

Der Schlierbacher Absolvent

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der
Landwirtschaftsschule Schlierbach



Foto: www.fotofritz.at, Kirchdorf/Kr.

Die Abschlussklassen 2013/14 mit 53 Absolventen/innen

Inhalt der Absolventenzeitung 2/2014

| | | | |
|--|---|---|----|
| Prädikat „Genusslandküche“, Elternabend | 2 | Abschlussfeier der 3. Klassen | 6 |
| Erlebnistag der HS 1 Windischgarsten, Gala-Dinner | 3 | Abschlussreise der 3. Klassen nach Holland | 7 |
| EU-Abgeordnete Elisabeth Köstinger zu Besuch | 3 | Jahreshauptversammlung des Absolventenverbandes | 8 |
| Abschluss der Abendschule, Sportwoche der 1. Klassen | 4 | Absolvententag, Diamantene Hochzeit, Maibaum | 9 |
| Meisterprüfung 2014, Sprachwoche auf Malta | 5 | PV-Anlage, Sensenmähwettbewerb, GenussKrone | 10 |
| Bäuerinnenbeiratssitzung Bez. Linz-Land | 5 | 60 Jahre ZAR, Grünlandversuch, Einladung RZO..... | 11 |

Genusslandküche

Urkundenverleihung an die Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach am Do., 8. Mai 2014

Von Agrarlandesrat Max Hiegelsberger wurde in einem Festakt im LDZ Linz am Do., 8. Mai 2014, die Küche der Landwirtschaftsschule Schlierbach mit dem Prädikat „Genusslandküche“ ausgezeichnet.



v.l.n.r.: LR Max Hiegelsberger, Küchenchefin Anita Dutzler, FID I Veronika Schnetzinger

Der hohe Anteil an biologischen Lebensmitteln sowie die regionale und saisonale Komponente der eingekauften und in der Schulküche köstlich verarbeiteten Lebens- und Nahrungsmittel trugen dazu bei, dass unsere Schule mit Recht das Prädikat „Genusslandküche“ vom Genussland Oberösterreich zugesprochen bekam.

In der Feierstunde konnte in einer spannenden Talkrunde auch unsere Küchen-

chefin, Frau Anita Dutzler, besonders die anwesenden Direktorinnen und Direktoren sowie die Küchenleiterinnen und Küchenleiter der Landwirtschaftsschulen Oberösterreichs humorvoll begeistern, wie sie die Schülerinnen und Schüler mit den vorzüglichen Speisen zu einer gesunden Ernährung hinführen will und kann.

Damit sollen ebenso die Eltern der Schülerinnen und Schüler zuhause

motiviert werden, gesunde Küche als Kochprinzip und Ernährungsziel erlebbar zu machen. Gerade die Landwirte als Produzenten der gesunden, regionalen und saisonalen Lebensmittel sind die Garanten der gesunden Ernährung, der Gesundheit sowie der Zukunft unserer Jugend und Familien.

Fotos und Text: FL Josef Preundler

Elternabend

Beim Elternabend am 14.5.2014 wurden die Eltern der Schüler der 2. Klassen über das neue Schulorganisationsmodell (Abb.) informiert. Die Schüler machen zwischen 2. und 3. Klasse mind. drei Monate Fremdpraxis, wobei mindestens zwei Monate auf einem landwirtschaftlichen Betrieb absolviert werden müssen. Ein Monat kann auch ein gewerbliches Praktikum sein.

Unterrichtsbeginn für den 3. Jahrgang ist nicht mehr im September, sondern ab dem Schuljahr 2014/15 im Oktober. Zusätzlich zum regulären Unterricht werden auch wieder die Blockseminare angeboten, eine Abschlussarbeit ist zu erstellen und die Abschlussprüfung zu meistern. All jene Schüler, welche einen außerlandwirtschaftlichen Beruf erlernen und ein Lehrjahr angerechnet bekommen, besuchen ab 20.4.2015 die gewerbliche Berufsschule. Alle anderen Schüler belegen noch ein 4-wöchiges Wahlpflichtseminar und in der restlichen Zeit bis zur letzten Schulwoche, in der der zweite Teil der Abschlussprüfungen stattfindet, ist noch ein Fremdpraktikum zu absolvieren.

Mit Ende des dritten Schuljahres kann dann allen Schülern im Rahmen einer feierlichen Schulschlussfeier der Facharbeiterbrief überreicht werden, worin der große Vorteil der neuen Organisationsform besteht.

Weiters wurden die Eltern über den Ablauf der landwirtschaftlich Fremdpraxis im In- und Ausland und über die Erfordernisse der gewerblichen Praxis informiert.

Martin Faschang

Abb.: Schulorganisation – Modell „LandWirtschaft“

| | Sep. | Okt. | Nov. | Dez. | Jän. | Feb. | Mär. | Apr. | Mai | Juni | Juli | Aug. | |
|---------|------------------------|------|------------|------|------|------|------|------|----------|--------------------------|-------------------------------|----------|---------------------------------------|
| 1. Jhg. | Unterricht (10 Monate) | | | | | | | | | | Ferien | | |
| 2. Jhg. | Unterricht (9 Monate) | | | | | | | | | 8 Wo. Pflichtpraktikum | | Ferien | |
| 3. Jhg. | 4 Wo. Pflichtpraktikum | | Unterricht | | | | | | AP 1 Wo. | 4 Wo. Wahlpflichtseminar | 10 Wo. Gewerbl. Berufsschulen | AP 1 Wo. | Abschlusszeugnis Facharbeiterbrief |

Erlebnistag der Hauptschule 1 Windischgarsten

Schon zum dritten Mal organisierten wir für die Schüler der 3. Klassen der HS 1 Windischgarsten einen Erlebnistag an unserer Landwirtschaftsschule. Heuer waren nur die Burschen der drei 3. Klassen gekommen, um den Praxisunterricht an unserer Landwirtschaftsschule zu erleben.

In der Tischlerei wurden Holzverbindungen zu wahren Kunstwerken gestaltet. In der Schlosserei haben die Schüler



gefeilt und Schlüsselanhänger gestaltet sowie an der Esse Eisen geschmiedet. Im Bereich der Fleischverarbeitung wurden Bratwürstel hergestellt und ein Truthahn wurde fachgerecht zerlegt und küchenfertig aufbereitet. Die Milchverarbeitung wurde mit köstlichen und würzigen Aufstrichen zu einem wahren Genuss. Die Obstverarbeitung mit unseren Schülern geschieht zwar im Herbst, aber die Ergebnisse konnten die Schüler aus Windischgarsten in der Saftsensorik verkosten. Damit es auch zu Mittag für alle genug zum Essen gab, haben sich noch Pizaköche zu Haubenköchen entwickelt und es blieb keine Geschmacksrichtung offen, von der Salamipizza oder Gemüsepizza bis zur Pizza Hawaii.

Der Film über unsere Schule und anschließende Diskussionen rundeten bei einem genüsslichen Eis den Erlebnis-

Ein spannender Tag für die Schüler der HS 1 Windischgarsten



Elisabeth Köstinger zu Besuch in Schlierbach

Die EU-Abgeordnete des Europäischen Parlaments der ÖVP und des Bauernbundes besuchte am Montag, 5. Mai 2014, unsere Landwirtschaftsschule. Persönlich sehr ansprechend und motivierend begeisterte sie die Schülerin und Schüler unserer 2. Klassen, die ja bereits am 25. Mai zur EU-Wahl ihre Stimme als 16-Jährige abgeben konnten – übrigens einzig in Europa!



In der Diskussion stellte Abgeordnete Köstinger ihre Wahlziele und die Chancen der Landwirtschaft dar, was die Schüler durchaus motivierte und hoffentlich zur Wahlbeteiligung begeisterte. Beachtenswert war ihre Beschreibung ihres elterlichen Betriebes, der kleinstrukturiert in St. Paul im Lavanttal in Kärnten mit Direktvermarktung und Obstveredelung mit ca. 20 ha das Auslangen für die Familie ihrer Schwester schafft. Sie selbst ist eine Reisende zwischen Kärnten, Straßburg und Brüssel.

*Bericht: Josef Preundler
Foto: Franz Braunsberger*

tag ab, bevor es wieder mit dem Zug nach Windischgarsten zurück ging.

Bericht und Fotos: Josef Preundler

Gala-Dinner

Am 10. April gab es für die Schüler der zweiten Klassen für die Mitarbeit beim Schul- und Absolventenball ein Gala-Dinner.



Damit auch alle wissen, wie man sich in einer „feinen Gesellschaft“ benimmt, erklärte Herr Christoph Hippmann (o.re.) vorweg im Rahmen eines Benimmkurses auf sehr lustige Art und Weise die wichtigsten Umgangsformen.



Anschließend empfingen die jungen Herren 60 Damen aus der Fachschule Kleinraming und begrüßten sie bei einem Glas Sekt, bevor im festlich gedeckten Speisesaal ein viergängiges Menü serviert wurde.



*Bericht: Franz Pilz
Fotos: Hans-Peter Zwicklhuber*



14. Abendschule für Erwachsene

Der 14. Jahrgang der Abendschule für Erwachsene wurde heuer an unserer Schule in Folge unterrichtet. In 500 Theorie- und Praxisstunden wurden die Grundkenntnisse für das erfolgreiche Führen eines landwirtschaftlichen Betriebes vermittelt. Ein besonderes Highlight waren Exkursionen auf verschiedene Betriebe, wo mit den Betriebsführern angeregt diskutiert wurde und viele Ideen für die eigene Zukunft gesammelt werden konnten.

16 Ausgezeichnete

Gut vorbereitet haben alle 29 Schüler am 16. Juni die Facharbeiterprüfung bestanden, 10 mit gutem und 16 mit ausgezeichnetem Erfolg. Bei der Überreichung der Facharbeiterbriefe im Rahmen eines Festaktes am Abend waren auch die Angehörigen der Absolventen geladen.



Anschließend konnte bei einem von der Schulküche zubereiteten, köstlichen Buffet der Hunger gestillt werden. Eine gute Ausbildung ist die Grundlage, um im Beruf Erfolg zu haben. Das gilt auch besonders für die Landwirtschaft. In der heutigen Zeit ist der Bauer nicht nur Produzent, sondern muss auch gute wirtschaftliche und technische Kenntnisse haben. HofübernehmerInnen, die im Rahmen ihrer Ausbildung keine landwirtschaftliche Fachschule

Sportwoche in Zell/See

Vom 18. bis 23. Mai 2014 fand heuer bei schönstem Wetter die Sommersportwoche im Club Kitzsteinhorn in Zell am See statt. Die beiden 1. Klassen waren voll Begeisterung dabei, ein sportliches Programm zu absolvieren. Vom Kajak fahren über Tennis spielen, Beach-Volleyball und Mountainbiketouren stand auch der Höhepunkt am Programm: die

besucht haben, bietet die Abendschule für Erwachsenen die Möglichkeit, dies neben der Berufstätigkeit nachholen zu können. Auch landwirtschaftliche Quereinsteiger und an der Landwirt-



schaft interessierte Personen findet man in der Abendschule. Im nächsten Schuljahr wird es an unserer Schule wieder die Möglichkeit geben, die landwirtschaftliche Facharbeiterprüfung nach dem Besuch der Abendschule abzulegen, da schon jetzt viele Anmeldungen für die Abendschulklasse 2014/15 vorliegen.

*Bericht: Gabriele Donat
Fotos: Hans-Peter Zwicklhuber*



Radtour auf der Großglockner Hochalpenstraße bis zum Fuscher Törl. Von den angetretenen Mountainbikern erreichten immerhin fast 50 das hochgesteckte Ziel und erfreuten sich über persönliche Erfolgsmomente.

Die Angebote des Clubs Kitzsteinhorn mit Freigelände, Trampolins, Beachvolleyballplätzen, Pool und Hartplatz begeisterten ebenso wie die neue Halle mit Kletterwänden, Boulderhalle und den Indoor-Beachvolleyballplätzen.



Insgesamt war es eine ganz tolle Sportwoche, bei der keinem fad wurde und Gott sei Dank auch nichts Größeres passierte - außer ein paar Patschen und kaputte Bremsen bei den Rädern. Besonderer Dank gilt dem Organisator der Sportwoche, FL David Sieghartsleitner, und den Betreuungslehrern Franz Popp, Hans Miglbauer und Josef Preundler. Auch Direktor Franz Pilz ließ es sich nicht nehmen, bei den ersten Erstürmern des Großglockners dabei zu sein.

Bericht und Fotos: Josef Preundler





Meisterprüfung

1 Kandidatin und 10 Kandidaten stellten sich der Prüfungskommission mit BBKO ÖR Bgm. Franz Karlhuber.

1 Ausgezeichneter Erfolg von Franz Brandstötter und 5 Gute Erfolge lieferten die neuen Meister ab. Wir gratulieren herzlich.

Bericht: Franz Pilz

Foto: Franz Braunsberger

Sprachwoche auf Malta

Die Schüler der 2. Klassen verbrachten vom 2.6. - 6.6.2014 eine Sprachwoche auf Malta. Ziel des Aufenthaltes war die Verbesserung der Englischkenntnisse durch 20 Unterrichtseinheiten in der sehr gut organisierten ESE-Sprachschule. Die Schüler wohnten bei Gasteltern, was den Vorteil hatte, dass sie mit den Familien Englisch sprechen mussten. Außerdem bekamen sie so Einblick in die maltesische Lebenskultur und lernten auch die heimische Küche kennen. An den unterrichtsfreien Nachmittagen gab es ein abwechslungsreiches Programm. Wir besichtigten die Sehenswürdigkeiten der Hauptstadt Valletta und sahen eine Multi Media Show, die von der bewegten Geschichte Malts handelte. Der Sandstrand von Mellieha, die sommerlichen Temperaturen und das blitzblaue Meer sorgten für ein ausgelassenes Badevergnügen und die Fahrt mit den Speedbooten zur Insel Comino und zur „Blauen Lagune“ ist ein unvergessliches Erlebnis. Beeindruckend war auch die Besichtigung eines Milchviehbetriebes mit 300 Stück Holstein Rindern, da die Produktionsbedingungen der sehr kargen Insel Malta (von



März bis Oktober gibt es keine Niederschläge, es gibt kein Grundwasser) mit denen von Oberösterreich, wo alles grün und üppig ist, in keiner Weise zu vergleichen sind.



Der Rückflug von Valletta nach Wien/Schwechat war ebenso wie der Hinflug für die meisten Schüler besonders aufregend, da die Reise nach Malta für sie die erste Flugreise war.

Bericht: Martin Faschang

Fotos: Hans-Peter Zwicklhuber

Bäuerinnenbeiratssitzung Linz-Land

Bezirksbäuerin Ing. Ursula Forster hielt die Bäuerinnenbeiratssitzung an der Schule ab. Ursula Forster war als Fachlehrerin früher mit ihren Schülerinnen schon öfter auf Praxiswoche an unserer Schule, wie sie nostalgisch berichtete. BBKO Ing. Hannes Gruber und Direktor Ing. Hannes Brandstötter waren natürlich auch dabei.



Für Organistarin Ing. Marianne Tichy war es eine ihrer letzten Sitzungen. Ein besonderer Programmpunkt war die Verabschiedung lang gedienter Ortsbäuerinnen und die Vorstellung der neuen. Die Schule war bemüht, einen charmanten räumlichen und kulinarischen Rahmen zu bieten.

Bericht: Franz Pilz; Foto: M. Tichy



Abschlussfeier der 3. Klassen 2013/14

Ein Gottesdienst, zelebriert von P. Robert Roidinger und Mag. Josef Preundler, stand am Beginn des Festaktes.

Als Moderator der Abschlussfeier konnte Mag. Josef Preundler eine Reihe von Ehrengästen begrüßen: Landeschulinspektor Ing. Johann Wahlmüller, LABg. Franz Schillhuber, BBK-Obfrau Edeltraud Huemer, BBK-Obm. Bgm. ÖR Franz Karlhuber, KR Berthold Huemer, AV-Obmann Hans Hundsberger und OStR DI Werner Mitter.

Hubert Seebacher und Petra Steinermaier präsentierten die Höhepunkte der vergangenen 3 Jahre in Form einer gut gestalteten Bildershow.

Gratulation und Rückblick

Dir. OStR DI Franz Pilz gratulierte am Beginn seines Rückblicks Herrn LSI Ing. Johann Wahlmüller zur Ernennung zum Regierungsrat.

In den beiden Abschlussklassen gab es einiges an Neuem. Es war der erste Jahrgang mit einer Aufstiegsquote von 91 %, d.h. nur wenige haben uns nach der 1. Klasse wieder verlassen. Es ist dies ein Zeichen einer guten Gemeinschaft und einer guten Unterstützung durch die Lehrer und die Klassenvorstände, denen ein besonderer Dank gebührt, so Dir. Franz Pilz. Es war auch der erste Jahrgang, der das Galadinner gemeinsam mit den Mädchen der Partnerschule Kleinraming genoss. Herausgehoben wurden auch die Erfolge bei verschiedenen Wettbewerben, wie z.B. Fußballlandessieg oder Gruppensieg beim Tierbeurteilungswettbewerb 2013. Erfreulich sei auch, dass einige Jungabsolventen ihre Ausbildung in einem Aufbaulehrgang einer Höheren landw. Lehranstalt fortsetzen werden.

Mit diesem Abschlussjahrgang geht auch eine Ära zu Ende. Sie sind die letzten, die noch ein Jahr Praxiszeit zu absolvieren haben, bevor sie den Facharbeiterbrief erhalten. Ab kommendem Jahr schließen die Schüler die 3-jährige Fachschule mit dem Facharbeiter ab. Abschließend gab Dir. Franz Pilz den Schülern noch auf ihren Lebensweg mit, dass sie in einem der reichsten Länder der EU den schönsten Beruf, Landwirt, ergreifen dürfen und wünschte ihnen dafür alles Gute.

Fachschule als Entwickler

LSI Ing. Johann Wahlmüller gratulierte zu den erbrachten Leistungen. Von 1.100 Jungabsolventen in Oberösterreich kommen 53 (+ 27 Abendschüler) aus Schlierbach. Die Abschlussprüfungen zeigen das Potenzial mancher Schüler, die Abschlusszeugnisse bestätigen das Wissen und Können. Die jungen Leute machen eine große Entwicklung durch. Durch die elterliche Erziehung, durch Kindergärten, Grundschule und Fachschule werden einzelne Talente und Fähigkeiten freigelegt und gefördert. Gerade Fachschulen bringen Entwicklungen zustande, die in Grundschulen oft verborgen bleiben, vor allem handwerkliche Fähigkeiten und die Persönlichkeitsentwicklung. Nicht jeder Mensch lässt den Entwicklungsprozess gleichermaßen zu. Hier sind vor allem gute Pädagogen gefordert, diesen Prozess zu fördern.



3 Punkte, so LSI Wahlmüller, sind wichtig, um junge Leute zu motivieren: dem Menschen das Gefühl vermitteln, dass man ihn 1. **mag**, 2. **braucht** und ihm 3. **vertraut**.

Dir. Franz Pilz ist und war ein Lehrer, der seine Schüler mag und er hat das konsequent gelebt. Dafür bedankte sich LSI Wahlmüller ganz besonders und wünschte für die „Hofübergabe“ alles Gute.

Er appellierte noch an die Jungabsolventen, dass sie für die zukünftige Aus- und Weiterbildung selbst verantwortlich seien. Sie haben die Ressourcen dafür, ihr Leben zu meistern.

Anschließend lauschte das Publikum der Abschlusspräsentation von Petra Steinermaier, die im Abschlusszeugnis nur „Sehr gut“ vorzuweisen hat.

53 Jungabsolventen

Obmann Hans Hundsberger freute sich über 53 Neuzugänge im Absolventenverband. Er rief dazu auf, die Gemeinschaft weiter zu pflegen und appellierte an die Eltern, den jungen Leuten etwas ausprobieren zu lassen und ihnen das Vertrauen zu schenken, dass sie es können.

Nach dem Dank an die Klassenvorstände (o.) durch die Klassensprecher Christian Deubl und Florian Plass genossen alle noch einmal die Köstlichkeiten unseres Küchenteams unter der Leitung von Frau Anita Dutzler.

Bericht u. Fotos: Franz Braunsberger

Dir. Pilz und die Ehrengäste überreichen die Zeugnisse



Blick über die Grenzen

Es gehört zur guten Tradition, dass die Schlierbacher am Ende ihrer Ausbildung noch ein Blick über die Grenzen machen, um den fachlichen Horizont zu erweitern.

Ziegenbetrieb Schober

Heinz und Barbara Schober in Trautskirchen, Mittelfranken, verarbeiten die Ziegenmilch am eigenen Betrieb zu Käse und Joghurt und vermarkten die Produkte über einen fahrenden Laden in den angrenzenden Städten. Um ihre Produktpalette zu ergänzen, arbeiten sie mit anderen Betrieben in Deutschland und Frankreich zusammen.

Der Ziegenbetrieb Schober ist nicht Mitglied bei einem Verein oder einer Vermarktungsorganisation, sie stellen auch keinen Antrag auf Ausgleichszahlungen oder ähnliche öffentliche Leistungen. Das Geld, das sie erwirtschaften, wird für Reinvestitionen verwendet, Kredite werden dabei nicht in Anspruch genommen.

Eine Philosophie bzw. ein komplett anderer Ansatz einen landwirtschaftlichen Betrieb zu bewirtschaften.



Delta Werke in Oosterschelde

Ohne Zweifel ist die Sturmflutwehr in der Oosterschelde das beeindruckendste Wehrbauwerk der Niederlande (o.). Fasziniert waren wir von dieser bauli-



chen Meisterleistung, die die Bevölkerung bei Sturmfluten schützt und damit auch das Überleben der Meeresbiologie im Inneren der Anlage sichert.

Milchvieh im Kompoststall

Für viele von uns ist die Haltung von Milchkühen auf Kompost etwas Neues. Nicht so auf dem Betrieb von Havermans und Geerts in Moerdijk (u.re). Durch diese Haltung gibt es signifikant weniger Klauenprobleme (Mortellaro), auch ist die Anzahl der Eutererkrankungen stark gesunken, so der Betriebsführer.

Die Kompostmiete wird mit einem Bodenbearbeitungsgerät umgesetzt, die Kühe haben genug Platz, somit sind Rangkämpfe kein Thema mehr. Grundsätzlich gibt es keine Geburtshilfe, auch bleiben die Kälber in den ersten drei Wochen bei den Kühen und werden nicht gemolken. 4 Melkroboter sind im Einsatz, die Kühe werden im Schnitt 2,6-mal am Tag gemolken.

Die Bauweise ist sehr einfach gewählt und mit ca. 3000.- € pro Standplatz auch sehr günstig. Gefüttert wird mit einem Fütterungsroboter, der technisch einfach aufgebaut ist und wenig bewegliche Verschleißteile aufweist.

Meyer Werft in Papenburg

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich die MEYER WERFT weltweit einen exzellenten Ruf erworben. Bekannt ist das Unternehmen vor allem

durch den Bau großer, moderner und anspruchsvoller Kreuzfahrtschiffe.

Seit über 200 Jahren werden ununterbrochen Schiffe verschiedenster Bauart von den Experten und Spezialisten des Familienunternehmens gebaut.

Um international mit anderen Werften konkurrieren zu können, wurde die Produktionstechnik beständig erweitert. So verfügt die MEYER WERFT heute weltweit über die modernsten Anlagen im Schiffbau. Derzeit wird gerade das Kreuzfahrtschiff „Quantum of the Seas“ gebaut. Es ist ca. 350 m lang und hat einen Auftragswert von ca. 750 Mio Euro.

Ferkelzuchtbetrieb Breitenwinkler

Georg Breitenwinkler bewirtschaftet den Betrieb in Geisenhausen (Bayern) mit seiner Frau, wobei auch ein Sohn Mitbewirtschafter ist. Am Betrieb bringen 600 Zuchtschweine eine durchschnittliche Leistung von 26,5 Ferkel pro Muttersau und Jahr.



Es wurde auch in eine Getreidelagerhalle investiert bzw. wird großflächig Strom mit Solarzellen erzeugt und ins Netz eingespeist. Die Biogasanlage mit 250 kW elektrischer Leistung erzeugt einerseits Strom fürs öffentliche Netz, andererseits wird die thermische Leistung innerbetrieblich verwertet.

Text: Martin Wieser, Laurenz Stummer

Fotos: Petra Steinermaier (2, li.)

Carolin Donat (u.re.) Hubert Seebacher (o.re.), Martin Wieser (o.mi.)



Absolventenfest 2014

Bei herrlichem Sommerwetter fand am So., 15. Juni 2014, der Absolvententag statt. Vor seiner Begrüßung bedankte sich Obmann Hans Hundsberger bei Mag. Josef Preundler für die Gestaltung des Wortgottesdienstes im Mehrzwecksaal der Landwirtschaftsschule. Sein besonderer Gruß galt den Ehrenobmännern Hermann Hornhuber und Ing. Gustav Zacherl, OStR DI Werner Mitter, dem „Goldenen Jahrgang“ mit „Burgamoasta“ Franz Klingmair, ÖR Johann Schinko und Bgm. Walter Ölsinger (Foto u.li.), weiters den 65-Jährigen mit Rudolf Gumplmayr aus Goldwörth, den 60-Jährigen mit Franz Schinnerl und Walter Sölkner, den 55-Jährigen mit Ing. Franz Haimböck und den 45-Jährigen mit Ehrenobmann Hermann Hornhuber.

Bericht des Obmannes

Dem Totengedenken folgte der Bericht des Obmannes. Er blickte auf 2 Abschlussfeiern mit 43 Jungabsolventen der 3-jährigen Fachschule und 27 Absolventen der Abendschule zurück. Der Schul- und Absolventenball war wieder sehr gut organisiert und stellt einen gesellschaftlichen Höhepunkt im Jahresablauf dar. Besonders gut angenommen wurde der Waldtag im Herbst 2013, der gemeinsam von LFS Schlierbach und MR Steyr-Ennstal in Losenstein/Laussa abgehalten wurde. Obmann Hundsberger dankte allen, die zum Gelingen dieses erfolg- und lehrreichen Tages beigetragen haben. Viele anwesende Forstwirte holten sich an diesem Tag wieder neue Motivation, ihrem Wald wieder mehr Augenmerk zu schenken.

Ebenso erfolgreich war der Schweinefachabend im Februar 2014, der

von Franz Jungmair und DI Martin Faschang organisiert wurde und ca. 70 Besucher nach Schlierbach lockte. Der Absolventenverband möchte sich durch derartige Veranstaltungen an der Schwerpunktsetzung der Schule beteiligen.

Ein besonderer Dank galt auch den vielen Unterstützern der Photovoltaikanlage, die den Strom direkt an die Schule liefert.

Kassabericht

Verbandskassier David Sieghartsleitner berichtete über die Finanzsituation. Durch die Investition in die PV-Anlage und die Ausgaben für die Absolventenzeitung gab es einen Ausgabenüberschuss, bedingt auch dadurch, dass im Jahr 2013 kein Mitgliedsbeitrag eingehoben wurde. Franz Tretter und Anton Pimminger haben die Kassa geprüft und für ordnungsgemäß geführt befunden. Der Antrag auf Entlastung des Kassiers wurde einstimmig angenommen.

Mitgliedsbeitrag

Da die Kosten für Zeitung, Porto etc. laufend steigen und im Jahr 2005 die letzte Beitragserhöhung auf € 6,00 durchgeführt wurde, stellte der Obmann einen Antrag auf Erhöhung des Mitgliedsbeitrages um € 2,00. Der Antrag wurde ebenfalls einstimmig angenommen. Ab 2014 werden somit **€ 8,00** als Jahresmitgliedsbeitrag vorgeschrieben.

Bericht aus der Schule

Dir. Franz Pilz kündigte seinen Abschied an (er geht mit Ende August in den Ruhestand) und stellte seinen Nachfolger DI Martin Faschang vor.

In seinem Rückblick ließ Dir. Pilz einige Erinnerungen aufleben und erwähn-



v.l.n.r.: der designierte Direktor DI Martin Faschang, Obmann Hans Hundsberger, Dir. DI Franz Pilz

te einige Besonderheiten. Er dankte Franz Huemer aus Neuzeug, AV-Jg. 1952 (u.li.), der initiiert hat, dass das Absolventenfest in der heutigen Form stattfindet. Er erinnerte an Karl Kronberger, der es bei jedem Treffen schaffte, dass sein Jahrgang vollzählig (mit Ehefrauen) vertreten war und der den Gedenkgottesdienst einführte. Auch



der Besuch bei drei je 100-jährigen Absolventen hatte sich eingepreßt. Es folgten einige erheiternde Geschichten und Begebenheiten aus dem Lehrerberuf sowie der Dank an seinen Vorgänger OStR DI Werner Mitter, die Kollegen Alois Tragler und Franz Haimböck für die Unterstützung und nicht zuletzt der Dank an Obmann Hundsberger und die Ehrenobmänner Hornhuber und Zacherl für die Zusammenarbeit und Aktivitäten des Absolventenverbandes.

Ehrungen:

Alle über 80-Jährigen erhielten als Anerkennung ein Flasche Wein.



Maibaum 2014

Schon traditionell wird jedes Jahr Ende April auch bei der Landwirtschaftsschule Schlierbach ein Maibaum aufgestellt. Wie jedes Jahr wird der Maibaum von der Forstgruppe im Schulwald geschlägert, geschält, ins Schulgelände befördert, mit Kränzen geschmückt und unter Musikbegleitung aufgestellt.

Traditionell ist auch, dass der Maibaum dann gestohlen wird. Einer Gruppe wurde heuer der Diebstahlversuch vereitelt. Die noch anwesenden Schüler waren als Wächter einfach zu aufmerksam. Erst als alle Schüler am 30. April das Haus verlassen hatten, wagte eine Gruppe aus Scharnstein einen neuen Versuch, der gelang. Zu hoffen bleibt, dass es nicht Tradition wird, dass dieses Brauchtumssymbol einfach mit der Motorsäge umgeschnitten wird.

Allfälliges: (Fortsetzung v. S.8)

Franz Huemer aus Neuzeug bedankte sich im Namen der älteren Generation für die Aufmerksamkeit, die ihnen seitens des Verbandes entgegengebracht wird, für den Kontakt, für die regelmäßigen Informationen über das Mitteilungsblatt sowie für die Motivation, die von der Schule Schlierbach ausgeht.

Franz Braunsberger bedankte sich für die gute Zahlungsmoral der Mitglieder und forderte die Anwesenden auf, Vorschläge für interessante Berichte aus verschiedenen Bereichen unserer Absolventen bei ihm einzubringen. Er betonte auch, dass der Bezug der Absolventenzeitschrift nicht nur aktuelle Informationen aus der Schule bringt, sondern eine unverzichtbare Hilfe zur Aktualisierung der Datenbank darstellt. Der Jahreshauptversammlung folgte der Absolventenfrühschoppen.



Im Rahmen des Absolvententages wurde der Baum von den Dieben wieder zurückgebracht.

Absolventenfrühschoppen

Ca. 200 Personen besuchten im Anschluss an die Jahreshauptversammlung den heurigen Absolventenfrühschoppen. Während den jubelnden und ältesten Absolventen im Speisesaal das Mittagsmenü serviert wurde, standen für die Frühschoppengäste Grillhendl, Bratwürstel und Leberkäse bereit. Bier aus der Sandberg-Brauerei unseres Absolventen Martin Bergmair wurde natürlich auch ausgetrunken.



Für die Kinder war wieder die Hüpfburg aufgebaut. Daneben organisierte FL Josef Mörwald ein Kinderprogramm mit Tretraktoeren und Ziegenmelken (künstl. Euter). Den Erwachsenen bot er die Möglichkeit, ihre Geschicklichkeit im Rahmen eines „STEYR 15er Cup“ mit anderen zu vergleichen und die Zuschauer zu unterhalten.

Diamantene Hochzeit

Am 26. April 2014 feierten Ernst und Hedwig Lichtenwöhner ihre diamantene Hochzeit in der Pfarrkirche St. Pankras.



Nicht das Geld, sondern die Zuneigung zueinander, das Vertrauen und das gegenseitige Mögen haben den Ausschlag gegeben, dass ihr am 19. April des Jahres 1954 den Bund für's Leben geschlossen habt. Gemeinsam habt ihr die Herausforderungen des Lebens, auch mit seinen Härten, bestanden.

Ja, eine Liebe und Treue, die bereits 60 Jahre hält, die ist wirklich ganz, ganz kostbar, eben wie ein Diamant.

Wir sind dankbar, dass wir dieses schöne Fest miteinander feiern durften, weil ihr mit eurer Liebe und Treue ein Vorbild seid.

„Kostbar wie ein Diamant ist die Liebe, die ich einst in deinem Herzen fand.“

Euer Sohn Ernst

Foto: privat

Absolvent Georg Rapperstorfer sorgte mit seinen MusikerInnen für die gute Stimmung bei diesem gelungenen Fest.

Alle Fotos auf:

www.landwirtschaftsschule.at

Berichte u. Fotos: Franz Braunsberger



PV-Anlage

Wir danken den Unterstützern:

Baustein in Gold

Martin Faschang, Schleißheim
Franz Lehner, Ansfelden
Alois Dietachmair, Sierning
Leopold DI Zeilinger, Schiedlberg

Baustein in Silber

Franz Klingmaier, Neuhofen
Johann Schinko, Niederneukirchen
Josef Hagmair, Sattledt
Josef Pfeiffer, St.Marien
Franz Kremsmair, Ried/T
Siegfried Briendl, Sattledt
Alfred Mayr, Schiedlberg
Walter Sölkner, Edlbach
Josef Länglacher, Eberstallzell
Josef Straßmayr, Kremsmünster
Franz Pimminger, Schlierbach
Adolf Mandorfer, Hörsching
Christoph Mag. Büchel, Steinbach/St
Tobias Huemer, Inzersdorf

Baustein in Bronze

Heinz Hoffmann, Feldkirchen
Karl Gruber, Ansfelden
Franz Kogler, Leonstein
Johann Lehner, Michaelnbach
Karl Mayr, Pucking
Alfred Mayrhofer, Molln
Walter Mittermayr, Gaspoltshofen
Anton Mühlböck, Zwettl/Rodl
Karl Zabern, Ansfelden
Karl Kirchwegger, Frauenstein
Alois Wörndl, St.Marien
Franz Huemer, Neuzeug
Dr. Josef Bräuer, Linz
Franz Breitwieser, Schlüsslberg
Karl Postlmayr, Waldneukirchen
Franz Neuwirth, Linz
Alois Zeilinger, Allhaming
Josef Obermair, Vorchdorf
Franz Hagmair, Ried/T
Franz Spornbauer, Micheldorf
Leopold Finner, Linz
Johann Huemer, Obergrünburg
Ferdinand Heidl, Gaspoltshofen
Alois Rappersdorfer, Ried/T
Josef Meiseleder, Wartberg/K
Franz Steinmassl, Nußbach
Josef Ziegelböck, Vorchdorf
Dominik Auer, Obergrünburg
Daniel Burghuber, Steinbach/St
Fam. Huemer, Inzersdorf

Spende

Herbert Platzer, Vorderstoder
August Schausberger, Ohlsdorf
Rudolf Gumplmayr, Goldwörth
Josef Greunz, Roßleithen
Ernst Lichtenwöhrer, St.Pankraz

Sensenmähwettbewerb der LFS-Schlierbach

Am 7. Mai 2014 stellten die Schüler und Lehrer der LFS-Schlierbach in einem spannenden Wettkampf ihr Können im Sensenmähen unter Beweis. Dabei musste eine Parzelle von 5 x 5 m möglichst schnell und sauber gemäht werden.



Der Vorjahressieger, Franz Leitinger aus Pettenbach (o. u. u.re.), wurde seiner Favoritenrolle gerecht und siegte knapp vor Christoph Großbichler (u.li.) und Georg Hinterplattner, beide aus Aschach an der Steyr.



Erfolge beim **oö. Landesmähwettbewerb** der Landjugend am 22. Juni 2014 in Tragwein:

Burschen unter 18:

Sieger: Franz **Leitinger**, Pettenbach; ab Sept. in der 3. Klasse

Burschen Profis I (bis 30 Jahre)

Sieger: Matthias **Großbichler**, Aschach/St., Abs.-Jg. 2012

Burschen Profis II (31 bis 35 Jahre)

Sieger: Hubert **Riedl**, Aschach/St., Abs.-Jg. 2001

Wir gratulieren herzlich!

*Bericht: Martin Faschang
Fotos: Franz Braunsberger*

Josef Huemer, Aschach
Johann Angelberger, Schlierbach
Alois Tragler, Schlierbach
Willi Hertl, Wartberg
Karl Dietermair, Adlwang
Ludwig Schmidthaler, Laussa

GenussKrone 2014

Bei der Galanacht der Direktvermarktung im Palais kaufmännischer Verein in Linz wurden am 18. Juni 2104 die besten Direktvermarkter in den Kategorien Brot, Fisch, Käse, Obstprodukte und Rohpökelwaren mit der GenussKrone ausgezeichnet.



Auch die Betriebe einiger Absolventen sind unter den gekrönten Direktvermarktern:

Käse:

Christine und Walter **Haslehner**
Pieslwang 19, 4596 Steinbach/Steyr
„**Steinbacher Schafbaron**“

Andrea und Josef **Pinsel**
Hohegg 6, 4596 Steinbach/Steyr
„**Knoblauchschaftkäse**“

Maria und Ernst **Weinberger**,
Haagen 27, 4421 Aschach an der Steyr
www.biomilchhof.at
„**Vollmilchtopfen**“

Fisch:

Johanna und Manfred **Reiter**
Rosenau 53, 4581 Rosenau
www.rosenauer-quellfisch.at
2 Kronen: „**Geräucherter Saibling**“
u. „**Fischsuzl**“
Weitere Infos: www.genusskrone.at

Herzlichen Glückwunsch und weiterhin viel Erfolg!

Erdäpfelpyramide

Die von FL Josef Mörwald mit den SchülerInnen errichteten Erdäpfelpyramiden wurden bereits abgeerntet. Die Pyramide der 1A brachte einen Ertrag von 9,4 kg und die der 1B 10,7 kg. Die Erdäpfel wurden beim letzten gemeinsamen Mittagessen verspeist.



60 Jahre ZAR

Gerlinde Halbartsschlager, Abs-Jg. 2006, hielt bei einer hochkarätigen Veranstaltung der Zentralen Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Rinderzüchter ein mit großem Applaus bedachtes Statement zur Bedeutung der Jungzüchter und zu den Wünschen der bäuerlichen Jugend an die Politik.



Selbst der redegewandte Minister Rupprechter hatte Mühe, dieselbe Zuwendung der vielen Gäste im Marmor-saal des Landwirtschaftsministeriums zu erhalten. Gerlinde Halbartsschlager maturierte 2009 nach der Fachschule an der HBLA Wieselburg. Sie ist Obfrau der Öst. Jungzüchtervereinigung.

Bericht: Franz Pilz
Foto: ZAR/Unterweger

Grünlandversuch

Die Landwirtschaftsschule Schlierbach und der Maschinenring Steyrtal laden auch heuer wieder zum Fachtag zum Thema „Gemeine Rispel“ ein. Diese Veranstaltung wird so wie vor 2 Jahren von Dr. Karl Buchgraber von der BAL Gumpenstein geleitet.

Am **16. August 2012** haben wir an den beiden Standorten Micheldorf und Molln eine Vredo Schlitzdrillmaschine und einen Güttler Greenmaster zur Sanierung von Dauerwiesen verglichen. Nun - 2 Jahre später - werden die sanierten Wiesen von Dr. Karl Buchgraber bonitiert.

Wir konzentrieren uns heuer auf die Flächen in Molln. 2015 wird die Veranstaltung in Micheldorf sein.

Programmablauf für Montag, 25. August 2014

19.00 Uhr: Beurteilung der sanierten Dauerwiesen am Betrieb **Hackl in Molln**.
anschließend: Diskussion im Gasthaus.
Die Veranstaltung findet bei jeder Witterung statt.

Hans-Peter Zwicklhuber

In eigener Sache:

Mitgliedsbeiträge

Im Laufe der kommenden Monate werden wir wieder um die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages für die Jahre **2013** (€ 6,00) und **2014** (€ 8,00) ersuchen. Das ergibt einen Gesamtbetrag von **€14,00** für die 2 Jahre.

Bei Absolventen mit bestehendem Abbuchungsauftrag erfolgt der Einzug in bewährter Weise. Alle andern erhalten wieder einen Zahlschein.

Wir ersuchen um rasche Einzahlung. An diesen Beitrag ist auch die Zusendung der Absolventenzeitung gekoppelt, d.h. bei Zahlungsrückstand wird die Zeitungszusendung eingestellt.

Beiträge für die Zeitung

Ich lade herzlich ein, mir Ideen für Beiträge (z. B. Absolventenportraits) oder Information, die Absolventen betreffen, zukommen zu lassen. Ich stehe dafür gerne unter 07582/81223 oder f.braunsberger@hostprofis.at zur Verfügung.

Fotos aus Schule und Verband:

Der Platz in unserer Zeitung ist beschränkt. Viele Fotos gibt es daher auf:

www.landwirtschaftsschule.at

| | | | | | |
|--|---|--|--|---|--|
| <p>RZO</p> <p>www.rzo.at</p> <p>Wir feiern Geburtstag!</p> <p>5 Jahre Rinderkompetenzzentrum 20 Jahre Rinderzuchtverband OÖ 75 Jahre Rinderzucht Mühlviertel</p> | <p>Rinderkompetenzzentrum Freistadt</p> <p>Samstag, 30. August 2014 20:00 Uhr</p> | | | | |
| | <p>Rinderkompetenzzentrum Freistadt</p> <p>Sonntag, 31. August 2014 9:30 Uhr</p> | <p>Zuchtrinderschau mit Preisrichten Krawall im Stall</p> | <p>Footbag-Show, Austrian Skip Company</p> | <p>Jubiläum mit Rückblick</p> | <p>Modellflugshow in der Halle</p> |
| | | | | | |
| | | <p>Gottesdienst</p> | <p>Jungzüchterbewerb</p> | <p>Kinderprogramm, Frühschoppen</p> | <p>Schaugrillen mit Doppelweltmeister Adi Matzek</p> |
| | | <p>Rindfleischkirtag</p> | | | <p>Bauern- und Handwerksmarkt</p> |



Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue
Adresse anführen:

Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der
Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach
ZVR-Zahl: 398693122
Gestaltung: Franz Braunsberger
Fotos: Braunsberger, Zwicklhuber, Preundler u.a.
Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11
4553 Schlierbach
☎ 07582/81223, Fax: 0732/7720-258689
Mail: lwbf-schlierbach.post@ooe.gv.at
Druck: Druckerei Mittermüller, Rohr

Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at
www.ooe-landwirtschaftsschulen.at/schlierbach
lwbf-schlierbach.post@ooe.gv.at

P.b.b. GZ 02Z033571 M
Erscheinungsort: Schlierbach
Verlagspostamt: 4560 Kirchdorf

