

# Der Schlierbacher Absolvent

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der  
Landwirtschaftsschule Schlierbach



*Frühlingserwachen, Foto: Franz Braunsberger*

***Der Absolventenverband wünscht seinen Mitgliedern  
ein gesegnetes Osterfest***

***Inhalt der Absolventenzeitung 1/2009:***

*Gedanken zur Genussregion ..... Seite 2*  
*Sprintspartraining, Energie-Star 2009 ..... Seite 3*  
*Abschlussarbeiten 2009 ..... Seite 4*  
*Aus der Schule ..... Seite 5*  
*Landesausstellung - Rahmenprogramm ..... Seite 6*

*Landesausstellung, Einladung zur Eröffnung ..... Seite 7*  
*Forstwirtschaft, Aus dem Verband ..... Seite 8*  
*Ausbildung in den Nachbarländern ..... Seite 9*  
*Nachtslalom, Absolventenball 2009 ..... Seite 10*  
*Facharbeiter der Geflügelwirtschaft ..... Seite 11*

## Der Grund einer Genussregion

Jahrtausende schon  
lebt diese Region  
gut, im Gleichgewicht  
Noch immer von der selben Humusschicht.

Die, in letzter Zeit nicht allerorts geschont, geliebt,  
sie immer noch ihr Bestes gibt.  
Und genügsam, wie sie ist,  
lebt sie schon gut von (unser´m) Mist.

Grund und Boden, sprich die Natur,  
und die Kreatur,  
so ist´s gegeben,  
kann auch ohne Menschen gut leben.

Doch umgekehrt, könnten wir,  
nicht ´mal vegetieren ohne ihr.  
Und edel ist sie, hilfreich – gut,  
für uns ja wahre Wunder tut.

Und es ist die reinste Freud´,  
wie sie managt ihre Zeit,  
anerkennt vier Zeiten nur,  
die orientiert sind an der Sonne Spur.

ZEIT zum Sprießen – ZEIT zum Wachsen,  
ZEIT zum Reifen – ZEIT zum Ruh´n.  
Für uns bleibt weiter nichts zu tun  
als staunen, hoffen, schauen,  
freudig ernten und genießen  
und dann friedlich zu verdauen.

Und wird dann dies zu Dung?  
Oh – Wunder, hält es die alte  
Humusschicht ewig jung.

Wenn wir so die Umwelt nützen,  
brauchen wir sie nur zu schützen,  
vor denen,  
die manipulieren an den Genen.

Und unter uns gesagt,  
Frevler wurden schon aus dem Paradies gejagt.

Natur bleibt nur Natur,  
wenn wir verstehen ihre Diktatur.  
Und genau das ist ein Muss,  
für ein Region voll Liebreiz und GENUSS.

*Leopold Achathaller, Schlierbach*

## Gelebter Genuss

Die Landwirtschaftsschule ist nicht nur für die fundierte und vielseitige Ausbildung ihrer Schüler/innen bekannt, sondern auch für die ausgesprochen gute und schmackhafte Verpflegung durch das Team der Schulküche unter der Leitung von Anita Dutzler.



*Für 160 Mittagessen wird z.B. das Pizzablech in Quadratmetern bemessen.*



### Wettbewerb „Beste Schulküche“

Beim Wettbewerb des Genusslandes Oberösterreich unter dem Motto „Beste Schulküche“ wurde die Küche unserer Landwirtschaftsschule in der Kategorie II - für Schülerinnen und Schüler ab 14 Jahren - unter der Leitung von Anita Dutzler mit ihrem Team ausgezeichnet. Die Übergabe der Preise und Auszeichnungen fand am 31. März im Betriebsrestaurant des Landesdienstleistungszentrums in Linz statt. Insgesamt haben sich 110 Schulküchen an diesem Bewerb beteiligt.



*Foto: J. Preundler*

*v.r.n.l.: Landesrat Dr. Josef Stockinger, Renate Rapberger, Anita Dutzler, Mag. Josef Preundler*

## Erstes Spritspartraining für Landwirtschaftsmeister

**11 Meisterkandidaten besuchten in Schlierbach das erste Spritspartraining in Oberösterreich.**

Am 12. März wurde das erste Training für Profis im Spritsparen mit dem Traktor abgehalten. Im Rahmen eines Pilotprojektes nahmen die Meisterkandidaten einen Tag lang am Training in Schlierbach teil.



Erfahrene Techniker vom BLT Wieselburg und vom Lagerhaustechnik-Center Korneuburg und Projektleiter vom Lebensministerium instruierten die Meisterkandidaten. Diese erfuhren an diesem Tag vieles zum Thema und waren aufgefordert eine konstruktive Rückmeldung zu geben.

Dieses Training soll in absehbarer Zeit für Bauern in ganz Österreich angeboten werden.

Ziel dabei ist, Einsparmöglichkeiten durch die Betriebsorganisation, die Auswahl des Traktors, Bedienung des Traktors - differenziert nach Ackerbau und Grünland - kennen zu lernen.



Berichte und Fotos: Hans Miglbauer

## Landwirtschaftsschulen gewinnen Energie-Star 2009

Der Spritsparwettbewerb „Spritsparmeister“ der oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen wurde am 26. Februar mit dem Energie-Star 2009 ausgezeichnet.

Unter mehr als 100 Einreichungen hat der von Hans Miglbauer initiierte Wettbewerb den ersten Preis in der Kategorie Ausbildung erhalten.



Der Preis wurde von Landesrat Rudi Anschober (2.v.l.) an eine Abordnung der Landwirtschaftsschulen und des LTCs Korneuburg im Rahmen der Energiesparmesse in Wels übergeben.



1.R.v.l.n.r.: Fritz Ecker, Hans Miglbauer, Burkard Babinger, FI Ing. Johann Plakolm, S. Kutscha, Marketing (7.v.r.), Hans Dick (2.v.r.) mit Schülern der OÖ. Landwirtschaftsschulen

## Musiker bei MR-Versammlungen

Unser Schülerblasorchester unter der Leitung von FL Horst Kremaier sorgte auch in diesem Jahr wieder für die musikalische Umrahmung der Jahreshauptversammlung des MR Steyr Nord und des MR Kremstal-Windischgarsten.

Für die engagierten Jungmusiker der LFS Schlierbach stellen diese beiden Termine immer einen willkommenen Höhepunkt im musikalischen Jahr dar.

## Neue Mitarbeiterin

Manuela Tragler ist seit März im Team der Reinigungskräfte. Elisabeth Frech wechselte nach 25 Jahren an unserer Schule nach Freistadt in die Berufsschule.

## Aktuelles aus der LFS

gibt es laufend auf der seit Dezember neu gestalteten Website: [www.landwirtschaftsschule.at](http://www.landwirtschaftsschule.at)



## Themen der Abschlussarbeiten 2009

Neben den täglichen Aufgaben des Schulalltages, den Schularbeiten, Prüfungen und Blockseminaren waren die Schüler der Abschlussklassen seit September 08 intensiv mit ihren Abschlussarbeiten zu einem selbst gewählten Thema beschäftigt.

Diese Arbeit ist gleichzeitig Grundlage für eine Präsentation, die im Rahmen der Prüfungswoche zu machen ist. Landesschulinspektor Ing. Hans Wahlmüller war Vorsitzender bei den Fachgesprächen.

### 3a - Klasse

Karl Adamsmair  
Philipp Benedetter  
Markus Buschberger  
Johannes Edtbauer  
Johannes Eisenhuber  
Markus Forstner  
Martin Gmainer  
Andreas Greil  
Christian Hiesmair  
Johannes Hofstätter  
Stefan Höllhuber  
Andreas Lattner  
Konrad Lechner  
Thomas Leinerberger  
Thomas Lichtenberger  
Dominik Löschenkohl  
Bernhard Maderthaler  
Stephan Mayrpeter  
Thomas Schwingenschuh

Rindermast  
Nahwärme und Projekt Rosenau  
Kälberaufzucht  
Milchziegenhaltung - eine Alternative  
Der technische Aufbau eines Mähreschers  
Holzschlägerung  
Obstbaum - Pflanzung, Schnitt und Pflege  
Pflanzenöl als Treibstoff  
Biogas und ihre möglichen Einbringsubstrate  
Optimaler Boden in Ackerbau und Grünland  
Qualitätsmusterzeugung  
Heubelüftungstechnik  
Triebachse und ihre Einsatzmöglichkeiten  
Almwirtschaft  
Biologische Ferkelproduktion  
Holzseilung mit Synchrofalke 3D  
Ökologische Wirtschaftsdünger  
Das Saugferkel  
Kuhkomfort



### 3b - Klasse

Lukas Gotthartsleitner  
Markus Graf  
Jürgen Kienesberger  
Wolfgang Mair  
Elisabeth Miglbauer  
Johannes Nöbauer  
Christoph Ölsinger  
Josef Payrleitner  
Christoph Plank  
Gerald Rankl  
Gregor Resch  
Matthias Rinner  
Friedrich Schaffrath  
Robert Schersch  
Ernst Schlader  
Franz Schmied-Braunreiter  
Matthias Sternberger  
Wolfgang Tretter  
Martin Weinberger

Die Produktion und Vermarktung von Hühnereiern  
Verwertungsmöglichkeiten von Milch  
Photovoltaik - Strom aus der Sonne  
Unfallfreie Waldwirtschaft  
Butter, ein wertvolles Lebensmittel  
Kälbermast mit Milchaustauschern  
Gülletechnik in der Ackerwirtschaft  
Kostengünstiger Stallbau in der Milchviehhaltung  
Ökologische Schweinefütterung  
„Vom Kalb zur Kuh“ - Die Entwicklung des Rindes  
Grünlandtechnik - Bergmechanisierung  
Arbeitsschritte bei der Betreuung einer Biogasanlage  
Geflügelzucht  
Schadholzaufarbeitung  
Heiztechnologie einer modernen Hackgutanlage  
Stalltechnik in der Rinderhaltung  
Motorkennlinien in der Traktortechnologie  
Wildhendlmast  
Silage, ein wichtiges Futtermittel in der Milchviehhaltung



## Klausurarbeiten

Nach den Blockseminarwochen stellen die Schüler der Abschlussklassen ihr Wissen und Können bei Klausurarbeiten in Deutsch und Unternehmensführung unter Beweis.

Um sich auch international verständigen zu können, ist im Zuge dieser Abschlussarbeiten ein landwirtschaftliches Fachgespräch in Englisch zu führen.

Bericht und Fotos: Franz Braunsberger

## Klasse 1a besichtigt Melkroboter

Bereits zu Schulbeginn, im September letzten Jahres, versprach uns Anton Edermaier-Edermayr, Schüler der 1a, dass wir nach Fertigstellung des neuen Milchviehstalles am elterlichen Betrieb in St. Peter/Au zu einer Besichtigung kommen dürfen. Am 24. März war es soweit und die Klassenkameraden in Begleitung von Fl. Martin Faschang und Laurenz Stummer konnten den neuen Laufstall mit Melkroboter bestaunen.

Herzlichen Dank der Familie Edermaier-Edermayr, dass sie sich einen halben Tag Zeit genommen haben und uns alles zeigten und erklärten.

Für die Ausbildung der jungen Hofnachfolger ist ein ständiger Bezug zur Praxis, der durch die Bereitschaft vieler Bauern (Absolventen, Eltern) uns auf ihren Betrieben zu empfangen und ihr Wissen an die Schüler weiterzugeben möglich wird, von immenser Wichtigkeit.

*Bericht: Martin Faschang  
Fotos: Hans Miglbauer*

*Die Schüler der 1a Klasse bei der Besichtigung des elterlichen Betriebes ihres Schulkollegen Anton Edermaier-Edermayr in St. Peter/Au.*



## Blockseminare

70 Schüler anderer Schulen besuchten unsere Blockseminare. Erstmals konnte ein Großteil der Gäste im 4\*\*\*\*Ökoferiendorf untergebracht werden.

### **Folgende Seminare wurden in Schlierbach angeboten:**

- Laubholz
- Starkholzfällung
- 2x Geflügel
- Direktvermarktung
- 3x Motorsanierung
- Obstverarbeitung
- Mutterkühe, Schafe und Ziegen

## Schilehrer



**Christoph Ölsinger**, Schüler der 3b, legte im Rahmen eines Blockseminars an der LWBFS Altmünster die Schilehrerprüfung mit Erfolg ab.

*Foto: Braunsberger*

## Terminplan Rahmenveranstaltungsprogramm an der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach

Fr., 1. bis So., 3. Mai:	Fest der Ziege
So., 3. Mai, 14.30 Uhr:	<b>Eröffnung Pavillon</b> bei der LFS Schlierbach
Mi., 3. Juni, 19.00 Uhr:	Podiumsdiskussion LR Dr. Stockinger, Dr. Bronnenmayer u.a. (Org.: Spes-Akademie)
Sa., 9. u. So., 10. Mai:	Wildkräuter & Botanica
Sa., 23. u. So., 24. Mai:	Erdbeeren & Spargel
Sa., 30. Mai bis Mo., 1. Juni:	Milch
Sa., 6. u. So., 7. Juni:	Grillen & Geflügel
Sa., 6. u. So., 7. Juni:	11. österr. Grillmeisterschaft
Sa., 13. u. So., 14. Juni:	Soft- und Mostfest
Sa., 13. Juni, Nachmittag:	2. öö. Häubchentreffen
Sa., 20. u. So., 21. Juni:	Nuss & Öl
Sa., 27. u. So., 28. Juni:	Urlaub am Bauernhof
Sa., 4. u. So., 5. Juli:	Honigsüßes Wochenende
Sa., 11. u. So., 12. Juli	Essbare Blüten & Salate
Sa., 18. u. So., 19. Juli:	Vom Korn zum Brot
Sa., 25. u. So., 26. Juli:	Agrar- und Genussolympiade
Sa., 1. u. So., 2. August:	Baum(gesundheit)
Sa., 8. u. So., 9. Aug.:	Sommergemüse – Artenvielfalt
Sa., 15. u. So., 16. Aug.:	Rind – Tiergesundheitsstraße
Sa., 22. u. So., 23. Aug.:	Schaf
Sa., 29. u. So., 30. Aug.:	Erdäpfel
Sa., 5. Sept.:	Knödel
So., 6. Sept.:	Bezirkserntedankfest
Sa., 12. u. So., 13. Sept.:	Fisch & Wasser
Sa., 19. u. So., 20. Sept.:	Ernte im Gemüsegarten
So., 20. Sept.:	Landesbauernmarkt beim GH Schröcker
Sa., 26. u. So., 27. Sept.:	Schwein gehabt!
Sa. 3. u. So. 4. Okt.:	Obst / Saft / Most / Schnaps / Likör
Fr., 9. bis So., 11. Okt.:	Ach, du dickes Ei!
Sa., 17. u. So., 18. Okt.:	Alles Gansl! Oder was?
Sa., 24. bis Mo., 26. Okt.:	Wild auf Wild



### Alle Termine und Details unter:

[www.landesausstellung.at](http://www.landesausstellung.at)  
[www.landwirtschaftsschule.at](http://www.landwirtschaftsschule.at)  
[www.schlierbacher-gefluegel.at](http://www.schlierbacher-gefluegel.at)  
 Tel: 07582 81017 DW 14  
 Mail: [margit.hoffmann-derflinger@igv.at](mailto:margit.hoffmann-derflinger@igv.at)

Auf den angeführten Websites steht das gesamte **Programm zum Download** bereit.

f. d. Zusammenstellung und Organisation:  
 Mag. Josef Preundler  
 Schlierbach, 16. März 2009





**Herzliche Einladung**  
zur **Eröffnung des Pavillons**  
der Landw. Fachschule Schlierbach durch  
**Landesrat Dr. Josef Stockinger**

**Sonntag, 3. Mai 2009**  
**14.30 Uhr**

Die Eröffnung erfolgt im Rahmen des 1. Wochenendes des Familienerlebnisprogramms zum Thema „Fest der Ziege“.

Es würde uns sehr freuen, wenn Sie als Absolvent unserer Schule mit Ihrer Familie und Ihren Freunden an dieser Eröffnung teilnehmen.

Beachten Sie bitte die Terminankündigungen des gesamten Familienerlebnisprogramms vom 1. Mai bis 26. Oktober 2009. Eintritt an allen Wochenenden frei!

Nähere Informationen erhalten Sie über das Sekretariat der Landw. Fachschule Schlierbach:  
Tel: 07582 / 81 223 bzw. unter [www.landwirtschaftsschule.at](http://www.landwirtschaftsschule.at)

---

---

**„genussmomente“**

**Oberösterreich hat Geschmack**

Essen und Trinken hält nicht nur Leib und Seele zusammen, sondern auch Wirtschaft und Wertschöpfung. Die Landesaussstellung 2009 „Mahlzeit“ spannt den Bogen von der Kulturgeschichte der Ernährung bis zur kulinarischen Vielfalt der heutigen Zeit. Regionalität, Saisonalität und Qualität sind jene drei Erfolgsfaktoren, die den Vierfachnutzen heimischer Lebensmittel für die Volkswirtschaft ausmachen. Der bewusste Griff zu Lebensmitteln aus der Region hilft dem Klimaschutz durch eingesparte Transportkilometer, unterstützt die heimische Landwirtschaft, sichert Jobs in der Region und bringt unverfälschten Geschmack tagtäglich auf unseren Speiseplan. Oberösterreich hat Geschmack! – Dazu laden wir herzlich ein.

**Dr. Josef Pühringer**  
Landeshauptmann

**Dr. Josef Stockinger**  
Landesrat

Im Genuss steckt auch das Wort „Nuss“. Es gilt die Nuss zu knacken: regionale bäuerliche Produkte als Basis unserer gesunden Ernährung immer mehr ins Bewusstsein der Bevölkerung zu bringen. Die Landesaussstellung 2009 bietet dazu eine gute Gelegenheit für die regionalen Akteure, die Bauern und Direktvermarkter, die IGV mit der Genussregion Schlierbacher Geflügel und die Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach als Bildungsdrehscheibe des ländlichen Raums. Im Rahmen des Veranstaltungsprogramms an der Landwirtschaftlichen Fachschule können Sie an den Wochenenden hautnah erleben, wie unsere gesunden Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und veredelt werden. Was auf unserem Tisch serviert wird, dafür bürgen die Bauern und Direktvermarkter der Region: Kommen Sie, erleben Sie und genießen Sie, wie gut es schmeckt.

**Direktor Franz Pilz**  
Obmann IGV

## Bäuerlicher Waldbesitzerverband

Mathias Traunbauer (Abs.-Jg. 2006) aus Vorchdorf wurde vom BWV zum Waldhelfer für den Bezirk Gmunden bestellt. Mathias Traunbauer hat sein Interesse für dieses Fach an unserer Schule entdeckt. Im Zuge der Ausbildung entwickelte er sich zu einem ausgezeichneten Wald- und Forstmann. Seine Praxis absolvierte er bei unserem Absolventen Winklmayr in Weyer. 2007 schloss er die Ausbildung zum Forstwart mit Auszeichnung ab. Er selbst hat sich spezialisiert auf Baumpflege, Baumabtragungen und Spezialschlägerungen.

Wir wünschen ihm viel Freude und unfallfreies Arbeiten.



Foto: Braunsberger

## Laubholzsubmission 2009

Bereits zum 5. Mal kommt der beste Stamm aus dem Bezirk Kirchdorf. Georg Artelsmair, vlg. Spörger, aus Wartberg (Abs.-Jg. 1980), ist bzw. war der stolze Besitzer eines Riegelahorn mit einem Festmeterpreis von € 6.320,00. Peter Holzer (Abs.-Jg. 1965), Waldhelfer und BWV-Bezirksobmann, hat den Stamm ausgesucht. Die optimale Ausformung von Laubhölzern hat im Bezirk Kirchdorf bereits Tradition. Davon profitieren alle Waldbesitzer, die sich mit ihrem Holz an den Bäuerlichen Waldbesitzerverband OÖ wenden. BBK-Obmann Franz Karlhuber ist mit der geleisteten Arbeit der Waldhelfer vom BWV und der Forstberatung der BBK Kirchdorf sehr zufrieden. Beim Riegelahorn handelt es sich um eine sehr seltene Wuchsform der Holzfaser, die aufgrund ihrer wellenförmigen Struktur für den Instrumentenbau und andere hochwertige Furniere besondere Bedeutung hat. Das Interesse junger Leute an der Laubholz-Bewirtschaftung beweist auch die zahlreiche Teilnahme am Blockseminar „Laubholz“, das an unserer Schule schon mehrfach von FL Michael Kienberger organisiert und durchgeführt wurde.

Franz Braunsberger  
Quelle: Wald & Holz, Feb.09, Nr. 74



v.l.n.r.: Präsident Hannes Herndl, Georg Artelsmair,  
BBK-Obmann Franz Karlhuber, Peter Holzer  
Foto: Ing. Siegfried Kienesberger

**Termin unbedingt vormerken!!**

# Absolventenfest

## am Freitag, 5. Juni 2009

### Programm:

**11.00 Uhr:** Hl. Messe in der Stiftskirche, zelebriert von unserem Absolventen Mag. P. Alfred Strigl zum Gedenken an verstorbene Absolventen.

**12.00 Uhr:** Mittagessen in der Schule

**14.00 Uhr:** Jahreshauptversammlung im Festsaal  
Anschließend gemütliches Beisammensein beim Austausch alter und neuer Erinnerungen.

Persönlich eingeladen werden heuer wieder alle runden Jahrgänge, beginnend bei den „Goldenen“ Jhg 1959, 1964, 69, 74 ...und die „Alten Herren“ Jhg 1950 und älter, soweit die Adressen verfügbar sind.



Der Absolvententag - eine ideale Gelegenheit,  
seine Schulkollegen zu treffen

## Mitgliedsbeitrag 2007 - 2009

In den nächsten Wochen werden wir die Zahlscheine für den Mitgliedsbeitrag für die Jahre 2007, 2008, 2009 ausgeben bzw. bei jenen Absolventen, die uns dankenswerter Weise die Möglichkeit des Abbuchers eingeräumt haben, diesen durchführen. Es handelt sich dabei um einen Betrag von € 18,00 (€ 6,00 pro Jahr) + einen Mehrbetrag bei Absolventen mit einem eventuellen Zahlungsrückstand.

Es würde die Arbeit der Verbuchung erleichtern, wenn die Einzahlung möglichst bald nach Erhalt des Zahlscheines durchgeführt werden.

Der letzte Abrechnung wurde im Jahr 2007 für die Jahre 2005 und 2006 durchgeführt.

## Neue Homepage

Seit Beginn des neuen Jahres ist die LFS Schlierbach mit einer neu überarbeiteten Homepage im Internet vertreten. Das Design wurde im Wesentlichen beibehalten. Neu ist das System, auf dem die Website aufgebaut ist. Mit „Typo 3“ besteht die Möglichkeit, Veränderungen schneller durchzuführen und vor allem auch umfassende Bildergalerien ins Netz zu stellen.

Ein Dankeschön gilt hier unserem Absolventen, Martin Prenninger (Abs.-Jg. 1996), der das Grundgerüst erstellt hat. (<http://www.transparente-edv.at>)

Franz Braunsberger



## 1 Woche Tierzuchtunterricht in den Nachbarländern

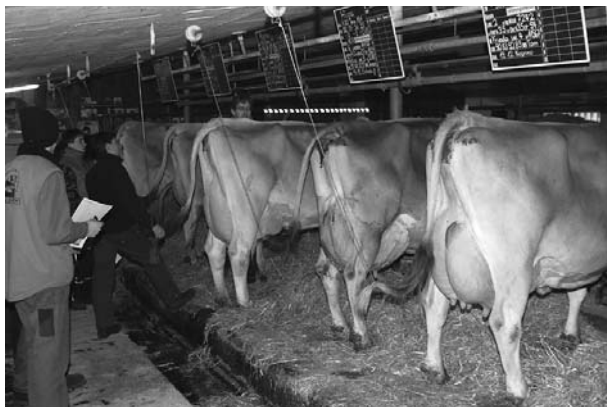
Die Schüler der beiden 3. Klassen durften von 12. – 16. Jänner ein Fachprogramm auf höchstem Niveau in unseren Nachbarländern **Deutschland** und **Schweiz** erleben. Begleitet wurden die Schüler von Fachlehrer Hannes Oberascher, Hans Miglbauer und Martin Faschang.

### Melken im Wandel der Zeit

Bereits um 4.00 Uhr morgens brachen wir auf, damit pünktlich um 9.00 Uhr der erste Programmpunkt im Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchvieh- und Rinderhaltung Achselschwang in Oberbayern starten konnte. Für die Rindergruppe war das Thema „Melken im Wandel der Zeit“ höchst interessant. Auch das praktische Melken im Versuchsstall mit dem Multilactor war sehr lehrreich. Die Ackerbauern lernten währenddessen die Solidargemeinschaft Brucker Land welche zum Netzwerk „Unser Land“ gehört, kennen. „Unser Land“ ist eine Initiative im Großraum München mit dem Ziel, die Lebensgrundlagen zu erhalten, indem regional erzeugte Produkte auch regional verarbeitet und vermarktet werden. Wir besichtigten einen Schweinemastbetrieb (1.600 Plätze, Schrägbodenstall), den Brucker Schlachthof (ein Zusammenschluss von regionalen Metzgern, Bauern, Direktvermarktern und Verbrauchern) und eine kleine regionale Metzgerei.

### 8.785 kg Milch aus dem Rauhfutter

Um 18.00 Uhr ging die Reise weiter in die Schweiz, wo wir ca. um 22.00 Uhr im Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum (LBBZ) Plantahof im Kanton Graubünden mit einem Nachtstuhl empfangen wurden. Nächsten Tag, pünktlich um 8.00 Uhr, begrüßte uns Carl Brandenburger (Leiter des Gutsbetriebes und Tierzuchtlehrer) und stellte uns das LBBZ Plantahof vor. Von dem vielseitigen Gutsbetrieb waren wir mehr als beeindruckt. 40 ha Futterbau, 20 ha Ackerbau, 5 ha Obst, 2,75 ha Wein, einen Mutterkuhbetrieb (Limousineherde) mit 17 ha und eine Alm umfasst der Betrieb. Eine Schweizer Braunvieh-



herde mit 75 Kühen, welche in eine Leistungsherde (11.167 kg Milch) und Raufutterherde (8.785 kg Milch) geteilt ist, genießt am Plantahof einen besonderen Stellenwert. Das Zuchtvieh vom Plantahof ist überall anerkannt. Weiters werden am Gutsbetrieb 42 Muttersauen, 250 Mastschweine, 2 Freiburgerstuten, 270 Legehennen, 20 Mutterschafe und 40 Bienenvölker gehalten. Im hofeigenen Laden finden zweimal wöchentlich die selbst erzeugten Produkte (Käse, Würste, Obst, Gemüse, Wein, ..... ) einen reißenden Absatz.

### Vom Bullenflüstern bis zu Tierbeurteilung

Sowohl für die Grünland- als auch die Ackerbauern wurde in den nächsten zweieinhalb Tagen ein überaus interessantes und lehrreiches Praxis- und Exkursionsprogramm von den Lehrkräften des LBBZ Plantahof geboten. Das Bullenflüstern (eine sanfte Methode der Halfterzähmung);



Fütterung und Konditionsbeurteilung bei Rind und Schwein; Schauvorbereitung, lineare Beschreibung, richten, kommentieren und vorführen von Rindern in der betriebseigenen Arena; Beurteilung von Jungsaunen, Ferkelversorgung und Mutterkuhhaltung waren die Themen. Die Rinderexkursion (Silagefütterungsbetrieb, Raufutterbetrieb, Gemeinschaftsstall und Zuchtbetrieb im Talgebiet) und die Schweineexkursion (Versuchsbetrieb der UFAAG, Deckbetrieb, Abferkelbetrieb, Schweinemast mit Molke auf 1700 m Seehöhe und ein Schweinemastbetrieb mit Biogasanlage) gaben einen guten Einblick in die stark



tierschutzgeprägte Schweizer Landwirtschaft. Eine Abendveranstaltung zum Thema - Milchmarkt in der Schweiz – (in der Schweiz gibt es keine Kontingentierung mehr) sorgte für intensive Diskussionen bis spät in die Nacht hinein.

### Ferkelproduktion im Schwabenland

Am Freitag auf der Rückreise nach Österreich machten wir noch einen Zwischenstopp in Schwaben. Im Bildungs- und Wissenszentrum Aulendorf war die Futterkonservierung und die richtige Beurteilung von Silagen das Thema für die Grünlandbauern. Für die Schweinebauern war die Besichtigung der Ferkelproduktion des Gutshofes Großtissen ein motivierendes Erlebnis, da der junge Gutsverwalter jede Menge Spaß und Optimismus demonstrierte. Den Kopf voll mit aktuellstem Fachwissen kehrten wir etwas erschöpft vom dicht gedrängten Programm der letzten Tage um 22.00 Uhr nach Schlierbach zurück.

Bericht: Martin Faschang

## Night Race 09 in Schladming

Wie jedes Jahr findet im Jänner der Nachtslalom in Schladming statt. Fast die gesamte Schule machte sich auf den Weg in die Obersteiermark. Bereits bei der Anreise merkte man, dass uns etwas Besonderes erwarten wird. Mit über 40.000 begeisterten Besuchern ist er jedes Jahr ein absolutes Muss für Skisportfans und Partyhungrige. Hervorzuheben ist auch die sehr gute Organisation, die bei diesen Menschenmassen notwendig ist. Der Nachtslalom in Schladming gehört zu den größten Sportveranstaltungen in Österreich.



Foto: Patrick Pimminger, 1b

Für Thomas Langeder und Patrick Draxler (1b) machte sich der beschwerliche Aufstieg bei widrigen Verhältnissen bis an den Start bezahlt. Sie nutzten die Gunst der Stunde für ein Foto mit Slalomstar Manfred Pranger.

Es ist schon bemerkenswert, wie die Menschenmassen stundenlang im Steilhang ausharren, um das Rennen hautnah mitzuverfolgen.

FL. Laurenz Stummer

## Tontaubenschießen

In Vorbereitung auf die Jagdprüfung trainierten die Schüler auf der Anlage des JWC-Ansfelden mit FL Dietmar Bergmair das Tontaubenschießen. Dieser Disziplin ist Teil der Jagdprüfung.



Foto: HP Zwicklhuber

## Absolventenball 2009

Der Ball war wieder ein voller Erfolg. Die Zusammenarbeit mit der LFS Kleinraming hat sich auch in diesem Jahr wieder bestens bewährt. Dir. Franz Pilz, Dir. Siegrid Wörfel und AV-Obmann Hermann Hornhuber konnten wieder zahlreiche Ehrengäste begrüßen u.a. LAbg. Bgm. Franz Schillhuber, BKK-Obmann Franz Karlhuber, Bezirksbäuerin Traudi Huemer und Stv. Ingrid Eisenhuber (Bez. Steyr), Bezirksbäuerin Sonja Kiniger (Bez. Kirchdorf), Bgm. Karl Limberger. LAbg. Schillhuber brachte seine Freude über angehenden Fertigstellung der LFS Kleinraming zum Ausdruck und versprach, sich auch für die Sanierung der LFS Schlierbach einzusetzen.



Foto: HP Zwicklhuber

v.l.n.r.: LAbg. Franz Schillhuber, AV-Obmann Hermann Hornhuber, Mag. Josef Preundler, Dir. Siegrid Wörfel, Dir. Franz Pilz

Die Eröffnungspolonaise, geleitet von Alexander Kreissl (Bild mitte: re.) und die Mitternachtseinlage von der Landjugend Kematen/Piberbach (u.) begeisterten das Publikum. Für Unterhaltung am Tanzparkett sorgten in bewährter Weise die „Grands Filous“.



Foto: HP Zwicklhuber



Foto: HP Zwicklhuber



## Geflügelfacharbeiterkurs 2009 erfolgreich abgeschlossen

18 Teilnehmer aus den Bundesländern Steiermark, Niederösterreich und Oberösterreich absolvierten am 18. März 2009 an der LFS Schlierbach die Geflügelwirtschaftsfacharbeiterprüfung. Besonders erfreulich war das gute Prüfungsergebnis des diesjährigen Kurses. Insgesamt 5 Auszeichnungen und 8 Zeugnisse mit gutem Erfolg konnte IGV-Obmann und Direktor DI Franz Pilz überreichen. Kursleiter Ing. Max Gala von der ARGE Huhn & Co freute sich ebenfalls über das gute Abschneiden der Teilnehmer und motivierte die Absolventen bereits zum Geflügelwirtschaftsmeisterkurs 2010/2011.

Der Kurs dauerte insgesamt 4 Wochen. 2 Wochen waren die Teilnehmer an der LFS Hatzendorf in der Steiermark, 2 Wochen in Schlierbach. Die Ausbildung umfasst alle grundlegenden Themen der Geflügelwirtschaft wie Haltung und Stallbau, gesetzliche Rahmenbedingungen, Marketing, Betriebswirtschaft, Fütterung, Tiergesundheit und Züchtung und Vermehrung. Alles in allem ein Kurs auf fachlich hohem Niveau und guter Gesellschaft.

Max Gala  
<http://www.huhn.igv.at>



Die neuen Geflügelfacharbeiter mit Ing. Max Gala, Huhn & Co (re.), Dir. DI Franz Pilz, Ing. Martin Mayringer (li.), DI Markus Edlinger (2.v.l.), Walpurga Zopf, LFA (2.Reihe.re.) und Ing. Josef Spornbauer. Foto: Huhn & Co.

## Gewinner der Balltombola

Andreas Humer (mi.) aus Hinterstoder gewann den Hauptpreis der diesjährigen Balltombola – eine Solo Motorsäge. Als Forstwart des Stücklergutes (Fa. Kremsmüller) betreut er 311 ha Wald und hat damit die Gelegenheit, das Gerät auf Herz und Nieren zu testen.



v.l.n.r.: Hans Peter Zwicklhuber, Andreas Huemer mit Gattin



Ein Silomais-Rundballen, zur Verfügung gestellt von Fam. Schaumberger aus Vorchdorf, gewann unser Absolvent Franz Pramberger (Abs.-Jg. 1977) aus Pettenbach (im Bild rechts mit Johannes Schaumberger, 2a, bei der Übergabe des Preises).

### Weitere Fotos:

Zahlreiche Fotos vom Ball 2009 gibt in den Bildergalerien auf [www.landwirtschaftsschule.at](http://www.landwirtschaftsschule.at)

Bericht und Fotos: Franz Braunsberger





*Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue Adresse anführen:*

**Impressum:**

**Herausgeber:** Absolventenverband der  
Landw. Fachschule Schlierbach

**ZVR-Zahl:** 398693122

**Gestaltung:** Franz Braunsberger

**Fotos:** Braunsberger, Zwicklhuber u.a.

**Sitz:** Landw. Fachschule Schlierbach  
Klosterstraße 11

4553 Schlierbach

Tel. 07582/81223; FAX: DW -15

Die Schule im Internet:

**[www.landwirtschaftsschule.at](http://www.landwirtschaftsschule.at)**

**[lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at](mailto:lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at)**

**P.b.b GZ 02Z033571 M**

**Erscheinungsort: Schlierbach**

**Verlagspostamt: 4560 Kirchdorf**

