, um dem gesteigerten Unterrichtsvolumen und der hohen Ausbildungsqualität gerecht zu werden. Dazu zählen das in Bau befindliche Roundpen und einige tierische

Erweiterungen, über die in den kommenden Sonnleiten-news vielleicht schon berichtet werden kann. Diese Vorbereitungen sind unter anderem auch für die Erweiterung des Unterrichtsangebotes (Tiergestützte Aktivität und Tierbetreuung) in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement notwendig (siehe dazu auch das neu gestaltete Werbebanner).

Ganz besonders freuen wir uns über die Fixanstellung



*Bild 1: Steffi Friedl und Annika Urwalek bereichern das Tierhaltungsteam der LFS Hollabrunn. (Foto: Verena Kucera)*

unserer Haustierhaltungs-Absolventin Stefanie Friedl, die wir seit November nun voll zum Team zählen können und die sich als Tierpflegerin tatkräftig in der gesamten Tierhaltung der LFS Hollabrunn einbringt. Ebenfalls höchst willkommen und neu im Tierhaltungsteam ist Annika Urwalek, die seit September eine Tierpfleger-Lehre in der LFS Hollabrunn absolviert und sich schon ganz hervorragend eingelebt hat.



*Bild 2: Mit vereinten Bärenkräften verschoben Schüler\*innen der 1HT und Josef Braun das leere Aula-Aquarium und sorgen für dessen sichere Verwahrung bis zur Wiederverwendung. (Foto: Verena Kucera)*

Aus der Lehrwerkstätte gibt es wie immer viele Neuigkeiten, so z. B. hat unsere Köhlerschildkröten-Dame erstmals Eier gelegt, die nun inkubiert werden, die jungen Kornnattern sind nun schon futterfest und werden bald in den Lehrbetrieb mitaufgenommen werden können, die beeindruckenden Malaischen Riesenspenstschrecken sind kurz vor ihrer letzten Häutung, eine der großen Sarcophyton-Lederkorallen musste versetzt werden, da die verbesserte Beleuchtung im großen Meerwasseraquarium zu sehr guten Wachstumserfolgen geführt hat, das Pony Luna verstärkt nun

das TGI-Pferde-Team ... es wird nicht langweilig!

Aufgrund der anstehenden Renovierungsarbeiten in der Aula wurden die Tiere aus dem Aula-Aquarium in das baugleiche Becken vor dem Speisesaal transferiert. Die Praxisgruppen der 1 HT und 2 HT waren in dieses arbeitsintensive Projekt involviert und konnten Abbau und Einrichtung eines 1700 Liter-Aquariums üben. Unser „Piranha-Becken“ ist also nun einem „Asia-Aquarium“ gewichen, dankenswerter Weise fanden unsere Piranhas einen tollen Platz bei ihren Artgenossen im großen Schaubecken im Haus des Meeres und können nun also dort besucht werden.

Aus dem Haus des Meeres gibt es noch andere gute Neuigkeiten zu berichten: Ab dem kommenden Schuljahr wird unsere langjährige Kooperation erweitert und es können nun vier Schüler einige Praxismonate in diesem renommierten Zoo verbringen! Wir bedanken uns herzlich bei Mag. Michael Köck und Direktor Dr. Michael Mitic für ihr Engagement im Sinne der Ausbildung unserer Schüler.

Zum Schluss der News sollen diesmal die jährlichen Schnuppertage und die darauffolgenden Aufnahmeprüfungen stehen, die aufgrund des Interesses nicht nur

eine logistische Herausforderung darstellten, sondern heuer mit einer dreistelligen Anmeldezahl eine neue Dimension erreichten. Ohne den Einsatz aller Beteiligten (Planung, Organisation, Schnupperunterricht, Verwaltung, Kommission, Korrektur, Versorgung, Kommunikation, Dokumentation) wäre diese Phase im Schuljahr nicht so reibungslos verlaufen. Vielen herzlichen Dank an all die fleißigen Kollegen und Kolleginnen, die hier so tatkräftig mithelfen!

Solch Andrang bestätigt und motiviert natürlich, also können wir freudig in ein neues Jahrzehnt blicken.



Bild 3: Wieviele Malaiische Riesengespenstschrecken (*Heteroptera dilatata*) verstecken sich wohl auf diesem Suchbild? (Foto: Verena Kucera)



Bild 4: Eine der kleinen Kornnattern (*Pantherophis guttatus*) im Portrait. (Foto: Verena Kucera)

## Schülerin der LFS Hollabrunn zählt zu den besten Agility-Hundesportlern in Europa

Conni Raschbauer besucht den vierten Jahrgang Kleintierhaltung mit Futtermittelproduktion in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn. Die 17-Jährige konnte bei der Agility-Junior-Europameisterschaft in der Schweiz zwei Europameistertitel holen.

Nach unzähligen Trainingseinheiten mit ihrem 4,5-jährigen Shetland Sheepdog „LeGo“ durfte die Schülerin Conni Raschbauer bei der Agility-Junior-Europameisterschaft in Kreuzlingen (Schweiz) an den Start gehen. Im Einzelbewerb gelang es dem Mensch-Hund-Team den bestehenden Parcours in der festgelegten Reihenfolge mit einem rasanten Tempo zu überwinden und so war der erste Europameistertitel für die Schülerin gesichert. Auch im Teambewerb konnte das österreichische Team alle Anforderungen erfüllen und belegte den ersten Rang. 476 HundeführerInnen aus 25 Nationen kämpften um den Europameistertitel. Das nächste Ziel ist die Qualifikation für die Weltmeisterschaft.

Conni Raschbauer trainiert viermal in der Woche mit ihrem Hund „LeGo“. Beim Agility-Sport ist das Zusammenspiel zwischen Hund und Mensch besonders wichtig. Jeder Parcours ist anders aufgebaut, daher leitet der Hundeführer sein Tier mit Hör- oder Sichtzeichen durch den Parcours.

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn gratuliert Conni ganz herzlich zu der tollen Leistung. (Foto: Stefanie Raschbauer)



# BETRIEBS- und Haushaltsmanagement:

**NEU!** **GREEN CARE**



## Deine schulischen Schwerpunkte:

Heimhilfe  
Tiergestützte Aktivität  
Pflanzengestützte Aktivität  
Landwirtschaft u. Gartenbau  
WildkräuterkennerIn

## Dein Berufswunsch:

HeimhelferIn,  
MitarbeiterIn oder  
selbstständig  
im Green Care Bereich,  
BetriebsdienstleisterIn,  
Selbstständig als  
Haus-, Garten- und  
TierbetreuerIn

Keine Aufnahme-  
prüfung erforderlich!  
Berufsreifeprüfung direkt  
im Anschluss möglich!

**NEU! NEU! NEU!**  
Ausbildungsmöglichkeit GREEN CARE:  
Tier- und Pflanzengestützte Aktivitäten  
im Umgang mit Menschen  
**NEU! NEU! NEU!**

### Weitere Infos unter:

LFS Hollabrunn      www.diefachschule.at  
Sonnleitenweg 2      Tel.: 02952-2133  
A-2020 Hollabrunn      office@diefachschule.at



# Impressionen der Informationstage am 22. und 23.11.2019



## FACHARTIKEL

### Einfluss von Blattdüngung und Bewässerung auf ausgewählte Qualitätsparameter der Rebe

Um die Auswirkungen der Tröpfchenbewässerung und einer Mg-Blattdüngung auf ausgewählte Qualitätsparameter der Rebe bewerten zu können, wurde 2014 ein Versuch im Landesweingut Retz gestartet. Während die Bewässerungstermine durch die örtliche Wassergenossenschaft bestimmt wurden, erfolgte die Mg-Düngung witterungsabhängig, zeitgleich mit den Pflanzenschutzmaßnahmen. Kurz nach der Reblüte bis zum Reifebeginn wurden Wasserpotentialmessungen durchgeführt, welche einen eindeutig positiven Effekt der Bewässerung auf den Wasserstress zeigten. Auch bei den Leseparametern Zuckergehalt, pH-Wert, Gesamtsäure und Stockgewicht zeigte sich der Einfluss der unterschiedlichen Behandlungen. Die Ergebnisse der Versuchsweinverkostungen sind im Vergleich der einzelnen Versuchsjahre recht unterschiedlich, und lassen bisher nur Tendenzen zu den bewässerten Varianten hin erkennen.



Bild 1: Rebstock - bewässert und mit Blattdüngung (Foto: Florian Hanousek)

#### Versuchsstandort:

Die Versuchsanlage liegt im nordwestlichen Weinviertel in der Riede Altenberg in Retz. Es handelt sich um Reben der Sorte Grüner Veltliner, Pflanzjahr 2008, welche in einer Weitraumkultur, 3,0 m Reihenabstand und 1,0 m Stockabstand, erzogen sind. Der Boden ist ein seichter bis mitteltiefer Urgesteinsverwitterungsboden mit hohem Sandanteil. Die Bewässerung erfolgt über eine Tröpfchenbewässerung, welche im Rahmen der Wassergenossenschaft Retz-Retzbach betrieben wird.

#### Versuchsaufbau:

Der Versuch wurde in Reihen angelegt, wobei jeweils drei Reihen nebeneinander gleich behandelt werden. Um den Einfluss des Parameters Bewässerung bzw. Mg-Düngung zu differenzieren, wurden drei Varianten eingerichtet. Bei der Variante 1 wurde sowohl bewässert und gedüngt, bei der Variante 2 wurde nicht bewässert, aber gedüngt, und bei der Variante 3 wurde bewässert, jedoch nicht gedüngt.



Bild 2: Rebstock - Blattdüngung, aber nicht bewässert, Blätter in der Traubenzone frühzeitig vertrocknet (Foto: Florian Hanousek)

#### Bewässerung und Düngung:

Die Termine der Bewässerung erfolgten durch Vorgabe der Wassergenossenschaft, wobei pro Durchgang ca. 14 l/m<sup>2</sup> ausgebracht wurden. Die Blattdüngung mit Bittersalz wurde in Abhängigkeit der phänologischen Stadien zeitgleich mit den Pflanzenschutzmaßnahmen mittels Tunnelsprühgerät durchgeführt.

#### Auswertung:

Die Auswertung erfolgte von jeweils mindestens 30 Stöcken der mittleren Reihe. Während der Reifephase wurden Beerenproben gezogen und auf ihren Zuckergehalt in °KMW, die Gesamtsäure in g/l und der pH-Wert untersucht. Bei der Lese wurde zusätzlich noch das Stockgewicht in kg bzw. ab 2017 auch das Traubengewicht in g ermittelt. Anschließend wurden die Moste in der Mikrovinifikationsanlage des Landesweinguts Retz ausgebaut. Das frühmorgendliche Wasserpotential der Blätter wurde ab dem Jahr 2015 mittels Scholanderdruckkammer mehrmals pro Jahr ermittelt.

DI Florian Hanousek



Bild 3: Rebstock - bewässert, aber keine Blattdüngung - sichtbarer Magnesiummangel (Foto: Florian Hanousek)

## Magnesiumdüngung mit Bittersalz

Jahr	Aufwandmenge	Anzahl der Applikationen		Ausgebrachte Menge Magnesium in kg
	bei 250l Wasser/ha	vor der Blüte	nach der Blüte	
2014	1%	1	2	0,71
2015	4%	2	1	2,82
2016	4%	2	1	2,82
2017	3%	1	1	1,35
2018	3%	1	4	3,51
2019	3%	1	3	2,84

Tabelle 1: Applikationsdetails zur Magnesiumdüngung mit Bittersalz

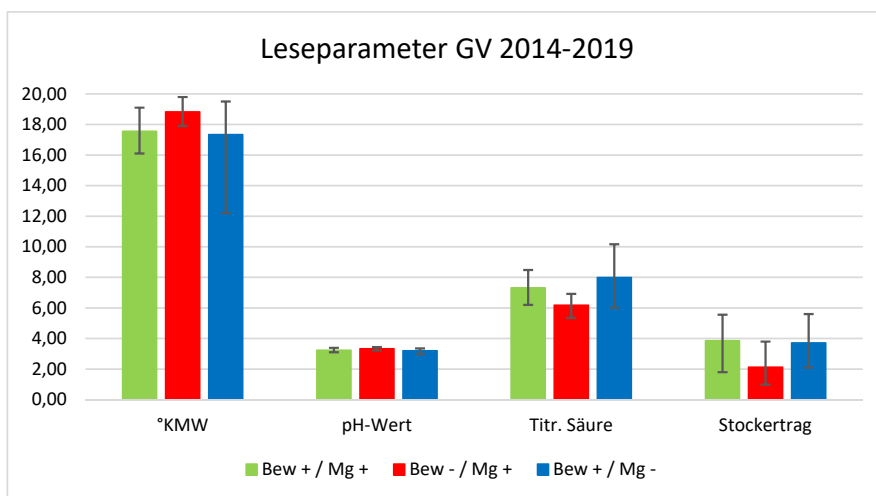


Diagramm 1: Leseparameter der verschiedenen Varianten

Jahr	Bewässerungstermine	Beginn	Ende
2014	10 x	08.05.	24.07.
2015	10 x	18.06.	20.08.
2016	keine Bew.		
2017	14 x	18.05.	24.08.
2018	10 x	24.05.	09.08.
2019	4 x	04.07.	01.08.

Tabelle 2: Bewässerungstermine

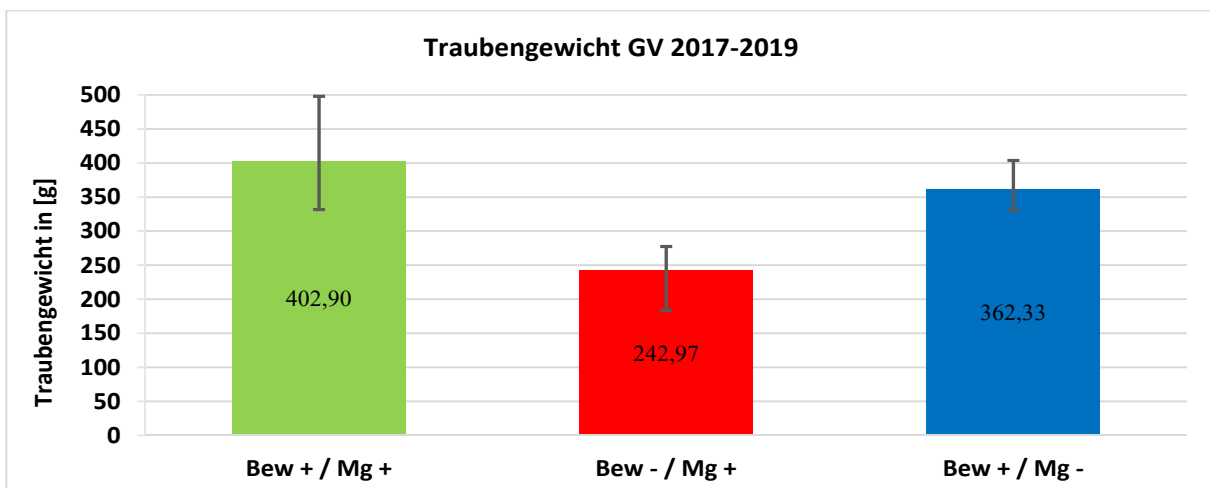


Diagramm 2: Traubengewichte der verschiedenen Varianten

# Auswirkung differenzierter Bodenbearbeitung auf Ertrags- und Qualitätsparameter von Feldfrüchten

Versuchsergebnisse 2019 bei Körnermais

## Versuchsziel

Erhebung von Ertrag, Qualität und Erlös unterschiedlicher Kulturpflanzen im Rahmen einer mehrjährigen Fruchtfolge bei differenzierter Bodenbearbeitung.

## Methode

Blockanlage in Großparzellen mit 6 m Breite und 50 m Länge in 3 Wiederholungen.

## Kulturführung

<b>Vorfrucht:</b>	2018	Winterweizen, Stroh abgeführt
<b>Düngung:</b>	08.04.2019	340 kg/ha NAC (27:0:0) in BBCH VA
	05.06.2019	150 kg/ha NAC (27:0:0) in BBCH 25
<b>Bodenbearbeitung:</b>		lt. Versuchsplan siehe Tabelle 2
<b>Zwischenfruchtanbau</b>	08.08.2018	Mulch- und Direktsaat mit Horsch Pronto 80 kg/ha Sojabohne 3 kg/ha Phazelle 10 kg/ha Buchweizen 5 kg/ha Ölrettich 15 kg/ha Sommerwicke 90 kg/ha Futtererbse
<b>Anbau:</b>	11.04.2019	Mulch- und Direktsaat mit Väderstad Tempo Saattiefe: 5 cm Saatstärke: 75.000 Korn/ha 18 cm x 75 cm
<b>Sorte:</b>		DieSANTANA <sup>®</sup> (DKC 3623) RZ 320
<b>Kulturpflege und Pflanzenschutz:</b>	20.03.2019	4 l/ha Clinic free + 0,25 l/ha Gondor + 0,2 kg/ha Zitronensäure gegen Begrünungsreste
	24.05.2019	0,2 kg/ha Arrat + 1 l/ha Dash + 1 l/ha SL 950 gegen ein- und zweikeimblättrige Unkräuter in BBCH 14
	18.06.2019	100 Kugeln/ha Optikugel (Schlupfwespen) gegen Maiszünsler in BBCH 45
	02.07.2019	100 Kugeln/ha Optikugel (Schlupfwespen) gegen Maiszünsler in BBCH 55
<b>Ernte:</b>	23.10.2019	Versuchsernte Kernbeerntung mit Parzellenmähdrescher 10 m x 1,5 m

## Versuchsprogramm

Beschreibung	Grundbodenbearbeitung				Pflanzenschutz	Pflanzenschutz	Saat	
	Grubber	Scheibenegge	Mulcher	Pflug	5 l/ha Kyleo  nach der Vorfrucht	4 l/ha Clinic free 0,25 l/ha Gondor 0,2 kg Zitronensäure nach Zwischenfrucht	Körnermais Sorte DieSANTANA® 75000 k/ha 75 cm x 18 cm	
Gerät	Grubber	Scheibenegge	Mulcher	Pflug	Feldspritze 18 m	Feldspritze 18 m	Väderstad Tempo	Kreisel-egge
Datum der Durchführung:	08.08.2018	18.07.2018	07.11.2018	15.11.2018	03.08.2018	20.03.2019	11.04.2019	10.04.2019
<b>Konventionelle Bodenbearbeitung</b>	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Minimierte Bodenbearbeitung</b>	X	X			X	X	X	X
<b>Minimalbodenbearbeitung</b>		X			X	X	X	
<b>Keine Bodenbearbeitung</b>					X	X	X	

Durchgeführte Bodenbearbeitungs-, Pflege-, Pflanzenschutz- und Saatmaßnahmen in den jeweiligen Bodenbearbeitungsvarianten nach der Ernte der Vorfrucht bis zur Aussaat der Hauptfrucht 2019

## Berechnung Erlöse nach Abzug der Maschinenkosten

Variante	Beschreibung	Prozent von Konventioneller Bodenbearbeitung		€/ha netto		Prozent von Konventioneller Bodenbearbeitung	
		Rohertrag <sup>1)</sup>		Maschinenkosten <sup>2)</sup>		Erlös <sup>3)</sup>	
		2019	mehrf.	2019	mehrf.	2019	mehrf. (14-jährig)
1	<b>Konventionelle Bodenbearbeitung</b>	100	100	€ 344	€ 247	100	100,0
2	<b>Minimierte Bodenbearbeitung</b>	100,5	99	€ 253	€ 186	109	105,7
3	<b>Minimalbodenbearbeitung</b>	104,7	100	€ 157	€ 142	123	111,4
4	<b>Keine Bodenbearbeitung</b>	105	98	€ 113	€ 110	128	113,0

1) Der Rohertrag in der Variante „Konventionelle Bodenbearbeitung“ beträgt 117,2 dt/ha (Basis 14 % Kornfeuchte).

2) Die Maschinenkosten beziehen sich ausschließlich auf die Bodenbearbeitungsmaßnahmen von der Ernte der Vorfrucht bis inklusive Saat der Hauptkultur.

Die Maschinenkosten entsprechen einem standardisierten Maschinenpark, jedoch tatsächlichen Arbeitsschritten, damit innerhalb der Versuchsreihe dieser Versuche an den LFS die Ergebnisse vergleichbar sind. Die Maschinenkosten wurden den ÖKL-Richtwerten 2019 entnommen.

3) Für die Berechnung des Roherlöses 2019 wurde ein Erzeugerpreis für Trockenkörnermais mit 12 €/dt excl. MwSt. angenommen. Mehrjährige Ergebnisse beziehen sich sowohl beim Rohertrag, den Maschinenkosten und dem Erlös auf die Mittelwerte aller in der Fruchtfolge bisher stehenden Feldfrüchte (2006 Sommergerste, 2007 Sonnenblume, 2008 Winterweizen, 2009 Körnermais, 2010 Sommerdurum, 2011 Zuckerrübe, 2012 Sommergerste, 2013 Körnermais, 2014 Körnermais, 2015 Winterweizen, 2016 Sonnenblume, 2017 Körnererbse, 2018 Winterweizen, 2019 Körnermais).

## Versuchsergebnis Tabelle

		Rohertrag Körnermais				Kornfeuchte %
		Relativertrag	Trockenmais in dt/ha	Signifikanz	Mehrfähig*	
1	<b>Konventionelle Bodenbearbeitung</b>	100	117,2	a	100	19,3
2	<b>Minimierte Bodenbearbeitung</b>	100,5	117,8	a	99,9	19,8
3	<b>Minimalbodenbearbeitung</b>	104,7	122,3	a	98,5	19,8
4	<b>Keine Bodenbearbeitung</b>	105	122,7	a	99,5	20,4

Ertrags- und Qualitätsparameter; Rohertrag Körnermais 2019 in Variante 1 (Konventionelle Bodenbearbeitung): 117,2 dt/ha.

Varianten mit dem gleichen Buchstaben in der Spalte „Signifikanz“ unterscheiden sich nicht signifikant.

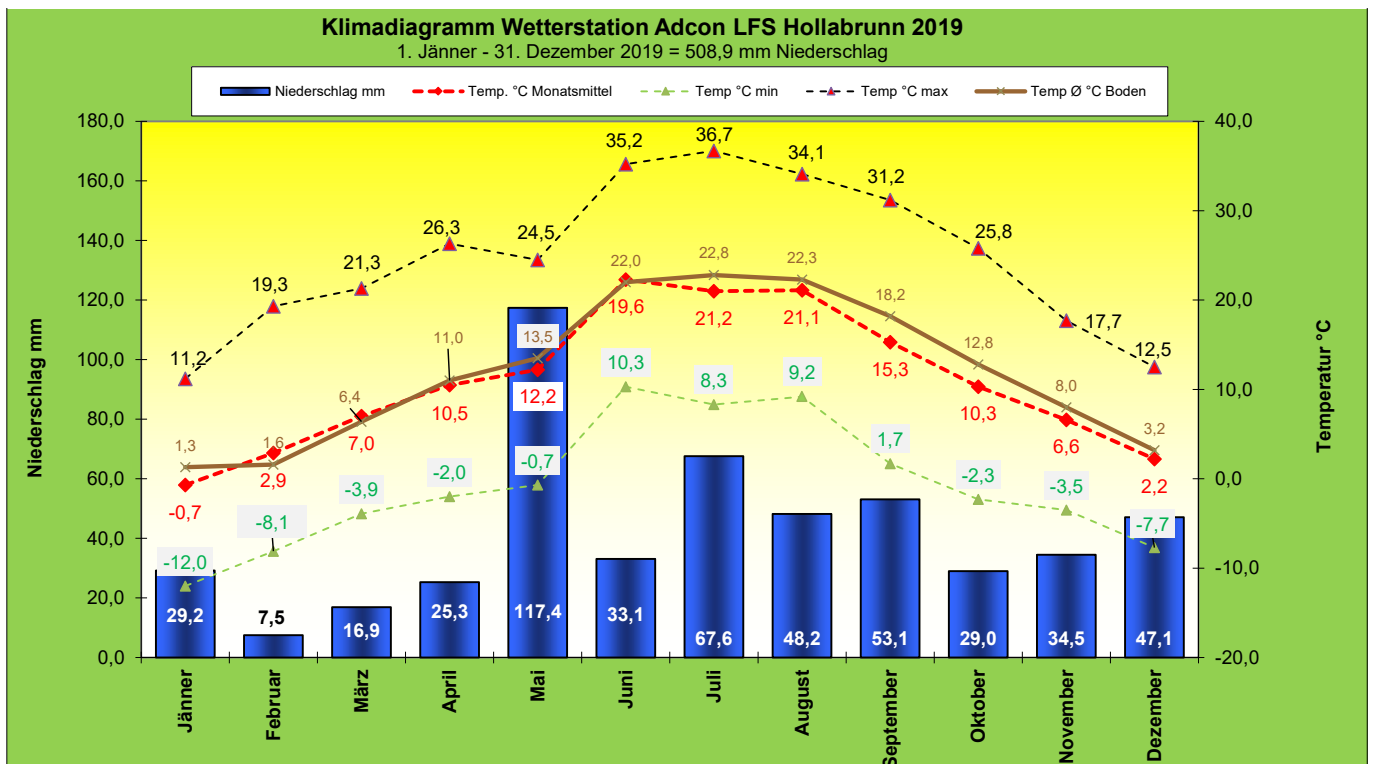
\*) Mehrjährige Mittelwerte beinhalten nur die Ertragsdaten jener Jahre, in denen Körnermais am Versuch stand (2009, 2013, 2014, 2019).

## Diskussion:

Das Vegetationsjahr 2019 war geprägt von trockenen Bedingungen im April und sehr kühlen und feuchten Witterungsverhältnissen im Mai (117 mm Niederschlag). Diese beeinträchtigten die jungen Maispflanzen in ihrer Entwicklung. Vor allem in den konservierenden Bearbeitungsvarianten zeigten die Maispflanzen mit abnehmender Intensität der Bodenbearbeitung eine zunehmende Entwicklungsverzögerung. Im Folgemonat Juni kam es zu deutlichen Temperaturanstiegen mit Maximalwerten über 35°C. Die Maispflanzen entwickelten sich von diesem Zeitpunkt an relativ zügig und die Entwicklungsverzögerungen der Pflanzen in den Minimalbodenbearbeitungsvarianten waren nicht mehr feststellbar. Der Sommer war geprägt von sehr trockenen und beständigen Hochdruckphasen.

Von Ende Mai bis Ende September fielen in Summe 202 mm Regen. Die trockenen Bedingungen setzten den Maisbeständen zu und limitierten den Trockenmassezuwachs. In dieser Phase wurde der Effekt der konservierenden Bodenbearbeitung sichtbar. Die Pflanzen zeigten sich in den Varianten mit geringerer Bodenbearbeitung vitaler. Die Effekte schlugen sich schließlich auch in den Ernteergebnissen nieder. Die höchsten Trockenmaiserträge wurden in der Variante „No-Till“ (122,7 dt/ha) gefolgt von den Varianten „Minimalbodenbearbeitung“ (122,3 dt/ha), „minimierte Bodenbearbeitung“ (117,8 dt/ha) und „konventionelle Bodenbearbeitung“ (117,2 dt/ha) gewogen.

DI Harald Summerer



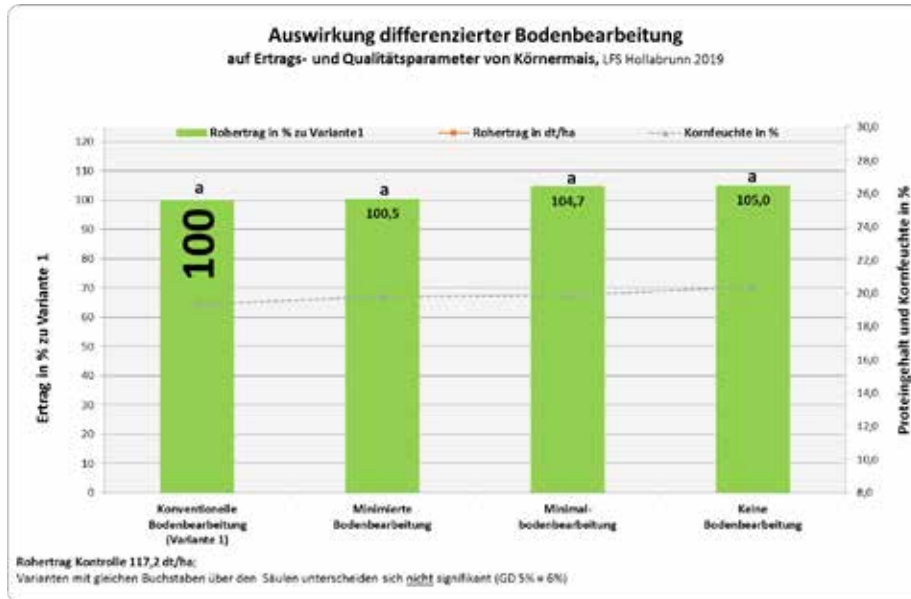


Diagramm 1: Ertrags- und Qualitätsparameter

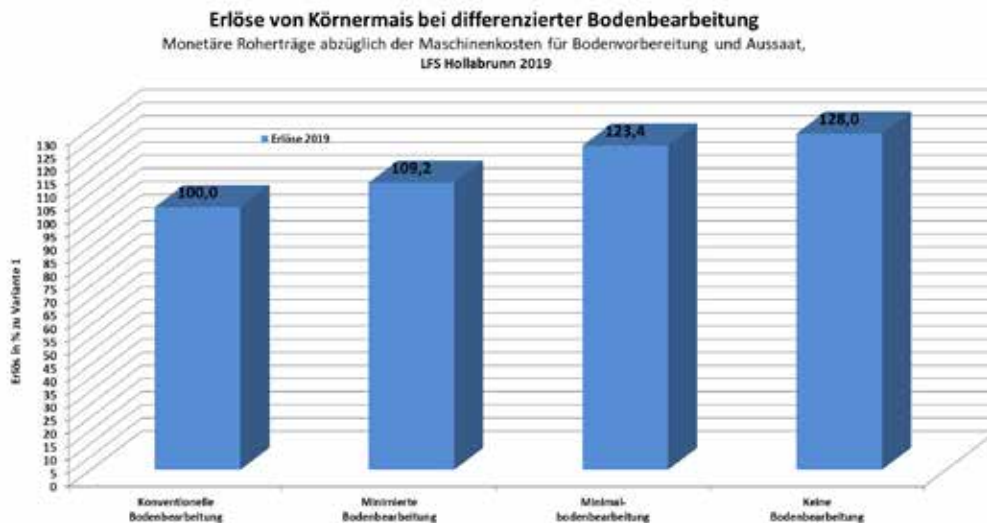


Diagramm 2: Erlöse nach Abzug der Maschinenkosten für Bodenvorbereitung und Aussaat 2019

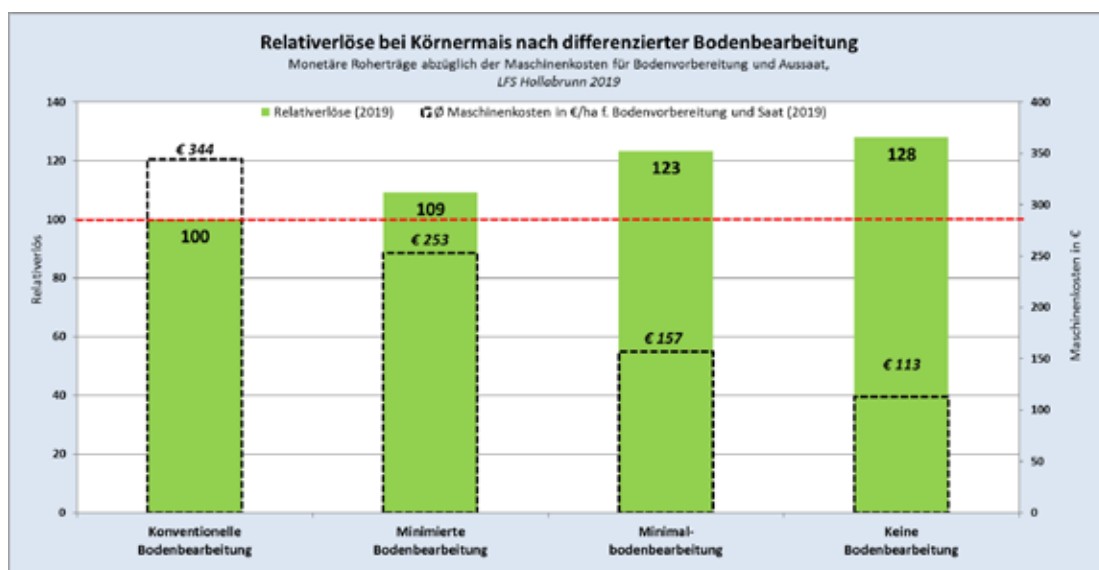


Diagramm 3: Erlöse und Maschinenkosten für Bodenvorbereitung und Aussaat 2019

### Einfluss differenzierter Bodenbearbeitung

auf den Rohertrag verschiedener Feldfrüchte,  
Mittelwerte aus den Ernten 2006 - 2019; LFS Hollabrunn

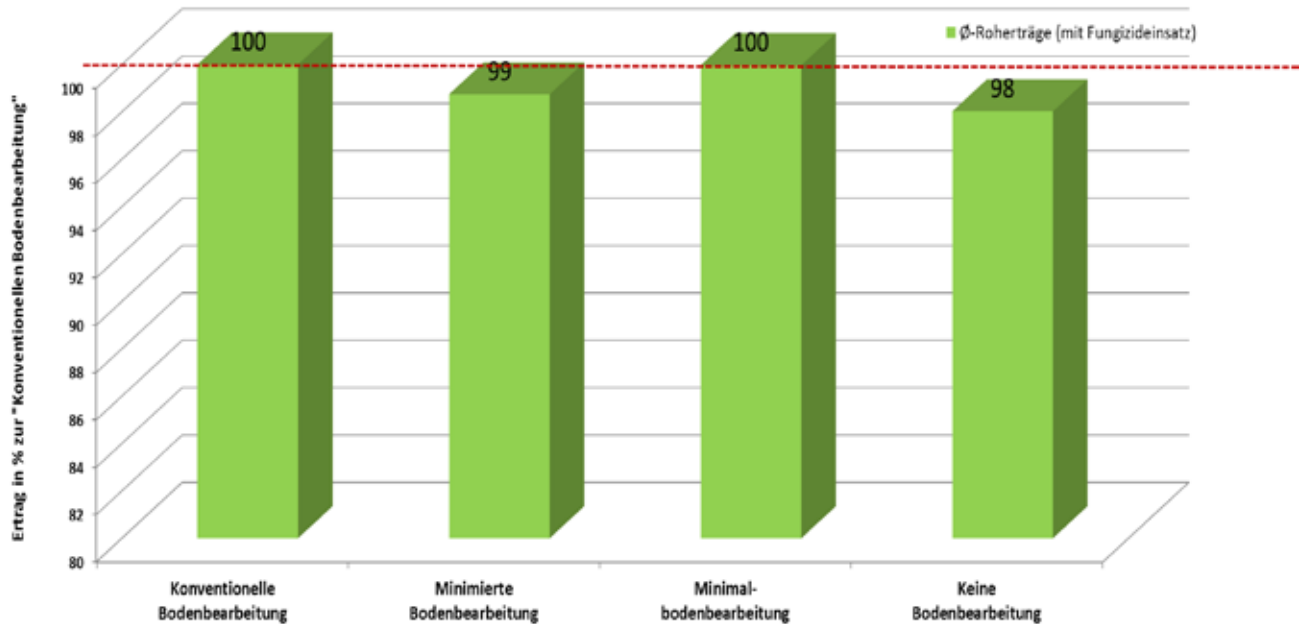


Diagramm 4: Mehrjährige Ertragsergebnisse nach differenzierter Bearbeitung (Feldfrüchte: 2006 Sommergerste, 2007 Sonnenblume, 2008 Winterweizen, 2009 Körnermais, 2010 Sommerdurum, 2011 Zuckerrübe, 2012 Sommergerste, 2013 Körnermais, 2014 Körnermais, 2015 Winterweizen, 2016 Sonnenblume, 2017 Körnererbse, 2018 Winterweizen, 2019 Körnermais)

### Relativlöhne nach differenzierter Bodenbearbeitung

Monetäre Roherträge abzüglich der Maschinenkosten für Bodenvorbereitung und Aussaat,  
LFS Hollabrunn, Mittelwerte aus 2006 bis 2019



Feldfrüchte: 2006 Sommergerste, 2007 Sonnenblume, 2008 Winterweizen, 2009 Körnermais, 2010 Sommerdurum, 2011 Zuckerrübe, 2012 Sommergerste, 2013 Körnermais, 2014 Körnermais, 2015 Winterweizen, 2016 Sonnenblume, 2017 Körnererbse, 2018 Winterweizen, 2019 Körnermais

Diagramm 5: Mehrjährige Erlöse und Maschinenkosten



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

### Vorankündigung

**11. Stallfest**  
**Mi., 20. Mai 2020**  
**LFS Hollabrunn**



### Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal Hollabrunn

**Preisverleihung am**  
**Fr., 27. März 2020, um 19.00 Uhr**

**Kulinarium am**  
**Sa., 28. März 2020, um 19.00 Uhr**

Anmeldung zum Kulinarium  
erforderlich unter Tel. 0676/411 35 15

**[www.schnapsgala.at](http://www.schnapsgala.at)**



**Obstbauverein Hollabrunn**

### Kursprogramm 2019/20 - LFS Hollabrunn - [www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at)

Datum		Kosten	Referent
13.02.2020 - 15.02.2020	<b>Staplerführerschein</b> 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. <b>Anmeldestelle: <a href="mailto:waltraud.schuster@diefachschule.at">waltraud.schuster@diefachschule.at</a> bzw. 02952/2133DW202</b>	€ 220,00	DI Stefan Amon
28.02.2020 08:00 - 16:00	<b>Schnapsbrennkurs - LFS Hollabrunn</b> 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. <b>Anmeldestelle: <a href="mailto:waltraud.schuster@diefachschule.at">waltraud.schuster@diefachschule.at</a> bzw. 02952/2133DW202</b>	€ 80,00	Ing. Johannes Roch

**Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!**

Datum		Kosten	Referent
17.04.2020 08:00 - 16:00	<b>Veredelungskurs - LFS Hollabrunn</b> Bedingungen für das Gelingen einer Veredelung, Veredelungsarten, Behandlung von Edelreisern, geeignete Unterlagen, praktisches Durchführen der Veredelungsart „Kopulation“ beim Apfel. Vorhandene Veredelungsmesser bitte mitbringen! <b>Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202</b>	€ 80,00	Ing. Johannes Roch
18.04.2020 09:00 - 13:00	<b>Hühnerhaltung - LFS Hollabrunn</b> Alles rund ums Huhn - Wann fühlen sich Hühner wohl? Wie werden Hühner artgerecht gehalten? Was fressen Hühner? Welche Hühnerrassen gibt es? Wie schaut der perfekte Hühnerstall aus? Welche Krankheiten können Hühner bekommen? Hygiene? usw. <b>Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202</b>	€ 40,00	Silvia Brandstätter, BEd DI Karin Zenger, BEd
23.04.2020 18:00 - 22:00	<b>Sirupherstellung - LFS Hollabrunn</b> Herstellung von Frucht- bzw. Kräutersirups, die sich anschließend zur Verfeinerung von Getränken eignen. Mit Wasser gemischt, erhält man beispielsweise ein erfrischendes Getränk, Sekt bekommt dadurch eine süße, liebliche Note. Es gibt eine Vielzahl von Kombinationsmöglichkeiten. Inhalt: Rohstoffe, Herstellung, verschiedene Zuckerarten. <b>Anmeldestelle: waltraud.schuster@diefachschule.at bzw. 02952/2133DW202</b>	€ 40,00	Elisabeth Krumböck, BEd
26.01.2020 09:00 - 17:00	<b>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</b> Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
23.02.2020 09:00 - 17:00	<b>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</b> Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
08.03.2020 09:00 - 17:00	<b>Grundschulung für Imkerneueinsteiger - LFS Hollabrunn</b> Um Interessierten den Einstieg in die Imkerei zu erleichtern, bieten wir hier ein kleines theoretisches Basiswissen an - von den Tätigkeiten der Bienen, Jahres- und Arbeitsablauf in einem Bienenvolk bis hin zu den Produkten sowie den Arbeiten eines Imkers über das Jahr. <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster

**Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!**

Datum		Kosten	Referent
05.04.2020 09:00 - 17:00	<b>Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk - LFS Hollabrunn</b> Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade, Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
19.04.2020 09:00 - 17:00	<b>Praxis 1+2 - Praxisgrundlagen + Erweiterungsschritte im Bienenvolk - LFS Hollabrunn</b> Beuten, Rähmchen, Geräte, Wachskreislauf, Standort - Aufstellung, Bienenflug, Diagnoselade Zargenwechsel, Weiselrichtigkeit, Futterkontrolle, Aufsetzen <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
23.05.2020 09:00 - 17:00	<b>Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte - LFS Hollabrunn</b> Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
24.05.2020 09:00 - 17:00	<b>Praxis 3+4 - Schwarmverhinderung und Jungvolkbildung + Honigernte - LFS Hollabrunn</b> Schwarmvorbeugende Maßnahmen, Schwarm fangen und verwerten, Jungvolkbildung, Ernte, Verarbeitung, Lagerung <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 80,00	IM Werner Schuster
18.07.2020 09:00 - 13:00	<b>Praxis 5 - Varroabehandlung - LFS Hollabrunn</b> Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 40,00	IM Werner Schuster
19.07.2020 09:00 - 13:00	<b>Praxis 5 - Varroabehandlung - LFS Hollabrunn</b> Auffütterung, Varroabehandlung laut gesetzlichen Vorschriften <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 40,00	IM Werner Schuster
12.09.2020 09:00 - 13:00	<b>Praxis 6 - Herbstrevision - LFS Hollabrunn</b> Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 40,00	IM Werner Schuster
13.09.2020 09:00 - 13:00	<b>Praxis 6 - Herbstrevision - LFS Hollabrunn</b> Befallskontrolle, Wintersicherung, Restentmilbung <b>Anmeldestelle: LFS Warth, NÖ Imkerschule (imker@neueinsteiger.at, 0677/61865001)</b> <b>Seminarbetreuer: Team der Imkerneueinsteiger</b>	€ 40,00	IM Werner Schuster

**Anmeldestichtag bitte auf der Homepage beachten!**

# STELLENANGEBOTE



Die Probstdorfer Saatzeit ist ein führendes österreichisches Saatgutunternehmen.  
Für unseren landwirtschaftlichen Betrieb in Marchegg suchen wir

## genau Sie

**Sie wollen in einem kleinen Team selbständig arbeiten, suchen einen abwechslungsreichen Tages- und Jahresablauf, arbeiten gerne in der Natur, aber auch mit hightech Maschinen, Sie haben handwerkliches Geschick und auch Tätigkeiten in der Werkstatt sind Ihnen nicht fremd**

## dann melden Sie sich bei mir!

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Agrarfacharbeiter
- technisches Verständnis
- Führerschein B,E,F
- Staplerschein
- verlässlich
- Neuem aufgeschlossen

### Ihre Aufgaben:

- alle Arbeiten in der Landwirtschaft
- alle Arbeiten in der Forstwirtschaft
- alle Arbeiten in der Hofwirtschaft

### Unser Angebot:

- Mitarbeit in einer stabilen und erfolgreichen Unternehmensgruppe
- Bezahlung € 1.800,00 brutto lt. KV
- Je nach Qualifikation Bereitschaft zur Überzahlung
- Wohnung bzw. Wohnmöglichkeit bei Bedarf vorhanden
- Angenehmes Betriebsklima
- Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit

### Bewerbung unter:

Probstdorfer Saatzeit Ges. mbH & Co KG, 2293 Marchegg, Salmhof 188  
E-Mail: [salmhof@probstdorfer.at](mailto:salmhof@probstdorfer.at)

Stellenangebot in 2164 Alt-Prerau für einen

## Landwirtschaftlichen Facharbeiter

Die Alt-Prerau, Biologischer Ackerbau GesmbH sucht ab **Juli 2020** einen Mitarbeiter mit folgendem Anforderungsprofil:

- landwirtschaftlicher Facharbeiter mit Traktorschein
- Vorkenntnisse von Vorteil
- Vollzeit 40 Stunden/Woche (Überstunden möglich)
- Einsatzort Alt-Prerau und Neu-Prerau (CZ)

### Wir bieten:

- Ganzjahresanstellung
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- fundierte Einschulung
- sehr gutes Betriebsklima
- zusätzliche Ausbildung
- Entgelt lt. KV: Gruppe 3 Landw. Facharbeit mit Traktorarbeit € 1.735,50 brutto

### Das Unternehmen

Unternehmensname: Alt-Prerau Biologischer Ackerbau GesmbH

#### Unternehmensbeschreibung:

Der Betrieb Alt-Prerau Biologischer Ackerbau GesmbH hat 1984 mit biologischer Landwirtschaft begonnen und seit 2006 bewirtschaften wir ganzheitlich nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Der Demeter Betrieb Alt-Prerau definiert sich nicht nur über den Verzicht auf chem. -synthetische Betriebsmittel.

Langfristiges Ziel ist unter anderem eine nachhaltige Förderung der Bodenfruchtbarkeit durch einen entsprechenden Humuserhalt und -aufbau.

Auf dem Betrieb werden sämtliche Getreide-Kulturen sowie Mais und Kartoffel angebaut.

#### Der Arbeitsbereich umfasst folgende Aufgaben:

- sämtliche Traktorarbeiten am Feld
- diverse Hofarbeiten

#### Ihre Kontaktpersonen

DI Robert Harmer (Geschäftsführer)

Ing. Christian Uhl (Betriebsleiter)

Alt-Prerau

Biologischer Ackerbau GesmbH

2164 Alt-Prerau

[www.alt-prerau.at](http://www.alt-prerau.at)

[alt-prerau@alt-prerau.at](mailto:alt-prerau@alt-prerau.at)

02523/8412

## ERLESENES AUS DER LANDWIRTSCHAFT

### Siofok – die Balaton Perle im Gulaschkommunismus

Westungarn war in den Siebzigern und Achtzigern des letzten Jahrhunderts mein zweites Wohnzimmer. Der ungarische „Gulaschkommunismus“ war lange nicht so streng wie z. B. die Staatsführung der Tschechoslowakei oder Polens, die Preise waren lächerlich niedrig und die ostdeutschen Mädchen am Balaton zogen mich Halbstarke ohnehin magisch an.

Mein Lieblingsort war Siofok am Plattensee, wohin ich problemlos innerhalb von nicht so langer Anreisezeit mit dem Motorrad oder dem Auto gelangen konnte, da mir die Geschwindigkeitsbeschränkungen in Ungarn leidlich egal waren. Die Strafzettel wurden von einer Rolle abgerissen und hatten nicht einmal den Gegenwert eines Mittagessens in Österreich. Einzig die Wartezeiten an der Grenze waren nicht wirklich kalkulierbar, da die ungarischen Zöllner uns böse Kapitalisten gerne schikanierten. Da meine Großmutter Ungarin war und man beim Grenzübertritt jede Menge Formulare über sämtliche Familienmitglieder ausfüllen durfte, war ich generell verdächtig, ein übergelaufener Klassenfeind zu sein. Vorsichtshalber verzichtete ich auf den Gebrauch der paar Brocken Ungarisch, die mir meine Großmutter beigebracht hatte.

Einmal kam ich an eine Grenzbeamtin auf der ungarischen Seite von Heiligenkreuz, die wohl keine Motorradfahrer mochte. Sie fertigte mich ab und ließ mich dann aber grundlos ewig warten. Ihr Fehler war aber, dass sie mir den Pass schon zurückgegeben hatte. Sie kontrollierte weiter Autos und bedeutete mir immer wieder, dass ich brav zu warten hätte. Als sie nicht hersah, startete ich meine XT500 und gab Gas. Ich zog den Kopf ein und hoffte, dass sie nicht auf mich schießen würden, was erfreulicherweise auch nicht geschah. Ihr lautes Geschrei war allerdings trotz Helms nicht zu überhören. Ich nahm natürlich an, dass sie mich verfolgen würden, und fuhr deshalb Vollgas bis zum Balaton durch. Ich wusste, dass die Grenzer und Polizisten in Ungarn nur Ladas und Skodas fuhren, die gegen mein Motorrad keine Chance hatten, und hatte daher auch kein Problem, auf der Strecke an zwei verdutzten Polizeistreifen vorbei zu brausen. Einzig den kleinen Grenzübergang im Lafnitztal mied ich in Zukunft und fuhr nur mehr über die Zentralstation in Hegyeshalom, wo ich ein öfteres Wechseln des Grenzpersonals vermutete.

In Siofok lockte die „Matrosendisco“ unweit des Strandes nicht nur mich, sondern vor allem viele Mädels aus Ostberlin, Magdeburg, Dresden oder Leipzig an, um nur einige Städte der ehemaligen DDR zu erwähnen. Die Flasche Krimsekt, oder Rotkäppchen Sekt, kostete weniger als ein Spritzer bei einem Brucker Heurigen und die Damen verlangten nach Nylonstrümpfen und Milkschokolade, die ich natürlich vorausschauend im Gepäck mit mir führte. Es war das Paradies für jeden halbwüchsigen jungen Mann mit vielen Forints in der

prall gefüllten Brieftasche. Normalerweise hatte ich ein Zelt bei mir, da die Quartiere am See überbucht waren, doch dieses brauchte ich nur sehr selten.

Eines schönen Tages war ich mit einem Freund an der Uferpromenade unterwegs, als wir eine junge Dame laut „Scheißbullen“ schreien hörten. Sie wurde von zwei jungen ungarischen Männern in Zivilkleidung bedrängt und wir eilten ihr als tapfere, österreichische Ritter zur Seite. Laut Polizei hätte sie gestohlen und sollte verhaftet werden, aber sie beteuerte ihre Unschuld und äußerte die Vermutung, dass ihr die Herren am Polizeiposten sexuell näherkommen wollten. Ein Vorwurf, der in den kommunistischen Ländern damals durchaus nicht unbegründet war. Damit war klar, dass wir die junge Dame aus Ostberlin nicht im Stich lassen würden. Die Polizisten versuchten uns zu bedrohen, was aber keine Wirkung zeigte, da wir gerade von einigen Umtrünken an einer Strandbar kamen und der Alkohol uns sehr mutig machte. Als wir ihnen klarmachten, dass sie uns beide wohl auch verhaften und mitnehmen müssten, zogen sie laut schimpfend ab und ließen auch das Mädel unbehelligt.

Ich muss wohl nicht extra erwähnen, dass uns das Berliner Fräulein, übrigens eine Kellnerin aus Marzahn, dem Zentrum der elfgeschossigen Plattenbauten, sehr dankbar war. Wir verbrachten die weiteren Urlaubstage in Siofok gemeinsam in ihrem Quartier oder unserem Zelt und hatten eine schöne Zeit. Da Ungarn aber schon damals ein sehr katholisches Land war, flogen wir drei bald hochkant aus ihrem Privatquartier, als uns die Dame des Hauses in der Früh im Bett überraschte. Die Schreierei von ihr war ohrenbetäubend und vor allem auf Ungarisch, verstummte aber rasch, nachdem einige österreichische Schillinge ihren Besitzer gewechselt hatten. Dass sich der Bruch katholischer Grundsätze mit Geld bereinigen ließ, war eine Erfahrung, die ich später noch sehr oft in meinem Leben machen würde. Einmal waren wir wieder knapp an einer Verhaftung wegen Erregung öffentlichen Ärgernisses vorbeigeschrammt. Die Versorgung an Flüssigkeiten geriet in Gefahr und wir pilgerten mitten in der Nacht an eine Strandbar, um Wodka zu organisieren. Während mein Freund und ich im Lokal waren, wartete unsere Ostberliner Freundin draußen und bekam ein menschliches Bedürfnis, das den vielen Getränken geschuldet war. Hätte sie die Hocke irgendwo im Dunkeln gemacht, wäre alles kein Problem gewesen. Allein, der Platz unter der hellen Straßenlaterne ließ viele Passanten lautstark nach den Rendörseg rufen und wir zogen schnell laufend ab, bevor uns die örtliche Polizei wieder in ihre Fänge bekommen konnte.

Generell aber waren es unbeschwerter Sommer am Plattensee, mit einer Strandküche, die normalerweise aus Pörkölt, Erdäpfelpüree und Erbsensuppe bestand.

Der Koch stand an der Promenade mit riesigen Behältern, aus denen er immer mit demselben Schöpfer anrichtete, was sehr bald eine farbenfrohe Mischung aus allen drei Speisen ergab. Den Menschen war es egal, weil das Langos dazu ebenso schmeckte wie das Bier und das unvermeidliche Achtelliterglas voll mit Wodka, um das alles zu verdauen. Dazu kamen die vielen älteren Damen, die mit den lauten Rufen „Kukurica“ wohl-schmeckenden gekochten Speisemais feilboten. Man durfte sich generell keine westlichen Standards erwarten, aber was es gab, war gut und sehr preisgünstig. Natürlich freute ich mich 1989 für die Ungarn und für die Ostdeutschen, als diese ihre Freiheit wiedererlangten, aber die schöne Zeit im Gulaschkommunismus am Ba-

laton möchte ich nicht missen. Mir ist schon klar, dass diese Zeit für die Ungarn nicht unbedingt ihre beste Epoche in den Geschichtsbüchern war und mein unge-niertes Verhalten auch große Probleme hätte bereiten können, aber durch meine jugendliche Unbekümmert-heit sah ich natürlich nur die angenehmen Seiten un-seres sozialistischen Nachbarlandes.

Als junger Lehrer in Obersiebenbrunn machte ich dann einige Jahre später die Abschlussreise mit meiner ers-ten Klasse als Klassenvorstand wieder nach Siofok. Aber das ist schon wieder eine andere Geschichte.

Rudolf Reisenberger

## KOCHEN FÜR TEENIES



### Lustige Partyschlange

#### Zutaten:

400g Mehl, 375g Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Packung Backpulver, 5 Eier, 200g neutrales Öl, 1 Tasse lauwarmes Wasser, Kakaopulver

#### Zubereitung:

Alle Zutaten mit Ausnahme des Kakaopulvers in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine gut vermengen. Danach die Hälfte des Teiges in eine be-fettete und bemehlte Kranzform füllen. In die restliche Masse das Kakaopulver einrühren und in die Spring-form füllen. Mit einer Gabel Muster ziehen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze zirka eine Stunde backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen vierteln und als Schlange, mit Marmelade, wieder zusammensetzen. Kuchen mit Marmelade bestreichen und mit Schokolade überzie-hen. Augen und Zunge aus Fondant formen und auf die Schlange kleben. Nach Wunsch kann die Schlange mit Streuseln, Smarties oder Ähnlichem verziert werden.

### Bunte Muffins

#### Zutaten:

fertig gebackene Muffins, Topping oder Schlagobers, drei verschiedene Lebensmittelfarben

#### Zubereitung:

Muffins auskühlen lassen. Topping zubereiten oder Schlagobers schlagen und in drei Teile teilen. Jeden Teil mit jeweils einer anderen Lebensmittelfarbe ein-färben. In einen Spritzbeutel mit drei Kammern oder in drei Einwegspritzen mit Dreikammer-Adapter füllen. Topping oder Schlagobers auf die Muffins dressieren.



### Bärlauchweckerl

#### Zutaten:

500g Dinkelvollkornmehl, 1½ TL Salz, 220-250ml lau-warmes Wasser, 40g neutrales Öl, 1 Würfel Germ, 1-2 Handvoll kleingeschnittener Bärlauch

#### Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Germteig zubereiten und min-destens eine halbe Stunde an einem warmen Ort ge-hen lassen. Mit bemehlten Händen aus dem Teig drei Baguettes oder zirka zwölf Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals zirka fünfzehn Minuten rasten lassen. Mit Wasser bestreichen und eventuell mit grobem Salz be-streuen. Im Rohr bei 200° zirka zwanzig Minuten ba-cken.

Gutes Gelingen wünschen

Petra Blauensteiner,

Silvia Brandstätter und Karin Pickl-Herk!

**bussta.at**  
Technik aus Leidenschaft

EGGENBURG - KREMS - HOLLABRUNN - WIEN  
HARDWARE-SOFTWARE-EDV-DIENSTLEISTUNG

TEL 0810 977 010

**Edelstahl- und Aluminiumverarbeitung**



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

Am Tabor 34  
3714 Sitzendorf  
Mobil: 0676/5460100  
Tel: 02959/27005  
Fax: 02959/27005-4

[www.es-tec.at](http://www.es-tec.at)    [office@es-tec.at](mailto:office@es-tec.at)

**Raiffeisenbank Hollabrunn**

[hollabrunn.meineraika.at](http://hollabrunn.meineraika.at)

**Vom Wohntraum zum Wohnraum**  
**mit unserer günstigen Finanzierung**

Sprechen Sie mit unseren WohnTraumBeratern Erwin Sommer und Markus Geyer

Impressum: Medieninhaber: Raiffeisenbank Hollabrunn eGen, Raiffeisenplatz 1, 2020 Hollabrunn

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn  
Redaktion: Mag. Barbara Geiswinkler, DI Harald Summerer, Ing. Dieter Blahous, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster,  
alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn; Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz

Obmann: Andreas Bauer, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführerin: Mag. Barbara Geiswinkler

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

19.01.2020

[www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at)

[www.abso.at](http://www.abso.at)

[absolventen@diefachschule.at](mailto:absolventen@diefachschule.at)