

# 204. Jahresbericht

2025/2026



Agrarbildungszentrum  
Landsberg am Lech



# Organisationsübersicht

Staatliche Berufsfachschule  
für Agrartechnische  
Assistentinnen und Assistenten

Verwaltung

Küche

Internat

Staatliche Technikerschule  
für Agrarwirtschaft  
Fachrichtung Landwirtschaft

**Agrarbildungszentrum**  
Bezirk Oberbayern  
Landsberg am Lech

Haushaltstechnik

Landmaschinenschule

Imkerschule

Versuchsfeld

# Inhaltsverzeichnis

|                                                          | Seite |
|----------------------------------------------------------|-------|
| <b>Grußworte</b> .....                                   | 2     |
| Bezirkstagspräsident von Oberbayern .....                | 2     |
| Bildungsreferentin am StMELF .....                       | 3     |
| Referent im Bezirkstag von Oberbayern .....              | 4     |
| Vorwort der Leiterin .....                               | 5     |
| <b>Aus den verschiedenen Bereichen</b> .....             | 6     |
| Staatliche Technikerschule (TS) .....                    | 6     |
| Staatliche Berufsfachschule (ATA) .....                  | 12    |
| Haushaltstechnik .....                                   | 18    |
| Landmaschinenschule .....                                | 21    |
| Internat .....                                           | 24    |
| Verwaltung und Wirtschaftsbetriebe .....                 | 26    |
| Versuchsfeld .....                                       | 28    |
| Imkerschule .....                                        | 30    |
| <b>Lehrer- und Studierendenberichte</b> .....            | 32    |
| Beginn und Ende des Schuljahres, Prüfungstermine .....   | 32    |
| Projekt „Bierbrauen“ an der Laborschule .....            | 32    |
| Landmaschinenseminar der TS 1 .....                      | 34    |
| Arbeitsunterweisungsseminar der TS 1 .....               | 35    |
| Exkursion Franken der TS 2 .....                         | 36    |
| Impressionen aus dem Schulalltag .....                   | 37    |
| Tag der offenen Tür .....                                | 40    |
| Unsere besten Absolventinnen und Absolventen 2025 .....  | 42    |
| Verabschiedung und Vorstellung Lehrkräfte .....          | 43    |
| Studierendenvertretung (SMV) und VELAS .....             | 46    |
| SMV auf Instagram .....                                  | 48    |
| Hüttentage in Wessobrunn .....                           | 50    |
| Abschlussfahrt Vietnam der TS 2 .....                    | 52    |
| Skitag der TS .....                                      | 54    |
| Praktikumsbericht ATA-Biotechnologie .....               | 55    |
| Praktikumsbericht ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik ..... | 56    |

## **Grußwort des Bezirkstagspräsidenten**

Liebe Leserinnen und Leser,  
sehr geehrte Damen und Herren,

das Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech ist eine tragende Säule der beruflichen Bildung in unserem Bezirk. Als Träger wollen wir die bestmöglichen Rahmenbedingungen für Unterricht, Entwicklung und Zukunftsgestaltung schaffen. Dazu gehören eine moderne Ausstattung, zeitgemäße Lernräume und eine enge Verbindung von Theorie und Praxis. Doch ebenso wichtig ist ein Aspekt, der seit einigen Jahren immer stärker in den Mittelpunkt rückt: die psychische Gesundheit der Menschen. Die landwirtschaftlichen Familienbetriebe tragen eine enorme Verantwortung für Tiere, Flächen, Lebensmittel und das wirtschaftliche Überleben ihrer Höfe. Gleichzeitig sind sie mit großen Herausforderungen konfrontiert: Klimawandel, Preisdruck, gesellschaftliche Erwartungen, Bürokratie, Arbeitsbelastung und oft auch das Gefühl, allein gelassen zu werden. Diese Faktoren führen dazu, dass psychische Belastungen in der Landwirtschaft häufiger werden und offener angesprochen werden müssen.



Als Bezirk Oberbayern, der traditionell eine starke Rolle in der Gesundheitsversorgung und psychosozialen Unterstützung spielt, sehen wir es als unsere Pflicht, hier aktiv zu unterstützen. „Wir stärken Menschen“ lautet unser Leitspruch. Dies tun wir durch Beratung, durch Präventionsangebote, durch Vernetzung und durch Einrichtungen wie das Agrarbildungszentrum, das jungen Menschen nicht nur Fachwissen vermittelt, sondern auch ein Umfeld bietet, in dem sie über Belastungen sprechen können und ernst genommen werden. Psychische Gesundheit ist eine Voraussetzung für eine zukunftsfähige Landwirtschaft. Bildungseinrichtungen wie dieses Zentrum müssen Orte bleiben, an denen fachliche Kompetenz und menschliche Fürsorge Hand in Hand gehen.

Mein Dank gilt allen Lehrkräften, Mitarbeitenden und Kooperationspartnern, die diese Haltung täglich leben. Sie tragen dazu bei, dass junge Menschen nicht nur gut ausgebildet, sondern auch gestärkt in ihre berufliche Zukunft gehen. Ich wünsche Ihnen sowie allen Studierenden und Kursteilnehmern, Lehrkräften und Mitarbeitenden Gesundheit, Zuversicht, Inspiration und Freude am Lernen.

*Thomas Schwarzenberger  
Bezirkstagspräsident von Oberbayern*

## **Grußwort der Bildungsreferentin am StMELF**



Die Landwirtschaft ist das Rückgrat unserer Gesellschaft – sie sichert die Ernährung, bewahrt Kulturlandschaften und schafft Arbeitsplätze in den ländlichen Regionen Bayerns. In einer Zeit, in der technologische Innovationen und globale Herausforderungen unser Handeln neu definieren, wird die qualifizierte Fachkraft zum entscheidenden Faktor für nachhaltige und zukunftsfähige Agrarproduktion.

Gerade deshalb ist die Fortbildung zum Techniker von herausragender Bedeutung. Sie verbindet fundiertes Fachwissen mit modernen Methoden, stärkt das analytische Denken und befähigt unsere Absolventinnen und Absolventen, komplexe Prozesse zu steuern, digitale Werkzeuge sinnvoll einzusetzen und innovative Lösungen zu entwickeln.

Ich möchte allen, die sich für die Technikerausbildung in der Landwirtschaft entschieden haben, herzlich gratulieren. Ihr Engagement in der Fortbildung zum Techniker für Landwirtschaft stärkt nicht nur Ihre persönliche und berufliche Entwicklung, sondern trägt auch maßgeblich zur Innovationskraft und Wettbewerbsfähigkeit unseres Agrarsektors bei.

Ein besonderer Dank gilt den Lehrkräften, dem Verwaltungsteam und dem Bezirk Oberbayern. Durch Ihre Arbeit entsteht ein starkes Netzwerk aus gut ausgebildeten Fachkräften, das weit über den Abschluss hinauswirkt.

Ich wünsche Ihnen allen – den Absolventinnen und Absolventen, den Lehrenden sowie den Mitarbeitenden – weiterhin viel Erfolg, Freude an der Arbeit und eine erfüllende Zukunft im Dienst der Landwirtschaft.

*Dr. Claudia Hafner  
Bildungsreferentin am StMELF*



## **Grußwort des Referenten im Bezirkstag von Oberbayern**

**Die Straße des geringsten Widerstands ist  
nur am Anfang asphaltiert.**

Hans Kaspar

Erneut erfahren wir, dass der Erfolg unseres Tuns von weit mehr abhängt als von uns selbst. Die lange Frühjahrstrockenheit gefährdet die landwirtschaftlichen Erträge zum Teil noch vor der Aussaat. Hinzu kommen die Krisen und Kriege in der Welt mit den unmittelbaren Auswirkungen zu Lasten unserer gesamten Wirtschaft.

Und doch sind unser eigenes Wirken, unser Vertrauen in die Zukunft und unser Mut zum Handeln die Grundvoraussetzungen für den Erfolg.

Der Bezirk Oberbayern bietet hierzu am Agrarbildungszentrum berufliche Bildung auf hohem Niveau. Die Absolventen des ABZ, die Agrartechnischen Assistenten ebenso wie die Agrartechniker sind dadurch gesuchte Fachkräfte auf dem Arbeitsmarkt und bestens gerüstet auch für die Selbstständigkeit im eigenen Betrieb. Sie haben zudem das persönliche Rüstzeug, um den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Herausforderungen motiviert begegnen zu können.

Der Bezirk Oberbayern ist ständig gefordert, die Infrastruktur am ABZ auf Stand zu halten und zukunftsfähig auszubauen. Wie in der Vergangenheit soll dies auch zukünftig geschehen, auch wenn bei knappen Kassen mehr Geduld notwendig ist.

Ganz herzlich danke ich den Verantwortlichen am Agrarbildungszentrum für die hervorragende Ausgestaltung des Lehrbetriebs und ihr persönliches Engagement.

Die Studierenden erinnern sich hoffentlich gerne an gemeinsame Feste, Ausflüge und das menschliche Miteinander in Landsberg. So wünsche ich den Absolventinnen und Absolventen viel Glück und Erfolg im Beruf und privat auf den Schotterstraßen des Lebens.

*Dr. Michael Schanderl*  
*Referent im Bezirkstag von Oberbayern*

## Vorwort der Leiterin



***„Die Zukunft der Landwirtschaft wächst mit Bildung, Verantwortung und Gemeinschaft.“***

Wir blicken wieder auf ein ereignisreiches und erfolgreiches Bildungsjahr 2025-2026 am Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech zurück. Erneut wurde deutlich, wie wichtig eine qualifizierte Aus- und Fortbildung für die Zukunft der Landwirtschaft, der Hauswirtschaft und im Laborbereich ist.

Die vielfältigen Aufgaben unserer Zeit verlangen hervorragend ausgebildete Fachkräfte, die mit Kompetenz, Verantwortungsbewusstsein und Offenheit für neue Entwicklungen handeln.

Unser Agrarbildungszentrum versteht sich dabei als Ort des Lernens, des Austauschs und der persönlichen Entwicklung. Bildung in der Land- und Hauswirtschaft bedeutet weit mehr als die Vermittlung von Fachwissen. Sie schafft die Grundlage dafür, Herausforderungen gemeinsam zu meistern, nachhaltige Lösungen zu entwickeln und den Wandel aktiv mitzugestalten.

Besonders wichtig ist uns dabei die enge Zusammenarbeit aller Beteiligten: Der Bezirk Oberbayern als unser Sachaufwandsträger, das Landwirtschaftsministeriums als unser Personalaufwandsträger, Lehrkräfte, Mitarbeitende, Betriebe, Verbände, Behörden, Ehemalige, Familien sowie unsere zahlreichen Partner aus Praxis und Gesellschaft leisten gemeinsam einen unverzichtbaren Beitrag zum Erfolg unserer Bildungsarbeit. Dazu gehört auch das Wirken unserer Studierenden und Kursteilnehmer. Nur im vertrauensvollen Miteinander kann eine zukunftsfähige Landwirtschaft gelingen.

Für dieses Engagement und den täglichen Einsatz möchte ich mich bei allen Beteiligten sehr herzlich bedanken. Stellvertretend möchte ich Dr. Johannes Fischer und Angela Fischer hervorheben. Sie haben die ATA-Ausbildung und die Haushaltstechnik und Textil mit Leidenschaft und Freude nachhaltig geprägt und weiterentwickelt und gehen nun in den wohlverdienten Ruhestand. Alles Gute dafür und bleibt uns verbunden.

*Christa Hörrmann*  
*Leiterin Agrarbildungszentrum*

## Aus den verschiedenen Bereichen

### Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft Fachrichtung Landwirtschaft



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

Das Interesse an unserer Fortbildung zum Techniker in Landsberg ist weiterhin sehr groß. Im ersten Jahr starteten 30 junge Menschen neu in das Schuljahr 2025/26. Mit 42 Studierenden in der TS 2 a + b unterrichten wir also weiterhin insgesamt drei Klassen. Uns freut die kontinuierliche Nachfrage sehr und auch, dass wir immer wieder hören, dass die Jungen auf Empfehlung ehemaliger Landsberger zu uns kommen. Auch unser Internat ist dementsprechend sehr gut besucht. Exkursionen und Lehrfahrten sind uns im Schulalltag wichtig, um Theorie und Praxis zu verbinden. Sei es in der näheren Umgebung oder auch bei mehrtägigen Fahrten, wie zum

Beispiel an den Bodensee, nach Passau oder Hannover. Die Abschlussfahrt der TS 2 nach Vietnam - erstmals ein außereuropäisches Ziel für unsere Studierenden - war ein weiteres tolles Highlight, bevor wir auf die letzte Phase des Schuljahres vor den Abschlussprüfungen zusteuerten.

Wir freuen uns, dass Dr. Manuel Sirch in Mathematik und Teresa Bernwieser in der Tierhaltung seit September unser Lehrerteam vervollständigen. Herzlich Willkommen bei uns!

*Markus Strobl*

## **Veranstaltungen, Lehrfahrten, Seminare, Experten**

### **2026:**

|                |                                                                                          |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 29.07.2026     | Schulschlussfeier                                                                        |
| 06.-24.07.2026 | Betriebspraktikum, TS 1                                                                  |
| 01.07.2026     | Exkursion Firma Treffler Maschinenbau, Pöttmes, Agri-PV, Oberndorf und Avico, Rain, TS 1 |
| 30.06.2026     | Exkursion Firma Hörmann, Buchloe, TS 1                                                   |
| 29.06.2026     | Exkursion Schlachthof Buchloe und A.H.G. Weikmann, Mindelheim, TS 1                      |
| 23.06.2026     | Betriebsbesuch Stauderer, Großaitingen, TS 1                                             |
| 22.06.2026     | Seminar Stallbau, AELF Weilheim, TS 1                                                    |
| 16.06.2026     | Exkursion Versuchsanlage Landsberg, TS 1                                                 |
| 18.05.2026     | Englisch Ergänzungsprüfung Fachhochschulreife, TS 2<br>BAM-Prüfung Fallstudie, TS 1      |
| 12.05.2026     | Maibaum aufstellen mit Grillfest                                                         |
| 07.05.2026     | Springbreakparty                                                                         |
| 27.04.2026     | Bodenansprache Versuchsfeld LL, TS 1                                                     |
| 21.04.2026     | Vortrag Bäuerliche Familienberatung, TS 1                                                |
| 16.04.2026     | VELAS-Jahreshauptversammlung                                                             |
| 21.-31.03.2026 | Abschlussfahrt Vietnam, TS 2                                                             |
| 15.04.2026     | Exkursion Baden-Württemberg, TS 1                                                        |
| 23.-25.03.2026 | Arbeitsunterweisungsseminar, TS 1                                                        |
| 17.03.2026     | Vortrag Büroorganisation, BBV, TS 2                                                      |
| 12.03.2026     | Hofübergabeseminar, TS 2                                                                 |
| 07.03.2026     | TS-Infotag                                                                               |
| 04.03.2026     | Vortrag Selbstständigkeit, Treukontax, TS 2                                              |
| 24.02.2026     | Landjugendforum Herrsching, TS 1                                                         |
| 11.-12.02.2026 | Bayerisches Staatsgut Kitzingen/Schwarzenau, TS 2a                                       |
| 11.02.2026     | Milchviehtag Bayerisches Staatsgut Achselschwang, TS 2b                                  |

|                |                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------|
| 09.-13.02.2026 | Landmaschinenseminar, TS 1                       |
| 04.02.2026     | Vortrag Genossenschaft und Milchmarkt, TS 2      |
| 27.-29.01.2026 | Landsberger Thementage, Landmaschinenschule, TS  |
| 27.01.2026     | Pflanzenbautag, Landmaschinenschule, TS 1 + TS 2 |
| 26.01.2026     | Bayerisches Staatsgut Achselschwang, TS 1        |
| 20.01.2026     | Bayerisches Staatsgut Achselschwang, TS 2        |
| 15.01.2026     | Skitag, TS 1 + TS 2                              |

### **2025:**

|                   |                                                             |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|
| 18.12.2025        | Gemeinsame Weihnachtsfeier                                  |
| 02.12.2025        | Arbeitgebertag, TS 1 + TS 2                                 |
| 19.11.2025        | top agrar Dairy Event, TS 1 + TS 2                          |
| 15.11.2025        | TS-Infotag                                                  |
| 31.10.2025        | Exkursion Viehweidhof + Betrieb Mayer, Salgen, TS 1         |
| 30.-31.10.2025    | Exkursion Passau, Landau, Tittling, TS 2                    |
| 28.10.2025        | Exkursion Zwischenfrüchte, Versuchsstadl LL, TS 1           |
| 22.10.2025        | Exkursion Betrieb Schmidt, Tandern, TS 2                    |
| 16.10.2025        | Oktoberfest                                                 |
| 16.10.2025        | Exkursion „Nachhaltige Moorbewirtschaftung“ Ettringen, TS 1 |
| 13.10.2025        | Besuch Welfenkaserne, Landsberg TS 1                        |
| 12.10.2025        | Tag der offenen Tür am Agrarbildungszentrum LL              |
| 30.09.-02.10.2025 | Hüttentage Jugendhaus Stillerhof, Wessobrunn, TS 1          |
| 19.09.2025        | Anfangsgottesdienst mit anschließender Stadtführung         |



## 1. Jahr Technikerschule



Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft  
Klassenleiterin: Helen Haupt

### Name, Vorname, Wohnort

01. Adam, Linda, Ravensburg
02. Aumiller, Johannes, Merching
03. Bäck, Lara, Hofheim
04. Bauer, Verena, Rechtmehring
05. Bleichner, Maximilian, Donauwörth
06. Bösl, Leon, Neufahrn
07. Drexl, Karin, Schwifting
08. Fischer, Elias, Walkertshofen
09. Frankenberger, Anna-Lena, Bad Griesbach
10. Hascheck, Frankziska, Kaufering
11. Hepting, Sophia, Eching
12. Hofer, Louis, Fünfstetten
13. Huber, Monika, Steindorf
14. Huber, Simone, Mainburg
15. Kauderer, Georg, Holzkirchen

### Name, Vorname, Wohnort

16. Knötzinger, Jenny, Blindheim
17. Mayer, Jonas, Salgen
18. Nebel, Fabian, Oberzent
19. Oberneder, Johanna, Büchlberg
20. Plabst, Veronika, Wörthsee
21. Raab, Korbinian, Garmisch-Patenkirchen
22. Roß, Leonhard, Hattenhofen
23. Rothofer, Philomena, Rotthalmünser
24. Rummelsberger, Thomas, Tunttenhamen
25. Scheifele, Katharina, Langerringen
26. Staimer, Simon, Schierling
27. Steinle, Tim, Hiltenfingen
28. Sturm, Gabriel, Inning a. Ammersee
29. Weber, Simon, Hergatz
30. Winter, Lisa-Marie, Schrobenhausen

## 2. Jahr Technikerschule 2a



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

## 2. Jahr Technikerschule 2b



Studierende der Technikerschule für Agrarwirtschaft  
Klassenleiter: Markus Strobl

### Name, Vorname, Wohnort

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

### Name, Vorname, Wohnort

11. Löfflad, Simon, Bad Wörishofen
12. Müller, Johannes, Oberostendorf
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. Tremml, Antonia, Steinhöring

## Staatliche Berufsfachschule für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten



### Lehrkräfte an der ATA-Berufsfachschule von links:

Dr. Kathrin Doll, Dr. Ralf-Michael Schönfeld, Johanna Schlereth, Bernhard Thuy, Heiko Sven Richert, Dr. Manuel Sirch, Gwendoline Spengler, Dr. Johannes Fischer, Dr. Gabriele Rieder

### Unterrichtsassistentinnen und -assistenten

#### Vordere Reihe von links:

Jutta Wiedemann  
Marion Goldbach  
Ruth Weisensee  
Andrea Butscher

#### Hintere Reihe von links:

Jörg Bössner  
Gaby Vogt  
Christine Heyking  
Roland Albrecht



Mit dem Schuljahr 2025/26 wurde die „Staatliche Ausbildungsstätte für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten“, die an die Technikerschule angegliedert war, zur eigenständigen „Staatlichen Berufsfachschule für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten“. Die bisherige Lehrgangsordnung für ATA wurde in die Bayerische Agrarschulordnung eingearbeitet, die nun den Unterrichtsbetrieb und die Prüfungen an der neuen Berufsfachschule, wie bei allen anderen Fachschulen des StMELF, regelt. Damit sind unsere „Schüler“ dann auch zu „Studierenden“ geworden. In diesem Zuge wurden auch einige Unterrichtsfächer an die aktuellen Erfordernisse angepasst und die Lehrpläne durch die Lehrkräfte überarbeitet.

*Dr. Johannes Fischer*

## **Veranstaltungen, Lehrfahrten, Seminare**

### **2026:**

|            |                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 29.07.2026 | Schulschlussfeier                                                        |
| 26.06.2026 | Besichtigung Kläranlage, Weil, ATA-PU                                    |
| 24.06.2026 | Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung                                    |
| 21.05.2026 | Dreharbeiten des Bayerischen Rundfunks für das Format BR „Job Challenge“ |
| 12.05.2026 | Maibaum aufstellen mit Grillfest                                         |
| 09.05.2026 | Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung                                    |
| 07.05.2026 | Springbreakparty                                                         |
| 16.04.2026 | VELAS-Jahreshauptversammlung                                             |
| 30.03.2026 | Schnuppertag im Labor                                                    |
| 27.03.2026 | Messebesuch Analytica, München, ATA-alle                                 |
| 25.02.2026 | Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung                                    |
| 24.02.2026 | Bewerbungsseminar, Frau Heger, ATA-alle                                  |
| 07.02.2026 | Schnuppertag im Labor                                                    |
| 24.01.2026 | Info-Veranstaltung zur ATA-Ausbildung                                    |
| 22.01.2026 | Vortrag über Studienmöglichkeiten an der HSWT, ATA-alle                  |
| 15.01.2026 | Projekt Bier-Herstellung, ATA-alle                                       |

### **2025:**

|            |                                                            |
|------------|------------------------------------------------------------|
| 18.12.2025 | Gemeinsame Weihnachtsfeier                                 |
| 01.12.2025 | Exkursion zur Firma Delo, Windach, ATA-alle                |
| 19.11.2025 | Schnuppertag im Labor                                      |
| 17.11.2025 | Exkursion zur Firma Colostrum, Königsbrunn, ATA-PU + ATA-L |
| 13.11.2025 | Präventionsworkshop psychische Gesundheit, ATA-alle        |

|                |                                                        |
|----------------|--------------------------------------------------------|
| 20.10.2025     | Besichtigung Welfenkaserne Landsberg, ATA-alle         |
| 16.10.2025     | Oktoberfest                                            |
| 12.10.2025     | Tag der offenen Tür am Agrarbildungszentrum LL         |
| 29.-30.09.2025 | Hüttentage Jugendhaus Stillerhof, Wessobrunn, ATA-alle |
| 19.09.2025     | Anfangsgottesdienst mit anschließender Stadtführung    |

## 1. Ausbildungsjahr Fachrichtung Biotechnologie



Studierende der ATA-Biotechnologie  
Klassenleiter: Dr. Johannes Fischer

| Name, Vorname, Wohnort                 | Name, Vorname, Wohnort           |
|----------------------------------------|----------------------------------|
| 01. Ablassmeier, Miriam, Eichstätt     | 07. Kunath, Jörn, Berlin         |
| 02. Bartl, Samuel, Augsburg            | 08. Lenhardt, Viktor, Augsburg   |
| 03. Diallo, Mariama, Mering            | 09. Riezler, Emilian, Mindelheim |
| 04. Fischer, Christopher, Weil         | 10. Seiler, Carolin, Mering      |
| 05. Horbatko, Yaroslav, Bad Wörishofen | 11. Specht, Denise, Mindelheim   |
| 06. Keppler, Levin, Gräfelfing         |                                  |

## 1. Ausbildungsjahr Fachrichtung Lebensmittel-Pflanze-Umwelt



Studierende der ATA-Lebensmittelanalytik  
und ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik  
Klassenleiter: Heiko Sven Richert

### Schwerpunkt Lebensmittelanalytik

| Name, Vorname, Wohnort               | Name, Vorname, Wohnort            |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 01. Asam, Paul, Landsberg am Lech    | 04. Ivanova, Hristiyana, Augsburg |
| 02. Bolte, Vanessa, Untermeitingen   | 05. Kröner, Celina, Mammendorf    |
| 03. Eldho, Mariya, Landsberg am Lech | 06. Schleich, Dominik, Steingaden |

### Schwerpunkt Pflanzen- und Umweltanalytik

| Name, Vorname, Wohnort                           | Name, Vorname, Wohnort          |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|
| 01. Döring, Elisabeth, Neustadt a. d. Weinstraße | 05. Schindler, Maxim, Hallstadt |
| 02. Michael, Emilia, Asch                        | 06. Steber, Sarah, Leibersdorf  |
| 03. Michel, Leonie, Thierhaupten                 | 07. Striegel, Fabienne, Dießen  |
| 04. Reese, Fynn, Itzstedt                        |                                 |

## 2. Ausbildungsjahr Fachrichtung Biotechnologie



Studierende der ATA- Biotechnologie  
Klassenleiter: Dr. Ralf-Michael Schöpfung

### Name, Vorname, Wohnort

01. Akgöl, Hatice-Meliha, Lörrach
02. Al Hakim, Youmn, Kaufering
03. Bilici, Seher Melike, Tornesch
04. Dittich, Tim, Wielenbach
05. Glas, Sarah, Raisting
06. Huber, Sophia, Türkheim
07. Kaiser, Maximilian, Polling

### Name, Vorname, Wohnort

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

## 2. Ausbildungsjahr Fachrichtung Lebensmittel-Pflanze-Umwelt



Studierende der ATA- Lebensmittelanalytik  
und ATA-Pflanzen- und Umweltanalytik  
Klassenleiter: Heiko Sven Richert

### Schwerpunkt Lebensmittelanalytik

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

### 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. Kapfelsperger, Inka, Igling  | 08. Sedlmayr, Elly, München       |
| 04. Martin, Silas, Crottendorf   | 09. Schröder, Dominik, München    |
| 05. Mayr, Marlene, Schwabegg     |                                   |

## Haushaltstechnik



**Das Team der Haushaltstechnik** von links: Irmgard Herrmann, Carina Sandow, Angela Fischer (Abteilungsleiterin), Anette Kreiselmeyer, Marina Hommer, Gabi Glaser

### Aktuelles aus dem Seminarbetrieb

Im vergangenen Jahr durfte unsere Einrichtung wieder zahlreiche Schülerinnen und Schüler, Studierende von Fachschulen, Studenten von Hochschulen, Fachkräfte verschiedenster Einrichtungen, Lehrkräfte sowie viele weitere Interessierte aus Nah und Fern begrüßen. Dank unserer aktuellen und marktorientierten Geräteausstattung konnten wir einen interessanten Unterricht in Theorie und Praxis bieten. Die Zufriedenheit der Teilnehmenden lag erneut auf sehr hohem Niveau.

Auch die Kooperation mit der Technischen Universität München konnte intensiviert werden. Gemeinsam führten wir eine Fortbildung für Berufsschullehrkräfte zum Thema „Digitale Transformation im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft“ durch. Ein anderes Mal drehten wissenschaftliche Mitarbeiterinnen in unseren Räumen Filme, die in den Vorlesungen eingesetzt

werden sollen. Besonders erfreulich ist, dass wir unser Bildungsangebot für die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien ausbauen konnten. Neben dem Studiengang, der regelmäßig bei uns ist, besuchte uns zusätzlich im Februar ein weiterer neuer Bachelorstudiengang mit angehenden Lehrkräften, um in fünf Tagen Kenntnisse über Geräte und Textilien zu erwerben.



Studentinnen im Unterricht

### Personelle Veränderungen

Auch in diesem Jahr gab es wieder große personelle Veränderungen. Neu im Team ist seit 01.08.2025 die Fachlehrerin Carina Sandow. Sie unterrichtet und berät die Themen Küchenmaschinen, Kaffeemaschinen, Matratzen und Bettwaren sowie Geschirrspülmaschinen, sowohl für den Privathaushalt als auch für den hauswirtschaftlichen Betrieb.

Im März 2026 verabschiedeten wir Irmgard Herrmann, die 7 Jahre lang als „guter Geist“ im Hintergrund unsere Seminare mit viel Einsatz begleitet hat. Mit ihrer zuverlässigen und freundlichen Art trug sie maßgeblich zum reibungslosen Ablauf bei. Aus persönlichen Gründen beendete sie nun leider ihre Tätigkeit in der Abteilung Haushaltstechnik und Textil. Wir danken ihr herzlich für ihre wertvolle Unterstützung und wünschen ihr für die Zukunft alles Gute. Die Nachfolge trat im April die Hauswirtschafterin Christine Vilgertshofer an, die aus dem Landkreis Fürstentfeldbruck kommt.



Abschied von Irmgard Herrmann



Christine Vilgertshofer

## Abschied

In diesem Jahresbericht verabschiede ich mich nach zehn erfüllten Jahren als Leiterin der Haushaltstechnik und Textil in den Ruhestand. Im September 2016 wurde ich zur Leiterin ernannt. Bereits eineinhalb Jahre vorher konnte ich im Rahmen einer Abordnung diese Aufgabe kommissarisch übernehmen.

Nach dem Studium der Ökotrophologie, Referendariat und langjähriger Tätigkeit als Lehrerin und Beraterin trat ich hier „meine Traumstelle“ an. Es war mir von Anfang an ein Anliegen, diese einzigartige Bildungseinrichtung weiterzuentwickeln und im ganzen deutschsprachigen Raum bekannt zu machen. Den Seminarbetrieb baute ich kontinuierlich aus, nahm neue Themenfelder in ein neues zielgruppenspezifisches Bildungsprogramm auf und festigte bewährte Formate. Dabei war es stets mein Ziel, den fachlichen Austausch zu fördern und aktuelle Tendenzen aufzugreifen.



Diese Entwicklung war nur möglich durch den Einsatz und die Unterstützung meiner Mitarbeiterinnen in der Abteilung und aller Kolleginnen und Kollegen am Agrarbildungszentrum. Gemeinsam ist es uns gelungen, den Bildungsauftrag unserer Einrichtung mit Leben zu füllen, innovative Ideen umzusetzen und den Seminarbetrieb zu einem Ort qualifizierter Weiterbildung, Austausch und Inspiration zu machen. Ein herzliches Vergelt's Gott dafür.

Ebenso danke ich auch allen unseren Kooperationspartnerinnen und -partnern sowie den vielen Menschen, die unsere Seminare besucht und bereichert haben. Durch ihre Fragen, Erfahrungen und Perspektiven haben sie den Seminaren immer wieder neue Impulse gegeben.

Es erfüllt mich mit großer Dankbarkeit, auf diese gemeinsame Zeit voller wertvoller Begegnungen, Herausforderungen und gemeinsamer Erfolge zurückblicken zu dürfen. Wenn ich nun meine Aufgaben in neue Hände übergebe, geschieht dies mit Freude und Zuversicht. Ich wünsche dem gesamten Team der Haushaltstechnik und Textil viele interessierte Teilnehmende und gutes Gelingen für die kommenden Jahre.

*Angela Fischer*

## Landmaschinenschule



**Abteilung Landmaschinenschule** von links: Bernhard Drexl, Nico Schmeußer, Reinhold Winterholler, Stefan Lutzenberger, André Strobl, Edith Kosak, Bernhard Graßl, Thomas Wiedemann (Abteilungsleiter); nicht auf dem Bild: Martina Sießmeir, Heinrich Weinzierl

### Abteilung Landmaschinenschule

Das Schuljahr 2025/26 startete in der Abteilung Landmaschinenschule wieder Ende August mit der Rottalschau in Karpfham. Um den Auftritt der Landmaschinenschulen Bayerns noch ansprechender zu machen und leichter mit den Besuchern ins Gespräch zu kommen, hat sich die Landmaschinenschule Landsberg etwas Besonderes ausgedacht. Aus einem ausgedienten Tisch haben wir eine Umgebung für ferngesteuerte Traktoren gebaut. Dadurch war immer Publikum am Stand.

Für den abwesenden Versuchsfeldtechniker genehmigte der Bezirk Oberbayern eine befristete Stelle, um das Versuchsfeld zu betreuen. Mit Nico Schmeußer konnten wir bereits zum 1. August einen hoch motivierten



neuen Kollegen begrüßen, der es sich aber auch nicht nehmen ließ, schon bei der Ernte der Versuche im Juli mitanzupacken.

Herr Schmeuß konnte sich schnell in das Team der Landmaschinenschule integrieren und seine Arbeit als Versuchsfeldtechniker aufnehmen. Er besuchte die Technikerschule am Agrarbildungszentrum und kennt aus diesem Grund den Standort sehr gut. Im Zuge seiner Ausbildung war er auch einige Zeit in Kanada und konnte damit den berühmten Blick über den Tellerrand gewinnen.



Zum 1. September konnten wir den langen ersehnten neuen Fachlehrer für die Landmaschinenschule begrüßen. Stefan Lutzenberger, ebenfalls ein Techniker aus Landsberg, trat die Nachfolge von Herrn Greisl an.

Herr Lutzenberger übernahm gleich zu Beginn des neuen Schuljahres einige Themen und arbeitet sich ständig in neue Bereiche ein. Sein Unterricht profitiert auch von seinen praktischen Erfahrungen, da er nach der Technikerschule im Verkauf hochwertiger Landmaschinen tätig war und ständig auch auf einem großen Ackerbaubetrieb mitarbeitet. Dieser Praxisbezug macht den Unterricht lebendig und interessant.

### **Tag der offenen Tür 2025**

Am 12.10.2025 lud das Agrarbildungszentrum Landsberg wieder zum Tag der offenen Tür ein. Die Resonanz der Aussteller war wieder sehr gut. Wir hatten Mühe alle Aussteller in den Hallen und auf der Freifläche unterzubringen. Da das Wetter optimal war, konnten wir viele Besucher aus nah und fern begrüßen. Neben dem Fachpublikum kommen auch Familien mit Kindern aus der Umgebung, um einen schönen Sonntag zu verbringen. Gerade hier kann sich der Bezirk Oberbayern mit seinen Einrichtungen positiv präsentieren.

### **Agritechnica**

Damit die Fachlehrer stets auf den aktuellen Stand gebracht werden und um Kontakte zu den Herstellern zu pflegen, war die Landmaschinenschule wieder auf der weltweit größten Messe für Landtechnik. Wir konnten viele Eindrücke gewinnen. Die Beschaffung neuer Sätechnik für das Versuchsfeld und den Unterricht konnte vorangetrieben werden. Alle Hersteller sind dort mit ihren Spezialisten und konnten uns die letzten technischen Fragen beantworten.

## **Thementage 2026**

Die Landsberger Thementage 2026 boten in zwei Veranstaltungen wieder aktuelle Informationen, fachlichen Austausch und praxisnahen Einblicke für die Landwirtschaft. Im Mittelpunkt des ersten Tages stand in diesem Jahr der Pflanzenbau. In Kooperation mit dem AELF Fürstenfeldbruck wurden ca. 120 Interessierten die Neuerungen und Versuchsergebnisse im Pflanzenschutz präsentiert. Ein Schwerpunkt lag auf der Schilf-Glasflügelzikade, die immer weiter in den Süden Bayerns vordringt.

Des Weiteren wurde der Einsatz von Drohnen in der Landwirtschaft aufgezeigt.

Der zweite Veranstaltungstag hatte den Schwerpunkt Sicherheit und Vorschriften im Straßenverkehr. Mit gut 50 Personen war die Veranstaltung ebenfalls gut besucht.

## **Teilnehmerentwicklung**

Die Teilnehmerzahlen für das Kalenderjahr 2025 sind auf den ersten Blick etwas niedriger als 2024. Hier spielen wieder die zwei fehlenden Wochen aufgrund des Tages der offenen Tür und der Agritechnica eine große Rolle. Außerdem startete das Schuljahr 2025/26 eine Woche später, wodurch es auch Verschiebungen von Teilnehmern nach 2026 gibt.

Bei den angeordneten Lehrgängen verzeichnen wir einen Rückgang auf 2.941 Kursteilnehmertage. Der Rückgang um 301 Tage im Vergleich zu 2024 bringt uns wieder auf das Niveau von 2023.

Die Zahlen bei den freien Lehrgängen sind ebenfalls etwas zurückgegangen. Wir hatten nur noch 3.544 Kursteilnehmertage, im Vergleich zu 2024 mit 3.877, ein leichter Rückgang. Dieser lässt sich jedoch durch die Berufswettbewerbe und die fehlenden BAM Lehrgänge für Oberbayern erklären. Aufgrund einer Änderung bei der Meisterausbildung findet BAM Oberbayern erst wieder im Jahr 2027 statt. Dadurch steigern wir das Ergebnis um gut 200 Tage.

In Summe haben wir 2025 also 6.485 Kursteilnehmertage geschult und befinden uns somit auf dem Niveau von 2023.

Die Quote der Teilnehmerinnen bei den angeordneten Lehrgängen blieb mit 24 % in 2025 annähernd konstant. Bei den freien Lehrgängen stieg der Anteil der Damen von 13 % in 2024 auf 16 % in 2025.

Der Bedarf nach zusätzlichen Lehrgängen ist ungebrochen und in vielen Bereichen können wir den Bedarf nicht decken. Gerade durch die Personalwechsel war es in diesem Jahr nicht möglich zusätzliche Kurse zu generieren. Unser Fokus liegt auf der Qualität der bereits etablierten Lehrgänge. Hier machen wir keine Kompromisse.

## 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 MT, HT 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.

### Neuanschaffung

Im Herbst 2025 wurde für unseren Fitnessraum im Internat ein neues Fitnessgerät angeschafft.

Das Gerät dient zum Trainieren der Abduktoren und Adduktoren der Beinmuskulatur.

Des Weiteren stehen nun auch Gymnastik-Sitzbälle und Stretch-Bänder zur Verfügung.



### **Tanzkurs für Anfänger und Fortgeschrittene**

Auf Wunsch der Internatsbewohner findet seit 05.03.2026 jeden Donnerstag von 19:00 - 21:00 Uhr in unserer Alten Bibliothek ein Tanzkurs statt. Unter der Leitung von Tanztrainerin Steffi Müller übt man in den Tanzkursabenden hauptsächlich Standardtänze. Wie immer, war der Tanzkurs bei unseren Internatsbewohnern sehr beliebt. Entsprechend groß war die Anzahl der Tanzpaare.



### **Bierstüberl**

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

*Udo Lederer, Karin Hirschvogel*

## 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 Studierenden. 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, Viktoria Steber 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 Kroketten zubereitet, die sich natürlich bei unserer jungen Klientel großer Beliebtheit erfreuen. 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, der sich mittlerweile etabliert hat, so dass die Seniorinnen und Senioren nun 2x jährlich zu uns kommen.



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, Denise



Andressen, 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 Saubermachen der Räume, sondern auch um die Schaffung einer Wohlfühl- atmosphäre in den diversen Gebäuden und Bereichen. Um die Wohlfühl- atmosphäre 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 Schül-

lern 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. In den Sommerferien 2026 ist nun noch der 4. Teil im 1. OG West geplant. Hier sollen die Parkettfußböden geschliffen werden sowie Malerarbeiten erfolgen. Für diese Zimmer wurden die sehr gut erhaltenen Möbel aus den zuvor sanierten Bereichen verwendet, sodass 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. Ferner wurde der Internatsbereich im Gebäude 5 auf LED-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 Umweltschutz zu leisten.

Das Team des Hausmeisterservice (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 Hausmeisterteam verantwortlich.



## Versuchsflächen

Das Vegetationsjahr 2025 am Standort Landsberg am Lech war durch wechselhafte Witterungsphasen geprägt: Ein kühler, feuchter Frühling mit guter Druschvorbereitung, gefolgt von einer warmen Wachstumsphase im Frühsommer und punktuellen Trockenperioden, bevor eine sehr nasse Phase den Drusch im Hochsommer zu einer Herausforderung werden ließ. Diese Kombination führte zu frühzeitigem Bestocken und gutem Bestandesaufbau bei Wintergetreide, während der Mais in einigen Parzellen durch Trockenheit Ertragsbegrenzungen verzeichnete. Die Ernte 2025 verlief nicht immer zufriedenstellend. Durch die langen Regenphasen litt die Qualität erheblich, die durch die guten Erträge nicht ausgeglichen werden konnten.



Wichtig für den laufenden Versuchsbetrieb war die außergewöhnliche personelle Situation: Der Versuchstechniker befand sich das gesamte Jahr im Krankenstand und die Arbeiten mussten vom Pflanzenbaulehrer der Technikerschule und den Lehrern an der Maschenschule übernommen werden. Trotz dieser Belastung lief der Betrieb dank sehr guter Absprachen ohne größeren Zwischenfall. Durch diese enge Zusammenarbeit konnten alle Versuche gewertet werden, was sonst schon lange nicht mehr gelungen ist!



Der Herbst 2025 brachte milde Temperaturen und ausreichend Niederschlag, sodass die Bestände gut in die Vegetationsruhe einsteigen und die Bestockung von Wintergetreide günstig erfolgen konnte.

Der Winter blieb überwiegend moderat, mit vereinzelt Kälteeinbrüchen, die in den gut etablierten Beständen nur geringe Schäden verursachten.

Im Frühjahr 2026 setzten wechselhafte Witterungsphasen mit zeitweiligen Niederschlägen und kühlen Phasen den Wachstumsbeginn zurück, der durch die verbreitete Trockenheit noch verzögert wurde.

Trotzdem zeigte sich eine insgesamt zufriedenstellende Bestandsentwicklung mit nur moderatem Krankheitsdruck.



Durch die angespannte Personalsituation konnte leider kein Projektunterricht auf den Versuchsflächen stattfinden!

Die nicht stattgefundenen Unterrichtsangebote sind für uns bedauerlich, da sie einen wichtigen Praxisbezug für Schülerinnen und Schüler darstellen und gleichzeitig personelle Entlastung durch die Studierenden hätten bringen können.



Positiv hervorzuheben ist die Entwicklung beim Personal: Seit August 2025 gehört Nico Schmeußler zum Team der Versuchstechnik in Landsberg. Seine Unterstützung gibt Zuversicht für die kommende Saison und die Weiterentwicklung der Versuchstechnik. Der Wiederaufnahme des Projektunterrichts steht also nichts entgegen!

Das Vegetationsjahr 2025 war wetterbedingt anspruchsvoll, die personellen Engpässe stellten das Team vor große Aufgaben, doch durch hohe Flexibilität, enge Abstimmung und großen Einsatz konnten sämtliche Versuchsreihen erfolgreich abgeschlossen und ausgewertet werden! Für die anstehende Ernte und die neue Aussaat wünschen wir alles Gute!

## Angewandte Bienenforschung an der Imkerschule

Die Fachberatung für Imkerei des Bezirks Oberbayern erfüllt vielfältige Aufgaben. Neben der Aus- und Fortbildung von Imkerinnen und Imkern zählt hierzu auch die Bienenforschung. Ein Großteil der Bienenforschung befasst sich mit der Grundlagenforschung. Die Förderung angewandter Forschung stellt viele wissenschaftliche Einrichtungen vor Herausforderung. An der Imkerschule werden zunehmend wissenschaftliche Fragestellungen mit praxisrelevantem Bezug bearbeitet.

### Erprobung neuer Mittel im Kampf gegen die Varroamilbe

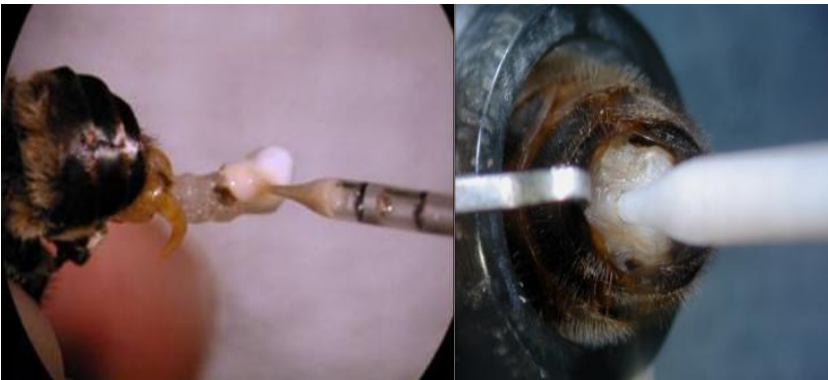
Seit 2025 ist in Deutschland ein weiteres Präparat zur Bekämpfung der Varroamilbe zugelassen (Calistrip® BIOX Oxalsäurestreifen, Calier). Hierbei handelt es sich um einen imprägnierten Streifen, über den der Wirkstoff Oxalsäure über einen längeren Zeitraum in Bienenvölker eingebracht werden kann. Die Imkerschule hat sich an einem Verbundprojekt beteiligt, in dem die Eignung dieses Präparates unter praxisrelevanten Bedingungen erfolgte. Unsere Versuche hierzu haben deutlich aufgezeigt, dass neben den Varroamilben in einem Bienenvolk selbst, ein weiteres Risiko von Bienenvölkern in der Umgebung ausgeht. Nämlich über die eine sog. *Reinvasion*, also dem Eintrag von Varroamilben aus fremden Bienenvölkern. Hierzu haben wir unsere Versuchsvölker in zwei Gruppen eingeteilt. Beide Gruppen wurden durch eine spezielle Betriebsweise in eine brutfreie Phase versetzt, so dass die Wirkung der Oxalsäure optimal einsetzen konnte. Eine Gruppe wurde einer Kurzzeitbehandlung mit Oxalsäure unterzogen, die andere mit dem neuen Streifen behandelt. Der Abfall der Varroamilben wurde anschließend über einen langen Zeitraum erfasst. Hierbei zeigte sich, dass bei der Langzeitbehandlung eine deutlich höhere Milbenzahl aus den Versuchsvölkern entfernt werden konnte. Bei der Annahme, dass die Wirkung der Oxalsäure in den vorbereiteten Völker bei >90 % lag, muss die erhöhte Milbenzahl im Beobachtungszeitraum auf Varroamilben zurückgeführt werden, die durch *Reinvasion* in diese Völker gelangt sind. Bei der anschließenden Kontrolluntersuchung am Versuchsende wurde gezeigt, dass eine ähnliche Milbenzahl ebenfalls in den Völkern der Kurzzeitbehandlung vorhanden war. Diese Milben sind jedoch nicht im Totenfall erfasst worden, da die Wirkung der Oxalsäure in den bisher zugelassenen Anwendungen auf einen deutlich kürzeren Zeitraum beschränkt ist.

Durch diese Ergebnisse haben wir praxisnahe Daten ermittelt, die wir unmittelbar in unsere Schulungen und Beratung einbinden können. Zudem konnte das Netzwerk mit anderen Forschungseinrichtungen im Bereich der Honigbiene intensiviert werden.

## Nutzen von Schnelltests zum Nachweis von Bienenviren

Bei der Honigbiene sind zahlreiche Viren bekannt, die auf verschiedenen Infektionswegen übertragen werden können. In jüngerer Vergangenheit sind mehrere Schnelltests zum Nachweis dieser Viren erhältlich.

Der Großteil dieser Viren kann über die Varroamilbe übertragen werden. Insbesondere das Flügeldeformationsvirus (DWV) führt weltweit zu großen Schäden. In der imkerlichen Praxis stellt die Bekämpfung des Vektors, also der Varroamilbe, eine effiziente Maßnahme im Kampf gegen die Viren dar. Die instrumentelle Besamung von Bienenköniginnen stellt jedoch einen Spezialbereich in der Bienenzucht dar, der ein erhebliches Risiko von vertikalen Virustransmissionen darstellt. An der Imkerschule in Landsberg am Lech werden seit Jahren koordinierte Aktionen zur instrumentellen Besamung von Bienenköniginnen durchgeführt.



**Abbildung 1: Instrumentelle Besamung von Bienenköniginnen als Spezialbereich der Zucht.** Links, Sperma-Entnahme am Drohn. Rechts, instrumentelle Besamung einer Königin.

Diese erfolgen in enger Zusammenarbeit mit dem Landesverband Buckfast Bayern e.V. (LVBB). Im Rahmen einer wissenschaftlichen Abschlussarbeit wurde die Eignung eines Schnelltests (FASTest® BEE 3T, MegaCore) zum Nachweis dreier Viren innerhalb der verwendeten Drohnen untersucht. In einer nachgelagerten Studie konnten wir aufzeigen, dass einigen Viren eine bedeutende Rolle bei der vertikalen Übertragung zukommen kann. Diese Ergebnisse werden aktuell für eine wissenschaftliche Publikation aufgearbeitet und im Jahr 2026 durch tiefergehende Versuche ergänzt.

Diese Projekte ermöglichen in vorbildlicher Weise die Verzahnung von Wissenschaft und Praxis und können nachhaltig zur Verbesserung der Imkerei in Oberbayern und darüber hinaus beitragen.

*Das Team der Imkerschule Landsberg am Lech*

## Lehrer- und Studierendenberichte

### Beginn und Ende des Schuljahres, Prüfungstermine

#### Technikerschule

16.09.2025 – 31.07.2026 1. Jahr

16.09.2025 – 29.07.2026 2. Jahr

#### Berufsfachschule für Agrartechnische Assistentinnen und Assistenten

09.09.2025 – 31.07.2026 1. Jahr } Unterteilung in zwei verschiedene  
16.09.2025 – 29.07.2026 2. Jahr } Ausbildungsabschnitte

#### Abschlussprüfungen

|                    |                                       |                            |
|--------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| • <b>Techniker</b> | praktisch BAM (TS 1):                 | 29.-30.04.2026             |
|                    | Fallstudie BAM (TS 1):                | 18.05.2026                 |
|                    | schriftlich BAM (TS 1):               | 25.06.2026                 |
|                    | schriftlich (TS 2):                   | 26.06., 30.06.-01.07.2026  |
|                    | mündlich (TS 2):                      | 09.- 14.07.2026            |
|                    | Ergänzungsprüfung Fachhochschulreife: | 18.05.2026                 |
| • <b>ATA</b>       | schriftlich:                          | 01.-02.07., 06.-07.07.2026 |
|                    | praktisch:                            | 09.- 16.07.2026            |
|                    | mündlich:                             | 20.-21.07., 23.07.2026     |

### ATA-Projekt an der Laborschule Landsberg

#### Herstellung von Bier - Selbst gebraut, getestet und für gut befunden?

Das Produkt „Bier“ spielt in Bayern eine bedeutende Rolle. Anfang Januar 2026 sammelten die ATAs am Agrarbildungszentrum eigene Erfahrungen in der Bierherstellung. Im Rahmen ihrer Ausbildung führten die Schülerinnen und Schüler aller Wahlrichtungen ein Projekt zum Thema Bierherstellung durch, um mehr über diesen Herstellungsprozess zu erfahren. Selbstverständlich machten sich die Projektteilnehmer auch Gedanken zur mikrobiologischen und chemisch-physikalischen Qualität des selbst produzierten Bieres.

Das Projektteam machte sich mit viel Engagement und Einsatzfreude ans Werk und stellte in einem kurzweiligen Praktikum ihr eigenes Bier her. Eine Verkostung des eigenen Bieres erfolgte nach der Abfüllung in Flaschen und anschließender Flaschenreifung etwa drei Wochen nach dem Brautag. Bei

der Verkostung des Bieres waren sich die Schülerinnen und Schüler einig, dass das Produkt in der sensorischen Bewertung beim Aussehen als sehr gut zu bewerten ist. Das Bier hatte eine leichte Trübung und es entstand beim Eingießen eine schöne Schaumkrone.



Abbildung 1: Projektteam der Laborschule Landsberg mit Herrn Richert (Lehrkraft, mittig im Bild)



Abbildung 2: eigenes Bier im Erlenmeyerkolben

Hinsichtlich des Geruches war ein biertypischer, angenehmer Geruch festzustellen. Geschmacklich überzeugte das selbst hergestellte Bier ebenfalls. Das Bier hatte eine fein-würzige Hopfennote, die von allen als angenehm empfunden wurde. Der kräftige Charakter war vor allem dem hohen Alkoholgehalt (etwa 7,6 Vol.%) geschuldet, wurde aber auch nicht als zu störend wahrgenommen.

Insgesamt zeigten sich alle Projektbeteiligten zufrieden mit dem Ergebnis. Alle waren sich einig: Es ist eine absolute Bereicherung, dass sich im Schulalltag die Möglichkeit ergeben hat, die handwerkliche Herstellung von Bier mit der Qualitätskontrolle im Labor zu verknüpfen. Für viele der angehenden Agrartechnischen Assistentinnen und Assistenten wird die Verknüpfung von Produktion und Laborarbeit ein Teil der zukünftigen Aufgaben sein. Somit bereitete dieses Projekt die Teilnehmenden auch perfekt auf den Übergang in die Arbeitswelt vor. Ziel ist es, zukünftig regelmäßig ähnliche Projekte für die ATAs durchzuführen.

*Heiko Richert*

## Landmaschinenseminar der TS 1



Neben vielen Exkursionen, Felderbegehungen und Besichtigungen wird der Unterricht auch über das Landmaschinenseminar praxisnah gestaltet. Vor allem Studierende, die mit Ladewägen, Mähwerken, Dreschern oder Fütterungstechnik noch nicht so intensiv in Kontakt gekommen sind, tun sich anfangs schwer, die dahinterstehende Technik gründlich zu verstehen.

Während der einen Seminarwoche jedoch setzen sich die Studierenden mit der vorhandenen Technik intensiv auseinander und verfolgen beispielsweise den Weg des Kornes im Drescher oder die Mischqualität der einzelnen Komponenten bei verschiedenen Futtermischwägen. Neben dem technischen Verständnis wird aber auch die betriebswirtschaftliche Seite beleuchtet und die meist über allem stehende Frage: „Was kostet das Verfahren?“ berechnet. Denn, so interessant und überzeugend eine Technik auch ist, letztendlich entscheidet der Geldbeutel, welche Maschine am Hof angeschafft wird oder welcher Arbeitsgang besser über den Lohnunternehmer abgewickelt wird.

Da viele unserer Studierenden anschließend einen Betrieb führen oder eine leitende Stelle im landwirtschaftlichen Dienstleistungsbereich antreten, soll hiermit die eigene Bewertungs- und Beurteilungskompetenz geschult werden, welche Grundlage für spätere Entscheidungen in Bezug auf Anschaffungen und Investitionen bietet. Dafür steht der Fokus auf einer Technik ihrer Wahl, mit welcher sich die Studierenden intensiver auseinandersetzen und den Mitstudierenden innerhalb einer Stunde im Anschluss präsentieren. Die Präsentationsdauer zeigt, in welcher Tiefe die Technik während dieser Woche ergründet wird. Vor allem durch das Verständnis der Hintergründe sowie das Einordnen einer bestimmten Technik in den Zusammenhang und die dadurch geschärfte Entscheidungskompetenz wird der Wissenszuwachs an der Technikerschule generiert.



## Arbeitsunterweisungsseminar der TS 1



Auch in diesem Jahr fand an der Landmaschinenschule das Arbeitsunterweisungsseminar für die TS 1 statt, welches Bestandteil der Abschlussprüfung im Fach „Berufsausbildung und Mitarbeiterführung“ ist.

Die Studierenden stellen hier Ihre Kompetenzen als angehende Ausbilderinnen und Ausbilder unter Beweis, indem sie Azubis aus dem 2. oder 3. Lehrjahr an der Seilwinde, beim Radwechsel oder am Düngerstreuer unterweisen. Da die Studierenden ihren Azubi vorab nicht kennen, müssen sie als erstes eine Beziehungsebene aufbauen und das Vorwissen

sowie die Auffassungsgabe ihres Lehrlings erfassen. Dann gilt es verschiedene Methoden wie eine Demonstration, ein Lehrgespräch oder die 4-Stufen-Methode anzuwenden. Letztere bildet das Herzstück der gesamten Unterweisung, hier zeigen die Studierenden wie man z.B. einen Düngerstreuer abdreht, und der Lehrling führt die gesamten Arbeitsschritte anschließend eigenständig durch. So kann der Azubi Rückfragen stellen und der Ausbilder bei Fehlern eingreifen. Ein großer Vorteil dieser Methode ist, dass der Ausbilder gut nachvollziehen kann, ob die neu erlernte Tätigkeit verstanden wurde oder noch Übungsbedarf besteht. Wichtige Komponenten in der Unterweisung sind die Motivation des Azubis sowie die Arbeitssicherheit, denn die angehenden Ausbilder tragen Verantwortung für oft noch minderjährige Lehrlinge.



Als Ausbilder erfüllen die Studierenden gesellschaftlich wichtige Aufgaben, indem kompetenter Nachwuchs im landwirtschaftlichen Sektor ausgebildet wird. Ein gutes Vertrauensverhältnis ist hierbei wichtig, da die Azubis während der Lehrzeit in den Ausbilderfamilien integriert sind und Privates und Berufliches eng miteinander verknüpft ist. Auch wenn für manche Studierende eine solche Aufgabe mit Anfang 20 noch weit weg erscheint, steht der Berufseinstieg unmittelbar vor der Tür und damit ist eine bestmögliche Vorbereitung an der Technikerschule unerlässlich.



## Zweitägige Exkursion zur Schweine- und Geflügelhaltung in Unterfranken

Mitte Februar 2026 war unsere Technikerklasse der TS 2a auf einer zweitägigen Lehrfahrt auf den Bayerischen Staatsgütern in Schwarzenau und Kitzingen.

Los ging es mit einer ausführlichen Stallführung im Staatsgut Schwarzenau. Hier konnten wir vom Deckzentrum und der Abferkelung über die Ferkelaufzucht bis hin zur Mast alle Bereiche der Schweinehaltung sehen.

Ein besonderes Highlight war die Besichtigung des neu gebauten und noch nicht bezogenen Maststalls für die Leistungs- und Nachkommensprüfung, die ab Juni 2026 in Schwarzenau stattfinden soll. Mit 1.300 Mastplätzen in 120 Buchten sollen hier künftig Leistungsdaten der Ebernachkommen erhoben werden. Hierzu gehören u.a. Parameter wie die täglichen Zunahmen, die Futterverwertung oder die Eigenschaften des Schlachtkörpers, die im eigenen Schlachthaus erfasst werden.

Abgerundet wurde der Tag mit einer fröhlichen Weinprobe mit Brotzeit durch die Winzerfamilie Paul.

Der nächste Tag begann mit einer Besichtigung des Betriebes „*Frankenwels*“ der Familie Oppmann aus Burggrumbach. Neben der Schweinemast und dem Ackerbau setzte die Familie auch auf die Produktion von Afrikanischen Welsen in einer Warmwasserkreislaufanlage. Der Afrikanische Wels ist ein sehr genügsamer Fisch, der eine Wassertemperatur von ca. 27°C benötigt und sogar außerhalb des Wassers, z.B. in Pfützen, einige Zeit überdauern kann. Nach etwa 6 Monaten erreicht der Wels die Schlachtreife und liefert dann etwa 500 g Filet. Die Vermarktung erfolgt ausschließlich über einen Verkaufsanhänger.

Im Anschluss ging es zum BaySG in Kitzingen, wo wir einen Rundgang durch die Stallungen der Puten, Enten, sowie der Mast- und Legehühner bekamen und viel über die Haltung und Fütterung des Geflügels lernen konnten.





*Christina Nadler*

## Impressionen aus dem Schulalltag



So viel Spaß kann eine Spatenprobe machen.

Vom Feld in den Stall ...

Von Tomaten bis Gelbe Rüben ...



Gemeinsame Exkursion der Fächer Tierhaltung und Pflanzenbau



Was wäre der Mai ohne Maibaum?

Wenn der Nikolaus Knecht Ruprecht und einen Engel dabei hat ....





Fleißiges Connecten am Arbeitgebertag



Nebst Rindern gabs auch mal Schwein, Geflügel und sogar Ziegen zu besichtigen.



## Tag der offenen Tür im ABZ Landsberg, 12. Oktober 2025

Der Tag der offenen Tür lockte am 12. Oktober 2025 zahlreiche Besucherinnen und Besucher aus Stadt und Land ins Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech. Der Tag begann mit einem Gottesdienst, zelebriert von Pater Tassilo und musikalisch begleitet vom Landfrauenchor. Im Anschluss erfolgte die offizielle Eröffnung im Rahmen des Kreisbauerntages des BBV Landsberg, bei dem auch Meister und Technikerabsolventen geehrt wurden. Es sprachen Ralf Huber, BBV-Bezirkspräsident, und Thomas Schwarzenberger, Bezirkstagspräsident.

Bereits am Vormittag herrschte reger Andrang, denn das ABZ und die beteiligten Partner, Verbände, Einrichtungen und Firmen rund um die Landwirtschaft präsentierten sich mit einem breiten Spektrum an Bildungs-, Informations- und Mitmachangeboten. Ein zentrales Highlight war die große Landmaschinenausstellung. Hier reichte die Palette von historischen Geräten wie einer alten Dreschmaschine bis hin zu modernster Technik, darunter Spurführungssysteme und insektenschonende Mähtechnik. Vorführungen wie Windenfällung, Brennholzaufarbeitung oder Ballenwickeln zeigten eindrucksvoll Praxisnähe.

Großes Interesse galt auch der Laborschule für Agrartechnische Assistenten. Die Lehrkräfte führten durch die modernen Labore, während Studierende Versuche aus den Bereichen Lebensmittelanalytik, Biotechnologie sowie Pflanzen- und Umweltanalytik präsentierten. Die Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft informierte über die zweijährige Fortbildung zum Techniker für Landwirtschaft. Studierende und Lehrkräfte stellten Inhalte, Projekte, Lehrfahrten und berufliche Perspektiven vor. Gleichzeitig diskutierten Mitarbeitende des Versuchsfelds mit Gästen über aktuelle Anbauversuche und Versuchsergebnisse.

In der Haushaltstechnik standen moderne Gerätetechnik, nachhaltige Haushaltsführung und Verbraucherbildung im Mittelpunkt. Fachvorträge und Vorführungen zeigten ressourcenschonende Waschverfahren und innovative Haushaltsgeräte. Zudem gab es umfassende Informationen zur Berufsbildung in der Hauswirtschaft.

Ein buntes Rahmenprogramm mit Zauberkünstler Louis von Eckstein, Hüpfburg, Kinderschminken sowie einer mobilen Apfelpresse rundete den Tag ab. Für das leibliche Wohl sorgten das ABZ-Küchenteam, Studierende der Technikerschule und die Landfrauen.

Der Tag der offenen Tür zeigte eindrucksvoll, wie vielfältig, modern und praxisorientiert die Aus- und Fortbildung am ABZ Landsberg ist – und wie lebendig der Austausch zwischen Bildung, Landwirtschaft und Gesellschaft sein kann.



Ehrung der Meister und Techniker beim Kreisbauerntag



Am Technikerstand

*Christa Hörrmann*

## Unsere besten Absolventinnen und Absolventen 2025

### Meisterpreis

Die erfolgreichsten Absolventen der Technikerschule bekamen von Dr. Claudia Hafner, StMELF und dem stellv. Bezirkstagspräsidenten Michael Asam am 30.07.2025 den Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung verleihen.

v. l.: Dr. Claudia Hafner (StMELF); Noreen Hörger, Fellheim; Johannes Ortlieb, Kissing; Alexander Lex, Walpertskirchen; Leonhard Rieder, Irschenberg; Leonhard Lieb, Steingaden; stellv. Bezirkstagspräsident Michael Asam; Schulleiterin Christa Hörrmann



### Die besten ATA-Absolventen



v. l.: Dr. Claudia Hafner (StMELF); Hannelore Bloos-Walzer, München; Moritz Becker, Friedberg; Karolin Unger, Meitingen; Schulleiterin Christa Hörrmann; stellv. Bezirkstagspräsident Michael Asam

### 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.: Markus Willemeit (Delo-Herold-Stiftung); Hannelore Bloos-Walzer, München; Moritz Becker, Friedberg; Karolin Unger, Meitingen

## Verabschiedung Dr. Johannes Fischer

Als ich im Juni 1999 als Lehrer ans ABZ kam, konnte ich mir damals nicht vorstellen, dass ich bis zu meinem Ruhestand an dieser Stelle bleiben werde. Durch die Vielseitigkeit der Unterrichtsfächer ist nie zu viel Routine eingekehrt. Meine unterrichteten Fächer reichten von Pflanzliche Erzeugung an der Technikerschule über Chemie, Spezielle Chemie, Pflanzenbau, Qualitätssicherung und Statistik, EDV bis zur Pflanzen- und Futtermitteluntersuchung, Lebensmittelanalytik und Chemisch-physikalischen Untersuchung bei den Agrartechnischen Assistenten. Ab 2016 durfte ich mich als stellvertretender Schulleiter neben der Unterrichtstätigkeit auch um die Organisation der ATA-Ausbildung kümmern.



Für mich war es die schönste berufliche Tätigkeit, junge (meistens) motivierte Menschen, die einen Beruf erlernen wollen, zu unterrichten und zu begleiten. Neben dieser abwechslungsreichen und erfüllenden Tätigkeit haben viele weitere Gründe dazu beigetragen, dass ich mich am ABZ immer sehr wohl gefühlt habe:

- Das freundschaftlich geprägte Verhältnis mit den Lehrkräften und Unterrichtsassistenten
- Die gegenseitigen Unterstützungen und Vertretungen innerhalb der Lehrerschaft
- Die Zuverlässigkeit der Unterrichtsassistenten im Praktikum
- Die sehr angenehme und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Schulleitung und Verwaltung
- Ein stets freundliches Lächeln der Damen der Reinigung, der Hausmeister und des Küchenpersonals und natürlich die gute Essensversorgung durch die Küche

Mit Ablauf dieses Schuljahres werde ich in die Freistellungsphase der Alterszeit gehen und dann in knapp zwei Jahren im Mai 2028 in die Pension eintreten. Allen Kolleginnen und Kollegen sowie der ATA wünsche ich für die Zukunft alles erdenklich Gute.

*Dr. Johannes Fischer*

## Dr. Kathrin Doll

Es freut mich sehr meine Lehrtätigkeit nach der Bypause zum Schuljahr 2025/2026 an einer neuen Schule fortzusetzen. Bei den ATAs darf ich meine bisherigen Erfahrungen und Fachwissen gewinnbringend an die Schülerinnen und Schüler weitergeben und gleichzeitig viele neue Impulse für meine pädagogische Arbeit gewinnen.

Naturwissenschaften begeisterten mich schon immer. So begann mein akademischer Weg mit dem Studium der Biochemie und der Industriellen Biotechnologie an der TUM, bevor ich in der Gasfermentation promovierte.

In den vergangenen Jahren war ich als Berufsschullehrkraft für Labor- und Prozesstechnik in München tätig. Dabei unterrichtete ich angehende Chemie- und Biogielaborantinnen und -laboranten, sowie Umweltschutztechnikerinnen und -techniker in verschiedenen chemischen, mikrobiologischen und biotechnologischen Lernfeldern. Die Arbeit mit jungen Menschen sowie die Verbindung von Theorie und Praxis lagen mir dabei stets besonders am Herzen.

An dieser Stelle danke ich allen Kolleginnen und Kollegen für die freundliche Aufnahme und die tatkräftige Unterstützung bei der Einarbeitung in die neuen schulischen Strukturen.

*Dr. Kathrin Doll*



## Dr. Manuel Sirch

Seit diesem Schuljahr unterrichte ich an der Technikerschule sowie an der Laborschule naturwissenschaftliche und fachbezogene Fächer.

Ursprünglich komme ich aus Bayern und habe an der Universität Augsburg Physik sowie Wirtschaftswissenschaften studiert. Im Anschluss promovierte ich im Bereich der experimentellen Physik beziehungsweise Biophysik mit Schwerpunkt auf biologischen Grenzflächen und Zellphysiologie.



Während meiner wissenschaftlichen Laufbahn war ich unter anderem an der Medizinischen Fakultät der Universität Augsburg in Forschung und Lehre tätig. Dort betreute ich Praktika, Seminare sowie Abschlussarbeiten und konnte umfangreiche Erfahrungen in der Vermittlung naturwissenschaft-

licher Inhalte sammeln. Gleichzeitig war ich als kaufmännischer Leiter des Cellenger-Projektes an der Universität Augsburg tätig. Zusätzlich bin ich als Lehrbeauftragter für Zytologie sowie Technische Optik an der Hochschule München tätig.

Seit meinem Wechsel nach Landsberg freue ich mich besonders darüber, naturwissenschaftliche und wirtschaftliche Themen praxisnah und anwendungsorientiert vermitteln zu können.

Für die freundliche Aufnahme im Kollegium möchte ich mich herzlich bedanken.

*Dr. Manuel Sirch*

## **Erstes Jahr an der Technikerschule ...**

Gerade erst angefangen als frischgebackene Lehrerin im Fach Tierhaltung und IT und schon ist das erste Schuljahr auch schon wieder vorbei.

Wie schön, dass damit mein Wunschberuf seit der Schulzeit in Erfüllung ging und über Umwege erreicht wurde. Aufgewachsen auf dem Milchviehbetrieb meiner Eltern verschlug es mich nach dem Abitur nicht wie gedacht an eine „Pädagogikschmiede“, sondern zum Landwirtschaftsstudium nach Weihenstephan. Nach meinem Masterstudium Agrarsystemwissenschaften an der TUM startete ich das Referendariat an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Weilheim und Holzkirchen mit dem Schwerpunkt Tierhaltung. Hier war der Unterricht ein zentrales Element der Ausbildung und bereitete mir von Anfang an sehr viel Freude. Umso schöner, dass es mich nach erfolgreichem Abschluss des Referendariats an die Technikerschule Landsberg verschlagen hat. Ein weiterer sehr schöner Teil meines Arbeitsalltags: Seit einem Jahr leite ich mit meinem Mann den elterlichen Milchviehbetrieb und kann mein praktisches Wissen mit der Theorie des Unterrichts verknüpfen und an die Studierenden weitergeben.



Zusammengefasst: Es war ein sehr schönes erstes Jahr an der Technikerschule mit vielen schönen Unterrichtsstunden, Exkursionen und einem super Kollegium. Ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit und - nach einer „kleinen Verschnaufpause“ im August - auf das nächste Schuljahr.

*Eure Teresa Bernwieser*

## SMV und ihre Tätigkeiten



Die **Weihnachtsfeier** an der Schule war auch dieses Jahr wieder entspannt und gut besucht. Es wurden die bekannten Weihnachtslieder angestimmt, bei denen alle mitgesungen haben. Die Beiträge der Klas-

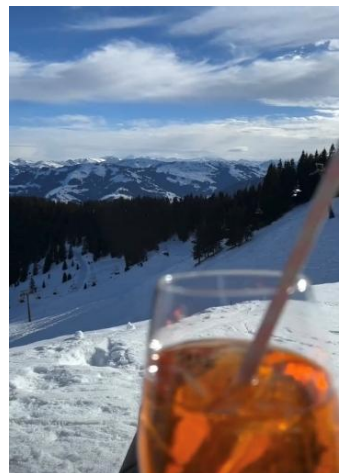
sen reichten von kurzen Sketchen bis hin zur Quizshow „Wer wird Millionär“! Insgesamt war es eine fröhliche, gemütliche Runde und alle hatten richtig Spaß, bevor es in die wohlverdienten Weihnachtsferien ging.



Auf großen Wunsch unserer Studierenden organisierte die SMV auch dieses Jahr wieder ein **Skitag** für alle Techniker. Frühmorgens ging es mit dem Bus Richtung Söll.



Zum Abschluss hatten die Studierenden noch Zeit in der Moonlight Bar, bevor es am Abend wieder Richtung Landsberg ging.





Neben der „Corn Break Party“ im Herbst ist an der Schule mittlerweile die „**Spring Break Party**“ im Mai fest etabliert. Beide Feste waren dieses Jahr - auch sicher dank der intensiven Werbung dafür auf Social Media - sehr gut besucht und beide ein großer Erfolg für die Klassen!



Als letzte Aktivität der SMV wurde dieses Jahr von der Schülerschaft wieder ein **Maibaum** aufgestellt.

Der von der Familie Drexel aus Schwinging gestiftete Baum wurde von den Studierenden liebevoll dekoriert. Das Aufstellen verlief routiniert und reibungslos: Das Wetter spielte bis zum Schluss mit und viele helfende Hände sorgten für einen zügigen Ablauf.

Vergessen war danach die anstrengende Zeit der Maibaumwache, ohne der es sicherlich ein teurer Baum geworden wäre 😊. Zum Abschluss wurde gemeinsam gegrillt und die Stimmung war durchweg gut - ein rundum gelungener Tag.



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

## SMV auf Instagram



agrarbildungszentrum\_ata  
Landsberg am Lech



agrarbildungszentrum\_ata  
Landsberg am Lech



agrarbildungszentrum\_ata  
Landsberg am Lech



@TECHNIKERSCHULE.LANDSBERG

15 5 6

agrarbildungszentrum\_a  
wie die Arbeit im Labor a  
10. Februar



@AGRARBILDUNGSZENTRUM\_ATA

## **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 Brauchtumspflege. 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 2026/2027 sind dabei (von links nach rechts):

Simon Staimer (1. Vorsitzender), Gabriel Sturm (2. Vorsitzender), Jonas Mayer (1. Kassier), Tim Steinle (2. Kassier), Fabian Nebel (Kassenprüfer), Linda Adam (Kassenprüferin), Dr. Manuel Sirch (Schriftführer).

Der Verein hat Unterstützung geleistet beim Oktoberfest, der Weihnachtsfeier, der Spring Break-Party sowie den Bewerbungseminaren 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.

Ein besonderer Dank gilt Dr. Gabriele Rieder, die das Amt der Schriftführerin von 2020 bis 2026 innehatte.

*Dr. Manuel Sirch*

## Die Hüttentage – ein erstes Kennenlernen der TS 1



Jedes Jahr fährt die TS 1 Anfang des neuen Schuljahres für drei Tage nach Wessobrunn in eine Selbstversorgerhütte, um sich kennen zu lernen. Fast 30 Studierende aus unterschiedlichen Regionen Bayerns mit verschiedensten Erfahrungen haben im September 2025 an der Technikerschule begonnen. So unterschiedlich die Charaktere auch sind, so vielfältig ist auch das Schul- und Inter-

natsleben, eine Zeit, in der man nicht nur fachlich, sondern vor allem auch persönlich weitergebildet wird und man anschließend in ganz Bayern vernetzt ist. Damit das gelingt, fahren die Studierenden mit zwei Lehrkräften auf die sogenannten Hüttentage, in denen man ganz auf sich selbst gestellt ist. Übers eigenständige Kochen, Vertrauensübungen und Aufgaben, die den Teamgeist stärken sowie zuletzt das gemeinsame Aufräumen und Putzen kommen die Studierenden auf unterschiedliche Art und Weise miteinander in Kontakt, fernab vom Schulalltag und Notendruck.



Sehr beeindruckend ist der Programmpunkt, an dem jeder erzählt, wie er oder sie zur Landwirtschaft gekommen ist, vor allem, da einige nicht vom landwirtschaftlichen Betrieb stammen. Dabei ist die Landwirtschaft der Punkt, der alle Studierenden miteinander verbindet und damit viel Erfahrungsaustausch bietet.

Während dieser drei Tage wird der Grundstein für den Zusammenhalt in der Klasse gelegt, wodurch das gemeinsame Lernen unbeschwerter wird und Feste wie das Maifest und Maibaumaufstellen erfolgreich gewuppt werden.



*Helen Haupt, Bernhard Thuy*

## Hüttentage ATA, 29. - 30. September 2025

Die 31 ATA-Schüler der Ausbildungsrichtungen Biotechnologie, Lebensmittelanalytik und Pflanzen- und Umweltanalytik verbrachten zu Schuljahresbeginn zusammen zwei Tage auf dem Stillerhof in Wessobrunn. Durch spielerische Aufgaben, die im Team gelöst werden mussten, sowie dem Küchendienst, einer Wanderung und dem geselligen Zusammensitzen am Abend wurden erste Bekanntschaften geknüpft und das Fundament für einen starken Klassenverbund gelegt.



## Abschlussfahrt der TS 2 nach Vietnam vom 21. - 31. März 2026

Unsere Abschlussfahrt führte uns Ende März nach längerem hin und her nach Vietnam. Treffpunkt war nach intensiver Vorbereitung mit zahlreichen Impfungen der Flughafen in München.



Nach einem knapp zehn Stunden langen Flug

schockten uns die ungewohnte Hitze und der Trubel von **Hanoi**.

Nach der Kofferabgabe im Hotel fuhren wir auf eine Teeplantage mit anschließender Verkostung und lokalem Mittagessen, welches zum Erstaunen allen sehr gut schmeckte. Den Abend ließen wir in der Stadt ausklingen. Am zweiten Tag erwartete uns der Besuch des Ho Chi Minh Mausoleums und eine Rikscha-Fahrt durch die Altstadt. Auch die berühmte Train-Street inkl. Eierkaffee durfte nicht fehlen.

Weiter ging es auf unsere eigene Kreuzfahrt durch die Halong-Bucht, welche durch die aus dem Wasser ragenden Kalksteinfelsen führte. Nach einer Kajaktour ließen wir es bei der Happy Hour krachen, bis am nächsten Tag sogar das Wasser an Bord zu Ende war.

Mit dem ersten Inlandsflug landeten wir in **Hoi An**. Hier erwartete uns ein Hotel mit eigenem Strandzugang, der auch intensiv genutzt wurde. Die mit bunten Laternen geschmückte Altstadt erkundeten wir bei einer Stadtführung. Nachdem sich ein paar von uns noch einen Anzug haben maßschneidern lassen, ging es weiter zum Mittagessen. Dort kochten wir uns unsere Vorspeise selbst - vietnamesische Pfannkuchen mit Huhn und Garnelen. Zurück ging es mit dem Fahrrad durch die Reisfelder.

Leider ging die Reise mit dem nächsten Flug nach nur einem Tag in Hoi An weiter nach **Ho Chi Minh City**. Die Riesenmetropole mit 10,5 Mio. Einwohnern schockte uns erneut. Zuerst ging es in ein Museum, wo wir uns über den Vietnam-Krieg informierten. Den Besuch des historischen Hauptpostamtes nutzten viele, um eine Postkarte nach Hause zu schicken. Highlight des Tages waren die berühmten Cu-Chi-Tunnel, wo wir uns selbst einen Eindruck von den engen, dunklen Tunneln und dem Leben während des Krieges machen konnten. Durch die ideale Lage des Hotels konnten wir das Nachtleben der Stadt in vollen Zügen genießen.

Die letzten beiden Tage führten uns in die fruchtbaren Auen des **Mekong-Deltas**. Wir besuchten Plantagen mit dem Anbau von Reis, Kakao und tropischen Früchten wie Bananen, Papaya oder Jackfruit. Eine Bootsfahrt über den Mekong, den drittlängsten Fluss Asiens, führte uns zu einem schwimmenden Markt, auf dem wir uns eine frische Ananas und Kokosnüsse schmecken lassen konnten. Auch ein lokales Mittagessen durfte nicht fehlen. Den Abend ließen wir am Pool auf dem Hoteldach ausklingen.



Nach einem kurzen Halt auf der eigenen Obstplantage unseres Reiseführers Luan ging es wieder mit dem Bus vier Stunden durch den vollen Stadtverkehr zurück an den Flughafen. Hier warteten wir (einige von uns in einer Lounge im Terminal) bis zum zwölfstündigen Heimflug zurück nach Bayern.

Die zehn Tage zeigten uns allen eine völlig andere Welt, die wir sehr schön in Erinnerung halten werden. Vietnam, wir sehen uns bestimmt nochmal!



## Skitag am 15. Januar 2026

Nachdem unser Skitag mittlerweile Tradition ist, starteten wir auch dieses Jahr wieder am 15.01.2026 mit großer Vorfreude nach Söll im Wilden Kaiser. Die Schüler der TS 1 und TS 2 und einige Lehrer füllten einen Reisebus mit bester Stimmung und freuten sich auf Rodelspaß und Skifahren.



Das Wetter und die Schneelage konnten nicht besser sein, sodass der Tag auf der Skipiste vollends genutzt wurde. Zu guter Letzt darf auch ein Einkehrschwung als letzte Übung nicht fehlen. Daher fanden wir uns in der Moonlightbar und ließen den Tag ausklingen.



Fazit: ein Tag mit besten Bedingungen auf der Piste mit viel Spaß, der den Zusammenhalt der Schüler festigt und zu einem positiven Schulklima beiträgt. Daher freuen Sie die Schüler schon jetzt auf den nächsten Skitag.

*Teresa Bernwieser, Dr. Christoph Lingl*

## Praktikum bei der Mikrogen GmbH

Mikrogen wurde 1989 im Münchner Westend von den beiden Mikrobiologen Dr. Erwin Soutschek und Dr. Manfred Motz vom Max von Pettenkofer-Institut gegründet, damals noch mit der Idee, einen neuartigen HIV-Test auf Grundlage eines Antigen-basierten Nachweises zu etablieren.



Daraus wurde zwar vorerst nichts, da die regulatorischen Anforderungen für das damalige Start-Up zu groß waren, aber der Durchbruch kam dennoch: Mit einem – bis heute! – erfolgreichen Streifen-Immunoassay für Borrelien, bei dem u.a. verschiedene Antigene der Membran von Borrelien-Bakterien für den Nachweis verwendet werden.

In den letzten 35 Jahren hat sich einiges geändert; aus dem DIY-2 Mann-Betrieb ist heute ein solides mittelständisches Unternehmen mit über 170 Mitarbeitern und 20 Millionen Euro Jahresumsatz geworden. Auch das Portfolio ist deutlich breiter geworden, von Nachweisen von A wie Adenovirus bis Z wie Zikavirus ist fast alles dabei, und auch die Methoden sind inzwischen breiter aufgestellt, z.B. mit ELISA, qPCR und Bead-Probe-Technology, um nur einige zu nennen.

Während meines Praktikums war ich in der Abteilung Streifentestproduktion untergebracht, wo die klassischen Mikrogen-Teststreifen gegen Krankheitserreger produziert werden. Dort lernte ich Schritt für Schritt von dem Zuschneiden der Membran bis zur Verpackung der fertigen Streifen und Dokumentation jeden Teil der Produktion kennen und durfte auch entsprechend mitarbeiten.

Am besten gefiel mir aber das Projekt, das meine Chefin und ich verfolgten: Einen bereits existierenden Western Blot Borrelien-Test für Hunde in ein Streifenformat mit den passenden Antigenkonzentrationen umzuwandeln. Diesem Ziel sind wir durch viele – gelegentlich frustrierende – Experimente ein gutes Stück nähergekommen. Leider wurde das Projekt nicht fertig, aber es freut mich, dass es weiterhin verfolgt wird.

Insgesamt war mein Praktikum eine gute und lehrreiche Erfahrung! Das Arbeitsklima in meiner Abteilung war angenehm und die Kolleginnen überaus freundlich und hilfsbereit.

*Marcello Parisi, ATA-B*

## Praktikumsjahr bei Gropper in Bissingen



Im Rahmen meines einjährigen Praktikums bei dem Hauptsitz von Gropper in Bissingen, gegründet im Jahr 1929, mit rund 860 Mitarbeitern, konnte ich einige Einblicke in die verschiedenen Herstellungsschritte der Lebensmittelproduktion sowie die vielen abwechslungsreichen Schichten des Labors bekommen.

Die Tätigkeiten, in die ich reinschnuppert durfte, waren unter anderem die Dokumentation im SAP, die Haltbarkeitskontrolle der Produkte, die Vorbereitung der Produktverkostung, die Nährbodenherstellung, das Ziehen und die Untersuchung der Fruchtzubereitungen. Außerdem gehörten das Ansetzen und Auswerten der angesetzten Proben, das Untersuchen und sterile Probeziehen der Wasser- und Säure-/Laugenproben wie zum Beispiel das Eiswasser zu meinen Tätigkeiten. Die sensorische Milchpulverprüfung, die chemische Untersuchung sämtlicher Produktionsanfangs-, Produktionsende-, Tankwechsel- und Bandproben, bevor die Produktion der herstellenden Abfülllinie beginnen durfte, sowie die Hemmstoffuntersuchung der Tank- und Kuhproben und das Handling des D-Counts rundeten meine Einblicke ab.



Diese ganzen Tätigkeiten waren in 9 verschiedene Schichtbereiche aufgeteilt; die Mittelschicht, Spülküche, Ansetzen, Helfer-Z, Probenholer, D-Count, Chemie-Produktion und Chemie-Annahme, wodurch man, je nachdem wie man eingeteilt war, viel Abwechslung hatte, sowohl an Arbeit als auch was das Team, welches insgesamt ca. 40 Mitarbeiter hatte, an dem Tag anging.



Man kam je nach Schicht auch sehr viel im Betrieb herum und hatte viele interessante Schnittpunkte mit anderen Abteilungen, wie dem RHB-Lager, der Produktion, der Produktentwicklung und der Schaltwarte, in die ich teils auch mal kurz reinschnuppert durfte. Mein Praktikum hatte Höhen und Tiefen. Auch wenn hauptsächlich Schnellmethoden angewandt wurden, was ich

sehr schade fand, war die Zeit dort sehr interessant und lehrreich und auch abwechslungsreich.

*Emily Urban, ATA-LPU*

### **Herausgeber**

Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech  
Kommerzienrat-Winklhofer-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Telefon 08191 3358-0  
Telefax 08191 3358-150  
poststelle@agrarbildungszentrum-landsberg.de  
www.agrarbildungszentrum-landsberg.de

### **Redaktion**

Lehrkräfte, Beschäftigte und Studierende des Agrarbildungszentrums

### **Umschlaggestaltung**

Christina Gegenfurtner, München

### **Druck**

Druckerei Lanzinger, Oberbergkirchen  
Gedruckt auf Recyclingpapier



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.

