

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



**EIN ENDE IST IN SICHT - DIE FINALISIERUNG
DES 3. BAUABSCHNITTES IST VOLL ANGELAUFEN**

Gebäudeansicht am 30. April 2021

Foto: Hans-Peter Zwickhuber

1
2021

- 5** Abendschule Forst ein voller Erfolg. Anmeldungen noch möglich!
- 7** Exaktversuch: Kampf dem Schwarzkopffregenwurm
- 8** 1. Mastelternieraufzucht-Betrieb Oberösterreichs

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

DIE JUNGEN FINDEN'S COOL

Im Zuge der Schüleraufnahmen für kommendes Schuljahr hatte ich die Gelegenheit, vielen Interessierten und deren Erziehungsberechtigten unsere inzwischen fast fertig general-sanierte Schule zu zeigen. Die Jungen finden die neue Schule voll cool, die etwas Älteren sehr schön. Für mich der Beweis für eine gelungene General-sanierung.

SCHULE DER VIELEN MÖGLICHKEITEN

Bewunderung löst aber nicht nur die Neugestaltung der Räumlichkeiten aus, sondern vor allem auch die Vielfalt an Möglichkeiten, die an der LFS-Schlierbach geboten werden. Da wir von jeher der Überzeugung sind, dass eine Spezialisierung in der Grundausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter nicht zielführend ist, hat sich in Schlierbach das Angebot, vor allem an Praxisinhalten, stetig erweitert. Wir wollen den Jugendlichen, die sich mitten in einer großen Orientierungsphase ihres Lebens befinden, zeigen, was alles möglich ist und dadurch ihre Kreativität und ihren Tatendrang besonders fördern.

Welches Potential und wie unterschiedlich die Fähigkeiten und Interessen unserer Schülerinnen und Schüler sind, spiegelt sich auch in den beruflichen Werdegängen unserer Absolventen wider. Alleine die diesjährigen Absolventen werden in Zukunft in über 20 verschiedenen Berufen tätig sein. Als regionales ländliches Bildungszentrum fühlen wir uns auch der Region mit ihrer ganzen Vielfalt verpflichtet, eine ebenso große Vielfalt in der Ausbildung anzubieten.

24 NEUE FORSTFACHARBEITER

Auch die aktuelle Ausgabe unserer Absolventenzeitschrift belegt einmal mehr, was in Schlierbach alles möglich ist. Besonders stolz sind wir auf jene Schüler, die bravourös auf Anhieb die Jagdprüfung mit der neuen Modulausbildung gemeistert haben, und auf den Abschluss der ersten Abendschule Forstwirtschaft. Alle 24 Schülerinnen und Schüler haben den 2-jährigen Abendschullehrgang

mit der abschließenden Forstfacharbeiterprüfung abgeschlossen. Im September starten wir wieder einen Lehrgang, zu dem man sich ab sofort anmelden kann.

FEIER MUSS LEIDER WARTEN

Gerne würden wir mit euch gemeinsam die Erfolge feiern und euch unsere neue Schule mit den vielen Möglichkeiten zeigen. Durch die nach wie vor geltenden Corona-Bestimmungen müssen wir das aber leider auf einen späteren Zeitpunkt verschieben.

Direktor Martin Faschang

PERSONELLES

FLIEGENDER WECHSEL IM SEKRETARIAT

Frau **Bianca Priller**, die seit 2016 die Sekretariatsaufgaben zur höchsten Zufriedenheit erledigt hat, ist mit 1. April an die BH-Gmunden gewechselt. Wir wünschen ihr für ihre neuen Aufgaben alles Gute.

Bianca hat dankenswerterweise die Übergabe perfekt vorbereitet und die Nachfolgerinnen bestens eingeschult, so dass es zu einem nahtlosen Übergang kam.

Die Nachbesetzung erfolgte mit Frau **Doris Haas** aus Schlierbach und Frau **Petra Schwarzenbrunner** aus Adlwang, die wir herzlich im Team der LFS-Schlierbach willkommen heißen.

MARIA RINGHOFER IM RUHESTAND

Frau Maria Ringhofer ist mit 28.2.2021 in Pension gegangen. Sie war 29 Jahre an der Schule tätig. Die ersten Jahre in der Reinigung, später dann in der Küche, wo sie für das Abendessen gesorgt hat. Maria war eine äußerst fleißige und gewissenhafte Mitarbeiterin, die auch in stressigen Situationen stets die Ruhe bewahrte. Maria hatte immer für alle ein offenes Ohr. Durch ihre nette, ruhige und fürsorgliche Art hat sie viele kleine Wehwehchen, körperlicher und seelischer Natur ganz

nebenbei geheilt. Schülerinnen und Schüler mit Heimweh oder jenen, die sich in der Schule einmal gerade nicht so wohl fühlten, schenkte sie immer besondere Aufmerksamkeit. Legendar war auch ihr Nudelsalat, denn wir sicherlich nicht so schnell vergessen werden.

Liebe Maria, wir wünschen dir für die Zukunft viel Gesundheit und alles Gute.

Direktor Martin Faschang

DIE NEUEN SEKTRETÄRINNEN STELLEN SICH VOR:



Foto: Doris Haas



Ich heiße **Doris Haas**, wohne quasi gleich in der Nachbarschaft der Schule und freue mich, dass ich seit Anfang März 2021 im Sekretariat der LWBFS Schlierbach arbeiten darf.

Ich bin Teil einer fünfköpfigen Familie, Mama von Michael und Ehefrau von Frank. Ursprünglich komme ich aus Ebensee (kaum zu überhören) und mich hat es vor Jahren der Liebe wegen nach Schlierbach verschlagen. Nebenbei bin ich noch selbstständige Fotografin (www.dorishaas.at), mache gerne Wanderungen und mag Wasser in allen Varianten.



Foto: Land OÖ



Foto: Franz Braunsberger

Mein Name ist **Petra Schwarzenbrunner**. Ich komme aus Adlwang, bin verheiratet und Mutter von 2 Kindern.

Meinen Dienst beim Land OÖ habe ich am 01.01.1993 bei der Bezirkshauptmannschaft Kirchdorf angetreten.

Da ich nach neuen Herausforderungen suchte, habe ich mich für die offene Stelle in der LWBFS Schlierbach beworben und konnte am 01.04.2021 den Dienst in Schlierbach beginnen. Meine Hobbys sind Laufen, Rad fahren, Wandern, Ski fahren, Eislaufen.



Bezirksjägermeister Franz Humpl mit den Jungjägern der LFS Schlierbach: Lukas Fröschl, Samuel Achathaler, Elias Luidold und Florian Berger (v.l.n.r.)

MODUL 3 – ERFOLGREICH ABGELEGT

Bei einem zweiwöchigen Blockseminar in Vöcklabruck (bei dem unsere 4 Schüler ausnahmsweise teilnehmen durften) wurden die Prüfungsanwärter in den Fächern Jagdrecht, Waffenkunde und praktische Waffenhandhabung perfekt vorbereitet.

Am 31. März war es dann soweit. Die ersten vier Schlierbacher konnten in der „Jagdausbildung Neu“ das dritte und letzte Prüfungsmodul positiv absolvieren. Samuel Achathaler, Florian Berger, Lukas Fröschl und Elias Luidold überzeugten die Prüfungskommission unter dem Vorsitz des Bezirksjägermeisters von Vöcklabruck, Bgm. Anton Helmberger, mit ihrem Wissen über Jagdrecht, Waffenkunde und beim praktischen Prüfungsschießen. BJM Franz Humpl nahm die Prüfung in Waffenkunde - praktischem Schießen an der Flinte ab.

Wir wünschen den Jungjägern ein kräftiges Weidmannsheil!



Lukas Fröschl beim Prüfungsschießen in Viecht

Foto: Martin Wieser

JAGDAUSBILDUNG NEU

Hier nochmals eine kleine Zusammenfassung der Jagdausbildung Neu an den Landwirtschaftsschulen Oberösterreichs:

Die Schülerinnen und Schüler der öö. Landwirtschaftsschulen haben die Möglichkeit, die Jagdprüfung in 3 Modulprüfungen abzulegen. Die Vorbereitung zu diesen Prüfungen erfolgt über den Freigegegenstand Jagd und Fischerei. In einem Stundenausmaß von einer Wochenstunde in der 1. und zwei Wochenstunden in der 2. Klasse werden die jagdbegeisterten Jugendlichen auf die Prüfungen vorbereitet. Die Vorbereitung zum Modul 3 erfolgt über ein zweiwöchiges Blockseminar. Prüfungsmodul und geplante Prüfungstermine:

NACH DEM 1. JAHRGANG:

Modul 1 (Ökologie und Wildökologie, Jagdhundewesen)

NACH DEM 2. JAHRGANG:

Modul 2 (Wildkunde, Wildkrankheiten, Brauchtum, Jagdbetrieb, Behandlung des erlegten Wildes, Grundkenntnisse der Waldwirtschaft)

NACH DEM 3. JAHRGANG:

Modul 3 (Waffenkunde, Jagdrecht, praktisches Prüfungsschießen)

Martin Wieser

JAGDPRÜFUNG

LR HIEGELSBERGER ZU BESUCH

Am Freitag, 5. März, verschaffte sich Landesrat Max Hiegelsberger persönlich einen Überblick über den Baufortschritt an unserer Schule. Er zeigte sich sehr beeindruckt von den neuen Räumlichkeiten.

Besonders bestaunt wurden von ihm die top ausgestattete und sehr geräumige Fleisch- und Milchverarbeitung und die neue Lehrküche. Sichtlich begeistert war er auch von der Wohnqualität der neu gestalteten Internatszimmer.



Foto: Land OÖ/Daniel Kauder

LR Max Hiegelsberger ist begeistert von den neuen Räumlichkeiten

LR Max Hiegelsberger ist davon überzeugt, dass mit der neuen „Hardware“ (Schulgebäude) optimale Voraussetzungen für eine zukunftsweisende fachliche und persönliche Bildung der Jugend und Erwachsenen im ländlichen Raum geschaffen wurden. Wenn die Corona-Situation es zulässt, sollte die Eröffnung der generalsanierten Schule noch vor den Sommerferien mit einem Festakt gefeiert werden.

Direktor Martin Faschang

NEUE LANDWIRTSCHAFTSKAMMERRÄTE



Sabine Herndl, Klaus



Markus Brandmayr, Eberstallzell



Ing. Matthias Gaißberger, Adlwang

Fotos: OÖ Bauernbund

Wir gratulieren Frau **Sabine Herndl** aus Klaus, Absolventin der Abendschule 2010, Herrn **Markus Brandmayr** aus Eberstallzell, Abs-Jg. 1996, und Herrn **Ing. Matthias Gaißberger** aus Adlwang zur Wahl in die Vollversammlung der LK und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit. Bedanken dürfen wir uns bei den ausgeschiedenen Kammerräten:

ÖR Walter Lederhilger und **ÖR Berthold Huemer** für die stets gute Zusammenarbeit und Unterstützung. Oftmals haben sie in Vertretung der Landwirtschaftskammer bei den Facharbeiterbriefverleihungen motivierende Grußworte an die Absolventen gerichtet.

AUS DER SCHULE

WAS WAR LOS IN DER SCHULE

- 9.2. Obstbaumschnittkurs für Absolventen mit Fachlehrer Mörwald
- 23.2. TGD-Kurs Schweine und Geflügel für Schüler der 3. Klassen
- 24.2. Elternabend online für den 1. Jahrgang
- 25.2. TGD-Kurs Rinder für Schüler der 3. Klassen
- 5.3. FSME-Impfaktion der SVS
- 5.3. LR Max Hiegelsberger besucht die Schule und besichtigt die Baufortschritte
- 8. - 10.3. Holzrückekurs in Traunkirchen für die Schüler der 3. Klassen im Schwerpunkt Forst
- 15. - 19.3. Facharbeiterprüfung für die Abendschule Forstwirtschaft in Traunkirchen
- 24.3. Mischtechnikkurs für Schüler der 3. Klassen
- 26.3. Unterrichtsschluss für Schüler der 3. Klassen
- 26.3. Ostergottesdienst in der Stiftskirche
- 2.4. Schriftliche Klausur der Meisteranwärter
- 7.- 21.4. Abschlussprüfung (schriftliche Klausuren und Fachgespräche) der 3. Klassen
- 7. - 9.4. Berufspraktische Tage (Schnuppertage) für den 2. Jahrgang
- 13.4. Melkkurs für die Schüler der 2. Klassen
- 26.4. Harvester Schnupperkurs in Traunkirchen für die Schüler Schwerpunkt Forst, 2. Klassen
- 30.4. FSME-Impfaktion SVS
- 10. - 12.5. Zusatzschwerpunkte (Almwirtschaft, Forstwirtschaft für die Schwerpunkte Ackerbau und Grünland, Jagd), 2. Jahrgang

ONLINE WORKSHOP

ZUM THEMA UMWELT – ERNÄHRUNG – NACHHALTIGKEIT

Unsere beiden ersten Klassen nahmen an einem interessanten Online-Workshop zu den Themen Umwelt, Ernährung und Nachhaltigkeit teil, wo sie die oben genannten Informationen und noch vieles mehr erfahren durften. Der kostenlose Workshop, vom Wirtschaftsmuseum angeboten, wurde dankend angenommen und regte zu manchen Diskussionen an.

Wussten Sie, dass ...

- 1937 ca. 37 % des Einkommens für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke ausgegeben wurden.
- ein Bauer 1960 für eine Tageszeitung entweder 1 Ei, 0,5 l Milch oder 0,5 kg Weizen verkaufen musste. Heute sind es im Vergleich 9 Eier, 4 l Milch oder 8 kg Weizen.
- die Flächenverteilung in Österreich wie folgt aussieht: 40 % forstwirtschaftlich sowie 32 % landwirtschaftlich genutzt und 28 % sonstige Flächen (Berge).
- sich die landwirtschaftlich genutzten Flächen in Österreich wie folgt aufteilen: 50 % Ackerland, 31 % Wiesen und Weiden, 16 % Almen, sowie 3 % Wein, Hausgärten und Obst.
- der Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich pro Jahr bei ca. 96 kg Fleisch, 115 kg Gemüse, 90 kg Getreide, 73 kg Obst, 78 kg Milch und 22 kg Käse ist.
- die gesellschaftlichen Erwartungen und Anforderungen an die Landwirtschaft in Österreich folgendermaßen benannt wurden:

HARVESTER – SCHNUPPERTAG

Im Gegensatz zum vergangenen Jahr konnte heuer wieder ein etwas abgespeckter Kurs stattfinden.

Die Schüler durften mit den Geräten nicht fahren. Einerseits ist der Abstand von Schüler zu Lehrer zu knapp, andererseits war heuer das Gelände zu schwierig und die Bäume wesentlich größer als in anderen Jahren. Dafür erfuhren die Schüler mehr über die Technik und Arbeitsweise von Forwarder und Harvester. Zusätzlich wurden die großen Bogiebänder bei den Doppelreifen aufgezoogen. Am Übungssimulator wurden gefahrlos verschiedenste Situationen ausprobiert. Bei der Holzernte im befahrbaren Gelände und vor allem bei der Schadholzaufarbeitung sind diese Erntemaschinen heutzutage nicht mehr wegzudenken.

Michael Kienberger



Foto: Michael Kienberger

Der Harvester-Schnupperkurs an der FAST Traunkirchen bietet Einblicke in die moderne Forsttechnik

- Hohe Qualität
- Besonders artgerechte Tierhaltung
- Gepflegte Kulturlandschaft
- Sorgsamer Umgang mit Boden und Wasser
- Preiswerte Lebensmittel

Quelle: <https://www.wirtschaftsmuseum.at>

FL Sabine Ziegler

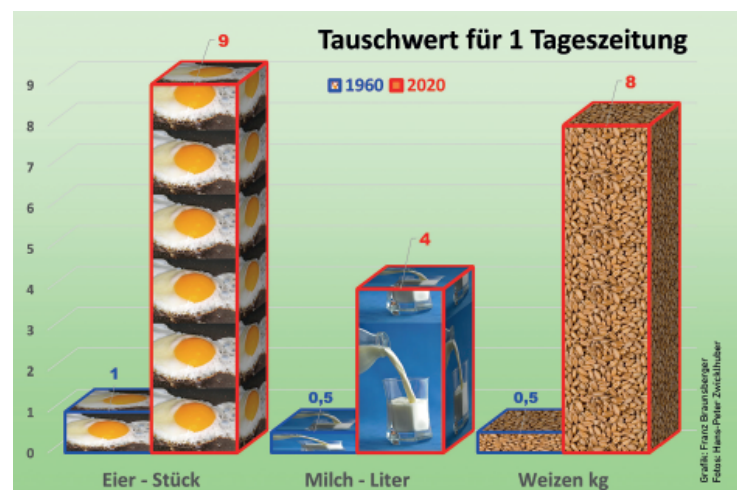




Foto: Michael Kienberger

ABENDSCHULE FORST

EIN VOLLER ERFOLG

Vor genau zwei Jahren liefen die Vorbereitungen für die erste Abendschule Forst auf Hochtouren. Im September 2019 war es dann so weit: 21 Männer und vier Frauen haben die Ausbildung zum Forstfacharbeiter begonnen.

VIEL PRAXIS - AUCH AN SAMSTAGEN

Da einige Quereinsteiger dabei waren, wurde mit den Inhalten in Theorie und Praxis von Anfang an begonnen. Nach wenigen Wochen waren wir schon mitten in den Themen Waldpflege und Holzernte. Die Theorie wurde immer einmal pro Woche, an einem Donnerstagabend, vermittelt. Da die Praxis größtenteils im Wald stattfand, waren die einzelnen Praxisgruppen an den Samstagen unterwegs. Im ersten Jahr ging es um die Baumarten, die Waldpflege von der Verjüngung über die einzelnen Pflegemaßnahmen, wie Läuterung oder Durchforstung, bis hin zur Endnutzung. Auch die Rückung des geernteten Holzes wurde in der Theorie gelehrt und im Wald durchgeführt. Das erste Jahr war fast abgeschlossen, als die Corona bedingten Schulschließungen kamen. Es musste aber nur eine Praxis in den Juni bzw. September verschoben werden.

FORSTLICHE SONDERFÄLLE

Nach der Sommerpause starteten wir im September in das zweite Ausbildungsjahr. Die Schwerpunkte lagen in der Holzmesskunde, dem Forstschutz, der forstlichen Betriebswirt-

schaftslehre und dem Forstgesetz. In der Praxis kamen vermehrt

Sonderfälle bei der Laub- und Nadelholzschlägerung vor, wobei wir Spezialwerkzeuge wie den Val Fast Spindelkeil mit Schlagschrauber oder ein Dyneema Seil mit der Funkseilwinde (Königsbronner Anschlagetechnik) verwendeten. Ein wichtiges Thema ist hier die Ernte der von Pilzen befallenen Eschen. Das geschlägerte Holz wurde auch gemessen und klassifiziert. Einige Waldbegehungen und der Besuch bei der Submission konnten stattfinden, aus geplanten Exkursionen in verschiedene holzverarbeitende Betriebe wurde leider nichts. Einige Theoriestunden mussten in Form von Homeschooling abgehalten werden, was grundsätzlich gut funktionierte, aber der persönliche Kontakt zwischen den Schülern und auch zu den Lehrern ging schon sehr ab. Das merkte man umso mehr, je näher die Prüfung kam. Die Nervosität stieg. Die letzten Unterrichtsstunden waren Gott sei Dank wieder in der Schule möglich.

ERFOLGREICHER ABSCHLUSS

Mitte März 2021 war es dann so weit. Eine ganze Woche in der FAST Traunkirchen mit Unterricht, Prüfungsvorbereitung und Facharbeiter-Prüfung. Da ein Schüler im Herbst arbeitsbedingt die Gruppe verließ, traten zwanzig Männer und vier Frauen zur schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfung an. Schriftlich und mündlich war kein Problem. Bei der Prüfung „Baum fällen“ wurden leider von zwei Kandidaten die Bruchleisten der Bäumen so stark angeschnitten, dass dieser Teil einige Wochen später wiederholt werden musste. Mittlerweile wurde auch dieser Teil mit Brauvour erledigt.

Im Anschluss an die Prüfung wurden die Prüfungszeugnisse verteilt. Der Facharbeiterbrief wird im Rahmen der Abschlussfeier am 17. Juni 2021 überreicht.

Somit gibt es 24 frisch gebackene Forstfacharbeiterinnen und -facharbeiter, die den Wald professionell bewirtschaften und so zu einer regionalen Wertschöpfung beitragen können.

JETZT FÜR HERBST 2021 ANMELDEN

Im September 2021 startet die nächste Ausbildung zum Forstfacharbeiter in der Abendschule in Schlierbach. Informieren und anmelden kann man sich jederzeit unter www.landwirtschaftsschule.at bzw. im Büro der Schule:

0732/7720 342 00 oder per E-Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

Michael Kienberger

Interview mit Gerald Mißbichler

Welche Beweggründe hat es gegeben, dich für die Ausbildung zum Forstfacharbeiter in Abendform anzumelden?

Ich wollte schon längere Zeit den Forstfacharbeiter machen, da ich sehr großes Interesse an der Bewirtschaftung unseres Waldes habe. Der 6-Wochen-Lehrgang in Traunkirchen war auf Grund meiner Berufstätigkeit nicht möglich. Als ich erfahren habe, dass in Schlierbach ein Abendkurs veranstaltet wird, habe ich die Chance genutzt.

War das Stundenausmaß mit 500 Stunden zu viel oder ist das notwendig?

Die 500 Stunden werden sicher für die Ausbildung benötigt. Vielleicht sollte man in manchen Fächern etwas kürzen und wo anders etwas erhöhen. (z.B.: Waldwirtschaftsplan genauer durchgehen, Besichtigung anderer Waldflächen usw.)

Kannst du das Erlernte im eigenen Betrieb oder im Arbeitsalltag gebrauchen?
Ja, wir haben sehr viel gelernt, das man auch gut umsetzen kann. →S. 6



Foto: Michael Kienberger



Foto: FAST Traunkirchen

Freude und Zufriedenheit bei den neuen Forst-Facharbeiterinnen und -Facharbeitern nach der Prüfung an der FAST Traunkirchen

SEMINAR

NACHHALTIGKEIT - WOZU?

DIESE FRAGE WURDE BEIM 3. WISSENSFORUM BAUERNNETZWERK.AT INTENSIV DISKUTIERT.

Dabei gab es unterschiedliche Ansätze und Themenbereiche. Die ökologische Dimension, die ökonomische Dimension genau wie die soziale Dimension wurden angesprochen. Hochspannende und sensible Themenbereiche wie Bodenverbrauch, Bodennutzung, Tierwohl oder auch der Umgang mit der so benannten Schöpfungsverantwortung behandelt. Expertenvorträge zum Thema „Warum die Welt keine Rettung braucht!“, „Corona und Landwirtschaft eine erste Bilanz“ und „Tierwohl, Klima, Lebensmittel. Die Landwirtschaft zwischen Verantwortung und Überforderung.“

ONLINEANGEBOGT GUT GENUTZT

Die COVID19-Situation führte dazu, dass die Veranstaltung online abgehalten wurde. Durch diese Neuentwicklung wurden enorm viele Personen erreicht. Deutlich mehr als wenn

Foto: Bauernnetzwerk.at



Franz Edlinger, Abs.-Jg. 1997, und Unternehmensberater Mario Pramberger, www.undernehmenshandwerk.at, moderierten die Online-Veranstaltung mit vielen interessanten Vorträgen und Diskussionsbeiträgen.

die Veranstaltung klassisch abgehalten worden wäre. Die Veranstalter Mario Pramberger und Franz Edlinger gehen nach vorsichtigen Schätzungen davon aus, dass über 1000 Leute sich längere Sequenzen entweder live oder in der Aufzeichnung angesehen haben. Die genaue Anzahl lässt sich schwer nachvollziehen, da der Stream in insgesamt 8 Kanäle live übertragen wurde! Insgesamt haben über 10.000 Personen auf den Online-Kanälen die Veranstaltung mitbekommen. Wir wissen sogar von einer Teilnehmerin, die die Veranstaltung in Spanien mitverfolgt hat!

Die Interaktion mit den Teilnehmern ist für das erste Mal hervorragend gelungen. Die Fragen und Kommentare wurden mittels ChatApp von Moderator Mario Pramberger hereingeholt

und live mit den Vortragenden diskutiert!

Ein großer Dank gilt den Sponsoren der Veranstaltung, die den neuen Weg mit den Veranstaltern gegangen sind! Danke auch an die WKO Kirchdorf, die ihren Saal als Aufnahmestudio zur Verfügung gestellt hat!

ALLE VIDEOS ZUM NACHSEHEN

Ein weiterer Vorteil dieses Formates ist es, dass Interessierte sich jederzeit die Aufzeichnung der Veranstaltung anschauen können. Zum Nachsehen gibt es alles auf dem YouTube Kanal



vom Bauernnetzwerk.at: <https://www.bauernnetzwerk.at/wissensforum/>

Bauernnetzwerk.at

Fortsetzung von Seite 5:

Interview mit Gerald Mißbichler

Was machst du bei der Waldarbeit jetzt anders als vor der Ausbildung (z.B.: Arbeitsweise, Sicherheit, Holzauszeige,...)?

Ich achte jetzt mehr auf das ergonomische Arbeiten bei der Entastung und verwende jetzt andere Schnitttechniken. Gerade bei der Schadholzaufarbeitung und bei Seilwinden unterstützter Baumfällung. Seit der Ausbildung achte ich vermehrt auf Naturverjüngung und die Lichtverhältnisse im Wald, um bessere Zuwächse zu erlangen.

Wie ging es dir mit dem Theorieunterricht im Distance Learning?

Das Distance Learning war für mich sehr anstrengend und sollte eine Notlösung bleiben, da man im Präsenzunterricht mehr Möglichkeiten hat, sich gegenseitig auszutauschen und den Unterricht anschaulicher zu gestalten.



Im stillen Gedenken

Helmut Schreiner

Abs.-Jg. 1987

Mitbesitzer vom "Koaser"
Geschäftsführer der Schreiner GmbH
Gundendorf 7, 4550 Kremsmünster
verstorben am 4. Feb. 2021
im 51. Lebensjahr

Johann Hebesberger

Abs.-Jg. 1951

ehem. Besitzer vom
Bauerngut zu Diepersdorf
Diepersdorf 13, 4552 Wartberg/Kr.
verstorben am 4. April 2021
im 91. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

Rudolf Katzensteiner

Abs.-Jg. 1956

gründete als Schüler
die 1. Schülermusikkapelle
und war 75 Jahre lang Organist in
seiner Heimatgemeinde Weyer
Küpfern 17, 3335 Weyer
verstorben am 24. Mai 2020
im 89. Lebensjahr

Herbert Hillinger

Abs.-Jg. 1977

Mair zu Ostall
Wartberger Str. 39, 4643 Pettenbach
verstorben am 27. Dez. 2020
im 61. Lebensjahr

KAMPF DEM SCHWARZKOPFREGENWURM

Mit viel Engagement für die Zukunft initiiert die LWBFS Schlierbach den österreichweit ersten Exaktversuch zur Eindämmung des Schwarzkopfrengwurms.

Unzählige Stunden haben die Schülerinnen und Schüler mit FL Josef Mörwald im Winter damit verbracht, aus einem LKW-Wechselaufbau 2 mobile Schweineställe zu bauen. Es ist gelungen, die biologischen Tierhaltungsrichtlinien und die beachtlichen amtstierärztlichen Anforderungen an die Schweinegesundheitsverordnung zur Verhinderung der Afrikanischen Schweinepest auf Punkt und Beistrich zu erfüllen.

SCHWEINE ALS NATÜRLICHER FEIND

Jetzt ist es so weit. Die Ferkel können ihre Arbeit aufnehmen. Sie sollen den Schwarzkopfrengwurm in seiner Verbreitung eindämmen. Denn dieser Wurm lernt so manchem Bauern das Fürchten und treibt ihm die Sorgenfalten auf die Stirn. Der klebrige 8 – 10 cm hoch aufgetürmte Wurmkot verschmiert die Reifen der Maschinen und erhöht die Unfallgefahr bei der Bewirtschaftung der Hänge. Verschmutztes Futter verursacht Probleme in der Tiergesundheit, z.B. auch Botulismus. Dabei zeigen vor allem Rinder und Schafe schlaffe Lähmungserscheinungen, die bis zum Tod führen können.

VERSUCHSBETRIEB REITNER

Am Biobauernhof der Familie Reitner in Steinbach/St. entwickelte sich dieser Wurm regelrecht zu einer Plage. Angefangen hat alles mit der Erde aus ein paar Blumentöpfen. Im 1. Jahr waren nur 50 m² Wiese betroffen. Mitt-

lerweile sind alleine am Betrieb Reitner mehr als 1,5 ha befallen. Und auch in der Umgebung haben schon einige Bauern die Not mit diesem Wurm.

WIR LEBEN UND LERNEN MIT DEN BÄUERINNEN UND BAUERN DER REGION

Trotz mehrmaligem Anfragen gab es niemanden, der sich mit diesem Problem auseinandersetzen wollte. Erst als sich Lehrer der LWBFS Schlierbach mit Nachdruck für dieses Thema eingesetzt haben, gelang es mit der BAL Gumpenstein den österreichweit ersten Exaktversuch zur Eindämmung des Schwarzkopfrengwurms zu starten.

Im Versuch werden 3 Möglichkeiten der Eindämmung verglichen.

- Variante 1: **Freilandsschweine** sollen die Würmer aufspüren und verzehren
- Variante 2: Auf einer Kurzrasenweide sollen **Rinder** den Boden durch Viehtritt verdichten und den Wurm an der Entfaltung hindern
- Variante 3: **Technische Geräte** sollen den Wurm in der Vermehrung hindern.

Nach Beendigung des Versuchs wird sich zeigen, ob und wie man dieses Problem am besten lösen kann.



Foto: Hans-Peter Zwirklhuber

In vielen Praxisstunden und mit viel Engagement baute FL Josef Mörwald mit seinen Schülern aus einem LKW-Wechselaufbau 2 durchdachte Mobilställe für Freilandsschweine, die im Exaktversuch wertvolle Dienste leisten.



Foto: F. Braunsberger



Foto: Hans-Peter Zwirklhuber

EXAKTVERSUCH

MITGLIEDSBEITRÄGE

Ende Juli 2020 erfolgte der Einzug bzw. die Aussendung der Zahlungsaufforderung für die Mitgliedsbeiträge (€ 8,00 pro Jahr) für die Jahre 2019 und 2020. Es freut uns, dass wir noch immer Zahlungseingänge verbuchen können.

GUTE ZAHLUNGSMORAL

Bezogen auf die Mitglieder bzw. bisherige Abonnentenzahl haben 76 % ihren Beitrag eingezahlt. Bezieht man die Zahl auf die im Juli 2020 offenen Mitgliedsbeiträge waren es 69 %, die auf dem Verbandskonto eingelangt sind. Es ist ein sehr wichtiger Beitrag für eine aktive Verbandsarbeit. Wir bedanken uns herzlich für diese Unterstützung.

ABO-EINSTELLUNG

Bei jenen 140 Absolventinnen und Absolventen, die seit 2017 bzw. 2018, d.h. 4 bzw. 3 Jahre im Zahlungsrückstand sind, wurde die Zustellung der Absolventenzeitung, wie in der AVZ 2020/4 angekündigt, vor dieser Ausgabe eingestellt. Sollten noch Zahlungen eintreffen, wird das Abo natürlich sofort wieder aktiviert.

Ich ersuche euch, das so weiterzugeben, falls sich jemand wundert, dass er/sie plötzlich keine Absolventenzeitung mehr bekommt.

Franz Braunsberger

av@lwbfs-schlierbach.ac.at

ABSOLVENTENPORTRAIT

FAMILIE LANZ, VULGO DEMMELBAUER

Am Demmelbauergut in Ottsdorf, Gemeinde Micheldorf, leben 3 Generationen, d.h. auch 3 Absolventengenerationen. **Adolf Lanz** besuchte von 1956 bis 1958 als weichender Erbe des Katzbergergutes die Landwirtschaftsschule in Schlierbach. Aus dieser Zeit berichtete er von der Bedeutung des Obstbaues unter Ing. Kurz, den Tätigkeiten im Meierhof, dem damaligen Rinderstall des Stiftes, dem Melkkurs, einer Sprengmeisterausbildung und vielen Späßen, die das Zusammenleben im Internat (Schlafsaal für 24 Burschen) mit sich brachte. Unvergessen ist auch der Abschlussball mit 120 Mädchen aus der FS Weyregg und das „Menschern-Gehen“ mit Bruder Georg. „Dieser charismatische Präfekt heilte meine einzige Grippe, die ich im Leben hatte, im Krankenzimmer mit einem „sauren“ Apfel-Glühmost und einer unvergesslichen Schwitzkur aus“, berichtet der junggebliebene Absolvent.

DER WEG EINES ABSOLVENTEN

Nach der Schule arbeitete Adolf Lanz als landw. Facharbeiter bei seinem Bruder, der damals schon einen Betrieb gepachtet hatte und mit dem ersten Mähdrescher der Region auch als Lohnunternehmer startete. Unter anderem übernahmen die Brüder Lohndruscharbeiten, wobei das Erntejahr jeweils im Burgenland begann und in Oberösterreich endete. Adolf heiratete 1961 seine Frau Hilda und sie übernahmen das Demmelbauergut mit 13 Milchkühen, einigen Schweinen und Hühnern. 1992 wurde unter Einbindung des Hofnachfolgers die Rinderhaltung mit einem Laufstall

modernisiert. Es gab damals mit diesem System nicht sehr viel Erfahrung und auch wenig Beratung. Eine Aufstockung des Bestandes auf 45 Milchkühe konnte aufgrund gesetzlicher Einschränkungen nur in Etappen erfolgen. Insgesamt bewirtschaftet die Familie derzeit 45 ha Acker (davon 20 ha Pachtfläche), 9 ha Wiesen und 25 ha Wald.

Adolf Lanz engagierte sich im RZO-Vorstand, in der Raiba, im Almverein und als Flurschutzobmann beim Bau der A9. Sein musikalisches Talent setzte er bei der Blasmusik, seit seinem 12. Lebensjahr beim Kirchenchor und als begeisterter Jäger beim Micheldorfer Jagagsang ein, dem er auch als Gründungsobmann vorstand.

Dem jüngsten Sohn **Roland** war die Landwirtschaft in die Wiege gelegt. Als Heimlehrling, wie es damals üblich war, besuchte auch er die Landwirtschaftsschule Schlierbach von 1982 bis 1985. Sein Interesse galt der Milchviehhaltung und der Fleckviehzucht. Eine Ausbildung zum Forst-Facharbeiter in der Fast Orth, der Meisterkurs in Schlierbach, eine Besamungstechnikerausbildung und der Jagdkurs rundeten das Ausbildungsprogramm ab. Interesse für die Geflügelhaltung war noch in weiter Ferne. 1999, drei Jahre nach der Hochzeit von Roland und Sabine, übergaben Adolf und Hilda ihren Betrieb an die nächste Generation.

1. MASTELTERNTIERAUFZUCHT OÖ

2010 flammte dann ein Interesse für die Truthühnerhaltung auf. Ein Um- und Ausbau des Rinderlaufstalles auf einen Truthühnermaststall folgte.



Die Demmelbauer-Familie: Hilda, Adolf, Alexander, Roland und Sabine Lanz vor der Hauskapelle (v.l.n.r.)

Der Start in eine größer angelegte Puten-Vertragsproduktion wäre aufgrund diverser Umstrukturierungen der Mastgeflügelbranche in dieser Zeit nur mit Zeitverzögerung möglich gewesen. Ein angedachter Einstieg in die Junghennenaufzucht gestaltete sich ebenfalls schwierig.

So entstand ab 2020 nach mehreren Beratungen durch Ing. Martin Mayringer und Verhandlungen mit der GGÖ unweit des Hofes ein 100 m langer und 22,5 m breiter, modernst ausgestatteter Stall für die erste Masteltern-tier-Aufzucht Oberösterreichs. Enkel bzw. Sohn **Alexander**, Abs-Jg. 2015, ist nach seiner Lehre (mit Lehrzeitanrechnung) und LAB 2018 als Haus- und Hofelektriker in dieses Projekt voll eingebunden. Er wirkte über seinen Arbeitgeber übrigens auch bei der Elektroinstallation in unserer neuen Schule mit.

Der neue Betriebszweig kann als die Königsdisziplin der Geflügelhaltung bezeichnet werden.

Die Elterntier-Bruteier werden in Großeltern-tierbeständen in den Niederlanden gelegt, dort ausgebrütet und dann per LKW nach Österreich transportiert. Pro Durchgang, der 20 Wochen dauert, stellt Fam. Lanz 24.000 Hennen- und 2.400 Hahnenküken (diese im ehemaligen Putenstall) ein.

BASIS FÜR 7,5 MIO. MASTHENDL

Nach der Aufzucht werden die Jungtiere auf je 2 Elterntierbetriebe aufgeteilt. Das heißt, im Lohnverfahren versorgt der Aufzuchtbetrieb Demmelbauer 4 Partnerbetriebe im



Der erste Masteltern-tieraufzuchtstall Oberösterreichs ist seit Ende März in Betrieb.



Foto: Reinhard Putz



Alexander absolvierte eine Lehre als Elektrotechniker und arbeitete auch bei der Schulsanierung mit.

Innviertel. Das Ziel sind jährlich rund 48.000 leistungsfähige, gesunde Legehennen, aus deren Bruteiern schlussendlich 7,5 Millionen Küken schlüpfen und zu den beliebten Masthendln heranwachsen.



Mastelternierjungghennen im Alter von 5 Wochen



alle Fotos: F. Braunsberger

Ende März kamen die ersten Küken, die hier in reiner Bodenhaltung aufgezogen werden. Das Besondere dabei ist, dass die Junghennen und -hähne nicht zu schwer werden dürfen. Als Masttiere sind sie züchterisch auf beste Futtermittelverwertung und schnelle Zunahmen konditioniert. Heute hat ein Masthendl mit ca. 5 Woche das Schlachtgewicht erreicht. Dieses Potenzial steckt natürlich auch in ihren Eltern. Die große Herausforderung ist, die Fütterung so zu gestalten, dass die Zuchtcondition dieser fleischbetonten Legetiere gesichert ist. Wir wünschen alles Gute und viel Erfolg im neuen Stall, der einen weiteren Baustein für die Regionalität der Lebensmittelversorgung darstellt.

Franz Braunsberger

KOCHEN MIT KIDS

ERLBNIS-GENUSSCAMP 2021

Am Di., 7., u. Mi., 8. Sept., bietet die FS Kleinraming wieder ein Erlebnis-Genusscamp für kleine Küchenchefs.



Unter dem Motto:

MIT DEM SAFARI - ÜBERLEBENS-SPASS DURCH DEN "KLEINRAMING - WOHL-FÜHL - DSCHUNGEL"

vermittelt das Genusscamp Freude am Kochen und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln – bis hin zum Genuss und der Zubereitung von regionalen Schmankerln und Gaumenfreuden für Kinder und Jugendliche von 10 bis 14 Jahre.

Das abwechslungsreiche Programm umfasst unterschiedliche Aktivitäten wie Einkauf, Kochen, Tischdecken und -gestalten, Besuch am Bauernhof usw. an.

Dabei werden Bewusstsein für regionale und saisonale Lebensmittel gefördert und Grundbegriffe des Kochens erlernt.

Beginn: 9:00 Uhr
Kursbeitrag: 48,00 Euro
Anmeldung: 0732/7720-33500
Anmeldeschluss: Fr., 16. Juli 2021

KOOPERATION

Eine ideale Kombination ergab sich bei einer Schwerpunktpraxis mit den Abendschülerinnen und -schülern aus Kleinraming. Unter der Anleitung von FL Martin Wieser, LFS Schlierbach, wurde ein halbes Schwein fachgerecht zerlegt und die Fleischstücke mit den Teilnehmern noch zu köstlichen Wurstwaren verarbeitet. Gleichzeitig wurde mit FL Reinard Putz (LFS Kleinraming) die richtige Verarbeitungsmöglichkeit der Fleischteile in der Küche besprochen und auch ein Abschlussmenü zubereitet.

Franz Braunsberger

KLEINRAMING



ABENDSCHULE FÜR ERWACHSENE

Ländliches Betriebs- u. Haushaltsmanagement
Schwerpunkt Soziales und Pflege

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?

Wenn Sie älter als 21 Jahre sind, eine mittlere oder höhere Schule abgeschlossen haben oder eine abgeschlossene außerlandwirtschaftliche Berufsausbildung haben, dann **melden Sie sich an!**



INFO-ABEND: Freitag 11.06.2021 um 17.00 Uhr
Anmeldung erbeten!

ANMELDUNG: bis Mitte August 2021

Bildungsstätte des Landes Oberösterreich



ABENDSCHULE FÜR ERWACHSENE
 Mühlenweg 6, 4442 Kleinraming
 Tel. 0732 7720 33500, Fax: 0732 7720 233599
 www.ooe-fachschulen.at/kleinraming

MELKKURS

Traditionell absolvieren jene Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen der LFS Schlierbach, die ein besonderes Interesse an der Milchviehhaltung haben, einen Melkkurs. FL Martin Wieser und Melk- und Klauenpflegeexperte Franz Wolkerstorfer von der LK Oberösterreich vermitteln in einem Kurstag die Grundlagen des richtigen Melkens in Theorie und Praxis.

Das Highlight ist natürlich die praktische Arbeit an der Kuh. Dankenswerter Weise bietet Familie Geisberger den Schülern die Möglichkeit, die Theorie in die Praxis umzusetzen.

Franz Braunsberger



FL Martin Wieser (3. v.l.) mit Abendschülerinnen und -schülern bei der Fleischverarbeitung in Schlierbach



Franz Wolkerstorfer mit den Schülern im Melkstand bei Familie Geisberger, Schierbach

ERFOLGREICHE ABSOLVENTEN

AUSGEZEICHNETE NAHVERSORGER

Trotz Corona fand auch heuer wieder die Prämierung bäuerlicher Erzeugnisse in Wieselburg statt. Wie in den vergangenen Jahren, beteiligten sich eine Reihe von Absolventen an diesem Wettbewerb um die kulinarischen Besonderheiten aus dem ländlichen Raum.

KATEGORIE GOLDENE BIRNE

Familie Höllhuber, Steinbach/Nussbach, Höllhuber's Most-Saft-Cider, www.hoellhubers.at



Mostsommelier Franz Höllhuber besuchte 1979/80 die 1. Klasse und sein Sohn Stefan die dreijährige Ausbildung von 2006 bis 2009 in Schlierbach. Durch ständige Weiterbildung kombiniert Familie Höllhuber Tradition und Knowhow von Generationen mit modernster Kellerwirtschaft und ist mit einer großen Produktpalette am Markt präsent.

2 X GOLDENE BIRNE

Heuer schafften sie es **zum 3. Mal in Folge** mit ihrem MT4 Apfel-Birnen-Wein den Bundessieg (Goldene Birne) zu holen.

Auch ihr Premium Apfelsaft schaffte die höchste Auszeichnung und wurde ebenfalls Bundessieger in seiner Kategorie.

Insgesamt gab es noch **3 x Gold**, **4 x Silber** und **6 x Bronze** für die Produktpalette der Höllhubers.



Martin Groschupfer, Abs.-Jg. 2008, 4470 Enns, www.apfelhof-wilhelm.at, führt mit seiner Familie und großer Leidenschaft den 5,5 ha großen Obstbaubetrieb in Enns. Neben zahlreichen Obstarten und -sorten erhält man am Apfelhof Wilhelm zahlreiche Verarbeitungsprodukte. Auch auf den Bauernmärkten Enns und Perg-Aisthofen und in einigen Restaurants und Bars kommt man zu den fruchtigen Köstlichkeiten.

Goldene Birne (Bundessieg):

Apfel-Weichselsaft

2 x Gold: Apfelsaft Rubinette (Blank), Birnensaft

3 x Silber: Apfel-Johannisbeer, Mischling Most (L1), Apfelmost Rubinette (L2)

1 x Bronze: Apfel-Karottensaft

Augustin Stögermayr,

www.bioapfelhof.at,

Wolfsegg, absolvierte unsere Schule von 2010 bis 2012 und besuchte anschließend den

Aufbaulehrgang an der HBLA Klosterneuburg. Gemeinsam mit seinen Eltern und seiner Schwester führt er den über 200 Jahre alten Bio-Bauernhof als Obstbaubetrieb im Vollerwerb. Kreislaufwirtschaft und Nachhaltig-



keit prägen die Arbeitsweise und Philosophie der Familie. Die köstlichen Produkte erhält man ab Hof sowie über zahlreiche Partner in OÖ und auch in Wien.

1 x Gold

Apfel-Birnenmost 2019 OK 48/20

2 x Silber

Birnenmost Steirische OK 20/21

Birnenmost Landlbirne OK 19/21

1 x Bronze

Apfelmost Ok 18/21

Michael Purtauf, Schiedlberg,

michael.purtauf@gmx.at,

absolvierte 2016 die Abendschule in Schlierbach und ließ sich damals von FL Josef Mörwald fürs „Mostmachen“ begeistern.

Der gelernte Elektriker geht nach wie vor seinem Beruf in Vollzeit nach und hat als Newcomer unter den Obstveredlern einen raschen Aufstieg in die vorderen Reihen geschafft. Auf dem Betrieb seines Onkels erntet und verarbeitet er das anfallende Obst zu Most, den er auf den Bauernmärkten in Sierning und Weißkirchen vermarktet.

3 x Gold: Bonawitz (Apfel-Birnen-

Most), Landlbirne, Speckbirne

1 x Silber: Apfelcuvée (Most)

1 x Bronze: Roglmost



Bei Michael Purtauf wurde das Interesse für den Most erst 2016 geweckt.



2 goldene Birnen für Franz (l.) und Stefan Höllhuber



Augustin Stögermayr bei der Abfüllung des Erdbeernektars

Erlebnisbiobauernhof Mörwald, 4451 Garsten
www.naturerlebnis-schule.at



Neben der Naturerlebnis-schule mit vielen unterschiedlichen Tieren am ersten 4H Bauernhof Österreichs gedeihen im 3,3 ha großen Obstgarten viele Obstsorten und -sorten, die frisch vermarktet oder zu hochwertigen Getränken veredelt werden, um sie dann kleinen, großen und gesundheitsbewussten Genießern anbieten zu können. Josef Mörwald ist seit 1988 Obstbaulehrer an unserer Schule, Sohn Martin ist Absolvent des Jahrganges 2019.
1 x Gold mit Bio Bohnpflanzsaft

Johannes Schedlberger,
 4421 Aschach/Steyr
www.binderberg.at



Der Mostsommelier machte nach dem Besuch der 1. Klasse (1990/91) in der LFS Schlierbach eine gastronomische Ausbildung. Er und sein Bruder Manfred (1993 bis 1995 in Schlierbach) bewirtschaften seit 2006 gemeinsam mit ihren Familien den Mostheurigen Binderberg in Aschach/Steyr.

Der Betrieb wurde 1547 erstmals schriftlich erwähnt. Der Mostkeller wird auf knapp 500 Jahre geschätzt. Eine Gewölbstube lädt zum Entspannen und Genießen ein.

3 x Gold: Mairac OK 88/20 (Apfelmost), RB 19 OK 25/20 (Birnenmost), Erdbeer-Secco

3 x Silber: Birnensaft, Uhu-Frizz, Birnencider

2 x Bronze: Apfelsaft, Birnen-Frizz

KATEGORIE GOLDENES STAMPERL

Schedlberger Johannes, Aschach/St.

1 x Silber: Zirber'l

2 x Bronze: Salzburger Birne, Nusser'l

KATEGORIE ÖL-KAISER

Greil's Rapsöl,
 4400 Steyr

Seit 2018 reicht Familie Greil aus Steyr immer wieder erfolgreich ihre Öle zur Prämierung in Wieselburg ein. Franz Greil jun. (Abs-Jg. 2006) investiert Arbeit und Liebe in Erzeugung der Öle – mit großem Erfolg, wie sich beim Ölkaiser gezeigt hat.

3 x Gold

Greil's Rapsöl

Greil's Leindotter-Öl

Greil's Mohnöl

1 x Silber

Greil's Leinöl



KATEGORIE KASERMANDL 2021

Christine und Walter Haslehner,

4596 Steinbach/St.,

<https://schafkaese-haslehner.sta.io/>

zählen schon zu den langjährigen Profis unter den Schafkäseerzeugern, die ihre Spezialitäten im Ab Hof Verkauf, in zahlreichen Lebensmittelmärkten und bei Vermarktungspartnern in den Bezirken Steyr und Kirchdorf absetzen. Walter Haslehner ist Absolvent des Jg. 1986, sein Sohn Walter absolvierte 2014.

4 x Gold

Steinbacher Schafrolle

Schafjoghurt natur

Schafjoghurt Kaffee

Schafjoghurt Stracciatella

1 x Silber

Steinbacher Schafbaron



AUS DEM VERBAND

Martin Weinberger,

4421 Aschach/St.,

www.biomilchhof.at

Abs-Jg. 2009, bewirtschaftet mit seiner

Familie den Biomilchhof, der bereits 1991 von seinen Eltern Ernst und Maria auf einen Biobetrieb umgestellt wurde. Seit 25 Jahren werden Schulen mit Milch beliefert und seit 2018 wird die gesamte Milch in der hofeigenen Molkerei verarbeitet. Fam. Weinberger ist auch Gründer des "Genuss Platzl", von dem es derzeit 2 Standorte gibt. Es handelt sich dabei um Selbstbedienungscontainer. Es besteht das Angebot, dort auch Lieferant oder selbst Franchisenehmer zu werden.

1 x GOLD

Fruchtjoghurt Erdbeer Bio

2 x Silber

Bio Vollmilchtopfen

Heidelbeer-Buttermilch Bio

1 x Bronze

Sauerrahm Bio

Herzliche Gratulation zu den Auszeichnungen und weiterhin soviel Erfolg in der Produktion und Vermarktung.

Sollte ich bei der Durchsicht der sehr umfangreichen Siegerlisten Absolventen unserer Schule übersehen haben, bitte ich um Entschuldigung und ersuche die Betroffenen, sich zu melden.

Franz Braunsberger



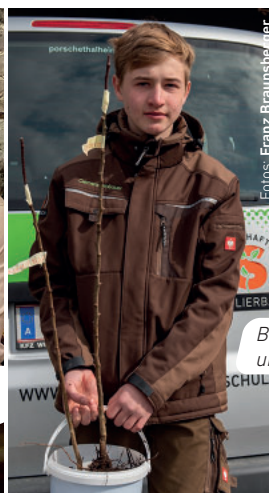
GRUNDLAGE FÜR HOCHWERTIGES OBST

Obstbau hat in der Landwirtschaftsschule lange Tradition. Im Frühjahr lernen die Schüler, wie man gute Sorten auf eine Unterlage veredelt. Rich-

tig gepflanzt, gepflegt und regelmäßig geschnitten, bringen sie Früchte und erhalten die lebendige Erinnerung an die Schulzeit in Schlierbach.



Manfred (l.) und Johannes Schedlberger mit ihren zahlreichen Auszeichnungen



Bei einigen Jugendlichen wird das Interesse für den Obstbau und die Verarbeitung der Früchte in der Schule geweckt.

Der Schlierbacher Absolvent 1/2021

AUF DER ZIELGERADEN



Ein gelungener Mehrzweck, auf dessen Benützung wir uns schon besonders freuen. Die Außenanlagen erhalten noch den letzten Feinschliff.



Fabian Unterhumer Abs.-Jg. 2020 (o.li.) mit seinem Vater bei der Gestaltung der Zugänge. Schüler bauen das Pflaster im Zugangsbereich ab.



UNSERE WEBSITE ALS INFORMATIONSQUELLE

ALLE Jahrgangsfotos von 1922 bis aktuell können jederzeit auf www.landwirtschaftsschule.at/absolventen abgerufen werden. In der gleichen

Rubrik findet ihr auch **aktuelle Jobangebote** von Unternehmen, die Personen mit landwirtschaftlicher Ausbildung suchen.

Einfach in den Smartphone-APPs nach einem QR-Code Scanner suchen, herunterladen und diese bequemen Zugänge zu weiteren Infos nützen.



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