P.b.b. Zln: 02Z030453M

Verlagspostamt 2020 Hollabrunn

Ausgabe 2/2017

Sonnleiten news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten

E D I T O R I A L

Nicht nur die Schüler lieben den Umgang mit unseren Tieren. – Viele Familien besuchen gerne den Stall und die Tiere am Rande der Stadt. Am 24. Mai bieten wir wieder Einblick in unsere lebendige Vielfalt und freuen uns auf zahlreichen Besuch beim diesjährigen Stallfest.

I N H A L T

Aus dem Verband.....2

Aus der Schule.....8

Veranstaltungen und Termine 22

Programm Stallfest 24. Mai 2017.....22

Weinbautag 20. Juni 2017.....23

Treffpunkt Acker 29. Juni 2017 24

Stellenangebote 26

Kochen für Teenies 27

Jobbörse.....www.abso.at

Aus dem Verband

Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freundinnen und Freunde der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn!

Geschäftsführerin des Absolventenverbandes der LFS Hollabrunn
Mag. Barbara Geiswinkler

„Ich habe zwar kleine Füße, hinterlasse aber große Fußspuren.“ – Dieses Zitat, das mir eine meiner Klassen einmal mitgegeben hat, stellt für mich eines der schönsten Mottos dar, unter das man sein Leben stellen kann.

Nicht nur im schulischen, sondern gerade im privaten Bereich erfüllt es uns mit Stolz, wenn unsere Familie und unsere Freunde und Bekannten auf uns zukommen, uns um einen Rat fragen, diesen dann womöglich in die Tat umsetzen und sich im Anschluss für diesen Tipp bei uns bedanken. Genauso verhält es sich auch in der Schule: Wenn nach Jahren Schülerinnen und Schüler zu einem kommen und sagen, woran sie sich noch erinnern und was sie von ihrer Schulzeit mitgenommen haben, wenn sie betonen, wie dankbar sie für ihre Schulzeit sind, dann weiß man, dass einiges gut und richtig gelaufen ist.

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn ist schon immer sehr um ihre Absolventinnen und Absolventen bemüht gewesen und ich freue mich, als neue Geschäftsführerin des Absolventenverbands diese Bemühungen in gewohnter Art und Weise fortführen zu dürfen. Ich selbst trete in große Fußspuren – Sie alle, liebe Leserinnen und Leser, wissen, welch wertvolle Arbeit DI Gerhard Gschweicher als Geschäftsführer geleistet hat, ich werde mein Bestes geben, um mit diesen Fußspuren Schritt halten zu können.

Mein Name ist Barbara Geiswinkler, ich unterrichte seit 2011 an der LFS Hollabrunn, durfte dieses Schulsystem aber bereits davor als Koordinatorin des Berufsreifeprüfungslehrgangs, der in Kooperation mit dem Erzbischöflichen Gymnasium durchgeführt wird, kennen und schätzen lernen. Ich bin verheiratet, wohne in Ziersdorf und bin – was meine berufliche Laufbahn angeht – seit diesem Schuljahr auch Mitglied der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle LAKO, der Servicestelle im landwirtschaftlichen Bildungsbereich.

Gemeinsam mit meinem Team, dem ich für die Unterstützung herzlich danken möchte, möchte ich dafür sorgen, dass der Absolventenverband jene Institution bleibt, die für Sie, werte Leserinnen und Leser, das Bindeglied zur Schule darstellt. Als ein solches Bindeglied werden wir Sie regelmäßig zu Veranstaltungen, Fortbildungsmöglichkeiten, Festen usw. einladen, Sie über aktuelle Versuchsergebnisse am Laufenden halten, Sie mit den Sonnleiten news und auf unserer Homepage www.abso.at über Neuigkeiten informieren, Klassentreffen für Sie veranstalten und Ansprechpartner für Anliegen jeglicher Art sein. Bitte zögern Sie nicht, mir Ihre Anliegen, Wünsche, Verbesserungsvorschläge usw. mitzuteilen, ich freue mich über Ihre Beiträge unter 02952/2133 oder absolventen@diefachschule.at.

Abschließend möchte ich Sie noch herzlich zu unserem diesjährigen Stallfest am 24. Mai einladen, dieses gesellschaftliche Highlight bietet sicher zahlreiche Möglichkeiten, sich auszutauschen, die Schule zu sehen, an diversen Programmpunkten teilzunehmen und sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen. Ich freue mich auf Sie!

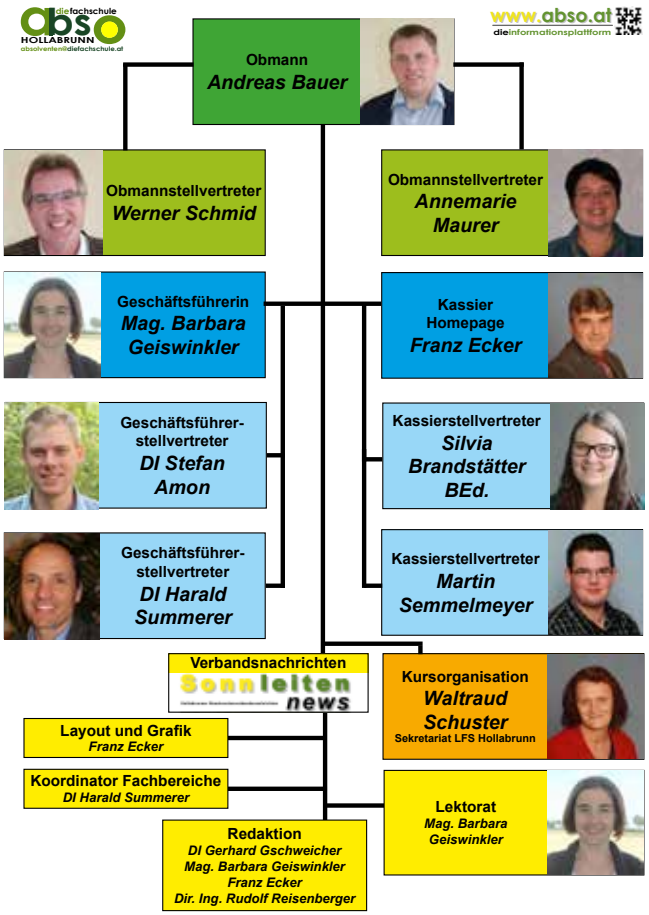
Herzlichst

Gelungenes Programm

Im Rahmen der diesjährigen Generalversammlung machte nicht nur der von Obmann Andreas Bauer, Geschäftsführer DI Gerhard Gschweicher, Kassier Franz Ecker und Geschäftsführerstellvertreter DI Harald Summerer durchgeführte Rückblick auf das zu Ende gegangene, sondern auch der Ausblick auf das kommende Arbeitsjahr deutlich, dass der Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn einmal mehr auf ein gelungenes Arbeitsjahr stolz sein kann. Zahlreiche Veranstaltungen, die Weitergabe von Fachinformationen (natürlich auch in den Sonnleiten news und auf www.abso.at), eine veranstaltete Exkursion, das Kamingespräch und vieles mehr prägen das Arbeitsprogramm und garantieren, dass die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn ein beliebter Treffpunkt für Absolventinnen und Absolventen ist und bleibt. Die zahlreich durchgeführten Klassentreffen sind ein weiterer Beweis dafür.

Im Rahmen der Generalversammlung wurden außerdem Änderungen im Vorstand bekanntgegeben: Mag. Barbara Geiswinkler übernimmt die Aufgaben der Geschäftsführung von DI Gerhard Gschweicher, DI Stefan Amon ist zukünftig neben DI Harald Summerer ihr Stellvertreter und Silvia Brandstätter, BEd. folgt als Kassierstellvertreterin DI Stefan Amon in dieser Funktion nach.

Im Anschluss an die Generalversammlung wurden die Lachmuskeln der Gäste strapaziert, als frau franzi über Hormonen, Schäggsbia und Paradeisa sprach. Mit ihrem Programm „do host den solot“ erklärte sie anhand der großen Schäggsbiaschan Tragödien das Leben und die Welt und sorgte dafür, dass kein Auge trocken blieb. Traditionell bildeten ein Imbiss sowie eine Weinverkostung von Weinen der Landesweingüter Hollabrunn und Retz den Abschluss dieser gelungenen Veranstaltung.



„Von Flugzeugen, Algen und edlen Bioweinen“

(Eine gelungene Exkursion ins nahe Pannonien)

Der Absolventenverband lud zur alljährlichen Exkursion und am 16. Februar setzte sich ein vollbesetzter Autobus Richtung Osten in Bewegung. Erster Zielpunkt war der Flughafen Schwechat, der eine Führung hinter die Kulissen des riesigen Geländes bot. Als größter Arbeitgeber des Bezirks Bruck/Leitha beeindruckten vor allem die Frequenz und das rege Flugaufkommen. Am meisten Interesse bei den Absolventen und Absolventinnen rief das Equipment der Berufsfeuerwehr des Flughafens hervor, die mit modernsten Gerätschaften ausgerüstet sind. Der einzige Wermutstropfen war dichter Nebel, der die Sicht auf die startenden und landenden Maschinen beeinträchtigte.

Das nächste Ziel befand sich in Bruck/Leitha und war mit der Firma Ecoduna ein besonders innovatives Unternehmen. Die Algenproduktionsfirma besitzt weltweite Patente auf eine kontinuierliche Produktion in Biophotonenreaktoren, die Algen zur Gewinnung von Omega 3 Fettsäuren herstellen. Die Versuchsanlage erweckte reges Interesse, so wie die Pläne einer großen Produktionsstätte, die noch im Jahr 2017 errichtet wird und ab 2018 den Weltmarkt beliefert. Die Besitzer sind etwa 400 Personen aus Ostösterreich, von denen sehr viele aus der Landwirtschaft stammen. Das Projekt entstand aus dem „Energiepark Bruck“, der auch noch einige Windparks und eine Biogasanlage betreibt.

Mittagessen gab es dann in Neusiedl/See, von wo die Fahrt weiter in den Seewinkel führte. Ziel war das Weingut Gernot Heinrich in Gols mit biologisch-dynamischer Produktionsweise. Der österreichische Vorzeigebetrieb bewirtschaftet etwa 150 ha im Seewinkel und am Leithaberg mit dem Fokus auf Rotweine. Die wohl bekanntesten Cuvées der Heinrichs sind der Pannobile, Gabarinza und Salzberg. Die Führung durch die weitläufigen Hallen und die anschließende Verkostung riefen großes Interesse beim fachlich versierten Publikum hervor, das sich von den Weinen begeistert zeigte.

Den Abschluss bildete dann ein Heurigenbesuch in Arbesthal bei Göttlesbrunn, der standesgemäß in einer Kellerröhre stattfand und nebst guten Weinen aus Carnuntum auch eine herzhafte Kellerjause bot.

Bei der Heimfahrt schmiedeten die Organisatoren DI Gerhard Gschweicher und Franz Ecker schon Pläne für die Ziele im nächsten Jahr, die an dieser Stelle aber noch nicht verraten werden.

Absolventinnenfachtag

Am 21.02.2017 fand in unserer Schule der alljährliche Absolventinnenfachtag statt. Zahlreiche ehemalige Schülerinnen aus Mittergrabern und Korneuburg folgten unserer Einladung. Das Rahmenprogram startete mit einem Vortrag über ätherische Öle und deren Auswirkung auf die Gesundheit. Verena Pfeiffer gab den Zuhörerinnen einen interessanten Einblick in die Welt der Düfte und deren Einsatz bei verschiedensten körperlichen Beschwerden.

Nach einer kurzen gemütlichen Pause in der Aula mo-

tivierte Ing. Monika Gruber, Lehrerin an der LFS Hollabrunn, mit ihren Worten. Unsere langjährige Kollegin erzählte beim Vortrag „Sei gut zu dir“ viele schöne Geschichten aus dem Leben und gab gute Tipps für den stressigen Alltag. Nach einem informativen Vormittag gab es ein genussvolles Mittagessen im Speisesaal, wo die Gäste von Schülerinnen und Schülern der 2. Klasse Betriebs- und Haushaltsmanagement verwöhnt wurden.

Im Zuge dieser Veranstaltung wurden verschiedenste Klassentreffen abgehalten. Diesmal gab es ein 50- jähriges und zwei 30-jährige Treffen. Es ist schön zu sehen, wie gut sich die Absolventinnen selbst nach 50 Jahren verstehen, persönliche Geschichten austauschen und sich im landwirtschaftlichen Schulwesen wohl fühlen.

DANKE, Gerhard,

für deine langjährige Tätigkeit als Geschäftsführer (von 2006 bis 2017) des Absolventenverbandes!

Der Vereinsvorstand

Wir gatulieren herzlichst ...

Ing. Anton Wihsböck

zum 60. Geburtstag!

Alles Gute und Gesundheit auf deinem weiteren Lebensweg!

60-jähriges Klassentreffen

Hintere Reihe v. l. n. r.: DI Gerhard Gschweicher, Josef Wolf, Karl Hörker, Ernst Semmelmeyer, Herbert Fischer, Rudolf Maurer, Franz Waitz
Vordere Reihe v. l. n. r.: Karl Mantler, Margerethe Mayer, Anna Hörker, Johann Kleedorfer, Fr. Mantler, Maria Maurer, Leopold Mayer

50-jähriges Klassentreffen

Teilnehmer in alphabetischer Reihenfolge: Karl Beyer, Wilhelm Frank, Gerti Fidesser, Rudolf Graf, Willibald Klampfer, Josef Klausgraber, Johann Kurzreiter, Burghart Müller, Anton Obenaus, Gustav Pletzer, Werner Redl, Franz Reischl, Leopold Rockenbauer, Josef Schmidhuber, Josef Schuh, Erich Stauber, Karl Wallig, Franz Schöffmann, Anton Waltner, Karl Wichtl, Roman Wöber,

30-jähriges Klassentreffen

Hogl Maria, Frey Martina, Dangl Martha, Eschinger Inge, Maurer Annemarie, North Elisabeth, Sauberer Eva, Hochrainer Doris, Schöpf Elfi, Strobl Maria, Trawniczek Sonja, Gruber Gabi, Grill Maria, Zeillner Maria, Nekam Roswitha, Steindl Eva, Waldschütz Elisabeth

13-jähriges Klassentreffen

Hintere Reihe von links nach rechts: Uhl Stefan, Kober Michael, Rohringer Michael, Lehner Sebastian, Weindl Gerhard, Hammerschmid Martin, Ing. Roch Johannes
Vordere Reihe von links nach rechts: Mayer Reinhard, Fautschek-Hofinger Kathrin, Mayer Rainer

Aus der Schule

LFS Hollabrunn beim Jungzüchter-Championat in der Steiermark dabei

Bronze für Caroline Schabauer mit der Kalbin Sangira beim Jungzüchter-Championat. (Fotocopyright: Jakob Füssl)

Im März gingen die Jungzüchter der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Warth für Niederösterreich beim österreichweiten Jungzüchter-Championat im Rinderzuchtzentrum in Traboch, Steiermark, an den Start. „Trotz der starken Konkurrenz gab es für Warth einen Stockerlplatz. Caroline Schabauer holte in der Junior-Gruppe Bronze mit der Kalbin Sangira, was eine schöne Bestätigung für die Nachwuchsarbeit ist“, freute sich Tierzuchtlehrer Jakob Füssl. Auch die Schüler Lukas Lechner und Lukas Gram nahmen am Wettbewerb teil. Unterstützt wurden die Warther Jungzüchter von der LFS Hollabrunn, die als „Schlachtenbummler“ mit zwei Autobussen anreisten. Die anderen blau-gelben Rinderzuchtschulen konnten aufgrund der ansteckenden Hauterkrankung Glatzflechte (Trichophytie) bei den Rindern leider nicht teilnehmen.

Den Schulbewerb entschied die LFS Goldbrunnhof (Kärnten) für sich, gefolgt von der LFS Alt-Grottenhof (Steiermark) und der LFS Hohenems (Vorarlberg).

Forsttage an der LFS Hollabrunn

Die SchülerInnen der 2. Klasse Landwirtschaft verbrachten 3 lehrreiche Tage in den Wäldern der Buckligen Welt im südlichen Niederösterreich. In den ersten beiden Tagen wurden die Fertigkeiten im Umgang mit der Motorsäge, mit der Seilwinde und mit dem Krananhänger trainiert. Neben der richtigen und sicheren Fälltechnik im Starkholz wurde auch die Arbeitstechnik in der Durchforstung gelehrt. Am letzten Tag besuchten die SchülerInnen ein modernes Sägewerk, wo die Verarbeitung des Rohstoffes Holz eindrucksvoll erlebt werden konnte. Anschließend wurde moderne Forsttechnik besichtigt. Die SchülerInnen waren von der enormen Leistung des Harvesters und des Forwaders begeistert. Alles in allem eine mehr als gelungene Exkursion.

Staplerkurs an der LFS Hollabrunn

In der Zeit von 22. bis 25. Jänner 2017 organisierte die LFS Hollabrunn einen Staplerkurs. Der von DI Stefan Amon organisierte Lehrgang ermöglichte 12 Schülerinnen und Schülern und 6 externen Teilnehmerinnen und Teilnehmern den Staplerschein zu erlangen. Der Staplerschein ist ein wichtiges Zertifikat für die Absolventinnen und Absolventen der LFS Hollabrunn, da diese Ausbildung sowohl am landwirtschaftlichen Betrieb als auch am Arbeitsmarkt einen sehr hohen Stellenwert einnimmt. Alle 18 Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten die von Ziviltechniker DI Krenn durchgeführte Prüfung erfolgreich meistern.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Staplerkurses an der LFS Hollabrunn mit dem Kursleiter DI Stefan Amon.

Lernfeld Kartoffelproduktion

Vom 24. bis 28. April 2017 fand zum ersten Mal das Lernfeld „Kartoffelproduktion“ in Kombination mit dem Maschinenring Horn-Hollabrunn und der Abschlussklasse der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn statt. Neben interessanten Themenschwerpunkten im theoretischen Unterricht durften die Schüler auch modernste Kartoffellegetechnik (All in one-Verfahren) bei regionalen Landwirten im direkten Einsatz kennenlernen. Im Zuge diverser Exkursionen konnten sich die Schülerinnen und Schüler einen Überblick über moderne Lagerungstechnik und Verarbeitungstechnik verschaffen.

Weiters konnten die Schüler einen Einblick in die Tätigkeitsfelder des Maschinenringes bekommen. Maschinenkostenkalkulationen, Verrechnungsmethoden und Kundenorientierung wurden durch Mitarbeiter des MR Hollabrunn-Horn anschaulich mit den Schülerinnen und Schülern besprochen.

Nutztierethologische Exkursion nach Kremesberg

Teilnahme der LFS Hollabrunn an Science Fair 2017

Science Fair beschreibt eine Reihe von geförderten Projekten, die es Schülerinnen und Schülern ermöglichen sollen, schon möglichst früh im Rahmen des Unterrichts Forschungsprojekte zu entwickeln und umzusetzen. Sie werden bei diesem Prozess einerseits von den Lehrpersonen, andererseits von Wissenschaftlern entsprechender Universitäten begleitet und unterstützt. Im Falle unserer Fachschule haben wir heuer die Chance genutzt und ein Verhaltensforschungsprojekt zum Thema Komfort- und Sozialverhalten von Rindern eingereicht, mit dem Ziel, den Nutzen unterschiedlicher Bürstentypen auf das Wohlbefinden zu erheben. Zum Start dieses Projektes stand im April eine Exkursion in das landwirtschaftliche Versuchsgut Kremesberg der Veterinärmedizinischen Universität Wien am Programm. Dort hatten die Schüler die Möglichkeit umfassende Tierbeobachtungen durchzuführen, um die gesammelten Erfahrungen dann im praktischen Unterricht an unserer Schule umzusetzen.

Beobachtet wurden Kriterien wie Frequenz der Bürstennutzung, durchschnittliche Dauer der Bürstennutzung oder bevorzugt gebürstete Körperstelle. Die Ergebnisse des Projektes werden Ende Mai vor einer Fachjury im Schloss Grafenegg von den SchülerInnen präsentiert. Ziel ist es, Neugierde und Forscherdrang der Jugendlichen zu wecken und zu fördern. Auf den Fotos sind die SchülerInnen der 2. und 4. Klasse Haustierhaltung beim konzentrierten Beobachten der Milchkühe in Kremesberg zu sehen.

Reisebericht Frankreich 2017

von den SchülerInnen der 2. Haustierhaltung

Am Montag vor den Osterferien trafen wir uns kurz nach fünf Uhr in der Früh mit unseren Lehrerinnen Silvia Brandstätter und Verena Kucera am Flughafen in Schwechat. Dort bekamen wir von den Lehrern die Tickets und die Schleifen für die Koffer. Als wir alle mit den Kontrollen fertig waren, hatten wir noch etwas Zeit, bis wir abflogen, denn der Flug ging erst um 7:10 Uhr. In der Zwischenzeit gingen einige Schüler noch etwas kaufen oder frühstücken. Um 6:30 Uhr mussten wir uns beim Gate treffen, denn um 6:40 Uhr war das Boarding. Als wir dann in dem kleinen Propeller-Flugzeug saßen, flogen wir um 7:10 Uhr Richtung Lyon. An Bord bekamen wir dann ein kleines Frühstück. Insgesamt flogen wir zwei Stunden. Nachdem wir unsere Koffer geholt hatten, gingen wir zum Bus und fuhren etwa 1 Stunde nach Cibeins. Als wir in der Partnerschule in Cibeins ankamen, wurden wir vom Direktor freundlich begrüßt.

Am Nachmittag besuchten wir die Hundezucht der Schule. Hier werden etwa 50 Welpen pro Jahr gezüchtet. Die Rassen umfassen Weißer Schweizer Schäferhund, Deutscher Schäferhund, Cocker Spaniel, Pudel und Argentinische Dogge.

Am Dienstag weckten uns die Lehrerinnen schon um 6:30 Uhr. Noch todmüde vom Flug torkelten wir zum Frühstück. Nach dem sehr Baguette-reichen Frühstück machten wir uns um 7:30 Uhr auf den Weg zum Zoo Espace Zoologique de St. Martin la Plaine. Dies ist ein auf Affen und Raubtiere spezialisierter Zoo, in dem es sogar mehrere Gruppen von Tieflandgorillas gibt. Wir machten nicht nur positive Erfahrungen. Manche Sachen waren für uns sehr außergewöhnlich, da die Haltung anders als gewohnt war. Wir kamen auch ungewöhnlich nah an die Tiere heran. Es war sehr interessant auch einmal einen französischen Zoo zu sehen.

Am Nachmittag fuhren wir nach Lyon zum Aquarium. Dort angekommen wurden wir freundlich von einer Mitarbeiterin empfangen, welche uns dann durch die Räume mit den Aquarien führte. In diesen Aquarien waren die verschiedensten Fischarten zu sehen. Besonders beeindruckend war ein Meerwasserbecken, welches 500.000 Liter beinhaltet. Darin befinden sich drei Haiarten und weitere 50 kleine Meerwasserfischarten. Da wir mit der Schule unterwegs waren, durften wir auch außerhalb der Öffnungszeiten in das Aquarium Lyon und hatten dort eine Spezialführung. Es war sehr interessant und wir danken den Lehrerinnen für die gute Übersetzung. Nachdem die Führung zu Ende war, fuhren wir mit dem Bus zurück nach Cibeins. Dort kamen wir, wegen des vielen Verkehrs, etwas verspätet und sehr müde im Internat an.

Am Mittwoch besuchten wir den Touroparc. Unsere Klasse durfte sich selbstständig den Zoo ansehen. Es gab alle möglichen Tiere von groß bis klein, exotisch bis heimisch usw. Des Weiteren gab es ein eigenes Haus mit vielen verschiedenen Vogelarten, ein paar Schildkröten und Fischen. In dem Haus konnte man die Vögel hautnah miterleben, da sie nicht in Volieren waren, sondern frei herumflogen und gar nicht scheu waren. Außerdem gab es zwei kleine Streichelzoos, einen mit zwei Ziegen und einen mit zwei Schafen und mehreren Kaninchen.

In diesem Zoo gab es nicht nur Tiere, sondern auch mehrere nicht tierische Attraktionen, wie z. B. eine Wasserrutsche, bei der man aber in einem Reifen sitzt. Diese ganzen Attraktionen hatten aber noch nicht offen. Uns gefielen am besten die weißen Tiger, weil sie sehr schön und majestätisch sind, und die Erdmännchen, weil sie lieb und lustig sind.

Am Mittwochnachmittag bekamen wir eine Führung durch den dortigen Vivaraum. Die zuständige Lehrerin Eve Thivolle erklärte uns, dass er aus finanziellen Gründen noch nicht fertig gestellt werden konnte. Sie haben

verschiedene Nagetiere, Vögel, Reptilien und Fische. Auf der linken Seite ist ein offener Klassenraum und auf der rechten Seite sind die Tiere untergebracht. Was uns überraschte, ist, dass die Tiere anders gehalten werden als bei uns, weil es in Frankreich ein anderes Tierschutzgesetz gibt.

Am frühen Nachmittag besuchten wir den Schafstall der Schule. Die Schafe haben viel Weidefläche und einen großen Stall, wo die trächtigen Tiere ihre Lämmer bekommen können. Die Lämmer werden, wenn sie ein paar Tage alt sind, mit ihren Müttern auf die Weide gelassen. Danach bekamen wir eine Führung durch den Milchbetrieb der Schule. Der Betrieb der Schule bewirtschaftet 140 ha Wiesen, Weiden und Ackerfläche. Sie besitzen ca. 150 Holstein Friesian, 60 davon werden gemolken, der Rest sind entweder Kälber, Kalbinnen oder trächtige Tiere. Besonders interessant waren hier die Erklärungen des Betriebsleiters zu den Embryonentransfers, die am Schulbetrieb durchgeführt werden. Wir durften auch den neuen Stall besichtigen, der noch in Arbeit ist und wo später insgesamt bis zu 200 Tiere untergebracht werden können. Es können in dem neuen Stall 90 Kühe gemolken werden und davon 16 auf einmal mit dem neusten Stand der Melktechnik.

Am Donnerstag wurden uns einige Trainingseinheiten für die Ausbildung von Trüffelhunden vorgeführt. Danach besuchten wir den Hundesalon. Wir teilten uns in zwei Gruppen auf und bekamen jeweils einen Hund zugeteilt. Die Hunde wurden in eine Wanne gesetzt, angehängt und abgeduscht. Danach wurden sie mit Shampoo gewaschen. Dann wurden sie wieder abgeduscht und aus der Wanne gehoben, um sie abzutrocknen. Zuletzt wurden sie geföhnt und mit Hilfe eines Gebläses gebürstet. Zum Schluss redeten wir über Hunderassen und durften auch ein paar in einem Buch erraten.

Am späten Nachmittag wurden wie dann noch in der Blindenhunde-Schule empfangen. Uns wurde der lange Ausbildungsweg der Hunde erklärt und einige kleine Trainingseinheiten wurden vorgezeigt.

Nach einem Spiele-Abschluss-Abend waren wieder frühes Aufstehen und der Heimflug angesagt, uns allen hat die Woche sehr gefallen, wir haben viel erlebt und man hat gemerkt, dass es sehr viele Unterschiede zu Österreich gibt.

Riz Genius 2017 Jugendpreis: LFS Hollabrunn erhält Auszeichnung für spannende Geschäfts-Idee!

„Unternehmergeist beginnt oft schon früh und die Projekte beim RIZ GENIUS Jugendpreis zeigen, wie viel Elan und Einfallsreichtum schon in der Schulzeit vorhanden sind. Ich bin stolz auf die niederösterreichischen Schülerinnen und Schüler, ihr seid super!“, gratulierte Wirtschaftslandesrätin Dr.in Petra Bohuslav, die auch die Verleihung der Jugendpreise vornahm. Insgesamt knapp 50 Einreichungen wurden von der Jury bewertet, 7 Projekte im Rahmen der Preisverleihung mit Geldpreisen ausgezeichnet.

Die Junior Company der LFS Hollabrunn namens „GoodieBook“ wurde für ihr ausgezeichnetes Verkaufskonzept ihres Sachbuches für Kinder über Hundeethologie und ihre selbsterzeugten Antiallergieleckerlis ausgezeichnet. Zu Redaktionsschluss ereilte uns die Information, dass unsere Junior Company Goodiebook ein Ticket für das Bundesfinale Jugend Innovativ erhalten hat. Ende Mai dürfen die Schüler ihr Projekt als eines der fünf besten aller mittleren und höheren berufsbildenden Schulen beim Österreichwettbewerb vorstellen.

Bild (v. l.): Landesrätin Dr.in Petra Bohuslav, Fachlehrerin DI Martina Mayerhofer und RIZ GF Mag.a Petra Patzelt mit den SchülerInnen der 4 HT.

Drei Junior Companies vermarkten Kindersachbuch, Winzerjausenbrett und Wildblüteneistee

Die Druckerei Hofer, die Raiffeisenbank Hollabrunn, das Futterhaus und unsere Bezirksbäuerin begleiten im Schuljahr 2017 die SchülerInnen der Landwirtschaftlichen Fachschule bei ihrer Junior Company, einer von SchülerInnen geleiteten Firma, die selbsterzeugte, innovative Produkte anbietet.

Die Juniorfirma der Landwirtschaftsklasse nennt sich Board Deluxe 2.0 und vermarktet ein praktisches Winzerjausenbrett für Verkostungen, gemütliche Abende oder als persönliches Geschenk und Dekorationsartikel mit individuellen Gravuren.

Mit einem frischen Wildblüteneistee überzeugen die SchülerInnen der 3. Klasse Betriebs- und Haushaltsmanagement ihre Kunden. Dieses speziell mit naturbelas-

senen hochwertigen Zutaten zubereitete In-Getränk ist besonders für gesundheitsbewusste Kunden geeignet. Gemeinsam mit Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer zeigten sie im Rahmen ihrer Eröffnungsveranstaltung den Kunden, wie wertvoll Wildkräuter sein können. Die SchülerInnen der Haustierhaltungsklasse erarbeiteten ein Sachbuch über Hundeethologie speziell für Kinder im Volksschulalter. Mit praktischen Tipps erfahren Kinder alles über Hundetraining, Dos & Don'ts, über die Ernährung und Wissenswertes über das Verhalten, die Körpersprache und Haltung von Hunden. Zusätzlich bieten sie hausgemachte Hundeleckerlis mit Anti-Allergen-Zutaten in verschiedenen Geschmacksrichtungen an.

Die selbsterzeugten Produkte werden im Laufe des Schuljahres bei Schulveranstaltungen, Messen, Märkten und in der Schule verkauft. Die Landjugend empfing alle Damen beim Bezirksbauernball mit dem erfrischenden Wildblüteneistee.

Wintersportwoche der 1. Jahrgänge an der LFS Hollabrunn

Die 1. Jahrgänge der LFS Hollabrunn erlebten in der Zeit von 5. bis 11. März in der Destination Nassfeld-Pressegger See in Kärnten eine wundervolle Wintersportwoche. Die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn waren Teil des größten Schulschikurses Österreichs. Dabei versucht die ÖBB durch ein einzigartiges Konzept Jugendlichen die Begeisterung für Wintersport näher zu bringen. Neben traumhaften Wetter- und Pistenbedingungen überzeugte vor allem das attraktive Rahmenprogramm, das den Pistenspaß abends abrundete. Die Schülerinnen und Schüler hatten dabei die Möglichkeit viele Sport- und Funsportarten wie zum Beispiel Snowtubing, Zipfelbobfahren oder Klettern auszuprobieren. Die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn können auf eine äußerst intensive und lehrreiche Woche zurückblicken, bei der der Spaß nicht zu kurz kam.

Die Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn hatten während der Wintersportwoche sichtlich Spaß.

Austria meets Ukraine

Am 23.03.2017 gab es in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn ein interessantes Treffen mit Symbolcharakter, man könnte es auch mit West trifft Ost bzw. David trifft Goliath titulieren. Zu Gast waren die Produktionsmanager bzw. Agronomen der Fa. Kernel, eines landwirtschaftlichen Unternehmens in der Ukraine. Eingefädelt wurde dieses Treffen von DI Erwin Arocker von der RWA-Saatgutabteilung, welche im vergangenen Jahr auch eine Tochterfirma in der Ukraine gründete. Primäres Ziel des Besuches in Hollabrunn war es, den Gästen das System des Zwischenfruchtanbaues zu demonstrieren und Möglichkeiten zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit aufzuzeigen.

Begonnen wurde das Meeting mit einem gemeinsamen Mittagessen an der LFS Hollabrunn. Bei Schweinsbraten und Knödeln erklärte Dir. Ing. Rudolf Reisenberger den Gästen das landwirtschaftliche Fachschulwesen in NÖ und stellte den Schulstandort in Hollabrunn vor. Auch die ukrainischen Gäste stellten sich und ihr Unternehmen vor. Die Fa. Kernel betreibt ein Unternehmen im Bereich Agribusiness und bewirtschaftet unter anderem einen landwirtschaftlichen Betrieb mit rund 400.000 ha in der Ukraine. Der Landwirtschaftsbetrieb beschäftigt rund 9.400 Mitarbeiter. Zukünftig soll verstärkt mit dem Zwischenfruchtanbau begonnen werden um die Bodenfruchtbarkeit zu steigern und Bearbeitungsfehler früherer Zeiten auszumerzen. Für das Jahr 2017 ist geplant, mit einer Fläche von rund 80.000 ha in

den Zwischenfruchtanbau einzusteigen.
Landesgüterdirektor DI Dr. Josef Rosner stellte den Gästen nach dem Essen das Versuchswesen der NÖ Fachschulen vor und zeigte die Möglichkeiten konservierender Bodenbearbeitung anhand ausgewählter Versuchsergebnisse. DI Harald Summerer von der LFS Hollabrunn erklärte in seinem Vortrag anhand verschiedener Konzepte, wie der Zwischenfruchtanbau in der Praxis gelingen kann und welche Vorteile damit verbunden sind. Gut ergänzt wurden seine Ausführungen von Frau DI Dr. Marianne Hietz von der RWA -Saatgutabteilung, die geeignete Zwischenfruchtpflanzen und Mischungen vorstellte. Am Nachmittag wurden verschiedene Versuchsflächen der LFS Hollabrunn zur Thematik besichtigt und gegenseitige Erfahrungen ausgetauscht. Anschließend gab es im Wirtschaftshof der Schule noch einen „Technikteil“, in dem den Gästen das technische Equipment vorgestellt wurde und seitens der Fa. APV einige Inputs zu den technischen Möglichkeiten der Zwischenfruchtaussaat gegeben wurden.
Ein Besuch im Schulkeller durfte natürlich nicht fehlen und rundete das fachliche Programm ab. Bei einer von Ing. Hannes Roch geleiteten Weinverkostung konnten sich die ukrainischen Gäste von der Vorzüglichkeit der Hollabrunner Weine überzeugen. Mit einem gemeinsamen Abendessen und gegenseitigen Worten des Dankes klang ein für beide Seiten sehr interessanter Tag aus. Neben all den fachlichen Gesprächen war es vor allem auch die menschliche Komponente dieses Treffens, die beeindruckte und zum Resümee führte: „Fortsetzung nicht ausgeschlossen!“

Das Wirtschaftsmuseum zu Gast in der LFS Hollabrunn

Die SchülerInnen der zweiten Klassen nahmen heuer bei der Wanderausstellung des Wirtschaftsmuseums zum Thema Finanzbildung den Wert des Geldes und die verschiedenen Finanzierungsmöglichkeiten unter die Lupe. Hauptbestandteil waren Funktionen des Geldes, Preisstabilität, Arbeits- und Kollektivverträge, Zahlungsmittel und Zahlungsverkehr sowie Wirtschaft und Gesellschaft.

Bild: Mag. Roman Riegler vom Wirtschaftsmuseum und die SchülerInnen der 2. Landwirtschaftsklasse.

LFS Hollabrunn bei „Europa & Wir“

(Fotocopyright: Jürgen Mück)

An der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Obersiebenbrunn fand Anfang März die dritte Veranstaltung der Reihe „EUROPA & WIR – Dialog der Generationen“ an den Landwirtschaftsschulen in NÖ statt. Schülerinnen und Schüler der LFS Hollabrunn, LFS Mistelbach, LFS Poysdorf und der LFS Obersiebenbrunn präsentierten gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern der älteren Generation die Ergebnisse der vorangegangenen Workshops. Dabei wurden Themen wie Klimawandel und Klimaschutz, Migration, nachhaltige Energieversorgung und die digitale Zukunft aus den Blickwinkeln der älteren und jüngeren Generation beleuchtet.
Die für EU-Fragen zuständige Landesrätin Mag. Barbara Schwarz eröffnete die Veranstaltung und sprach von einem starken bildungspolitischen Signal, das hier die rund 100 Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit den ca. 50 Seniorinnen und Senioren setzen. „Für das gesellschaftliche Leben in einem gemeinsamen Europa ist der lebendige Dialog der Generationen von entscheidender Bedeutung. Denn nur auf einem breiten Fundament aus Toleranz, Respekt sowie Verständnis, das auch vor Ländergrenzen nicht Halt macht, kann

die Zukunft in Europa positiv gestaltet werden“, betonte Landesrätin Schwarz. „Gerade die aktuellen Entwicklungen zeigen, wie wichtig ein geeintes Europa für die gesellschaftliche und politische Stabilität ist. Dies bedeutet Brücken zu bauen, um einen friedvollen Weg in die Zukunft zu ermöglichen – dies gilt im Kleinen in den Familien sowie am Arbeitsplatz, als auch im Großen für alle Staaten und Regionen in Europa. Für mich zeigen die Diskussionsrunden der Tagung, wie wichtig es ist, persönliche Erfahrungen auszutauschen, Fragen zu stellen und so gemeinsam die Zukunft zu gestalten“, so Schwarz.

Bei einem Roundtable-Gespräch mit Landesrätin Schwarz nahmen Harald Hochedlinger (Leiter der NÖ Landjugend), Mag. Huberta Heinzel (Informationsbüro des Europäischen Parlaments in Österreich) und Dipl.-Ing. Marianne Priplata-Hackl (Landwirtschaftskammer Niederösterreich) teil, das von Geschäftsführer Dipl.-Ing. Walter Kirchler (NÖ.Regional.GmbH) moderiert wurde.

Die Schülerinnen und Schüler der vier teilnehmenden Schulen präsentierten dem Publikum sehr kreativ die Ergebnisse der Workshops zu den Themenbereichen Klimawandel und Klimaschutz, Migration, nachhaltige Energieversorgung und die digitale Zukunft.

Bei der abschließenden Podiumsdiskussion konnten sich die Besucherinnen und Besucher vom gegenseitigen Respekt der Generationen überzeugen, aber auch davon, dass Jugendliche und Seniorinnen und Senioren die EU gar nicht so unterschiedlich wahrnehmen.

Werte wie Friede, Freiheit, Solidarität sind für Jung und Alt in Niederösterreich gleichermaßen wichtig. Etwa 150 geladene Teilnehmerinnen und Teilnehmer folgten mit Interesse den Ausführungen der Podiumsgäste.

Die Organisation dieser Veranstaltungsreihe erfolgt in Kooperation zwischen der NÖ.Regional.GmbH, dem Referat Generationen des Landes Niederösterreich, dem Landesschulrat für Niederösterreich und der EuropeDirect-Infostelle des Landes Niederösterreich. Insgesamt haben in den vergangenen vier Jahren 8.000 Interessierte aus Schulen, Seniorenorganisationen, Vereinen und Gemeinden an den Veranstaltungen teilgenommen.

Neues aus der Haustierhaltung

Patrick Henschke, Mitarbeiter im Megazoo Brunn am Gebirge und selbständiger Fotograph, beim Fotografieren im Vivaraum.

Der Frühling hat Einzug gehalten – Nachwuchs ist derzeit das große Thema! In unseren Vogelvolieren gibt es laufend Junge bei den Zwergwachteln, den Zebrafinken und den Diamanttäubchen. Derzeit freuen wir uns auch noch über Nachwuchs bei den Gouldamadinen. Ganz besonders kümmert sich das Praktikantenteam aber um die beiden Nymphensittich-Jungvögel, die als Handaufzuchten sehr menschenbezogen und zutraulich sind und daher frei im Vivaraum fliegen dürfen. Viele Vögel sitzen derzeit noch oder wieder in ihren Nestern, es ist also weiterhin mit Jungen zu rechnen. Wir geben auch gerne unseren Nachwuchs in freundliche Hände. Anfragen bitte an office@diefachschule.at!

Bei den Reptilien kommen wie schon im vorigen Frühling die Leopardgeckos wieder in Legelaune. Auch die Stachelschwanzwarandame steht kurz vor der Eiablage – hier hoffen wir auf erstmaligen Nachwuchs. Unser erster Madagaskar Taggecko-Nachwuchs schlüpfte nach einer Inkubationszeit von acht Wochen und das Kornnatternweibchen legte kurz vor Ostern ihr erstes Gelege. Die sieben befruchteten Eier wurden von den Praktikantinnen Selina und Celine mit Freude inkubiert. Jetzt heißt es geduldig auf den Schlupf der Babyschlangen hoffen, der Ende Mai zu erwarten ist.

Dieses Frühjahr hatten wir Patrick Henschke, Mitarbeiter im Megazoo Brunn am Gebirge und selbständiger Fotograf, mehrfach im Praxisunterricht zu Besuch. Er fotografierte von kleinen Insekten bis hin zu unseren Kalbinnen im Galopp viele unserer Schultiere und wird einige der schönsten Bilder am Stallfest ausstellen. Anika, unsere Praktikantin, sowie Manu und Christoph aus der 2. Haustierhaltung standen ihm bei seinen Foto-

Die 4. Haustierhaltung bei ihrer „Gifttierexkursion“ zum Reptilienzoo Forchtenstein und zum privaten Reptilienhaus „The House of Reptiles“ von Petra und Josef Reichsthaler.

Sessions hilfreich zur Seite, so konnte sogar eine Paarung der Afrikanischen Knospenmantis (Parasphendale agriona) erfolgreich fotografiert werden! Wenige Tage später legte die Gottesanbeterin ihre Eier in einer sogenannten Oothek ab.

Die Krallenäffchen Mimi und Franz genießen die ersten Sonnenstrahlen im Innenhof, jetzt wo die Temperaturen es zulassen, konnte die Affenklappe erstmals geöffnet werden. Neugierig eroberten die beiden die Außenvoliere Stück für Stück und zeigen sich trotz ihres hohen Alters nach wie vor von ihrer aktiv-jugendlichen Seite.

Eine Exkursion der 4. HT in den Reptilienzoo Forchtenstein und zu den Vivaristen Petra und Josef Reichsthaler brachte ebenfalls Nachwuchs in den Vivaraum: Petra und Josef betreiben unter dem Namen „The House of Reptiles“ ein privates, ohne Förderungen betriebenes Reptilienhaus mit einer riesigen Zahl an Wirbellosen, Amphibien und Reptilien in wunderbaren Terrarien. Die beiden Tierfreunde nehmen auch immer wieder beschlagnahmte Tiere bei sich auf, leben für ihr Hobby und bieten auch gerne Führungen in ihrem Reptilienhaus an. Ihnen liegt die Förderung von tiergerechter Exotenhaltung sehr am Herzen, daher sind wir froh über dieses neue Exkursionsziel, das wir von nun an regelmäßig besuchen werden! Zum Abschied gaben uns Petra und Josef zwei ihrer Vogelspinnen für den Vivaraum mit, die von nun an auch den praktischen Unterricht um diese spannende Tiergruppe erweitern werden.

Eine weitere positive Neuigkeit ist vom TGI-Gelände zu berichten: Die Stallpflicht aufgrund der Vogelgrippe ist aufgehoben und die Hühner können wieder das gesamte Ponygehege zum Picken, Scharren und Sandbaden nutzen. Das Training im Rahmen des Praxisunterrichts (FFL Brandstätter und FFL Zenger) ist bei den Tieren sehr erfolgreich, so konnten bereits bei mehreren Schulführungen mit Kindergartengruppen die Hühner gestreichelt oder auch hochgehoben werden, um damit einen einprägsamen und kindgerecht nahen Umgang mit unseren Nutztieren zu ermöglichen.

Unsere weibliche Kornnatter bei ihrer ersten Eiablage. Die vorangegangene Paarung wurde von einer Schülerin aus der 4. Haustierhaltung dokumentiert.

LR Schwarz zum präsentierten Autonomiepaket der Bildungsreform

Zum im März präsentierten Autonomiepaket der Bildungsreform äußerte sich NÖ Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz: „Ich befürworte jene Maßnahmen, die eine Vereinfachung der Verwaltung bedeuten und direkt den Schülerinnen und Schülern in den Klassen sowie dem Lehrpersonal zugutekommen. Mit der Stärkung der Autonomie der Schulstandorte wird eine unserer zentralen Forderungen umgesetzt und künftig mehr Gestaltungsfreiraum für die Experten vor Ort in unseren Schulen ermöglicht. Wir wissen auch, dass es seitens der Sozialpartner noch Einwendungen am präsentierten Paket, besonders im Bereich der Klassenschülerhöchstzahl und der Clusterbildungen, gibt. Hier bedarf es noch weiterer Ausarbeitungen und Entwürfen gemeinsam mit allen Verhandlungspartnern und ich hoffe, dass es der Bildungsministerin gelingt, diese Anliegen einzuarbeiten.“

„Mit der Gewerkschaft der Lehrerinnen und Lehrer wurde vereinbart, ergebnisoffen in die Begutachtung zu gehen. Allen Beteiligten muss man nun in den nächsten Wochen die Gelegenheit geben, ihre Einwände vorzubringen. Denn alle Verhandlungspartner sollen am Ende ihre Forderungen so gut wie möglich umgesetzt wissen und schließlich an einem Strang ziehen“, so Schwarz, die sich bei allen Experten aus Bund, Ländern und Interessensvertretungen für den bisherigen Einsatz rund um die Bildungsreform bedankt.

„Nun ist es die Aufgabe der Bildungsministerin, an der Zustimmung zur Begutachtung konstruktiv zu arbeiten. Mit Gesprächen und gegenseitigem Entgegenkommen bin ich zuversichtlich, dass man hier schließlich zu einer Einigung kommen wird und einer wertvollen Bildungsreform nichts mehr im Wege stehen wird“, so Schwarz optimistisch und betont nochmals, dass bei allen Überlegungen guter Unterricht für die Kinder immer im Vordergrund stehen muss.

Raiffeisen sponsert innovative Schulprojekte mit 20.000,- Euro

Im Rahmen eines Arbeitstreffens in der Raiffeisenzentrale in Wien wurde feierlich der Sponsor-Scheck der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien mit einer Gesamtsumme von 20.000,- Euro für innovative Projekte an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich übergeben. Prokurist Mag. Wolfgang Pundy gratulierte den geförderten Schulen zu den zahlreichen und vielseitigen Aktivitäten, die gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern umgesetzt werden. „Die bestmögliche Ausbildung der ländlichen Jugend liegt Raiffeisen besonders am Herzen, daher fördern wir die Landwirtschaftsschulen auf eine sehr unbürokratische Weise. Schließlich ist die Investition in Bildung die beste Anlageform für die Zukunft“, erklärte Prokurist Mag. Wolfgang Pundy.

„Das Sponsoring von Raiffeisen ermöglicht den Schulen spezielle Projekte zu realisieren, die in dieser Form nicht möglich gewesen wären, weil sie aus dem laufenden Schulbudget nicht finanziert werden können. Mit dem Engagement an den Landwirtschaftsschulen übernimmt Raiffeisen gesellschaftliche Verantwortung und ermöglicht damit die Schüler zeitgemäß auf das Berufsleben vorzubereiten. Dies ist ein gutes Beispiel für eine gelungene Partnerschaft zwischen Schule und Wirtschaft“, betonte Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald. „Insgesamt werden 27 Projekte mit einer Gesamtsumme von Euro 20.000,- unterstützt. Darunter sind etwa Initiativen, die auf Gesundheit und Fitness sowie die Förderung der Kreativität abzielen. So wurde ein spezieller Garten für Bienen gestaltet und ein Fitnessstudio ausgestattet. Ebenso sind Projekte zur Integration und zur Steigerung der Lesekompetenz dabei“, informierte Friewald.

„Seit über 125 Jahren steht Raiffeisen für eine erfolgreiche Genossenschaftsarbeit in Österreich, die ganz bewusst Verantwortung in der Gesellschaft übernimmt. Partnerschaften, wie das Sponsoring von innovativen Schulprojekten, reihen sich in die langjährige Tradition des sozialen Engagements ein“, so Pundy. Das Sponsoring von Raiffeisen mit den Landwirtschaftlichen Fachschulen läuft bereits seit zehn Jahren und wird auch künftig fortgesetzt.

Bild (v. l.): Raiffeisen-Prokurist Mag. Wolfgang Pundy überreicht den Sponsor-Scheck an Landesschulinspektor Dipl.-HLFL-Ing. Karl Friewald. (Fotocopyright: Jürgen Mück)

Umfassendes Projekt für landwirtschaftliche Ausbildung auf Schiene

(Fotocopyright: Dieter Kraus)

Die von der NÖ Landesregierung geplante und vom NÖ Landtag beschlossene Neuordnung des Schulwesens Landwirtschaftlicher Fachschulen (LFS) nahm Formen an. Ein eigenes Projektteam wurde zusammengestellt, ein Konzept erarbeitet und jetzt wurde bereits mit der Detailarbeit begonnen. Die Projektkoordination übernahm Reinhard Polsterer, Geschäftsführer der Landjugend Niederösterreich. Unterstützt wird er dabei von Schulinspektorin Dipl.-Päd. Ing. Agnes Karpf-Riegler. Den Startschuss bildete ein abstimmendes Treffen zwischen Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz und Ök.-Rat Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, sowie HR Mag. Josef Staar, Leiter der Abteilung Schulen und Kindergärten beim Amt der NÖ Landesregierung. Fragen zur Umsetzung des Detailkonzepts für die zukünftige landwirtschaftliche Ausbildung standen dabei im Mittelpunkt. Unisono war man sich einig, dass die Landwirtschaft starken demographischen Wandlungen unterzogen sei und auch der Unterricht in den landwirtschaftlichen Schulen darauf reagieren müsse, um mit dem Puls der Zeit zu gehen.

Ziel der Arbeitsgruppe ist es, eine Strategie für das gesamte land- und forstwirtschaftliche Bildungssystem zu entwickeln. Wesentliche Faktoren dabei sind die Fachschulen und eine gute Zusammenarbeit aller

betroffenen Organisationen. „Die zielorientierte Zusammenarbeit mit den Schuldirektionen, Lehrern, der zuständigen Fachabteilung beim Amt der NÖ Landesregierung und der Landwirtschaftskammer hat für mich oberste Priorität. Gemeinsam werden wir in den nächsten Jahren das landwirtschaftliche Fachschulsystem weiterentwickeln. Damit wollen wir ein erfolgreiches System an die Herausforderungen der Zeit anpassen. Es soll nicht nur international anerkannt sein, sondern vor allem top ausgebildete BetriebsführerInnen hervorbringen. Deshalb ist es uns allen ein Anliegen, dass wir die bestehenden Ressourcen optimieren und weiterentwickeln“, ist die Landesrätin überzeugt.

Aber nicht nur im Bereich der Fachschulen sollen Schritte für die Zukunft gesetzt werden. „Wir leben in einer Zeit, in der lebenslanges Lernen nicht nur eine Floskel, sondern Realität ist. Es gilt somit alle Bildungsanbieter so zu vernetzen, dass das beste Angebot für unsere Betriebsführer von heute und morgen zur Verfügung steht. Wir wollen klare Angebote für Personen, die erst später in die Land- und Forstwirtschaft einsteigen, nachdem sie einen anderen Beruf erlernt haben. Verstärkt soll das Bildungsangebot auch auf Betriebe ausgerichtet werden, die sich neu ausrichten wollen“, erklärte Landwirtschaftskammer-Präsident Hermann Schultes. Damit war der Auftrag der neuen Projektgruppe auch klar definiert: Das Zusammenwirken der land- und forstwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildungseinrichtungen wird unter die Lupe genommen, verbessert und klare Angebote im Rahmen einer durchdachten Strategie werden geschaffen. „Schulwesen, Personalvertreter, Kammer, Direktoren und Lehrer werden im Rahmen dieser Arbeitsgruppe eng zusammenarbeiten. Fundierte fachliche Expertisen sind damit garantiert und wir können gemeinsam an einer zukunftsorientierten Aus- und Weiterbildung in der Land- und Forstwirtschaft arbeiten. Fakt ist, dass unsere Schulstandorte die Zukunft der gesamten Branche sichern. Deshalb ist es wichtig, die Reform so zügig wie möglich umzusetzen. Unser Bildungssystem muss aufgrund der aktuellen Anforderungen weiterentwickelt werden, um zukunftsfähig zu bleiben“, so die Projektkoordinatoren Polsterer und Karpf-Riegler.

Tierwohl in Gefahr: Metallsplitter von Dosen landen im Futter

Seit einigen Jahren bereiten achtlos weggeworfene Aludosen den Bauern Kopfzerbrechen, denn das Leichtmetall landet häufig im Tierfutter und stellt somit eine große Gefahr für die Kühe sowie andere Wiederkäuer dar.

Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz unterstützt die Initiative der Landwirtschaftsschulen die Gefahren von weggeworfenen Aludosen auf Weiden und Äckern aufzuzeigen. „Die Leute sind sich meist nicht bewusst, dass die weggeworfenen Aludosen eine Gefahr für Kühe sind. Die Landwirtschaftsschulen setzen daher auf Bewusstseinsbildung und zeigen die Gefahren für die Rinder auf. Denn Tierleid und sogar der Tod von Wiederkäuern können die Folgen sein“, so Schwarz.

„Die Rinderzucht bildet das Rückgrat der österreichischen Landwirtschaft, wozu leistungsstarke sowie gesunde und robuste Tiere notwendig sind, die von fachlich kompetenten Bäuerinnen und Bauern betreut werden“, so Schwarz. Österreichweit werden von rund 62.000 Landwirten knapp 2 Mio. Rinder gehalten. Davon sind rund 535.000 Tiere Milchkühe. Niederösterreich verfügt über ca. 447.000 Rinder, wovon rund 105.000 Milchkühe sind.

Neujahrsempfang des neuen Teams der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle

Beim Neujahrsempfang des neu besetzten Teams der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO) bei Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz wurden die künftigen Aufgaben und Ziele festgelegt, um die LAKO als anerkannte Servicestelle für die Agrarbildung in Niederösterreich weiter zu festigen. „In Zukunft gilt es, die Landwirtschaftsschulen als Bildungszentren im ländlichen Raum noch stärker zu unterstützen, um die kommenden Herausforderungen im Bildungswesen po-

Bild (Mitte v. l. n. r.): Mag. Kristina Mandl (Leiterin LAKO), Landesrätin Mag. Barbara Schwarz und Mag. Josef Staar (Leiter Schulabteilung beim Amt der NÖ Landesregierung) mit dem Team der LAKO.
(Foto Copyright: NLK Filzwieser)

sitiv zu gestalten. Wir bilden Mädchen und Burschen für die berufliche Praxis aus, was heute wichtiger denn je ist. Denn Bildung ist der Schlüssel zum Erfolg für die junge Generation“, ist Schwarz überzeugt.
„Die Neuaufstellung der LAKO ermöglicht die kontinuierliche Fortführung der kompetenten Serviceleistungen für den Agrarbereich in Niederösterreich, die gerade jetzt, bei der Reform der Landwirtschaftsschulen, notwendig ist. Das neu formierte Team ermöglicht zudem, den geänderten Anforderungen an die Schulen gerecht zu werden und die Schulen bei ihrer Bildungsarbeit bestmöglich zu unterstützen“, betont Schwarz.

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle startete mit einem erneuerten Team ins laufende Schuljahr. LAKO-Leiterin Mag. Kristina Mandl stehen nun vier neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Seite, die das insgesamt zehnköpfige Team tatkräftig unterstützen werden. „Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind Lehrerinnen und Lehrer der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich, die in den Bereichen Weiterbildung, Pädagogik, internationale Projekte, Informationstechnologie, Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungsmanagement die Landwirtschaftsschulen bestmöglich unterstützen“, betont Mandl.

20. Weinviertler Schnapsgala im Stadtsaal

Bereits zum 20. Mal fand heuer die „Weinviertler Schnapsgala“ im Stadtsaal Hollabrunn statt.
Bei diesem Jubiläum der Schnapsgala drehte sich am 24. und 25. März 2017 wieder alles um Hochprozentiges.
Der Obstbauverein Hollabrunn unter der Leitung von Ing. Johannes Roch organisierte die Bewertungskost und führte die Präsentation durch.
213 Brände und Liköre wurden zur Bewertung eingereicht und konnten an beiden Tagen verkostet werden. Die Bewertung selbst wurde von der Obstbauabteilung der LLWK durchgeführt, welche auch für das Ergebnis verantwortlich ist. Es wurde nach dem internationalen 20 Punkte-Bewertungsschema verkostet und wie folgt bewertet:
14 – 15 Punkte: Anerkennungsurkunde (entspricht Landessiegel)
16 Punkte: Bronzemedaille
17 Punkte: Silbermedaille
18 – 20 Punkte: Goldmedaille

Aus allen mit Gold bewerteten Produkten wurde in einer 2. Verkostung jeweils ein Gruppensieger prämiert (= Goldene Brennerei).
Heuer wurden 22 Goldmedaillen (9 davon mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“), 34 Silbermedaillen und 39 Bronzemedaillen vergeben.
Darüber hinaus wurden 77 Anerkennungen vergeben. (Dies entspricht immerhin der Bezeichnung „Qualitätsbrand“.)
Als Sonderpreise wurden Miniaturbrennereien mit vergoldetem Brennkessel überreicht.
Am Freitag fand die Preisverleihung statt. Als Ehrengäste konnten KO Fritz Schechtner und in Vertretung des Bürgermeisters Stadtrat Ing. Günter Schnötzinger begrüßt werden.
Nach den Grußworten der Ehrengäste wurde die Preisverleihung durch die Ehrengäste vorgenommen.
Am Samstag folgte ein Kulinarium mit Weinviertler Schmankerln gepaart mit den Produkten der Sonderpreisträger. Musikalisch begleitet wurde das tolle Kulinarium durch die Musikgruppe „Eggs Ray“ aus Hollabrunn.
Mit dem Sonderpreis „Goldene Brennerei“ ausgezeichnet wurden:
Ing. Roman Kaus, Jedenspeigen, für Kriecherlbrand und Weichselbrand
Sabine u. Josef Raser, Hollern, für Zigarrenbrand Quitte
Thomas Schmidt, Oberolberndorf, für 5-Früchteobstbrand
Familie Prammer, Pyhra, für Birnenbrand
Jürgen Glanz, Alberndorf, für Marillenbrand
Christian Urban, Schöngrabern, für Weinbrand Barrique
Franz Artner, Mittergrabern, für Himbeerlikör
Josef Seifried, Oberstinkenbrunn, für Williamsbrand

Preisträger aus dem Bezirk: Christian Urban, Josef Seifried, Franz Artner mit KO Fritz Schechtner, Stadtrat Ing. Günter Schnötzinger und Obmann Ing. Johannes Roch

Veranstaltung „LAKO-Weitblick“: Psychologe Georg Fraberger über „Ein ziemlich gutes Leben“

Die Landwirtschaftliche Koordinationsstelle (LAKO) lud im März zur Veranstaltung „LAKO-Weitblick“ in den Panoramasaal der Hypo NÖ in St. Pölten ein, bei der Psychologe Dr. Georg Fraberger über das Thema „Ein ziemlich gutes Leben“ sprach. „Die Antwort darauf, wie ein gutes Leben gelingen kann, liegt oft nicht darin, was man macht und welche Mittel einem dabei zur Verfügung stehen, sondern es kommt darauf an, wie man etwas macht. Das Glück beginnt im Denken und es muss empfunden werden können“, betonte Georg Fraberger. „Die Bestandteile von Glück sind Empathie, der Selbstwert und der Mut zum Scheitern. Dies gilt besonders für den Bereich der Schule, denn Bildung ist ein langfristiger Erkenntnisprozess“, so Fraberger.

Bildungs-Landesrätin Mag. Barbara Schwarz betonte in ihrer Rede, dass Bildung der Schlüssel zu einem erfüllten Leben sei und den Weg in eine selbstbestimmte Zukunft weise. „Daher ist es besonders wichtig, den jungen Menschen die Chance zu geben, ihre Talente zu erkennen und zu fördern. Dabei gilt es auf positive Motivation und individuellen Interessen der Jugendlichen aufzubauen, damit sie ihre Stärken erkennen und nützen lernen“, so Schwarz.

LAKO-Leiterin Mag. Kristina Mandl moderierte die Veranstaltung, an der rund 150 interessierte Gäste teilnahmen. Beim Buffet wurden selbst erzeugte Schmankerl der Landwirtschaftsschulen und die Landesweine serviert. Für stimmungsvolle Musik sorgte die Schülerband „Most4tlerisch“ von der Bergbauernschule Hohenlehen.

Georg Fraberger (geboren 1973 in Wien) ist ein österreichischer Psychologe, Autor und Motivationsredner, der ohne Arme und Beine geboren wurde. Er arbeitet als Psychologe sowohl am Allgemeinen Krankenhaus der Stadt Wien als auch in seiner Privatpraxis. Er ist verheiratet und hat vier Kinder.

Zu seinen bekanntesten Publikationen zählen „Ohne Leib, mit Seele“, „Ein ziemlich gutes Leben“ und „Ich verstehe dich: Endlich Klarheit in der Kommunikation“.

Foto (v. l.): Landesrätin Mag. Barbara Schwarz, Psychologe und Buchautor Dr. Georg Fraberger und LAKO-Leiterin Mag. Kristina Mandl begrüßten 150 interessierte Gäste.
(Foto Copyright: NLK Filzwieser)

Ausbildung zur/m diplomierten Käsekennerin bzw. Käsekenner an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen

In diesem Schuljahr wird in den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen erstmals die Ausbildung zur/zum diplomierten Käsekennerin bzw. Käsekenner in Kooperation mit AMA-Marketing angeboten. Die Schülerinnen und Schüler können diese Zusatzausbildung während der dreijährigen Fachschule absolvieren und schließen mit einem Zertifikat ab, das sie als ausgewiesene Experten in Sachen Käse befähigt.

„Die Nachfrage nach hochwertigen Lebensmitteln, wie etwa Käse, steigt und die Konsumenten fordern zunehmend mehr Information und Hintergrundwissen ein. Mit der Ausbildung zur Käsekennerin bzw. zum Käsekenner erwerben die jungen Hofübernehmer eine wertvolle Zusatzqualifikation, von der sie beim Ab-Hof-Verkauf oder bei der Gästebewirtung bei Urlaub am Bauernhof stark profitieren“, betont Bildungslandesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Die Schülerinnen und Schüler erwerben umfassende Kenntnisse über nationale und internationale Käsespezialitäten, deren Produktion, Verarbeitung, Präsentation und Verkostung. Diese Spezialausbildung ist ein weiterer Schritt zur Qualitätssteigerung der Ausbildung an den Landwirtschaftsschulen“, so Schwarz.

„Erst im letzten Schuljahr wurden Lehrerinnen und Lehrer der Fachschulen als Käsesommeliers ausgebildet, die nun den Unterricht der jungen Käsekenner durch-

führen. Damit ist gewährleistet, dass die Schülerinnen und Schüler als Käsebotschafter einen wertvollen Beitrag leisten, damit Konsumenten noch mehr Freude und Genuss an diesen Produkten erleben. Schließlich ist Käse ein wertvolles Lebensmittel mit stark zunehmender Bedeutung“, freut sich Dipl.-Ing. Dr. Peter Hamedinger, Marketingverantwortlicher für Milch und Milchprodukte der AMA-Marketing.

„An den Landwirtschaftsschulen wird in der Praxis mit den Schülerinnen und Schülern Käse erzeugt und zu bäuerlichen Schmankerln veredelt. Die qualifizierte Ausbildung der Jugendlichen spielt dabei eine wesentliche Rolle“, betont Schulinspektorin Ing. Agnes Karpf-Riegler.

Um ein Naturprodukt wie Käse optimal zu genießen, braucht es produktspezifisches Know-how. Bei der vielfältigen Auswahl an Käseprodukten ist dies kein leichtes Unterfangen. Zudem wird das Wissen rund um das Thema Käse immer umfassender und kann in keinem der Berufe, die mit Käse zu tun haben, in seiner ganzen Komplexität vermittelt werden. Mit der Ausbildung zum diplomierten Käsekenner wird die Vielseitigkeit von Käse in seiner ganzen Bandbreite thematisiert.

Auch an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn haben die Schülerinnen und Schüler ab dem kommenden Schuljahr unter Anleitung von Silvia Brandstätter die Möglichkeit, die Ausbildung zur/zum Käsekennerin bzw. Käsekenner zu absolvieren.

Kurz notiert

Beim Bärlauchsammeln

Nun kann der Bärlauch verarbeitet werden

Brautsträuße selbst gemacht

Die Langlaufschi wurden ausgepackt

Neu im Team

Petra Blauensteiner

Seit Beginn des zweiten Semesters unterrichte ich an der Fachschule Bewegung und Sport, Haushaltsmanagement und Textildesign, Ökologie sowie den Praxisunterricht Textildesign.
Ich wuchs auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchvieh- und Schweinehaltung sowie Ackerbau auf. Hier entwickelte sich meine Leidenschaft für die Arbeit mit und in der Natur, weshalb ich die HLFS Sitzenberg-Reidling besuchte.
Während meiner Schulzeit an der HLFS Sitzenberg wurde mein Interesse für den Lehrberuf geweckt, deshalb entschied ich mich, nach der Matura an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien zu studieren.
Ab September 2014 unterrichtete ich an der LFS Zwettl mit dem Schwerpunkt Soziale Dienste, bis ich im Februar dieses Jahres an die LFS Hollabrunn wechselte.
Abschließend möchte ich mich bei allen für die freundliche und unterstützende Aufnahme bedanken.

Die Garten Tulln: Landwirtschaftsschulen sind mit Mustergarten vertreten

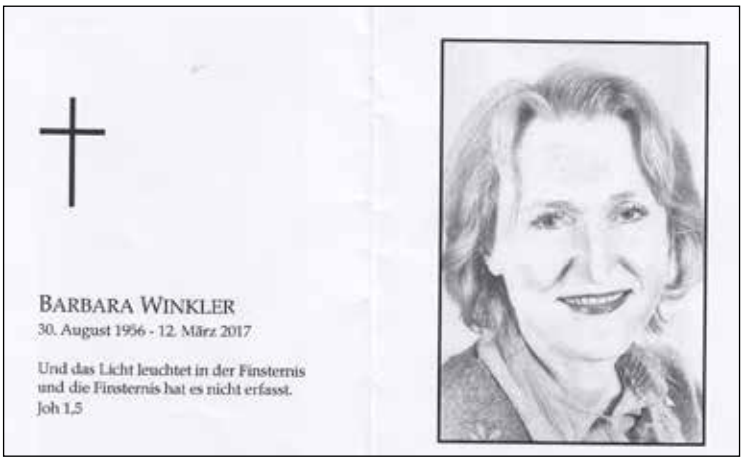
Die Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Niederösterreichs sind unter der Leitung der Gartenbauschule Langenlois bei der GARTEN TULLN mit einem eigenen Mustergarten vertreten. Unter dem Motto „Vielfalt im Küchengarten“ führt dieser Garten durch die oft schon vergessene Geschichte der Nutzpflanzen und bietet die Gelegenheit diese wieder zu entdecken. „In der Gartenküche und der Gartenwerkstätte wird von den Fachschulen ein eigenes Lehr- und Unterhaltungsprogramm angeboten, das von Kochkursen in der Gartenküche bis hin zu Workshops für Kinder in der Gartenwerkstatt reicht“, betont Direktorin Dipl.-Ing. (FH) Anna-Maria Betz, die das Programm der Schulen koordiniert. „Interessierte lernen die praktische Gartenarbeit von der Pflanzung bis zur Pflege kennen und bekommen nützliche Tipps von den Gartenexperten der Fachschulen. So erhält man neue Einblicke in die ökologische Gartenbewirtschaftung, die auf einfache und praktische Umsetzbarkeit besonderen Wert legt“, so Betz.
Im Rahmen der Eröffnung der Gartensaison überzeugten sich auch Landeshauptfrau Mag. Johanna Mikl-Leitner und Landtagsabgeordneter Mag. Alfred Riedl über das Angebot im Mustergarten der Landwirtschaftsschulen. „Die Garten Tulln hat sich zu einem europaweit einzigartigen Vorzeigeprojekt für die ökologische Pflege und Gestaltung von Gärten sowie zu einem Top-Ausflugsziel in Niederösterreich entwickelt“, so Mikl-Leitner.
Die Landesgartenschau in Tulln hat vom 8. April bis 15. Oktober 2017 täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. Details zu den Veranstaltungen unter www.diegarten-tulln.at im Veranstaltungskalender.

Leider hat uns die traurige Nachricht vom Ableben unserer ehemaligen Kollegin

DI Barbara Winkler

erreicht.

Herzliche Anteilnahme den Hinterbliebenen.



Veranstaltungen und Termine

STALLFEST
24. Mai
2017

ab 14.00 Uhr

Regenwaldführung - Hofladen - Dogdancing Oldtimer Traktorenvorführung - Kinderprogramm - Schätzspiele - Traktor-Parkour Tanz mit den "Evergreens" - Leckerbissen von der Kalbin und vom Spanferkel

LANDW. FACHSCHULE HOLLABRUNN

Weinbautag

Di., 20. Juni 2017

Verarbeitungshalle des LWG Retz ab 10.00 Uhr

Kellertechnik

- **Maschinenpräsentation**
  Ozonreinigungsgerät (Vorführung)
- **Tastingcorner**

12.00 Uhr Mittagstisch

13.00 Uhr Fachvorträge zum Thema:

„Rationalisierung von Pflanzenschutzverfahren“

„Neue Versuchsergbnisse aus dem Bereich Bodenbewirtschaftung im Weinbau“

Anschließend Maschinenvorführung am Altenberg in Zusammenarbeit mit

Um unverbindliche Anmeldung wird gebeten unter lwg.retz@diefachschule.at oder 02942/2202.

TREFFPUNKT ACKER

Donnerstag, 29. Juni 2017

Beginn 14.00 Uhr, Wirtschaftshof der LFS Hollabrunn
Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn

„PFLANZENSCHUTZ – fachgerecht und zeitgemäß!“

Inhalte:

- *Schadschwellen/Warndienst*
- *Anwenderschutz*
- *Ansetzen der Spritzbrühe/ Befüllung/Rund ums Wasser*
- *Applikation/Applikationstechnik in der Praxis*
- *Lagerung von Pflanzenschutzmitteln*
- *Innen- und Außenreinigung*
- *Verbringung von Restmengen*
- *Image Pflanzenschutz*

Besichtigung ausgewählter Feldversuche:

- *Weizensortenversuch mit und ohne Fungizidanwendung*
- *Intensivierungsversuch Weizen LK NÖ/LFS Hollabrunn*

Abschlussdiskussion
bei Grillbratwürsteln und gekühlten Getränken

Diese Veranstaltung wird als Weiterbildung für den NÖ Pflanzenschutz-Sachkundeausweis im Ausmaß von
5 Stunden anerkannt.
Für die Anerkennung ist die Mitnahme des Pflanzenschutz-Sachkundeausweises unbedingt notwendig!
Teilnahmegebühr € 25,-
Anmeldung erforderlich:
online auf www.lfi.at ; bei Volltextsuche bitte „Pflanzenschutz – fachgerecht und zeitgemäß“ eingeben.
telefonisch bei Rita Biber unter 05 0259 22000 oder bei Manuela Geppner unter 05 0259 22500

Landwirtschaftskammer Niederösterreich
LE 14-20
Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Voraussichtliche Weinlaboröffnungszeiten während der Sommerferien jeweils von 8:00 - 12:00 Uhr

(bitte vorher kurz anrufen unter der Tel. Nr. 0676/4113515)

Weinlabor Hollabrunn

Dienstag, 11. Juli 2017
Ing. Johannes Roch

Dienstag, 8. August 2017
Ing. Johannes Roch

bzw. nach tel. Vereinbarung unter 0676/4113515

das individuelle erlebnis
www.diefachschule.at
die fachschule hollabrunn

Schmidatal Reisen

Erwin Schober GmbH - Int. Reisebüro/Busreiseveranstalter A-3470 Kirchberg/Wagram, Marktplatz 5
Tel: 02279/20340 Fax: 02279/20340/14 e-mail: schmidatal-reisen@aon.at Internet: www.schmidatal-reisen.at

Pünktlich, zuverlässig, fair – wir sind Ihr Partner, wenn es um die Anmietung eines Busses für Schulen, Vereine und Betriebe geht. Egal ob Tagestour oder eine Reise mit individuellem Programm rufen Sie uns an. Wir erstellen gerne ein interessantes Angebot für Sie.

Machen Sie sich auf unserer Webseite www.schmidatal-reisen.at ein Bild über unser Unternehmen und unsere Angebote.

Haben Sie Fragen oder Wünsche dann wenden Sie sich direkt per Mail oder Telefon an uns.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Ihr Schmidatal Reisen Team
02279/20340

Ein kleiner Auszug aus unserem Reiseprogramm 2017

01.-08.07.2017	Badeurlaub in Porec	€ 650,--
18.07.2017	Schlagernacht Mörbisch	€ 120,--
23.-28.07.2017	MALMÖ – Schweden	€ 699,--
11.08.2017	Linz – Donau i. Flammen	€ 99,--
27.8.-3.9.2017	Insel Sylt-Nordseeküste	€ 1.089,--
30.8.-3.9.2017	Dresden u. Spreewald	€ 515,--
25.-28.09.2017	Technikreise Polen	€ 420,--
08.-15.10.2017	Rumänien-Moldauklöster	€ 695,--

Infos, kostenloser Katalog und Buchung bei Schmidatal-Reisen unter Tel: 02279/20340

STELLENANGEBOTE

GUTSVERWALTUNG HARDEGG

Wir sind eines der führenden land- und forstwirtschaftlichen Familienunternehmen in Österreich und suchen einen

landwirtschaftlichen Facharbeiter

für den Bereich der Feldwirtschaft

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Fachausbildung/Präsenzdienst
- Flexibel, verlässlich, teamfähig, belastbar

Aufgabengebiet:

- Traktorarbeiten
- Reparaturarbeiten an Maschinen und Geräten

Entlohnung je nach Qualifikation und Erfahrung

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung (Bewerbungsschreiben mit möglichem Eintrittstermin, Lebenslauf, Zeugnisse, Foto) per Post oder Email an

Gutsverwaltung Hardegg
Grosskadolz 1
2062 Seefeld-Kadolz
hartmann@hardegg.at

Kochen für Teenies

Pastinak-Birnen Cake Pops

Zutaten:
150 g Butter, 150 g Staubzucker, 3 Eier, 150 g Mehl, 1 TL Backpulver;
1 Birne, 1 Pastinake, Melisse, Piment, Zitronenschale

Zubereitung:
Die Birne und Pastinake schälen und anschließend fein reiben.
Einen Abtrieb aus Butter und Zucker herstellen. Anschließend die Eier einzeln einrühren. Das Mehl mit Backpulver, Birnen und Pastinaken und die Gewürze untermengen. Den Teig mit einem Dressiersack in die Cake Pop Formen füllen und bei 180°C ca. 10 – 15 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auf Stäbchen stecken und nach Belieben verzieren.
Genauso gut können die Cake Pops auch im Cake Pop Maker zubereitet werden.

Löwenzahn-Orangen-Marmelade

Zutaten:
3 Liter Wasser, 600 g abgezupfte Löwenzahnblüten (nur die gelben Blütenteile verwenden), 5 Orangen, 3 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:
Wasser mit den Löwenzahnblütenköpfen aufkochen, einige Minuten ziehen lassen und dann abseihen. Orangen auspressen und den Saft hinzufügen. Zusammen mit dem Gelierzucker so lange aufkochen, bis die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat (ca. 10 Min. – Gelierprobe). Gläser mit heißem Wasser ausspülen und Marmelade abfüllen.

Erfrischender Frühsommer-Drink

Zutaten:
¾ l Wasser, 2 Holunderblütendolden, 2 Schafgarbenblüten, einige Wiesensalbeiblüten, ½ Orange, 1 Zitrone, 1 TL Zucker (wahlweise: Dostblüten, Zitronenverbene, Rosenblüten, Apfelminze)

Alkoholische Variante: statt Wasser mit Sekt aufgießen

Zubereitung:
Wasser in einen Krug füllen; Zucker darin auflösen; ½ Orange und die Zitrone in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den abgezupften Blüten in den Krug geben und einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Wraps

Zutaten:
1 TL Backpulver, 200 g Mehl, 1 TL Salz, 2 EL Sonnenblumenöl, 4 EL Wasser

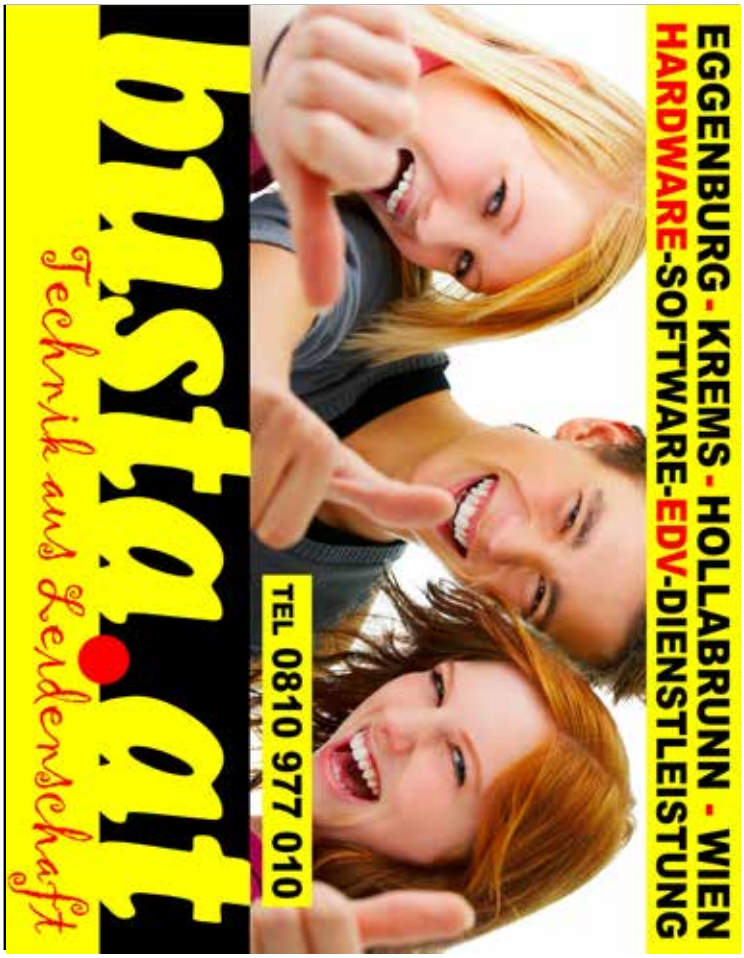
Zubereitung:
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in ca. 10 Stücke teilen und dünn ausrollen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Teigplatten beidseitig anbraten.
Nach Geschmack befüllen.

Gutes Gelingen wünschen
Karin Pickl-Herk und
Julia Dunkl!

Weitere Stellenangebote finden Sie unter Jobbörse auf unserer Homepage

www.abso.at

dieinformationsplattform



Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: DI Gerhard Gschweicher, DI Harald Summerer, Franz Ecker, Dir. Ing. Rudolf Reisenberger, Waltraud Schuster, Mag. Barbara Geiswinkler, alle: Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz
Obmann: Andreas Bauer, Kassier: Franz Ecker, Geschäftsführerin: Mag. Barbara Geiswinkler 08.05.2017
Die Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn.