



Wir lernen pflügen!

Pflügen – eine Herausforderung für Obstbauern und EDV-Techniker

Traditionsgemäß wurde im Rahmen der Pflanzenbaupraxis mit der 2. Klasse wieder das Pflügen durchgeführt. Das Fahren mit Traktoren jenseits der 100 PS-Klasse ist natürlich für jeden Einzelnen ein besonderes Erlebnis. Die tolle moderne Technik macht das Fahren zu einem Vergnügen. Vom Steyr-Center-Süd in Pirching (Gemeinde Hofstätten) wurde uns ein Steyr Profi 4110 mit 110 PS zur Verfügung gestellt. Ein besonderer Dank für die gute Zusammenarbeit sei an dieser Stelle dem Geschäftsführer Herrn Hubert Bierbauer und dem Prokuristen Herrn Johannes Kreuzer gesagt. Der dazu passende 3-Scharpflug kam vom Pflanzenbaulehrer Werner Höfler. Mit diesem Gespann waren die EDV-Techniker einen halben Tag lang unterwegs.

Eine Woche später waren die Obstbauern an der Reihe. Hier wurde vom Landring Weiz ganztags ein



Vollgas mit 165 PS

John Deere 6830 mit 165 PS und ein 4-Scharpflug bereitgestellt. Die Schüler schafften es während der Praxiszeit einige Hektar zu pflügen und dabei rund 180 Liter Diesel zu verbrauchen. Danke an Herrn Dietmar Fleischhacker vom Lagerhaus Gleisdorf und Herrn Strahlhofer vom Lagerhaus Hirnsdorf für die gute Kooperation und die Bereitschaft, für unsere Schule immer wieder Geräte zur Verfügung zu stellen.

Werner Höfler, Pflanzenbaulehrer

Pauline Wilhelm präsentiert:



Herzhafte Apfelrezepte

Apfelbrot

Zutaten

- 1 ½ kg ungeschälte Äpfel
- 500 g Feigen oder Dörrzwetschken
- 500 g Rosinen
- 250 g Walnushälften
- 250 g Zucker
- 2 Kfl. Kakao
- 2 Kfl. Nelken gemahlen
- 2 Kfl. Zimt
- 2 Kfl. Piment (Neugewürz)
- 2 Essl. Rum
- 1 kg Weizenmehl oder Weizenvollwertmehl
- 2 Pckg. Backpulver

Zubereitung

Grob geraspelte Äpfel, Feigen oder Dörrzwetschken, Rosinen, Nüsse und Zucker mit Kakao, Nelken, Zimt, Piment und Rum in einer Rührschüssel gut verrühren und 2 – 3 Std. kalt stellen.

Das mit Backpulver versiebt Mehl mit der Früchtemasse so lange verrühren bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 175 Grad ca. 80 Minuten backen.

Ein saftiges Brot aus „Backen macht Freude“ von Oetker.

Gutes Gelingen!

