

# Sonnleiten news

Absolventenverbandsnachrichten Hollabrunn-Tulln



## EDITORIAL

100 Jahre Absolventenverband der LFS Hollabrunn-Tulln – ein würdiger Anlass um zurückzublicken, um zu feiern und zu danken, und sich über Erreichtes und Geplantes in angenehmer Atmosphäre auszutauschen!

## INHALT

100 Jahre Absolventenverband.....	3
Ankündigung Absolventinnenfachtage .....	8
"NÖ Schatzkiste" für Schmankerln .....	9
Schulheurer .....	14
NÖ Jungzüchter-Championat.....	17
Neues aus der Kleintierhaltung .....	20
Rückblick auf den Tag der offenen Tür.....	24
Stellenangebote .....	28
Absolventen erzählen.....	33
Fachartikel.....	36
Kochen für Teenies.....	39



## Sehr geehrte Absolventinnen und Absolventen!



Schon wieder ist ein Jahr vorbei, rückblickend war das Jahr 2023 ein sehr erfolgreiches für die LFS Hollabrunn. Wir konnten unsere beiden Bauprojekte, die Maschinenhalle und den Pferdestall, finalisieren. Wir waren mit dem Gewürztraminer des Landesweinguts Retz sehr erfolgreich und schlussendlich bei den Top 10 Winzern bei der Retzer Weinwoche mit dabei. Für unsere Schülerinnen und Schüler sind wir stets bemüht den Schulalltag mit ein- und mehrtägigen Exkursionen, Sportwochen und schulinternen Feiern spannend zu gestalten. Erstmals hatten wir 2023 unseren Schulheurigen, welcher im Heurigenlokal über unserem Schulkeller abgehalten wurde und ein voller Erfolg war. Praxistage im Weinkeller Retz, beim Winterweizenanbau sowie im Bereich tiergestützter Arbeit gehören schon fix zu unserer Jahresplanung. Sensationelle Ergebnisse fahren wir auch immer wieder bei der Teilnahme an Jungzüchterchampionaten ein, erst im November konnten unsere Schülerinnen und Schüler ihr Geschick beim Umgang mit unseren Kalbinnen in der Berglandhalle in Wieselburg beweisen.

Nun erlauben Sie mir ein paar Worte zu meiner Person, um mich etwas vorstellen zu können. Ich wohne in Matzelsdorf in der Gemeinde Burgschleinitz-Kühnring an der Grenze zwischen Wald- und Weinviertel, dort bewirtschaftete ich mit meiner Familie einen Ackerbaubetrieb mit Getreide, Mais, Zuckerrüben, Raps und Ölkürbis. Nach meiner Schulausbildung am Francisco-Josephinum in Wieselburg habe ich einige Jahre am elterlichen Betrieb, welcher zu dieser Zeit noch Schweinehaltung und einen kleinen Weinbau inkludierte, mitgearbeitet. Im Jahr 2009 stand die Entscheidung an, entweder einen neuen Stall zu bauen, oder beruflich tätig zu werden. Die Entscheidung fiel auf die Ausbildung zum Lehrer in Wien Ober Sankt Veit, um an einer landwirtschaft-

lichen Schule tätig werden zu können. Aufgrund des Bedarfs an Landtechniklehrern konnte ich bereits 2010 als Lehrer an der LFS Hollabrunn beginnen und neben dem Studium einen Tag pro Woche unterrichten, das war ein guter Start, um in den Lehrerberuf hineinzuwachsen zu können. Zusätzlich habe ich an der Universität für Bodenkultur das Studium für Agrarwissenschaften begonnen. In den darauffolgenden Jahren wurde der Unterricht kontinuierlich mehr und die beiden Bachelorstudien konnte ich 2012 abschließen. Das Masterstudium für Angewandte Pflanzenwissenschaften absolvierte ich berufsbegleitend und konnte dieses 2016 abschließen. In der Schule baute ich die hauseigene Fahrschule für den Traktorführerschein auf, übernahm die Stapler-scheinausbildung, war sieben Jahre lang Administrator und danach Abteilungsvorstand für die Abteilung Landwirtschaft mit Weinbau.

Mit Ende des vorigen Schuljahres verkündete unser langjähriger Direktor Rudolf Reisenberger, dass er mit 01.10.2023 in den Ruhestand gehen werde. Darauf folgten viele Gespräche, wer ab nun die Leitung der Schule übernehmen soll. Mit einer jungen Familie und einem stattlichen Ackerbaubetrieb eine solche Aufgabe zu übernehmen machte für mich die Entscheidung nicht einfach. Nur durch die tatkräftige Unterstützung meiner Familie in allen Belangen ist es möglich diese Aufgabe zu meistern. Mit einer starken Frau an meiner Seite sowie Eltern und Schwiegereltern, welche stets um meine beiden Kinder und den landwirtschaftlichen Betrieb bemüht sind, sowie einem Team LFS Hollabrunn, welches hinter mir steht, habe ich mich entschlossen die ehrenvolle Aufgabe der Leitung einer Schule zu übernehmen. Daher wurde ich Ende Juni mit der Aufgabe des Direktorstellvertreters beauftragt und seit 01. Oktober darf ich interimistischer Leiter der LFS Hollabrunn sein. Der Bewerbungsprozess ist im Gange und im Laufe der nächsten Monate wird die Entscheidung über den zukünftigen Direktor der LFS Hollabrunn getroffen werden.

Die nächsten Jahre werden für die LFS Hollabrunn sehr bedeutend sein, da der Internatstrakt, Turnsaal und Werkstättenbereich in die Jahre gekommen sind und ein Neubau dieser Bereiche erforderlich wird. Erste Baubesprechungen haben bereits stattgefunden und Raumlisten wurden erstellt, nun gilt es den finanziellen Rahmen abzustecken und in eine grobe Planung überzugehen, aber mehr dazu in den nächsten Ausgaben. Ich wünsche Ihnen alles Gute für das Jahr 2024 und freue mich auf viele Begegnungen bei uns in der LFS Hollabrunn.

**Dipl. Ing. Stefan Amon BEd**  
interimistischer Leiter LFS Hollabrunn  
Landesweingüter Hollabrunn und Retz

## AUS DEM VERBAND

### 100 Jahre Absolventenverband der LFS Hollabrunn und LFS Tulln

Mit einem Festakt wurde das 100-jährige Bestehen des Absolventenverbandes (AV) der LFS Hollabrunn und der LFS Tulln feierlich begangen. Dabei gab es einen Rückblick auf die zahlreichen Aktivitäten und vielfältigen Projekte im landwirtschaftlichen Bereich. Die Festrede hielt Reinhard Polsterer, Geschäftsführer des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI). Zudem wurde im Gedenken an die verstorbenen Absolventinnen und Absolventen von Pfarrer Eduard Schipfer ein Kreuz gesegnet, das im Atrium der Fachschule angebracht wird.

„Seit einem Jahrhundert steht der Verband für den regen Austausch von fachlichen Informationen und die Förderung der partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen der Schule und ihren Absolventinnen und Absolventen. Der Absolventenverband ist in das Schulgeschehen fest eingebunden und ist somit ein Garant für die bestmögliche Verknüpfung von Beruf und Ausbildung“, betonte Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Zudem ist der Absolventenverband eine wichtige Plattform für den Austausch zwischen der Schule und ihren ehemaligen Schülerinnen und Schülern. Auch bei der Erweiterung des Bildungsangebotes der Fachschule sind die Absolventinnen und Absolventen mit ihrer Expertise aus der Praxis stets aktiv mit dabei“, so Teschl-Hofmeister, die herzlich zum Jubiläum gratulierte.

„Information und Kommunikation sind unsere obersten Ziele“, betont AV-Obmann Andreas Bauer. „Damit können wir sicherstellen, dass unsere Absolventinnen und Absolventen laufend auf dem neuesten Stand sind und von den Erfahrungen ihrer ehemaligen Mitschülerinnen und Mitschüler profitieren können. Durch die Zusammenarbeit wird die Verbindung zur Schule aufrechterhalten und vertieft“, so Bauer.

„Der Absolventenverband organisiert regelmäßige Vorträge und Seminare zu aktuellen Themen der Landwirtschaft und bietet seinen Mitgliedern die Möglichkeit, sich weiterzubilden und ihr Wissen zu erweitern“, betont AV-Geschäftsführerin Barbara Grötz. „Darüber hinaus unterstützt der Verband die Schule bei der Vermittlung von Praktikumsplätzen und beruflichen Kontakten für die Absolventen. Dazu wird eine Jobbörse vom AV betrieben“, so Grötz.

Mit den regelmäßig erscheinenden Verbandsnachrichten „Sonnleiten-news“ sind die Absolventinnen und Absolventen über das aktuelle Geschehen an der Schule immer bestens informiert. Zudem werden regelmäßig fachliche Artikel publiziert. Die aktuellen Versuchsergebnisse der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn in den Fachbereichen Pflanzenbau, Weinbau und Kellerwirtschaft werden auf der Schul-Website den Absolventinnen und Absolventen zur Verfügung gestellt. Bei der Erweiterung des Bildungsangebotes der Fachschule war der Absolventenverband aktiv eingebunden und konnte seine Expertise für die Etablierung neuer Bildungsangebote einbringen. Nur mit dem Schulterchluss von beruflicher Praxis und Schule konnte die Weiterentwicklung der Fachschule Hollabrunn so erfolgreich vorangetrieben werden.

An der Fachschule Hollabrunn werden die Ausbildungssparten „Landwirtschaft mit Weinbau“, „Betriebs- und Haushaltsmanagement“, „Kleintierhaltung“ und der Lehrgang „Fleischverarbeitung“ geführt. Zudem werden der Vorbereitungslehrgang zur Berufsreifeprüfung sowie eine breite Palette an Kursen in der Erwachsenenbildung angeboten.

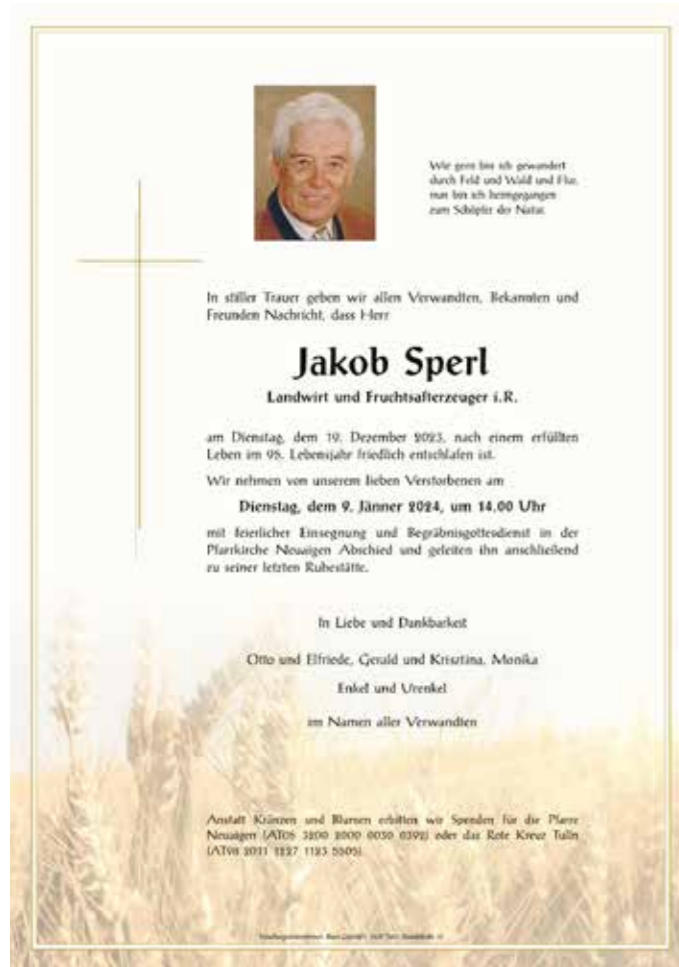


Fotos: © Jürgen Mück



## Wir trauern um ...

... den langjährigen Obmannstellvertreter und Schriftführer des Absolventenverbands der Landwirtschaftlichen Fachschule Tulln Jakob Sperl, Vorstandsmitglied und Kassaprüfer der Landwirtschaftlichen Fachschule Tulln Josef Baumüller und Ing. Ernst Resch, Fachlehrer an den Landwirtschaftlichen Fachschulen Retz und Hollabrunn.



Wie gern bis ich gewandert  
durch Feld und Wald und Flur,  
nun bis ich heimgangen  
zum Schöpfer der Natur.

In stiller Trauer geben wir allen Verwandten, Bekannten und  
Freunden Nachricht, dass Herr

**Jakob Sperl**  
Landwirt und Fruchtsaftzuckerer i.R.

am Dienstag, dem 19. Dezember 2023, nach einem erfüllten  
Leben im 95. Lebensjahr friedlich entschlafen ist.  
Wir nehmen von unserem lieben Verstorbenen am  
**Dienstag, dem 9. Jänner 2024, um 14.00 Uhr**  
mit feierlicher Einsegnung und Begräbnisdienst in der  
Pfarrkirche Neuaigen Abschied und geleiten ihn anschließend  
zu seiner letzten Ruhestätte.

In Liebe und Dankbarkeit  
Otto und Elfriede, Gerald und Krisztina, Monika  
Enkel und Urenkel  
im Namen aller Verwandten

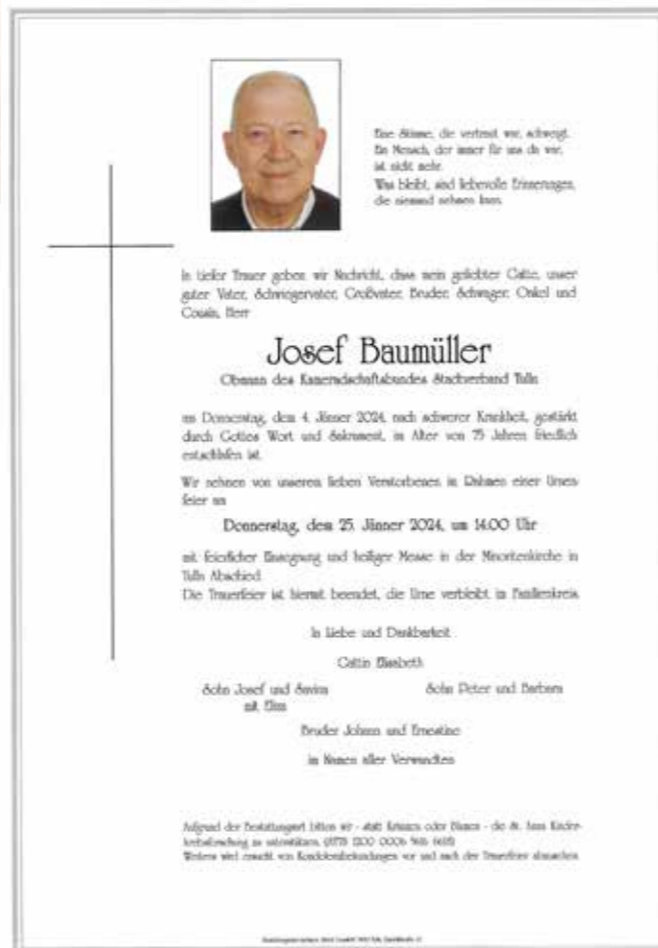
Anstatt Kränzen und Blumen erhalten wir Spenden für die Pfarre  
Neuaigen (AKO: 3809 3809 0030 0399) oder das Rote Kreuz Tulln  
(ATV: 3011 1137 1193 0509).

### Auszug aus der Trauerrede von Josef Resch, Geschäftsführer a. D. des Absolventenverbands der Landwirtschaftlichen Fachschule Tulln

Jakob Sperl hatte neben seiner beruflichen Tätigkeit und der jagdlichen Leidenschaft ein großes Verständnis und Engagement für die agrarische Bildung. Sein Herz schlug für die Landwirtschaftliche Fachschule Tulln und insbesondere für deren Absolventenverband. Unter der Obmannschaft von Friedrich Rienözl war er bereits Schriftführer und unter Obmann Ludwig Buchinger dessen Stellvertreter.

Jakob war in den 1980er Jahren der Organisator eines umfangreichen Reise- und Exkursionsprogramms. Bauernfamilien, welche üblicherweise eher selten von ihren Höfen wegkamen, öffnete er dadurch das Tor in die weite Welt. So fuhren die Absolventinnen und Absolventen unter seiner Leitung mit dem Bus der Fa. Schauerhuber nach London, in die Toskana, über die Schweiz und Frankreich (Lourdes) nach Spanien bis nach Gibraltar. Unter seiner Leitung und mit Unterstützung der KWS

ging es 1000 Meter unter die Erde in ein Kalibergwerk in Norddeutschland. Eine weitere Fahrt brachte uns über Prag in die viergeteilte Stadt Berlin. Die Spannung bei der Fahrt von der russischen in die amerikanische Zone war auch mit etwas Angst verbunden. Für Jakob begann eine Exkursion ein Jahr vorher mit der Ausarbeitung des Programms, Höhepunkt war die eigentliche Fahrt, abgeschlossen wurde diese aber erst im darauffolgenden November mit einem „Bilderabend“ bei gutem Abendessen in familiärer Atmosphäre in der LFS. Aber nicht nur für Bildungsfragen hatte Jakob ein offenes Ohr, auch für die Agrarforschung und Pflanzenzucht. Er war engagiert bei den Feldversuchen der Zuck erforschung der KWS. Der aus den einzelnen Parzellen gewonnene Zuckersaft wurde von ihm tiefgefroren, in Gefriertruhen in einem VW-Bus nach Einbeck in Norddeutschland transportiert – mit einer Nächtigung in Bayern, damit die Tiefkühltruhen wieder mit Strom versorgt werden konnten und eine Weiterfahrt ohne verdorbenen Zuckersaft möglich war.



Der Mensch, der vermisst wird, schweigt,  
für Resch, der immer für sie da war,  
ist nicht mehr.  
Was bleibt, sind lebendige Erinnerungen,  
die niemand nehmen kann.

In tiefer Trauer geben wir Nachricht, dass sein geliebter Gatte, unser  
guter Vater, Schwiegervater, Großvater, Bruder, Schwager, Onkel und  
Cousin, Herr

**Josef Baumüller**  
Obmann des Absolventenverbands der Fachschule Tulln

am Donnerstag, dem 4. Jänner 2024, nach schwerer Krankheit, gestützt  
durch Gottes Wort und Sakrament, im Alter von 75 Jahren friedlich  
entschlafen ist.

Wir nehmen von unserem lieben Verstorbenen in Dulden einer Unsen  
feier am  
**Donnerstag, dem 25. Jänner 2024, um 14.00 Uhr**  
mit feierlicher Einsegnung und heiliger Messe in der Minoritenkirche in  
Tulln Abschied.  
Der Trauerfeier ist hiermit beizusetzen, die Urne verbleibt in Tulln.

In Liebe und Dankbarkeit:  
Gattin Elisabeth  
Söhne Josef und Armin  
mit Elise  
Söhne Peter und Barbara  
Brüder Johann und Emanuel  
im Namen aller Verwandten

Anfang der Trauerfeier bitten wir um Anteilnahme oder Blumen – die wir beim Kirch-  
anfang in der Kirche abgeben (079 020 0006 940 940)  
Wir sind wie gewohnt von Kontaktaufnahmen vor und nach der Trauerfeier dankbar.



Ich bin die Auferstehung und das Leben.  
Wer an mich glaubt,  
wird leben in Ewigkeit.  
(Joh. 11,25)



Nach einem erfüllten, arbeitsreichen und von liebevoller Sorge für die  
Familie getragenen Leben ist unser unvergesslicher Gatte, Vater, Großvater,  
Bruder und Cousin, Herr

**OSR Ing. Ernst Resch**  
FS-Oberlehrer i. R., Oenologe

am Donnerstag, dem 5. Oktober 2023 gestärkt mit den heiligen  
Sakramenten im 84. Lebensjahr vom Herrn zu sich gerufen wurde.  
Bewundernswert und tapfer hat er seine schwere Krankheit getragen.

Für unseren lieben Verstorbenen wird nach feierlicher Einsegnung am  
**Donnerstag, dem 19. Oktober 2023, um 14.30 Uhr**  
ein Gottesdienst in der Stadtpfarrkirche Retz gefeiert.  
Anschließend geleiten wir ihn zur letzten Ruhestätte.

Retz, im Oktober 2023

*In tiefer Trauer und Dankbarkeit*

**Viktoria**  
Gattin

**Irmgard und Gerhard, Gerda und Walter**      **Markus und Johannes**  
Töchter und Schwiegertöchter      Enkel

*im Namen aller Verwandten*

2070 Retz, Kremserstraße 24

Entzünden Sie ein Licht unter [www.bestattung-retz.at](http://www.bestattung-retz.at)  
Bestattung Rucker, Retz - Pulkau



## Fulminanter Abend in Tracht



Foto: Das Organisationsteam rund um Anna Rohringer (10. v. l.) und David Niedermayer (12. v. l.) von der Landjugend, Anna Dommaier (8. v. r.) von den Bäuerinnen und Andreas Bauer (11. v. l.) freute sich, zahlreiche Ehrengäste beim 50. Bezirksbauernball begrüßen zu dürfen.

Mit einer Eröffnung der besonderen Art wartete der 50. Bezirksbauernball, veranstaltet von der Landjugend Hollabrunn, den Bäuerinnen Hollabrunn und dem Absolventenverband der Landwirtschaftlichen Fachschulen Hollabrunn-Tulln, auf. So tanzten gemeinsam mit den aktiven Landjugend-Mitgliedern auch ehemalige ein, was Landtagsabgeordneten Richard Hogl, der den Ball offiziell eröffnete, dazu nützte, um bei seinen Worten auf den Zusammenhalt dieser so wichtigen Organisation im ländlichen Raum hinzuweisen, einen Zusammenhalt, der bereits über Jahrzehnte anhält. Im Anschluss erwarteten die zahlreich erschienenen Ballgäste viele High-

lights: Eine Tombola sowie ein Schätzspiel garantierten tolle Preise, die Jungen Fetzer sorgten dafür, dass die Tanzfläche immer gut gefüllt war, in der Weinbar des Abschlussjahrgangs Landwirtschaft mit Weinbau der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn traf man sich zu einem gemütlichen Plausch und im Rahmen der Mitternachtseinlage traten einige der Ehrengäste gegen Landjugend-Mitglieder im Duell „klein gegen groß“ an. Viele der tanzfreudigen Besucherinnen und Besucher ließen den 50. Bezirksbauernball in der Disco ausklingen und genossen die Jubiläumsveranstaltung sichtlich.

## Diverse Klassentreffen



# Einladung zur Generalversammlung

des Absolventenverbandes der  
Landwirtschaftlichen Fachschulen Hollabrunn-Tulln

Dienstag, 5. März 2024, 18.00 Uhr  
Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

### Tagesordnung:

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



Mit Imbiss und Weinverkostung  
der Landesweingüter  
Hollabrunn und Retz

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

## „Anforderungen an den Ackerbau durch Markt und Gesellschaft - Situation und Ausblick“

Priv. Doz. Dipl.-Ing. Dr. Franz Sinabell (WIFO)

**Franz Sinabell** ist wissenschaftlicher Mitarbeiter am Österreichischen Institut für Wirtschaftsforschung WIFO, wo er im Forschungsbereich Umwelt, Landwirtschaft und Energie tätig ist. Er arbeitet zu den Themenfeldern Agrar- und Ernährungspolitik, Umwelt- und Ressourcenökonomie sowie Risikomanagement.

Von 2008 bis 2012 war er stellvertretender Direktor des WIFO. Er hält Vorlesungen an der Universität Wien und der Universität für Bodenkultur. Er ist Experte zur Beratung der Kommission zur Erarbeitung des jährlichen Berichts zur wirtschaftlichen Lage der Landwirtschaft und Vorstandsmitglied der Österreichischen Gesellschaft für Agrarökonomie.

Im Laufe seiner Karriere war er an zahlreichen nationalen und internationalen wissenschaftlichen Projekten beteiligt. In vielen Fällen war er Projektkoordinator. Zu Themen der ländlichen Entwicklung führte er Studien für die OECD, die EU-Kommission und nationale Stellen durch. Er war wissenschaftlicher Koordinator mehrerer Studien über die Auswirkungen von Programmen zur ländlichen Entwicklung in Österreich. Zuletzt koordinierte er Projekte zur volkswirtschaftlichen Bedeutung der Biomassenutzung der Landwirtschaft in Österreich und zur Zukunft der Forst- und Holzwirtschaft in Österreich. Er war auch Mitglied im Redaktionsteam zur Schutzwaldstrategie, die 2019 veröffentlicht wurde.

Aus organisatorischen Gründen wird um Anmeldung unter  
[absolventen@diefachschule.at](mailto:absolventen@diefachschule.at) oder Tel. Nr.: 02952/2133  
bis 29. Februar 2024 gebeten.

Mag. Barbara Grötz e.h.  
Geschäftsführerin

Andreas Bauer e.h.  
Obmann

Franz Ecker e.h.  
Kassier



## Einladung zur Absolventinnenfachtagung

**Mittwoch, 20. März 2024, um 9:00 Uhr in der  
Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn**

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

**Grußworte:** DI Stefan Amon BEd, Leiter der Landwirtschaftlichen Fachschule

Marlene Dachsberger (Diplomierte Pädagogin/Kinesiologin):  
*SELBSTFÜRSORGE – Die eigene Lebensmelodie finden*

*KRAUT UND RUAM –  
Bilder und Texte aus dem Weinviertel  
von und mit Rudi Weiß*

Nicht nur die Pausen zwischen den Vorträgen laden zum Genießen und Plaudern ein. Im Anschluss freuen wir uns auf einen gemütlichen Ausklang beim gemeinsamen Mittagessen.

Der diesjährige Abschlussjahrgang 2023/24 der Fachrichtung Betriebs- & Haushaltsmanagement sorgt für Gastfreundschaft und Wohlbefinden.

Die Jubiläumsjahrgänge 1963/64, 1973/74, 1983/84, 1993/94, 2003/2004 und 2013/2014 sind besonders herzlich eingeladen, bei dieser Veranstaltung ihre Klassentreffen durchzuführen!

Wir ersuchen um Anmeldung unter 02952/2133 oder [absolventen@diefachschule.at](mailto:absolventen@diefachschule.at).

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

Wir erlauben uns höflichst, für den Besuch der Absolventinnenfachtagung samt Mittagessen € 25,- zu verrechnen. Jubiläumsjahrgänge zahlen € 20,-.

### Information zum Datenschutz

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

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

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

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

## AUS DER SCHULE

### Nachhaltige „NÖ Schatzkiste“ für Schmankerl der NÖ Landesgüter



Foto (v. l. n. r.): Kellermeisterin Judith Hartl, Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister und PSZ-Geschäftsführer Peter Binder mit den neuen NÖ Schatzkisten (© Jürgen Mück)

Die Direktvermarktung spielt an den Landesgütern der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen eine immer größere Rolle. Neben den vielfach prämierten Landesweinen erfreuen sich die selbst erzeugten Spezialitäten regen Zuspruchs. Seit Kurzem sind die Schmankerl in einer adäquaten Holzkassette – der sogenannten „NÖ Schatzkiste“ – erhältlich, die in der Arbeitstrainingsstätte des Psychosozialen Zentrums (PSZ) in Schiltern hergestellt wird.

„Die Kooperation der Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs mit dem Psychosozialen Zentrum in Schiltern besitzt Vorbildwirkung. Denn die ansprechenden Geschenkboxen aus Holz werden unter gemeinnützigen Bedingungen hergestellt“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Zudem ist die Verwendung des nachwachsenden Rohstoffes Holz ein Zeichen für den Klimaschutz. Dass nun die ‚NÖ Schatzkiste‘ unter sozialen Bedingungen hergestellt wird, ist ein weiterer Benefit dieser Zusammenarbeit“, so Teschl-Hofmeister.

„Wir waren schon länger auf der Suche nach einer passenden Verpackung für die selbst erzeugten Schmankerl der NÖ Landesgüter. Daher sind wir sehr glücklich mit

dem Psychosozialen Zentrum einen adäquaten Partner gefunden zu haben, der die Geschenkboxen zu umweltfreundlichen und gleichermaßen sozialen Standards herstellt“, freut sich Judith Hartl, die für die landesweite Direktvermarktung der NÖ Landwirtschaftsschulen verantwortlich zeichnet. „Die kleine ‚NÖ Schatzkiste‘ bekommt man ab einem Einkauf von Produkten der NÖ Landesgüter im Wert von 100,- Euro und die große ‚NÖ Schatzkiste‘ gibt es ab 150,- Euro gratis dazu. Einkaufsmöglichkeiten gibt es direkt in den Hofläden der Fachschulen oder im Webshop [www.noelandesweingueter.at](http://www.noelandesweingueter.at)“, so Kellermeisterin Hartl.

„Das Psychosoziale Zentrum Schiltern verfolgt das Ziel psychisch kranke Personen in den Arbeitsmarkt wieder zu integrieren. In der Holzwerkstatt, dem Herzstück des Arbeitstrainingszentrums, gelingt dies sehr gut, weil hier handwerklich eine sinnstiftende Tätigkeit ausgeführt wird“, betont Peter Binder, Geschäftsführer des Psychosozialen Zentrums Schiltern. „Unser neuestes Produkt, die ‚NÖ Schatzkiste‘, wird aus Holzabfällen hergestellt, die wir von Zimmerei-Betrieben der Region kostenlos zur Verfügung gestellt bekommen. Zumeist handelt es sich um heimisches Fichtenholz“, so Binder.

**Aktuelle Jobangebote finden**

**Sie auch auf unserer Homepage**





## Zeit danke zu sagen

Das bereits traditionelle Martiniloben und Erntedankfest der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn (LFS) lockten auch heuer wieder viele aktive und ehemalige Lehrkräfte und Bedienstete, vor allem aber Freunde und Unterstützer der Schule zu einem gemütlichen Beisammensein, das auch dazu genutzt wurde, auf Vergangenes zurückzublicken, danke zu sagen und im Anschluss die von Stadtpfarrer Eduard Schipfer gesegneten Jungweine der Landesweingüter Hollabrunn und Retz zu verkosten. Stefan Amon, interimistischer Leiter der LFS, freute sich, so viele Besucherinnen und Besucher, darunter auch zahlreiche Ehrengäste, willkommen heißen zu dürfen, und dankte in seinen Worten vor allem Direktor Rudolf Reisenberger, der ihm bei seinem Pensions-

antritt eine tolle Schule übergeben hat, die derzeit von so vielen Schülerinnen und Schülern wie noch nie besucht wird. Amon unterstrich die hervorragende Arbeit aller, die zum Florieren der Schule beitragen, und blickte exemplarisch auf einige Highlights des vergangenen Jahres zurück. Den Höhepunkt des Abends stellten schließlich die Jungweinsegen sowie die Präsentation der Jungweine dar, denen von Kellermeister Leopold Wurst und Weinbaulehrer Hannes Roch eine hervorragende Qualität bescheinigt wurde. Davon überzeugten sich die Gäste beim hervorragenden schuleigenen Martinigansl. So klang ein geselliger Abend gemütlich aus, der auch dazu genutzt wurde, bereits Pläne für das nun kommende Jahr zu schmieden.



Foto: Stefan Amon (r.), Hannes Roch (4. v. r.) und Leopold Wurst (5. v. r.) stießen mit Pfarrer Eduard Schipfer (3. v. r.) und vielen Ehrengästen, darunter Abteilungsleiter Helmuth Sturm und Landtagsabgeordneter Richard Hogl (v. l.), mit einem Achterl Jungwein an – Mahlzeit! (© Karin Zenger)

## Weiterbildungsmöglichkeiten für Absolventinnen und Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschulen NÖ präsentiert

An der Fachschule Pyhra (Bezirk St. Pölten) wurden die Weiterbildungsmöglichkeiten für Absolventinnen und Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich präsentiert. Rund 600 Schülerinnen und Schüler, natürlich auch jene aus der LFS Hollabrunn, nahmen an der Veranstaltung teil. Dabei lautete das Motto „Chancen.reich – check' deine Möglichkeiten“.

„Nach dem Abschluss der Fachschule gibt es eine Vielzahl an attraktiven Weiterbildungsmöglichkeiten direkt an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich. Diese führen großteils in einem Jahr zum Lehrabschluss und somit einem zweiten Beruf“, betont

LAKO-Leiterin Martina Piribauer, Moderatorin der Veranstaltung. „Die Jugendlichen wurden von den jeweiligen Schulen eingehend über die Ausbildungsmöglichkeiten informiert und es gab auch genügend Zeit, um ein persönliches Gespräch zu führen“, so Piribauer, die Organisatorin der Veranstaltung.

Darüber hinaus besteht für die Absolventinnen und Absolventen die Möglichkeit einen dreijährigen Aufbaulehrgang an Höheren Schulen zu machen. Auch Vertreterinnen und Vertreter dieser Bildungsanstalten waren vor Ort, um Information aus erster Hand zu geben. Die Fachbereiche sind hier etwa Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Elementarpädagogik und Tourismus.

### Weiterbildungsmöglichkeiten an LFS NÖ

Fleischerei: LFS Hollabrunn  
Zimmerei: LFS Edelhofer und LFS Hohenlehen  
Tischlerei: LFS Edelhofer und LFS Hohenlehen  
Metallbearbeitung: LFS Warth  
Sozialbetreuungsberufe (SOB) mit Green Care: LFS Edelhofer, LFS Mistelbach, LFS Warth  
Betriebs- und Dorfhelferinnen sowie -helfer: LFS Gießhübl  
Weinmanagement: LFS Krems  
Berufsreife-Vorbereitungslehrgang: LFS Hollabrunn und LFS Gießhübl

Landwirtschaftliche Berufsschule: LFS Edelhofer  
Meisterausbildung: NÖ Landwirtschaftskammer, NÖ Lehrlings- und Fachausbildungsstelle

### Externe Weiterbildungsmöglichkeiten: Dreijährige Aufbaulehrgänge an Höheren Schulen

Landwirtschaft: Francisco Josephinum Wieselburg und Raumberg-Gumpenstein  
Forstwirtschaft: Bruck an der Mur  
Elementarpädagogik: Wien  
Tourismus: Retz

## Landwirtschaftliche Fachschulen und Landwirtschaftskammer forcieren fachliche Zusammenarbeit in der Weiterbildung

An der Landwirtschaftskammer in St. Pölten fand das zweite Vernetzungstreffen von Vertreterinnen und Vertretern der NÖ Landwirtschaftskammer und der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen statt. Dabei stand vor allem die Kooperation im Bereich der fachspezifischen Weiterbildung im Mittelpunkt. Künftig wird im agrarischen Bildungsbereich noch stärker auf die Zusammenarbeit von Schule und Beratung gesetzt.

„Durch die enge Kooperation können Ressourcen und Fachkenntnisse effizienter eingesetzt werden, um die Ausbildung und Weiterbildung im Bereich der Landwirtschaft zu stärken. Synergien werden somit genutzt und Kräfte gebündelt, um den Wissenstransfer zu fördern“, betonen LAKO-Leiterin Martina Piribauer und LFI-Bildungsmanager Martin Zauner, welche die Veranstal-

tung federführend organisierten. „Zudem findet gerade im Bereich der Fachschulen und der Landwirtschaftskammer ein Generationswechsel statt. Daher ist es wichtig, dass sich neue Lehrkräfte sowie Beraterinnen und Berater kennenlernen und austauschen, um innovative Projekte im Bildungsbereich zu entwickeln und umzusetzen“, so LAKO-Leiterin Piribauer und LFI-Bildungsmanager Zauner.

Über die wesentlichen Fachbereiche der Land- und Forstwirtschaft wie Pflanzenbau, Nutztierhaltung, Weinbau, Obstbau, Gemüsebau, Waldwirtschaft, Betriebswirtschaft, Landtechnik, Ernährung, Green Care, Direktvermarktung und Agrarkommunikation gab es einen regen Austausch. Rund 60 Personen nahmen an dem Vernetzungstreffen teil.



Foto (v. l. n. r.): LFI-Bildungsmanager Martin Zauner, LAKO-Leiterin Martina Piribauer, Kammerdirektor Franz Raab, Schulinspektorin Agnes Karpf-Riegler, LK-Bildungs-Abteilungsleiterin Elfriede Schaffer und Landesgüterdirektor Erhard Kührer (© Jürgen Mück)



## Europa Exkursion nach Barneveld, NL

Zeitraum: 23.10.2023 – 27.10.2023

Teilnehmer: Isabel Mang, Johann Kitzler, Tobias Moser, Bernhard Froschauer

Die Reise führte uns zum Aeres College in Barneveld, rund 50 km vor Amsterdam, das von etwa 2.000 Schülern besucht wird. Mit insgesamt 10.000 Schülern an fünf Standorten in den Niederlanden bietet das College eine breite Vielfalt an Ausbildungszweigen, wobei die Kleintierhaltung am Standort Barneveld einen bedeutenden Platz einnimmt.

Der erste Tag begann mit dem Beobachten des Schulstarts um 9:15 Uhr, wobei Schüler bereits vorher für die Pflege der Tiere zuständig waren. Die Exkursion führte uns zum "Aeres Hippies Center", einem beeindruckenden Ort mit modernen Werkstätten und erstklassiger technischer Ausstattung. Besonders faszinierend waren die Hufschmiedehalle und die Vielfalt der Tierhaltung. Das Aeres College selbst präsentierte sich in campus-ähnlicher Anordnung mit modernen Gebäuden. Sauberkeit wird durch klare Regeln gewährleistet, und das Rauchverbot wird strikt eingehalten. Eine Futterzubereitungsanlage sowie der Geflügelstall und die Insektenzucht gaben Einblicke in die breite Palette landwirtschaftlicher Aktivitäten.

Ein Rinderbetrieb mit Melk- und Fütterungsrobotern war das letzte Ziel des Tages. Die Kreuzung der Kühe und innovative Methoden in der Silagebereitung beein-

druckten ebenso wie die Diskussion über aktuelle Themen wie die Reduktion der Tierhaltung und die Wolfsdiskussion in den Niederlanden.

Besonders erwähnenswert war die Teilnahme an einem Jour-Fix des Tierhaltungsdepartments mit der Möglichkeit zum Austausch und zur Vernetzung. Es wurde auch ein Besuch in Österreich für das Jahr 2024 vereinbart. Der Besuch des Farm Aereas der Aeres Gruppe in Dronten enthüllte eine beeindruckende Hochschule, landwirtschaftliche Betriebe und praxisorientierte Ausbildung. Die Vielfalt der Ställe und die Nutzung als Versuchsställe bieten den Studierenden tiefe Einblicke in die Agrarwissenschaften.

Ein weiterer Höhepunkt war der Besuch eines biologisch bewirtschafteten Betriebs mit Fleckvieh Milchkühen. Die Diskussion mit dem Bewirtschafter offenbarte interessante Herausforderungen in der Fütterung und Milchproduktion.

Der letzte Tag begann mit dem Besuch des geografischen Mittelpunkts der Niederlande, gefolgt von einem Besuch im niederländischen Geflügelmuseum in Barneveld, das die Geschichte und Entwicklung der Geflügelwirtschaft in den Niederlanden präsentiert.

Die Reise endete mit einem Besuch des Mittelaltermuseums De Bergkamp und des imposanten Koopelpoort in Amersfoort. Ein spontaner Abstecher nach Amsterdam rundete das Programm ab, obwohl das Anne-Frank Museums leider überbucht war.



Fotos © Isabel Mang



Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.



## Trauben von Retz für Retz



Foto: Florian Hanousek, Daniel Wöhler, Stefan Lang, Andreas Frank, Stefan Amon und Leopold Wurst (v. r.) freuen sich über die hohe Qualität der Trauben für den Retzer Stadtwein. (© LFS Hollabrunn)

Reges Treiben herrschte am Altenberg in Retz, als die Trauben für den Retzer Stadtwein, den Weinviertel DAC Rathaus, gelesen wurden. Auch Bürgermeister Stefan Lang und Tourismusstadtrat Daniel Wöhler griffen zur Schere und ernteten gemeinsam mit dem interimistischen Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn, Stefan Amon, Weinbaulehrer Florian Hanousek, dem Kellermeister des Landesweinguts (LWG) Retz, Leopold Wurst, sowie seinen Mitarbeitern die kostbaren Früchte. Hanousek strich die diesjährigen Bedingungen für eine hohe Qualität hervor und verwies auf die Niederschläge zum richtigen Zeitpunkt, genü-

gend Sonnenstunden sowie den Einsatz des Teams des LWGs Retz, die sich in einem hervorragenden Wein widerspiegeln werden.

Lang und Amon betonten die gute Zusammenarbeit zwischen der Stadtgemeinde Retz und der LFS Hollabrunn und die sich daraus ergebenden Synergien. So erwerben die Schülerinnen und Schüler der Fachschule Kompetenzen im Weinbau vom Rebschnitt über die Ernte bis zur Abfüllung, während gleichzeitig mit dem Stadtwein ein Kulturgut sowie Werbeträger für die Region geschaffen wird.

## Neue Tierpfleger kommen aus der LFS Hollabrunn

Groß war die Freude bei zahlreichen Absolventinnen und Absolventen der Fachrichtung Kleintierhaltung der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn nach der positiv absolvierten Lehrabschlussprüfung zum\*r Tierpfleger\*in. Hatte die erfolgreiche Crew die Fachschule bereits mit dem Abschluss als Facharbeiter\*in verlassen, setzte sie jetzt noch eines drauf und die jungen Erwachsenen dürfen sich nun auch Tierpfleger\*innen nennen, haben sie doch beide Teilprüfungen der Lehrabschlussprüfung bestanden. Als solche führen sie alle Tätigkeiten durch, die im Rahmen der Betreuung und der Zucht und Aufzucht von Tieren beispielsweise in Zoos, in Forschungsinstituten, in Labors, in Tierkliniken und Tierheimen anfallen. Ihre Arbeit umfasst also die Pflege, Fütterung und Gesunderhaltung der ihnen anvertrauten Tiere.



Foto: Sieben der neuen Tierpfleger\*innen aus der LFS Hollabrunn freuen sich über ihren Erfolg. (© LFS Hollabrunn)



## Schulheurerig war voller Erfolg

Sichtlich zufrieden zeigten sich die Schülerinnen und Schüler sowie die Lehrkräfte der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn, als sie nach vier überaus erfolgreichen Heurigentagen die Tür des Heurigenlokals schlossen und Bilanz zogen. Im Rahmen einer Projektwoche der 2. Jahrgänge Landwirtschaft mit Weinbau und Betriebs- und Haushaltsmanagement wurde dem Schulheurerigen der LFS wieder Leben eingehaucht, was viele zufriedene Gäste mit ihrem Besuch honorierten. Eingeteilt in fünf Gruppen, waren immer andere Schülerinnen und Schüler für andere Bereiche verantwortlich. So musste am Vormittag das Heurigenlokal gereinigt werden, sodass danach alle Vorbereitungen im Küchen- und Schankbereich erledigt werden konnten, bevor am Abend für das Service- und Küchen-

team der Startschuss fiel. Dabei war besonders schön zu beobachten, wie Schülerinnen und Schüler über sich hinauswuchsen und die Gäste mit vielen Schmankerln, großteils aus eigener Produktion, verwöhnten. Der interimistische Direktor Stefan Amon, Abteilungsvorstand Wolfgang Funder und die Klassenvorstände Florian Hanousek und Christina Bauer betonten die durch dieses Projekt gelebte Praxisnähe der schulischen Ausbildung und zeigten sich überzeugt davon, dass gerade bei solchen Projekten der Kompetenzzuwachs bei den Jugendlichen ein enorm hoher ist. Schlussendlich waren sich alle, Schülerinnen und Schüler, Lehrkräfte und die Besucherinnen und Besucher, einig, dass das wohl nicht die letzte Projektwoche dieser Art war.



Foto: Abteilungsvorstand Wolfgang Funder blickt gemeinsam mit Lorenz Mucha, Leon Ehrentraut und Lara Razenberger (v. l.) auf ein erfolgreiches Heurigenprojekt zurück. (© Jürgen Mück)

## Als Heimhelferin ausgebildet

Dort zu helfen, wo es am meisten gebraucht wird, ist das Credo der Schülerinnen der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn, die die Prüfung zur Heimhelferin, die heuer zum ersten Mal stattfand, erfolgreich gemeistert haben. Heimhelferinnen und Heimhelfer unterstützen hilfsbedürftige Menschen aller Altersstufen im Alltag, beispielsweise im Haushalt oder bei der Körperpflege. In der LFS Hollabrunn ist der Heimhilfeunterricht in den regulären Unterricht eingebettet und wird

sowohl von Gastlehrkräften als auch von Lehrkräften der Schule abgehalten. Darüber hinaus müssen zwei Praktika von den Schülerinnen und Schülern absolviert werden, eines im stationären, eines im mobilen Bereich. Nach dem positiven Abschluss der theoretischen und praktischen Ausbildung kann zur Prüfung angetreten werden. Die nun fertigen Heimhelferinnen der LFS Hollabrunn freuen sich auf ihre Tätigkeit, ihnen wird es an Jobmöglichkeiten bestimmt nicht mangeln.



Foto: Lehrgangleiter DGKP Johannes Rieder und Klassenvorständin Petra Blauensteiner BEd (v. r.) freuen sich gemeinsam mit den Gastlehrerinnen Sonja Gartner MSc (5. v. r.) und Tamara Brussmann MSc (3. v. l.) über die erfolgreich abgelegten Prüfungen zur Heimhilfe. (© LFS Hollabrunn)

## Große Nachfrage an Zusatzausbildung „Kinderbetreuung“ an den NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen

Im Zuge der größten familienpolitischen Initiative des Landes Niederösterreich, der blau-gelben Betreuungsoffensive, werden neben rund 600 Pädagoginnen und Pädagogen bis 2027 auch bis zu 1.750 Betreuerinnen und Betreuer benötigt. An acht Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) in Niederösterreich wird den Schülerinnen und Schülern der Fachrichtung „Betriebs- und Haushaltsmanagement“ auch die Ausbildung „Kinderbetreuung“ angeboten. Das Bildungsangebot wird von den Jugendlichen sehr gut angenommen.

„Die Kinderbetreuung stellt für viele Schülerinnen und Schüler ein attraktives Ausbildungsangebot dar. Schließlich schlossen in den letzten drei Schuljahren bereits rund 400 Jugendliche diese Zusatzqualifikation ab. Derzeit befinden sich knapp 200 junge Menschen in Ausbildung“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister. „Dieses Bildungsportfolio der Landwirtschaftlichen Fachschulen stärkt primär landwirtschaftliche Betriebe und sichert die Produktion regionaler Lebensmittel, unterstützt aber gleichzeitig den Ausbau der Kinderbetreuung in unserem Land. Die Absolventinnen und Absolventen können mit ihrer Ausbildung somit etwa in den landwirtschaftlichen Familienbetrieb einsteigen und, wenn sie es wollen, gleichzeitig in einem Kindergarten oder in der Nachmittagsbetreuung als Kinderbetreuerinnen oder -betreuer arbeiten“, so Teschl-Hofmeister. Auch an der LFS Hollabrunn wird die Ausbildung „Kinderbetreuung“ geführt.



Foto: Jahrgangleiterin Sabine Artes (r.) freut sich, dass Lena Feuchtenhofer, Emily Kunrath, Ines Vonmetz (2. R. v. l.), Sophie Führer und Marlies Seelhofer (1. R. v. l.) die Ausbildung zur Kinderbetreuerin in Angriff genommen haben und heuer abschließen werden. (© Jessica Neubauer)



## LT-Exkursion der Bäuerinnen- und Bauernschule

Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer der Bäuerinnen- und Bauernschule unternahmen eine spannende Landtechnik-Exkursion, bei der die Ernte von Herbstkulturen im Fokus stand.

Als erstes Ziel stand die Besichtigung einer Rübenerntemaschine des Maschinenringes am Programm. Dabei wurde die Technik dieser leistungsstarken und beeindruckenden Maschinen genau erklärt. Dann ging es weiter zur Helenental Kellerei nach Röschitz, wo uns Kellermeister Ludwig Wally durch den Betrieb führte. Dabei konnten wir die Anlieferung, die Verarbeitung und die Kellertechnik besichtigen. Danach konnten wir

einer Lesemaschine vom Maschinenring beim Einsatz zuschauen.

Weiter ging es mit dem Thema Kürbis. Wir besichtigten sowohl die Erntetechnik, als auch die Trocknungsanlage in Dallein.

Danach besuchten wir die Firma APV in Dallein. Hier wurde uns die Produktion von Pflege-, Streu- und Sätechnik sehr eindrucksvoll präsentiert.

Bei der Heimfahrt konnten wir noch einen Kartoffelroder beim Arbeitseinsatz besichtigen.

Wir bedanken uns bei allen Partnern, die diese sehr gelungene und kompakte Exkursion ermöglicht haben.



## Besuch vom Psychosozialen Zentrum

Am 23.11.2023 war das Psychosoziale Zentrum Hollabrunn bei den Schülerinnen und Schülern der 3 BHM zu Gast. Zwei Betreuerinnen haben gemeinsam mit ihren Klienten an einer Führung durch die KT teilgenommen. Anschließend führten die Schülerinnen und Schüler durch einen Stationenbetrieb im Garten. An sechs verschiedenen Punkten konnten die Klienten mit Pflanzen oder Produkten aus dem Garten in Kontakt kommen. Im Folientunnel erklärten die Schülerinnen und Schüler die Kultur von Wintergemüse und seine Verwendung. Die Wintersalate konnten dann gemeinsam verkostet werden. Weitere Stationen waren im kreativen Bereich angesiedelt. Zum Abschluss wurde ein gemeinsames Bild als Andenken an den Besuch gestaltet. Die Schülerinnen und Schüler wurden im Rahmen des Green Care Schwerpunkts auf ihre Betreuungsarbeit bei den Stationen vorbereitet. Für die Schülerinnen und Schüler war der Besuch der Gruppe eine interessante und wertvolle Erfahrung.



Foto: Die beiden Betreuerinnen Silvia Schneider und Susanne Doppelinger ließen sich von den Schülerinnen des 3. Jahrgangs Betriebs- und Haushaltsmanagement den Garten der LFS Hollabrunn zeigen. © LFS Hollabrunn

## LFS Hollabrunn beim NÖ Jungzüchter-Championat erfolgreich

Beim traditionellen Jungzüchter-Championat in der Berglandhalle bei Wieselburg waren auch zahlreiche Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn vertreten und konnten mit Gruppensiegen sowie Typsiegen überzeugen. Der Bewerb fand im Rahmen der „9. Holstein und Brown Swiss Schau“ des NÖ Rinderzuchtverbandes statt.

Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister gratulierte den frisch gekürten Champions: „Die praxisorientierte Nachwuchsarbeit an den NÖ Landwirtschaftsschulen ist die Basis für die späteren Züchterinnen und Züchter, die bei diesem Wettbewerb wertvolle Erfahrungen sammeln konnten. Die beeindruckende Arbeit der Jugendlichen mit den Tieren zeigt, dass die Landwirtschaft auch in Zukunft in guten Händen ist.“

„Die intensiven Vorbereitungen bei der Tierauswahl, dem Vorführen und dem Styling der Tiere haben sich bezahlt gemacht, denn die Leistungen unserer Schülerinnen und Schüler waren großartig. Dabei bewiesen die Jungzüchterinnen und Jungzüchter viel Gespür und Einfühlungsvermögen im Umgang mit den Tieren“, be-

tonte Organisatorin Bianca Maron, Fachlehrerin an der LFS Hollabrunn. „Für die angehenden Zucht-Profis bot der Wettbewerb ein passendes Forum, um ihre praktischen Fertigkeiten zu präsentieren“, so Tierzuchtlehrerin Maron.

Die Schülerinnen und Schüler zeigten sich begeistert von der Veranstaltung und berichteten von ihrem Einsatz: So wurden die Tiere gleich nach der Ankunft in der Berglandhalle gewaschen, um dann am nächsten Tag in der Früh gestylt zu werden. Damit sie sich in der ungewohnten Umgebung wohlfühlen und alles kennenlernen, wurde auch mit ihnen trainiert. Besonders stolz waren die Schülerinnen und Schüler auf ihre Erfolge, die sie im Laufe des Championats erreichen konnten. Schlussendlich freuten sie sich über zwei Gruppensiege, zwei Gruppensiege Reserve, zwei Typsiege und einen Typsiege Reserve.

Zurück in Hollabrunn nehmen die Jungzüchterinnen und Jungzüchter nun die Trainingsarbeit mit den Kalbinnen der Schule wieder auf, damit ein neuerliches großartiges Ergebnis beim nächsten Bewerb garantiert ist.





## Juniorfirmen legen los

Gleich drei Juniorfirmen starteten an der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn ihren Verkauf der selbst hergestellten Produkte. Die Firma des 3. Jahrgangs Betriebs- und Haushaltsmanagement setzt dabei auf ein umweltfreundliches Erzeugnis. So werden von „Seed Greets“ Grußkarten auf nachhaltige Weise hergestellt, es werden nämlich ausschließlich recycelte Materialien verwendet. Außerdem halten die Jubiläums- und Geburtstagskarten eine Überraschung bereit: Im selbstgeschöpften Papier der Karten sind Blumen-samen enthalten. Die Schülerinnen und Schüler des Abschlussjahrgangs der Fachrichtung Kleintierhaltung wollen mit ihrem Produkt ein Stück Natur in die Häuser der Konsumentinnen und Konsumenten bringen



und diese möglicherweise sogar für die Terraristik begeistern. Ihre Juniorfirma „ver-moost & so“ entwickelte kleine Ökosysteme in dekorativen Gläsern, von denen manche auch von Asseln bewohnt werden können. Dabei sind der Kreativität bei der Produktion keine Grenzen gesetzt. Für die Herstellung werden ausschließlich Naturmaterialien wie Moos, Steine, Holz, Pflanzen sowie eine Mischung aus Kokoshumus und Gartenerde verwendet. Dem kulinarischen Genuss widmet sich die Juniorfirma des 3. Jahrgangs Landwirtschaft mit Weinbau, „Henkele's“, die Rothirschgeselchtes im Rotweingelege und Hirschragout auf den Markt bringt. Dafür wurde der Hirsch, der aus biologischer Gatterhaltung stammt, in Rotwein eingelegt und danach warm geselcht.



Ein Teil des Rothirsches wurde zu delikatem Ragout verarbeitet. Bei der Zubereitung des Ragouts wurden lokale Zutaten genutzt und an die wilde Note des Hirsches angepasst. Für alle drei Firmen wurden, wie in der Unternehmensführung üblich, von den Schülerinnen und Schülern zunächst eine Marktanalyse sowie ein Businessplan zu ihrer Geschäftsidee erstellt und ein Marketingkonzept für die Juniorfirma entwickelt. Ebenso gilt es nun die Buchhaltung zu führen und abschließend eine Bilanz samt einem Geschäftsbericht zu erstellen. „Die Juniorfirma wird jährlich als fächerübergreifendes Projekt für ein Schuljahr in der LFS Hollabrunn geführt“, so Fachlehrerin Martina Mayerhofer, die gemeinsam mit ihren Schülerinnen und Schülern optimistisch auf ein erfolgreiches Verkaufsjahr blickt.



## Weihnachtspaket-Aktion



Die erste Aktivität unseres Landjugend-Schulsprengels war die Weihnachtspaket-Aktion „Hoffnung und Freude“. Unsere Schülerinnen und Schüler organisierten selbstständig die Überraschungen für die Kinder und Jugendlichen. Die Pakete werden in der Ukraine viel Freude und Hoffnung zu Weihnachten schenken - in einer der wohl bedrückendsten Situationen im Leben der Jugendlichen.



## Weichen wurden im Landjugend-Schulsprengel Hollabrunn neu gestellt



Am 6.11.2023 wurde der neue Vorstand des Landjugend-Schulsprengels gewählt. Rund 20 Mitglieder trafen sich, um das Vorstandsteam zu wählen und ihre Funktionäre und Funktionärinnen mit der Führung des Vereins zu betreiben.

Wir dürfen der Leitung des Schulsprengels Martina Summerauer und Kevin Lager gratulieren und wünschen euch viel Motivation und Tatendrang beim Umsetzen eurer Aktivitäten.

Nach der Generalversammlung ist vor der ersten Vorstandssitzung. Am darauffolgenden Tag besprach sich der neu gewählte Vorstand zur ersten Planungssitzung. Dabei wurde neben vielen kommenden Veranstaltungen, Ausflügen und Seminaren auch die Aktion „Hoffnung und Freude“ geplant.

## Alle Jahre wieder ...

In unserer Region wird die Ankunft des Martinstags nicht nur mit Laternenumzügen in den Kindergärten gefeiert, sondern auch mit einer traditionsreichen kulinarischen Praxis: der Martinigänseschlachtung.

An unserer Schule mittlerweile zur lieb gewonnenen Tradition geworden, findet diese Schlachtung im Rahmen des praktischen Unterrichtes mit dem Abschlussjahrgang der Landwirtschaft statt.

Die Gänse stammen aus schuleigener Freilandhaltung. Die Schlachtung wird jährlich seitens der Amtstierärztin überwacht und begleitet, da vor allem in Hinblick auf Tierschutz bei der Schlachtung eine besondere Verantwortung bei uns als Lehrbetrieb liegt. Die Schülerinnen und Schüler erlernen im Rahmen der traditionellen Gänseschlachtungen nicht nur den Vorgang der Betäubung und Schlachtung kennen, sondern ebenso alle weiteren erforderlichen Arbeiten wie Rupfen und Aus-

nehmen, damit am Ende des Tages ein schmackhafter Gänsebraten auf den Tellern landen kann.

Begleitende Veranstaltung zu unserer jährlichen Martinigänseschlachtungen ist das „Ganslessen“ an der LFS, bei dem Mitarbeiter und pensionierte Mitarbeiter sowie Freunde unseres Hauses zusammenkommen und ein stimmungsvolles Fest feiern, bei dem auch der Jungwein getauft und der Ernte gedankt wird.

Die Martinigänseschlachtungen ist demnach nicht nur ein Fest für Feinschmecker, sondern auch eine Gelegenheit für die Gemeinschaft, zusammenzukommen und die Traditionen unserer Region zu pflegen.

In einer Welt, die sich ständig wandelt, bietet die Tradition der Martinigänseschlachtungen an der LFS Hollabrunn eine Gelegenheit für Jung und Alt Brauchtum zu pflegen, Handwerk zu beleben und so Momente der kulturellen Wertschätzung zu schaffen. Alle Jahre wieder ...





## Neues aus der Kleintierhaltung

Am liebsten würde man selbst noch einmal Schüler:in sein bei all den fachspezifischen Lerngelegenheiten und Experten-Inputs im Unterrichtsgeschehen! Ein Dauerbrenner sind mittlerweile die 2KT-Praxisunterrichtseinheiten im Tiergarten Schönbrunn, im Verhaltens- und Trainingslehre Unterricht sind die Trainingsprojekte mit den unterschiedlichsten Schultieren in der 2KT gestartet und die 4KT beweist ihr Können bei der Erstellung von Trainingsratgebern für gezielte Problemstellungen im Hundetraining. Schon zum zweiten Mal bereicherte die temporäre Esel-Gruppe von Gitti Rametsteiner unseren Unterricht und die Ausbildung im A<sup>3</sup>-Kurs. Aus seinem Praktikum im Aquarium Berlin konnte Niklas aus der 4KT neue Hornkorallen-Ableger aus der Gattung Pseudoplexaura mitnehmen und überließ diese der Schule für das große Meerwasserbecken. In der Ordination Dr. Plattner wird fleißig untersucht, behandelt und operiert. In der Tiergestützten Arbeit im Unterricht der KT und BHM ist gut ein Drittel der Besuche und Besuchsdienste von und bei unseren Kooperationspartnern inklusive Vor- und Nachbereitung bereits erfolgt.

Unsere im Mai eingestellten Arbeitspferde sind ebenfalls bereits voll im Unterrichtseinsatz. So lernen die Schüler:innen neben der Pflege der beiden großen Pferde auch korrektes Anschnüren, Einspannen in die Kutsche und das Führen der Pferde am Langzügel für den Arbeitseinsatz. Im Rahmen eines der oben erwähnten Trainingsprojekte wird auch bereits Holz gerückt. Die beiden Noriker Helmi und Fauni zeigen sich dabei wohlherzogen, ruhig und fleißig.

Die Lehrwerkstätte für den Labortierkunde-Unterricht in der 4. Klasse wurde gemeinsam mit den Schülern aufgeräumt, gesäubert und mit neuem Equipment ausgestattet. Nun sind schon die ersten Routine-Praxiseinheiten erfolgt und einige Trainingsvideos zum Thema Um- und Absetzen fertiggestellt. Gemeinsam mit Exkursionen und Gast-Vorträgen aus universitärer und privater Forschung trägt dieser, heuer zum ersten Mal im Regel-Lehrplan verankerte, Unterrichtsgegenstand zur umfassenden Ausbildung in der Tierpflege und zur Vorbereitung auf diese spezialisierte Mangel-Berufssparte bei.

Die vorbereitenden Umbauarbeiten von Ralph Huemer und der 4KT für unsere beiden Zwergseidenäffchen sind nun abgeschlossen und kurz vor den Weihnachtsferien konnten die beiden Krallenäffchen vom Tierschutz Austria bei uns einziehen. Die Eingewöhnungsphase wird ein wenig Zeit in Anspruch nehmen, während der die beiden Geschwister-Äffchen systematisch an ihre neue Umgebung gewöhnt werden. Erst in weiterer Folge werden sie dann in ein gezieltes Trainingsprogramm aufgenommen.

Aquaristik verkehrt herum erfolgte im November beim Abbau des Speisesaal-Aquariums, das aufgrund fortgeschrittener Alterserscheinungen, der schlechten Wartbarkeit und aus Platzmangel in Stücken abtransportiert wurde. Mit ein wenig Wehmut wurde dabei die ein oder andere Anekdote von den Piranhas oder den Asiatischen Blutstrichbarben erzählt, die viele Jahre in

diesem Aquarium bewundert wurden.

Auch vier Lehrerkollegen aus Finnland konnten sich einen ganzen Tag lang von der Vielfalt und dem hohen Niveau des theoretischen und praktischen Unterrichtes in geballter Form überzeugen.

Zum Ganslessen Anfang November hatten wir heuer unter anderem Besuch von Dominik Eigenbauer und unseren Absolventinnen Carola Wannemacher und Iris Nemetschek aus dem Tiergarten Schönbrunn und Günther Mayerl, dem Geschäftsführer von Green Care Österreich, der heuer auch den Vorsitz bei den Abschlussprüfungen in der KT übernehmen wird.

Bei einem Besuch der Wirtschaftskammer Österreich, vertreten durch Andreas Popper, Vorsitzender des Österreichischen Zoofachhandels der WKÖ, und Günter Daxböck, Vorsitzender des Niederösterreichischen Zoofachhandels der WKNÖ, machten die Vertreter des Handels auf den Facharbeitskräfte-Mangel in den tierbezogenen Wirtschaftssparten aufmerksam, betonten den Bedarf an gut ausgebildeten Zoofachhändlern und bekräftigten den Wunsch nach mehr Praktikanten und Mitarbeitern aus der LFS Hollabrunn.

Im Rahmen unseres A<sup>3</sup>-Erwachsenenbildungsangebots konnten im Herbst viele spannende Wochenenden mit unterschiedlichen Themengebieten in der Tiergestützten Arbeit verbracht werden. Ein etwas anderer Tag unter der Leitung von Steffi Pachinger und Verena Kucera war den Grundlagen der speziellen Tierhaltung und Einsatzmöglichkeiten von nicht-landwirtschaftlichen Tiergruppen in der Tiergestützten Arbeit mit einer Hanno-Fürnwein-Spezial-Schönbrunn-Exkursion zum Thema Zoopädagogik gewidmet. Mittlerweile dürfen wir unserer Absolventin des letztjährigen Premiere-Kurses Jutta Schlager (<http://www.kleine-auszeit.at>) zur Eröffnung ihres "Auszeithofs für Tiergestützte Intervention" gratulieren!

Gratulationen gehen auch an die vielen Absolvent:innen, die im Oktober ihre Lehrabschlussprüfungen zum Tierpfleger bzw. zur Tierpflegerin erfolgreich bestanden haben. Über drei Viertel der angetretenen Absolvent:innen konnten bereits beim ersten Antritt alle Prüfungsteile positiv absolvieren, was bei dieser herausfordernden Lehrabschlussprüfung weit über dem Durchschnitt liegt! Ende November halfen alle Schüler:innen, Mitarbeiter:innen und das Lehrpersonal wieder einmal im Team-Modus zusammen und präsentierten die Fachrichtung Kleintierhaltung im Rahmen der Tage der offenen Tür in unserer Schule. Heuer durften wir eine unserer Absolventinnen, Lisa Kahrer vom Tierheim Sonnenhof in Eisenstadt, im Schauunterricht in der 1KT begrüßen, die ihren Arbeitsalltag und Betrieb vorstellte und wärmstens als Arbeits- und Praktikumsplatz bewarb. Über 100 Führungen wurden in den beiden Tagen von unseren Guides aus der 2KT und 4KT gehalten und die Resonanz und das Lob waren beeindruckend – bravo, good job!

Beenden wollen wir die Neuigkeiten aus der Kleintierhaltung diesmal mit einer etwas anderen Info aus der Tierhaltung: Wir nehmen im Herbst 2024 wieder Tier-

pfleger-Lehrlinge auf (siehe auch Inserat in dieser Ausgabe der Sonnleiten-news). Wer es also gerne tierisch-turbulent mag und diese Challenge in einer Schule annehmen möchte: Bewerbungen sind herzlich willkommen!



Die Esel-Gruppe von Gitti Rametsteiner auf Gast-Lehrbesuch (© Gitti Rametsteiner).



Ralph Huemer und die 4KT haben schon alles hergerichtet für unsere dringend erwarteten Zwergseidenäffchen (© Karin Zenger).



Das Schulgespann Helmi und Fauni unterwegs (© LFS Hollabrunn).



Emil aus der 4KT mit Helmi am Langzügel (© Karin Zenger).



Finnische Lehrpersonal-Kollegen zu Besuch im Praxis-Unterricht in der Ordination Dr. Plattner (© Verena Kucera).



Die gesamte KT ist im Einsatz für die Tage der offenen Tür (© LFS Hollabrunn).





Iris Nemetschek und Carola Wannemacher in „ihrem“ Regenwaldhaus

Ein kleiner Neuzugang im Vivarium: die UFO-Schnecken (© Verena Kucera).

## Praxisunterricht im Tiergarten Schönbrunn

Um für ihre zukünftige Tätigkeit als Tierpflegerinnen und Tierpfleger gut gerüstet zu sein, absolvieren die Schülerinnen und Schüler der Fachrichtung Kleintierhaltung der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn den praktischen Unterricht im Gegenstand Spezielle Tierhaltung und Zootierpflege gerne auch im Tiergarten Schönbrunn in Wien. Dabei werden ausgewählte Gehege von den Schüler\*innenteams unter die Lupe genommen und im Hinblick auf Tierarten, Anlagenaufbau sowie Pflege der Tiere und der Anlage genau betrach-

tet. Darüber hinaus werden Gehegeskizzen erstellt und Verhaltensbeobachtungen durchgeführt, sodass die Ernährung und tierartige Besonderheiten dokumentiert und protokolliert werden können. Diese Vorbereitung auf das Berufsleben hilft den Schülerinnen und Schülern, notwendige Pflegemaßnahmen in Gehegen zu erkennen und Rückschlüsse auf die Arbeitsweisen zu ziehen. Außerdem können so die Zusammenhänge zwischen den Eigenschaften verschiedener Tierarten und deren Bedürfnissen hergestellt werden.



Foto: Die Schülerinnen und Schüler zweier Praxisgruppen des 2. Jahrgangs sind gemeinsam mit ihrer Klassenvorständin Brigitte Rametsteiner (5. v. l.) froh über die Erfahrungen, die sie in Schönbrunn machen. (© LFS Hollabrunn)

## Erfolgreiche Absolventin eröffnet Auszeithof

Im vergangenen Schuljahr besuchte Jutta Schlager den A<sup>3</sup>-Kurs an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn, dessen Abkürzung für Animal Assisted Activities steht. Nun setzt sie ihre Leidenschaft für Tiergestützte Arbeit auch beruflich um und eröffnete kürzlich auf ihrem biologisch geführten Landwirtschaftsbetrieb in der Nähe von Neunkirchen ihren „Auszeithof für Tiergestützte Intervention“. Dort wird sie zukünftig gemeinsam mit einer Lebens- und Sozialberaterin tiergestützte Aktivitäten und Interventionen anbieten, für die sie sich das Wissen rund um Tierhaltung, Tiertraining, Verhaltenslehre, Methodik und Kommunikation im Erwachsenen-

bildungskurs der LFS Hollabrunn angeeignet hat. Die Kursleiterin Karin Zenger überzeugte sich im Rahmen der Eröffnungsfeier des Auszeithofs bei einer Betriebsführung sowie einer Verkostung der hofeigenen Produkte von der hohen Qualität des vielfältigen Angebots und gratulierte gemeinsam mit zahlreichen Vertreterinnen und Vertretern aus Politik und Landwirtschaft zum Start dieses Green Care-Projekts, deren Bedeutung eine immer größere wird. Natürlich durften die Gäste auch die Tiere, die im tiergestützten Einsatz sind, kennenlernen, die Rinder, Ziegen, Ponys, Hühner und Meerschweinchen.



Foto: Bundesbäuerin und Nationalratsabgeordnete Irene Neumann-Hartberger, A<sup>3</sup>-Kursleiterin Karin Zenger, Richard Schlager, Wolfgang und Ilvy Hofmann und Landtagsabgeordneter Hermann Hauer (1. v. r.) gratulierten Jutta Schlager (4. v. l.) und Sozialberaterin Claudia Hofmann (4. v. r.) zur Eröffnung ihres Auszeithofs. (© Irina Weingartner)

## Tiergestützte Einsätze gestartet

Die zweiten Jahrgänge sowie die Abschlussklassen der Fachrichtungen Betriebs- und Haushaltsmanagement und Kleintierhaltung der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Hollabrunn haben im Rahmen ihres Praxisunterrichts mit den tiergestützten Einsätzen gestartet, von denen im heurigen Schuljahr über 40 absolviert werden. Bei diesen Einsätzen kommen beispielsweise Schülerinnen und Schüler aus Sonderschulen an die

LFS, um dort tiergestützt zu arbeiten. Außerdem besuchen die Fachschülerinnen und Fachschüler unter anderem das Caritas Seniorenhaus oder die Einrichtungen des Betreuten Wohnens in Hollabrunn und nehmen zu diesen Besuchen auch gerne einmal die Ponys, Hühner, Kaninchen und Meerschweinchen mit. Der Kontakt zu den Tieren sorgt dabei immer wieder für besonders schöne Momente.



Foto: Die Schülerinnen und Schüler des 4. Jahrgangs Kleintierhaltung nehmen die Tiere ins Seniorenhaus einfach mit. (© LFS Hollabrunn)



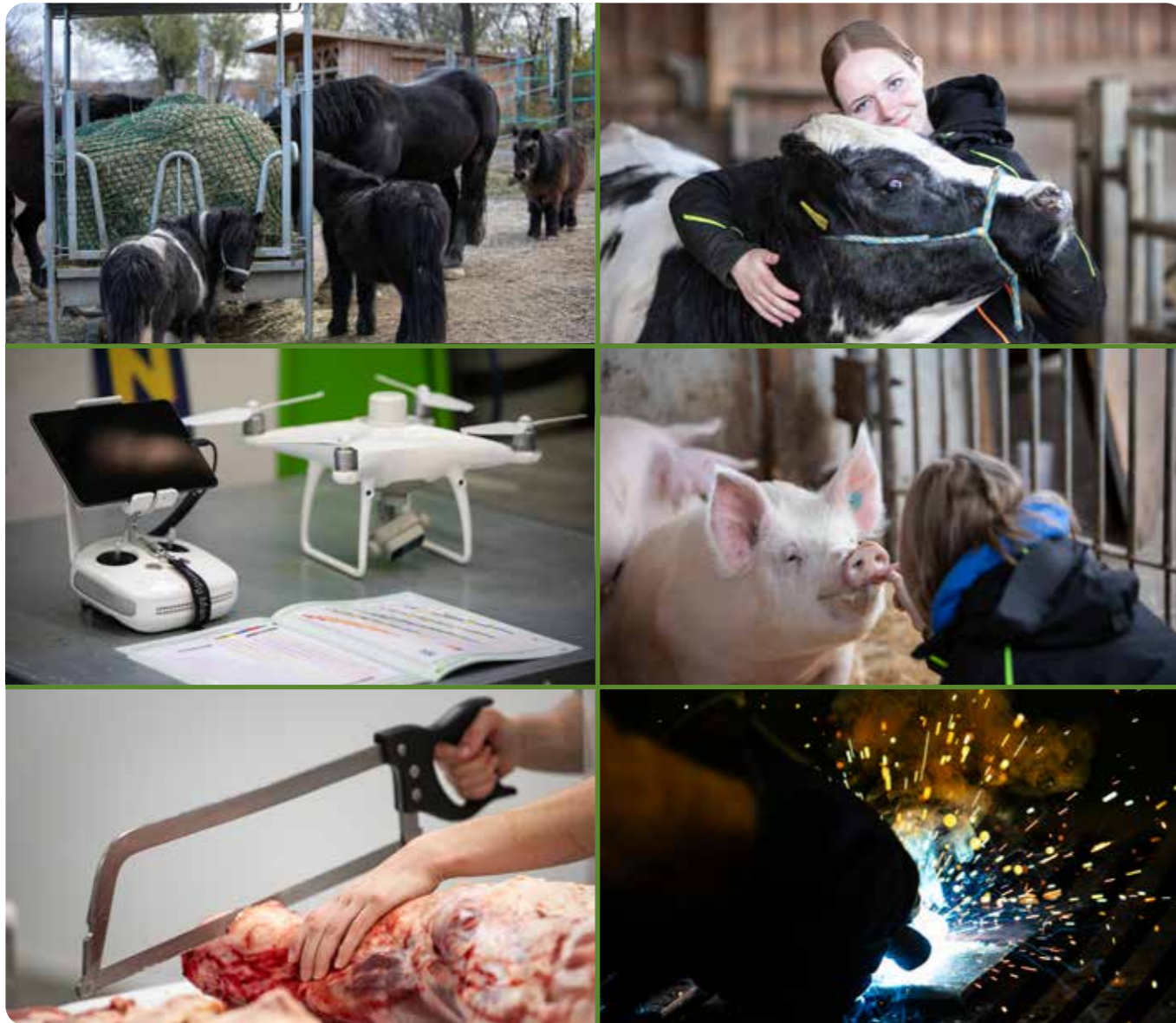
## Besucheransturm beim Tag der offenen Tür

Dass die Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Hollabrunn mit ihren vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten auf reges Interesse stößt, bewies die große Zahl an Besucherinnen und Besuchern bei den Tagen der offenen Tür. Fachkundige Führungen durch die Schülerinnen und Schüler gewährten den Interessierten Einblicke in die Fachrichtungen Landwirtschaft mit Weinbau, Betriebs- und Haushaltsmanagement und Kleintierhaltung sowie in die Mehrberuflichkeitsausbildung zum\*r Fleischverarbeiter\*in. So konnten all diejenigen, die möglicherweise bald schon in die LFS gehen, beim Schweißen ebenso wie bei den Schnittübungen mit der Motorsäge live dabei sein, in der Lehrküche konnte selbst Gebackenes verkostet und im Klassenraum für die Ausbildung zum\*r Heimhelfer\*in die Herzdruckmas-

sage geübt werden. Auch erfuhr man, wie Tiere trainiert bzw. richtig gehalten und gefüttert werden. Im Hofladen konnten außerdem in der Schule hergestellte Produkte erworben werden. Der informative Rundgang, der die zukünftigen Schülerinnen und Schüler sowie deren Eltern auch mit einem Busshuttleservice in den Weinkeller und das Heurigenlokal der LFS führte, endete im Atrium der Schule, wo sich die Besucherinnen und Besucher, ausgestattet mit allen Informationen und Broschüren, im Bistro verwöhnen ließen. Der interimistische Leiter der Schule, Stefan Amon, zeigte sich davon überzeugt, dass nach einem solchen Besucheransturm beim Tag der offenen Tür die LFS auch im kommenden Schuljahr ein Ort zum Wohlfühlen für viele Schülerinnen und Schüler sein wird.







**WIR GRATULIEREN HERZLICH ...**

**... zur Pensionierung**

unserer Kollegin  
**Heidi Kaim**



*Alles Gute auf deinem  
weiteren Lebensweg!*

# Tag der offenen Tür

## 1. März 2024

an der LFS Hollabrunn

**FREITAG 01.03.2024 10:00-14:00h**



Für individuelle Führungen oder Schnupperangebote  
kontaktieren Sie uns gerne jederzeit telefonisch!

**Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn**

Sonnleitenweg 2

A-2020 Hollabrunn

02952-2133

office@diefachschule.at

<http://www.diefachschule.at>





## STELLENANGEBOTE

### LFS Hollabrunn

diefachschule.at

#### Lehrlinge Tierpfleger (m/w/d)

Die LFS Hollabrunn ist ein vielfältiger Ort zum Lernen mit 180 Tierarten, 80 Mitarbeiter:innen und 300 Schüler:innen.

##### Was wir suchen:

Vollendetes 9. Schuljahr oder älter

Grundlegende Erfahrungen in der Pflege von Tieren

Freude an der Zusammenarbeit mit Menschen unterschiedlichen Alters

Resilienz, Zuverlässigkeit und Teamgeist

##### Was wir bieten:

Breitgefächerte Ausbildung in der Tierpflege

Möglichkeit zur Ausbildung im Tiertraining und in der Tiergestützten Arbeit

Möglichkeit den Traktorführerschein an der LFS Hollabrunn zu erlangen

Werde Teil unseres Tierpflege-Teams!

Sende deine Bewerbung an:

**office@diefachschule.at**

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Sonnleitenweg 2

A-2020 Hollabrunn

02952-2133

office@diefachschule.at

http://www.diefachschule.at

**LFS**

LANDWIRTSCHAFTLICHE  
FACHSCHULE HOLLABRUNN



### LFS Hollabrunn

diefachschule.at

#### Lehrling (m/w/d) Weinbau und Kellerwirtschaft

Zur Verstärkung unseres Teams in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn

suchen wir ab sofort einen Lehrling für Weinbau und Kellerwirtschaft.

Wir bewirtschaften in Summe 18ha Rebfläche sowohl biologisch zertifiziert als auch integriert.

Ausbildungsstätte ist primär das Landesweingut Retz, aber auch das Landesweingut Hollabrunn.

Die Ausbildungszeit beträgt 3 Jahre mit Berufsschule.

Die Entlohnung erfolgt laut Kollektivvertrag.

##### Was wir suchen:

Positiv abgeschlossenes 9. Schuljahr

Interesse an Tätigkeiten im Weinbau und Keller

Eigenverantwortung, Zuverlässigkeit und Lernbereitschaft

##### Was wir bieten:

Praxisorientierte und kompetente Ausbildung in Weinbau und Kellerwirtschaft

Ein hervorragendes Team

Möglichkeit den Traktorführerschein an der LFS Hollabrunn zu erlangen

Wenn Interesse am Lehrberuf besteht,

sende uns eine aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnis an:

**office@diefachschule.at**

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Sonnleitenweg 2

A-2020 Hollabrunn

02952-2133

office@diefachschule.at

http://www.diefachschule.at

**LFS**

LANDWIRTSCHAFTLICHE  
FACHSCHULE HOLLABRUNN







# NÖ Weinkönigin gesucht

Niederösterreich sucht eine neue Weinkönigin. Zwei Jahre lang wird sie das blau-gelbe Weinland repräsentieren. In ihrer Amtszeit übernimmt sie auch für ein Jahr die Funktion der österreichischen Weinkönigin.

Kommentierte Weinverkostungen, Fachvorträge, Auftritte bei Weinfachveranstaltungen und Eröffnungen von Weinveranstaltungen zählen zu ihren Hauptaufgaben.

Welche Voraussetzungen sind zu erfüllen:

- Weinkompetenz, Kontaktfreude, Redegewandtheit, Social Media-affin
- Weinbauliche Ausbildung oder Mithilfe am elterlichen Weinbaubetrieb
- Mindestalter: 20 Jahre
- Reisebereitschaft und ausreichend Zeit, um die vielfältigen Aufgaben einer Weinkönigin erfüllen zu können.

Aussagekräftige Unterlagen, ein Motivationsschreiben sowie ein 2-minütiges Vorstellungsvideo richten Sie bitte bis spätestens 24. März 2024 an den Weinbauverband Niederösterreich, Herrn Dipl.-Ing. Konrad Hackl, 3500 Krems/Donau, Sigleithenstraße 50, Tel.: 05 0259 22209, E-Mail: [office@wbv.lk-noe.at](mailto:office@wbv.lk-noe.at).

Nach Ihrer Bewerbung werden Sie Anfang April zu einem Informationsgespräch nach Krems eingeladen. Die Wahl und Krönung findet voraussichtlich im April statt.

## Kurz notiert



Exkursion zur Agrana



Exkursion zum Fliegerhorst Langenlebarn



Beim Rübenroden dabei



Servicegrundlagen im Praxisunterricht



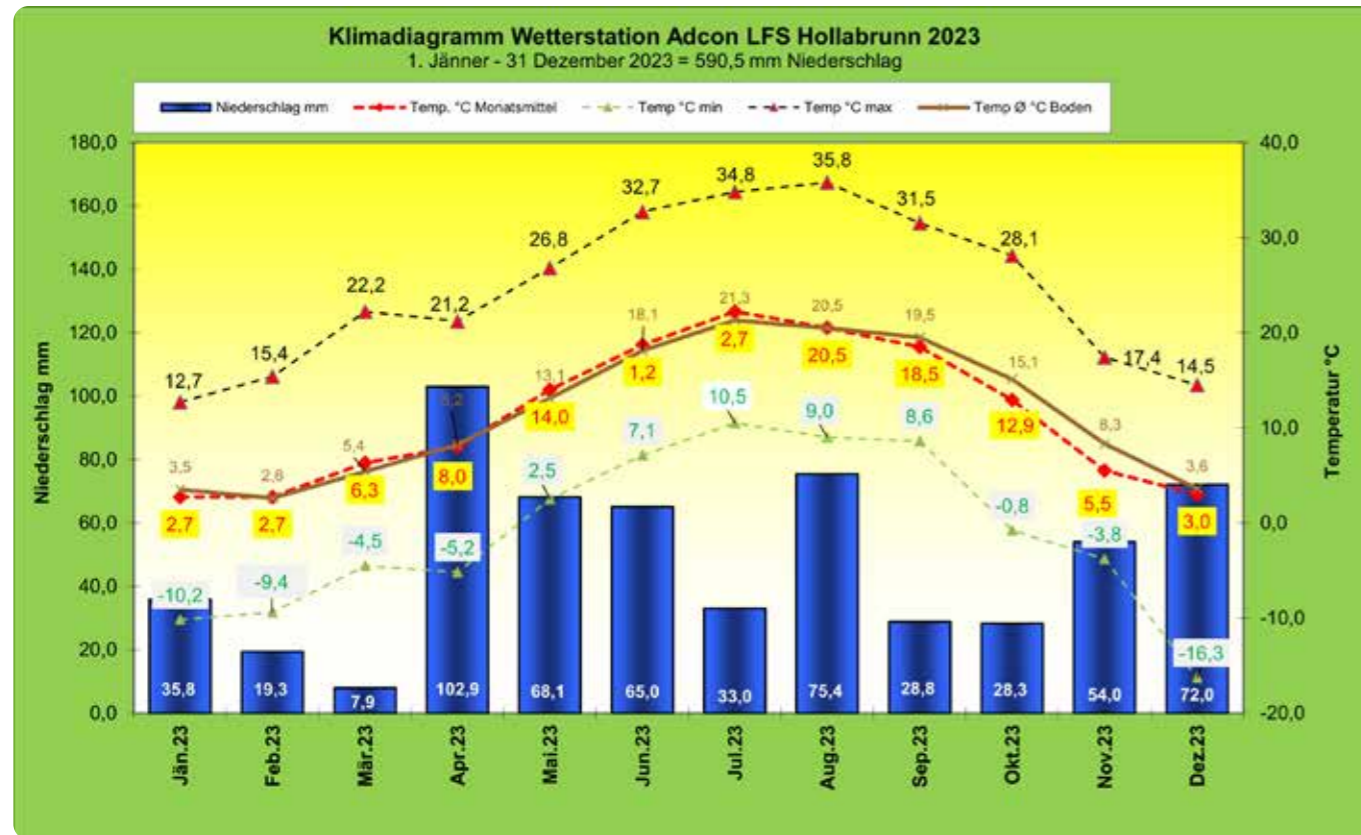
Bodenkunde im Praxisunterricht Pflanzenbau

## Winterweizenanbau

Im 2. Jahrgang hat der praktische Unterricht eine ganz besonders große Bedeutung im Lehrplan. Im Zuge des Pflanzenbaupraxis-Unterrichtes wurde gemeinsam mit den Bediensteten des Schulbetriebs Winterweizen angebaut. Jeder Schüler und jede Schülerin bekam die Möglichkeit selbst rund 1 Hektar Fläche zu bestellen. Moderne Landtechnik unterstützte diese praktische Erfahrung.







## GEP-Zertifizierung für das landwirtschaftliche Versuchswesen verlängert



Bild (v. l. n. r.): Johanna Moser, BA und Ing. Christoph Gabler (LFS Krems), DI Gottfried Besenhofer und DI Maria Neubacher (AGES), Martin Semmelmeier und Franz Ecker (LFS Hollabrunn), DI Wolfgang Deix (LFS Pyhra); nicht am Bild: Landesgüterdirektor Ing. Erhard Kührer, er war aus gesundheitlichen Gründen online dabei.  
(© LFS Hollabrunn)

Am 06.12.2023 fand an der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn eine Kontrolle der landwirtschaftlichen Versuchseinrichtungen des Landes Niederösterreich statt. Um den Status einer GEP- (gute experimentelle Praxis) zertifizierten Versuchseinrichtung zu erhalten, ist es erforderlich, sich alle 3 Jahre einer Kontrolle einer autorisierten Stelle zu unterziehen. In diesem Jahr wurde die zentrale Versuchseinrichtung des Landes in Hollabrunn inspiziert.

Die Überprüfung wurde von Fachleuten der AGES (Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit) durchgeführt. DI Gottfried Besenhofer und seine Kollegin DI Maria Neubacher vom Institut für Pflanzenschutzmittel, Abteilung Wirksamkeit machten sich in einer mehrstündigen Begutachtung ein Bild von den Arbeitsabläufen im Versuchswesen in Hollabrunn. Überprüft wurden etwa die Aufzeichnungen, Protokolle, Arbeitsanweisungen, Fortbildungen und das gesamte technische Equipment der Versuchseinrichtung. Nach der intensiven Prüfung waren sich die Fachleute einig, die Versuchseinrichtung in Hollabrunn erfüllt sämtliche erforderlichen Standards und wird muster-gültig geführt. Die außerordentliche Professionalität am Standort wurde explizit gelobt. Maßgeblich verantwortlich dafür ist LWM Franz Ecker, der als Betriebsleiter in Hollabrunn auch als Versuchskoordinator des Versuchswesens des Landes Niederösterreich fungiert und die Versuchsarbeiten an mehreren Standorten managt. Dank seiner professionellen Arbeit darf sich das Land Niederösterreich mit seinen Versuchseinrichtungen an den Schulstandorten Hollabrunn, Mistelbach, Pyhra, Gießhübl, Warth, Krems, Obersiebenbrunn und Edelhof für weitere 3 Jahre als GEP-zertifizierte Versuchseinrichtung titulieren.



## ABSOLVENTEN ERZÄHLEN

### Von der Fachschule an die Universität



Liebe Leserinnen und Leser, aufgrund einer netten Anfrage meiner ehemaligen Lehrer\*innen möchte ich Ihnen hier meinen Werdegang als Absolvent der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn zum Doktor der Bodenkultur an der Universität für Bodenkultur Wien vorstellen. Dabei soll dieser Text nicht ein Loblied zu meiner Person sein, sondern möchte ich vor allem als weiteres Beispiel oder Ansporn für Absolventen\*Innen dienen nichts unversucht zu lassen. Vorab aber noch ein paar Worte zu meiner Person. Mein Name ist Stefan Möth, 31 Jahre alt, ich wohne im Weinviertel und bewirtschafte gemeinsam mit meiner Familie knapp 9 ha Weingartenfläche und 15 ha Ackerfläche. Mein Werdegang startete 2006 mit der Einschreibung in die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn im Zweig Landwirtschaft mit Weinbau. Ich entschied mich damals für diese Schule aufgrund der Nähe zu meinem Heimatort, aber auch wegen des netten und familiären Umfelds in der Fachschule. Nach drei schönen Schuljahren und einem lehrreichen Praxisjahr erfolgte 2010 mein Abschluss. Ich hatte damals noch keine konkrete Vorstellung, was ich beruflich machen möchte, außer der Übernahme des elterlichen Weinbaubetriebs. Zudem gab es damals bereits die Möglichkeit die Berufsreifeprüfung in der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn in Kooperation mit dem Erzbischöflichen Gymnasium Hollabrunn abzulegen. Auf Anraten meiner Eltern und Lehrer\*Innen bewarb ich mich dafür, da eine Berufsreifeprüfung natürlich einige Vorteile, wie die Möglichkeit zu studieren, mit sich bringt. Ich wurde glücklicherweise aufgenommen und nach einem sehr intensiven, aber auch lehrreichen Jahr absolvierte ich 2011 die Berufsreifeprüfung. Anschließend erfolgte mein Präsenzdienst beim Bundesheer. Dadurch hatte ich Zeit darüber nachzudenken, welchen weiteren Weg ich einschlagen möchte, die Übernahme des Betriebs oder vielleicht wirklich ein Studium an der Universität für Bodenkultur. Schlussendlich entschied ich mich 2012 für das Studium an der Universität für Bodenkultur, da ich es zumindest einmal ausprobieren wollte. Ein aber noch wichtigerer Punkt war bei dieser Entscheidung aber auch, dass meine Eltern mir dies ermöglichten und ich dabei aber auch in meiner freien Zeit am Betrieb mitarbeite, so wie es nun einmal in einem landwirt-

schaftlichen Familienbetrieb ist. Ich schrieb mich für das damalige Bachelorstudium Weinbau, Oenologie und Weinwirtschaft ein und absolvierte es 2016 erfolgreich. Ohne viel zu überlegen, begann ich gleich weiterfolgend mit dem Masterstudium Phytomedizin (Pflanzenschutz). Diese Entscheidung war für mich sehr einfach, da ich zum einen sehr viel auf der Universität für Bodenkultur über den Weinbau lernte, sich das Studium sehr gut mit der Arbeit im landwirtschaftlichen Betrieb vereinbaren ließ und ich es wiederum einfach ausprobieren wollte. Mit dem erfolgreichen Abschluss des Masterstudiums Ende 2018 hatte ich bereits viel Erfahrung im universitären Alltag gesammelt, aber auch Interesse daran, diesen Weg weiterzugehen. Anfang 2019 hatte ich dann das Glück eine Stelle als Dissertant im Projekt mit der Abkürzung SECBIVIT am Institut für Pflanzenschutz zu bekommen. Im Zuge dessen absolvierte ich 2023 nach sehr arbeitsintensiven 4 Jahren erfolgreich mein Doktorat für Bodenkultur im Fachbereich Pflanzenschutz im Weinbau. Dabei erforschte ich, wie man Raubmilben als Nützlinge im Weingarten richtig und zielgerichtet fördert unter der Berücksichtigung einer praxisnahen Bewirtschaftung im Weinbau. Ich sammelte dabei viel Erfahrung in der wissenschaftlichen Forschung, aber auch, was für mich wichtig ist, wie man dieses Wissen verständlich und umsetzbar in die Praxis überführt. Dies erfolgte durch Beiträge in Fachzeitschriften, Vorträge bei nationalen und internationalen Tagungen, Veranstaltungen und Seminaren für Winzer\*Innen. Des Weiteren vermittelte ich als Universitätsassistent dieses Wissen auch an Student\*Innen im universitären Lehrbetrieb weiter. Denn genau solche Schnittstellen sind sehr wichtig in der Landwirtschaft und umso besser verständlich und nachvollziehbarer, wenn man selbst einen landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaftet. Somit versuche ich meine momentane, aber auch zukünftige berufliche Tätigkeit in diesem Bereich der Forschung im Weinbau zu Nützlingen und Schädlingen, aber auch der Wissensvermittlung in diesem Bereich weiterzuführen. Zusammengefasst bin ich sehr froh über meinen Werdegang und die Möglichkeiten, die sich dabei ergaben, und möchte dabei auch Absolventen\*Innen der Landwirtschaftlichen Fachschule Hollabrunn ermutigen ihren Weg zu gehen.



Wollen auch Sie uns von Ihrem Werdegang erzählen? Dann melden Sie sich bei uns!  
Wir freuen uns auf interessante Geschichten!



## VERANSTALTUNGEN UND TERMINE

### Bauern- und Bäuerinnenschule 2024

Im Herbst 2024 beabsichtigt die Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn im Rahmen der Bauern- und Bäuerinnenschule (BBS) eine Ausbildung zum/r Landwirtschaftlichen Facharbeiter:in bzw. Weinbau- und Kellerwirtschaftsfacharbeiter:in im Ausmaß von 500 Stunden in Form eines Abend- und Wochenendlehrgangs anzubieten. Die BBS ist eine Ausbildung im zweiten Bildungsweg und ermöglicht das Nachholen der Landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung.

#### Zielgruppe:

BetriebsführerInnen oder zukünftige ÜbernehmerInnen, die bisher keine Möglichkeit einer landwirtschaftlichen bzw. weinbaulichen Grundausbildung hatten und das zur Betriebsführung notwendige Wissen nachholen und mit einer Facharbeiterprüfung abschließen möchten.

#### Ausbildungsziel:

Die BBS hat das Ziel Basiswissen in Landwirtschaft bzw. Weinbau und Kellerwirtschaft zu vermitteln, dieses wird sowohl im Theorie- als auch Praxisunterricht vermittelt. Nach positivem Abschluss der BBS können die Absolventen zur entsprechenden Facharbeiterprüfung antreten.

Die Facharbeiterprüfung ist u.a. die Mindestqualifikation für die Gewährung der Beihilfe zur ersten Niederlassung (Niederlassungsprämie) und den Zuschuss zu den Sozialversicherungsbeiträgen über dem 20. Lebensjahr, für den Bezug spezieller Betriebsmittel sowie für die Anerkennung als Lehrberechtigte(r).

#### Anmeldung und Information:

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn, Tel. Nr. 02952/2133 oder per E-mail: [office@diefachschule.at](mailto:office@diefachschule.at)

Sie können sich auch direkt auf unserer Homepage [www.diefachschule.at](http://www.diefachschule.at) unter dem Punkt *Ausbildung* -> *Erwachsenenbildung-Anmeldung* vormerken lassen.

Interessenten für den Kurs 2024 werden rechtzeitig zu einem Informationsabend eingeladen.

Datum	
02.03.2024 08:30 - 15:00	<p><b>TRAINIER EIN TIER – CLICKERTRAINING LERNEN MIT HÜHNERN</b> Für trainingsinteressierte Personen - auch als Anfängerkurs geeignet. Die Mitnahme eigener Tiere ist leider nicht möglich. Man lernt innerhalb von kurzer Zeit, wie Tiertraining funktioniert bzw. optimiert werden kann. Unter bestimmten Voraussetzungen/Regeln ist es möglich den Tieren klare Signale/Feedback auf ein Verhalten zu geben. Folgende Themen werden im Kurs behandelt: Lernverhalten, Grundlagen Clickertraining, Materialien, Belohnungen, Handling Hühner, Trainingsziele -&gt; Verhaltensweisen/Verhaltensketten, Trainingsspiele, etc. Die erlernten praktischen Übungen können optimal für das Training mit anderen Tieren verwendet werden. Kursbeitrag: € 150,- <b>Anmeldung bei: LFS Hollabrunn</b> <b>(<a href="mailto:office@diefachschule.at">office@diefachschule.at</a>, 02952/2133)</b></p>
02.03.2024 14:00	<p><b>WÜNSCHELRUTENGEHERKURS</b> Ort: Judenauerstraße 10, 3442 Langenrohr Dauer: 2 Stunden Kosten: € 20,- Anschließend besteht die Möglichkeit bei einem Spaziergang durch die Au praktische Auswirkungen der Störquellen an Bäumen zu sehen. TN-Anzahl: max. 15 Personen <b>Anmeldung bei: LFS Hollabrunn</b> <b>(<a href="mailto:office@diefachschule.at">office@diefachschule.at</a>, 02952/2133)</b></p>

Aktuelle Jobangebote finden

Sie auch auf unserer Homepage



## Hofladen

der LFS/LBS Hollabrunn

ACHTUNG:  
GEÄNDERTE ÖFFNUNGSZEITEN  
ab 2024!

Jeden Freitag im Schuljahr geöffnet  
von **8:30-11:30h** und **12:30-16:00h!**



Schweine- und Rindfleisch, Wurstwaren,  
Eier, Mehlspeisen, hausgemachte  
Gemüse- und Obstspezialitäten,  
Weine aus Retz und Hollabrunn.

Landwirtschaftliche Fachschule Hollabrunn

Sonnleitenweg 2

A-2020 Hollabrunn

02952-2133

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

<http://www.diefachschule.at>



# FACHARTIKEL

## Sortenversuche Sojabohne

LFS Hollabrunn 2023

DI Harald Summerer, Versuchsstellenleiter, LWM Franz Ecker, Versuchstechniker und Versuchskoord. Land NÖ

### Versuchsziel

Erhebung des Ertragspotenzials von Sojabohnensorten der mittelspäten Reifegruppe (00) und der späten Reifegruppe (0) für die spezifischen Bedingungen im pannonischen Trockengebiet.

### Methode

Randomisierte Blockanlage in Kleinparzellen mit 3 Wiederholungen.

### Kulturführung

<b>Vorfrucht:</b>		Zuckerrübe
<b>Bodenbearbeitung:</b>	08.11.2022	Grundbodenbearbeitung mit Flügelschargrubber
	25.04.2023	Saatbettbereitung mit Federzinkenkombination
<b>Düngung:</b>		keine
<b>Anbau:</b>	25.04.2023	Versuchsanbau mit Drillsämaschine mit Scheibenscharen 60 Korn/m <sup>2</sup> , Ablagetiefe ca. 4 cm, Reihenabstand 30 cm
<b>Sorte:</b>		lt. Versuchsplan
<b>Pflanzenschutz:</b>	21.04.2023	3,75 l/ha Roundup Power flex BBCH VA, zur Distelbekämpfung
	29.04.2023	2,5 l/ha Spectrum plus gegen ein- und zweikeimblättrige Unkräuter in BBCH VA
	05.06.2023	7,5 g/ha Harmony SX + 0,1 l/ha Optiwett CS7 gegen zweikeimblättrige Unkräuter
<b>Kulturpflege:</b>	15.06.2023	Maschinenhacke in BBCH 18
	16.06.2023	Striegeln in BBCH 18, Bekämpfung Windenknötlicher
<b>Ernte:</b>	26.09.2023	mittelspäte Reifegruppe (00)
	26.09.2023	späte Reifegruppe (0)

### Versuchsergebnis - Tabellenteil mittelspäte Reifegruppe (00)

Sorte	Kornfeuchte %	Prozent vom Versuchs Ø Ertrag		dt/ha Ertrag				Prozent Rohprotein		
		2023	Signifikanz	2023	2022	2021	2020	2023	mehrj.	
Sonali	10,6	94	cde	32,3	22,9	27,6	45,1	37,1	38,1	
Es Director	10,9	94	cde	32,3	19,0	21,8	40,7	39,3	37,9	
Lid Constructor	11,1	91	de	31,3	---	---	---	36,4	---	
Simpol/CH22554	10,9	103	a-d	35,5	23,6	---	---	38,8	38,4	
Rgt Satelia	10,9	105	a-d	36,2	23,7	31,8	34,4	37,7	38,2	
Jenny	10,8	86	e	29,5	---	---	---	43,8	---	
Lenka	11,6	97	b-e	33,2	23,3	25,7	33,3	40,6	40,7	
Hola/20pro-50	11,2	98	b-e	33,5	---	---	---	39,9	---	
Ladypzo	11,0	109	abc	37,5	---	---	---	37,5	---	
Annabella	11,0	101	a-e	34,7	23,5	---	---	37,0	38,3	
Atacama	11,4	103	a-d	35,5	24,5	40,6	36,6	37,0	38,8	
Australia	10,6	111	ab	38,1	---	---	---	36,5	---	
Alvesta	11,1	107	a-d	36,6	23,7	39,6	32,8	39,3	39,9	
Altona	10,8	95	b-e	33,3	22,6	39,5	41,2	35,3	37,2	
Abiola	11,0	93	de	32,0	22,5	35,0	---	40,9	41,5	
Algebra	11,0	115	a	39,3	---	---	---	37,5	---	
Versuchs Ø				34,43	dt/ha					

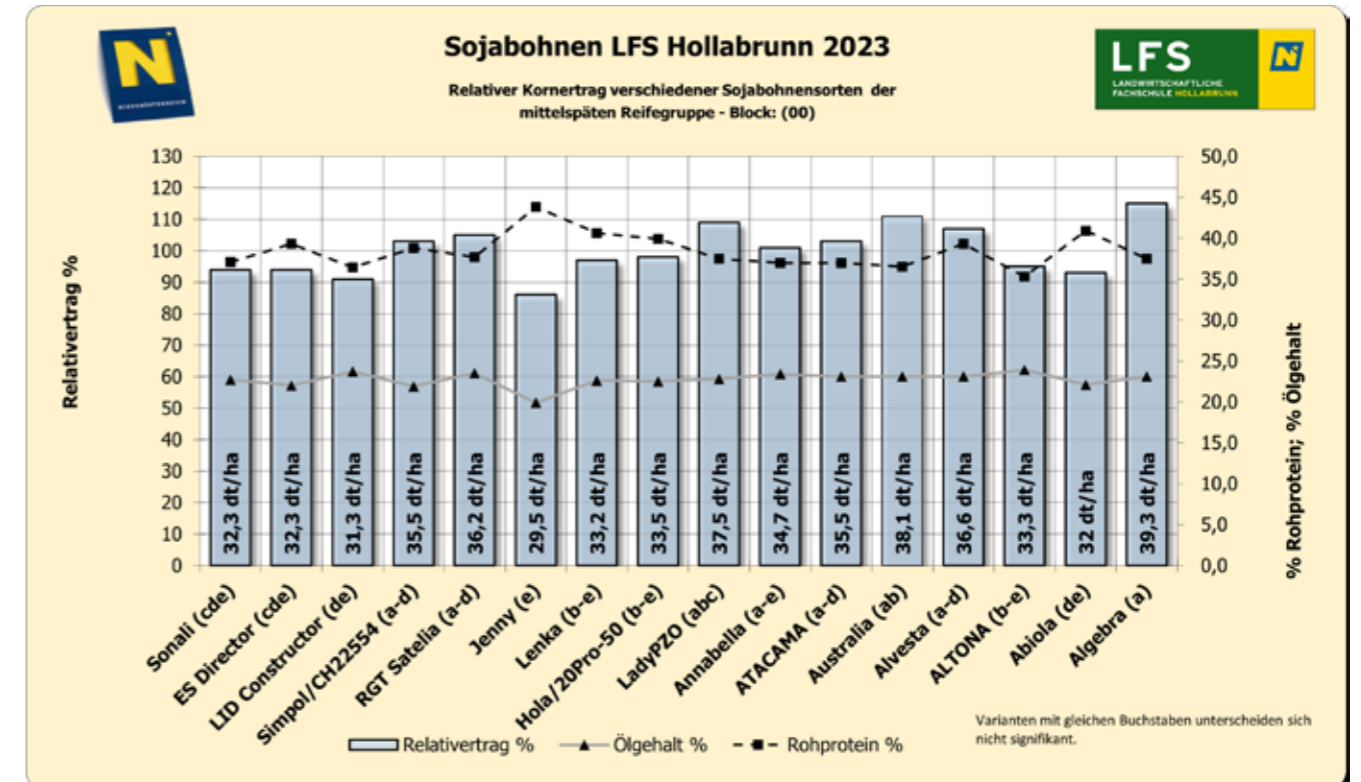
Varianten mit gleichen Buchstaben in der Spalte „Signifikanz“ unterscheiden sich nicht signifikant voneinander. Grenzdifferenz GD<sub>5%</sub> = 15,6 %

### Versuchsergebnis - Tabellenteil späte Reifegruppe (0)

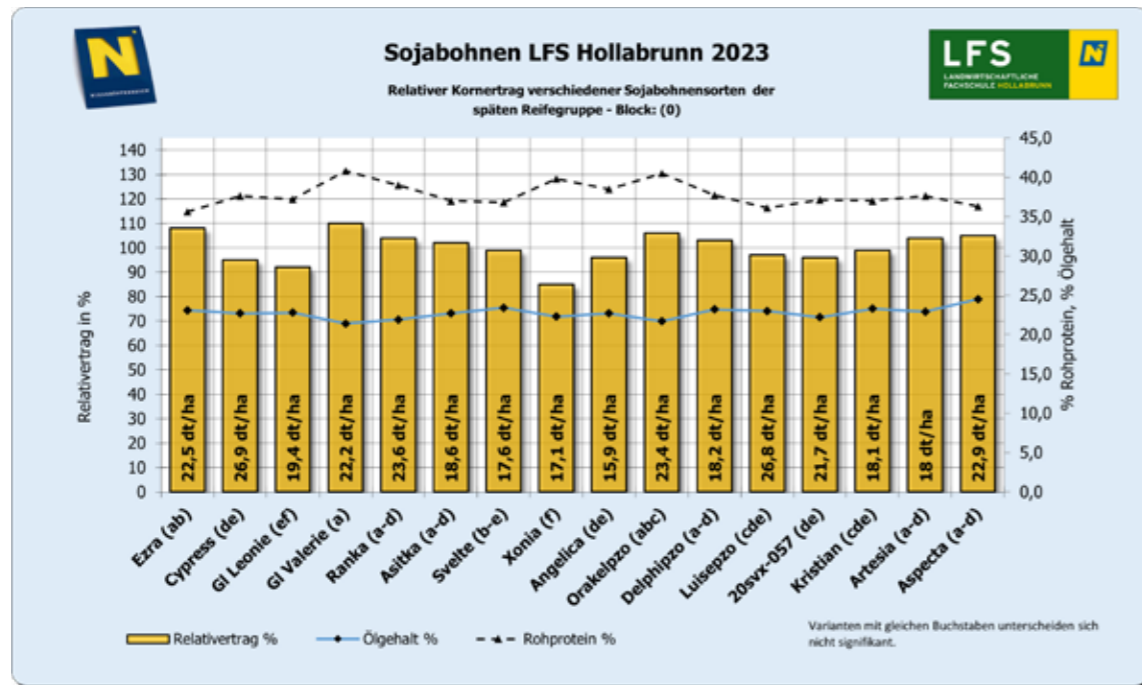
Sorte	Kornfeuchte %	Prozent vom Versuchs Ø Ertrag		dt/ha Ertrag				Prozent Rohprotein		
		2023	Signifikanz	2023	2022	2021	2020	2023	mehrj.	
Ezra	11,1	108	ab	36,9	26,9	29,9	40,4	35,6	35,8	
Cypress	13,3	95	de	32,4	19,4	29,9	43,5	37,6	37,9	
GI Leonie	11,0	92	ef	31,4	17,1	---	---	37,2	38,6	
GI Valerie	10,8	110	a	37,3	15,9	---	---	40,8	39,7	
Ranka	10,8	104	a-d	35,4	22,2	50,5	63,1	39,0	39,1	
Asitka	10,9	102	a-d	34,9	23,6	27,4	32,8	37,0	35,9	
Svelte	11,9	99	b-e	33,7	22,9	36,4	---	36,8	38,2	
Xonia	12,5	85	f	29,1	18,0	---	---	39,8	40,9	
Angelica	10,7	96	de	32,6	---	---	---	38,5	---	
Orakelpzo	10,8	106	abc	36,2	---	---	---	40,5	---	
Delhipzo	10,9	103	a-d	35,1	---	---	---	37,7	---	
Luisepzo	11,7	97	cde	33,1	---	---	---	36,1	---	
20svx-057	12,7	96	de	32,5	---	---	---	37,1	---	
Kristian	10,9	99	cde	33,6	26,8	38,4	44,5	37,0	36,3	
Artesia	10,7	104	a-d	35,4	21,7	---	---	37,6	39,2	
Aspecta	10,8	105	a-d	35,7	18,1	40,4	---	36,3	38,0	
Versuchs Ø				34,1	dt/ha					

Varianten mit gleichen Buchstaben in der Spalte „Signifikanz“ unterscheiden sich nicht signifikant voneinander. Grenzdifferenz GD<sub>5%</sub> = 9,6 %

### Versuchsergebnis Abbildungen I - Erträge

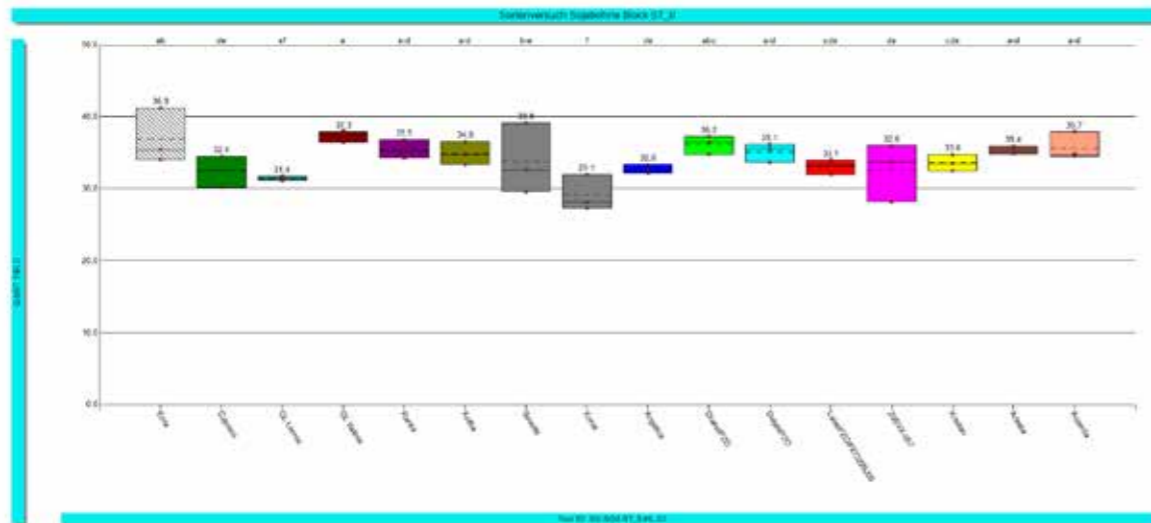
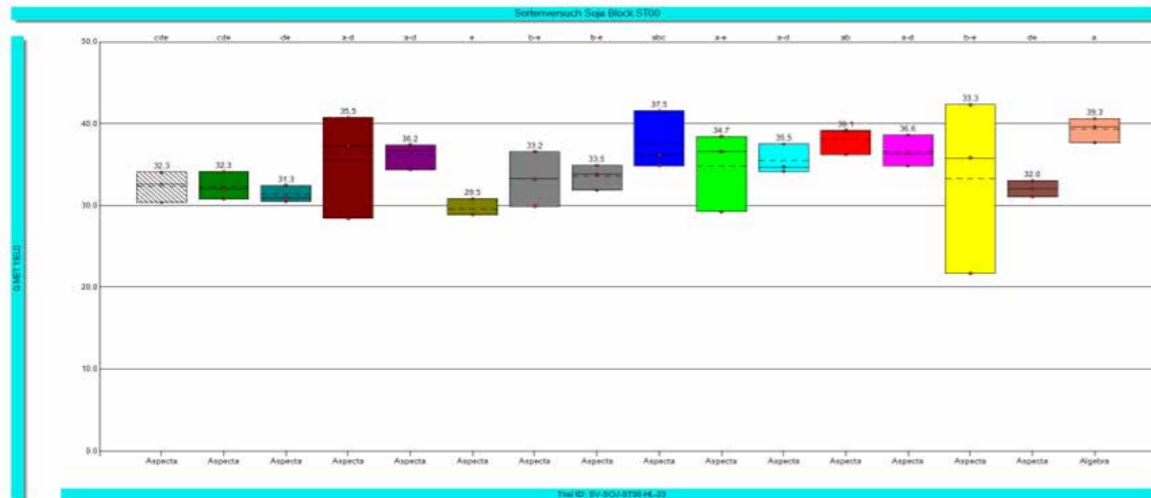






**Versuchsergebnis Abbildungen II - Boxplotdarstellung der Roherträge**

Die Abbildungen zeigen das Maß der Streuung der Einzelwerte innerhalb der Versuchsvarianten. Die Ringe innerhalb der Boxen stellen die Mittelwerte dar, die Länge der Box kennzeichnet das Maß der Varianz (Streuung). Einzelwerte sind durch Punkte dargestellt, wobei der kleinste unterhalb und der größte Wert oberhalb angeordnet ist.



**KOCHEN FÜR TEENIES**

**Schlehenmarmelade**

1 kg Schlehen  
600 g 1:1 Gelierzucker

**Zubereitung:**  
Die Schlehen mit 250 ml Wasser kurz aufkochen, so lässt sich das Fruchtfleisch leichter vom Kern lösen. Aufpassen, dass die Früchte nicht anbrennen.

Dann in ein grobes Sieb geben und mit einem Schneebesen in ein Gefäß durchdrücken, und zwar so lange, bis nur mehr Schlehenkerne im Sieb übrigbleiben.

Die Fruchtmasse mit dem Zucker mischen und 6 Minuten wallend kochen.

Noch heiß in sterilisierte Gläser füllen. Verschließen, auf den Kopf stellen und zugedeckt unter einem Geschirrtuch langsam auskühlen lassen.



**Kürbiszimentschnecken**

Zutaten: 600 g Mehl, 1 Ei, 50 g Kristallzucker, 80 g Butter, 300 g Kürbis entkernt (Hokkaido eignet sich sehr gut), 125 ml Milch, 1/2 Würfel Germ, 1 TL Vanillezucker. Für die Fülle: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 TL Zimt. Als Garnitur: 200 g Frischkäse natur, 2 EL Staubzucker

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden, in Wasser weichkochen. Abseihen, pürieren.

Für den Germteig Dampf zubereiten: Germ zerbröckeln, mit 1 EL Zucker verrühren, sobald es flüssig ist, etwas von der lauwarmen Milch und 1-2 EL vom Mehl dazugeben, gut verrühren, stehen lassen.

Restliche Zutaten abwiegen, Milch als Erstes in die Rührschüssel geben, dann alle anderen Zutaten, auch das Dampf. Zu einem glatten Teig kneten, an einem warmen Ort rasten lassen.

Für die Fülle Butter schmelzen. Teig rechteckig ausrollen - ungefähr auf Blechgröße. Mit Butter bestreichen, reichlich mit Zucker und Zimt bestreuen, von der langen Seite einrollen, ca. 2 cm breite Stücke abschneiden. In eine befettete Auflaufform legen, bei 160°C 30-40 Minuten backen, auskühlen lassen. Frischkäse mit Staubzucker verrühren, auf den Zimentschnecken verteilen.

**Gutes Gelingen wünschen  
Christina Bauer, Petra Blauensteiner, Julia Dunkl und Karin Pickl-Herk!**



**busta.at**  
Technik aus Leidenschaft

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

TEL 0810 977 010

**Wir sind für Sie da!**  
Neu in Göllersdorf.

**HAMMERSCHMIED**

**Traktoren  
und  
Landtechnik**

T +43 2954 30500 | [www.hammerschmied.at](http://www.hammerschmied.at)

**Raiffeisenbank  
Hollabrunn**

REGIONAL.  
VERLÄSSLICH.  
BEHERZT.

**ICH VERTRAUE  
AUF DIE NR. 1,  
WEIL SIE GENAU  
WIE ICH IN DER REGION  
VERWURZELT IST.**

Für alle, die mit ihrem Betrieb in der Region die Früchte ihrer Arbeit ernten wollen: Mit Raiffeisen liegt der Erfolg näher. Denn wir fördern Unternehmen und Investitionen vor Ort. Unsere zertifizierten UnternehmerBerater unterstützen Sie dank ihrer regionalen Verbundenheit und Kompetenz noch individueller. Überzeugen auch Sie sich von der besten Beratung für Firmenkunden in Niederösterreich! [www.rbgnoe.at](http://www.rbgnoe.at)

**DIE NR. 1 FÜR  
UNTERNEHMEN  
IN NIEDER-  
ÖSTERREICH**

Impressum: Raiffeisenbank Hollabrunn eGen, Raiffeisenplatz 1, 2020 Hollabrunn

Medieninhaber, Herausgeber: Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschulen Hollabrunn-Tulln, Sonnleitene Weg 2, 2020 Hollabrunn

Redaktion: Mag. Barbara Grötz, DI Harald Summerer, Ing. Dieter Blahous, Franz Ecker, DI Stefan Amon

alle: Sonnleitene Weg 2, 2020 Hollabrunn, Druck: Druckerei Hofer, 2070 Retz

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

29.01.2024

Die Absolventenverbandsnachrichten Hollabrunn-Tulln dienen der Information der Vereinsmitglieder. Der alleinige Medieninhaber ist der Verband der Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschulen Hollabrunn-Tulln.

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

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

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