

Sonnleitenn news

Hollabrunner Absolventenverbandsnachrichten



EDITORIAL

Pflanzenschutz – fachgerecht und zeitgemäß war das Motto der diesjährigen Fachveranstaltung „Treffpunkt Acker“. Den TeilnehmerInnen wurde ein umfassendes Fachprogramm geboten. Zahlreiche Bäuerinnen und Bauern nutzten die Möglichkeit sich weiterzubilden und ihre Sachkundigkeit aufzufrischen.

INHALT

Aus dem Verband.....3

Aus der Schule9

Veranstaltungen und Termine21

Kochen für Teenies.....23

Jobbörse.....www.abso.at

Wo die Natur nicht will, ist die Arbeit umsonst.

Lucius Annaeus Seneca, 4 v. Chr. - 65 n. Chr.



Dir. Ing. Rudolf Reisenberger
 Leiter LFS Hollabrunn

Landesweingüter Hollabrunn und Retz

Sehr geehrte Absolventen, liebe Freunde unseres Hauses!

Der römische Philosoph Seneca, der als Berater Kaiser Nero die Geschicke des römischen Reiches mitbestimmte, war zu seiner Zeit ein Mensch, den man gerne als „Weisen“ bezeichnete. Natürlich wusste er damals schon, dass sich die Werkstatt des Bauern unter freiem Himmel befindet und dass die Natur das Werk des Menschen jederzeit vernichten kann.

Seit Senecas unfreiwilligem Selbstmord – er wurde Nero zu gefährlich – sind zwei Jahrtausende vergangen. Es ist Zeit, sich mit der Gültigkeit seiner Aussage in der heutigen Zeit auseinander zu setzen. Dazu eignen sich natürlich die letzten Jahre mit ihren Wetterkapriolen hervorragend.

Ohne Seneca zu desavouieren, muss man feststellen, dass die Wissenschaft und Forschung im Bereich der Landwirtschaft große Fortschritte gemacht haben. Wir können den Einfluss des Wetters natürlich noch immer nicht verhindern und das ist auch gut so, aber wir können mittlerweile einiges regulieren und minimieren.

Im Speziellen sind es zwei Faktoren, die uns immer mehr Probleme im westlichen Weinviertel bereiten. Es handelt sich um die Trockenheit und um Erosion.

Da Bewässerung in unserer Gegend ein sehr schwieriges Thema darstellt, müssen wir uns Methoden zuwenden, die die Feuchtigkeit im Boden halten. Wir sprechen dabei natürlich über bodenschonende Verfahren wie „Minimum Tillage“ oder sogar „No Till“, einen Bereich, der seit einiger Zeit einen großen Schwerpunkt in der LFS Hollabrunn darstellt. In trockenen Jahren wie dem heurigen Jahr hat diese Bewirtschaftungsweise sehr große Vorteile zu bieten, genauso bei Wind- und Wassererosion durch extreme Wetterereignisse.

Um diese Herausforderungen in den nächsten Jahren meistern zu können, haben wir uns bei einer Schulklausur entschieden, den Fokus im Versuchswesen und im Unterricht auf diese Problematiken zu setzen. Dies natürlich in Verbindung mit allen wissenschaftlichen Stellen und auch der Landwirtschaftskammer.

Nachdem die Getreideernte quantitativ leider nicht mehr zu retten sein wird, darf ich Ihnen eine bessere Rüben-, Mais- und Sonnenblumenernte wünschen und auch hoffen, dass die Weinernte nicht zu sehr durch die Trockenheit beeinflusst wird. Besonders im Raum Retz kann heuer leider wahrlich von einer Rekorddürre gesprochen werden. In diesem Zusammenhang sei noch erwähnt, dass auch der Ölkürbis in unserer Ausbildung eine größere Rolle spielen wird, ebenso wie die Futter- und Einstreuproduktion für Kleintiere, aber dazu mehr beim nächsten Mal.

Auch wenn sich unsere Werkstatt unter freiem Himmel befindet, die schönste Werkstatt der Welt bleibt sie allemal.

Bleiben Sie uns gewogen!

Rudolf Reisenberger



AUS DEM VERBAND

IN DEN ABSOLVENTENVERBAND AUFGENOMMEN

3. Jg. Betriebs- und Haushaltsmanagement, KV Julia Dunkl, BEd.

Melanie Braun, Jennifer Burkhart, Seren Demir, Silvana Finda, Carina Fittner, Jessica Knell, Jasmin Neunteufel, Isabella Reibenbacher, Jasmin Schwab, Sarah Stifter, Sandra Thürmer, Michael Winter



3. Jg. Landwirtschaft KV Ing. Dominik Köck, BEd.

Lukas Brenner, Florian Dinstl, Philipp Eichberger, Philip Fiegl, Thomas Fleischmann, Andreas Frank, Markus Greilinger, Marvin Haibach, Christoph Haslinger, Christoph Hobek, Philipp Kainz, Daniel Marrara, Alexander Minnich, Eva Nirnberger, Claudia Österreicher, Adrian Otzlberger, Michael Pass, Jaroslav Preiss, Lukas Schall, Franz Schleinzner, Markus Schöpf, Fabian Spacek, Stefan Wallig, Katharina Winkler, Marcel Würger

4. Jg. Haustierhaltung KV Mag.med.vet Elean Mischling.

Elena Biedermann, Jasmin Dornhackl, Michelle Dostal, Vanessa Dostal, Cathrin Huber, Yvonne Kallinger, Viktoria Kesman, Jasmin Marton, Karolina Marvarics, Laura Meisel, Lisa Meisel, Sarah Neumann, Jasmin Novakovic, Bianca Parzer, Bianca Piesinger, Jana Pompizzi, Cedric Prammer, Romina Pribyl, Justine Rath, Lisa Sandhacker, Nicole Schimpel, Stefanie Schuster, Nicole Seidl, Larissa Wannemacher, Kerstin Wildeis, Charlotte Wimmer, Elisabeth Winkelhofer, Jacqueline Zant



Pflanzenschutz – fachgerecht und zeitgemäß

Am 2. Juli 2017 gab es an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn die 2. Auflage der Fachveranstaltung „Treffpunkt Acker“. Nach der sehr erfolgreichen Premiere im Jahr 2015 folgten auch heuer wieder zahlreiche Interessierte der Einladung zu einem sehr vielfältigen und umfangreichen Fachprogramm. Die Veranstaltung stand heuer ganz im Zeichen des Pflanzenschutzes. Dieses Thema ist nicht nur für die Landwirtschaft von entsprechender Bedeutung, auch in der Gesellschaft ist die Pflanzenschutzarbeit immer wieder auch Anstoß für diverse Diskussionen und mediale Aufbereitung. Den Organisatoren war es daher wichtig, die Veranstaltung entsprechend professionell aufzuarbeiten und die Teilnehmer für die Wichtigkeit dieses Themas zu sensibilisieren.



Dementsprechend umfangreich gestaltete sich die Liste der ReferentInnen, die an dieser Fachveranstaltung mitwirkten. Nach den Eröffnungsreden von Dir. Rudolf Reisenberger und der Geschäftsführerin des Absolventenverbandes Frau Mag.a Barbara Geiswinkler gab es ein fachliches Eingangsstatement von Frau DI Vera Pachtrog von der Landwirtschaftskammer Niederösterreich zur Sachkundigkeit und der Sinnhaftigkeit von Weiterbildungsmaßnahmen im Bereich des Pflanzenschutzes. DI Johannes Schmidl von der Landwirtschaftskammer Niederösterreich stellte geeignete Strategien des Resistenzmanagements und die Planung von Pflanzenschutzmaßnahmen anhand von Warndiensten vor. Um die persönliche Schutzausrüstung für Anwender von Pflanzenschutzmitteln ging es in den Vorträgen von DI Michael Glösmann (RWA) und DI Judith Millautz (SVB). Ihre Ausführungen untermauerten sie mit Anschauungsmaterialien und geeigneten Schutzutensilien. Sehr technisch, aber äußerst anschaulich wurden die Inhalte von Ing. Roman Hauer (Bildungszentrum Mold) zur Düsenteknik gebracht. Am eigens von der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn konstruierten Düsensimulationsstand konnten die Spritzbilder



verschiedenster Düsenformen während einer Überfahrt simuliert und mit wassersensitivem Papier konnte der Benetzungseffekt gezeigt werden. Nach der Pause wurden im Wirtschaftshof der Fachschule die Komponenten eines zeitgemäßen Pflanzenschutzgerätes besprochen und Einstellungen sowie relevante Funktionschecks vorexerziert. Viel Interesse unter den Besuchern weckten auch die Ausführungen von Ing. Hans Gnauer (Landwirt und Mitarbeiter der LK NÖ) zum Thema Wasser und Additive für die Spritzbrühe. Anhand einfacher Beispiele wurde gezeigt, wie die Zugabe verschiedener Stoffe die Eigenschaften und damit die Wirksamkeit der Spritzbrühe verändern kann. Der technische Teil der Veranstaltung mündete schließlich in einer konkreten Spritzapplikation. Das an den Wirtschaftshof angrenzende Rübenfeld diente dabei als Demonstrationsfläche. Vor der Applikation stellte DI Friedrich Kempl (Agrana) eine geeignete Methode zur Schadschwellermittlung für die wichtigsten Rübenkrankheiten vor. Besonders eindringlich appellierte er an das Fachpublikum auf die Notwendigkeit gut durchdachter Spritzfolgen mit entsprechender Wirkungssicherheit zur Vermeidung von Resistenzbildungen. Spritzungen sollten demnach zeitnah am Infektionszeitpunkt liegen und mit geeigneten Wirkstoffen durchgeführt werden.





Im Zuge der Applikation konnten sich die Teilnehmer von der Arbeitsqualität der neuen Pflanzenschutzspritze der LFS Hollabrunn überzeugen. Vor allem die automatische Gestängeführung sowie die GPS – gesteuerte Teilbreitenschaltung erwiesen sich als nützliche technische Komponenten. Nach der Applikation wurden die fachgerechte Innen- und Außenreinigung des Spritzgerätes durchgeführt. Die an der Spritze montierte Reinigungslanze ermöglicht eine praxistaugliche und fachgerechte Außenreinigung am Feld. Ein in der Praxis oftmals vernachlässigter Bereich ist die Verbringung von Waschwasser bzw. verdünnten Restmengen. Dazu wurde erstmals auch ein Modell einer Phytobac-

Anlage gezeigt. Dabei wird das verdünnte Waschwasser über einem natürlich bewachsenen und technisch dichten Pflanzenbeet verrieselt.

Den Ausklang nahm die Veranstaltung in der Maschinenhalle der Fachschule bei Bratwürsten, kühlen Getränken und interessanten Gesprächen zur Fachveranstaltung. Das Versuchsteam der Fachschule Hollabrunn DI Harald Summerer und LWM Franz Ecker zeigten sich sehr zufrieden und freuten sich über eine gelungene Veranstaltung. Aufgrund der Vielfalt an gebotenen Themen und Demonstrationen zum Thema Pflanzenschutz war die Veranstaltung im Ausmaß von 5 Stunden als Weiterbildungsveranstaltung für den Pflanzenschutz-Sachkundenausweis anrechenbar und damit für die Teilnehmer jedenfalls eine Bereicherung.



Absolventenfachtag Kleintierhaltung (Haustierhaltung) 2017

Der heurige Absolventenfachtag der Kleintierhaltung (Haustierhaltung) fand am 24. Mai im Vorfeld des Stallfestes statt und stand unter dem Zeichen der seit diesem Jahr möglichen Zulassung zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung zum Tierpfleger.

Im großen Seminarraum wurden nach einer Begrüßung durch Direktor Rudolf Reisenberger und unter großem Interesse der AbsolventInnen und SchülerInnen dieses Schulzweiges zuerst Informationen zur formalen Zulassung von Vertretern der Lehrlingsstelle der Wirtschaftskammer Niederösterreich gegeben.

Demnach besteht nach Absolvierung der Schulausbildung (Schulzweig Haustierhaltung) inkl. des einschlägigen Praxisjahres im 3. Schuljahr die Möglichkeit zur Zulassung zur außerordentlichen Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Tierpfleger/-in gem. § 23 (5) lit. a BAG. Antragsformulare sowie die Bestätigung der facheinschlägigen Praxis sind in der LFS Hollabrunn erhältlich (Kontakt: verena.kucera@diefachschule.at). Nach diesen rechtlichen Informationen gab Ramon Messinger als Zuständiger für die Lehrlingsausbildung im Tiergarten Schönbrunn und selbst auch Lehrabschlussprüfer einen Überblick über die Prüfungs-Anforderung für die KandidatInnen. Seine Informationen zu

Inhalt und Ablauf der praktischen Prüfungen und zum Prüfungsgespräch wurden durch einen Erfahrungsbericht eines kürzlich abgeschlossenen Tierpfleger-Lehrlings (Dominik Eigenbauer, nun Tierpfleger im Affenrevier Tiergarten Schönbrunn) abgerundet.

Das Team der LFS Hollabrunn ist hocherfreut über diese weitere Chance für unsere AbsolventInnen im Sinne der Mehrberuflichkeit und freut sich auf viele erfolgreiche TierpflegerInnen aus unserer Schule in der nahen Zukunft.



Bild (v. l.): Mag. Stefan Gratzl (Leiter der Lehrlingsstelle WK NÖ), Lisa Nußbaumer (Lehrlingsstelle der WK NÖ), Ramon Messinger (Leiter der Lehrlingsausbildung Tiergarten Schönbrunn), Direktor Rudolf Reisenberger, Dominik Eigenbauer (Tierpfleger im Tiergarten Schönbrunn) und Verena Kucera (Haustierhaltung LFS Hollabrunn) im vollen Seminarraum der Schule. (Foto: Gerhard Gschweicher)

Weinbautag 2017 im Landesweingut Retz



Am 20. Juni 2017 stand die LFS Hollabrunn wieder voll im Zeichen des Weinbaus. Wie schon in den letzten Jahren zuvor veranstaltete das Landesweingut Retz gemeinsam mit dem Weinbaureferat der BBK Hollabrunn diesen Informationstag. Bei heuer wieder sehr hohen Außentemperaturen kam die Präsentation der einzelnen Firmen aus den Bereichen Weinbau, Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft bis zur Verpackung im Inneren des LWG Retz gut an. Durch den zahlreichen Besuch der letzten Jahre und den damit aufgebauten guten Ruf war es möglich, den vielen erschienenen Winzerinnen und Winzern die Produkte, Dienstleistungen und vor allem den direkten Kontakt zu 15 Firmen zu bieten. Im Verkostungsraum gab es ebenfalls wieder die Möglichkeit die Versuchsweine aus der Mikrovinifikation zu probieren.

Das schon traditionelle Gulasch von der Küche der LFS Hollabrunn zu Mittag, welches jedes Jahr großen Anklang findet, durfte natürlich auch diesmal nicht fehlen. Kernstück der Veranstaltung sind jedoch immer die Vorträge von namhaften Weinbau-Expertinnen und Experten. So konnte heuer, bereits zum zweiten Mal, MMag. DI Alois F. Geyrhofer von der HBLA Klosterneuburg ge-

wonnen werden. In seinem Referat zeigte er Rationalisierungsverfahren im Weinbau sowie die neusten technischen Errungenschaften aus dem Bereich „precision farming“, z. B. Einsatz von Drohnen, auf. Von der Univ. für Bodenkultur referierte Dr. Michaela Griesser über einen ihrer Forschungsbereiche. Gerade die BOKU ist im Bereich Weinbau auf die Grundlagenforschung spezialisiert, und so waren auch mögliche Zusammenhänge zwischen verschiedenen Bodenbearbeitungsvarianten auf die Enzymaktivität und somit in weiterer Folge auf die Nährstoffverfügbarkeit im Boden Inhalt des Vortrages.

Im Anschluss trafen sich alle Anwesenden und auch noch einige Dazugekommene in den Weingärten am Altenberg, wo es zahlreiche Maschinen aus den Bereichen Bodenbearbeitung und Laubarbeit usw. nicht nur zu bestaunen, sondern auch bei der Arbeit zu sehen gab.

An dieser Stelle sei allen mitwirkenden Firmen, die zum Erfolg des Weinbautages beigetragen haben, recht herzlicher Dank ausgesprochen. Wir freuen uns schon auf die Fortsetzung im Juni 2018.



KLASSENTREFFEN

25-jähriges Klassentreffen

Manuela Plessl, Doris Pfeiffer, Bettina Scheiböck, Beate Scherde, Birgit Schiefer, Gabriele Schmid, Romana Stockinger, Karin Swoboda, Andrea Vollmann, Ilse Wiedermann



25-jähriges Klassentreffen

Leopold Böhacker, Harald Gettinger, Johannes Graf, Christian Hameter, Johann Lederer, Viktor Mattes, Ferdinand Mayer, Andreas Rockenbauer, Reinhard Schnabel, Johann Sigl, Herbert Wichtel, Leopold Wurst



30-jähriges Klassentreffen

Erich Anzenberger, Gerald Anzböck, Josef Eder, Adolf Figel, Leopold Kruckner, Ernst Moser, Helmut Ratzka, Norbert Riedl, Josef Scheibböck, Martin Schirmböck, Franz Waldherr, Günther Wimmer, Alois Zimmermann



50-jähriges Klassentreffen

Johann Autrieth, Rudolf Bauer, Ernst Böhm, Leopold Diem, Hermann Heger, Karl Hindler, Karl Jordan, Franz Riedl, Alois Seidl, Leopold Steindl, Josef Toifl, Karl Toifl, Franz Wittmann, Leopold Zeissl,

50-jähriges Klassentreffen

Franz Bauer, Josef Baumgartner, Franz Ebermann, Johann Ehmoser, Josef Greilinger, Rudolf Heberger, Josef Holzer, Franz Höselmeier, Josef Ibinger, Franz Lehner, Franz Müllner, Johann Riefenthaler, Herbert Schixl, Franz Schlaghuber, Franz Schwarz, Josef Weinhappl, Josef Wihsböck; Ing. Herbert Reiter



50-jähriges Klassentreffen

Maria Aichmann, Helene Beer, Margit Bauer, Otti Bruckner, Anneliese Diem, Herta Engel, Liane Fiedler, Maria Fuchs, Anni Glatt, Friedl Grois, Anna Grünling, Ingrid Halla, Maria Haller, Mariella Hogl, Hannerl Hohenecker, Barbara Kirchweyer, Anni Kramel, Maria Letner, Herta Mann, Maria Platz, Herta Reisinger, Elli Schicha, Rosi Schwarzböck, Maria Vetter, Herta Weisskirchner, Margit Wiezorek, Christl Wildhaden, Marianne Winter, Hilde Winter-Klaus



60-jähriges Klassentreffen

Werner Achtsnit, Erich Bachmayer, Josef Dunkl, Franz Holzschuh, Johann Kettler, Leopold Krammer, Manfred Ladentrog, Johann Maier, Hermann Mairinger, Franz Parth, Alfred Pass, Franz Schnatter, Reinhard Schnopfhausen, Leopold Schwabl, Josef Seidl, Franz Widhalm, Josef Zechmeister; Ing. Ernst Resch

AUS DER SCHULE

Stallfest auch heuer wieder Publikumsmagnet

Bereits zum 8. Mal ging am 24. Mai das traditionelle Stallfest der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn über die Bühne. Die Besucherinnen und Besucher konnten sich in ungezwungener Atmosphäre über das umfangreiche Angebot der Bildungseinrichtung informieren.

Direktor Rudolf Reisenberger begrüßte die zahlreichen Ehrengäste. Er lobte die tolle Vereinigung von AbsolventInnen und MitarbeiterInnen der Bildungseinrichtung und freute sich, dass die Veranstaltung das Publikum von Jahr zu Jahr in großen Scharen anzieht.

Die feierliche Eröffnung des Stallfestes übernahm Landesrat Ludwig Schleritzko. Er betonte in seiner Ansprache: „Die Landwirtschaftlichen Fachschulen sind ein wichtiges Bildungsangebot in Niederösterreich, denn sie vereinen sowohl theoretische als auch praktische Ausbildungsschwerpunkte.“

Nach der Eröffnung überreichte Landesrat Schleritzko gemeinsam mit Bauernkammer-Obmann Friedrich Schechtner die Facharbeiterbriefe für Weinbau und Kellerwirtschaft.



Bild (v. l.): Dir. Rudolf Reisenberger, Bürgermeister Erwin Bernreiter, Gemeindebund-Präsident Alfred Riedl, Landesrat Ludwig Schleritzko, Bezirkshauptmann Andreas Strobl und LAbg. Richard Hogl

Diese Ausbildung schlossen 31 AbsolventInnen im zweiten Bildungsweg erfolgreich ab.

Der Service wurde von den SchülerInnen der LFS Hollabrunn organisiert. Vom reibungslosen Ablauf konnten sich zahlreiche Ehrengäste wie Gemeindebund-Präsident Alfred Riedl, Bezirkshauptmann Andreas Strobl, Bürgermeister Erwin Bernreiter, Landtagsabgeordneter Richard Hogl und Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer überzeu-

gen.

Weitere Highlights des Festprogramms waren etwa das Traktor-Oldtimertreffen, ein Traktorparcours, eine Landtechnikausstellung, Kinderbetreuung, ein Schätzspiel und „Dogdancing“. Da es der Wettergott gut mit der Veranstaltung meinte, konnte beim Stallfest bis in die frühen Morgenstunden - unter musikalischer Begleitung der „Evergreens“ - gefeiert werden.



Bild: Die AbsolventInnen der Facharbeiterausbildung Weinbau und Kellerwirtschaft mit Bauernkammerobmann Friedrich Schechtner, Absolventenverbands-Obmann Andreas Bauer und Bezirksbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer.

Absolventen BBS

Markus Autherith, Florian Binder, Maximilian Buchmayer, Patrick Burger, Waltraud Donn, Günther Ernst, Walter Fritz, Martin Gschladt, Florian Hofmann, Florian Hofstötter, Martin Kaindl, Josef Mann, Matthäus Mehofer, Michael Niedermayer, Richard Pendl, Doris Raith, Marion Reischl, Mathias Rotter, Bernhard Ruff, Anna Scharinger, Christina Scharinger, Andreas Schnabl, Michaela Seidl, Peter Stadler, Jürgen Stigel, Kevin Taglieber, Christina Teufelsbauer, Anita Thürmer, Johann Wagner, Katrin Waldschütz, Wilfried Watzal, Bernhard Weber, Sandra Weber, Alexander Windisch, Harald Windisch, Ronald Winkelhofer, Michael Winter, Leo Wöber

Gelungene Abschlussexkursion

Im Rahmen einer Fachexkursion begab sich der Abschlussjahrgang 3 LW unter Begleitung von Klassenvorstand Ing. Dominik Köck und Dir. Ing. Rudolf Reisenberger nach Bayern. Auf dem dichten Programm



standen vorwiegend die Interessen der SchülerInnen. Als ersten Programmpunkt durften die SchülerInnen die Firma Holmer Maschinenbaufabrik kennenlernen und spannende Eindrücke an der Produktionsstraße von Rübensammlern sammeln. Nach dem Bezug der Unterkunft in München folgten Besichtigungen im BMW Museum, der BMW Welt und der Erdinger Weißbierbrauerei. Als kurze Verschnaufpause vor den bevorstehenden Prüfungen konnten die SchülerInnen in Europas größter Therme, der Therme Erding, noch einmal Kraft tanken, bevor es weiter nach Tirol zu einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung ging. Nach Besichtigung der Bergisel Schanze in Innsbruck bildete die Firma ÖFORST als größter heimischer Importeur von schweren Forstmaschinen den Abschluss der Reise.

Abschlussreise 3BHM

Die Abschlussreise der 3. Klasse Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement führte nach Tschechien. Mit einer spannenden Führung durch die unterirdischen Gänge in Znam startete das Programm. Faszinierend war die Besichtigung der Waffelfabrik „sun cone“. Vom Chef höchstpersönlich wurden wir durch die Produktion geführt. Ein Erlebnis, das immer in Erinnerung bleiben wird, war die Verkostung der frischen Waffeln, die wir direkt von der Maschine genießen konnten. Mit einem Eis durften wir die noch nicht einmal zehn Minuten alten Waffeln befüllen und verspeisen. Alle Schüler bekamen ein Jobangebot, da die Aufträge sehr hoch sind und die Arbeiter dazu leider fehlen. Nach einem actionreichen, rutschfreudigen Aufenthalt im Aqualand Moravia

besichtigten wir zum Abschluss noch das Schloss in Mikulov.



Junior Company GoodieBook zieht positive Bilanz



Die Schülerfirma der Haustierhaltung namens GoodieBook konnte im abgelaufenen Geschäftsjahr zahlreiche Preise aus Wettbewerben aller mittleren und höheren Schulen für die Landwirtschaftliche Fachschule gewin-

nen: Sie erreichten jeweils den 2. Platz beim Riz Genius Jugendpreis, Junior Company Landeswettbewerb Niederösterreich und Jugend Innovativ Bundeswettbewerb. Darüber hinaus dürfen die SchülerInnen ihr Projekt auf der Erfindermesse in Nürnberg präsentieren. Das Wettbewerbsteam von GoodieBook überzeugte die verschiedenen Jurys von ihrem ausgezeichneten Verkaufskonzept ihres Sachbuches für Kinder über Hundeethologie und ihren selbsterzeugten Antiallergieleckerlies für Hundetrainings. Die Idee entstand aus dem Gedanken heraus, einen Beitrag zum Tierschutz leisten zu können. Um die Kinder im Volksschulalter zum Lesen zu motivieren, kreierte die SchülerInnen eine Wissensapp. Zur Lösung der Rätsel müssen die Kinder das Buch „Socke erklärt seine Welt“ lesen.

„Bei den Übungsfirmen steht Learning by Doing im Vordergrund. Letztendlich waren für den Erfolg Marktkenntnisse, die von den Unternehmern der Region, Andreas Hofer von Druck Hofer und Martin Kowatsch vom Futterhaus Hollabrunn, vermittelt wurden, der jugendliche Geist und das große Engagement der Jungunternehmer ausschlaggebend“, so die zuständige Fachlehrerin Martina Mayerhofer.

Die SchülerInnen freuten sich nicht nur über die Erfolge aus den Wettbewerben, sondern auch über die Höhe

der Ausschüttung ihrer Gewinnanteile. So konnte jedem Anteilsscheineigner mit einem Anteil von 10,- Euro ein Vielfaches, nämlich über 90,- Euro, ausgezahlt werden. Im Rahmen der feierlichen Übergabe des Facharbeiterbriefes an die SchülerInnen der 4. Klasse Haustierhaltung spendeten die SchülerInnen einen Gewinnanteil ihrer Junior Company „GoodieBook“ an das Tierschutzhaus Sonnenhof Eisenstadt.

Wir sind stolz und gratulieren unseren erfolgreichen SchülerInnen!

Wildkräuterprüfung in Kooperation mit dem WIFI

Im Zuge des 3. Jahrgangs Betrieb- und Hauswirtschaftsmanagement haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit im Rahmen des Unterrichts die Wildkräuterkenner-Prüfung in Kooperation mit dem Wifi zu erlangen. 60 Wild- und Heilpflanzen wurden theoretisch und praktisch bei einer Wanderung von Dr. Dieter Schaufler und unter Aufsicht des Wifi-Institutes geprüft. Acht Schülerinnen haben die Prüfung mit Bravour gemeistert und nun ihr verdientes Wifi-Zertifikat in Händen. Auch die beiden unterrichtenden Lehrerinnen Karin Pickl-Herk und Julia Dunkl sind stolz auf die Leistung ihrer Schülerinnen.



Projekt GERT

An zwei Nachmittagen konnten sich die Schülerinnen und Schüler der 3 BHM unter Anleitung von Roman Bi-



schof mit dem Thema „Alter“ im Rahmen des Projektes GERT auseinandersetzen. Im Zuge des Projektes wird es jedem Schüler/jeder Schülerin ermöglicht, mittels Gewichten, Bandagen usw. sofort im Bewegungsablauf um 40 Jahre zu „altern“. Im Zuge dieser Ausrüstung waren dann Alltagssituationen wie z. B. einen Apfel zu schneiden zu bewältigen. Die SchülerInnen konnten so gute Erfahrungen bezüglich der „Beschwerlichkeiten“ des Alterns bekommen und diese am eigenen Leib erleben. Trotzdem hatten alle viel Vergnügen bei der Sache.

Tierpflegerlehrlinge aus Schönbrunn zu Gast in der LFS Hollabrunn

Die angehenden Tierpflegerinnen und Tierpfleger aus dem Schönbrunner Tiergarten waren bereits zum dritten Mal zu Gast in der LFS Hollabrunn. Nachdem in den letzten beiden Jahren der Umgang mit der Motorsäge sowie Holzbearbeitung am Programm standen, wurden diesmal die Fertigkeiten in der Metallbearbeitung gelehrt. Dabei bekamen die Lehrlinge unter anderem einen Einblick ins Elektro- und Schutzgasschweißen, ins Bohren und Gewindeschneiden sowie ins Zuschneiden von Metall. Besonders spannend ist es, dass bei diesem Kurs auch Werkstücke speziell nach den Wünschen des Tiergartens angefertigt werden. So wurde

zum Beispiel ein Spielgerät für Elefanten hergestellt. Wir blicken auf einen äußerst angenehmen Kurs mit wissbegierigen Jugendlichen zurück und freuen uns auf eine Wiederholung im nächsten Jahr.



Neues aus der Haustierrhaltung

Der Schulschluss ist in den letzten Jahren immer ein Garant für viel Besuch für unsere Schultiere. Kindergärten und Schulklassen aus der Region nutzen gerne die Möglichkeiten in unserer Schule, um einen Tag mit Tieren aller Art zu verbringen. Das jeweils gruppen- und altersgerechte Angebot hat heuer mit unseren TGI Ponys und Hühnern eine tolle Erweiterung erfahren. Einmal ein Huhn zu streicheln, mit Pferden gefahrlos Kontakt aufzunehmen, Vögel beim Brutgeschäft zu beobachten, große und kleine Fische zu verfolgen oder seine Vorurteile gegenüber Insekten zu überwinden – all das kann bei einem Tag an der LFS Hollabrunn spielerisch und in Begleitung unserer Schüler und Lehrer selbst erfahren werden.

Ebenfalls sehr großer Andrang war beim Stallfest zu verzeichnen, wo heuer verstärkt Führungen durch SchülerInnen der 2 HT stattfanden und der „Offene Vivarium“ zum Bestaunen einlud.



Carola, Viki und Iris aus der 2 HT waren beim Stallfest bis in den Abend hinein mit Führungen beschäftigt und freuten sich über den großen Zuspruch. (Foto: DI Karin Zenger)

Einen kleinen Einblick in einen ganz besonderen Zweig der Jagd gab uns Kerstin Borojevic, Falknerin, Tierpräparatorin und Tante von Jasmin Pichler aus der 2 HT, bei ihrem Vortrag über die Falknerei. Wissenswertes über jagdlich verwendete Greifvogelarten, Federkleid und Flugverhalten, Ausrüstung, Ausbildung und Jagdtechnik waren Inhalte dieses kurzweiligen Nachmittages.

Im letzten Schulmonat verzeichnete der Vivarium wieder einige Neuzugänge. Nachdem unser lieber Wuzi, der Grüne Leguan, in hohem Alter verstorben ist, konnten drei noch junge Grüne Leguane bei uns einen guten Platz finden. Derzeit werden sie noch in einem kleineren Terrarium tierärztlich behandelt und von Steffi und Selina mit spezieller Pflege betraut. Wir hoffen aber, dass sie bald schon in das große Terrarium einziehen werden können.

Auch eine neue Bartagamen-Dame ist abgegeben worden. Sie ist bei Bartl, dem Bartagamen-Männchen,



Die jungen Grünen Leguane werden derzeit im Vivarium behandelt und mit spezieller Pflege versehen. (Foto: Verena Kucera) eingezogen und die beiden zeigen sich nun in bester Stimmung.

Auf der TGI-Wiese ist derzeit etwas ganz Besonderes zu bestaunen: Die Grauen Hausgänse haben Nachwuchs bekommen! Sieben kleine Gösse werden von den vier erwachsenen Wächtergänsen, deren Aufgabe es im Sommer sein wird unsere Mast-Hausgänse zu bewachen, geführt und lohnen einen Besuch wirklich sehr!

Nun bleibt noch der Ausblick auf die ruhigste Zeit für unsere Tiere im ganzen Schuljahr, die Sommer-Ferienzeit, in der eine neue Praktikantengeneration ihren Dienst antritt. Die Praktikanten der kommenden 4 HT (Sonja, Sebi, Steffi, Anika, Celine und Selina) haben ganz hervorragende Arbeit geleistet – Gratulation und vielen Dank dafür! Wir wünschen den neuen Praktikanten (Nici, Vanessa, Iris, Carola, Manu, Caro und Christoph) genauso viel Teamgeist, Enthusiasmus und Freude an der Arbeit mit unseren Tieren!



Flaumig und gelb sind die kleinen Gänse auf der TGI-Wiese. (Foto: DI Karin Zenger)

LFS Hollabrunn erhielt Auszeichnung für den „besten ausländischen Wein“

Die Znaimer Weinkost fand heuer bereits zum 28. Mal statt. Seit einigen Jahren handelt es sich dabei um eine grenzüberschreitende Weinverkostung, bei der sich Winzerinnen und Winzer aus Tschechien sowie auch aus Österreich einer professionellen Jury stellen. Die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn ist seit Beginn dieser bilateralen Veranstaltung mit den Weinen aus dem Landesweingut Retz dabei.

Bei der diesjährigen Verkostung konnte an das hervorragende Ergebnis des letzten Jahres angeschlossen werden. Im heurigen Jahr erlangte das Landesweingut Retz mit dem „Grünen Veltliner Reserve 2015“ die Auszeichnung als „bester ausländischer Weißwein“.

Damit stellt die Landwirtschaftliche Fachschule den *hobild*: Josef Sedlmayer, Betriebsleiter des Landesweingutes Retz (2. von links,) übernimmt die hohe Auszeichnung.

hen Standard in den Bereichen Weinbau und Kellerwirtschaft unter Beweis. Die Erfahrungen und auch Erfolge können somit direkt der nächsten Winzergeneration weitergegeben werden.



LFS Hollabrunn wieder im Salon!



Bild (v. l.): Mag. Wilhelm Klinger (Wein Marketing), Kellermeister Leopold Wurst, DI Florian Hanousek (Foto Copyright: Österreich Wein Marketing GmbH)

Dem Landesweingut Retz als Schulbetrieb der LFS Hollabrunn ist es auch 2017 wieder gelungen, einen der 270 besten Weine Österreichs zu vinifizieren. Stolz nahmen der zuständige Weinbaulehrer DI Florian Hanousek und Kellermeister Leopold Wurst die begehrte Trophäe im Kursalon Hübner in Empfang.

Es handelt sich beim Wein um eine Gewürztraminer Auslese von 2016. Direktor Ing. Rudolf Reisenberger freut sich besonders über die Auszeichnung, da es der Landwirtschaftsschule Hollabrunn wieder gelungen ist, in den Salon vorzudringen.

„Dies unterstreicht die Wichtigkeit einer Weinbauausbildung im Weinviertel und vor allem die fachliche Kompetenz im Landesweingut Retz, die ausschließlich der Ausbildung unserer Schüler zu Gute kommt“, so der stolze Direktor.

LFS Hollabrunn mit Radio NÖ Firmenjause überrascht

Die Angestellten der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn wurden am 4. Juli mit einer ganz besonderen Jause überrascht. Die LFS Hollabrunn bewarb sich auf Initiative von Barbara Geiswinkler für die Aktion „Radio NÖ Firmenjause“, um den fleißigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern einmal Danke zu sagen. Die Bewerbung war erfolgreich und so lieferte die Bäckerei Neusser aus Hollabrunn jede Menge Köstlichkeiten, die sich das Team der LFS Hollabrunn schmecken ließ. Alles in allem eine mehr als gelungene Aktion.

Bild: Firmenchef Wilfried Neusser überreichte leckere Köstlichkeiten an Barbara Geiswinkler stellvertretend für das Team der LFS Hollabrunn.



NÖ Wein und Sekt wieder im Rennen um die Goldene Palme dabei

Bei der 70. Ausgabe der Filmfestspiele in Cannes waren die edlen Tropfen der blau-gelben Landesweingüter samt den prämierten Schmankerln der Landwirtschaftsschulen wieder fix im Programm vertreten. Vom 17. bis 28. Mai wurden im Pavillon der Austrian-Film-Commission Wein, Sekt und Delikatessen aus Niederösterreich den Filmschaffenden sowie den Festivalgästen serviert.

„Bereits zum fünften Mal waren die Landesweine an der Côte d’Azur vertreten, was sie zu Stammgästen beim wichtigsten Filmfestival der Welt macht. Dies ist eine bedeutende Auszeichnung für die Leistungen der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) und eine unbezahlbare Werbung für Niederösterreich“, freute sich Landesrätin Mag. Barbara Schwarz. „Die Präsentation der Landesweine beim Filmfestival in Cannes ist eine einmalige Gelegenheit, um Filmschaffende sowie das Publikum auf das Land Niederösterreich mit seiner kulturellen und landschaftlichen Vielfalt aufmerksam zu machen. Gerade für den Tourismus ist das Filmland Österreich ein großer Devisenbringer, schließlich sind Original-Drehorte beliebte Reiseziele“, betonte Schwarz. „Im Österreich-Pavillon, einem beliebten Treffpunkt der



Foto (v. l.): NÖ Kellermeisterin Judith Hartl und Landesrätin Barbara Schwarz freuen sich über die bereits fünfte Teilnahme von Wein und Sekt aus Niederösterreich bei den Filmfestspielen in Cannes. (Foto Copyright: Büro LR Schwarz)

Filmschaffenden an der Strandpromenade in Cannes, wurden während der Filmfestspiele Wein, Sekt und Frizzante der vier NÖ Landesweingüter Hollabrunn, Krems, Mistelbach und Retz ausgeschenkt. Zudem wurden prämierte Schmankerl der Landwirtschaftsschulen serviert. Die Austrian-Film-Commission war dabei unser Kooperationspartner“, weiß Kellermeisterin Judith Hartl.

Lyrik-Preis der Landwirtschaftlichen Fachschulen vergeben

Im Juni wurden Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich für die kreativsten Gedichte mit dem Lyrik-Preis ausgezeichnet. „Aus über 400 Einsendungen wurden die besten zwölf Gedichte von der Jury ausgewählt, die von den Jugendlichen beim Finale des Wettlesens an der Fachschule Sooß vorgetragen wurden“, betonte Fachlehrer Rudi Weiß, der die Veranstaltung bereits zum zweiten Mal organisierte. „Das thematische Spektrum der Poesie reichte von teils nachdenklichen sowie gesellschaftskritischen Texten bis zu amüsanten Gedichten, was die Vielfalt der Befindlichkeiten der Schüler widerspiegelt. Die stilsicheren Lesungen sowie die hohe Qualität der Inhalte machten der Jury die Entscheidung nicht leicht“, so Weiß.

Die 15-jährige Schülerin Jennifer Kranzer von der LFS Sooß wurde für das Gedicht „Dunkelheit“ als beste Nachwuchs-Dichterin gekürt und mit dem Lyrik-Preis ausgezeichnet. Die Jury wies bei der Urteilsbegründung auf den „unverwechselbaren Schreibstil des kreativen Textes sowie den professionellen Vortrag“ hin. Platz zwei belegte Jasmin Leitzinger (LFS Hollabrunn) mit „Landleben zu schätzen liegt in unserer Hand“ und der dritte Platz ging an Julia Haberkeller (LFS Unter-



Lyrik-Preis-Siegerin Jennifer Kranzer (Mitte) und Cheforganisator Rudi Weiß (Mitte) mit den Preisträgerinnen, Jury und Festgästen. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

leiten) mit dem „Frühlingsgedicht“. Der Sonderpreis der Jury wurde an Jasmin Zeiler von der Gartenbauschule Langenlois verliehen.

„Der Wettbewerb bietet den jungen Autorinnen und Autoren eine Plattform ihre Gedichte der Öffentlichkeit zu präsentieren. Das große Interesse am kreativen Schreiben zeigt, dass sprachliche Begabungen und dichterische Talente der Jugend somit bestmöglich gefördert werden“, betonte Bildungslandesrätin Barbara Schwarz.

„Viele Jugendliche sind als Autoren aktiv und schreiben leider nur für die Schublade. Dies hat sich mit dem neu-

en Lyrik-Preis nun geändert. Hier haben die Schüler ein passendes Forum, um die eigenen Werke zu präsentieren und sich mit Gleichgesinnten auszutauschen“, betonte Initiator Rudi Weiß, der selbst Buchautor ist. „Alle Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen waren aufgerufen am 2. Lyrik-Preis teilzunehmen. Das Motto lautete ‚Auf.Leben‘ und ließ viel Freiraum sich fantasievoll mit der eigenen Gefühls- sowie Gedankenwelt auseinander zu setzen und darüber Gedichte zu verfassen“, so Weiß.

Die poetische Form der lyrischen Texte konnte frei gewählt werden. Vom klassischen Sonett mit fünfhebigen Jamben über den Limerick bis zum freien Vers und konkreter Poesie war alles erlaubt.

Die Jury bestand aus Margit Helene Meister (Umweltbildung NÖ), LAKO-Leiterin Kristina Mandl, Erwin Mayer (Katholisches Bildungswerk) und Poetry-Slammer David Scheidl. Als Festgäste konnten Landtagsabgeordnete Doris Schmidl und Bürgermeister Johannes



Die Teilnehmerinnen der LFS Hollabrunn (v. l.) Selina Wiener, Jasmin Leitzinger und Nataly Hammer mit ihrer Deutschlehrerin Barbara Geiswinkler.

Zuser begrüßt werden. Durch das Programm führten Barbara Geiswinkler und Rudi Weiß. Von folgenden Sponsoren gab es zahlreiche Preise: NÖ Bauernbund, Raiffeisenbank NÖ, NÖ Versicherung, Leseumwelt und LEADER Region Weinviertel. Veranstaltet wurde der Lyrik-Preis von der Landwirtschaftlichen Koordinationsstelle (LAKO).

Landleben zu schätzen liegt in unserer Hand

*Die Sonne genießen,
auf'm Gartenstuhl sitzen,
zuschauen, wie die Blumen sprießen,
aufs Gewitter warten, aufs Donnern und Blitzen.*

*Den Auwald erkunden,
wandern geh'n für viele Stunden.
Freunde treffen, am Lagerfeuer grillen,
als kleines Kind im selbstgebauten Waldhaus spiel'n.*

*In der Donau schwimmen & dann Rad fahren geh'n,
auf der Picknickdecke sitzen,
Bekannte auf Dorffesten seh'n,
die Oma mit der Wasserpistole nassspritzen.*

*Auf dem Land aufzuwachsen war grandios,
doch was ist mit uns heute los?
Smartphones begleiten unsere Welt,
alles dreht sich nur um's Geld.*

*Verpassen das reale Leben, geben uns're Daten freiwillig her,
alle wollen 100 Likes mehr oder neue NikeAir.
Die Frage ist: Können wir uns aufraffen
und nicht mehr stundenlang ins Handy gaffen?*

*Es soll keine Beleidigung sein,
wir soll'n uns nur vom Ballast befrei'n.
Denn es liegt in unserer Hand,
ob wir das Leben schätzen auf dem Land!*

Jasmin Leitzinger

Erstmals Champions der Tierbeurteilung Österreichs gekürt

Im Rinderzuchtzentrum in Traboch, Steiermark, wurde die Premiere des bundesweiten Tierbeurteilungswettbewerbes der Landwirtschaftsschulen veranstaltet. „Dabei galt es das äußere Erscheinungsbild der Kühe möglichst exakt zu beurteilen und Folgerungen für die Zucht und Genetik abzuleiten. Diese Analyse der Stärken sowie Schwächen hat einen wesentlichen Einfluss auf die Haltung der Tiere“, informierte Tierzuchtlehrerin Maria Ottenschläger von der Fachschule Hohenlehen. „Dieses Know-how ist für die Jungzüchter die Basis für die künftige Arbeit in der Rinderzucht“, so Ottenschläger, die gemeinsam mit Direktor Peter Prietl (LFS Kobenz, Steiermark) den Bewerb organisierte.

Insgesamt gingen 26 Schulen mit 99 Schülern aus ganz Österreich mit jeweils einem Team an den Start, die ihr Wissen rund um die praktische Rinderzucht unter Beweis stellten. Den Schulbewerb entschied Anna-Sophia Burgstaller von der HBLA für Landwirtschaft und Ernäh-

rung Pitzelstätten (Kärnten) mit einer eindrucksvollen Leistung für sich und ist nun der erste Champion der Tierbeurteilung in Österreich. Burgstaller siegte auch in der Kategorie Rinderrasse Holstein und geht für Ös-



Die Teilnehmer der LFS Hollabrunn Florian Hammerschmidt und Lana Weinberger mit ihrem Lehrer Dominik Köck.

terreich nächstes Jahr bei der Agrar-Messe „Salon International de l'Agriculture“ (SIA) in Paris an den Start. Beim Braunvieh siegte Lukas Maier, LFS Hohenems (Vorarlberg), und in der Kategorie Fleckvieh sicherte sich Katharina Lenz, LFS Alt-Grottenhof (Steiermark), den ersten Platz. Niederösterreich war mit den Fachschulen Edelfhof, Pyhra, Hohenlehen, Hollabrunn und Warth beim Bewerb vertreten.

„Die konsequente Nachwuchsarbeit an den Landwirtschaftsschulen ist die Basis für die späteren Züchter und Hofübernehmer, die bei diesem Wettbewerb wertvolle praktische Erfahrungen sammeln konnten. Die beeindruckende Arbeit der Jugendlichen mit den Tieren zeigt, dass die Landwirtschaft auch in Zukunft in guten

Händen ist. Denn 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“, betonte Direktor Peter Prietl. Als Veranstalter zeichnete die EUROPEA AUSTRIA, das EU-weite Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, verantwortlich.

Besonderer Dank für das gute Gelingen der Veranstaltung gilt Gastgeber Reinhard Pflieger von der Rinderzucht Steiermark. Ebenso ist die gute Zusammenarbeit mit den Zuchtverbänden Österreichs hervorzuheben, welche die verschiedenen Rinderrassen zur Verfügung stellten.

Elisabeth Hönigsberger ist neue Generalsekretärin der EUROPEA

Bei der Generalversammlung der EUROPEA, des europäischen Netzwerkes der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, in Malta wurde Elisabeth Hönigsberger für die nächsten drei Jahre einstimmig zur Generalsekretärin gewählt. Elisabeth Hönigsberger ist Lehrerin an der Weinbauschule Krems und bereits seit elf Jahren die Präsidentin von EUROPEA Austria.

Bildungslandesrätin Barbara Schwarz gratulierte anlässlich des Antrittsbesuches der neuen Generalsekretärin Hönigsberger: „Österreich übernimmt mit diesem Schritt Verantwortung im Bildungsbereich auf Europaebene und arbeitet aktiv an der Weiterentwicklung von Bildungsangeboten für Lehrer und Schüler in einem gemeinsamen Europa. Fachlich und kulturell ist damit eine Horzonterweiterung gewährleistet, die vor Ländergrenzen nicht haltmacht. Ganz im Gegenteil, die konstruktive Mitgestaltung an einer gemeinsamen Zukunft steht dabei im Mittelpunkt.“

„Mein Ziel ist, die Landwirtschaftsschulen sowie die agrarischen Bildungseinrichtungen auf Europaebene noch stärker zu vernetzen, um die Zusammenarbeit zu fördern. Schülerinnen und Schüler sollen künftig noch leichter an Auslands-



Foto (v. l.): Landesrätin Barbara Schwarz gratuliert Elisabeth Hönigsberger zur Wahl zur neuen Generalsekretärin der EUROPEA. (Foto Copyright: Jürgen Mück)

praktika und an Austauschprogrammen teilnehmen können. Auch für Lehrerinnen und Lehrer gilt es den internationalen Erfahrungsaustausch zu forcieren und aktive Netzwerkarbeit zu betreiben“, so Generalsekretärin Hönigsberger. „Weitere Arbeitsvorhaben sind die Vorbereitung für den Beitritt neuer Mitgliedsländer, wie Kroatien, und die Ausrichtung einer EU-weiten Tagung, Schülerworkshops und eines internationalen Schülerwettbewerbs in Österreich anlässlich des EU-Vorsitzes im Herbst 2018“, so Hönigsberger.

EUROPEA ist das europäische

Netzwerk der landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen, Schulen, Colleges und Fortbildungseinrichtungen. Derzeit besteht es aus 25 Mitgliedsländern, neben 22 EU-Ländern auch Norwegen, Schweiz und Serbien. 1992 wurde die Organisation gegründet. Der Vorsitz orientiert sich an der EU-Präsidentschaft. Der neue Vorstand besteht aus der Generalsekretärin Elisabeth Hönigsberger sowie den Vorstandsmitgliedern Nicolas Negretti (Luxemburg), Tone Mosebø (Norwegen) und Rita Alves (Portugal). Internet: www.europea.org.

SCIENCE FAIR 2017

Erhebung zum Komfortverhalten von Rindern - Bürstennutzung im Stallbereich

Wohlbefinden im Rinderstall



Die Erzeugungsbedingungen für tierische Produkte sind in den letzten Jahren zunehmend in das Interesse der Öffentlichkeit gerückt. Begriffe wie „Tiergerechtigkeit“, „Wohlbefinden“ oder „Animal Welfare“ werden vermehrt diskutiert und auch auf Seite der Konsumenten haben sich die Einstellungen verändert. Tiergerechte Haltung und die Herkunft der Produkte beeinflussen das Kaufverhalten der Kunden und gewinnen als Qualitätskriterien immer mehr an Bedeutung und ein positives Bild der Landwirtschaft beim Konsumenten wird so gefördert. (BMLFUW, 2006)

Eine Steigerung des Wohlbefindens von Nutztieren hat einen positiven Effekt auf Mensch und Tier, eine Leistungs- und Qualitätssteigerung durch gute Mensch-Tier-Beziehung und gesunde Tiere, die sich in ihrer Umwelt wohlfühlen, wurden bereits mehrfach nachgewiesen.

Um dem angeborenen Körperpflegetrieb der Kühe gerecht zu werden, ist es notwendig, ihnen auch im Stall eine Möglichkeit zum Scheuern zu bieten. Der Baum auf der Weide soll hier z. B. durch Bürsten ersetzt werden.

Bei Stallhaltung sind die Tiere vermehrtem Staub ausgesetzt, unter dem Parasiten, Bakterien und Pilze auf der Haut oft gute Lebensbedingungen vorfinden. Regelmäßiges Putzen beugt somit Hauterkrankungen vor. Neben der hygienischen Bedeutung verbessert eine Bürstvorrichtung auch das Wohlbefinden der Tiere. Außerdem kann bei ganzjähriger Stallhaltung und reizarmen Haltungssystemen so auch Frustrationen oder durch Langeweile ausgelösten Verhaltensstörungen entgegengewirkt werden (WANDEL und KNOLL, 1995; GEORG und TOTSCHKEK, 2001).

WANDEL und KNOLL (1995) stellten außerdem fest, dass Kühe automatisch rotierende Bürsten einer starren Putzvorrichtung vorziehen. Auch in einer Untersu-

chung von TUYTTENS et al. (2005), in der die Kühe zwischen vier verschiedenen Bürstensystemen (drei verschiedene Ausführungen von rotierenden Einbürstensystemen und ein starres Zweibürstensystem) wählen konnten, wurde gezeigt, dass die Tiere Präferenzen für bestimmte Geräte entwickelten.

Besonders nach dem Melken, nach der morgendlichen und abendlichen Futteraufnahme und in den späten Abendstunden werden die Bürsten benutzt (GEORG und TOTSCHKEK, 2001; GRAUVOGL et al, 1992; WANDEL und KNOLL, 1995).

Es wird angenommen, dass besseres Wohlbefinden zu einer höheren Futteraufnahme und höheren Leistungen führt. WANDEL und KNOLL (1995) nennen neben einem geringeren Krankheitsrisiko noch Zeitersparnis und verringertes Berufsrisiko für den Tierhalter als Vorteile einer Putzeinrichtung. Außerdem können durch Schmutz und Parasiten beschädigte Tierhäute einen verminderten Erlös beim Schlachtkörper bewirken.

Die SchülerInnen der 2. und 4. Klasse Haustierhaltung der LFS Hollabrunn setzten sich aufgrund all dieser spannenden Voruntersuchungen mit der Nutzung von Bürsten in Rinderstallsystemen detaillierter auseinander und wollten selbst verschiedenste Informationen über die Bürstennutzung durch die Rinder sammeln. Dabei stellten sie sich folgende Fragen:



- Wie häufig werden unterschiedliche Bürstentypen genutzt?
- Wie lange dauert eine Bürstennutzung durchschnittlich?
- Welcher Bürstentyp wird von den Tieren bevorzugt?
- Welche Körperstellen werden bevorzugt und am längsten gebürstet?

Schließlich stellten sie folgende Forschungshypothese auf:

Die rotierenden Bürsten steigern das Wohlbefinden mehr als die statischen und werden länger und häufiger genutzt.



Diese Hypothese wurde im Laufe des Sommersemesters von den SchülerInnen mit ihren Lehrkräften überprüft und auch die Forschungsfragen konnten beantwortet werden

Datenerhebung zum Versuch

Die Datenerhebung zum Versuch fand sowohl im Milchviehstall des Forschungsgutes der Veterinärmedizinischen Universität in Kremesberg als auch im Mastrinderstall der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn statt. Beide Ställe werden im Folgenden näher beschrieben:



Der Milchviehstall des Lehr- und Forschungsgutes Kremesberg ist ein Liegeboxenstall mit geschlossenem Auslauf. Die Herde bestand zum Zeitpunkt der Beobachtung aus 70 Tieren der Rassen Schwarzbunte (Holstein), Fleckvieh und Braunvieh. Den Rindern stehen insgesamt zwei rotierende und zwei statische Bürsten sowohl im Auslauf als auch im Innenbereich zur Verfügung.

Der Mastrinderstall der LFS Hollabrunn ist ein Außen-

klima Tiefstreulaufstall mit geschlossenem Auslauf. Eine Kalbinnenherde von 20 Tieren unterschiedlichen Alters (4 - 18 Monate) ist hier aufgestellt. Die Tiere sind hauptsächlich Gebrauchskreuzungen der Rassen Blau-Weiße Belgier und Fleckvieh. Eine rotierende und zwei statische Bürsten wurden für den Versuch angeschafft und sind seitdem im Einsatz.

An insgesamt 5 Beobachtungstagen im April und Mai 2017 wurde nach Erstellung eines geeigneten Beobachtungsbogens im Praxisunterricht von insgesamt 46 SchülerInnen der 2. und 4. Klasse Haustierhaltung immer vormittags beobachtet.

Ein oder mehrere Fokustiere wurden kontinuierlich im Hinblick auf die Bürstennutzung untersucht. Die Dateneingabe erfolgte im EDV Unterricht durch die 2. Klasse Haustierhaltung, eine Auswertungsberechnung mittels MS Excel sowie eine grafische Aufbereitung wurden ebenfalls im Unterricht vorgenommen.

Ergebnisse

Die Bürsten wurden während der 14 Stunden Beobachtungszeit insgesamt 788 Mal von den Tieren benutzt. 53% der Bürstvorgänge fanden an der rotierenden Bürste statt, woraus sich eine leichte Präferenz für diese Bürstenart erkennen lässt.

Die durchschnittliche Dauer der Nutzung aller Bürsten betrug 40,39 Sekunden. An der statischen Bürste fiel die Nutzungsdauer im Durchschnitt weitaus kürzer aus als an der rotierenden Bürste (20,73 zu 56,72 Sekunden).

Bei 586 von 746 verwertbaren Bürstvorgängen wurde Zone 1 (Kopf, Hals, Schulter) von den Tieren gebürstet. Die zweithäufigste Nutzungsform (59 Mal) war das Bürsten des gesamten Körpers während eines Bürstvorganges. 36 Mal wurden Region 1 und 2 gemeinsam gebürstet.

Nach der Auswertung aller Daten kamen die SchülerInnen zu dem Schluss, dass die der Untersuchung vorangegangene Hypothese bestätigt wurde. Die Bürsten werden in den Vormittagsstunden von allen beobachteten Tieren häufig verwendet. Die rotierende Bürste wird dabei geringfügig bevorzugt. Die Dauer der Bürstvorgänge an der rotierenden Bürste ist deutlich länger als an der statischen. Kopf, Hals und Schulter sind die bevorzugt gebürsteten Körperpartien.

Für die SchülerInnen der 2. und 4. Klasse Haustierhaltung der LFS Hollabrunn war es ein spannendes ethologisches Projekt, von dem sie vieles über das Verhalten von Rindern und auch über die artgemäße Tierhaltung für sich mitnehmen konnten.

DI Grethe Wagner, BEd. & DI Karin Zenger, BEd.

Kurz notiert



Reben setzen am Hauptplatz



Cocktailmixkurs der Landjugend



Prüfungstisch praktische Prüfung



Joghurtherstellung bei der praktischen Prüfung



Stroh puppen basteln im Kreativunterricht



Landtechniktage in Mold



ISI-Workshop

WIR GRATULIEREN HERZLICHST ...



... zur Vermählung
 Verena Schwarzböck und
 Obmann Andreas Bauer!



... zur kirchl. Trauung
 Geschäftsführerin Mag. Barbara
 und Franz Geiswinkler!



... zum 50. Geburtstag
 Mag. Thomas Pfandler!



... zur Geburt ihres
 Sohnes
 Lukas am 13.06.2017
 Bianca und
 Ing. Andreas Fraßl!



... zur Vermählung
 Rosemarie Raschbauer und
 Stefan Fleischmann!



... zur Geburt ihrer
 Tochter
 Stella am 28.07.2017
 Verena und DI Harald
 Summerer!

***Alles Gute auf eurem
 weiteren Lebensweg!***

VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

Lesevorbereitung im Landesweingut Retz

1. **Info zur Lese 2017**
2. **Aktuelles zum heurigen Jahrgang: Witterung, Reife**
3. **Verkostung von Versuchsweinen**
(ca. 140 Weine aus der Mikrovinifikation aus sämtlichen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Fragestellungen)

Termine:

Mittwoch, 30.08.2017, 18.00 Uhr

Montag, 04.09.2017, 18.00 Uhr

Mittwoch, 06.09.2017, 18.00 Uhr

Unkostenbeitrag € 10,- pro Person

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

Tel.: 02942/2202 oder

e-mail: lwg.retz@diefachschule.at

die fachschule
abso
HOLLABRUNN
absolventen@diefachschule.at



FACHARTIKEL

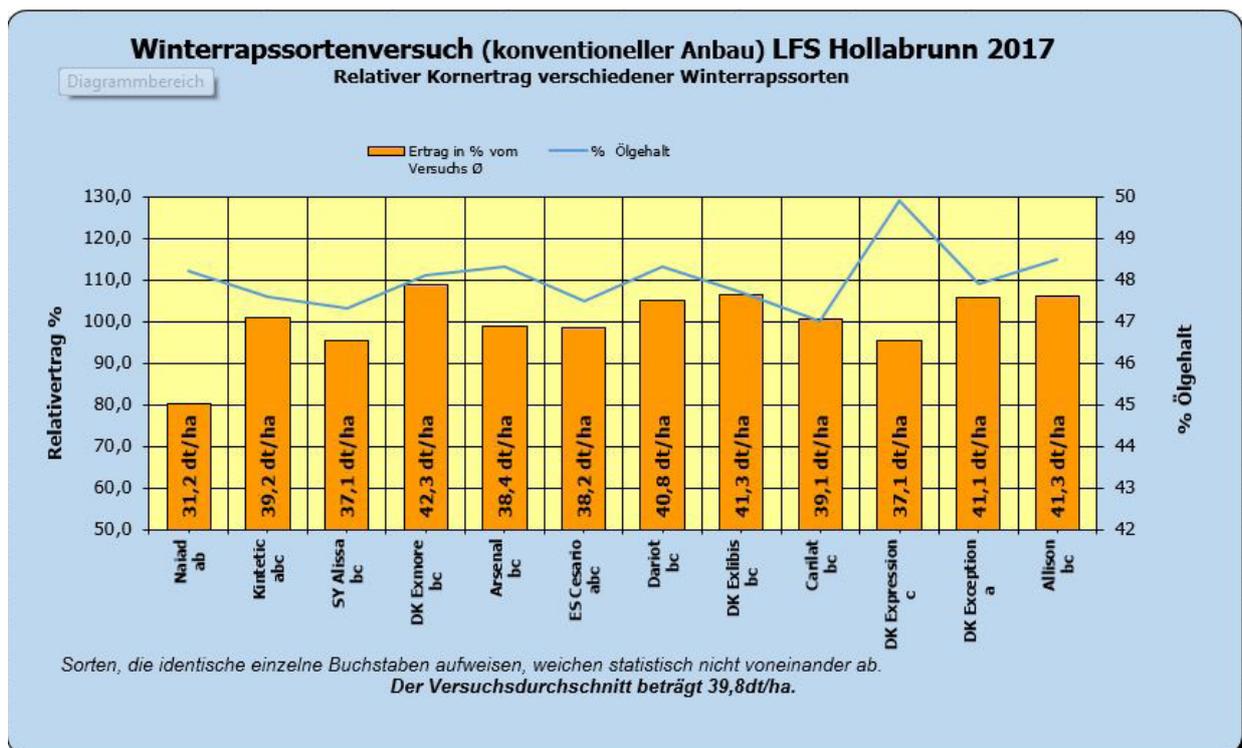
Sortenversuch Winterkörnerraps am Standort LFS Hollabrunn 2017

Sorte	Züchtungstyp H = Hybrid, L = Liniensorte	Feuchte %	Prozent vom Versuchs Ø		dt/ha				Prozent in der Trockensubstanz	
			Ertrag		Ertrag				Ölgehalt	
		2017	2017		2017	2016	2015	2014	2017	mehrj.
1 Naiad	H	7,9	80	b	31,2	43,2	40,5	---	48,2	47,6
2 Kinetic	H	6,7	101	a	39,2	43	47,6	---	47,6	47,2
3 SY Alissa	H	6,8	95	a	37,1	37,7	39,6	---	47,3	47,1
4 DK Exmore	H	6,3	109	a	42,3	41,2	---	---	48,1	47,9
5 Arsenal	H	6,5	99	a	38,4	40,8	42,3	54,9	48,3	47,5
6 ES Cesario	H	6,2	98	a	38,2	---	---	---	47,5	---
7 Dariot	H	6,6	105	a	40,8	---	---	---	48,3	---
8 DK Exlibis	H	6,0	106	a	41,3	---	---	---	47,7	---
9 Carilat	H	6,1	101	a	39,1	---	---	---	47,0	---
10 DK Expression	H	6,7	96	a	37,1	42,1	44,3	---	49,9	48,4
11 DK Exception	H	7,0	106	a	41,1	---	---	---	47,9	---
12 Allison	H	6,4	106	a	41,3	48,2	---	---	48,5	48,2

Der Versuchsdurchschnitt 2017 liegt bei 38,9 dt/ha.

Die Grenzdifferenz (GD5%) liegt bei 11 %

Mittelwerte, die identische einzelne Buchstaben aufweisen, weichen statistisch nicht voneinander ab.



KOCHEN FÜR TEENIES

Zucchini-puffer

Zutaten:

400 g Zucchini, 200 g Käse gerieben, 180 g Grieß, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Öl

Zubereitung:

Zucchini fein reiben und anschließend mit Käse, Grieß und Eiern gut vermischen. 15 min quellen lassen. Danach mit Salz, Pfeffer und Knoblauch (ev. Chili) abschmecken. Mit einem Esslöffel Portionen abstechen, in heißes Öl legen, etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze beidseitig jeweils 2,5 min knusprig backen.



Schafgarben-Joghurt-Dip

Zutaten:

1 Becher Griechisches Joghurt 5%, 1 kleine Hand voll Schafgarbenblätter, Salz

Zubereitung:

Schafgarbenblätter waschen, trocken schleudern und klein schneiden, Joghurt cremig rühren und mit den Schafgarbenblättern und Salz würzen. (Achtung: Bei Verwenden der Schafgarbe vorsichtig salzen und würzen!)

Hausgemachtes Ketchup

Zutaten:

3500 g fleischige Tomaten, 500 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 0,25 l Rotweinessig, 4 EL Blütenhonig, 1 TL Salz, 4 Lorbeerblätter, 1 EL Paprika edelsüß, 2 Msp. Muskatnuss gerieben, 2 TL Thymian getrocknet, 3 EL Basilikum, 1 Bund Petersilie, 1 EL Liebstöckl, 1 TL Pfeffer geschrotet, 1 TL Gewürznelken, 1 TL Koriander

Zubereitung:

Tomaten würfelig schneiden; Zwiebel und Knoblauch fein hacken; alle Zutaten vermischen und zum Kochen bringen. Ca. 50 min köcheln lassen. Anschließend die Masse passieren oder durch ein Sieb streichen. Nochmals aufkochen und heiß in vorbereitete Gläser füllen.



Zwetschken-Sauerrahm-Kuchen

Zutaten:

½ Pckg. Germ, ca. 100 ml lauwarme Milch, 300 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Ei, 20 g weiche Butter, 1 EL Vanillezucker

Belag:

20 Zwetschken, Mark einer Vanilleschote, 4 Eier, 400 g Sauerrahm, 2 EL Stärkemehl, 80 g Zucker, Saft und Schale einer ½ Zitrone, 2 EL gemahlene Mandeln, 2 EL Powidl

Garnitur:

2 EL Butter, 2 EL Zucker, 2 EL Haferflocken

Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Tarteform ausbuttern und bemehlen.

Germ in der Milch glattrühren und mit den restlichen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten und an einem warmen Ort 30 min gehen lassen.

Zwetschken waschen, abtrocknen und entkernen.

Vanillemark mit den Eiern, Sauerrahm, Stärke, Zucker, Zitronenschale und -saft glattrühren.

Teig durchkneten, ausrollen und in die Form legen. Mit Mandeln bestreuen, mit den Zwetschken belegen und den Guss darüber gießen. Ca. 40 min backen, ev. mit Alufolie abdecken und danach abkühlen lassen.

Marmelade leicht erwärmen und den Kuchen damit bestreichen.

Für die Garnitur Butter, Zucker und Haferflocken in einer Pfanne unter Rühren karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen und zerbröseln. Anschließend auf den Kuchen geben.

Gutes Gelingen wünschen

Karin Pickl-Herk und

Julia Dunkl!

bussta.at
Technik aus Leidenschaft

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

TEL 0810 977 010

Edelstahltechnik
Estec
Robert Freytag

NEU!
Laserschneider

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

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

www.es-tec.at office@es-tec.at

Raiffeisenbank
Hollabrunn

to
the
bank
must

Einfach, bequem und sicher.

Das Online Banking, dem die meisten Österreicher vertrauen.

raiffeisen.at/onlinebanking

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, Sonnleitenweg 2, 2020 Hollabrunn
Redaktion: Mag. Barbara Geiswinkler, DI Harald Summerer, 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

07.08.2017

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

www.diefachschule.at

www.abso.at

absolventen@diefachschule.at