

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



**FRÜHLINGSERWACHEN IN SCHLIERBACH
DAS SCHULGEBÄUDE NIMMT SCHON FORM AN**

Gebäudeansicht am 9.4.2020

Foto: Hans-Peter Zwickhuber

1

2020

- 5** Offener Brief "Wie geht's weiter?"; Holzbearbeitungswettbewerb
- 8** Im Gedenken - Karl Lindbichler
- 10** Erfolgreiche Absolventen, Absolventenball 2020

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

Wir stecken in der größten Krise seit dem 2. Weltkrieg, kann man in den letzten Wochen oftmals hören und lesen. Das Corona-Virus, das sich inzwischen auf der ganzen Welt ausgebreitet hat, hat unser Leben plötzlich verändert. Sowohl privat als auch beruflich stellen uns die weitreichenden Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie vor große Herausforderungen. Ganz besonders stark ist die Wirtschaft betroffen, vor allem jene Zweige, welche vom Weltmarkt, der Globalisierung abhängig sind. Die Landwirtschaft bleibt davon leider auch nicht verschont.

DISTANCE LEARNING

Auch bei uns an der Schule haben die Maßnahmen weitreichende Auswirkungen. Mit dem Schließen der Schulen, Mitte März, mussten wir völlig unvorbereitet auf eine neue Form des Unterrichts, auf das „Distance Learning“, umstellen. Nach einem anfänglichen Lernprozess sowohl bei den Schülern als auch bei den Lehrern läuft inzwischen diese neue Form des Unterrichts ganz gut, sodass ein positives Abschließen des Schuljahres für alle Schülerinnen und Schüler möglich sein wird. Schulen sind aber vor allem Orte der Begegnungen, der persönlichen Kontakte. So ist es nicht verwunderlich, dass uns alle - selbst den Schülern - der normale Schulbetrieb schon sehr abgeht.

Alle geplanten Kurse und Veranstaltungen mussten wir absagen oder auf einen späteren Zeitpunkt verschie-

ben. Unser traditionelles Schul- und Absolventenfest mit den Jahrgangstreffen, welches für Mitte Juni geplant gewesen wäre, kann leider auch nicht stattfinden.

UNSERE BAUSTELLE

Inzwischen haben die meisten Firmen die Arbeiten auf der Baustelle wieder aufgenommen. An der Fertigstellung des Internates wird wieder gearbeitet und sollte ein normaler Schulbetrieb ab Mitte Mai möglich sein, dann können unsere Internatsschüler die neuen Zimmer beziehen. Mit dem 3. Bauabschnitt (Abbruch des alten Werkstatentraktes und Neubau der Mehrzweckhalle) wird demnächst begonnen.

FL KARL LINDBICHLER VERSTORBEN

Der völlig unerwartete Tod unseres Kollegen Karl Lindbichler hat uns zu tiefst betroffen. Wir verlieren mit ihm einen äußerst engagierten und beliebten Lehrer und einen guten Freund. Die letzten 30 Jahre hat er die Entwicklungen unserer Schule ganz entscheidend mitgeprägt. (Nachruf Seite 8)

Jede Krise geht irgendwann vorbei, bringt Veränderungen und bietet auch neue Chancen. Der offene Brief unseres jungen Religionslehrers auf Seite 6 ist ein Denkanstoß. Vieles in der derzeitigen Situation ist auch sehr positiv. Dies ermutigt!

Direktor Martin Faschang

JOSEF RESCH IM RUHESTAND

Josef Resch, gelernter Elektriker und hauptberuflich Landwirt, war seit 5.6.2000 teilbeschäftigt an der Schule als Haustechniker tätig. Mit 29.2.2020 ging er nun in den wohlverdienten Ruhestand.

Sepp hat die letzten zwei Jahrzehnte alle elektrischen Anlagen gewartet und repariert und bei den vielen Zu- und Umbauten auch neu installiert. Besonderen Einsatz zeigte er auch beim Umbau der Meierhofgebäude zu den neuen Lehrwerkstätten. Zusätzlich hat er unseren Hausmeister bei seiner Arbeit stets unterstützt.



Sepp bleibt uns als sehr freundlicher, gewissenhafter und ruhiger Mitarbeiter in Erinnerung, der mit seinem Humor und seinen Witzen oftmals für eine gute Stimmung im Haus sorgte. Lieber Sepp, einen Pensionsschock wirst du als rüstiger „Altbauer“ sicherlich nicht erleben. Wir wünschen dir für die Zukunft viel Gesundheit und alles Gute.

Dir. Martin Faschang



Michael Hagmair (li.) und Valentin Aitzetmüller, 1. Kl., machen lt. Anleitung zu Hause erfolgreich ihre Praxis.



Konferenz im September 2019 in der BBK und im April 2020 am Bildschirm zu Hause



INFO FÜR VERBANDSMITGLIEDER

EINHEBUNG MITGLIEDSBEITRAG

Die letzte Abbuchung des Mitgliedsbeitrages bzw. dessen Einforderung mittels Zahlschein wurde im August 2018 durchgeführt. Es wurden die Beiträge für 2017 und 2018 eingehoben.

In den kommenden Wochen dürfen wir wieder um die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages ersuchen, diesmal für **2019** und **2020**. Der Betrag bleibt mit **€ 8,00 pro Jahr** wieder gleich. Wir werden uns auch erlauben, wieder Formular für ein SEPA-Einzugsmandat beizulegen.

Besonders bedanken wir uns schon jetzt bei jenen, die uns die Möglichkeit des Einzugsverfahrens bereits erlauben. Sie stellt eine wesentliche

Erleichterung dar. Sollte jemand unsere Absolventenzeitung nicht bekommen und sie wieder wünschen, können wir das Abo gegen Einzahlung des Mitgliedsbeitrages jederzeit aktivieren. Bitte unter:

av@lwbfs-schlierbach.ac.at melden.

HOMEPAGE

Derzeit haben wir Probleme, die Webseite www.landwirtschaftsschule.at zu warten. Wir sind gerade dabei, diese Seite, die in erster Linie über die Aktivitäten auch mit umfassenden Bilderberichten informieren soll, auf ein neues, zeitgemäßes Design umzustellen und bitten noch um etwas Geduld.

Franz Braunsberger

BLOCKSEMINARE

„Einfache Möbelfertigung und zweckmäßiger Holzbau“ war eines von vier Blockseminaren (es gab noch Direktvermarktung, Geflügelhaltung und Jagd) an unserer Schule.

Auch dieses Jahr wurde ein Blockseminar zum Thema „Möbelfertigung und zweckmäßiger Holzbau“ angeboten. 9 Teilnehmer waren die ganze Woche mit vollem Eifer dabei.

Begonnen wurde mit der Planung und Festlegung möglicher Ausführungsvarianten eines Nachtkästchens mit Lade. Dazu wurde die notwendige Skizze und eine Stückliste erstellt.

Danach besuchten wir die Firma Lidauer Tischlerei GmbH in Scharnstein, wo wir nach der spannenden Betriebsbesichtigung in den unterschiedlichen Abteilungen Ladenbau, individuelle Möbelfertigung und Bootsteilefertigung gleich unsere

Möbelteile der Nachtkästchen aus Birkenesperrholz an der Plattensäge zuschnittoptimiert herschneiden und an der Kantenanleimmaschine bekanten durften.

Vielen Dank an die Firma Lidauer Tischlerei GmbH für die Möglichkeit der Bearbeitung unserer Werkstücke.

In unserer Lehrwerkstätte Holz wurde dann die Verarbeitung der Korpusverbindungen und das Schleifen und Ölen durchgeführt. Während der Trocknungszeit der geölten Teile fertigten wir jeweils eine Lade an. Nach dem Zusammenleimen wurde die Schublade mit einer verdeckten Führungsschiene mit Selbsteinzug in den Nachtkästchenkorpus eingeschraubt und die Ladenfront montiert.

FL Robert Heidecker

AUS DER PRAXIS

LEHRLINGE GESUCHT

Die heimische Wirtschaft ringt um Fachkräfte, Lehrbetriebe buhlen um Lehrlinge. Der Facharbeitermangel bewirkt, dass immer mehr Firmen den Kontakt zu unserer Schule suchen und ihren Betrieb mit ihrem Berufsbild unseren Schülern vorstellen möchten.

FIRMEN STELLEN SICH VOR

Im Unterrichtsfach Persönlichkeitsbildung wurde daher einigen Firmen diese Möglichkeit gegeben. Zum Beispiel waren heuer die Firmen Mayr-Bau, Staudinger-Bau, Wolf-Systembau, KFD-Elektrotechnik, Mayr-Raumausstattung und die Firma Rosensteiner zu Besuch.

Die Letztgenannte brachte sogar zur besseren Erklärung und Präsentation ihrer Geschäftsfelder einen vollhydraulischen Kipp-Klauenpflegestand mit. Wenn sich was bewegt, dann ist die Aufmerksamkeit gleich doppelt so groß!

ABSOLVENTEN SIND GEFRAGT

Die große Nachfrage der Lehrbetriebe nach unseren Absolventinnen und Absolventen sehen wir als Bestätigung unseres praxisnahen Unterrichts und unserer Schulausrichtung. Wir möchten auch weiterhin Betrieben die Möglichkeit zu Firmenvorstellungen bieten, soweit es das Unterrichtsgeschehen zulässt.

FL Robert Heidecker



Blockseminarteilnehmer mit ihren Werkstücken



Andreas Rosensteiner (2.v.r.) mit Schülern der 3. Klasse.

AUS DER SCHULE

WAS WAR LOS IN DER SCHULE

- 8.1. Girls and Boys Day – Schnuppertag für 70 interessierte Mädchen und Burschen
13. - 17.1. Rinderbesamungskurs für die Schüler der 3. Klassen
- 13.1. Besprechung mit den Obmännern und der Geschäftsführung des RZO über die zukünftige Zusammenarbeit
- 15.1. Gemeinschaftsveranstaltung des AV und des MR zum Thema Pflanzenschutz
- 16.1. Elternabend für die 3. Klassen
- 24.1. Schul- und Absolventenball
- 31.1. Exkursion zur Wertholzsubmission nach St. Florian mit den Schülern der 2. Klassen Schwerpunkt Forst
- 3.2. Teilnahme von Schülern der 2. Klasse am 1. Holzbearbeitungswettbewerb in der BS Kremsmünster
- 4.2. Elternabend für die 1. Klassen
- 4.2. Lehrausgang zur Rotwildfütterung im Bodinggraben mit den Jagdschülern
- 7.2. Aktive Teilnahme mit Schülern aus der 2. Klasse beim 2. Wissensforum des Bauernnetzwerkes im SPES-Haus
- 11.2. Notenkonferenz
- 13.2. Schitag auf der Höss in Hinterstoder
18. - 19.2. Bio-Austria Geflügelpraktikerkurs
- 19.2. AV-Seminar Obstbaumschnitt mit FL Josef Mörwald
24. - 28.2. Geflügelfacharbeiterkurs
24. - 28.2. Externe Blockseminare (Direktvermarktung, Einfache Möbelfertigung)
- 25.2. Faschingsfeier im Speisesaal
- 26.2. BBK-Seminar Obstbaumschnittkurs mit FL Josef Mörwald
2. - 6.3. Externe Blockseminare (Jagd, Bäuerliche Geflügelhaltung)
- 2.3. LFL-Mitarbeiterschulung
3. - 4.3. Bio-Austria-Kurs: Geflügelpraktiker
- 5.3. Lehrausgang für die 2. Klassen zur Energiesparmesse in Wels
- 6.3. FSME-Impfaktion der SVS
- 8.3. Jungfunktionärstreffen der LJ
11. - 12.3. Schweinebesamungskurs für Schüler der 2. und 3. Klassen
- 12.3. Jahreshauptversammlung des Imkervereines Schlierbach – Inzersdorf im Speisesaal
- 16.3. Vorübergehende Schließung der Schule auf Grund der Coronakrise. Der Unterricht wird seitdem in Form von Distance Learning abgehalten. Alle im Frühling geplanten Kurse und Veranstaltungen mussten abgesagt oder verschoben werden.

BESAMUNGSKURSE

Mitte Jänner 2020 absolvierten 8 Schüler aus den 3. Klassen und ein Landwirt aus der Region den Eigenbestandsbesamerkurs an der Besamungsstation in Hohenzell. Eine ganze Woche wurden die Kurs Teilnehmer in Theorie und Praxis ausgebildet. Vor allem die intensive Schulung am weiblichen Rind beeindruckte und festigte das theoretische



Wissen der Teilnehmer. Laut Aussagen der teilnehmenden Schüler sollen auch bereits einige Kühe von den frischgebäckerenen Eigenbestandsbesamern erfolgreich belegt worden sein.

Schüler der 3. Klasse besuchten Ende Februar einen Besamungskurs für Schweine in Thalheim.

FL Martin Wieser

ABENDSCHULE

Zum Traumberuf Landwirtin/Landwirt im zweiten Bildungsweg

Mit dem Besuch der Abendschule für Erwachsene ist es möglich, neben Familie und Berufstätigkeit die Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter zu absolvieren.

In 360 Theoriestunden wird eine solide Basis für das Führen eines landwirtschaftlichen Betriebes gelegt. In 140 Praxisstunden wird die Vielfältigkeit des Berufsfeldes eines Landwirtes erlebt. Saftproduktion, Milchverarbeitung, Fleischverarbeitung, Waldarbeit, Obstbäume schneiden, Pflügen, Futter beurteilen, Buchführung, Schweißen, Tischlern: Das alles wird im Lauf des Schuljahres gelehrt und gelernt.

Das Angebot der Abendschule richtet sich an LandwirtInnen und HofübernehmerInnen, ebenso auch an QuereinsteigerInnen und alle an der Landwirtschaft Interessierten. Personen unterschiedlichen Alters aus verschiedensten Berufssparten treffen hier aufeinander, um gemeinsam zu lernen. Es ist ein großes Plus der Abendschule, dass so viele unterschiedliche Ideen und Wissen eingebracht werden und die gute Stimmung sich auch auf die Einstellung zum Beruf LandwirtIn auswirkt.

Die vielen positiven Kritiken unserer zahlreichen AbsolventInnen freuen uns sehr und bestätigen uns in unserer Arbeit. Zahlreiche ehemalige AbendschülerInnen führen ihre Betriebe höchst erfolgreich, darunter auch einige Wieder- und NeueinsteigerInnen in die Landwirtschaft.

Wenn bei Ihnen das Interesse am Besuch der Abendschule geweckt wurde oder es Interessenten in Ihrem Bekanntenkreis gibt, rufen Sie an oder kommen Sie vorbei. Wir informieren Sie gerne.

Für das Schuljahr 2020/21 sind noch Plätze frei. Anmeldungen werden jederzeit in unserem Büro entgegen genommen.

FL Gabriele Donat

Foto: Robert Heidecker



AbendschülerInnen 2020 mit ihren Werkstücken

WERTHOLZSUBMISSION 2020

Wie jedes Jahr fahren die Schüler vom Schwerpunkt Forst zur Submission nach St. Florian, wo qualitativ hochwertige Stämme einer breiten Käufer-schicht zum Kauf angeboten werden. Der Versteigerungstag war schon eine Woche vorher und am Aktionstag, wo alle Besucher kommen, erfährt man die Ergebnisse.



KÄUFER AUS GANZ MITTELEUROPA

Durch eine Submission schafft man bei den Waldbesitzern eine Bewusstseinsbildung für die Notwendigkeit einer fachgerechten Laubholzpflege. Die Angebotskonzentration bietet den Käufern eine effiziente Abwick-

lung und daher nehmen Käufer aus ganz Mitteleuropa teil. Ein Geigenbauer hielt ein sehr interessantes Referat über den Weg vom Stamm zur Geige.

Michael Kienberger

TRADITION VERSUS INNOVATION

2. WISSENSFORUM BAUERNNETZWERK.AT IN SCHLIERBACH

Bereits zum 2. Mal luden Mario Pramberger und Franz Edlinger, Abs.-Jg. 1997, zum Wissensforum des Bauernnetzwerkes.at. 90 Gäste folgten der Einladung nach Schlierbach und verfolgten die interessanten Vorträge und Diskussionen. Dabei wurden durchaus spannende und differenzierende Standpunkte zum Thema „Tradition vs. Innovation“ eingenommen und auch intensiv diskutiert.

Josef Rohregger zeigte auf, was es für Innovation braucht. Ricarda Berg von der Landwirtschaftskammer Österreich trat für ein neues gesellschaftliches Miteinander zwischen den LandwirtInnen und der Bevölkerung ein. Johannes Mayr zeigte aus der Welt der Marktforschung auf, welche Trends sich aus dem Einkaufsverhalten von Herrn und Frau Österreich ergeben. Die Key-Note hielt Hannes Royer vom Verein „Land schafft Leben“ aus Schladming. Er bekräftigte: „Wer Visionen hat, bewegt die Landwirt-

schaft.“ Abgerundet wurde der Tag durch zahlreiche Diskussionen mit erfolgreichen LandwirtInnen, Schülern und JournalistInnen.

Die Veranstalter Mario Pramberger und Franz Edlinger zogen ein zufriedenes Fazit: „Wir haben unser Ziel erreicht. Das Wissensforum von Bauernnetzwerk.at ist eine Plattform, wo zukunftsweisende Impulse für die Landwirtschaft entstehen! Dazu werden wir auch künftig einen Beitrag leisten!“, bekräftigten Strategie-experte Mario Pramberger und Franz Edlinger, Gründer und Betreiber von Bauernnetzwerk.at



Fotos: F. Braunsberger

Auch unsere Schüler Felix Müller, Jonas Rieger u. Gabriel Weiermeier (v.l.), präsentierten ihre Statements dem interessierten Publikum



v.l.: Mario Pramberger, Hannes Royer, Johannes Mayr, Ricarda Berg, Josef Rohregger, Franz Edlinger

AUS DER SCHULE

BAUMSCHNITTKURS

Wie schon letztes Jahr fand auch heuer wieder im Rahmen unseres Erwachsenenbildungsprogrammes der LWBFS Schlierbach ein Baumschnittkurs statt.



Foto: Daniela Grygiel

Baumschnittprofi FL Josef Mörwald gab sein Wissen an 20 Interessierte weiter

Auf Grund der Trockenheit der letzten Jahre und des damit verbundenen oft bescheidenen Ertrages zeigt sich heuer ein sehr vielversprechender Knospenansatz besonders beim Kernobst! Es war also ein toller Winter, um seine Bäume wieder einmal einen ordentlichen Schnitt zu verpassen.

ÜBER 20 INTERESSIERTE

Mehr als 20 interessierte Teilnehmer und Teilnehmerinnen nutzten die Gelegenheit, sich ein paar Tipps für den richtigen Obstbaumschnitt zu holen. Nachdem man ja bekanntlich die ersten Bäume in der Fremde schneiden soll, steht einem eifrigen und durchaus professionellen Schaffen an den eigenen Bäumen nichts mehr im Wege.

FL Josef Mörwald



Foto: F. Braunsberger

Die Menschen in unserem Land sind verunsichert - die meisten so verunsichert, wie nie zuvor. Alle sind verunsichert - wegen Corona? Wohl kaum, denn wenn man die Menschen im ganzen Land unkontrolliert in die Geschäfte stürmen und alles Mögliche in exorbitanten Mengen nach Hause zerren sieht, sieht man in ihren Augen eine noch viel größere Angst: „Wie geht es weiter? Wie sieht unsere Zukunft aus?“

Ich darf mit Stolz, so wie wahrscheinlich ein Großteil der Österreicher, behaupten, in einem der schönsten Länder der Erde leben zu dürfen. Unsere Gewässer scheinen sauber, unser Boden produktionsstark, unsere Luft rein, unsere Wirtschaft stark und unser „Lebensstandard“ hoch zu sein. Wir haben alles, was wir zum Leben brauchen und noch viel mehr davon. Das kann weitaus nicht jeder Bewohner unserer Erde behaupten.

Besonders nicht jene Menschen, die tagtäglich in Entwicklungs- und Schwellenländern dafür schufteten müssen, dass wir unseren Lebensstil unbekümmert noch viele Jahre im steigenden Überfluss fortführen können. Dabei können diese Menschen mit dem Lohn, den sie dafür bekommen, weder eine ordentliche Gesundheitsversorgung noch eine ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln für sich und ihre Familien bereitstellen. Dem „Lebensstandard“, den wir uns um jeden Preis erhalten wollen, kommt mehr als die Hälfte der Weltbevölkerung nicht einmal nahe. Ich komme aus einer Region in Österreich, die ab den 1960er-Jahren immer häufiger von Ausflüglern und Ferntouristen, besonders deutschen Gästen wegen ihrer scheinbar unberührten Natur, ihrer sauberen Luft und ihrer schönen Bergwelt aufgesucht und bewundert wurde. Im Winter wurde monatelang ab ca. 600 Metern Seehöhe Ski gefahren, in der warmen Jahreszeit bewunderte man unsere Almen und Bergwiesen, die eine unglaubliche Artenvielfalt nicht trotz, sondern gerade wegen der nachhaltigen Bewirtschaftung durch unsere Vorfahren vorweisen konnten. Noch heute kommen viele Gäste, um

genau das vorzufinden, doch genau das gibt es schon lange nicht mehr. Der Artenreichtum ist zum vorwiegenden Teil aus unseren Bergwiesen verschwunden, die letzten Baumriesen, die von einer Zeit erzählen konnten, wie die Welt auch ohne Globalisierung funktioniert hat, wurden schon vor vielen Jahren gefällt, Jahre bevor sie ein Nationalpark Kalkalpen davor schützen konnte. Das, was von ihren Nachkommen übriggeblieben ist, wird nun langsam, aber sicher durch mittlerweile jährlich wiederkehrende Kalamitäten vernichtet.

Ich sehe tagtäglich unsere Bauernfamilien, die nicht für den heimischen Markt, sondern für die freie, globalisierte Marktwirtschaft produzieren, mit 2, 3 oder mehr Personen auf ihrem Erbhof arbeiten, um einen Betrieb zu erhalten, der diese Familien nicht annähernd mit dem versorgen kann, was dem **Lebensstandard** der Mehrheit der Österreicher entspricht. Sie können ihn sich aber trotzdem finanzieren, denn in den meisten Fällen geht zumindest ein Familienmitglied einer „geregelten“ Vollzeitarbeit nach. In der „Freizeit“ wird dann gemeinsam versucht, dem Boden das Bestmögliche abzurufen und so wird auch das bisschen Vielfalt und Biodiversität, sozusagen das bisschen übriggebliebene Individualität, das einzige Erbe, das unsere Vorfahren im Einklang mit der Natur geschaffen haben und das Österreich ganz besonders auszeichnet, in den kommenden Jahren fast gänzlich verschwunden sein.

Vor drei Jahren habe ich in meinem Beruf und damit begonnen, jungen Menschen näherzubringen, welche Dinge und Werte in unserem Leben wirklich wichtig sind. Unsere Schüler sind sehr empfänglich dafür, sie wissen, dass wir im Überfluss leben und sie wissen auch, dass ihre Zukunft bedroht ist, wenn wir so weitermachen wie bisher.

Das Coronavirus ist ein Virus, das sinnbildlich der Gier der Menschheit nach Reichtum und ständiger Verfügbarkeit aller erdenklichen Güter zu jeder Zeit des Lebens entspringt und genau deswegen seinen rasanten Siegeszug um die ganze Welt angetreten hat.

Corona ist DAS SCHRECKWORT des Jahres 2020. Noch viel mehr könnte es aber im Laufe der kommenden Tage, Monate und Jahre DAS SCHLÜSSELWORT der Gesellschaft des 21. Jahrhunderts werden. Es besteht die Chance, welche noch zu keinem früheren Zeitpunkt dagewesen ist: dass wir all die Milliarden, die unsere Regierung der Rettung einer Wirtschaftsform zugesichert hat, die auf lange Sicht in dieser Form nicht und schon gar nicht nachhaltig existieren kann, in die Zukunft unserer Kinder, Enkelkinder und aller Menschen, die uns in der Bevölkerung dieser Erde nachfolgen werden, investieren – und zwar, indem wir ein Wirtschaftssystem schaffen, in dem wir wieder alle Güter, die wir im eigenen Land benötigen, auch selbst herstellen. Das **schafft und sichert Unabhängigkeit, Qualität, Wertschöpfung und Arbeitsplätze in Österreich** und lässt uns zudem die Klimawende einfacher und rascher bewältigen. Wir haben höchstens noch ein paar Jahre Zeit! Wann, wenn nicht jetzt?

Machen wir nicht denselben Fehler in Österreich, wie schon des Öfteren in unserer Geschichte, indem wir abermals einfach mitmachen. Seien gerade wir Österreicher der Sand im Getriebe des gegenwärtigen Systems. Zeigen wir es endlich als die Ersten in dieser momentanen Krise allen vor, dass es sehr wohl anders geht, damit wir unseren Nachkommen auch noch künftigt in die Augen sehen und sie aufrichtig ermuntern können:

„Deine Zukunft wird eine glückliche, wenn du dir so auf deine Umwelt und deine Mitmenschen schaust, wie wir es gelernt haben!“

Daher eine große Bitte an Sie und euch, liebe Leserinnen und Leser und besonders an alle (politischen) Verantwortungsträger Österreichs:

Bitte retten wir nicht abermals unser gegenwärtiges Wirtschaftssystem – es ist nicht zu retten.

Bitte retten wir vorher unsere Zukunft.

FL David Feßl

GELUNGENE PREMIERE HOZBEARBEITUNGSWETTBEWERB

HOLZ UND ENERGIE

Zum ersten Mal wurde am 3. Februar 2020 ein Wettbewerb unter allen oö. Landwirtschaftsschulen im Bereich Holzbearbeitung durchgeführt.

Jede Schule konnte zwei bis drei Teilnehmer anmelden. Dankenswerter Weise durften wir den Bewerb auf neutralem Boden der Landesberufsschule Kremsmünster abhalten, wo uns genügend Hobelbänke und optimale räumliche Voraussetzungen zur Verfügung standen. Erfreulich war ebenfalls, dass sich auch eine Schülerin der Herausforderung gestellt und teilgenommen hat.

Der Bewerb selbst ähnelt dem der Tischler und besteht aus drei Aufgaben. Aufgabe eins ist, einen Fußschemel, in dem klassische und traditionelle Holzverbindungen integriert sind, nach genauer Planvorgabe zu fertigen. Das Material und notwendige Werkzeug wurden von jedem Schüler, jeder Schülerin selbst mitgebracht. Die Aufgabe zwei und drei wurde zwischenzeitlich durchgeführt und bestand aus „Erkennen von heimischen Holzarten“ und dem Benennen von Maschinenbauteilen und Sicherheitseinrichtungen von Holzbearbeitungsmaschinen.

Mit großem Eifer wurde gesägt, gestemmt, gehobelt und geschliffen. Die fachkundige Jury bewertete nach den Richtlinien des Lehrlingswettbewerbs der Wirtschaftskammer Oberösterreich und bestand aus den



LSI Plakolm begutachtet das Werkstück unseres Schülers Philip Raffelsberger

Lehrern der Landwirtschaftsschulen, von denen die meisten selbst Tischlermeister sind. Um sich ein genaues Bild der Leistungen machen zu können nahm auch unser Landesschulinspektor Ing. Johann Plakolm an der Auswertung der Ergebnisse teil.

Gewonnen hat Xaver Nimmervoll von der Bioschule Schlägl, Tobias Martl von der LFS Otterbach erreichte den zweiten Platz und mit Simon Gahleitner ging auch der dritte Platz an die Bioschule Schlägl.

Die Wertschätzung und Anerkennung war auch an der Teilnahme einiger Ehrengäste zur Siegerehrung spürbar, an welcher Hausherr Dir. Johann Bartl, LSI Johann Plakolm, Dir. Martin Faschang und sogar der Bundesinnungsmeister der Tischler Gerhard Spitzbart teilnahmen. Letzterer lobte die tollen Leistungen und betonte auch, dass die Ergebnisse denen der Lehrlingswettbewerbe um nichts nachstehen würden.

Auch das zusätzliche Engagement, an solchen Wettbewerben teilzunehmen und dafür in der Freizeit zu üben, wurde mehrfach positiv hervorgehoben. Ein herzliches Dankeschön gilt auch den Sponsoren, Fa. Frischeis und der AUVA, welche persönlich ein Starter-sackerl durch Herrn Markus Putz an die Teilnehmer überreichte.

Aufgrund der vielen positiven Rückmeldungen von Lehrern und Schülern wird dieser Bewerb auch in Zukunft abgehalten.

FL Robert Heidecker



Fotos: F. Braunsberger

v.l.: IM Gerhard Spitzbart, LSI Ing. Johann Plakolm, Philip Raffelsberger, Dir. DI Martin Faschang, Dir. Johann Bartl und Organisator FL Robert Heidecker



Die Teilnehmer des 1. Holzbearbeitungswettbewerbes mit Betreuungslehrern, Juroren und Sponsoren in der BS Kremsmünster

NICHTS GEHT OHNE ENERGIE!

Auf ca. 65.000 m² Bruttoausstellungsfläche in 14 Hallen präsentierten sich Anfang März 2020 wieder 781 Aussteller aus 10 Teilnehmerstaaten bei der Energiesparmesse in Wels.

Gerade in der Landwirtschaft sind die Themen Energiegewinnung, -versorgung und -sparen wichtige Bereiche und laufend mit zu berücksichtigen. Daher sind auch diese Inhalte fest in unserem Unterricht verankert. Traditioneller Weise besuchten die 2. Klassen heuer wieder die Energiesparmesse in Wels. Bei der Vielzahl an ausstellenden Firmen und Produkten von Heiz-, Kühl- und Lüftungstechnik über Stromerzeugung und Elektromobilität bis hin zu „smarter“ Haustechnik und Wohnraumausstattung kann man leicht den Überblick verlieren.

AUFGABEN FÜR SCHÜLER

Daher wurden unsere Schüler und Schülerinnen bereits im Vorfeld auf einige Themenbereiche vorbereitet und mit verschiedenen Aufgabenstellungen ausgestattet. Auch im späteren Leben als erwachsener Besucher von Messen empfiehlt sich diese Vorgehensweise, da sonst die Flut an Informationen und Eindrücken mehr Verwirrung als Hilfe verursachen kann. Die von den Schülern erstellten Zusammenfassungen über z. B. Kachelöfen, Fernwärmetechnik, PV- und Solaranlagen, Dämmstoffen oder Wärmepumpen, u.a.m. wurden dann im Landtechnikunterricht präsentiert.

FL Robert Heidecker



Martin Neuwirth, Abs.-Jg. 1988 (mi.), Fa. NEUMA-Solar, Kremsünster, präsentiert sein Unternehmen und seine Produkte auf der Energiesparmesse 2020 in Wels.

IM GEDENKEN

KARL LINDBICHLER

Die Nachricht vom Tod unseres Kollegen Ing. Karl Lindbichler hat uns zutiefst erschüttert. Wir haben einen äußerst engagierten, verantwortungsbewussten, hilfsbereiten und liebevollen Kollegen verloren, welcher die Schule in den letzten 3 Jahrzehnten ganz entscheidend mitgeprägt hat. Karl Lindbichler maturierte 1979 an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Nach dem Präsenzdienst besuchte er die pädagogische Hochschule in Wien Ober-St.Veit. Lehrer zu sein, war für ihn eine Berufung. Nach 9-jähriger Unterrichtstätigkeit an der Landw. Fachschule Klessheim in Salzburg, kam Karl 1991 nach Schlierbach. Im gleichen Jahr ging für ihn und seine junge Familie mit einer kleinen Landwirtschaft, die er in seiner Heimatgemeinde erwerben konnte, ein Lebensstraum in Erfüllung.

ENTWICKLER UND VEREDLER

Mit den Erfahrungen und Interessen von Karl wurde die Obst- und Fleischverarbeitung zu einem wichtigen und heute nicht mehr wegzudenkenden Praxisschwerpunkt entwickelt. Ein Fleischraum wurde von Karl geplant und eingerichtet. Auch der Obstverarbeitungsraum in der 1992 errichteten Landtechnikhalle ist seinem Weitblick zu verdanken.

Karl machte um seine Person und seine Arbeit nie ein besonderes Aufsehen. Das, was er anpackte, machte er stets gewissenhaft und perfekt. Viele Weiterbildungen in der Mosterzeugung und der Fleischverarbeitung, seine Experimentierfreudigkeit und

Zielstrebigkeit machten ihn schnell zum Meister seines Faches. Sein breites Wissen gab er nicht nur den Schülern, sondern auch vielen Bäuerinnen und Bauern in seinen Fortbildungskursen weiter. Er war bei Mostverkostungen als Experte gefragt. Tausende Most- und Schnapsproben gingen im Mostlabor durch seine Hände.

Karl könnte man als Veredler bezeichnen. Aus wertvollen Urprodukten, welche durch ehrliche Bauernarbeit erzeugt wurden, beste Lebensmittel herzustellen, bereitete ihm besondere Freude, ebenso das „Pfelzen“. Wenn ein Wildling nach seiner Veredlung gute schmackhafte Früchte hervorbrachte, und das sogar noch im eher rauerem Klima des Garstnertals, war die Freude groß. Seine Bratwürstel, sein Leberkäse, seine Streichwurst waren legendär und alle freuten sich immer darauf. In der Schulküche war er nicht nur für den hohen Anteil an im praktischen Unterricht selbst erzeugter Lebensmittel verantwortlich, sondern bei den Küchendamen auch ein gern gesehener Ratgeber und Kritiker.

LEHRER UND KOLLEGE

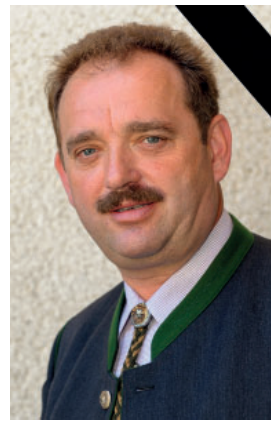
Karl war ein überaus geschätzter Kollege. Seine Aufrichtigkeit, Hilfsbereitschaft und zum richtigen Zeitpunkt gut überlegten Äußerungen, welche dem Kern eines Problems oftmals auf den Grund gingen, zeichneten ihn besonders aus. 1999 bestellte ihn Franz Pilz zum Direktorstellvertreter, was er seither war. Seine Loyalität, sein Engagement, immer der Sache der Schule zu dienen und sein klarer Hausverstand, gekoppelt mit einem besonders ausgeprägten analytischen Denken, waren meinem Vorgänger und mir stets eine große Unterstützung. Da ihm ein gutes Miteinander sehr am Herzen lag, übernahm er auch in der

Personalvertretung für eine Periode den Vorsitz. Schulschlussfeiern, Betriebsausflüge und Brauchtumsfeiern in der Schule waren für ihn sehr wichtig. Seine Teilnahme und Unterstützung waren eine Selbstverständlichkeit, Zeichen für seine Verbundenheit zur Schule und Wertschätzung für seine Schülerinnen und Schüler. Fachlehrer Karl Lindbichler, von seinen Schülerinnen und Schülern liebevoll „Lindi“ genannt, war äußerst beliebt. Viele profitierten von seinem Engagement und seinem praxisorientierten Erklärungszugang. Auch seine Ruhe und Ausgeglichenheit, mit der er an eine Problemlösung heranging, hatte Vorbildwirkung.

Mit „Probier's a moi“ ermutigte Karl nicht nur Schüler, ihre Aufgaben selbst zu lösen, sondern auch Kollegen etwas Neues zu probieren. Lange Zeit war Karl unabkömmlich in seinem Fach. Dass es jetzt nach seinem Ableben in der Schule gut weitergeht, ist seinem vorsorgenden Weitblick zu verdanken.

Besonders stolz war Karl auch auf seinen Sohn Karl-Heinz, welcher sich entschied, die landwirtschaftliche Ausbildung im 2. Bildungsweg in Schlierbach zu absolvieren. Das Weiterbestehen seiner Landwirtschaft, in welche er zeitlebens viel Herzblut steckte, hatte für ihn damit Zukunft. Karl Lindbichler wird uns als aufmerksamer Zuhörer und Gesprächspartner, als Ideengeber und beliebter Lehrer, Kollege und Freund in bester Erinnerung bleiben.

Dir. Martin Faschang



Ob als Betriebswirtschaftslehrer, Praktiker in der Fleisch- und Obstverarbeitung oder im Mostlabor - Karl wird uns als beliebter Kollege und Freund in Erinnerung bleiben.

Fotos: F. Braunsberger



Im stillen Gedenken

Karl Moosbauer

Abs-Jg. 1953
ehem. Besitzer des Hubergutes
Grabwinkel 9, 4052 Anfelden
verstorben am 4. Dezember 2019
im 75. Lebensjahr

Franz Schmid

Abs-Jg. 1981
Bugl in der Au
Gleinkerau 35, 4582 Spital/P.
verstorben am 22. Dezember 2019
im 57. Lebensjahr

Hermann Seiberl

Abs-Jg. 1972
Altbauer vom „Bairstückl“
Seebach 22, 4582 Spital/P.
verstorben am 15. Jänner 2020
im 67. Lebensjahr

Ing. Karl Lindbichler

Fachlehrer von 1991 bis 2020
Pyhrn 18, 4582 Spital/P.
verstorben am 29. Jänner 2020
im 61. Lebensjahr

Johann Eder

Abs-Jg. 1952
Landwirt in Ruhe
Mühlenstraße 8A, 4050 Traun
verstorben am 2. März 2020
im 88. Lebensjahr

Eugen Preg

Präsident der
OÖ. Landarbeiterkammer
verstorben am 4. April 2020
im 61. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.



Foto: Franz Pilz

AUS DEM VERBAND

FRANZ HUMPL - NEUER BEZIRKSJÄGERMEISTER

Franz Humpl, vulgo Kern in der Au, Abs-Jg. 1981, wurde zum Bezirksjägermeister gewählt. Die Jägerschaft im übervoll besetzten Saal des Kulturhauses Römerfeld in Windischgarsten wählte Franz Humpl beim Bezirksjägertag einstimmig zum Bezirksjägermeister. Unter Applaus der zahlreich erschienenen hochrangigen Gäste gratulierte sein Vorgänger, Landesjägermeister Herbert Sieghartsleitner, Abs-Jg. 1982, der die Funktion seit 2007 innehatte.

Franz Humpl war bis jetzt Delegierter des Bezirkes zum Landesjagdausschuss. Er ist Jagdleiter von Spital/P. und betreut das Hochwildrevier der Haller Mauern. Den Bauernhof Kern in der Au mit Braunviehzucht übernahm er schon in jungen Jahren. Seine Frau Johanna und die 3 Kinder helfen dort fleißig mit. Sohn Markus absolvierte die Schule 2012 und wurde an der Schule zum Jäger ausgebildet. Franz Humpl unterstützt die Jagdausbildung in der LFS Schlierbach schon jahrelang intensiv und ist Mitglied der Prüfungskommission. Dafür gebührt besonderer Dank.

Franz Pilz

PFLANZENSCHUTZNACHMITTAG

Am 15. Jänner 2020 fand im Pavillon der Schule eine Gemeinschaftsveranstaltung des Absolventenverbandes mit dem MR Kremstal-Windischgarsten zum Thema Pflanzenschutz statt. Roman Braun vom MR Oberösterreich informierte über die Rechtsgrundlagen, Sachkundigkeit, Haftung und Pflichten beim Pflanzenschutz sowie über die Aufzeichnungspflicht. Pflanzenschutz umfasst heute mehr als nur irgendein Standard-Mittel mit Wasser auszubringen. Es geht um die genaue Beurteilung des Befalls bzw. Problems, um dann eine zielgerichtete Maßnahme zu setzen, die nur das Notwendigste umfasst – zum Schutz der Umwelt, aber speziell zum Schutz der Hauptkultur, die wir ernten wollen.

Die Fragen, die wir uns stellen müssen, lauten also:

Wie negativ beeinflusst eine Maßnahme die Hauptkulturpflanze? Egal ob chemischer oder mechanischer Pflanzenschutz.

Wie denken in der Ertragsentwicklung immer von unten nach oben – wie viele Tonnen Weizen kann ich ernten?

In Wirklichkeit hat eine Weizensorte ein genetisches Ertragspotenzial von 18 oder 24 Tonnen. Wieviel davon streiche ich durch meine Maßnahmen von oben weg? Faktoren dazu sind Temperatur, Wasser, Nährstoffe und Pflanzenschutz.

Chemieverzicht sollte keine Entweder/Oder-, sondern eine Sowohl-als-auch-Entscheidung sein. Eine ordentliche Anlage von Zwischenfrüchten ist das Gebot der Stunde, um Verunkrautung zu verhindern und somit einen Glyphosateinsatz zu vermeiden. Soweit einige Aussagen des Hauptvortragenden.

Praktiker Helmut Seckellehner und Alexander Achleitner berichteten über ihre Einsätze, Pflanzenschutzmittel-Transport und Erfahrungen im praktischen Einsatz.

Johannes Lang informierte über den praktischen Einsatz von Hackstriegel und Hackgeräten sowie seinen Erfahrungen mit Sojakultur in 70 cm Reihenabstand.

Die anwesenden Bauern wurden an diesem Nachmittag über die verschiedenen Maßnahmen reichlich informiert.

Gottfried Straßmayr, MR



Foto: H. Braunsberger

Mit großem Interesse folgten die Teilnehmer den Ausführungen von Roman Braun (li.).

AUS DEM VERBAND

PRÄMIERUNGEN BEI DER AB-HOF: ABSOLVENTEN SEHR ERFOLGREICH

100.000ER CLUB

ABSOLVENTEN ALS ERFOLGREICHE RINDERZÜCHTER

Eine große Zahl unserer Absolventen erreichte im Jahr 2019 mit ihren Kühen eine Leistung von über 100 000 kg Milch Lebensleistung.

Kühe mit dieser enormen Leistung zeichnen sich durch beste Gesundheit in Stoffwechsel, Fruchtbarkeit, Euter-gesundheit und in den Gelenken aus. Dazu spielt der gute Charakter dieser Kühe im Umgang eine Rolle.

Das ist alles nur möglich mit bestem Management. Die hohe Wirtschaftlichkeit gesunder Kühe spiegelt sich meist auch in der Zufriedenheit und Dankbarkeit ihrer Familie wider.

Bereits in den 1980er-Jahren wurde im Einzugsbereich der Schule ein Club der Lebensleistungszüchter gegründet, der sich inzwischen im deutschsprachigen Raum etabliert hat und wieder große Aktualität erhält.

DIE ERFOLGREICHEN ZÜCHTER:

Josef Brandecker (1980), Aschach, 2 Kühe

Wilhelm Brunner (1995), Aschach/St.

Gerhard Greunz (1978), Roßleithen

Josef Hollnbuchner (1995), Garsten

Viola Polz (1990), Spital/P.

Martin Prentner (1999), Spital/P.

Christian Rebhandl (1991), Spital/P.

Josef Rebhandl (1990), Roßleithen

Roland Schmeissl (1999), Spital/P.

Bernadette (2005) und

Gottfried Seebacher (2005), Molln (...)= Abs.-Jg.

Wir gratulieren und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Franz Pilz

Eine Reihe von Absolventen haben auch 2020 bäuerliche Lebensmittel zur Prämierung bei der Ab-Hof Messe eingereicht. Die Anzahl der Auszeichnungen kann sich sehen lassen.

Fam. Höllhuber, Steinbach/St.

2x Goldene Birne: Steinbacher Hugo und MT4 Apfel-Birnen-Wein

4x Gold: Brünnerling halbtrocken, 2x Apfel-Birnen-Cider, Birnen-Cider

2x Silber: Apfel-Birnen-Most, Jungfrauenmost halbsüß

1x Bronze: Landlbirnenmost 2019

Familie Haslehner, Steinbach/St.

Kasermann in Gold für Schafrolle

3x Gold: Schafbaron mit Paprika/Chili, Schafjoghurt Kaffee, Schafpowerdrink

2x Silber Schafgupf, Schafbaron natur

Fam. Schreiner, Kremsmünster

2x Gold bei Brot: Sonnenblumenbrot, Bauernlaib

4x Gold: 2x Hauswürstel: Kleine Scharfe und Knabberwürstel, Leberaufstrich, Blunznkranz französ. Art

3x Silber: Karreespeck, Grammelschmalz, Geräuchertes Blunznkranz

1x Bronze: Karreespeck

Groschupfer Martin, Enns

5x Gold: Apfelmmost RubINETTE OK,

Apfelsaft blank RubINETTE L1,

Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karotten-saft, Apfel-Himbeer-Saft

2x Silber: Apfel-Birnen-Most,

Apfelsaft blank RubINETTE L2

1x Bronze: Apfel-Weichsel-Saft

Schedlberger Johannes, Aschach/St.

4x Gold: Kirschenbrand im Rumfass, Traubenbrand Uhudler, Apfelcuvee, Apfel-Frizz rose

1x Silber: Erdbeer-Secco

4x Bronze: Junger Steyrtaler, Landlbirnenbrand, TcsGin-Bum, Braeburn OK,

Fam. Nowak, Steyr-Gleink

3x Gold: Karreespeck, Rohwürste scharf, Verhackert's

4x Silber: Karreespeck I, Grammelschmalz, Rohwürste Knoblauch, Blunzn gebrüht

2x Bronze: Weideganspastete, Blunzn gebrüht u. geräuchert

Grabmair Leonhard, Buchkirchen

3x Gold: Hartberger Bauernbrot, Störbrot, Mohnzelten

2x Silber: Butterbrioche, Bauernkrapfen

3x Bronze: Hofbrot, Sonnenbrot, Apfelsaft

Schiefermair Lukas, Kematen

2x Gold: Birnenmost, Marillenektar

1x Bronze: Apfelmmost

Familie Wöckl, Oberschlierbach

1x Gold: Vollmilchtopfen

Weinberger Martin, Aschach/St.

3x Silber: Bio-Vollmilchtopfen, Bio-Naturjoghurt, Bio-Bauernbutter

Familie Schossthaler, Adlwang

2x Silber: Bio-Schafjoghurt natur,

Bioschafjoghurt Vanille

1x Bronze: Bio-Schafjoghurt Erdbeer

Fam. Greil, Steyr

1x Silber: Rapsöl

1x Bronze: Leindotteröl

Geistberger Johannes, Waldneukirchen:

1x Silber: Zwetschkenbrand

1x Bronze: Apfel Barrique

Fam. Reiter, Quellfisch, Rosenau

1x Silber: Frischfisch: Elsässer Saibling

Fam. Mayrhofer, Wartberg/Kr.

2x Bronze Speckbirnenbrand, Gin Wildkräuter

Familie Reingruber, Inzersdorf

1x Bronze: A-zwei Naturjoghurt

Wir gratulieren zu den Prämierungen und wünschen weiterhin alles Gute und viel Erfolg.

Sollte ich jemanden in den langen Ergebnislisten übersehen haben, bitte melden. Wir werden die Erwähnung in der nächsten Ausgabe nachholen.

Franz Braunsberger



Viola und Reinhard Polz mit Braunviehkuh Loni, die 2019 die 100.000er Marke überschritten hat.



Familie Höllhuber ist stolz auf ihre Auszeichnungen.
v.l.n.r.: Kellermeister Stefan, Katrin, Johannes, Andreas, Margarete und Mostsommelier Franz Höllhuber

SCHLIERBACHER ABSOLVENTENBALL

Im Jänner fand zum zweiten Mal der Schlierbacher Schul- und Absolventenball im Kulturhaus Römerfeld in Windischgarsten statt. Nach einem gelungenen Auftanz der Abschlussklassen aus Schlierbach und Kleinraming begrüßten die Schülervertreterinnen und -vertreter beider Schulen zahlreiche Ehrengäste. Den Grußworten des Direktors, Martin Faschang, und des Windischgarstner Bürgermeisters, Ing. Norbert Vögerl, folgte die Balleröffnung durch Absolventenverbandsobmann Johann Hundsberger. Für beste Stimmung und volle Tanzfläche bis in die frühen Morgenstunden sorgten die Ötscherland Buam.

„D´Vorderstoderer“ präsentierten eine schwungvolle Plattlerdarbietung als Mitternachtseinlage. Die Lose für eine Tombola mit vielen wertvollen Preisen fanden wieder reißenden Absatz. Der Hauptpreis, eine Motorsense, ging in den Bezirk Wels-Land.

Franz Braunsberger



AV-Obm. Hans Hundsberger (re.) eröffnete den Ball. Dir. Ursula Forstner und Dir. Martin Faschang (li.)



Fotos: F. Braunsberger

Die Ötscherland Buam mit FL David Feßl sorgten wieder für beste Stimmung auf dem Tanzparkett



Gemeinsam mit den Schülerinnen der Partnerschule Kleinraming präsentierten unsere Abschlussklassen einen gekonnten Auftanz unter der Leitung von Tanzlehrer Christoph Hippmann

NEUES AUS KLEINRAMING



VITAL-FRÜHSTÜCK für Leib und Seele

SA, 9. Mai 2020, 9.00-11.00 Uhr

ANMELDUNG: bis 24.4.2020

Zwei Stunden genießen und wohlfühlen in der Fachschule Kleinraming mit Vitaldrinks, Smoothies und Co. Außerdem verwöhnen wir Sie mit selbstgemachten süßen und sauren Köstlichkeiten, Zwischendurch wird das Wohlbefinden durch einfache Bewegungsübungen gefördert und Sie lernen die Herstellung von Frischkräuterkosmetik kennen.

Unkostenbeitrag: 12,00 Euro

ABENDSCHULE FÜR ERWACHSENE

INFO-ABEND: MO, 11.5.2020 19.00 Uhr

ANMELDUNG: bis Mitte August 2020

Möchten Sie Ihre eigene Persönlichkeit weiterentwickeln?

Möchten Sie alles über moderne ökonomische Hauswirtschaft erfahren?

Bedeutet Ihnen Qualität und praxisnaher Unterricht etwas?

Möchten Sie Grundlagen in der Pflege und soziales Wissen erlangen?

Wir bieten...

- Konzentrierte Wissensvermittlung für Haus- und Landwirtschaft
Schwerpunkt: Soziales und Pflege, Hauswirtschaft - zukunftsorientierte Ausbildung
- der Weg zur Facharbeiterin/zum Facharbeiter
- Ausbildung als Voraussetzung für Förderungen (Niederlassungsprämie,...)
- Zusatzausbildung zum CATERER möglich

KONTAKT: FACHSCHULE KLEINRAMING | Mühlenweg 6 | 4442 Kleinraming
Tel.: 0732 7720 33500 | www.ooe-fachschulen.at/kleinraming | lwbf-kleinraming.post@ooe.gv.at



ACHTUNG KONTROLLE

Schon seit Anfang April sind aufgrund der warmen und trockenen Witterung die Borkenkäfer aktiv. Durch die Maßnahmen zur Eindämmung vom Coronavirus kommen die Holzverarbeitung und -abfuhr ins Stocken.

Voraussichtlich werden Holzpolter länger noch im Wald liegen und somit eine Brutstätte für den Käfer bieten. Die zur aktiven Käferbekämpfung notwendige rasche Abfuhr in den Sommermonaten wird aus derzeitiger Sicht kaum zu gewährleisten sein. Darum sind wir jetzt gefordert, präventiv zu handeln!

Kontrolle der Wälder und die Eindämmung der ersten Generation ist das A und O im Kampf gegen den Käfer!



Sofortmaßnahmen:

- Kontrolle letztjähriger Käferflächen auf Herbstbefall – Bäume sind noch grün, obwohl sie befallen sind (Erkennung: Rindenverlust in den oberen 2/3 durch Vogelaktivität, Verfärbungen der Nadeln, Nadelverlust, Einbohrlöcher, am Boden ist meist kein Bohrmehl zu finden).
- Kontrolle auf Schadholz. Sofortiges Aufräumen von Windwürfen und Wipfelbrüchen der letzten Stürme.
- Verbringung bzw. Einhacken oder Behandlung jeglichen bruttauglichen Materials. (Große Gefahr: Brennholz-Hackguthaufen im Wald)
- Bei verzögerter Abfuhr, intervallmäßige Kontrolle der Holzpolter. Die Zwischenlagerung von befallenem Holz ohne bekämpfungstechnischer Behandlung ist verboten.

Als aktive Maßnahmen gelten: das Entrinden, das Zerkleinern, sowie der Einsatz von forstlichen Pflanzenschutzmitteln. Holzpolter können mit insektizidhaltigen Fangnetzen abgedeckt oder mit Insektizid in flüssiger Form behandelt werden. Details und weitere Informationen unter: www.borkenkaefer.at; <https://ooe.lko.at/borkenk%C3%A4fer+2500++2746794> Agieren wir im Sinne eines konstruktiven Miteinanders! Informieren wir uns gegenseitig über potenzielle Gefahrenstellen und etwaigen Käferbefall. Kooperieren wir bei Präventiv- als auch bei Bekämpfungsmaßnahmen! Nehmen wir Hinweise dankbar an. Gemeinsam sind wir stärker im Kampf gegen den Käfer! Danke.

FWM Stefan Achathaler



Frisches Bohrmehl auf einem 4 cm dicken Wipfelstück abstammend; Windwurfaufarbeitung Anfang März 2020



Frisches Einbohrloch in einem Ast, Windwurf Feb./März 2020

Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at

www.ooe-landwirtschaftsschulen.at/schlierbach

lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at



Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der Landwirtschaftlichen
Fachschule Schlierbach
ZVR-Zahl: 398693122
Gestaltung: Franz Braunsberger
Fotos: Braunsberger, Zwicklhuber u.a.

Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Tel: 0732/7720 342 00, Fax: 0732/7720-234 299
Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
Druck: Druckerei Haider, Schönau i. M.

Österreichische Post AG
MZ 02Z033571 M
Absolventenverband der
Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstr. 11, 4553 Schlierbach