

 **Bundesministerium**  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **HBLA Elmberg**  
Landwirtschaft  
und Ernährung

# Gute Aussichten!





Willkommen an der HBLA für Landwirtschaft und Ernährung Elmerg! Unsere Schule liegt am Rande von Linz mit einem fantastischen Ausblick auf die Stadt. Hier lernen rund 320 Schülerinnen und Schüler aus ganz Oberösterreich, aber auch aus den benachbarten Bundesländern.

An unserer Schule gibt es zwei Schwerpunkte: *Lebensmitteltechnologie* und *Nachhaltige Unternehmensführung*. Außerdem bieten wir als alternative Pflichtgegenstände *Spanisch* bzw. die Spezialgebiete *Ernährung und Pflanzenbau* oder *Landwirtschaft und Landtechnik* an. Darüber hinaus kommt auch die Allgemeinbildung während der fünfjährigen Ausbildung bis zur Matura nicht zu kurz.

Gemeinsam lernen, gemeinsam leben: Unser Internat bietet Platz für 179 Schülerinnen und Schüler, die von einem erfahrenen Team aus Sozialpädagoginnen betreut werden. Im Internat kannst du nicht nur in Gemeinschaft lernen, sondern natürlich auch Spaß haben und verschiedene kreative und kulturelle Angebote nutzen.

Die HBLA Elmerg hat sich dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben. Unter anderem sind wir mit dem Umweltzeichen zertifiziert und tragen zahlreiche Auszeichnungen wie *Gesunde Schule*, *Gesunde Küche*, *Natur im Garten* und *ÖKOLOG*.



# Eine Ausbildung, auf die du bauen kannst!



Wir legen Wert auf Praxis. Unsere Schule hat einen eigenen biologisch geführten land- und forstwirtschaftlichen Lehrbetrieb und verfügt über Labors und Lehrküchen. Darüber hinaus organisieren wir zahlreiche Exkursionen zu fachlich interessanten Betrieben.

Unser Lehrbetrieb und unser Lehrgarten garantieren eine praxisnahe Ausbildung. Es gibt eine Rinderherde mit 17 Kühen und Nachzucht, etwa ein Dutzend Schafe, Bienenvölker sowie einen mobilen Geflügelstall mit rund 100 Hühnern. Somit lernst du bei uns die verschiedensten Betriebszweige kennen.



Auf so eine umfassende Ausbildung kannst du aufbauen. Neben deiner Matura erhältst du auch deinen Facharbeiterbrief, darüber hinaus führt eine anschließende, mindestens dreijährige Berufspraxis zum Ingenieurstitel. Außerdem berechtigt der erfolgreiche Abschluss der Reife- und Diplomprüfung zum Besuch einer Universität oder Hochschule.



# Vom Feld auf den Teller



An der HBLA Elmberg lernst du nicht nur, wie landwirtschaftliche Grundprodukte wie Milch, Honig, Öle, Getreide, Obst und Gemüse produziert, sondern auch, wie sie veredelt und weiterverarbeitet werden. Der Bogen spannt sich von der Erzeugung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung von Lebensmitteln, sodass der gesamte Ablauf „from farm to fork“ abgebildet wird.

Du stellst beispielsweise deinen eigenen Käse oder Butter her, konservierst Obst und Gemüse, backst Brot und verpackst diese Lebensmittel zu einem verkaufsfähigen Produkt. Des Weiteren kreierst du daraus interessante Menüs, die sich an den aktuellen Ernährungsempfehlungen orientieren und gleichzeitig moderne Essgewohnheiten berücksichtigen.

Die Ausbildung umfasst somit das theoretische Wissen über Ernährung, sensorische Prüfungen und die Entwicklung neuer Produkte.



# Qualität sichern

# Zwei Schwerpunkte

Die HBLA Elmerg verfügt über ein chemisches und ein mikrobiologisches Labor, ein Biologie- und ein Sensoriklabor. Geht es im chemischen Labor vor allem um die Analyse von Stoffen, die für die Landwirtschaft und die Lebensmittelverarbeitung wichtig sind, stehen im mikrobiologischen Labor das aseptische Arbeiten und die Untersuchung von Wasser, Luft, Milch und anderen Lebensmitteln im Vordergrund.

Im Biologielabor wirst du mikroskopieren und heimische Tier- und Pflanzenarten genauer bestimmen. Das Sensoriklabor ist ein besonderes Highlight, in dem Lebensmittel mit den menschlichen Sinnen bewertet werden. Dafür ist das Labor mit Schwarzlicht ausgestattet, damit andere Reize bestmöglich ausgeschaltet werden.



Im Schwerpunkt *Nachhaltige Unternehmensführung* beschäftigst du dich mit Bioökonomie und Entrepreneurship, aber auch Wirtschaftsethik spielt eine wichtige Rolle. Du wirst eine Übungsfirma kennenlernen, an einem Businessplanwettbewerb teilnehmen und mehr über nachhaltige Geschäftsmodelle erfahren.

Im Schwerpunkt *Lebensmitteltechnologie* vertiefst du dein Wissen über die Verarbeitung von Lebensmitteln und behandelst Aspekte wie Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit detaillierter. Einerseits erhältst du mehr Einblicke in die großtechnische Produktion, andererseits hast du die Möglichkeit, neue Produkte zu entwickeln.

## Curriculum

Studentenafel der Höheren Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung Elmerg

Nachhaltige Unternehmensführung / Lebensmitteltechnologie

Pflichtgegenstände	Jahrgang-Wochenstunden					Summe
	I	II	III	IV	V	
<b>Religion</b>						
Religion/Ethik	2	2	2	2	2	10
<b>Gesellschaft und Recht</b>						
Geschichte und Politische Bildung, Recht		2	2	3		7
<b>Sprache und Kommunikation</b>						
Deutsch	3	3	2	2	3	13
Englisch	3	3	2	2	2	12
<b>Natur- und Formalwissenschaften</b>						
Angewandte Physik und Angewandte Chemie	5	3				8
Angewandte Biologie und Ökologie	4	3				7
Angewandte Mathematik	3	3	2	2	2	12
Angewandte Informatik	2					2
<b>Landwirtschaft und Ernährung</b>						
Pflanzen- und Gartenbau			2	3	3	8
Nutztierhaltung			2	2	3	7
Biologische Landwirtschaft					2	2
Ernährung und Lebensmitteltechnologie		2	2	2	3	9
Lebensmittelverarbeitung	3	3	3			9
Mikrobiologie und Hygiene		2				2
Ländliche Entwicklung					2	2
Forschung und Innovation				1	1	2
Laboratorium		2	2			4
Landwirtschafts- und Gartenbaupraktikum	3	3	4			10
Sensorik				3		3
<b>Wirtschaft und Unternehmensführung, personale und soziale Kompetenzen</b>						
Wirtschaftsgeografie und Globale Entwicklung, Volkswirtschaft				2	3	5
Betriebswirtschaft und Rechnungswesen		2	3	5	3	13
Projekt- und Qualitätsmanagement			2	2		4
Produktgestaltung und Betriebsorganisation	4	2				6
<b>Bewegung und Sport</b>						
Bewegung und Sport	2	2	2	2		8
<b>Alternative Pflichtgegenstände</b>						
Zweite lebende Fremdsprache			2	2	2	6
<b>Schulautonome alternative Pflichtgegenstände</b>						
Lebensmitteltechnik und Produktentwicklung			3	2	2	7
Nachhaltige Unternehmensführung						
Gesamtwochenstundenanzahl	34	37	37	37	33	178

**Pflichtpraktikum:**  
**1. Teil:** 4 Wochen zwischen II. und III. Jg.  
**2. Teil:** 14 Wochen zwischen III. und IV. Jg.  
**3. Teil:** 4 Wochen zwischen IV. und V. Jg.



# Entwicklung von Chips

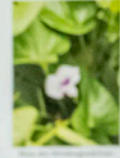
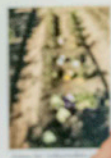
Kooperationspartner: Christine und Franz Kaiser, Eidenberg

## Vergleich unterschiedlicher Düngemittel bei der Süßkartoffel

**Problemstellung**  
Die Kultur der Süßkartoffel in Österreich steigt aufgrund der Nachfrage nach der vielfältig verarbeiteten Wurzel. Um den Anbau der Pflanze zu optimieren wird ein Düngemittel gesucht. Die besten Verfahren sind in einem für das Schuljahr 2019/2020 entwickelten Schulversuch zu erproben. Die Teilnehmer untersuchen welche Düngemittelvarianten die besten Ergebnisse erbringen und wie die Aufzuchtsgänge und die Erträge im Vergleich zu einer Referenzvariante (ohne Düngemittel) ausfallen.

**Vorgangweise**  
Als Referenzvariante wird eine Pflanzgruppe mit keinem Düngemittel (N0) und die Kontrollgruppe (K0) gewählt. Die Süßkartoffeln in drei verschiedenen Kulturen (K0, N0 und N1) werden in einem Schulversuch angebaut. Die Teilnehmer untersuchen welche Düngemittelvarianten die besten Ergebnisse erbringen und wie die Aufzuchtsgänge und die Erträge im Vergleich zu einer Referenzvariante (ohne Düngemittel) ausfallen.

**Ergebnisse und Schlussfolgerungen**  
Beim Erntezeitpunkt im Oktober 2020 ist keine Ernte der Süßkartoffeln möglich. Die Düngemittelvarianten N0 und N1 zeigen eine höhere Ertragsleistung als die Kontrollgruppe K0. Bei den Kontrollgruppen werden keine Süßkartoffeln geerntet. Die Erträge sind geringfügig höher als bei den Düngemittelvarianten N0 und N1. Die Erträge sind mit dem Düngemittel N1 am höchsten. Die Erträge sind mit dem Düngemittel N1 am höchsten. Die Erträge sind mit dem Düngemittel N1 am höchsten.



## Herstellung und verschiedene Varianten von Süßkartoffelchips

**Problemstellung**  
Die Süßkartoffelchips sind ein beliebtes Snackprodukt. Die Herstellung von Süßkartoffelchips ist ein komplexer Prozess, der von der Auswahl der Süßkartoffel bis zur Verpackung umfasst. Die Teilnehmer untersuchen welche Süßkartoffelvarianten die besten Ergebnisse erbringen und wie die Aufzuchtsgänge und die Erträge im Vergleich zu einer Referenzvariante (ohne Düngemittel) ausfallen.

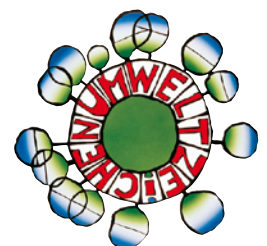
**Vorgangweise**  
Die Süßkartoffelchips werden in einem Schulversuch angebaut. Die Teilnehmer untersuchen welche Süßkartoffelvarianten die besten Ergebnisse erbringen und wie die Aufzuchtsgänge und die Erträge im Vergleich zu einer Referenzvariante (ohne Düngemittel) ausfallen.



## Höhere Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Elmbergweg 65, 4040 Linz  
Tel: 0043 (0) 732 24 56 03

E-Mail: [direktion@elmberg.at](mailto:direktion@elmberg.at)  
[www.elmberg.at](http://www.elmberg.at)



**obstberner** GmbH  
Unterleiten 11  
4070 Hinzenbach  
+43 (0) 72 72/24 84  
[firma@obstberner.at](mailto:firma@obstberner.at)

[www.obstberner.at](http://www.obstberner.at)

**Individuelle Stall-Lösungen mit Bestand.**

**Wir sind DER Spezialist in Sachen Rinderstall.**

A-4203 Altenberg · Windpassing 2 · T +43 7230 7391 · [office@bayernstall.at](mailto:office@bayernstall.at)

**www.bayernstall.at**