



203. Jahresbericht

2024/2025



Agrarbildungszentrum
Landsberg am Lech



bezirk



oberbayern

Organisationsübersicht

Staatliche Ausbildungsstätte
für Agrartechnische
Assistentinnen und Assistenten

Staatliche Technikerschule
für Agrarwirtschaft
Fachrichtung Landwirtschaft

Haushaltstechnik

Verwaltung

Landmaschinenschule

Küche

Imkerschule

Internat

Versuchsfeld

**Agrarbildungszentrum
Bezirk Oberbayern
Landsberg am Lech**

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Grußworte	2
Bezirkstagspräsident von Oberbayern	2
Bildungsreferentin am StMELF	3
Referent im Bezirkstag von Oberbayern	4
Vorwort der Leiterin	5
Aus den verschiedenen Bereichen	6
Staatliche Technikerschule (TS).....	6
Staatliche Ausbildungsstätte (ATA)	12
Haushaltstechnik	18
Landmaschinenschule	21
Internat.....	24
Verwaltung und Wirtschaftsbetriebe	26
Versuchsfeld	28
Imkerschule	30
Lehrer- und Studierendenberichte	32
Beginn und Ende des Schuljahres, Prüfungstermine	32
Exkursion Franken der TS 2	32
Neuer HPLC für die Laborausbildung.....	34
Exkursion der ATA zur Firma Delo in Windach	34
Exkursion der ATA zur Firma Microcoat in Bernried	35
Unsere besten Absolventinnen und Absolventen 2024.....	36
Arbeitsunterweisungsseminar der TS 1.....	37
Lehrfahrt zur Grünen Woche nach Berlin	38
Verabschiedung und Vorstellung Lehrkräfte	40
Tag der offenen Tür.....	42
Hüttentage in Wessobrunn	43
Studierendenvertretung (SMV) und VELAS	44
SMV auf Instagram	46
Abschlussfahrt Andalusien der TS 2	48
Skitag der TS	50
Praktikumsbericht ATA-Biotechnologie	51
Praktikumsbericht ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik	52

**Neues nicht auszuprobieren, bedeutet weniger Risiko einzugehen, aber auch Chancen nicht zu ergreifen.
Unbekannt**



Wir stärken Menschen.

Das ist die Mission des Bezirks. Hauptaufgaben des Bezirks sind die soziale Verantwortung für Menschen mit Behinderung, Hilfe im Alter und Gesundheitsversorgung psychisch kranker Menschen. Daneben unterhalten wir Fachberatungen für Fischerei und Imkerei, engagieren uns im Umwelt- und Naturschutz und betreiben im Rahmen der Kultur- und Heimatpflege Museen. Im Bildungsbereich sind wir Träger von Förder- und Berufsschulen und des überregionalen Agrarbildungszentrums Landsberg am Lech.

Eine gute Aus- und Fortbildung zu ermöglichen, das ist die Aufgabe des ABZ. Das erfordert eine gute räumliche und auch personelle Ausstattung. Deshalb haben wir das Agrarbildungszentrum zu einer modernen Bildungsstätte ausgebaut, zu einem energetisch und technisch nachhaltigen Lern- und Wohlfühlort, an dem neue Ideen vermittelt werden.

Auch in den kommenden Jahren werden weitere Investitionen die Qualität der Aus- und Fortbildungsangebote und die Wettbewerbsfähigkeit des Agrarbildungszentrums erhalten und steigern, z.B. die Generalsanierung der Küche. Auch Investitionen in ein neues Gewächshaus, ein Hallenneubau und die Kernsanierung der alten Hallen der Landmaschinenschule stehen auf dem Plan. Bei der personellen Ausstattung der Schulen ist das Landwirtschaftsministerium am Zug. Die Nachfrage nach den Bildungsangeboten und nach unseren Absolventinnen und Absolventen bestätigen unseren gemeinsamen Weg.

Ich wünsche dem Agrarbildungszentrum weiterhin viel Erfolg und bedanke mich bei allen Kolleginnen und Kollegen für die geleistete Arbeit. Den Absolventinnen und Absolventen wünsche ich den Mut und den Weitblick, Neues auszuprobieren.

*Thomas Schwarzenberger
Bezirkstagspräsident von Oberbayern*

Grußwort der Bildungsreferentin am StMELF

Künstliche Intelligenz schlau in der Bildung nutzen!

Die künstliche Intelligenz verändert gerade rasant unsere Arbeitswelt. Dieser Herausforderung müssen wir uns an den landwirtschaftlichen Fachschulen und auch an der Technikerschule Landsberg am Lech stellen. Ich begrüße es daher sehr, dass das Agrarbildungszentrum am Pilotprojekt des StMELF teilnimmt und dazu beiträgt, dieses Tool als Unterstützung für die Lehrtätigkeit effektiv zu nutzen.



Wichtig ist es jedoch auch, dass sowohl Lehrkräfte als auch Schüler beim Einsatz der künstlichen Intelligenz das kritische Mitdenken nicht aufhören. Es gilt auch an unseren Fachschulen den richtigen Umgang mit Quellen zu erlernen und dabei unsere Studierenden zu befähigen, die Resultate der Künstlichen Intelligenz zu bewerten. Unverändert bleibt daher, dass wir den jungen Menschen die Fähigkeit, Sachverhalte kritisch zu prüfen und zu bewerten, vermitteln müssen.

Die Kolleginnen und Kollegen am Agrarbildungszentrum in Landsberg stellen sich beispielhaft diesen Herausforderungen und werden dabei vor Ort hervorragend unterstützt durch den Bezirk Oberbayern.

Ich gratuliere allen, die sich am Standort Landsberg am Lech für die Technikerausbildung Landwirtschaft entschlossen haben. Sie haben erkannt, dass es wichtig ist, Zeit in Ihre persönliche Fortbildung zu investieren. Eine Zeit, in der Sie sich fachlich, aber auch persönlich immens weiterentwickeln können. Und am Ende können Sie neben einer Abschlussurkunde auf ein Netzwerk von gut qualifizierten Berufskolleginnen und -kollegen zurückgreifen.

Ich wünsche den Absolventinnen und Absolventen des Agrarbildungszentrums in Landsberg am Lech eine erfolgreiche Zukunft und Erfüllung bei Ihrer Tätigkeit im landwirtschaftlichen Bereich!

*Dr. Claudia Hafner
Bildungsreferentin am StMELF*



Grußwort des Referenten im Bezirkstag von Oberbayern

**Suche nicht nach Fehlern,
suche nach Lösungen.**

Henry Ford

Stets habe ich diese Worte beruflich wie auch privat für mich zur Grundlage gemacht. In einer Zeit weltweit großer Unsicherheit, Veränderung und Vertrauensverlusts in die Zukunft brauchen wir auf allen Ebenen mehr Gestaltungswillen und Mut zum Handeln.

Seit Kurzem haben wir nun eine neue Bundesregierung, die unter großem Erwartungsdruck ihre Arbeit aufgenommen hat. Auch die Bäuerinnen und Bauern schauen gespannt darauf. Ebenso werden es die Absolventen am Agrarbildungszentrum in Landsberg am Lech, die Agrartechnischen Assistenten und die Agrartechniker an der Schwelle in ihren neuen Lebensabschnitt tun.

Sie haben aber zudem das berufliche und persönliche Rüstzeug, um selbst den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen motiviert begegnen zu können. Als Fachkräfte sind sie begehrt auf dem Arbeitsmarkt. Die zeitgemäßen und praxisorientierten Bildungsinhalte am ABZ befähigen sie auch bestens für den eigenen landwirtschaftlichen Betrieb.

Den Verantwortlichen am Agrarbildungszentrum danke ich ganz herzlich für die hervorragende Ausgestaltung des Lehrbetriebs und ihr persönliches Engagement. Die Studierenden nehmen viel mehr mit nach Hause als Fachwissen. Sie sind gestärkt in ihren Werten. Und sie werden sich gerne erinnern an gemeinsame Feste, Ausflüge und das menschliche Miteinander in Landsberg.

Ich wünsche den Absolventinnen und Absolventen viel Glück und Erfolg im Beruf und privat auf der Suche nach Lösungen.

*Dr. Michael Schanderl
Referent im Bezirkstag von Oberbayern*

Vorwort der Leiterin



„Zusammenarbeit ist der Schlüssel zum Erfolg – nur wenn wir gemeinsam an einem Strang ziehen, können wir unsere Ziele erreichen.“ – Unbekannt

Und schon wieder sind wir am Ende eines Schuljahres angelangt. In den Abteilungen Landmaschinenschule und Haushaltstechnik laufen die letzten Kurse, in der Technikerschule und bei den Agrartechnischen Assistentinnen und Assistenten geht es nach den letzten Prüfungsvorbereitungen hinein in schriftliche, mündliche und praktische Abschlussprüfungen.

Unsere Absolventinnen und Absolventen sind gut darauf vorbereitet. Das kann nur gemeinsam gelingen. Mein herzlicher Dank gilt deshalb Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger, unserer Bildungsreferentin am StMELF Dr. Claudia Hafner, unserem Referenten Dr. Michael Schanderl, allen Kolleginnen und Kollegen des ABZ (die mich auch in Krankheitszeiten hervorragend vertreten haben) und der Landwirtschaftsverwaltung, die uns bei Personalmangel vorbildlich unterstützt haben. Und natürlich auch unseren Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern, Studierenden, Schülerinnen und Schülern, der SMV, dem Studierendenverein VELAS, dem Absolventenverband und allen weiteren Verbänden, Einrichtungen, Betrieben, Absolventen, Expertinnen und Experten, die mit uns gemeinsam eine hervorragende aktuelle Aus- und Fortbildung garantieren.

Im Herbst, am 12. Oktober, wird der nächste Tag der offenen Tür am Agrarbildungszentrum stattfinden. Die Vorbereitungen sind schon im vollen Gange. Viele Angebote aus allen Abteilungen, der Studierenden, Schülerinnen und Schüler, der beteiligten Verbände, Einrichtungen und Firmen erwarten Sie. Gemeinsam schaffen wir Vielfalt und sind erfolgreich.

Wir sehen uns am Tag der offenen Tür.

*Christa Hörrmann
Leiterin Agrarbildungszentrum*

Aus den verschiedenen Bereichen

Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft Fachrichtung Landwirtschaft



Lehrkräfte an der Technikerschule in der vorderen Reihe von links: Stefanie Bauer, Gwendoline Spengler, Heiko Sven Richert, Christa Hörrmann (Schulleiterin); Hintere Reihe von links: Dr. Christoph Lingl, Esther Winter, Markus Strobl, Bernhard Thuy, Helen Haupt; nicht auf dem Bild: Christina Nadler, Sabine Klostermeir

Mit 42 Studierenden im ersten und 26 Studierenden im zweiten Jahr konnten wir im Schuljahr 2025/26 wieder mit insgesamt drei Klassen beginnen. Uns freut die kontinuierliche Nachfrage nach der Fortbildung zum Techniker hier in Landsberg. Unser Internat bietet den Auswärtigen mit längerer Anreise dabei die Möglichkeit, die Fahrtzeiten zu verkürzen und gleichzeitig die Klassengemeinschaft zu vertiefen. Regelmäßig versuchen wir, im Unterricht nicht nur das Klassenzimmer als Lernraum zu nutzen, sondern immer wieder über Exkursionen und Lehrfahrten unseren Horizont zu erweitern. Sei es in der näheren Umgebung oder auch bei mehrtägigen Fahrten, wie zum Beispiel nach Franken oder Hannover. Ein Höhepunkt war sicher für viele von uns die alle zwei Jahre stattfindende Fahrt nach Berlin zur Grünen Woche,

wo wir mit allen Technikern neben der Verbrauchermesse auch unsere deutsche Geschichte und Politik hautnah erleben konnten.

Wir freuen uns, dass Heiko Sven Richert seit Sommer 2024 bei den Technikern den Mathematikunterricht übernommen hat. Ab April haben wir als Elternzeitvertretung Unterstützung durch Stefanie Bauer und Sabine Klostermeir von benachbarten Landwirtschaftsschulen erhalten.

Noch viele weitere Personen sind bei uns im Einsatz, um unseren jungen Landwirten ihre Erfahrungen und ihr Wissen weiterzugeben. Die Liste an Terminen im Schuljahr 2024/25 ist wieder lang und zeigt lediglich, was über den normalen Unterricht hinaus angeboten wird.

Vielen Dank an alle Beteiligten!

Markus Strobl

Veranstaltungen, Lehrfahrten, Seminare, Experten

2025:

30.07.2025	Schulschlussfeier
07.-25.07.2025	Betriebspraktikum, TS 1
02.07.2025	Besichtigung Firma Hörmann, Buchloe, TS 1
24.06.2025	Betriebsbesuch Stauderer, Großaitingen, TS 1
27.05.2025	Exkursion Schlachthof Vion, Buchloe, TS 1b
26.05.2025	Exkursion LfL, Freising, TS 2
22.05.2025	Maifest und Springbreakparty
13.05.2025	Exkursion Schlachthof Vion, Buchloe, TS 1a
12.05.2025	Exkursion Betrieb Lieb, Steingaden + Betrieb Pichlmayr, Hofstetten, TS 2
09.04.2025	Vortrag AGV, Herr Bacherle, TS 1
20.05.2025	Exkursion Biolandhof Huber, Walleshausen, TS 2
13.05.2025	Exkursion Biohof Wallner, Landsberg, TS 2
08.04.2025	Besichtigung Edeka Logistikzentrum, Landsberg, TS 1a
07.04.2025	Besichtigung Edeka Logistikzentrum, Landsberg, TS 1b
06.-12.04.2025	Abschlussfahrt Andalusien, TS 2
03.04.2025	Mehrfachantragstellung, Herr Urbanek, TS 2
03.04.2025	Vortrag Versicherungen, Frau Steigenberger, TS 1
01.04.2025	Exkursion Betrieb Reßle, Waalhaupten, TS 2
01.04.2025	Vortrag Geflügelhaltung, Herr Anzengruber, TS 1+TS 2
31.03.2025	Vortrag Rinderzucht, Dr. Birkenmaier, TS 2
27.03.2025	Exkursion Betrieb Thoma, Epenhausen, TS 2

20.03.2025	Hofübergabeseminar, TS 2
20.03.2025	VELAS-Jahreshauptversammlung
18.03.2025	Exkursion Biohof Widmann, Kaufering, TS 2
18.03.2025	Exkursion Hof Burgösch, Baisweil, TS 1
15.03.2025	TS-Infotag
11.03.2025	Milchziegenbetrieb Gebauer, Scheuring, TS 1a
26.02.2025	Vortrag SVLFG, TS 1
25.02.2025	Landjugendforum Herrsching, TS 1
21.02.2025	Biovum, Salgen + Legehennenbetrieb Dietmair, TS 1
20.02.2025	Online-Vortrag Getreidevermarktung, TS 1 + TS 2
12.02.2025	Vortrag Genossenschaftsverband Milchmarkt, TS 2
11.02.2025	Skitag TS 1 + TS 2
10.02.2025	Vortrag CNCPS-System, Frau Alkofer - Fa. Sano, TS
10.02.2025	Lehrfahrt Mälzerei Malteurop, Langerringen, TS 2
03.-07.02.2025	Landmaschinenseminar, TS 1b
29.-30.01.2025	Landsberger Thementage, Landmaschinenschule, TS
27.-31.01.2025	Landmaschinenseminar, TS 1a
16.-20.01.2025	Lehrfahrt zur Grünen Woche, Berlin, TS 1 + TS 2

2024:

19.12.2024	Gemeinsame Weihnachtsfeier
11.12.2024	Arbeitgebtag, TS 1 + TS 2
09.12.2024	Besichtigung Welfenkaserne Landsberg, TS 2
09.12.2024	Vortrag Herr Prof. Dr. Windisch, TS 1
05.12.2024	Exkursion Betrieb Natterer, Unterdießen, TS 2
28.11.2024	Bayerisches Staatsgut Achselschwang, TS 2
20.11.2024	top agrar Dairy Event, TS 1 + TS 2
16.11.2024	TS-Infotag
11.-15.11.2024	Exkursion Schwarzenau, Euro Tier Hannover, TS 2
08.11.2024	Betriebsbesichtigung Viehweidhof, Salgen, TS 1
24.10.2024	Vortrag VR-Bank, Herr Koch, TS 2
23.10.2024	Besichtigung der Wanderausstellung des Deutschen Bundestages, TS 1
15.10.2024	Besuch Welfenkaserne, Landsberg TS 1
10.10.2024	Veranstaltung des BBV, „Digitalisierung in der Landwirtschaft“, TS 1 + TS 2
07.10.2024	Online-Vortrag IT-Sicherheit, Herr Karakaya, TS 1
02.10.2024	Sporttag + Oktoberfest
18.-20.09.2024	Hüttentage Jugendhaus Stillerhof, Wessobrunn, TS 1
13.09.2024	Anfangsgottesdienst mit anschließender Stadtführung

1. Jahr Technikerschule 1a



Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft
Klassenleiter: Dr. Christoph Lingl

Name, Vorname, Wohnort

01. Asam, Johanna, Sielenbach
02. Barth, Stephan, Kirchweidach
03. Bauer, Richard, Neumarkt St. Veit
04. Birnkammer, Maximilian, Bergen
05. Braumiller, Jonas, Eching a. Ammersee
06. Dietmair, Lena, Oberneufnach
07. Fischer, Johannes, Weil
08. Frank, Michael, Neufahrn
09. Geiger, Michael, Bichl
10. Ginzky, Anton, Fürstenfeldbruck
11. Ginzky, Michael, Fürstenfeldbruck

Name, Vorname, Wohnort

12. Götzfried, Tom, Salgen
13. Heiß, Jonas, Rennertshofen
14. Hofmann, Franziska, Pilsting
15. Huber, Veronika, Griesstätt
16. Hundhammer, Andreas, Großkarolinenfeld
17. Maier, Anna, Isny
18. Meichelböck, Lena, Zaisertshofen
19. Müller, Julian, Atting
20. Schöpfer, Christian, Miesbach
21. Schuster, Christina, Griesstätt
22. Wendlinger, Christoph, Pleiskirchen

1. Jahr Technikerschule 1b



Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft
Klassenleiterin: Christa Hörmann

Name, Vorname, Wohnort

01. Alger, Jacob, Immenstadt
02. Flötzl, Quirin, Eiselfing
03. Geiger, Tobias, Hurlach
04. Hackenberg, Laura, Lengenwang
05. Hintner, Max, Bad Wörishofen
06. Holler Tobias, Lechbruck a. See
07. Höhle, Maria, Seeg
08. Jelinek, Philipp, Landsberg a. Lech
09. Kohler, Niklas, Türkheim
10. Leinsle, Johannes, Türkheim

Name, Vorname, Wohnort

11. Lochbrunner, Angelina, Mindelzell
12. Löfflad, Simon, Bad Wörishofen
13. Ruhland, Selina, Mauerstetten
14. Sauter, Julian, Rimsting
15. Schiele, Selina, Bollstadt
16. Schmid, Maximilian, Kaufering
17. Schuster, Michael, Lamerdingen
18. Settele, Michael, Waal
19. Stuhler, Christoph, Aichen
20. Tremel, Antonia, Steinhöring

2. Jahr Technikerschule



Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft
Klassenleiter: Markus Strobl

Name, Vorname, Wohnort	Name, Vorname, Wohnort
01. Astner, Anna Maria, Brannenburg	14. Mayer, Markus, Erkheim
02. Bogner, Julia, Alteglofsheim	15. Mayr, Jana, Sulzemoos
03. Demharter, Martin, Schwabmünchen	16. Natterer, Leonie, Oberdießen
04. Fleidl, Jakob, Steinhöring	17. Ortlieb, Johannes, Kissing
05. Gebler, Elias, Pforzen	18. Pichlmeyr, Lukas, Hofstetten
06. Golla, Lucas, Tussenhausen	19. Pröbstl, Lena, Obertraubling
07. Helminger, Jonas, Teisendorf	20. Reßler, Selina, Wessobrunn
08. Hörger, Noreen, Fellheim	21. Rieder, Leonhard, Irschenberg
09. Kaiser, Lilly, Babensham	22. Schlottmann, Maximilian, Ermengerst
10. Klöck, Kilian, Bad Kohlgrub	23. Schuster, Franziska, Wessobrunn
11. Lex, Alexander, Walpertskirchen	24. Schwarz, Julian, Adelshofen
12. Lieb, Leonhard, Steingaden	25. Wolf, Dominik, Pöttmes
13. Lutzenberger, Tim, Mindelheim	26. Wolfgruber, Stefan, Teisendorf

Staatliche Ausbildungsstätte für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten



Lehrkräfte an der ATA-Ausbildungsstätte in der vorderen Reihe von links: Johanna Schlereth, Heiko Sven Richert, Gwendoline Spengler, Dr. Gabriele Rieder; Hintere Reihe von links: Dr. Ralf-Michael Schönfeld, Dr. Martin Wiedemann, Dr. Johannes Fischer, Bernhard Thuy



Unterrichtsassistentinnen und -assistenten

Vordere Reihe von links:
Marion Goldbach
Jutta Wiedemann
Ruth Weisensee
Andrea Butscher

Hintere Reihe von links:
Jörg Bössner
Gaby Vogt
Christine Heyking
Roland Albrecht

Veranstaltungen, Lehrfahrten, Seminare

2025:

30.07.2025	Schulabschlussfeier
25.07.2025	Exkursion Mikrobiologische Abteilung Klinikum Großhadern, Martinsried, ATA-B
12.07.2025	Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung
06.06.2025	Exkursion LfL, Freising-Weihenstephan und EpiLogic, Freising, ATA-alle
22.05.2025	Maifest und Springbreakparty
24.05.2025	Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung
20.05.2025	Besichtigung Kläranlage, Weil, ATA-PU
07.05.2025	Exkursion Microcoat, Bernried, ATA-alle
14.04.2025	Schnuppertag im Labor
07.04.2025	Besichtigung Welfenkaserne Landsberg, ATA-alle
27.03.2025	Vortrag Firma Delo, Windach, ATA-alle
20.03.2025	VELAS-Jahreshauptversammlung
26.02.2025	Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung
12.02.2025	Bewerbungstraining, ATA-alle
08.02.2025	Schnuppertag im Labor
25.01.2025	Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung

2024:

19.12.2024	Gemeinsame Weihnachtsfeier
20.11.2024	Schnuppertag im Labor
13.11.2024	Exkursion zur Firma Delo, Windach, ATA-alle
07.11.2024	Präventionsworkshop psychische Gesundheit, ATA-alle
21.10.2024	Besichtigung der Wanderausstellung des Deutschen Bundestages, ATA-alle
19.10.2024	ATA-Infotag
07.10.2024	Online-Vortrag IT-Sicherheit, Herr Karakaya, ATA-alle
02.10.2024	Sporttag + Oktoberfest
16.-17.09.2024	Hüttentage Jugendhaus Stillerhof, Wessobrunn, ATA-alle
13.09.2024	Anfangsgottesdienst mit anschließender Stadtführung



1. Ausbildungsjahr Fachrichtung Biotechnologie



Schülerinnen und Schüler der ATA-Biotechnologie
Klassenleiter: Dr. Johannes Fischer

Name, Vorname, Wohnort

01. Akgöl, Hatice-Meliha, Lörrach
02. Bilici, Seher Melike, Tornesch
03. Dittrich, Tim, Wielenbach
04. Fischer, Christopher, Weil
05. Glas, Sarah, Raisting
06. Huber, Sophia, Türkheim
07. Jürk, Lara, Landsberg a. Lech
08. Kaiser, Maximilian, Polling

Name, Vorname, Wohnort

09. Kohler, Julia, Schondorf
10. Laumer, Johanna, Kleinkötz
11. Parisi, Marcello, München
12. Schepella, Simone, Eichenau
13. Schindler, Maxim, Hallstadt
14. Steinhardt, Elena, Großaitingen
15. Weiß, Mika, Kaufbeuren

1. Ausbildungsjahr

Fachrichtung Lebensmittel-Pflanze-Umwelt



Schülerinnen und Schüler der ATA-Lebensmittelanalytik
und ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik
Klassenleiter: Dr. Martin Wiedemann

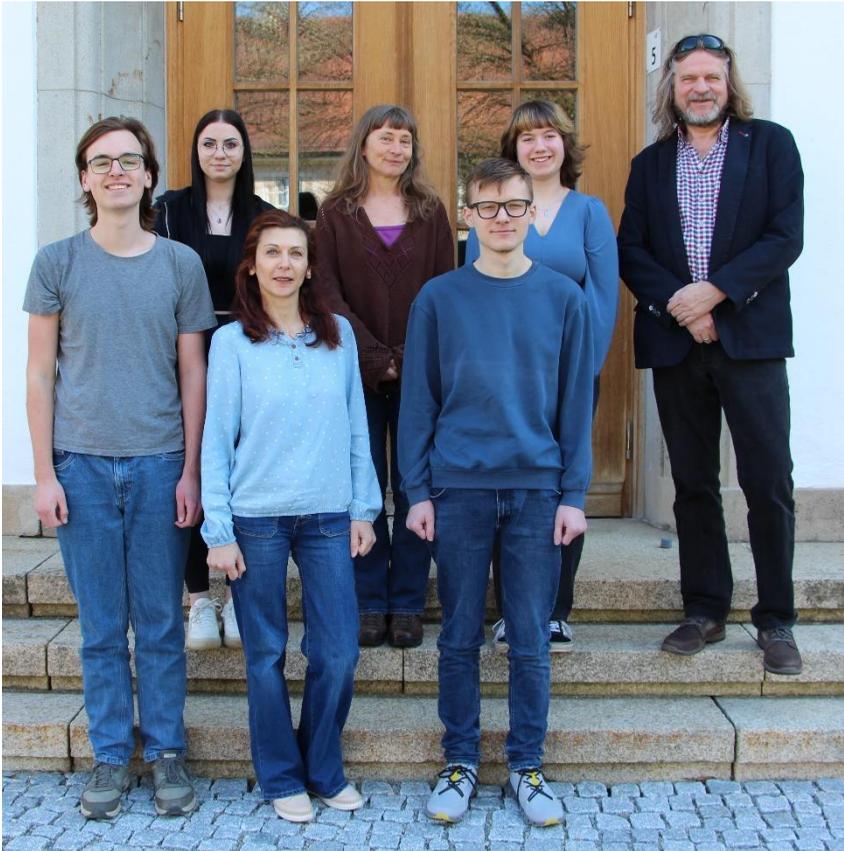
Schwerpunkt Lebensmittelanalytik

Name, Vorname, Wohnort	Name, Vorname, Wohnort
01. Bednarova, Adela, Füssen	05. Richter, Laura, St. Wolfgang
02. Deschler, Rafael, Böbing	06. Schwenk, Robin, Aalen
03. Leitner, Tobias, Egenhofen	07. Urban, Emily, Dillingen a. d. Donau
04. Pritzl, Katharina, Högling	

Schwerpunkt Pflanzen- und Umweltanalytik

Name, Vorname, Wohnort	Name, Vorname, Wohnort
01. Greinwald, Johanna, Polling	06. Rossmann, Yannic, Haunswies
02. Huth, Emma Josefine, München	07. Rottenegger, Kilian, Bobingen
03. Kühne, Martin, München	08. Schröder, Dominik, München
04. Martin, Silas, Crottendorf	
05. Mayr, Marlene, Schwabegg	

2. Ausbildungsjahr Biotechnologie



Schülerinnen und Schüler der ATA- Biotechnologie
Klassenleiter: Dr. Ralf-Michael Schönfeld

Schwerpunkt Biotechnologie

Name, Vorname, Wohnort

01. Al Hakim, Youmn, Kaufering
02. Bloos-Walzer, Hannelore, München
03. Döbrich, Lukas, Igling
04. Dragoi, Cristina, Finning

Name, Vorname, Wohnort

05. Egertz, Samira, Peißenberg
06. Fudali, Marcel, Bernried
07. Merkl, Tamara, Mering

2. Ausbildungsjahr Milchwirtschaft und Lebensmittelanalytik Pflanzen- und Umweltanalytik



Schülerinnen und Schüler der ATA-Milchwirtschaft und Lebensmittelanalytik
und ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik
Klassenleiter: Heiko Sven Richert

Schwerpunkt Milchwirtschaft und Lebensmittelanalytik

Name, Vorname, Wohnort	Name, Vorname, Wohnort
01. Herholz, Niklas, Schwabmünchen	03. Zander, Nadine, Günzach
02. Lang, Celina, Hohenfurch	

Schwerpunkt Pflanzen- und Umweltanalytik

Name, Vorname, Wohnort	Name, Vorname, Wohnort
01. Becker, Moritz, Friedberg	07. Rietzler, Annika, Sulzberg
02. Brinkmann, Justus, Kaufbeuren	08. Rous, Sina, Kerken
03. Dohle, Jasmin, Pürgen	09. Sedlmayr, Elly, München
04. Ecker, Selina, Bergen	10. Sickinger, Ferdinand, Unterdießen
05. Kapfelsperger, Inka, Igling	11. Unger, Karolin, Meitingen
06. Parker, Jordan, Landsberg a. Lech	

Haushaltstechnik



Das Team der Haushaltstechnik von links: Irmgard Herrmann, Marina Hommer, Renate Dörner, Anette Kreiselmeier, Angela Fischer (Abteilungsleiterin), Inge Bronner, Gabi Glaser

Aktuelles aus dem Seminarbetrieb

Im vergangenen Jahr führten wir wieder ein vielfältiges Seminarprogramm für verschiedenste Zielgruppen durch. Angefangen von Schülerinnen und Schülern hauswirtschaftlicher Fachschulen, über angehende Meisterinnen, Dorfhelferinnen, Lehrkräfte in der Ausbildung bis hin zu Fachkräften verschiedenster Einrichtungen, Prüfungsausschussmitgliedern, Lehrkräften hauswirtschaftlicher Schulen und interessierten Gruppen reichte die breite Palette unserer Besucher. Dabei kamen die Teilnehmenden nicht nur aus Bayern, sondern auch aus Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und Sachsen.

Neben dem Wissen der Lehrkräfte schätzen die Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer die aktuelle Ausstattung mit Geräten des Privathaushalts und des hauswirtschaftlichen Betriebs. In Unterricht und Vorträgen erhalten sie Informationen über deren Aufbau, Funktion, Gebrauchsmerkmale und Einsatzmöglichkeiten sowie über Bedienungs- und Wartungsarbeiten. Sie lernen Geräte nach ökonomischen und ökologischen Kriterien auszuwählen.



Studierende der Fachakademie
Kupferzell bei Waschversuchen



Spaß beim Erkunden der Geräte
haben Studierende aus Straubing

Personelle Veränderungen

Große Veränderungen gab es heuer im personellen Bereich. Wir verabschiedeten unsere langjährigen Mitarbeiterinnen Inge Bronner und Renate Dörner in den wohlverdienten Ruhestand. Im April begann für Frau Bronner die Freistellungsphase, Renate Dörner geht ab August in den Ruhestand. Als kompetente Lehrkräfte und Beraterinnen waren Frau Bronner und Frau Dörner bei den Seminarteilnehmenden allseits sehr geschätzt und beliebt. Wir wünschen ihnen alles Gute für den neuen Lebensabschnitt und bedanken uns für die kollegiale Zusammenarbeit.

Angela Fischer

Im Folgenden nun die persönliche Verabschiedung von Frau Bronner und Frau Dörner:

Inge Bronner:

Nach 14 Jahren voller Herausforderungen und interessanter Aufgaben ist es nun an der Zeit, mich in den Ruhestand zu verabschieden. Zum 25.04.2025 beende ich meine Tätigkeit in der Haushaltstechnik mit dem Beginn meiner Freistellungsphase.

Als ich am 01.04.2011 die Krankheitsvertretung für Fr. Eberhardt übernahm, kehrte ich damit zurück aus der Beurlaubung. Nachdem meine Vorgängerin leider verstarb, übernahm ich ihre Stelle in Teilzeit. Meine Unterrichts- und Beratungsbereiche umfassten Geschirrspüler, Kaffeemaschinen, Küchen-



maschinen und Kleingeräte. Der Umgang und Austausch mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern hat mir sehr viel Spaß gemacht, und ihre Rückmeldungen waren durchweg positiv und haben mich motiviert, mein Bestes zu geben. In der Beratung überraschten mich gelegentlich anspruchsvolle Themen und Fragestellungen, die mein Fachwissen auf die Probe stellten und mir viel Erfahrung in meinen Themenbereichen einbrachten. Hinzu kommt zudem meine Tätigkeit im Prüfungsausschuss Hauswirtschaft Kempten 1, in dem ich 38 Jahre aktiv war. Innerhalb der Abteilung erleichterte mir das angenehme und flexible Team die Koordination sowohl beruflicher wie auch privater Termine.

Meinen Kolleginnen danke ich für die sehr gute Zusammenarbeit und wünsche ihnen weiterhin viel Freude und Erfolg bei der Arbeit. Nun bin ich gespannt auf die kommenden Jahre und den neuen Lebensabschnitt, der auf mich wartet.

Inge Bronner

Renate Dörner:

Abschied mit einem lachenden und einem weinenden Auge

Als ich mich 2009 auf die Stelle „Textilingenieur/in gesucht“ hier beworben habe, konnte ich mir nicht wirklich vorstellen, was ein Agrarbildungszentrum mit einer/m Textilingenieur/in will. Die Neugier hat mich jedoch hergeführt und 16 Jahre bleiben lassen. In der Abteilung Haushaltstechnik und Textil gestaltete ich seitdem den Textilunterricht. Die Inhalte haben sich permanent weiterentwickelt und erweitert, was nicht zuletzt mit der Problematik der Fast Fashion und dem gesamten Wandel der Textilindustrie zusammenhängt. So hat meine Laufbahn in der Textilbranche bei einer damaligen Weltfirma mit allem dazugehörigen Glitzer und Glamour begonnen. Heute „predige“ ich über Nachhaltigkeit und tummle mich gerne in Second Hand Läden. Mein Textiler-Herz wird sicher weiterschlagen und Textilmessen werden weiterhin ein Anziehungspunkt für mich bleiben.

Einige meiner langjährigen Kolleginnen haben sich bereits in den Ruhestand verabschiedet. Ihnen und allen verbleibenden danke ich für die gemeinsame Zeit und wünsche allen alles Gute!

Jetzt bin ich an der Reihe „Ciao“ zu sagen.



Renate Dörner

Landmaschinenschule



Abteilung Landmaschinenschule: Die Fachlehrer (von links): Konrad Greisl, Bernhard Drexl, Reinhold Winterholler, Heinrich Weinzierl (Versuchsfeldtechniker), Thomas Wiedemann (Abteilungsleiter), Bernhard Graßl, André Strobl;
Die Damen im Sekretariat: Martina Sießmeir (links), Edith Kosak (rechts)

Abteilung Landmaschinenschule

Das Schuljahr 2024/25 startete für die Landmaschinenschule dieses Jahr schon Ende August mit der Rottalschau in Karpfham. Nach der Absage des Zentralen Landwirtschaftsfestes in München suchten die Landmaschinenschulen Bayerns eine andere Plattform, um sich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Die Rottalschau ist die größte jährliche Landtechnik-Fachausstellung im süddeutschen Raum. Hier konnten wir unser Schulungsangebot einem breiten Publikum präsentieren. Auch dieses Jahr sind wir wieder dabei.

Der Schulbetrieb startete dann wie üblich in der ersten vollen Woche im September.

Im Oktober gastierte die Wanderausstellung des Deutschen Bundestages in unserer Schule. Hier konnten Interessierte dank eines virtuellen 360-Grad-Rundgangs ganz bequem einen Blick hinter die Fassaden des Bundestages werfen und die lokalen Wahlkreisabgeordneten treffen. Viele Schulklassen nutzten die Gelegenheit zum Besuch der Wanderausstellung.

Landsberger Thementage

Wie jedes Jahr fanden Ende Januar wieder die Landsberger Thementage statt.

Der erste Tag befasste sich mit dem Thema Düngung. Rund 150 Gäste aller Altersklassen folgten der Einladung und nahmen an der Veranstaltung teil. Es wurden Strategien aufgezeigt, mit denen sich auch bei reduzierter Düngung, insbesondere von Stickstoff, hochwertiges Qualitätsgetreide mit hohen Eiweißgehalten erzeugen lässt. Ein hoher Eiweißgehalt ist wichtig, damit das Getreide z.B. für das Backen von Brot verwendet werden kann.

Um Nitrateinträge in das Grundwasser zu minimieren, wurde die Stickstoffmenge, die gedüngt werden darf, mit der neuen Dünge-Verordnung deutlich reduziert.

Um nun trotzdem hohe Eiweißgehalte zu generieren, ist es möglich, Getreidesorten auszuwählen, die gute Eigenschaften versprechen.

Durch präzise Technik und teilflächenspezifische Bewirtschaftung wird sichergestellt, dass die Düngeeffizienz steigt und Verluste minimiert werden. Einfach ausgedrückt muss immer die richtige Düngermenge zum optimalen Zeitpunkt am richtigen Ort ausgebracht werden. Es wurde in der Theorie und auch bei der Vorstellung der Maschinen in der Halle gezeigt, wie die Düngerstreuer die Mengendosierung ständig nachkalibrieren und eine optimale Querverteilung des eingesetzten Düngers gewährleisten.

Der nächste Baustein hin zur optimalen Nutzung der eingesetzten Betriebsmittel ist die Bewirtschaftung der Äcker in Teilflächen. Je nach Potential des Bodens und der vorhandenen Pflanzen wird mehr oder weniger Dünger bedarfsgerecht dosiert, anstatt überall gleich viel zu streuen. Dadurch erhalten die Pflanzen auf Hohertragsstandorten ausreichend Nährstoffe für optimale Erträge. In ertragsschwächeren Bereichen wird die Düngung reduziert, um eine unnötige Nährstoffauswaschung ins Grundwasser zu vermeiden.

Der zweite Tag wurde wieder als Abendveranstaltung abgehalten. Wir konnten gut 100 Personen in der Landmaschinenschule zum Thema „Nachrüstlösungen für Spurführungssysteme“ begrüßen.

Zuerst wurden die Grundlagen erklärt, wie Spurführung funktioniert. Angefangen mit der einfachen Ortung mittels Satellitensignalen, die eine Positionierung auf mehrere Meter Genauigkeit ermöglicht. Mit Hilfe verschiedener Korrektursignale kann die Maschine dann ihre Position auf bis zu 2 cm genau bestimmen. Aufgezeigt wurden auch die unterschiedlichen Möglichkeiten, wie ein Spurführungssystem in einen Traktor eingebaut werden kann und was man dafür benötigt.

Zum Abschluss berichtete unser Fachlehrer André Strobl von den Erfahrungen, ein Nachrüstsystem auf einen vorhandenen Traktor der Landmaschinenschule aufgebaut und kalibriert zu haben. In diesem Jahr werden wir dieses System sowie ein weiteres, das an unserem Fendt 411 Vario aufgebaut wurde, auf Herz und Nieren testen. Somit können wir einen Vergleich dieser günstigen Nachrüstlösungen mit den werksseitig installierten Systemen ziehen.



André Strobl bei der Vorstellung der Nachrüstlösungen

Teilnehmerentwicklung

Die Teilnehmerzahlen für das Kalenderjahr 2024 sind durchwegs positiv zu bewerten. Bei den Kursteilnehmertagen blieben wir auf einem ähnlichen Niveau wie im Vorjahr, jedoch gab es eine Verschiebung hin zu mehr Teilnehmern in den angeordneten Lehrgängen.

Bei den angeordneten Lehrgängen konnten wir eine Steigerung auf 3.242 Kursteilnehmertage verzeichnen. Die Schwankungen von 2.591 Kursteilnehmertagen in 2023 und 3.051 Kursteilnehmertage in 2022 lassen sich durch die 2-jährig stattfindenden Tage der offenen Tür und der Agritechnica erklären. Dennoch zeichnet sich eine Steigerung ab und wir haben das Niveau von vor Corona wieder erreicht.

Die Zahlen bei den freien Lehrgängen sind etwas zurückgegangen, und wir hatten nur noch 3.877 Kursteilnehmertage, im Vergleich zu 2023 mit 4.537 ein leichter Rückgang, der sich jedoch durch Verschiebungen in den Jahren erklären lässt.

In Summe haben wir 2024 also 7.119 Kursteilnehmertage geschult und befinden uns somit auf dem Niveau des Vorjahres.

Die Quote der Teilnehmerinnen bei den angeordneten Lehrgängen ist weiter gestiegen von 22 % in 2023 auf nun 26 % in 2024.

Der Bedarf nach zusätzlichen Lehrgängen ist ungebrochen und in vielen Bereichen können wir den Bedarf nicht decken. Jedoch können wir mit dem vorhandenen Personal keine signifikante Steigerung erreichen, ohne die Gruppengrößen zu steigern und dadurch Abstriche bei der Intensität und Qualität der Ausbildung zu machen.

Internat

Internatsleitung

Dipl. Soz. Pädagoge Udo Lederer und die Erzieherin Frau Karin Hirschvogel sind für die Leitung der Internate zuständig. Neben der wöchentlichen Ein- und Ausquartierung von Kursteilnehmern der Landmaschinenschule, Haushaltstechnik und Textil und Blockschülern der Staatlichen Berufsschule Landsberg stehen die Beaufsichtigung der Minderjährigen, der reibungslose Ablauf des Internatsbetriebs sowie das Organisieren von Freizeitangeboten und Veranstaltungen im Mittelpunkt ihrer Tätigkeit. Außerdem sind sie Ansprechpartner für alle Heimbewohner bei Problemen und Angelegenheiten des täglichen Zusammenlebens.



Hierbei werden sie durch Vertreter der Internatsbewohner der TS und ATA, welche als Internatsrat gewählt wurden, unterstützt.

Einen wichtigen Beitrag zum Internatsleben leistet Frau Janette Schelle, die das Bierstüberl betreibt.

Tanzkurs für Anfänger und Fortgeschrittene

Wie schon in den letzten Jahren findet seit 10.10.2024, jeden Donnerstag von 19:00 - 21:00 Uhr in unserer Alten Bibliothek ein Tanzkurs statt. Unter der Leitung von Tanztrainerin Steffi Müller und Kollegen Florin übt man in den Tanzkursabenden hauptsächlich Standardtänze. Wie immer, war der Tanzkurs bei unseren Internatsbewohnern sehr beliebt. Entsprechend groß war die Anzahl der Tanzpaare.



„Unser Gehirn, ein schlafender Riese“, mit Uli Ernst, am 23.10.2024

Mit drei Tricks von Gedächtnisprofis schaffen wir in kreativer Merkform große Datenmengen schneller und stabiler zu behalten! In der kurzweiligen Präsentation wurden die Teilnehmer zum Mitmachen eingeladen und schafften schon während des Abends Erstaunliches.



Bierstüberl

Unser Bierstüberl ist der Treffpunkt für unsere gesamten Schüler und Kurs Teilnehmer hier im Haus. Hier trifft man sich zum geselligen Zusammensein, zum gemeinsamen Spielen und auch zum Lernen, und es ist immer gemütlich.



Verwaltung und Wirtschaftsbetriebe

In der Verwaltung sowie dem Schulsekretariat laufen alle Fäden zusammen. Das Team der Verwaltung steht für einen reibungslosen Schul- und Kursbetrieb. Von der Schulanmeldung über die Ausfertigung der Zeugnisse bis zur Unterstützung der Schüler und Studierenden sowie der Kurs Teilnehmer, bei allen Fragen und Nöten stehen Monika Wolfmiller und Sandra Salcher zur Verfügung. Für alle monetären und personellen Angelegenheiten zeichnen Ramona Oestreich, Sybille Speiser, Monika Eberle und Tanja Szermutzky verantwortlich. Gemeinsam mit dem Verwaltungsleiter Reiner Jonen wird das Haushaltsbudget in Höhe von rund 7,0 Mio. Euro in der Einnahme und Ausgabe bewirtschaftet.



Zur Unterbringung und Versorgung der Schüler wird ein Internat mit Küche unterhalten. Das Team um unsere Abteilungsleiterin Hauswirtschaft Magdalena Sobotta umfasst den Küchenleiter Ludwig Nägele mit Vertreter Alexander Grabner und zeichnet sich für die kulinarischen Bedürfnisse verantwortlich. Als Helferinnen und Helfer stehen ihnen Iren Kadar, Stephanie Ott, Markus Schneider, Habibe Velije und Maria Zamborlin zur Seite. Auf dem Speiseplan stehen sowohl bodenständige bayerische als auch internationale Gerichte, wobei auf frische und regionale Produkte Wert gelegt wird. Zudem wird täglich ein vegetarisches Gericht angeboten. Inzwischen werden auch Pommes und Krokettchen zubereitet, die sich natürlich bei unserer jungen Klientel großer Beliebtheit erfreuen. Um auch die Umwelleistungen der Küche weiter zu steigern, wurde ein Butterportionierer und ein Schokocreme-Portionierer beschafft. Hiermit sparen wir ca. 20.000 Kleinstverpackungen (Butter) und 12.000 Kleinstverpackungen (Schokocreme) jährlich ein und damit natürlich auch Müll und Ressourcen. Da sich die gute Küche auch schon in



der Nachbarschaft herumgesprochen hat, wird neben den Isar-Lech-Würm-Werkstätten für behinderte Menschen (140 Mittagessen täglich) seit März 2018 auch der benachbarte Kindergarten Hl. Kreuz mit 90 Mittagessen täglich beliefert. Auch der Seniorenbeirat der Stadt Landsberg war mit vielen Seniorinnen und Senioren zum traditionellen Mittagstisch bereits bei uns zu Gast.

Für die Hausreinigung, ebenfalls unter Leitung von Magdalena Sobotta, sorgt ein Reinigungsteam mit der Vorarbeiterin des Reinigungsteams Zinssi Adjiwanou. Dem Team, bestehend aus Susanne Albrecht, Hate Bushati, Selma Frey, Jessica Gashi, Denise Gutmann, Doris Mayr, Susanne Neubauer, Sevdije Rustemi, Mintene Thaqi und Katalin Varga, geht es nicht nur um das Säubern der Räume, sondern auch um die Schaffung einer Wohlfühlatmosphäre in den diversen Gebäuden und Bereichen. Um die Wohlfühlatmosphäre in den Unterbringungszimmern unserer Schülerinnen und Schüler weiter zu steigern, wurden ab Sommer 2020 die Zimmer im Gebäude 4, 2. OG West des Internats vollständig neu möbliert, damit den Schülerinnen und Schülern eine moderne, zeitgemäße Lern- und Rückzugsumgebung in den Zimmern geboten werden kann. Inzwischen wurde der 2. Teil im 2. OG Ost und der 3. Teil im 1. OG Ost neu möbliert und renoviert. Somit ist die Neumöblierung des Internatsgebäudes 4 vorerst abgeschlossen. Im den Sommerferien 2025 wird nun noch der 4. Teil im 1. OG West folgen. Hier werden die Parkettfußböden geschliffen sowie Malerarbeiten erfolgen. Für diese Zimmer wurden die sehr gut erhaltenen Möbel aus den zuvor sanierten Bereichen verwendet, so dass auch hier eine gewisse „Neumöblierung“ erfolgte. Ferner wurden die Unterkunftszimmer inzwischen ebenfalls mit moderner LED-Beleuchtung ausgestattet, um weiterhin Umweltschutzmaßnahmen umzusetzen. Auch die Außenbeleuchtung im Areal Epfenhauser Str. 14 (Landmaschinenschule und Haushaltstechnik) wurde in Teilen bereits auf insektenfreundliche Beleuchtung umgestellt. Hier werden noch weitere Bereiche folgen. Es ist also noch viel zu tun, um als Einrichtung unseres Sachaufwandsträgers Bezirk Oberbayern unseren Beitrag zum Ziel der Klimaneutralität zu leisten.



Das Team des Hausmeisterservices (von links: Helmut Sepp, Robert Kandler und Gerhard Sturm) stellen das reibungslose Funktionieren der technischen Einrichtungen sicher. Bei Havarien der Lüftung, Heizung, Wasser-, Stromversorgung, Liftanlagen etc. sind sie die ersten Ansprechpartner. Auch für die Unterhaltung der Außenanlagen, den Kehr- und Winterdienst ist das Hausmeister-team verantwortlich.



Reiner Jonen

Versuchsflächen

Das äußerst regnerische Jahr 2024 hat uns erneut stark gefordert! Besonders der Niederschlag zwischen Mai und Juni ließ nur wenig Spielraum für Pflanzenschutzmaßnahmen. Aufgrund der hohen Regenmengen konnten die Flächen häufig nur unter weniger idealen Bedingungen bearbeitet werden. Trotz des allgemeinen Eindrucks war es insgesamt eher zu warm. Die Witterungsbedingungen beeinträchtigten die Entwicklung der Bestände und erschwerten die vernünftige Kornfüllung. Besonders die Sommer- und Wintergerste erzielten mit Erträgen von etwa 70 dt enttäuschende Ergebnisse und blieben unter den Erwartungen.



Die Aussaat für das kommende Erntejahr verlief erfreulich. Unter trockenen Bedingungen konnte das Getreide gut gesät werden, bevor ein früher Wintereinbruch die Herbstentwicklung jedoch schnell bremste.

Das Jahr 2025 zeigt sich bislang trocken und sonnig. Zwar sinken die Grundwasserpegel aufgrund der 50 % geringeren Niederschläge im Vergleich zum langjährigen Mittel, doch für die Vegetation reichte es bisher, auch dank der niedrigen Temperaturen. Bis jetzt präsentieren sich die Bestände relativ gesund und sehr vielversprechend. Spannend wird die Frage sein, ob der vielleicht noch kommende Niederschlag für eine zufriedenstellende Ernte ausreicht, der Dünger doch noch irgendwann einregnen kann oder wie sich der Krankheitsdruck entwickelt. Bis jetzt präsentieren sich die Bestände auffallend gesund.



Auch die Studierenden der Technikerschule haben sich wieder auf den Versuchsflächen engagiert!

Neben interessanten Fragestellungen zur Verwertung von ASL als Nebenprodukt von Biogasgärrest mithilfe des CULTAN-Verfahrens beschäftigten sich die Studierenden mit verschiedenen Untersaaten im Getreide oder dem Anbau von Heil- und Gewürzpflanzen.

Besonders spannend für die Schüler ist ein neuer Fruchtfolgeversuch im ökologischen Anbau. Zusammen mit der Landesanstalt für Landwirtschaft soll den Ursachen der Leguminosenmüdigkeit auf die Spur gekommen werden.



Auch hat die neue Wetterstation ihren Betrieb aufgenommen. Die Station erfasst die wichtigsten meteorologischen Parameter, die für die Landwirtschaft von großer Bedeutung sind. Dazu gehören die Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Strahlung, Windgeschwindigkeit und -richtung. Besonders hilfreich ist die Möglichkeit, Wettervorhersagen für bis zu eine Woche im Voraus zu erhalten. Die sehr genauen Daten machen eine bessere Planung und Anpassung der landwirtschaftlichen Tätigkeiten an die Wetterbedingungen möglich. Unter dem abgebildeten QR-Code gelangen Sie direkt zu den Daten der Wetterstation und dem lange herbei gesehnten Regen!



Für die anstehend Ernte und die neue Aussaat wünschen wir alles Gute!

Forschungsprojekte und der Blick nach vorne an der Imkerschule Landsberg am Lech

Die Fachberatung für Imkerei des Bezirks Oberbayern betreibt am Standort Landsberg am Lech die Imkerschule. Hier wird Imkerinnen und Imkern aktuelles Wissen zur nachhaltigen Haltung von Honigbienen vermittelt – aber auch der Bereich der Bienenforschung wird nach der Umstrukturierung der Vorjahre kontinuierlich ausgebaut.

Die größte Geißel der globalen Imkerei stellt die vor etwa vierzig Jahren aus Asien eingeschleppte Varroamilbe (*Varroa destructor*) dar. Die Milbe vermehrt sich innerhalb der Brut von Honigbienen und kann dabei Viren auf die Brut übertragen, die zu schwerwiegenden Folgen führen. Bis zu 90 Prozent der jährlichen Winterverluste von Honigbienenvölkern in Deutschland lassen sich auf Schädigungen durch die Varroamilbe zurückführen.



An der Imkerschule verfolgen wir verschiedene Ansätze, um die Imkerschaft für die Thematik der Varroose zu sensibilisieren und die Honigbiene durch züchterische Selektion zu verbessern. In unserem Kursangebot findet sich daher eine Vielzahl an Kursen, die sich mit Betriebsweisen und der Anwendung von Varroaziden befasst, um die Völkerverluste durch Varroaschäden zu verringern.

In einem neuen Ansatz haben wir im Jahr 2024 erstmal einen neuen Weg beschritten und zwei innovative Verfahren miteinander kombiniert: Die instrumentelle Besamung von Bienenköniginnen stellt ein vielversprechendes Werkzeug bei der Erreichung von Zuchtzielen durch gezielte Anpaarung der Honigbiene dar. Dieses Verfahren wird seit einigen Jahren im Rahmen von überregional organisierten Veranstaltungen durch den *Landesverband Buckfast Bayern e.V.* an der Imkerschule durchgeführt. Der Nachteil dieser Methode ist, dass natürliche Selektionsmechanismen der männlichen Bienen (Drohnen) bei der Begattung ausgehebelt werden. Zudem vermehrt sich die Varroamilbe bevorzugt in der Brut von Drohnen, da diese eine längere Puppenphase aufweisen. Das hat wiederum zur Folge, dass die Drohnen prädestiniert für Viruserkrankungen sind und das Risiko der Infektion von Königinnen während der Begattung besteht.

Seit dem Jahr 2023 ist ein Virus-Schnelltest auf dem Markt verfügbar, mit dem drei prominente Bienenviren nachgewiesen werden können. Im Jahr 2024 wurde dann im Rahmen einer Bachelorarbeit mit der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn die Eignung des Schnelltests zum Nachweis von Viren in Drohnen während der instrumentellen Besa-

mung untersucht. Die Ergebnisse befinden sich derzeit in der Auswertung und sollen zeitnah wissenschaftlich publiziert werden.



Foto: Paula Markwitz

Die Infrastruktur an der Imkerschule mit den zahlreichen Schnittstellen in die praktische Imkerschaft und die Verbände stellen eine ideale Ausgangslage zur Untersuchung praxisrelevanter Fragestellungen dar.

In einem weiteren Projekt soll im Jahr 2025 die Wirkung eines neu zugelassenen Varroazides getestet werden. Dabei stehen die praktische Eignung und die Anwenderfreundlichkeit im Fokus.

Durch die direkte Beteiligung an wissenschaftlichen Projekten und Fragestellungen können die generierten Ergebnisse direkt in die Beratung und Ausbildung der Imkerinnen und Imker eingebunden werden.

Lehrer- und Studierendenberichte

Beginn und Ende des Schuljahres, Prüfungstermine

Technikerschule

10.09.2024 – 31.07.2025 1. Jahr

10.09.2024 – 30.07.2025 2. Jahr

Ausbildungsstätte für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten

03.09.2024 – 31.07.2025 1. Jahr } Unterteilung in zwei verschiedene
10.09.2024 – 30.07.2025 2. Jahr } Ausbildungsabschnitte

Abschlussprüfungen

- **Techniker**

praktisch BAM (TS 1):	07.-08.04.2025
Fallstudie BAM (TS 1):	19.05.2025
schriftlich BAM (TS 1):	26.06.2025
schriftlich (TS 2):	27.06., 01.-02.07.2025
mündlich (TS 2):	10.- 15.07.2025
Ergänzungsprüfung Fachhochschulreife:	28.05.2025
- **ATA**

schriftlich:	02.-03.07., 07.-08.07.2025
praktisch:	10.- 17.07.2025
mündlich:	22.07., 24.07.2025

Lehrfahrt EuroTier und Unterfranken, 11. - 15. November 2024

Mitte November war die TS 2 eine Woche lang in Deutschland unterwegs, um u.a. die EuroTier und andere tierhaltende Betriebe zu besichtigen. Die ersten Stationen waren die Bayerischen Staatsgüter in Kitzingen und Schwarzenau. Hier erhielten wir einen Einblick in die Geflügelhaltung sowie



die Produktionsabläufe von der Ferkelaufzucht bis zur Schweinemast. Es waren verschiedene Haltungsformen, samt ihrer Vor- und Nachteile im Vergleich zu sehen, welche sich durch die neuen Vorgaben der Tierschutznutztierhaltungsverordnung ergeben. Einen gemütlichen Ausklang fand der Tag bei einer Weinverkostung, die in Mainfranken auf die Tagesordnung gehört.

Staatsdomäne und EuroTier

Auf dem Weg in den Norden war der nächste Zwischenstopp auf der Hessischen Staatsdomäne Frankenhausen. Hier wird das Schwarzbunte Niederungsrind gehalten mit dem Zuchtziel einer hohen Grundfutterleistung. Das Herz der Lehrfahrt bildete der Besuch der EuroTier in Hannover, der weltweiten Leitmesse für Innovationen, Produkte und Dienstleistungen rund um die Nutztierhaltung.

Stroh-Schweinemastbetrieb

Darauffolgend ging es weiter in Richtung Westen, in den Landkreis Diepholz nahe der Stadt Vechta. Das Gebiet ist für seine intensive Schweine- und Geflügelmast bekannt. Hier besuchten wir einen hoch automatisierten Stroh-Schweinemastbetrieb mit über 4.000 Mastplätzen, über 700 Hektar Kartoffeln und einer Biogasanlage.



Im Pilzland

Krönender Abschluss der Lehrfahrt war der Besuch auf dem Betrieb Pilzland in Werneck, auf dem wöchentlich 120 Tonnen braune und weiße Champignons produziert werden. Grundlage ist ein Substrat, dem das Pilzmycel beigemischt wird. Zur Auflage wird Torf verwendet, welcher als Wasserspeicher dient und das Wachstum der Pilze "in Form" bringt. In mehrstöckigen Regalen wird der Platz in den großen Hallen bestmöglich genutzt und automatisierte Prozesse erleichtern die Arbeit.



Fazit

Die Woche war sehr erlebnis- und lehrreich. Neben dem fachlichen Input boten die Weinprobe und der Aufenthalt in Würzburg eine kulturelle Abwechslung.

Helen Haupt

Neuer HPLC für die Laborausbildung

Ein neuer HPLC (**H**igh **P**erformance **L**iquid **C**hromatograph, Hochleistungsflüssigkeits-Chromatograph) der Firma Agilent bereichert seit dem aktuellen Schuljahr die praktische Laborausbildung der Agrartechnischen Assistenten. Rund 30.000 € stellte unser Sachaufwandsträger, der Bezirk Oberbayern, für die Beschaffung zur Verfügung. Der neue HPLC ersetzt das alte Modell von Merck-Hitachi, das viele Jahre im Labor treue Dienste verrichtetet hatte, in letzter Zeit aber immer stör- und reparaturanfälliger geworden ist, so dass sich ein geordnetes Praktikum immer schwieriger gestaltete.

Der HPLC ist ein Basis-Laborgerät, das in nahezu jedem chemischen Analytiklabor zu finden ist und zu den Grundlagen der Laborausbildung gehört. Die Schüler aller ATA-Ausbildungsschwerpunkte müssen deshalb mit einem HPLC arbeiten können. Der HPLC kann komplexe kohlenstoffhaltige Probengemische auftrennen, identifizieren und quantifizieren, das heißt, deren Konzentration ermitteln. Diese Technik wird häufig in der Pflanzen-, Umwelt- und Lebensmittelanalytik, Biochemie und Pharmaindustrie eingesetzt, beispielsweise zur Analyse von natürlichen Inhaltsstoffen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln, Futtermitteln und Getränken und zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Pflanzen, Böden und Wasser.



Dr. Johannes Fischer

Klebstoffe und ATA – das passt zusammen

Seit vielen Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Firma Delo aus Windach, einem Hersteller von Industrieklebstoffen für den weltweiten Einsatz. Anwendungsbereiche liegen beispielsweise im Verkleben von Display, Kamera und Lautsprecher in Tablets und Smartphones, Sensoren und Elektroantrieben in Autos und in der Halbleiterindustrie.

Für das einjährige Betriebspraktikum im Rahmen der ATA-Ausbildung stellt Delo mehrere Praktikumsstellen zur Verfügung. Schon eine Reihe von ehemaligen ATA-Absolventen fanden bei Delo einen attraktiven Arbeitsplatz. Um diese Kooperation aufrecht zu halten, hat Delo die ATA-Schüler zu Beginn ihrer Ausbildung im November zu einer Exkursion in die Firma eingeladen, um die Arbeitsgebiete und die Labore kennenzulernen. Im März besuchte ein Team von Delo die Laborschule, um den Schülern des Abschlussjahrgangs die konkreten Arbeitsmöglichkeiten bei Delo nach Abschluss der

Ausbildung aufzuzeigen. Mit praktischen Versuchen zum Einsatz der Klebstoffe stimmten sie auf die Vorträge ein. Einsatzmöglichkeiten für die ATA-Absolventen liegen in der Forschung und Entwicklung, Anwendungstechnik, Analytik und Qualitätssicherung von Klebstoffen. Zwei ehemalige Landsberger ATA-Absolventinnen berichteten abschließend sehr anschaulich über ihre Tätigkeiten bei Delo in der Qualitätssicherung und Anwendungsentwicklung.



Dr. Johannes Fischer

Besuch von Microcoat Biotechnologie GmbH am Starnberger See

Microcoat ist ein stetig wachsendes (aktuell 250 Mitarbeiter) Biotechunternehmen mit Sitz in Bernried am Starnberger See. Wir haben im Rahmen einer Lehrfahrt dieses Unternehmen am 07.05.2025 besucht. Es ist für uns keine Unbekannte, denn es stellt bereits seit vielen Jahren unseren Studierenden Praktikumsplätze zur Verfügung und wir arbeiten hier eng zusammen.



Das Unternehmen besitzt ein breitgefächertes Tätigkeitsgebiet, das sich von der Entwicklung und Herstellung diagnostischer Produkte bis zu bioanalytischen Servicemessungen erstreckt. Die Firma prüft medizinische Produkte auf Endotoxine, entwickelt ELISA (auch auf Kundenanfrage) und beteiligt sich an klinischen Studien und testet dort die Biomarker. Wegen der potenziellen Infektionsgefahr durch menschliche Proben sind Labore der Sicherheitsstufe 2 gefordert, und Schleusen sorgen für die notwendige Reinheit im Labor für die sensiblen Arbeiten, die kontaminationsfrei erfolgen müssen.

Bei den Endotoxinen interessierten die Pyrogene als Fieber auslösende Stoffe, die zu anaphylaktischen Schocks führen können. In der ELISA-Abteilung wurde ein antikörperbasierter Schnelltest entwickelt, der in Arztpraxen sehr zügig zwischen bakterieller und viraler Infektion unterscheiden kann, um unnötige Antibiotikaverschreibungen zu verhindern. Neben diesen Abteilungen besuchten wir auch die Qualitätskontrolle, die im pharmazeutischen Bereich die hohen Standards erfüllen müssen. Microcoat ist ein echtes B2B Unternehmen und daher in der Öffentlichkeit nicht breit bekannt.

Dr. Ralf-Michael Schönfeld

Unsere besten Absolventinnen und Absolventen 2024

Meisterpreis

Die erfolgreichsten Absolventen der Technikerschule bekamen von Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger am 24.07.2024 den Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung verliehen.

v.l.: Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger, Anna Käs, Graben; Annalena Liegsalz, Dachau; Bettina Helbing, Langerringen; Katharina Meisinger, Witzmannsberg; Christiane Schindele, Unterthingau; Tobias Wagner, Oberaudorf; Emma Reich, Gaulzhofen; Schulleiterin Christa Hörmann



Die besten ATA-Absolventen



ATA-Milch- und Lebensmittelanalytik
v.l.: Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger; Lukas Kirchmayr, Bidingen; Muhammed-Hamza Akgöl, Lörrach; Serafina Steuer, Kaufbeuren; Schulleiterin Christa Hörmann



ATA-Pflanzen- und Biotechnologie
v.l.: Christoph Eberlein, Ettringen; Leonie Eltermann, Kaufbeuren; Laura Marie Hellinger, Greifenberg; Viktor Wagner, Moorenweis

1000 € für die besten ATA von der DELO-HEROLD-Stiftung



Die besten Absolventen der drei Ausbildungsschwerpunkte wurden von der DELO-HEROLD-Stiftung mit insgesamt 1.000 € prämiert.

v.l.: Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger, Yvonne Greiner (DELO-HEROLD-Stiftung), Lukas Kirchmayr, Christoph Eberlein, Leonie Eltermann, Schulleiterin Christa Hörmann

Arbeitsunterweisungsseminar an der Landmaschinenschule



Im Fach „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ ist die Arbeitsunterweisung Teil der Ausbildereignung, welche die Studierenden dazu berechtigt, auf Ihren Betrieben Lehrlinge auszubilden.

Auch heuer wechselten die Studierenden der TS 1 die Perspektive zum/zur Ausbilder/in und erprobten verschiedene Vermittlungsmethoden. Zunächst übten sie gegenseitig einen Radwechsel oder den Klingewechsel am Mähwerk, im Anschluss vermittelten sie externen Azubis Ihr Fachwissen. Dabei war es wichtig, die Vorkenntnisse des Azubis zu erfassen und den neuen Stoff darauf aufzubauen. Zudem galt es, die

Auffassungsgabe des Lehrlings zu erkennen sowie den entsprechenden Lerntyp und die Wissensvermittlung daran anzupassen. Im Herzen steht hierbei die sogenannte 4-Stufen-Methode, in welcher der/die Ausbilder/in zunächst zeigt, wie man beispielsweise eine Kälberbox desinfiziert und der Lehrling dieses dann nachmacht. Dabei besteht die Möglichkeit für Rückfragen und Korrektur, sodass im Anschluss deutlich wird, ob das neue Thema erfolgreich vermittelt wurde. Die neue Rolle ist zunächst ungewohnt, jedoch bietet das Seminar viele Übungsmöglichkeiten, mit der neuen Position vertraut zu werden und dadurch für das zukünftige Arbeitsleben vorbereitet zu werden.



Berlin - Grüne Woche, 16. - 20. Januar 2025

Mit allen Technikerklassen und drei Lehrkräften ging es wieder nach Berlin zur Verbrauchermesse „Grüne Woche“ und zu wichtigen Orten unserer deutschen Geschichte. Am Donnerstagmorgen starteten wir mit dem Bus in Richtung Bundeshauptstadt.



Auf halber Strecke und nach der ein oder anderen Stunde Schlaf machten wir einen Zwischenstopp im ehemaligen Grenzdorf Mödlareuth. Dort bekamen wir eine zweistündige Führung mit Einblicken in das damalige Leben unmittelbar an der Grenzmauer sowie die Trennung und Wiedervereinigung der Menschen. Abends erreichten wir unsere Jugendherberge im Osten Berlins. Nach dem Bezug der Zimmer stand der Abend zur freien Verfügung, den die meisten in einem Club ausklingen ließen.

Am Freitag stand der Besuch der Verbrauchermesse „Grüne Woche“ auf dem Programm. Unternehmen, Länder und andere Aussteller der Ernährungs- und Landwirtschaft stellten hier ihr vielfältiges Angebot vor. Wir konnten tolle Eindrücke gewinnen, leckere Kostproben kennenlernen - von Elchburger bis zu Insekten. Und Hauptattraktion der Messe für viele von uns war die imposante Bayernhalle, in der wir auch viele Bekannte trafen.

Am dritten Tag unserer Klassenfahrt standen Geschichte und Nachhaltigkeit auf dem Programm. Zunächst besuchten wir das ehemalige Reichssicherheitshauptamt, wo die systematische Organisation des Terrors während der nationalsozialistischen Zeit thematisiert wurde.



Anschließend ging es zur „Water Roof Farm“, einem Projekt, das Grauwasser- und Wärmerecycling für 450 Wohneinheiten nutzt, um Betriebs- und Abwasserkosten in der stark versiegelten Stadt zu sparen und die Kläranlagen zu entlasten. Das Wasser wird auch zur Beregnung von Gemüse genutzt - ein großartiger Schritt in Richtung nachhaltiges, umweltschonendes Wohnen in

der Hauptstadt! Der Tag verband eindrucksvoll die Aufarbeitung der Vergangenheit mit innovativen Lösungen für eine nachhaltige Zukunft.



Berlin, die pulsierende Hauptstadt Deutschlands, bietet eine Fülle von Sehenswürdigkeiten, die bei einer Stadtrundfahrt am vierten Tag besucht wurden. Wir erfuhren vom Stadtführer viele Hintergrundinfos zu den Orten, an denen wir vorbeikamen. Die Runde beinhaltete natürlich das Brandenburger Tor als Symbol für die Wiedervereinigung Deutschlands, Reichstag und Kanzleramt, das Berliner Schloss, den Grenzübergang Checkpoint Charlie und viele andere Orte. Am Ende der Führung stärkten wir uns beim Essen - viele bei der Berliner Currywurst und Pommes, bevor es am Nachmittag zum Stasi-Gefängnis Hohenschönhausen weiterging.

Früher ein zentraler Ort für Inhaftierung, Verhör und Unterdrückung von politischen Gegnern in der DDR ist der Ort heute eine Gedenkstätte. Hohenschönhausen ist ein wichtiger Ort des Gedenkens, der dazu beiträgt, die Erinnerung an die Opfer der politischen Verfolgung wachzuhalten und die Bedeutung von Freiheit und Menschenrechten zu betonen.

Am letzten Tag unserer Exkursion machten wir uns auf den Weg zum Reichstagsgebäude. Nach der Sicherheitskontrolle konnten wir auf der Besuchertribüne Platz nehmen und einen Vortrag über den Bundestag, dessen Abläufe und Aufgaben hören. Näheren Einblick in den Arbeitsalltag und die Aufgaben eines Abgeordneten bekam eine Gruppe im Anschluss bei einem Gespräch mit einer Mitarbeiterin von Herrn Michael Kießling, dem Bundestagsabgeordneten im Wahlkreis Starnberg, Landsberg am Lech und Germering. Beendet wurde der Besuch des Bundestages mit dem Gang auf die Kuppel, wo wir bei bestem Wetter einen wunderbaren Blick über die Stadt genießen konnten. Anschließend ging es mit vielen Eindrücken der vergangenen Tage auf den Heimweg Richtung Landsberg.



Leonhard Lieb, Leonhard Rieder, Anna Maier, Johanna Asam, Angelina Lochbrunner, Philipp Jelinek, Tobias Geiger, TS 1 + 2, Markus Strobl

Martin Wiedemann (Ruhestand)

Zum Schuljahresbeginn im Herbst 1996 wechselte ich von der milchwirtschaftlichen Ausbildung in Triesdorf nach Landsberg ans Agrarbildungszentrum.

Nach 29 spannenden und anregenden Jahren als Lehrkraft bei den ATAs beendige ich zum Ende des Schuljahres meine Tätigkeit. Ich freue mich auf den Ruhestand, blicke aber schon jetzt gern auf die erfüllende Zeit zurück. Ich musste nie über den Sinn meiner Aufgabe nachdenken. Viele junge Menschen konnte ich auf ihrem Weg in das Berufsleben begleiten, unterstützen und fördern. Die meiste Zeit verbrachte ich mit den „Milchis“, jetzt heißen sie dem Zeitgeist geschuldet „Lemis“, also den ATAs für Lebensmittelanalytik (früher Milchwirtschaft und Lebensmittelanalytik). Aber auch bei den „Pflanzis“ und „Bios“ habe ich gerne unterrichtet.



Mein Steckenpferd waren die Mikrobiologie der Lebensmittel in Theorie und vor allem in der Praxis sowie die Lebensmitteltechnologie. Daneben durfte ich Lebensmittelrecht, Biologie, Qualitätssicherung und Statistik, zuletzt auch noch Mathematik unterrichten. So wurde es nicht langweilig, die Anforderungen an die Ausbildung änderten sich, damit auch die Inhalte.

Gerne fuhr ich zu den Arbeitstagen der VDLUFA Fachgruppe Milch. Der fachliche Austausch mit Kollegen aus anderen Schulen und Untersuchungslaboren erleichterte es mir, den Bezug zur Praxis aufrechtzuerhalten. Am ABZ war ich auch als Öffentlichkeitsbeauftragter und als Personalrat tätig.

Ich bedanke mich bei allen Kolleginnen und Kollegen für das angenehme Arbeitsklima, die mir gewährte Unterstützung und die vielen interessanten Gespräche.

Dr. Martin Wiedemann

Ein herzliches "Grüß Gott" oder einfach "Moin",

...wie man in meiner alten Heimat sagt. Gebürtig aus Norddeutschland kommend, verschlug es mich in den letzten Jahren immer weiter in den Süden: in Kassel-Witzenhausen und an der Universität für Bodenkultur in Wien studierte ich Ökologische Agrarwissenschaften. Hier erlangte ich wertvollen Input in Bezug auf gesamtbetriebliche landwirtschaftliche Systeme in verschiedenen Regionen.

Praktische Erfahrungen sammelte ich jeweils für ein Jahr auf einem vielseitig bewirtschafteten Betrieb in Russland und auf einem Milchviehbetrieb in Irland.

Seit vier Jahren lebe ich nun in Bayern, zunächst in Kempten, wo ich am AELF mit einer Projektstelle in der Einzelbetrieblichen Investitionsförderung tätig war, dann in Ingolstadt-Pfaffenhofen und in Nördlingen-Wertingen für das Referendariat, welches ich mit dem Schwerpunkt Pflanzenbau abgeschlossen habe. Dadurch konnte ich die vielfältigen Strukturen Bayerns mit "Land und Leuten" kennenlernen und schätze diese sehr.

Seit fast einem Jahr unterrichte ich nun an der Technikerschule in Landsberg und möchte mich für die herzliche Aufnahme bedanken. Ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit mit euch und Ihnen und die anstehenden Aufgaben.



*Herzliche Grüße
Helen Haupt*

LANDWIRTSCHAFT–HAUSHALT–LEBENSMITTEL–UMWELT–BILDUNG

Tag der offenen Tür am Agrarbildungszentrum Landsberg am Sonntag, 12. Oktober 2025 von 10:00 bis 17:00 Uhr

ab 10:00 Uhr: Kreisbauerntag des BBV Landsberg

Gottesdienst um 9:30 Uhr mit Pater Tassilo

Das Agrarbildungszentrum Landsberg öffnet wieder seine Tore!

- **LANDMASCHINENAUSSTELLUNG** auf 30.000 m²



- **LABORSCHULE** – Information zur Berufsausbildung Agrartechnische Assistenten (ATA), Führungen durch die Laborräume und Präsentation von Versuchen durch die Schüler



- **STAATLICHE TECHNIKERSCHULE FÜR AGRARWIRTSCHAFT** – Informationen über die umfassende Fortbildung zum Dienstleister und Unternehmer als zukünftiger Techniker für Landwirtschaft
- **HAUSHALTSTECHNIK** – Informationen rund um Haushaltsgeräte und Textilien
- **IMKERSCHULE**
- Regionale Verbände, Einrichtungen und Firmen stellen sich vor
- **Umfangreiches Rahmenprogramm:** ZAUBERKÜNSTLER LOUIS VON ECKSTEIN, Kinderprogramm mit Ponyreiten, Apfelpresse ...
- Für eine vielfältige und geschmackvolle **Verpflegung** sorgen die Küche des ABZ und die Studierenden!

Hüttentage der ATA-Biotechnologie, ATA-Lebensmittelanalytik und ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik, 16. - 17. September 2024

"Mal schau, was passiert!" Das war das bei einigen etwas zurückhaltende Gefühlsmotto am Beginn der beiden Kennenlertage, die schon lange den Start in der Ausbildung zum ATA begleiten.

Schon traditionell war der Stillerhof in Wessobrunn das Ziel. Nicht die stille Einkehr stand im Vordergrund, sondern der Spaß und das intensive gegenseitige Kennenlernen. Gemeinsam mussten knifflige Aufgaben gelöst werden, lustige Spiele lockerten das Programm wieder auf. Beim gemeinsamen Kochen, Essen und bei zwanglosen Gesprächen wurden so manche Berührungsgängste überwunden. Nur der starke Regen, der die Wanderung in dem schönen Voralpenland ausfallen ließ, war ein kleines Handicap. Dafür war es drinnen schön kuschlig warm.



Am Ende der beiden Tage fühlten sich dann aber alle neuen ATAs nach dem intensiven Kennenlernen bei Spielen, zusammen Kochen, zwanglosen Gesprächen etc. deutlich wohler.



Der Klassenzusammenhalt wurde gefestigt, wichtige Skills für eine gelungene Schulzeit wie ein wertschätzender und freundlicher Umgang, gegenseitige Unterstützung oder Pünktlichkeit, wurden eingeübt. Die Hüttentage hatten allen gut getan, und es war ein gelungener und schöner Beginn!

Dr. Martin Wiedemann

SMV und ihre Tätigkeiten

Am Donnerstag, den 2. Oktober 2024 fand das Sportfest statt, das als erste Veranstaltung von der SMV organisiert wurde. Das Ziel des Festes war, dass sich die neuen Schülerinnen und Schüler besser kennenlernen und die Zusammenarbeit im Team gestärkt wird.



Auch die Lehrkräfte waren engagiert und voller Begeisterung dabei!



Am selben Abend feierten wir gemeinsam das Oktoberfest, das von der T2 ins Leben gerufen wurde. Es war gut besucht, und alle hatten großen Spaß.



Die Weihnachtsfeier an der Schule war gemütlich und gut besucht. Neben bekannten Weihnachtsliedern, bei denen alle mitmachten, wurden verschiedene Geschichten vorgelesen. Ein besonderes Highlight war ein kleines Theaterstück, das von Schülern aufgeführt wurde und für viele Lacher sorgte. Insgesamt war die Feier fröhlich und festlich, und alle hatten viel Spaß.



Außerdem organisierte die SMV einen Skitag, der am 11. Februar 2025 stattfand. Die erfahrenen Skifahrer schossen die Pisten hinunter, während die anderen sich auf der Rodelbahn vergnügten. Alle genossen den sonnigen Tag in vollen Zügen und hatten jede Menge Spaß.



Das gesamte SMV-Team möchte sich bei allen Helfern die Unterstützung bedanken!

SMV auf Instagram



@AGRARBILDUNGSZENTRUM_ATA

technikerschule.landsberg
Scheuring



266

technikerschule.landsberg Besichtigung des Bio-Milchziegenhof @ziegenhof.gebauer in Sch... mehr
20. März

Instagram



201
technikerschule.lan
Eiervermarktung Bio
12. März



@TECHNIKERSCHULE.LANDSBERG

VELAS – Studierende und Freunde der staatlichen Schulen am Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech e. V.

Zweck des Vereins ist die Förderung der Bildung aller Studierenden am Agrarbildungszentrum sowie der Heimat- und Brauchtumpflege. Mit diesen Aufgaben beschäftigen sich die Studierenden, die bereit sind, sich ehrenamtlich beim Studierendenverein zu engagieren.



Jedes Jahr wird die Vorstandschaft von VELAS neu gewählt. Für das Schuljahr 2025/2026 sind dabei (von links nach rechts):

Maximilian Birnkammer und Andreas Hundhammer (Kassenprüfer), Julian Sauter (1. Vorsitzender), Michael Frank (2. Vorsitzender), Lena Meichelböck (1. Kassiererin), Maria Höhle (2. Kassiererin), Dr. Gabriele Rieder (Schriftführerin).

Der Verein hat Unterstützung geleistet beim Oktoberfest, der Weihnachtsfeier, der „Spring Break“-Party sowie den Bewerbungsseminaren der ATA-Studierenden. Wir schauen dankbar auf ein erfolgreiches Jahr zurück.

VELAS bedankt sich für die zahlreichen Spenden und freut sich über jede weitere Spende. Hierfür können Spendenquittungen ausgestellt werden. Für 10 € Jahresbeitrag kann man auch freiwillig als Freund dem Verein beitreten. Vielen Dank für Ihre Unterstützung.

Dr. Gabriele Rieder

Bericht Abschlussfahrt TS 2 vom 6. - 12. April 2025

Die TS 2 entschied sich bei Ihrer Abschlussfahrt dieses Jahr für Andalusien, und so ging es eine Woche vor den Osterferien über München nach Malaga los. Dort wurden wir schon von der Reiseleiterin Isabell und dem Busfahrer erwartet.



Die folgenden sechs Tage sollten uns nicht nur Natur und Kultur dieses Landes näherbringen, sondern auch die dortigen Agrarstrukturen.

So startete unser landwirtschaftliches Fachprogramm in der Region El Ejido zum größten „Wintergarten“ Europas mit einer kleinen Führung in einem Gewächshaus und anschließendem Kurzimbiss mit Brot, Olivenöl und Gemüse.



Auf dem Weg nach Granada wurde noch im Raum Trevelez ein Schinkentrockner besichtigt. Besonders interessant war das ausgeklügelte Bewässerungssystem, das heute noch funktioniert.

Am nächsten Tag stand die kurze Fahrt zur Alhambra im Programm. Hier wurde der Nasriden Palast sowie die Gärten des Generalife mit örtlicher Führerin besichtigt. Anschließend ging es Richtung Cordoba mit einem interessanten Besuch bei einer Ölmühle. Etwa 80 % des spanischen Olivenöls wird in der „Olivenregion“ Andalusien produziert.

Doch auch Kultur kam bei unserer Reise nicht zu kurz. Wir bestaunten die wunderschöne Kathedrale in der andalusischen Hauptstadt Sevilla. Beim



anschließenden Stadtrundgang lernten wir einige Sehenswürdigkeiten der faszinierenden Stadt kennen, z. B. das märchenhafte Stadtviertel Santa Cruz, das Gelände der Expo von 1929 sowie den bekannten spanischen Platz.

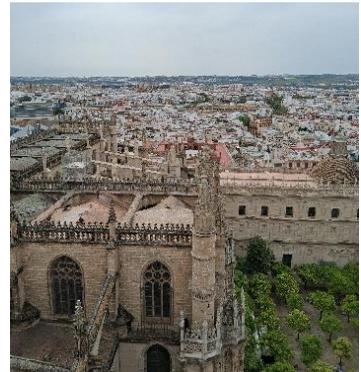
Kurzfristig wurde noch ein Stadionbesuch von einigen Schülern organisiert. Betis Sevilla spielte gegen eine pol-

nische Mannschaft im heimischen Stadion und gewann. Die Stimmung in der Stadt war so ansteckend, dass einige der Schüler kurzerhand zu Betis-Fans wurden und sich einen Betis-Schal gekauft haben.

Am letzten Tag unserer Reise ging es zum Guadalquivir Delta ans Meer, ehe anschließend ins Nachtleben von Sevilla eingetaucht wurde.



Zusammenfassend kann gesagt werden, dass unsere Abschlussfahrt eine großartige Bereicherung im landwirtschaftlichen und kulturellen Bereich war. Auch wenn die eine oder andere Busfahrt etwas lange gedauert hat, so schenkte uns der Busfahrer (Super-) Mario mit seinem brachialen Fahrstil bleibende Erinnerungen.



Und ab geht's auf die Piste!

Mitte Februar ging es für die Techniker nach Söll ins Skigebiet Brixental. Das Skigebiet überzeugt mit seinen über 270 Pistenkilometern und bietet die Möglichkeit viel zu erkunden. Das nutzten die Techniker: Die einen machten die Pisten unsicher, die anderen die 3,5 km lange Rodelbahn – es war für jeden etwas dabei. Im Vordergrund stand jedoch das gegenseitige Kennenlernen.



Die gemeinsame Einkehr am Mittag oder das Ausklingen des Tages in der Moonlight Bar schweißte die Techniker zusammen. Nicht zu vergessen ist die Busfahrt, welche durch kräftige Gesangseinlagen wie im Fluge verging und den Tag abrundete.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an den Busfahrer, der uns wieder gut nach Landsberg brachte. So war der Ausflug eine gelungene Abwechslung zum Schulalltag und stärkte das Gemeinschaftsgefühl.



Praktikum bei Eurofins BioPharma Product Testing Munich GmbH

Eurofins wurde 1987 in Frankreich gegründet, damals mit lediglich 3 Angestellten. Die Gründer hatten die Rechte an der sogenannten



SNIF-NMR Technologie erworben, welches es ermöglichte zu überprüfen, ob Zucker künstlich zu Wein hinzugegeben wurde, um den Alkoholgehalt zu steigern. Dies war zuvor mit keiner anderen Methode möglich gewesen. Heute ist Eurofins ein Marktführer in vielen analytischen Verfahren.

Einige interessante Fakten:

- 63.000 Mitarbeitern
- 1.4 Millionen m² Laborfläche ~196 Fußballfelder
- 7 Milliarden Jahresumsatz in 2024
- über 200.000 analytische Methoden

Am Standort München werden umfangreiche Analysen und Sicherheitstests für Biopharmazeutika, Medizinprodukte, Chemikalien, Kosmetika und weitere Produkte für Kunden durchgeführt.

Mein Praktikum verbrachte ich im Bereich in Vitro Produkt Testing und ich habe mit Bakterien (1. Halbjahr) sowie mit Zellkulturen (2. Halbjahr) gearbeitet. Anfangs wurde ich schnell eingewiesen und durfte zeitnah selbstständig Ames Tests durchführen. Weitere Aufgaben waren zum Beispiel das Herstellen von Lösungen, Auswertung von Testergebnissen und Charakterisieren von Bakterien. Im zweiten Halbjahr durfte ich mit Zellkulturen arbeiten und habe Mikrokerntests durchgeführt. Beide Tests werden verwendet, um Chemikalien, Medizinprodukte und Extrakte auf Toxizität und Mutagenität zu testen.

Mein Praktikum hatte Höhen und Tiefen. Ich bin jedoch sehr zufrieden mit der Erfahrung, die ich dort sammeln konnte. Vor allem auch das Arbeiten mit gentechnisch veränderten Bakterien. Die meisten Kollegen waren sehr freundlich, und das Arbeitsklima war angenehm.

Praktikumsjahr an der LfL in Freising



Im Rahmen meines einjährigen Praktikums an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft konnte ich vielfältige Einblicke in einige Forschungs- und Arbeitsbereiche gewinnen. Ich durchlief vier verschiedene Abteilungen der LfL.

Zu Beginn war ich in der Abteilung Pflanzen- und Gewebekultur, in der ich Techniken der In-vitro-Vermehrung sowie sterile Arbeitstechniken erlernte, z.B. die Mikrosporenisolation. In der Laboranalytik lernte ich Verfahren zur Boden-, Handels- und Wirtschaftsdüngeruntersuchung ebenso kennen wie Analysen zur Fettgehalts- oder Rohaschebestimmung in getrockneten Gräsern. Analysen wie die Bestimmung der Malzqualität konnte ich in der Abteilung



Back- und Brauqualität durchführen, im molekularbiologischen Labor isolierte ich DNA aus unterschiedlichen Pflanzenarten. Weitere Aufgaben für die Genomanalyse waren das Durchführen einer PCR, Herstellen eines Agarosegels und das Fixieren der DNA auf FTA-Karten. Zuletzt

besuchte ich die Kartoffelabteilung. Hier wird das Pflanzgut mithilfe von ELISA auf Virusbesatz getestet. Andererseits wird eine Speisewertprüfung der Kartoffel, Chips und Pommes frites gemacht, indem man die Erzeugnisse probiert. Weitere Einblicke zu saisonalen Arbeiten wie das Ernten von Kartoffeln und die Bonitur von Weizen- und Sojapflanzen, gehörten auch zu meinen Tätigkeiten. Oft war ich auch mit den täglichen Aufgaben im Gewächshaus beschäftigt.



Das Praktikumsjahr bot mir eine hervorragende Gelegenheit, sowohl praktische als auch theoretische Kenntnisse in verschiedenen Bereichen meiner Ausbildung zu erwerben. Ich konnte in allen Abteilungen aktiv mitwirken und verantwortungsvolle und eigenständige Aufgaben übernehmen. Die Einarbeitung in die Teams verlief stets reibungslos und ermöglichte mir einen Einblick in den alltäglichen Arbeitstag.



Agrarbildungszentrum
Landsberg am Lech

Impressum

- Herausgeber:** Agrarbildungszentrum
Kommerzienrat-Winklhofer-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Telefon: 08191/3358-0
Telefax: 08191/3358-150
E-Mail: poststelle@agrarbildungszentrum-landsberg.de
Internet: <http://www.agrarbildungszentrum-landsberg.de>
- Redaktion:** Lehrkräfte, Beschäftigte und Studierende
des Agrarbildungszentrums
- Titelseite:** Daniel Zabel, Niedersachsen
- Druck:** Druckerei Lanzinger, Oberbergkirchen
-



Das Agrarbildungszentrum liegt zentrumsnah in Landsberg am Lech und prägt mit seinem denkmalgeschützten Ensemble das Stadtbild.

Der QR-Code leitet Sie direkt im BayernAtlas zum Luftbild mit Blick auf das Agrarbildungszentrum.

Klicken Sie dort auf die Namen der Einrichtung und Sie kommen direkt auf unserer Homepage.

