

Hagenberger

EXTRABLATT

Magazin des Absolventenverbandes abz Hagenberg



**Praxisunterricht Gartenbau:
Wunderschöne Frühjahrsdeko für zu Hause**

INHALT

- 2 Vorwort Obmann
- 3 Aktuelles aus der Schulleitung
- 4 Nachruf Beate Kudler
- 5 Absolventen-Lehrfahrt – Ankündigung
- 6 Mühlviertler Genussmomente – Ankündigung
- 7 Abendschule Landwirtschaft
- 8 Neuer Schulwart | SVS
- 9 Köstlichkeiten für Leib & Seele
- 10 Blockseminare
- 11 Praxis – „Alles Käse“ & Fleischverarbeitung
- 12 Praxis – Schweißausbildung & Aussaat leicht gemacht
- 13 Praxis – Tierhaltung & Klauenpflegekurs
- 14 Exkursionen – Fütterungstechnik Wasserbauer & Lentos
- 15 Exkursion – Schloss Haus | Schiausflüge
- 16 Tanzkurs | Healthday
- 17 Staplerkurs | Finanzführerschein
- 18 Englisches Theater | Jagdprüfung
- 19 Rezepte
- 20 Versuchsfeldbesichtigungen – Ankündigung

abz 
agrarsbildungszentrum
HAGENBERG

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Nach 27 Jahren Obmannschaft des Absolventenverbandes wollte ich mich endlich bei der Generalversammlung am 9. Februar 2026 zurückziehen.

Dafür war scheinbar die Zeit noch nicht reif – aber wir haben einen guten Wahlvorschlag mit vier Stellvertretern:innen erarbeitet, der eine gute Basis für eine Verjüngung des Führungsteams in den nächsten Jahren bildet. Unten stehend die neue Funktionsliste – alle wurden einstimmig gewählt. DANKE allen bisherigen Vorstandsmitgliedern für die gute Zusammenarbeit und natürlich an alle, die sich wieder oder neu für eine Mitarbeit bereit erklärt haben. Unser Geschäftsführer Alfred Klepatsch wird sich in diesem Schuljahr noch zurückziehen. Diese Aufgabe wird von einem Team mit Hauptgeschäftsführer Erwin Hackl, unterstützt von Roswitha Hofer übernommen. So können wir in eine gute Zukunft blicken.

Im Anschluss an die Generalversammlung lauschten mehr als 200 Besucher:innen den interessanten Ausführungen der Gehirnforscherin Manuela Macedonia. Ihre Kernbotschaft lautete: „Essen von frisch verarbeiteten und regionalen Lebensmitteln tut nicht nur der körperlichen Gesundheit gut, sondern hat auch positive Auswirkungen auf unser Gedächtnis und unsere Gehirnentwicklung!“

Es freut mich, dass der Rinderfachtag im Jänner wieder sehr gut besucht war.

JETZT NOCH EIN KURZER BLICK IN DIE ZUKUNFT:

- **Genussmomente** (Schulfest) ist am Sonntag, 19. April 2026.
- Unsere traditionellen **Feldbegehungen** sind in Katsdorf am Freitag, 29. Mai 2026 und in Hagenberg am Dienstag, 16. Juni 2026.



- Besonders hinweisen möchte ich auf unsere **Lehrfahrt in den Bayerischen Wald** von Montag, 8. bis Dienstag, 9. Juni 2026 (Infos siehe Seite 5).

Ich freue mich auf viele freundschaftliche Begegnungen und interessante Aktivitäten in den kommenden Jahren.

Euer Obmann Hans Schöfl

Vorstandsmitglieder			
Obmann	Schöfl	Johann	Wartberg
O-Stv.	Anzinger	Martin	Hagenberg
O-Stv.	Peterseil	Manfred	Ried/Rdmk
O-Stv.	Rammer	Mathias	Ried/Rdmk
O-Stv.	Siegl	Christina	Ried/Rdmk
Kassierin	Baier	Christa	Engerwitzdorf
KassierStv.	Ahomer	Christa	Alberndorf
Mitglied	Eibensteiner	Susi	Rainbach
Mitglied	Griesbauer	Moritz	Unterweisersdorf
Mitglied	Kogler	Christoph	Lichtenberg
Mitglied	Peterseil	Martin	Ried/Rdmk
Mitglied	Reichl	Florian	Hagenberg
Mitglied	Wagner	Georg	Windhaag/P
Mitglied	Walch	Thomas	Pregarten
Mitglied	Weissenböck	Magdalena	Grünbach
Mitglied	Wolfiger	Lisa	Wartberg
Mitglied	Ziegler	Jonas	Freistadt
Kassenprüfer			
	Schützeneder	Doris	Wartberg
	Danner	Rudolf	Altenberg
	Gusenbauer	Karl	Bad Zell



Fotos: abz

IMPRESSUM: Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Absolventenverband des abz Hagenberg | Für den Inhalt verantwortlich: Dir. Ing. Bernhard Pilz | Veichter 99, 4232 Hagenberg | +43 (0) 732 / 77 20-33 400
www.lwbfs-hagenberg.ac.at | Unabhängig, überparteilich | Erscheinungsweise: 3 x im Jahr
Bildrechte sofern nicht anders angegeben: abz Hagenberg | Druck: Offsetdruckerei Haider Manuel, haider-druck.at
Konzeption & Design: SCHANER – Design. Kommunikation. Web., www.schaner.at

Ein lebendiger Start ins Jahr

Das neue Jahr hat an unserer Schule mit vielen Aktivitäten und besonderen Momenten begonnen. Es ist schön zu sehen, mit welchem Engagement unsere Schüler:innen gemeinsam mit den Lehrkräften das Schulleben gestalten.

SCHNUPPERTAG

Ein gelungener Auftakt war unser Schulschnuppertag. Viele interessierte zukünftige Schüler:innen nutzten die Gelegenheit, unsere Schule kennenzulernen und bei praktischen Stationen selbst aktiv zu werden. Die Begeisterung und Neugier der jungen Gäste haben einmal mehr gezeigt, wie wichtig praxisnahe Einblicke für die Entscheidung über den weiteren Bildungsweg sind.

Auch die zweiten Jahrgänge waren in den vergangenen Wochen besonders aktiv: Im Tanzkurs wurde nicht nur das richtige Taktgefühl geübt, sondern auch Selbstvertrauen und Gemeinschaft gestärkt. Präsentiert werden die erlernten Tänze beim Schulfest „Mühlviertler Genussmomente“ am 19. April 2026, auf das wir uns bereits sehr freuen.

WINTERSPORTWOCHE

Für sportliche Abwechslung sorgte die Wintersportwoche der ersten Klassen. Neben Bewegung und Naturerlebnis standen dabei vor allem das gemeinsame Erleben und viele schöne Erinnerungen im Mittelpunkt.

PRAXIS

Ein wichtiger Bestandteil unserer Ausbildung bleibt natürlich die fachliche Praxis. So absolvierten ein Teil der dritten Klassen wieder den Eigenbestandsbesamungskurs, bei dem wertvolles Wissen für die zukünftige berufliche Praxis vermittelt wird.

Gerade in einer Zeit, die von vielen globalen Krisen geprägt ist, wird mir immer wieder bewusst, wie wichtig Schule als Ort der Orientierung ist. Neben einer fundierten fachlichen Ausbildung ist uns daher auch die Vermittlung von Werten wie Verantwortung, Respekt und Gemeinschaft besonders wichtig. Sie sind die Grundlage für eine funktionierende Gesellschaft und für junge Menschen, die ihre Zukunft aktiv gestalten wollen.



Foto: GMR

Ich danke allen, die unser Schulleben mit Engagement und Begeisterung mittragen.

Herzliche Grüße

Direktor Ing. Bernhard Pilz

Terminankündigungen:

- Schulfest: 19.4.26
- Feldbegehungen:
29.5.26 (Katsdorf)
16.6.26 (Hagenberg)
- Lehrfahrt Bayerischer Wald: 8.-9.6.26



100% RAPSÖL
Muehl4telöl
4310 Mauthausen - T: 0676 / 821 24 20 40 - www.muehl4teloeel.at

In dankbarer Erinnerung an Beate Kudler

Pionierin mit Herz und Haltung

Mit großer Trauer nehmen wir Abschied von Beate Kudler, einer Kollegin, die unsere Schule und ihre Schwerpunkte über viele Jahre hinweg entscheidend mitgeprägt hat.

Ihr beruflicher Weg führte sie ab 1997 in den landwirtschaftlichen Fachschulbereich, zunächst nach Kleinraming und ab 2003 an die Fachschule Freistadt, wo sie die Verantwortung für das Modul Hauswirtschaft übernahm

Was Beate in Freistadt leistete, war echte Aufbauarbeit. Mit fachlicher Kompetenz, Organisationstalent und Beharrlichkeit etablierte sie das Modul Hauswirtschaft als festen Bestandteil der Ausbildung in der Fachrichtung Landwirtschaft. In einer damals stark männerdominierten Umgebung setzte sie neue Akzente – ruhig, konsequent und mit hohem Qualitätsanspruch. Viele Absolvent:innen erinnern sich an ihren praxisnahen Unterricht, an klare Strukturen und an die spürbare Freude, mit der sie Inhalte vermittelte. Ihre Arbeit legte ein Fundament, auf dem der Schwerpunkt nachhaltig wachsen konnte.

Im neugegründeten abz Hagenberg war sie wieder mit viel Energie und Pioniergeist bei der Entwicklung des Schwer-

punktes Floristik und Gartendesign dabei. Sie entwickelte Inhalte, half Strukturen zu schaffen und prägte die fachliche Ausrichtung dieses jungen Schwerpunktes maßgeblich. Bis zuletzt stand sie engagiert im Unterricht und begleitete Schüler:innen mit Fachwissen, Kreativität und großer Zugewandtheit.

Beates Handschrift zeigte sich nicht nur im Unterricht, sondern auch im Schulleben: Ihre naturverbundene, kreative Art wurde etwa bei den liebevoll gestalteten Dekorationen der Kürbisfeste in Freistadt und der Genussfeste in Hagenberg sichtbar – Projekte, die Gemeinschaft stifteten und vielen in Erinnerung geblieben sind. Kolleg:innen schätzten sie als verantwortungsbewusst, kollegial und verlässlich; Schüler:innen erlebten sie als klar, unterstützend und ermutigend.

Neben ihrem Beruf war Beate eine engagierte Mutter und zeigte auch außerhalb der Schule großen Einsatz für andere. Diese Haltung – Verantwortung zu übernehmen und für Menschen da zu sein – prägte ihr gesamtes Wirken.

Mit Beate Kudler verlieren wir eine Lehrperson, die aufgebaut hat, wo Strukturen erst entstehen mussten, und die mit Kom-



Beate Kudler Foto: GMR Foto

petenz und Herz bleibende Spuren hinterlassen hat – in Freistadt wie in Hagenberg. Ihr Beitrag wirkt in unseren Schwerpunkten weiter und lebt in den Wegen vieler Absolvent:innen fort.

Ihre Beliebtheit wurde auch am Tag der Beisetzung deutlich, wo zahlreiche Kolleg:innen, sowie Schüler:innen ihr die letzte Ehre erwiesen.

**WIR BEWAHREN IHR ANDENKEN
IN DANKBARKEIT.**



Foto: abz

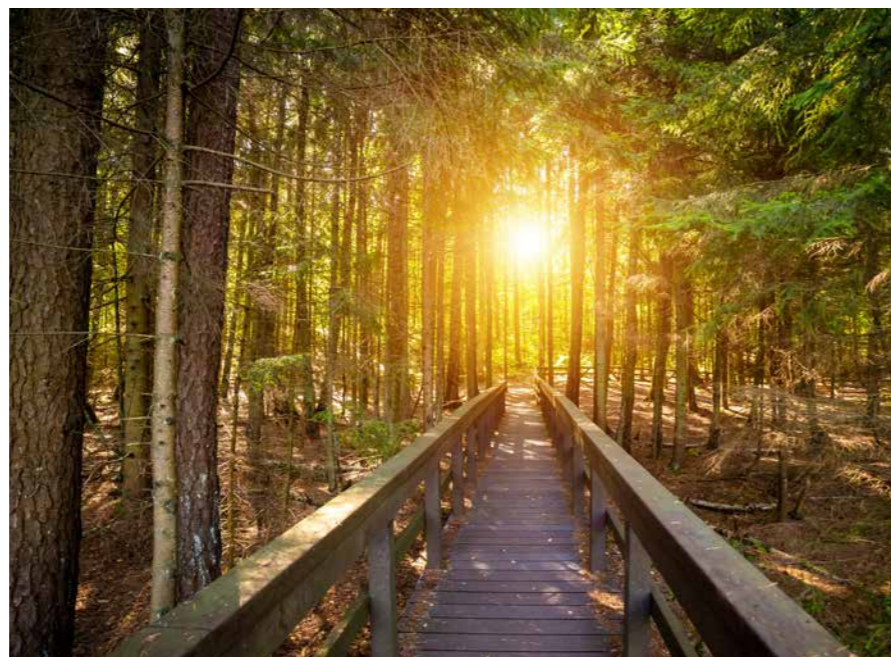


Foto: madredus - stock.adobe.aco

Absolventen-Lehrfahrt in den Bayerischen Wald

Montag, 08. bis Dienstag, 09. Juni 2026

MONTAG, 08.06.2026

- 07:30 Uhr:** Abfahrt abz Hagenberg
7:45 Uhr: Abfahrt in Freistadt (Pendlerparkplatz beim ÖAMTC)
8:00 Uhr: Abfahrt in Bad Leonfelden (Pendlerparkplatz beim BILLA)
- 10:00 Uhr:** **Firma LOXONE in Kollerschlag**
 - Entwicklung und Herstellung von Haus-/Gebäude-Steuerungstechniken
 - Betriebsführung und anschl. Mittagessen im Betriebsrestaurant (im Preis inbegriffen!)
- 14:00 Uhr:** **Landw. Betrieb Rodler in Heindlschlag**
 Aussiedlerbetrieb mit 80 Kühen und eigener Nachzucht
 - Kaffee & Kuchen vom örtlichen Gartenbauverein (im Preis inbegriffen!)
 - Gemeinschafts-Mosterei
 Als Vorgeschmack auf diesen Betrieb empfehlen wir den YouTube-Film „Unser Land Burgi Rodler“ (12 Minuten)
- ca. 17:00 Uhr:** **Hotel Gottinger in Waldkirchen**
 Freie Zeit bis zum Abendessen für Wellnessoase, Stadtrundgang oder Einkaufsumbummel im Kleidergeschäft Garhammer (toll in die Altstadt integriertes Geschäft)



DIENSTAG, 09.06.2026

- 9:30 Uhr:** **Nationalpark Bayerischer Wald**
 Führung durch das Besucherzentrum Hans Eisenmannhaus sowie Baumwipfel-Weg; Mittagessen in „der Waldwirtschaft“

Weiterfahrt nach Tschechien Horny Plana am Moldau-Stausee.

- 15:00 Uhr** **Adalbert Stifter Museum (Geburtshaus von Adalbert Stifter)**
 Rückfahrt entlang des Moldaustausees über Lipno & Bad Leonfelden
- 17:00 Uhr** **Einkehr und Ausklang beim Kräuterwirt in Hirschbach**
- ca. 21 Uhr: Ankunft im abz Hagenberg



Fotos: abz, Lenka Huvolka, Nationalpark Bayerischer Wald, Hans Eisenmann

KOSTEN

inkl. Führung und Eintritte:

DZ € 230,- / EZ € 245,- (EZ nur begrenzte Anzahl)

ANMELDUNG BIS 08. MAI 2026:

0732/7720-33400 oder

absolventenverband@abz-hagenberg.ac.at

Reisepass oder Personalausweis erforderlich!

Mühlviertler abz^{HAGENBERG} Genussmomente

ab 10:30 Uhr **SONNTAG**
19. APRIL 2026

 **Frühschoppen**
mit der Feuerwehrmusik Windhaag bei Freistadt

 **Kulinarische Highlights**

 **Kaffee & Kuchen**

 **Auftanzen und Schuhplattler**

 **Regionaler Schmankerlmarkt**

 **Maschinenausstellung**



 **Kinderprogramm mit Kinderbuchkino**

 **Mitmachstationen**

 **Sagen für Groß und Klein**

 **Tombola**

EIN FEST
FÜR DIE
GANZE
FAMILIE!

 
Schulgelände
abz Hagenberg
Veichter 99
4232 Hagenberg



Neuigkeiten aus der Abendschule Landwirtschaft

33 motivierte Abendschüler:innen drücken seit September fleißig die Schulbank. Das große Ziel – die Landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung – liegt schon in greifbarer Nähe.

Insgesamt absolvieren die angehenden Landwirt:innen 500 Unterrichtsstunden in Theorie- und Praxisgegenständen. Zahlreiche Exkursionen und das Aneignen von praktischen Fertigkeiten sind das ganze Jahr über an der Tagesordnung. Ob Waldar-

beit, Obstbaumschnitt, Tierhaltungsexkursionen und Feldbegehungen, wir sind neben dem Unterricht in der Klasse auch viel draußen unterwegs.

Zurzeit starten die intensiven Vorbereitungen zur Landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung im Juni, welche die Gegenstände Tierhaltung, Pflanzenbau, Unternehmensführung & Landtechnik zum Schwerpunkt hat. **Dazu wünschen wir viel Erfolg!**



Fotos: abz Hagenberg



Info-Abend

zu den Abendschulformen

für Erwachsene im abz Hagenberg im Schuljahr 2026/27

Mittwoch
6. Mai 2026
19.30 Uhr

FACHRICHTUNG LANDWIRTSCHAFT

- 500 UE Theorie und Praxis in einem Schuljahr
- Abschluss mit der landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung

Anmeldung erforderlich! 0732/7720-33400



FACHRICHTUNG FORSTWIRTSCHAFT

- 500 UE Theorie und Praxis aufgeteilt auf zwei Wintersemester
- Abschluss mit der forstwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung

Anmeldung erforderlich! 0732/7720-33400



Fotos: shutterstock.com

Christian Rumetshofer

Schulwart

Ich heiße Christian Rumetshofer, bin 40 Jahre alt, verheiratet und lebe in Neudorf bei Pabneukirchen.

Nach 24 Jahren Berufserfahrung als Elektrotechniker bringe ich viel praktisches Wissen, technisches Verständnis und Zuverlässigkeit mit. Ich arbeite gerne selbstständig, ebenso wie im Team, und lege großen Wert auf einen respektvollen Umgang.

In meiner Freizeit gehe ich wandern, Bergwandern und weitwandern, arbeite in meiner Holzwerkstatt und kümmere mich um Garten und alle Arbeiten rund ums Haus.

Ich freue mich auf die Aufgaben, die der tägliche Schulbetrieb mit sich bringt.



Foto: abz Hagenberg

Sicherheit hat Vorrang

Prävention hat für die Sozialversicherung der Selbstständigen (SVS) seit jeher Priorität, besonders auch dann, wenn es um Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit geht.

So hat die SVS im Herbst letzten Jahres eine Sicherheitsoffensive gestartet und das Angebot des SVS-Sicherheitshunderters erweitert. Der 100 Euro-Bonus kann nun für eine Vielzahl von Maßnahmen genutzt werden, z. B. für den Ankauf von Sicherheitsartikeln oder Technikkurse – dies einmal pro Jahr und Betrieb.

Auch wenn die Zahl der Arbeitsunfälle in der Land- und Forstwirtschaft über die Jahre stark zurückgegangen ist – um fast 90 Prozent in den letzten 40 Jahren – hat die SVS-Sicherheitsberatung nach wie vor Betriebe nach Arbeitsunfällen zu besuchen, um die Ursachen zu erheben. Doch die viel bessere Option heißt Unfallvermeidung. Daher bietet die SVS auf Wunsch auch kostenlose Sicherheitsberatungen

vor Ort an, z.B. aus Anlass einer Betriebsübergabe, der Geburt eines Kindes oder für Betriebe mit Urlaub oder Schule am Bauernhof. Landwirtschaftliche Betriebe, die sich vorbildlich für mehr Arbeitssicherheit einsetzen, können sich zudem für eine Auszeichnung mit der SVS-Sicherheitsplakette bewerben. Oft reichen schon kleine Maßnahmen, wie das Anbringen eines Geländers, um Unfälle und damit verbundenes menschliches Leid und wirtschaftlichen Schaden zu verhindern. Auch der Umgang mit Maschinen, Fahrzeugen und Gefahrstoffen wie Pflanzenschutzmittel will gelernt sein. Deshalb gibt es seit vielen Jahrzehnten Kooperationen mit den landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen. Die SVS-Sicherheitsberater informieren die Schülerinnen und Schüler als Gastreferenten über Sicherheits- und Gesundheits-

risiken sowie über praxistaugliche Präventionsmaßnahmen.

In der ersten Klasse wird allgemein auf häufige Unfallursachen sowie Berufskrankheiten Bezug genommen. In der zweiten Klasse beziehen sich die Themen schwerpunktmäßig auf Baulichkeiten, Gefahrstoffe, Forstarbeiten, den Umgang mit Tieren oder mit Traktoren und Maschinen. Das Wissen wird in vier zweistündigen Unterrichtseinheiten vermittelt. Das Programm schließt mit einem Besuch auf einem Bauernhof ab, wo die Auszubildenden das Gelernte sogleich in der Praxis unter Beweis stellen können, indem sie allenfalls vorliegende Sicherheitsrisiken aufzeigen und mögliche Maßnahmen zur Unfallverhütung mit dem Sicherheitsberater besprechen.

Eine wichtige Übung, denn eine gute Aus- und Weiterbildung sind der Grundstein für sicheres und gesundes Arbeiten. Die SVS-Sicherheitsberatung unterstützt dabei die Betriebe von heute wie auch die Betriebsführer von morgen.



Foto: SVS

Köstlichkeiten für Leib und Seele

Gemüseraritäten und Gartentipps im Rampenlicht

Rund 200 Besucher:innen füllten kürzlich den Saal zu einem ganz besonderen Vortrag:

Frau Hochreiter Gerlinde gab Einblick in die Arbeit vom Verein Arche Noah und im speziellen in den Bereich der Sortenraritäten. Dabei erhielten die Gäste nicht nur theoretische Inputs, auch die Vielfalt und Bedeutung seltener Gemüsesorten, die Bedeutung von Mischkulturen und deren Einfluss auf die natürliche Schädlingsbekämpfung und Vieles mehr waren Inhalt des Fachvortrages.

Die Referentin gewährte dabei auch Einblick in ihren privaten Garten. Mit Fotos und Anekdoten vermittelte Gerlinde Hochreiter, wie man auch auf kleinem Raum eine Vielfalt an seltenen Gemüsesorten kultivieren kann und welche Tricks sich aus jahrzehntelanger Erfahrung ergeben.

WUNDERSCHÖNE DEKORATION & KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Für visuelle Höhepunkte sorgten die Floristinnen, die den Saal mit frühlingshafter, außergewöhnlicher Dekoration verschönerten. Die Gäste genossen im Anschluss

Köstlichkeiten aus der Lehrküche und wurden dabei von den Schüler:innen der ersten Klassen BHM und FRÜ bestens betreut.

Viele Besucher:innen nutzten die Möglichkeit, vorgezogene Gemüsepflanzen für die bevorstehende Gartensaison mitzunehmen.

Der Abend bot eine gelungene Mischung aus Fachwissen, kulinarischem Genuss und kreativen floralen Präsentation – ein voller Erfolg für die Referentin, die Besucher:innen und die Fachrichtung ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, die die Vielfalt der schulischen Ausbildung eindrucksvoll zur Schau stellen konnte.



Fotos: abz Hagenberg



Blockseminare

MODERNER STALLBAU

In unserem Stallbauseminar vom 2. bis 6. März mit 29 Teilnehmern:innen aus dem abz Hagenberg und der Bioschule Schlägl zeigten wir, worauf es beim modernen Stallbau ankommt.

- Sonderbereiche Melkroboter/ Melkstandstall
- Stall Basisvarianten und Kuhverkehrsvarianten
- Planen in Kuh Längen und Breiten

- Special Needs
- Argumente für Melkroboterstall
- Argumente für Melkstandstall
- Worauf es beim Stallbau aus wirtschaftlicher Sicht ankommt
- Tierwohl und Praxistauglichkeit
- Investförderungen

Ob Stallumbau oder Stallneubau, das Stallbauseminar ist für jede/n Teilnehmer:in, welche den Betrieb verbessern wollen und dabei auf artgerechte, arbeitswirtschaft-



Foto: abz Hagenberg

liche und moderne Tierhaltung setzt eine wichtige Informationsquelle.

MILCHVIEH SPEZIAL

Ein spannendes und lehrreiches Blockseminar erlebten die Schüler:innen der 3. Klassen aus Schulen aus ganz Oberösterreich im Bereich Milchviehhaltung.

Ein abwechslungsreiches Programm aus Fachvorträgen, praktischen Übungen und Exkursionen bot wertvolle Einblicke in moderne Rinderhaltung, Fütterung, Tiergesundheit und betriebliche Abläufe. Besonders geschätzt wurde die gelungene Verbindung von Theorie und Praxis sowie die vielen Möglichkeiten zum Mitmachen. Das Seminar zeigte die Bedeutung einer fun-

dierten landwirtschaftlichen Ausbildung und eröffnete den Jugendlichen neue Perspektiven für ihre berufliche Zukunft. Alle

waren sich einig: Das Blockseminar war spannend, praxisnah und eine wertvolle Ergänzung zum Unterricht.



Fotos: abz Hagenberg

DER ENERGIEAUTARKE BAUERNHOF

In diesem Blockseminar wurde das Thema Energieversorgung und Energieproduktion von verschiedensten Seiten betrachtet.

Theoretisch wurden die Hintergründe beleuchtet sowie neue, aber auch bewährte Technologien vorgestellt. Außerdem wurde ein Augenmerk daraufgelegt, Energie nicht nur zu produzieren oder zu speichern, sondern auch einzusparen. Sei es beim Wohngebäude, in der Stalltechnik aber auch bei der Feldwirtschaft. In den von den Schüler:innen sehr beliebten Lehrausgängen, besuchten wir u. a. einen „energieautarken Bauernhof“ (bilanziell), der innovativ mit einem Holzgas-KWK, seinen gesamten Strom- und Wärmebedarf decken kann.

Beeindruckend war auch der Besuch bei der Donausäge Rumpflmayr, die nicht nur ihre Reststoffe zu CO₂ neutralen Holzpellets verarbeitet, sondern damit auch ihr hauseigenes Dampfkraftwerk betreibt. Innovatives

Energiemanagement, netzdienliche Batteriespeicher, Bauteilaktivierung, Microgasturbinen, Großsolaranlagen, Regenwasserretentionsbecken als Wärmespeicher, erneuerbare Energiegemeinschaften und viele weitere Bereiche, waren Themen, die auf den Lehrausgängen den Schüler:innen nähergebracht wurden. Abschließend lässt sich sagen, dass das Thema Energie nicht

nur ein Topaktuelles aus umweltrelevanter Sicht ist. Sondern auch aus politischen Gründen aber auch aus finanziellen Überlegungen. Darum wird es in Zukunft immer wichtiger für Landwirt:innen sich mit dem Thema auseinanderzusetzen.



Fotos: abz Hagenberg

„Alles Käse“

So einfach kann Milchverarbeitung sein.

Um Milch in Käse zu verwandeln, braucht es neben Freude am Selberrichten, Hingabe und Zeit nur wenige Utensilien und Zutaten. Die Grundzutat Milch haben viele zu Hause. Kulturen, Lab, Käseformen und Thermometer gibt es im Fachhandel. In der Abend-schule wurden im Wahlpflichtgegenstand Milchverarbeitung nicht nur die Grundlagen zur Herstellung von Milchprodukten vermittelt, auch schmackhafte Frischkäseprodukte wie Joghurt, Topfen, Cottage Cheese, Mozzarella sowie Butter wurden produziert und im Anschluss an den Praxisunterricht verzehrt.

REZEPT JOGHURTHERSTELLUNG

- Milch auf 90 ° C erhitzen, ständig rühren
- Milch im Wasserbad auf ca. 45 ° C abkühlen
- Joghurtkultur einrühren: 1 Eßl. Joghurt 3,5 % Fett/l Milch
- Bebrüten: etwa 4 bis 6 Stunden bei ca. 40 ° C warmhalten
- Im Kühlschrank kühlen



Fotos: abz Hagenberg

Fleischverarbeitung



Die Fleischverarbeitung im abz ist ein zentraler Bestandteil der praktischen Ausbildung. Ziel ist es, den Schüler:innen ein umfassendes Verständnis für den gesamten Produktionsprozess zu vermitteln – von der Tierhaltung bis zum fertigen Fleischprodukt.

Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Herkunft des Fleisches. Die Schüler:innen setzen sich intensiv mit artgerechter Tierhaltung, Fütterung, Tiergesundheit und Transport auseinander. Dadurch entwickeln sie ein Bewusstsein für Verantwortung, Nachhaltigkeit und Qualität. Sie verstehen, dass hochwertige Fleischprodukte bereits im Stall beginnen. In der praktischen Verarbeitung lernen die Schüler:innen fachgerechte Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung sowie die Herstellung verschiedener Fleisch- und Wurstwaren. Ebenso werden Hygienevorschriften, Lebensmittelsicherheit und Qualitätskontrolle vermittelt. Sorgfalt, Sauberkeit und Präzision stehen dabei im Mittelpunkt.

Die Ausbildung in der Fleischverarbeitung stärkt nicht nur handwerkliche Fähigkeiten, sondern das Verständnis für Wertschätzung von Lebensmitteln. Gerade in Zeiten zunehmender Distanz zwischen Konsumenten und landwirtschaftlicher Produktion ist es wichtig, jungen Menschen fundiertes Wissen über Fleisch und dessen Entstehung zu vermitteln.



Fotos: abz Hagenberg

Schweißausbildung

Metall besteht aus Grundlagen Schweißen, Praktische Übungen in Elektroden- und MAG- schweißen. Übungsnähte sind Auftragschweißen, Stumpfnah, Kehlnah und Steignah. Abschließendes Werkstück ist eine Sackrodel die jeder Schüler aus Zuschnitten anfertigen muss.

KOMPETENZEN:

Messen, anreißen, bohren, biegen, schweißen, schneiden und schleifen mit dem Winkelschleifer.



Foto: abz Hagenberg

Aussaat leicht gemacht – von der Vorkultur bis ins Beet

Aussaat ist der Beginn von allem. Ob knackiges Gemüse oder üppige Schnittblumen – wer zur richtigen Zeit sät und die passende Methode wählt, wird mit kräftigen Pflanzen und reicher Ernte belohnt.

ABER WAS IST BESSER: VORKULTUR ODER DIREKTSAAAT?

Bei der Vorkultur werden Samen im Haus, Gewächshaus oder Frühbeet ausgesät und später ins Beet gepflanzt.

Geeignet ist dies für:

Gemüse: Tomaten, Paprika, Kraut, Salat
Schnittblumen: Zinnien, Löwenmäulchen, Schmuckkörbchen

Vorteile sind ein früherer Ernte- oder Blühbeginn der Pflanzen und eine bessere Kontrolle über die Keimbedingungen. Außer-

dem kann man die Pflanzen so gut vor Schnecken und Witterung schützen. Der Nachteil ist jedoch der höhere Aufwand durch Pikieren und Abhärten.

Bei der Direktsaat werden die Samen direkt ins vorbereitete Beet gesät.

Geeignet ist dies für:

Gemüse: Radieschen, Karotten, Spinat, Erbsen
Schnittblumen: Kornblumen, Ringelblumen, Sonnenblumen

Der Vorteil ist, dass es viel Arbeit erspart, die Pflanzen weniger Stress ausgesetzt sind und oft robuster wachsen. Je nach Wetter oder Bodentemperatur kann es jedoch zu Verzögerungen bei Blüte und Frucht kommen.

Für das Vorkultivieren der Pflanzen kann man zwischen einer Breitsaat in Schalen, Multitopflplatten oder Erdballenpressen unterscheiden.

Die Breitsaat ist zwar anfangs platzsparend, aber die Pflänzchen benötigen mit der Zeit mehr Platz und müssen daher pikiert werden. Ideal ist sie für feines Saatgut, wie zum Beispiel Salat. Multitopflplatten eignen sich sehr gut für Kohlgemüse oder Zinnien. Eine eher unbekannt Methode ist die Aussaat in Erdballenpressen. Die gepresste Erde erspart die Verwendung von Plastik und ist daher nachhaltig und effizient. Außerdem ermöglicht sie eine gute Wurzelentwicklung.

AUSPFLANZEN

Zu guter Letzt geben wir euch noch ein paar Tipps fürs Auspflanzen eurer Vorkultur. Idealerweise gewöhnt ihr eure Jungpflanzen etwa eine Woche vor der Auspflanzung an die Außentemperaturen – man nennt das Abhärten. Auf eine gute Bewässerung vor und nach der Auspflanzung sollte man auf jeden Fall achten. Drückt die Pflänzchen beim Einpflanzen gut an und schützt sie bei Bedarf mit Vlies vor Kälte oder starkem Wind.

Nun wünschen wir gutes Gelingen und eine erfolgreiche Aussaat.



Foto: abz Hagenberg

Tierhaltung

Silagequalität und Futtermitteluntersuchung

Im Rahmen der Tierhaltungspraxis der 1. LW Klassen beschäftigen wir uns mit den Grundlagen der Tierhaltung.

Dazu gehören die Anatomie und Physiologie der wichtigsten landwirtschaftlichen Nutztiere, die Unfallverhütung im Umgang mit den Tieren, die wichtigsten Nutztierassen, verschiedenen Betriebs- und tiergerechte Stallformen, den Grund- und Kraftfuttermitteln und die Futtermittelqualität.

Einen Teil der Praxis können wir in unserem schuleigenen Praxisraum an der Schule machen. Damit die Schüler in den Stall und zu den Tieren kommen fahren wir mit den Schulbussen zu unseren Demobetrieben in Hagenberg, Pregarten und Wartberg/Aist. Am Betrieb Gradl in Hagenberg besprechen wir das Thema Silagequalität und Futtermitteluntersuchung. Zuerst werden von den Schüler:innen mit verschiedenen Futtermittelprobenbohrern Proben aus den



Fotos: abz Hagenberg

Fahrsilos und Rundballen entnommen. Dann im Anschluss einfache Qualitätsbestimmungen vor Ort, wie TM-Feststellung, pH-Wert und Sensorische Bewertung (Gärsäuren) durchgeführt.

Im zweiten Jahrgang dürfen unsere Schüler:innen am Betrieb der Familie Gradl auch den Stalldienst machen. Damit die Schüler auch bei der täglichen Stallarbeit dabei sein können.



Klauenpflegekurs

An mehreren Terminen im ausgehenden ersten Semester fand in gewohnter Weise der Klauenpflegekurs für unsere 3. Jahrgänge Landwirtschaft statt.

Franz Wolkerstorfer war als bewährter Kurstrainer wiederum sehr erfolgreich bei der

Vermittlung der praktischen und theoretischen Grundlagen der "Funktionellen Klauenpflege", um eine optimale Klauengesundheit unter Berücksichtigung des Tierwohles und des Tierschutzes zu gewährleisten. Ein besonderer Dank gilt den Familien Prammer und Stanger aus Wartberg für die Bereit-

schaft den Klauenpflegekurs auf ihren Betrieben auszurichten zu dürfen und natürlich unserem Kurstrainer Franz Wolkerstorfer für die sehr gelungene Durchführung! Recht Herzlichen Dank auch den teilnehmenden Schüler:innen für das rege Interesse an der „Funktionellen Klauenpflege“!



Fotos: abz Hagenberg



Fütterungstechnik Wasserbauer

Traktorenwerk Steyr

Dienstag, 10. Februar besichtigte die 2aLW Klasse mit dem Klassenvorstand Ing. Alfred Trenda die Firma Wasserbauer in Waldneukirchen.

Wasserbauer entwickelt und produziert Technik für die Fütterung von Tieren. Nach dem Besichtigen der Produktion konnten wir uns in der Fütterungswelt von der großartigen Technik überzeugen lassen. Am Nachmittag waren wir dann im Traktorenwerk der Fa. Steyr in St. Valentin.

Immer wieder interessant wie viele Teile und Griffe nötig sind bis einen Traktor vom Band rollt. Hier versteht man dann, warum ein Traktor beim Kauf so teuer ist. Es war wieder ein erlebnis- und lehrreicher Tag für uns!



Fotos: abz Hagenberg

Exkursion Lentos Linz

Die ersten Klassen des Ausbildungsschwerpunktes Betriebs- und Hausmanagement unternahmen Anfang März einen spannenden und lehrreichen Ausflug in das Lentos Kunstmuseum Linz.

Ziel des Besuchs war die Ausstellung „Mädchen* sein!“, die sich mit Rollenbildern, Erwartungen und Lebensrealitäten von Mädchen und jungen Frauen auseinandersetzt. Im Rahmen des Unterrichts setzten sich die Schülerinnen mit gesellschaftlichen Themen auseinander.

Die Ausstellung bot dafür eine passende Gelegenheit: Verschiedene Kunstwerke, Fotografien und Installationen zeigten unterschiedliche Perspektiven darauf, was es heute bedeuten kann, ein Mädchen zu sein. Dabei wurden Fragen zu Identität, Selbstbild, gesellschaftlichen Erwartungen und Gleichberechtigung aufgeworfen. Während einer Führung durch die Ausstellung erhielten die Schülerinnen Einblicke in die Hintergründe der Werke und

konnten ihre eigenen Gedanken und Erfahrungen einbringen.

Der Ausflug bot nicht nur kulturelle Eindrücke, sondern auch wertvolle Impulse für Gespräche im Unterricht. Für viele SchülerInnen war der Besuch eine neue Erfahrung

im Umgang mit zeitgenössischer Kunst und gesellschaftlichen Themen. Der Besuch im Lentos zeigte, wie Kunst dazu beitragen kann, wichtige Fragen unserer Zeit sichtbar zu machen und junge Menschen zum Nachdenken anzuregen.



Fotos: abz Hagenberg

Langzeiteinrichtung Schloss Haus

Am 12.2.2026 fand im Rahmen des Unterrichts eine Exkursion in die Langzeiteinrichtung Schloss Haus statt.

Die Schüler*innen des Schwerpunktes Gesundheit und Soziales erhielten dabei die Möglichkeit, einen direkten Einblick in den Alltag einer Pflegeeinrichtung zu gewinnen. Während des Besuchs konnten sie wertvolle Erfahrungen sammeln, Beobachtungen machen und viele neue Eindrücke gewinnen – sowohl über die Aufgaben in der Betreuung und Pflege als auch über

den zwischenmenschlichen Umgang mit den Bewohner:innen. Die Exkursion bot eine praxisnahe Ergänzung zum Unterricht und weckte bei vielen das Interesse,

ihr Wissen künftig auch im beruflichen Kontext weiter zu vertiefen. Wir bedanken uns für die gewährten Einblicke.



Fotos: abz Hagenberg

Schitag der 2aLW Hinterstoder



Fotos: abz Hagenberg

Einen wunderbaren Schitag erlebten die Schüler:innen der 2aLW Klasse am 26. Februar in Hinterstoder! Bei Traumwetter und besten Pistenverhältnissen war

das eine willkommene Abwechslung zum Schulalltag! Besonders für die Klassen-Gemeinschaftsförderung war das wieder sehr positiv. Der Kassenvorstand Ing. Alfred

Trenda und der Direktor Stv. Ing. Erwin Hackl führten die Schigruppen an. Perfekt wenn so ein Tag ohne irgendwelche Verletzungen vorübergeht!

Wintersportwoche Saalbach-Hinterglemm

In der letzten Jänner Woche fuhren 60 Schüler:innen vom abz Hagenberg nach Saalbach-Hinterglemm und erlebten eine tolle Schiwoche. Begleitet von fünf Lehr-

kräften konnten alle das Eigenkönnen verbessern und hatten viel Spaß am Schifahren. Die Pisten in diesem wunderbaren Schigebiet waren hervorragend und auch

das Wetter spielte gut mit. Ein besonderes Highlight für die Schüler war die Freestyle Show Night am Donnerstagabend mit waghalsigen Stunts und Show Acts in Saalbach.



Fotos: abz Hagenberg

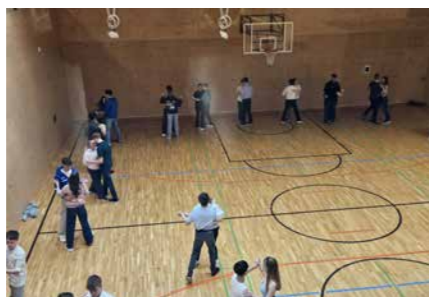
Tanzkurs

Von 3. Bis 4. September 2025 verwandelte sich das abz Hagenberg für zwei Tage in ein Paradies für junge Entdecker:innen.

Auch heuer findet wieder ein Modern-Tanzkurs im abz Hagenberg statt. Unter der bewährten Leitung von „Leo Leitner“ können 62 Schüler:innen des 2. Jahrganges der LW und BHM an zehn Abenden in der Schule den Tanzkurs absolvieren.

HÖHEPUNKT:
Die Aufführung bei den Genussmomenten am 19. April 2026.

Auch für 2026 geplant!



Fotos: abz Hagenberg

Healthday

Die Schüler:innen des Ausbildungsschwerpunktes Gesundheit und Soziales des ABZ Hagenberg waren am 26. Februar 2026 beim Health Care Day in Perg vertreten.

Die Schüler:innen nutzten die Gelegenheit, sich über Berufe im Gesundheits- und Sozialwesen zu informieren und selbst aktiv

zu werden. An verschiedenen Stationen – unter anderem der Altenbetreuungsschule Land OÖ, dem Roten Kreuz und der Lebenshilfe – konnten sie praktische Erfahrungen sammeln und Spannendes ausprobieren. So gewannen die Schüler:innen wertvolle Einblicke in die vielfältige Arbeit mit und für Menschen im Sozialbereich.



Fotos: abz Hagenberg

Staplerkurs 2025/26



Heuer fand wieder für die 3. Klassen ein Kurs für den Staplerführerschein statt.

Mehr als 40 Teilnehmer:innen haben diesen absolviert und auch bestanden. Nach dem Besuch der Kursabende wurde noch

eine Prüfungsfahrt mit dem schuleigenen Stapler gemacht und eine schriftliche Prüfung erledigt. Ich gratuliere allen Teilnehmer:innen zur bestandenen Ausbildung – auch wenn es ein paar Schüler:innen wiederholen mussten.



Fotos: abz Hagenberg

Finanzführerschein

Die Schüler:innen der ersten beiden BHM Klassen sind stolz auf ihr Finanzführerschein-Basic-Zertifikat, das sie im Rahmen des Unterrichtes in Unternehmensführung und Rechnungswesen absolviert haben.



Fotos: abz Hagenberg

Englisches Theater

Am 4. Februar 2026 gastierte das Vienna's English Theatre im abz Hagenberg.

Rund 250 Schüler:innen nahmen am englischsprachigen Theaterstück „Spooked“ teil, das im Mehrzwecksaal der Schule aufgeführt wurde. Das Stück war gut verständlich und witzig gestaltet, wodurch es den Schüler:innen leicht fiel, der Handlung zu folgen. Englisch wurde dabei auf eine praxisnahe und lustige Weise vermittelt und einmal außerhalb des gewohnten Unterrichts erlebt.

Im Anschluss nutzten die Schüler:innen die Möglichkeit, mit den Schauspieler:innen zu sprechen und Fotos zu machen.



Fotos: abz Hagenberg

Erfolgreich zur Jagdprüfung!

Am 18. und 19. März 2026 stellten sich mehrere Schüler:innen der Jagdprüfung Modul 3 – dem letzten Abschnitt der dreiteiligen Jagdausbildung.

Die Ausbildung fand in Vöcklabruck statt und wurde von Kursleiter Fellingner Hans geleitet. Inhalte dieses Moduls waren insbesondere das Jagdrecht sowie das Schießen. Die weiteren Themenbereiche wurden bereits in den Modulen 1 und 2 geprüft.

Zu den Teilnehmer:innen zählten Bernhard Greisinger, Stefan Miesenberger, Birgit Bauer, Andreas Rechberger, Paul Kaineder und Florian Rechberger. Alle Kandidat:innen konnten die Prüfung erfolgreich ablegen und überzeugten durch ihr Wissen und ihre praktischen Fähigkeiten. Mit dem

Abschluss von Modul 3 haben sie nun alle drei Prüfungsabschnitte erfolgreich absolviert. Damit sind sie berechtigt, bereits ab dem 16. Lebensjahr die Jagdkarte beim Oö. Landesjagdverband zu lösen.

Wir gratulieren den Teilnehmer:innen herzlich zu dieser tollen Leistung und wünschen allen Jungjäger:innen viel Erfolg sowie ein sicheres und verantwortungsbewusstes Handeln in der Praxis.



Foto: Fellingner Hans

Leckere Rezepte

Beeren-Charlotte

ZUTATEN:

- **Biskuit:** 3 Eier, 90g Kristallzucker, 1 Pkg. Puddingpulver (Waldbeere), 1 gehäufter EL Mehl
- **Creme:** 80g Beerenpüree, 250g Topfen, 4 EL Joghurt, 30g Staubzucker, 150ml Schlagobers, 4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Biskuit: Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl und Puddingpulver unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 200°C etwa 8 Minuten nicht zu dunkel backen. Die Form mit Fischhaltefolie auskleiden. Fertiges Biskuit (der Form anpassend) in Streifen schneiden und einlegen.

Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schlagobers schlagen. Topfen, Joghurt, Beerenpüree und Staubzucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine einrühren; Obers unterziehen. Die Form mit Creme füllen, die Charlotte mit Biskuitstreifen abdecken und kaltstellen.



Spinat-Eierlikör-Charlotte

ZUTATEN:

- **Biskuit:** 3 Eier, 90g Kristallzucker, 60g Maizena, 2 EL Cremespinat
- **Creme:** 220ml Joghurt, 40ml Eierlikör, 30g Zucker, ½ EL Vanillezucker, 150ml Schlagobers, 4 Blatt Gelatine

ZUBEREITUNG:

Biskuit: Eier und Zucker schaumig rühren, Maizena und Cremespinat unterheben. Weitere Vorgehensweise siehe Beeren-Charlotte

Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Schlagobers schlagen. Joghurt, Eierlikör und Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine einrühren; Obers unterziehen. Die Form mit Creme füllen, die Charlotte mit Biskuitstreifen abdecken und kaltstellen.

Anrichten: Charlotte stürzen, mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben mit Fruchtspiegel verfeinern.



Amaranth Herzen

ZUTATEN (FÜR CA. 15 STÜCK):

- **Vorteig:** 60g Dinkelmehl, 60ml Wasser (30°C), 10g Sauerteig
- **Hauptteig:** 540g Weizenmehl, 100ml Buttermilch, 220ml Wasser, 30g Germ, 1 EL Salz, 90g Amaranth gepoppt

ZUBEREITUNG:

Für den Vorteig alle Zutaten verrühren und an einem warmen Ort 10 Stunden stehen lassen, dann mit den restlichen Zutaten verkneten und 20 min. rasten lassen.

Teig in 50g schwere Stücke teilen und Herzen formen, mit Wasser bestreichen, mit Amaranth bestreuen und zugedeckt 20 min. rasten lassen.

Bei 240°C ca. 20 min. Backen – zu Beginn kräftig Wasser ins heiße Backrohr sprühen.



FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM
UND
FACEBOOK

Fotos: abz Hagenberg



Foto: Leutner



Versuchsfeldbesichtigungen

Freitag, 29. Mai 2026
13:30 Uhr

Landesgut Katsdorf,
Treffpunkt: Unionparkplatz

- Sortenversuche bei Wintergerste, Winterweizen und Mais, Raps und Sojabohne
- Fungizidversuche bei Winterweizen und Wintergerste
- Winterdinkel und Sojabohnen im Biolandbau

Dienstag, 16. Juni 2026
19:00 Uhr

abz Hagenberg,
Treffpunkt: Maschinenhalle

AGES-Fachexperten informieren über aktuelle Sorten, Düngung und Pflanzenschutz verschiedener Ackerkulturen und Feldfuttermischungen

Beide Veranstaltungen sind anerkannt als Pflanzenschutzweiterbildung laut § 17 Abs. 8 Oö. Bodenschutzgesetz 1991 idgF.: 2 Stunden
Bitte Sachkundausweis mitnehmen

Mehr erfährst du:

Veichter 99, A-4232 Hagenberg
T: +43 (0) 732 / 77 20-33 400
M: lwbfs-hagenberg.post@ooe.gv.at
www.lwbfs-hagenberg.ac.at



AGES

Österreichische Agentur für Gesundheit
und Ernährungssicherheit GmbH

BERUFSBILDEND • LEBENSNAH • ZUKUNFTSORIENTIERT

Österreichische Post AG | SM 18Z041389 S
Absolventenverband 4232 Hagenberg, Veichter 99

**abz Hagenberg –
deine Schule**

Veichter 99, A-4232 Hagenberg
Tel.: +43 (0) 732 / 77 20-33 400
Fax: +43 (0) 732 / 77 20-23 34 99
Mail: lwbfs-hagenberg.post@ooe.gv.at
www.lwbfs-hagenberg.ac.at



LAND
OBERÖSTERREICH

