

Hagenberger

EXTRABLATT

Magazin des Absolventenverbandes abz Hagenberg



**Köstlichkeiten für Leib & Seele
am 19. März 2024**

INHALT

- 2 Vorwort Obmann
- 3 Aktuelles von der Schulleitung | Terminankündigungen
- 4 ARGE Obfrau
- 5 Mühlviertler Genussmomente
- 6 Infoabend zu den Abendschulen
- 7 Absolventen-Lehrfahrt ins Salzburgerland
- 8 Klassentreffen
- 9 Tierbeurteilungswettbewerb Paris
- 10 Jagdprüfung Modul 3
- 11 Köstlichkeiten für Leib und Seele
- 12 Wintersportwoche 2024
- 13 Aktuelles aus Floristik & Gartenbau
- 14 Abschluss-Lehrfahrt 3aLW & 3cLW
- 15 Rezepte
- 16 Termine Versuchsfeldbesichtigungen

abz 
agrarsbildungszentrum
HAGENBERG

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Ein bildungsreicher Winter vom Absolventenverband geht zu Ende:

- **Am 17. Jänner** starteten wir mit dem **Fachseminar für Milchviehhalter**. Über 200 Besucher folgten den Ausführungen der Referenten.
- **Am 1. Februar** luden wir zu unserer **Generalversammlung**. Im anschließenden Fachreferat informierte DI Michael Treiblmeier, welche Möglichkeiten heute schon die Digitalisierung und der Drohneneinsatz in der Landwirtschaft bieten.
- **Am 14. Februar** organisierte Fachlehrer Thomas Kerschbaummayr einen **Verdelungskurs für Obstbäume**.
- **Am 27. Februar** fand ein **Ackerbaunachmittag** statt. Zum einen berichtete DI Edith Kamptner über den Einsatz von Kristallkalk als Sonnenschutz für Pflanzen. Von der Firma AKRA wurde aufgezeigt, wie sie Düngerberatungen beginnend mit einer umfassenden Bodenanalyse durchführen und welche Erfolge damit erzielt werden.
- **Am 19. März** gab es **Köstlichkeiten für Leib und Seele**: Dr. Katrin Zechner referierte zum Thema „**Wie viele Hüte habe ich – alles unter einen Hut bringen**“ in fachkompetenter und humorvoller Art über Zeitmanagement.



DIE NÄCHSTEN AKTIVITÄTEN STEHEN SCHON AN:

- **Sonntag, 21. April**
Natürlich unterstützen wir beim Schulfest „Mühlviertler Genussmomente“
- **Freitag, 7. Juni & Dienstag, 18. Juni**
Die traditionellen Feldbegehungen finden am 7. Juni am Landesgut Katsdorf sowie am 18. Juni beim abz Hagenberg bzw. bei den AGES-Versuchsflächen statt.

Besonders hinweisen möchte ich auf die **Absolventenlehrfahrt ins Bundesland Salzburg vom Freitag, 14. bis Samstag, 15. Juni!**

Euer Obmann Hans Schöfl



Fachseminar für Milchviehhalter, Foto: abz Hagenberg



Liebe Absolventinnen und Absolventen!



Foto: GMR Foto

Das Schuljahr 2023/24 befindet sich bereits wieder in der 2. Halbzeit. Neben dem regulären Theorie- und Praxisunterricht lockern viele Schulveranstaltungen den Alltag der Schüler/innen und Lehrkräfte auf.

INFORMATIONEN- & PROJEKTTAGE

Die Schülerinnen und Schüler der 1. Klassen standen vor der Frage, welchen Schwerpunkt sie für die weitere Ausbildung wählen sollen. Mit Informations- und Projekttagen erleichterte ihnen das Team der Lehrkräfte diese Entscheidung. Erfreulich ist, dass die Aufstiegsquote vom 1. in den 2. Jahrgang

wieder sehr hoch sein wird (deutlich über 80 %) und dass alle sechs Ausbildungsschwerpunkte im kommenden Schuljahr geführt werden können.

SCHULWOCHEN & REISEN

Gemeinschaftserlebnisse wie die Winter- oder Sommersportwoche in den 1. Klassen, EU-Reisen in den 2. Klassen sowie Abschlussreisen (z.B. nach Südtirol oder Deutschland) bleiben in langjähriger Erinnerung. Zahlreiche Lehrausgänge und Praktika sowie verschiedenste Vorträge und Projekte lassen keine Langeweile aufkommen.

ABZ WEITERHIN AUF ERFOLGSKURS

Mittlerweile liegen schon wieder die Anmeldungen für kommendes Schuljahr vor. Gleich vorweg: der Zustrom zum abz Hagenberg ist enorm und wir werden im kommenden Schuljahr voraussichtlich sogar sechs 1. Klassen führen können: 3 LW, 2 LBHM und 1 fachrichtungsübergreifende Klasse.

GENUSSMOMENTE 2024

Nach dem großen Erfolg in den beiden letzten Jahren laden wir auch heuer am **Sonntag, 21. April 2024** zu einem großen Schulfest, die „Mühlviertler Genuss-

momente“. Der Reinerlös fließt zu einem guten Teil in die Klassenkassen der 2. Klassen. Es soll wieder zu einem Erlebnis für die ganze Familie werden, ein Fest für die Region, bei dem die wertvollen Leistungen der Land- und Ernährungswirtschaft in den Vordergrund stehen.

Neben einem musikalischen Frühschoppen mit der Musikkapelle Hagenberg werden kulinarische Köstlichkeiten aus der Schule angeboten. So wie im letzten Jahr werden regionale Direktvermarkter beim Bauernmarkt am Platz vor dem abz ihre Schmankerl anbieten. Ein buntes Kinderprogramm, Tanz- und Schuhplattlereinlagen, eine Maschinenausstellung sowie eine super Tombola bieten viel Abwechslung bei unserem Schulfest.

Natürlich kann man das abz Hagenberg bei Schulführungen bestens kennenlernen und sich am Infostand der Schule über die verschiedenen Ausbildungsmöglichkeiten informieren.

Da gibt's nur eines: dabei sein und weitersagen!

Direktor Dipl.-Ing. Franz Scheuwimmer

Terminankündigungen:

Sonntag, 21. April 2024	Schulfest „Mühlviertler Genussmomente“
Freitag, 7. Juni 2024	Feldbegehung Landesgut Katsdorf
Dienstag, 18. Juni 2024	Feldbegehung abz Hagenberg
Freitag/Samstag, 14.-15. Juni 2024	Absolventenlehrfahrt nach Salzburg (Genauere Informationen siehe Seite 6)

Terminavisos:

Info-Veranstaltung
AUSBILDUNG
LANDWIRTSCHAFTSMEISTER/IN:

Mi., 12. Juni 2024
19.30 Uhr
LWK Freistadt/Perg

IMPRESSUM:

Eigentümer, Herausgeber und Verleger: Absolventenverband des abz Hagenberg | Für den Inhalt verantwortlich: Dir. Dipl.-Ing. Franz Scheuwimmer | Veichter 99, 4232 Hagenberg | +43 (0) 732 / 77 20-33 400
www.abz-hagenberg.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

Daniela Burgstaller

ARGE Obfrau

**LIEBE ABSOLVENTINNEN
UND ABSOLVENTEN,**

gerne nutze ich die Gelegenheit, mich als Landesobfrau die ARGE der Absolventenverbände landwirtschaftlicher Schulen und Meisterclubs OÖ vorzustellen.

Die ARGE der Absolventenverbände landwirtschaftlicher Schulen und Meisterclubs OÖ ist der Dachverband aller Absolventenverbände und Meisterclubs im landwirtschaftlichen Bildungsbereich in Oberösterreich.

Die Absolventenverbände sind meiner Meinung nach ein sehr wertvoller Bestandteil unserer landwirtschaftlichen Bildungslandschaft. Mit den Kolleginnen und Kollegen in Kontakt bleiben, Erfahrungsaustausch über aktuelle Lebenssituationen aber auch der fachliche Austausch, die berufliche Drehscheibe, Weiterbildungsangebote in Form von Vorträgen, Seminaren, Exkursionen, all das deckt euer AbsolventInnenverband ab.

Ein wertvolles Netzwerk für alle Absolventinnen und Absolventen, für die Schule und auch für die landwirtschaftliche Branche. Man braucht ja nur in die Reihen der FunktionärInnen in den verschiedensten

Bereichen schauen, zahlreiche AbsolventInnen finden sich da wieder und bringen engagiert ihre Kompetenzen ein.

Unser Ziel als ARGE ist es, die Absolventenverbände untereinander zu vernetzen, Ideen für Veranstaltungen und Erfahrungen darüber auszutauschen. Wichtig ist uns auch, Anregungen und neue Herausforderungen im Bereich der Aus- und Weiterbildung aus Sicht der Praktiker aufzunehmen und weiterzutragen in den Bundesvorstand der ARGE, in dem die ARGEs der Bundesländer zusammengeschlossen sind. Die Mitglieder des Bundesvorstandes sind in verschiedensten Gremien vertreten, in denen wir unsere Anliegen aus der Praxis einbringen. Auf Initiative der Bundes-ARGE wurden zum Beispiel die Anrechnungen der unterschiedlichen landwirtschaftlichen Berufsausbildungen vereinheitlicht. Das heißt, dass seit letztem Jahr alle Facharbeiter- und alle Meisterausbildungen (egal ob LW, LBHM, Forst, Fischerei, ...) bei z. B. Jungübernehmerprämie und Investitionsförderung gleichermaßen gültig sind.

Auch bei der Ausverhandlung des neuen LFBAG (Land- und Forstwirtschaftliches Ausbildungsgesetz) konnten wir einige



unserer Forderungen umsetzen. so z. B. die Gleichstellung zur gewerblichen Meisterausbildung, dass die Prüfungsgebühren der Meiserprüfung übernommen werden und der Meistertitel künftig auch in amtlichen Urkunden geführt werden darf.

Bedanken möchte ich mich bei allen Vorstandsmitgliedern der Absolventenverbände, dass sie ihr Engagement, ihre Zeit und ihre Ideen dem Verband zur Verfügung stellen und für die gute Zusammenarbeit mit der ARGE. Danke auch an die Mitglieder für ihre Treue zum Absolventenverband, denn gerade die Mitglieder machen einen Verein, einen Verband ja aus. Sie bestimmen ganz entscheidend mit, wie Vereinsleben, wie Zusammenhalt, wie Gemeinschaft in einem Verein gelebt wird.

Für die Zukunft wünsche ich euch, wünsche ich eurem Absolventenverband, dass ihr euer Netzwerk erfolgreich in bewährter Art und Weise weiterführt und weiterhin viel Erfolg bei euren tollen Veranstaltungen!

**Liebe Grüße
Daniela Burgstaller**



Letztes ARGE-Treffen in der FAST Traunkirchen; Fotos: ARGE Meister

Mühlviertler abz^{HAGENBERG}

Genussmomente

ab 10:30 Uhr SONNTAG
21. APRIL 2024

 **Frühschoppen**
mit der Musikkapelle Hagenberg

 Kulinarische Highlights

 Kaffee & Kuchen

 Tanzvorführung

 Regionaler Schmankerlmarkt

 Maschinenausstellung

 Kinderprogramm

 Tombola

Schulführungen
durchs
Agrarbildungszentrum



Schulgelände
abz Hagenberg
Veichter 99
4232 Hagenberg



LAND
OBERÖSTERREICH



lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich

Dienstag
7. Mai 2024
19.30 Uhr

Info-Abend

zu den Abendschulen für Erwachsene

im Agrarbildungszentrum Hagenberg im Schuljahr 2024/25

LANDWIRTSCHAFTLICHE ABENDSCHULE:

- 500 UE Theorie und Praxis in einem Schuljahr
- Abschluss mit der landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung
- Bestätigung für Bildungskarenz ist möglich!

Abendschule Landwirtschaft



FORSTWIRTSCHAFTLICHE ABENDSCHULE:

- 500 UE Theorie und Praxis aufgeteilt auf zwei Wintersemester
- Für Landwirtschaftliche/r Facharbeiter/innen sind Anrechnungen möglich.
- Abschluss mit der forstwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung

Abendschule Forstwirtschaft



Fotos: shutterstock.com

Informationen unter www.abz-hagenberg.at

Anmeldung erforderlich:
0732/7720-33400

DEINE LEHRE. DEINE ZUKUNFT.

GEMEINSAM

#mithausverstand

Deine Vorteile:

- Sehr gute Bezahlung
- Top-Ausbildung
- tolles Betriebsklima
- ein junges, motiviertes Team
- gefördertes Mittagessen
- Massagen & Fitnessstudio
- ...und Vieles mehr!

KAPL



f kaplbau

ig kaplbau

kaplbau.at/lehre

Absolventen-Lehrfahrt ins Salzburgerland

Freitag, 14. bis Samstag, 15. Juni 2024

FREITAG, 14.06.2024

- 6:30 Uhr: Abfahrt in Freistadt (Pendlerparkplatz beim ÖAMTC)
- 7:00 Uhr: **Abfahrt abz Hagenberg**
- 7:15 Uhr: Zustiegsmöglichkeit in Linz Urfaahr (Urnenhain)
Fahrt mit Zwischenstopp übers Ennstal
- 11:30 Uhr: **Landwirtschaftsschule Tamsweg –**
Mittagessen (im Preis inbegriffen); Direktor Mathias Gappmair stellt uns die Region Lungau und Schule vor
- 14:00 Uhr: **„Backen mit Christina“**
Bei Kaffee und Kuchen erfahren wir einiges über die Biobäuerin, Köchin und bekannte Bloggerin Christina Bauer
- 15:30 Uhr: **Almkäserei „Kräutlalm“ am Fanningberg**
Führung durch Senner Paul Schreilechner
anschließend Möglichkeit zu einer kurzen Wanderung
- Pension Kandolf in Tamsweg**
Zimmerzuteilung, Abendessen, gemütlicher Tagesausklang



SAMSTAG, 15.06.2023

- 8:30 Uhr: Abfahrt
- 9:30 Uhr: **Sprungschanze in Bischofshofen**
Führung und Besichtigung
- 12:00 Uhr: Mittagessen im Landgasthof Reitsamerhof in Werfen
- 14:00 Uhr: **Fürstenhof in Kuchl**
Jersey-Kühe, Biokäserei, Direktvermarktung,
Schule am Bauernhof, ...
- Einkehrschwung im Mondseegebiet



ca. 21/22 Uhr: Ankunft im abz Hagenberg

KOSTEN

inkl. Eintritte, Mittagessen am Freitag und Halbpension:

DZ € 210,- / EZ € 220,- (EZ nur begrenzte Anzahl)

ANMELDUNG BIS 10. MAI 2024:

0732/7720-33400 oder

absolventenverband@abz-hagenberg.ac.at

Klassentreffen Freistadt, 03.02.2024

10 Jahre ist es schon her, dass wir die Landwirtschaftsschule (noch) in Freistadt abgeschlossen haben, deshalb rief ich zu unserem ersten Klassentreffen auf. Die Terminfindung war überraschend einfach, weil sich schon ein jeder auf das Treffen gefreut bzw. schon darauf gewartet hat.

Schon bei der Ankunft im abz Hagenberg gab es die ersten Lacher, da auch bei uns die Zeit nicht spurlos vorübergegangen war. Wo damals zum Beispiel noch eine volle Haarpracht zu sehen war, ist heute teilweise nur mehr eine kahle Landschaft. Man könnte auch Glatze dazu sagen. Pilz Bernhard, unser ehemaliger Klassenvorstand, gab uns eine Führung in der neuen Schule, zeigte uns die Praxisräume und das Internat. Im Anschluss durften wir nochmals die Schulbank drücken. Im Vorhinein sammelten wir einige Fotos von Exkursionen, Ausflügen und natürlich auch von einigen außerschulischen Aktivitäten, diese schauten wir uns gemeinsam am Beamer an. Mit Aussagen wie „Bei dem Ausflug war ich sicher nicht dabei“ jedoch auf vielen Beweisfotos zu

sehen, oder „Was, das bin ich?“, war in der Klasse eine heitere Stimmung.

In den vergangenen 10 Jahren hat sich bei uns einiges getan, Hochzeiten, Kinder, Selbstständigkeit, Betriebsübernahme, Meister... All das arbeiteten wir am Abend in Ruhe in der Jukebox Unterweikersdorf bei gutem Essen und Trinken auf. Da wir uns so viel zu erzählen hatten, war uns die Zeit zu wenig, daher mussten wir noch

ins Evers ausweichen. Dort wurden schon die nächsten Pläne für ein Klassentreffen geschmiedet. Abschließend möchte ich noch ein großes Dankeschön an Bernhard Pilz aussprechen, der uns erstens durch die drei Jahre Schule begleitet und zweitens sich an einem Samstag nochmals für uns Zeit genommen hat.

Die Mädls und Burschen | Jahrgang
2010-2013



Foto: privat

Klassentreffen Katsdorf, 13.01.2024

Ein Wiedersehen gab es für die Absolventen des Jahrgangs 1997/98 der Landwirtschaftsschule Katsdorf am Samstag, 13. Jänner 2024.

Fast alle waren gekommen und Dir. DI. Franz Scheuwimmer – er war damals Klassenvorstand – begrüßte sie voller Freude. Nach einer Schulführung durch das Agrarbildungszentrum Hagenberg (sie dauerte fast drei Stunden, da es nebenbei viel zu bereden gab) wurde in einem Gasthaus weiter gefeiert und in Erinnerungen geschwelgt.

Die Absolventen zeigten sich auch sehr erfreut darüber, dass es für ihre Schule



Foto: abz Hagenberg

in Katsdorf eine perfekte Nachnutzung als Gemeindezentrum gibt, dass die neue Schule in Hagenberg hervorragend

ausgestattet ist und Jugendlichen und Erwachsenen vielfältige Bildungsmöglichkeiten bietet.

Magdalena Märzinger auf dem SIA in Paris – ein einmaliges Erlebnis!

Spannend ist alljährlich für unsere Schülerinnen und Schüler die Teilnahme an verschiedenen Tierbeurteilungswettbewerben: Landes- und Bundesbewerb sind die Basis.

Die Krönung unserer Bemühungen ist es, wenn wir es, so wie heuer, zum europäischen Bewerb nach Paris schaffen. Der Salon international de l'Agriculture (SIA), eine große Landwirtschaftsmesse, bei der sich die Landwirtschaft den Verbrauchern vorstellt, bildet dafür den Rahmen. Unsere Bundessiegerin Magdalena Märzinger aus Nebelberg vertrat heuer das abz Hagenberg im österreichischen Team. Die Schülerinnen und Schüler werden dankenswerterweise von den RZO-Mitarbeitern Johannes Penz und Karin Eckerstorfer mit großem Engagement geschult.



Hallo Magdalena! Warum darfst du eigentlich zum europäischen Tierbeurteilungswettbewerb fahren?

Da ich beim Bundesaward in der Tierbeurteilung 2023 in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Weitau in St. Johann in Tirol den Einzel- und Gesamtsieg gewonnen habe. Erst- und Zweitplatzierte dürfen dann zum europäischen Bewerb fahren. Der Zweitplatzierte war Sebastian Kirchner aus Salzburg, der dann auch mit in Paris dabei war.

Wie hast du dich auf den Wettbewerb in Paris vorbereitet?

Ich wurde vom abz Hagenberg bei der Organisation und vom RZO unterstützt, genauer gesagt von Johannes Penz und



Fotos: abz Hagenberg

Karin Eckerstorfer. Johannes trainierte mit mir für die Fleischrasse Limousin auf den Betrieben Reisenberger Iris in Altenberg und Jachs Clemens in Windhaag. Karin unterstützte mich bei der Milchviehrasse Brown Swiss, welche wir gemeinsam am Betrieb Schallert Peter in Hörbich bewerteten. Ohne die Hilfe der beiden, hätte ich diese Erfolge sicher nicht geschafft.

Wie viele Schülerinnen und Studenten wart ihr, aus wie vielen Ländern? Welche Sprache wurde beim Bewerb verwendet?

Wir waren 65 Teilnehmer aus 28 Ländern. Die Hauptsprache war Französisch, jedoch wurde auf Englisch übersetzt. Die wichtigsten englischen Fachbegriffe für die Tierbeurteilung habe ich mir im Vorfeld schon angeeignet. Französisch kann ich leider nicht, aber Englisch habe ich natürlich in der Schule gelernt.

Was hat dir besonders gefallen?

Der Wettbewerb und vor allem die Reise nach Paris waren ein großes Erlebnis für mich. Es war schon ein tolles Gefühl, mit den besten Schülern Europas in diesem Bereich gemeinsam zu bewerten.

Wie war das „European buffet“ für dich?

Beim „European buffet“ stellen sich die Teilnehmer mit typischen Speisen aus ihren Ländern vor. Man kann sich durch-

kosten und mit den anderen Jugendlichen reden. Ich fand das sehr interessant, man konnte sehr gut alle Länder kennenlernen.

Was sind die Besonderheiten dieser Pariser Landwirtschaftsmesse?

Beim SIA (Salon international de l'Agriculture) werden sehr viele Tiere, die verschiedensten französischen Rinder-, Schaf- und Schweinerassen ausgestellt – und das mitten in Paris. Da können sich die Konsumenten ein gutes Bild über die Landwirtschaft machen. Die Vielfalt an Lebensmitteln aus allen möglichen Ländern hat mir auch gefallen. 2 Tage haben wir in den riesigen Messehallen verbracht – und noch immer nicht alles gesehen und vor allem nicht alles gekostet!

Welchen Eindruck hat die Stadt Paris auf dich gemacht?

Ich wollte Paris schon immer bereisen, der Stil der Stadt und die Atmosphäre vor allem am Abend sind schon beeindruckend. Versailles und der Eiffelturm haben mir besonders gefallen.

Kann man unser Leben auf dem Land in Oberösterreich mit dem Leben der Leute in Paris vergleichen?

Nein, kann man nicht vergleichen. Auf einem Quadratkilometer wohnen ca. 20.000 Menschen. Alles ist auf engstem Raum gebaut und man findet überall kleine Shops und Cafés. Ungewohnt sind auch die überfüllten ÖFFIS. In Metro und Straßenbahn bekommt man kaum Platz. Man steht extrem dicht gedrängt und ist froh, wenn man wieder aussteigen kann. Vor den Fahrscheinautomaten gibt es Warteschlangen. Wenn man fort war, schätzt man die Lebensqualität bei uns daheim wieder umso mehr!



Team 2024: Christoph Donauer (LFS Bruck), Johannes Penz (RZO), Sebastian Kirchner (LFS Bruck), Elisabeth Kainz (Weinbau Krems), Magdalena Märzinger (abz), Christian Stanger (abz)



Magdalena Märzinger, Elisabeth Kainz, Sebastian Kirchner, Christian Stanger, Christoph Donauer

Jagdprüfung Modul 3

Zeilinger

Nachdem Paul Hubert, Matthias Wandl und Riepl Lukas bereits die ersten beiden Jagdmodule in Hagenberg erfolgreich abgeschlossen hatten, begaben sich die drei Jägeranwärter nach Vöcklabruck zum Blockseminar Jagdprüfung Modul 3. In diesem Modul wurden ihnen von Weidkameraden Fellingner Johann das neue Jagdgesetz sowie die Jagdwaffen beigebracht. Gleichzeitig absolvierten sie ein intensives Schießtraining am Schießplatz in Ficht.

Am 15. März fand unter dem Vorsitz von Bezirksjägermeister Stellvertreter Franz Kirchberger die Jagdprüfung über das Modul 3 statt. Dieses Modul ist das letzte von den drei Modulen. Alle drei Schüler konnten die Jagdprüfung erfolgreich ablegen.

Wir gratulieren den drei Jungjägern zur bestandenen Jagdprüfung. 🌿🌲🌿



Foto: abz Hagenberg



WO WIR WACHSEN.



flexible Arbeitszeiten



Sonderurlaubstage



Kantine



Weiterbildungsmöglichkeiten

BEWIRB DICH UND LASS UNS GEMEINSAM WACHSEN



www.saatbau.com/karriere

Die Natur schenkt uns landwirtschaftliche Ressourcen, die wir züchten, pflegen und verarbeiten. Dies macht unsere Arbeit einzigartig, sinnvoll und wichtig. Wir wachsen durch gegenseitiges Vertrauen, respektvollen Umgang und Unterstützung. Was wir heute säen, ernten wir in Zukunft. Saatbau.



Köstlichkeiten für Leib und Seele

Veranstaltung am 19. März 2024

Rund um den Welthauswirtschaftstag lädt die Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement jährlich zu einem Abend, an dem wir die BesucherInnen mit Köstlichkeiten für Leib und Seele versorgen. Diese Köstlichkeiten stehen sinnbildhaft für die vielfältige Ausbildung die die Fachrichtung LBHM bietet. Einige dieser Bereiche durften wir an diesem Abend präsentieren.



Heuer haben wir Frau Dr.in Katrin Zechner, Trainerin für Persönlichkeitsbildung und Kommunikation und Trägerin des österreichischen Staatspreises in der Erwachsenenbildung für einen Vortrag gewinnen können. Auf unterhaltsame, informative und mitreißende Weise lud sie ein, sich Gedanken zu machen über Zeitmanagement und Lebensqualitäten ... **„Wie viele Hüte habe ich – was wir alles unter einen Hut bringen“** lautete ihr Thema. Noch nie war unser Leben so dicht und noch nie zuvor war es so wichtig zwischen Unwichtigem und Wichtigem zu unterscheiden.

Die Natur des Menschen ist nicht ausgerichtet auf eine dauerhafte Anspannung, ein 24 Stunden – „online sein“ auf eine permanente Unruhe und Stresssituation. Die Symptome dieser aktuellen Zeitqualität zeigen sich schon bei 87 Prozent der Bevölkerung vor allem durch gesundheitliche Symptome. Darum ist es wichtig, auf die eigenen Ressourcen zu achten, denn nur in einem guten Grundzustand kann man gute Entscheidungen treffen.

Die wichtigste Ressource ist dann ja wohl die Zeit, gerade die Endlichkeit, die Begrenzung der Zeit, kann ein Impuls sein, über diese wertvolle Ressource nachzudenken und sich zu überlegen, wie und was wir mit ihr machen. Wir können unsere täglichen Geschenke von 24 Stunden gestalten und in jede Stunde das hineinlegen, was uns wichtig ist. Es reichen oft kleine Veränderungen um eine glücklichere, gesündere und erfüllende Zeitqualität zu erleben.

Im Anschluss lud die Fachrichtung LBHM zu kulinarischen Köstlichkeiten, die im Unterricht vorbereitet wurden. Schülerinnen übernahmen die Betreuung des Buffets und den Service in gekonnter Weise.

Die Floristinnen wiederum verschafften uns Köstlichkeiten für die Seele, indem sie mit ihren Blumenarrangements den Frühling erahnen ließen.



Fotos: abz Hagenberg

Wintersportwoche 2024

in Saalbach-Hinterglemm

Mit 50 Schülerinnen und Schülern verbrachten wir eine coole Woche im Schizirkus Saalbach Hinterglemm.

Begleitet von fünf Lehrkräften 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. Nicht zu vergessen sind die gemütlichen und lustigen Abende am Wallegghof in Hinterglemm, wo wir untergebracht waren. Vom Chef des Hauses bekamen wir auch eine Stallführung am sehr innovativen landwirtschaftlichen Betrieb der Unterkunft.



Fotos: abz Hagenberg



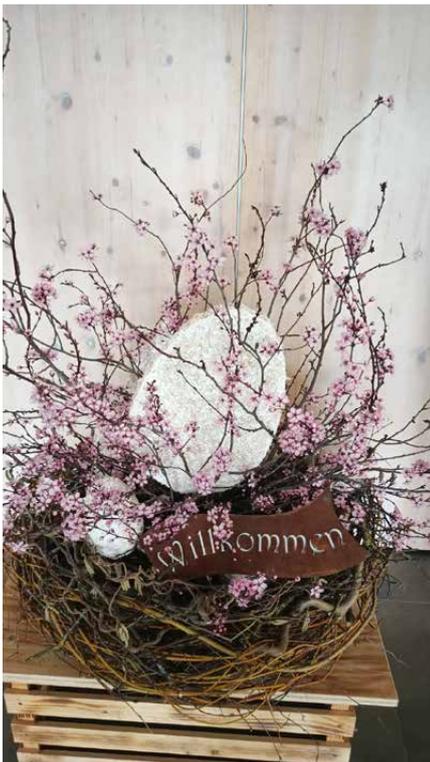
Foto: Leutner

Aktuelles aus Floristik & Gartenbau

BUNTE FRÜHLINGSSTRÄUSSE

Die SchülerInnen des abz Hagenberg arbeiten in der Garten- bzw. Floristikpraxis sehr kreativ als auch innovativ.

Bunte Frühlingssträuße bringen Farbe in den oft stressigen Schulalltag. Diese wunderschönen Sträuße dürfen dann voller Stolz auch das Zuhause der SchülerInnen schmücken.



TULPEN-STEHSTRAUSS ZUM NACHMACHEN

Material:

- Schnittgehölze (Birke, Weide, ect.)
- Gärtnerbast und Naturbast
- Gartenschere und Blumenmesser
- Tulpen, Glasschale

Anleitung:

1. Ein Stück Gärtnerbast auf der Arbeitsfläche ausbreiten
2. Dünnere und dickere Birkenzweige abwechselnd auf den Bast legen
3. Tulpen auf den Ästen verteilen
4. Nochmals Birkenzweige abwechselnd auf den Bast legen, sodass die Tulpen von den Zweigen umschlossen werden
5. Mit Hilfe des Gärtnerbastes den Strauß zusammenbinden
6. Bindestelle noch mit einem Naturbast umwickeln und den fertigen Strauß in eine Glasschale stellen (wenig Wasser in die Schale geben)



PILZZUCHT

Ebenso versuchen wir Innovation in unseren Gartenbereich mit Pilzanzucht zu bringen: Die Schülerinnen erlernen, wie einfach es ist, Pilze für den Eigengebrauch zu züchten. Dazu wurden Eichen-Stämme mit Shiitake-Impfdübel beimpft. Der Shiitake-Pilz besitzt einen hell- bis dunkelbraunen Hut und wächst auf verschiedenen Hartholzarten. Im asiatischen Raum wird er schon seit langem angebaut, Übersetzt bedeutet „Shiitake“ „gut duftender Pilz“ oder „Pilz für den Winter“.

Nähere Tipps für den Pilzanbau zuhause finden Sie unter: www.pilzzucht.at.



Fotos: abz Hagenberg

Maschinenbruch-Kaskoversicherung

Der Deckungsumfang der Maschinenbruch-Kaskoversicherung ist ähnlich einer Vollkasko beim Auto, kann aber noch mehr:

Neben den üblichen Gefahren wie Feuer, Sturm, Einbruch oder Diebstahl sind auch innere Betriebsschäden wie Materialfehler, Konstruktionsfehler, Bedienungsfehler und sämtliche von außen einwirkende Schäden mitversichert!



EIN PRÄMIENBEISPIEL

Traktor mit 110 PS

Neupreis: € 100.000,00

jährliche Prämie: € 869,00

Selbstbehalt: € 1.000,00

Sie möchten wissen, was die Deckung für Ihre Maschine kostet?

Besuchen Sie unsere Website unter www.versicherung-landwirtschaft.at und berechnen Sie Ihre Prämie mit nur wenigen Eingaben selbst!

EFM Unteres Mühlviertel
Consento Vision Park
Innovationsplatz 1
4224 Wartberg/Aist
Tel.: 07236 2412
unteresmuehlviertel@efm.at
www.efm.at/unteresmuehlviertel



Abschluss-Lehrfahrt

der Klassen 3aLW und 3cLW

Die beiden Klassen starteten am Montag den 11. März mit den Begleitlehrern Martin Kapeller, Hermann Egginger und Ing. Alfred Trenda in Richtung Tirol.

Erster Programmpunkt war die größte Schnapsbrennerei Tirols. Bei der Firma Erber sahen wir eine tolle Bratennerei, erfuhren viel über die Qualität und durften sogar manche Produkte verkosten! Weiter ging es zur Stalltechnikfirma Hetwin im Inntal, der Chef selber zeigte uns alles ganz toll! Eine besonders innovative Firma! Die Felsenkäserei Plangger in der Nähe von Kufstein, war ein weiterer sehr interessanter Exkursionspunkt. Im 170 m langen Felsenkeller reifen da viele Tonnen bester Käse heran. Wir fuhren dann weiter in den Allgäu, denn das Quartier für uns war in Marktobderdorf, fast direkt neben dem Traktorenwerk Fendt. Das Forum konnte nächsten Tag auch besichtigt werden.

Am Dienstag stand der Binzer Hof, ein großer Milchviehbetrieb mit 270 Kühen plus Nachzucht am Programm. Die Besitzer waren äußerst nett und für jede Frage offen. Ein Arche-Hof war am Nachmittag angesagt. Etwas alternativer aber absolut interessanter und aufstrebender Betrieb. Mittwoch waren wir einige Stunden im Claas-Werk in Bad Saulgau. Hier werden die Häcksler Aggregate und die Grünlandgeräte von Claas produziert. Dann wechselten wir zum Quartier in Lindau am Bodensee, wo wir einen Spaziergang zum Hafen der Insel Lindau machten.

Am Donnerstag fuhren wir ein Stück in die Schweiz, wo uns ein interessanter Gemüsebau- und Milchviehbetrieb erwartete. Das „Schwizer-Dütsch“ war für Viele eine gewisse sprachliche Herausforderung. Trotzdem war es äußerst informativ über die Landwirtschaft und Preissitua-

tion in der Schweiz ein wenig zu erfahren. Im Bregenzerwald besichtigten wir einen Milchziegenbetrieb. Der Betrieb Metzler hat sich neben der Käseherstellung auf die Verwertung von Molke zu „Schönheits- und Gesundheitsprodukten“ spezialisiert. Täglich werden 1000 Liter Ziegenmilch verarbeitet, ein riesiges Hochregallager wurde neben der Produktionshalle errichtet. Mehr als 40 Arbeiter sind im Betrieb tätig. Interessant war auch der äußerst moderne Stall. Zur einen Seite ist Milchvieh und auf der anderen der Ziegenstall. Mitten zwischen beiden Bereichen ist der Melkstand wo parallel Ziegen und Kühe gemolken werden können.

Auf unserer Heimfahrt am Freitag besichtigten wir noch das Traktorenwerk Lindner in Kundl, hier kommt man noch richtig nahe an die Montage heran – absolut spannend! Eine letzte kleine Pause machten wir noch bei der Heimfahrt in Salzburg beim Hangar 7 von Red-Bull. Immer wieder spannend, welche Rennwagen, Flugzeuge und sonstige Fahrzeuge aus der Red-Bull-Flotte zu sehen sind. Aber auch alleine die Architektur dieses Gebäudes ist faszinierend.

Also insgesamt eine erlebnisreiche, lehrreiche aber auch spannende Woche haben wir verbracht. Es gibt bestimmt viel zu erzählen zu Hause und in der Schule.



Fotos: abz Hagenberg

Leckeres im Frühling

Orangentörtchen

(Ca. 35 Törtchen)

ZUTATEN:

- **BODEN:**
 - 18 dag Butter, 24 dag Staubzucker
 - 6 Stk. Eier, 12 dag Kochschokolade
 - 12 dag Walnüsse gerieben
 - 8 dag Mehl
- **CREME:**
 - 50 dag Topfen, 2 EL VZ
 - 4 EL Staubzucker
 - Schale von Bio-Orange
 - 3/8 l Schlagobers
 - 1 Pkg. Sahnesteif
- **ORANGENSAUCE ZUM VERZIEREN:**
 - Saft von der Bio-Orange
 - 2 EL Kristallzucker, 1 KL Maizena

ZUBEREITUNG:

BODEN:

Aus Butter, Staubzucker und Dotter einen Abtrieb bereiten, geschmolzene Kochschokolade unterrühren. Walnüsse und Mehl unterrühren und zum Schluss steifen Eischnee unterheben. Bei 180 °C ca. 35 min backen, auskühlen lassen und dann Kreise ausstechen.

CREME:

Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Orangenschale und Sahnesteif cremig rühren, Obers steif schlagen und unterziehen und Creme auf Kreise spritzen

ORANGENSAUCE:

Orangensaft mit Zucker ca. 2 min kochen, Maizena mit 2 EL Wasser verrühren, in den Saft geben und unter ständigem Rühren ca. 1 min einkochen. Mit Löffel auf der Creme verteilen. Törtchen mit Minze oder gehackten Pistazien fertig verzieren.



Fotos: abz Hagenberg; Leutner

Gemüsesalat mit Schafkäse und Sojasprossen

4 Portionen

ZUTATEN:

- 200g Brokkoli, 200g Karfiol
- 100g Stangensellerie, 80g Karotten
- 80g gelbe Rübe, 150g junge Erbsen
- 100g Sojasprossen
- 200g Schafkäse (Feta)
- 20 schwarze Oliven
- 3-4 EL Himbeeressig
- 2-3 EL Rotweinessig
- 7 EL Maiskeimöl, 5 EL Walnussöl
- 2 EL gehackte Kräuter
- Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG:

Brokkoli und Karfiol in Röschen teilen, Sellerie, Karotten und gelbe Rübe in Stifte schneiden. Das Gemüse in Salzwasser bissfest dünsten. Die Sojasprossen in 1 EL Öl kurz anbraten, den Schafkäse in Würfel schneiden.

Die Marinade bereiten und mit dem abgekühlten Gemüse vermischen. Mit Schafkäse und Oliven bestreut anrichten.



FOLGE UNS AUF

INSTAGRAM
UND
FACEBOOK



Instagram



facebook.



Versuchsfeldbesichtigungen

Freitag, 7. Juni 2024
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, 18. Juni 2024
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 Sachkundeausweis 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.abz-hagenberg.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.abz-hagenberg.at

