

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



**EINLADUNG ZUM TAG DER OFFENEN TÜR
AM SA., 12. NOV. 2022, VON 9.00 BIS 15.00 UHR**

Ein herbstlicher Blick auf Schlierbach

Foto: Hans-Peter Zwickhuber

3
2022

- 3** Neu im Team, Tag der offenen Tür
- 6** Schüler berichten von der Fremdpraxis; Wandertag
- 8** Stefan Steiner: Bronze bei der Pflüger-WM 2022

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN



Mit vollem Schwung sind wir ins neue Schuljahr gestartet. Das große Interesse an einer Ausbildung an einer landwirtschaftlichen Fachschule führt in einer Zeit, in der Themen wie die Klimakrise, Ernährungssicherheit und Energie die

Welt beschäftigen, zu Schülerhöchstzahlen im oberösterreichischen landwirtschaftlichen Schulwesen.

230 SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER

Unsere Schule ist mit drei ersten, zwei zweiten und zwei dritten Klassen in der dreijährigen Fachschule, einer Klasse Abendschule Landwirtschaft und einer Klasse Abendschule Forstwirtschaft voll ausgelastet. Insgesamt 230 Schülerinnen und Schüler besuchen im Schuljahr 2022/23 unsere Schule. In unsicheren Zeiten ist eine vielfältige praxisbetonte Ausbildung, wie wir sie in Schlierbach seit Jahrzehnten konsequent verfolgen, von besonderer Bedeutung. Durch das Aufzeigen der vielen Möglichkeiten, welche unsere Welt (unsere Region) uns bietet, geben wir den Jugendlichen Orientierung und die Chance, den für sie richtigen Weg zu finden.

ZU WENIG INTERNATSPLÄTZE

Obwohl das Internat bis auf den letzten Platz gefüllt ist, 4 Schüler des 3. Jahrganges im Meierhof in der ehemaligen Melkerwohnung schlafen und 5 Drittklässler beim ehemaligen Direktor Franz Pilz wohnen können, haben wir nicht ausreichend Internatsplätze. Einigen Schülern, denen der tägliche Hin- und Rückweg zumutbar ist, konnten wir den Wunsch nach dem Leben und Aufwachsen in einer Internatsgemeinschaft leider nicht erfüllen.

PERSONELLES



Mit Ende September trat **FL Ing. Franz Tanzmair** in den Ruhestand. Seit 1984 war Franz an unserer Schule mit viel Engagement als

Teilzeitlehrer tätig. Sein Haupteinsatzgebiet war die Tischlerei, wo er in den letzten 30 Jahren den Erstklässlern die Grundlagen der Holzbearbeitung mit Begeisterung vermittelte. Jahrelang unterrichtete er auch Betriebswirtschaft und Politische Bildung. Mit dem Besuch einer

Landtagsitzung ermöglichte er alljährlich den Schülern einen direkten Kontakt zu oberösterreichischen Landespolitikern. Franz war stets ein sehr ruhiger und besonnener Kollege, der uns mit seinen teilweise unkonventionellen Ansichten oftmals auch zum Nachdenken anregte. Lieber Franz, wir danken dir für dein Engagement und deine Verlässlichkeit und wünschen dir für den wohlverdienten Ruhestand alles Gute.

Neu im Team unserer engagierten Lehrerschaft ist Frau **Dipl.-Päd. Ing. Angela Wieser** aus Edlbach und **Dipl.-Päd. Ing. Franz Buder** aus Klaus. Wir konnten mit ihnen zwei sehr erfahrene Lehrkräfte gewinnen. Angela Wieser wechselte von der FS Kleinraming zu uns, Franz Buder unterrichtete bereits in der Bioschule Schlägl.

TAG DER OFFENEN TÜR

Am **Sa., 12. November**, findet unser alljährlicher Tag der offenen Tür statt, an dem wir der breiten Öffentlichkeit unsere neue, generalsanierte Schule präsentieren. Es ist ein Tag, an dem man landwirtschaftliche Bildung hautnah erleben kann. Es würde uns freuen, wenn uns viele unserer zahlreichen Absolventen an diesem Tag besuchen.

Direktor Martin Faschang



Volles Haus: Schülerinnen und Schüler der 3-jährigen Fachschule Schlierbach kurz vor Beginn der Erntedankfeier im Mehrzwecksaal

NEU IM TEAM



MIT 45 LEBENS- JAHREN NOCH JUNGLEHRERIN?

Ja, das geht! Nach 24 vollen Dienstjahren in der Fachschule Kleinraming bei Steyr habe ich seit September in die Landwirtschaftsschule Schlierbach gewechselt.

Hier unterrichte ich nun Deutsch im 1. und 2. Jahrgang, EDV und Sport. Außerdem darf ich unsere Schülerinnen und Schüler in den Praxisgegenständen Produktveredelung und Direktvermarktung – Schwerpunkt Milchverarbeitung und Brot – unterrichten wie auch in Ernährung- und Haushalt.

Ich lebe mit meiner Familie in Edlbach, im schönen Windischgarstnertal. In meiner Freizeit sieht man mich im eigenen Garten oder beim Wandern auf den Gipfeln der umliegenden Berge.

Dipl.-Päd. Ing. Angela Wieser



GRIASS EICH!

Mein Name ist Franz Buder und ich bin wohnhaft in Klaus an der Pyhrnbahn. Dort bewirtschaftete ich den elterlichen Betrieb mit 30 ha Bergwald im Nebenerwerb. In den letzten 6 Jahren konnte ich schon

viel Erfahrung als Lehrer in der Bioschule Aigen-Schlägl sammeln. Nun freue ich mich auf eine neue Aufgabe in meiner Heimat. Ich werde das Team der Landwirtschaftsschule Schlierbach in den Bereichen Forstwirtschaft, Tischlerei und Sport unterstützen.

Franz Buder

TAG DER OFFENEN TÜR 2022



Tag der Offenen Tür

Sa. 12.11. von 9 - 15 Uhr

WWW.LANDWIRTSCHAFTSSCHULE.AT



LANDWIRTSCHAFTSSCHULE AKTIV ERLEBEN

Die Landwirtschaftsschule Schlierbach öffnet am Sa., 12. Nov. 2022, von 9:00 bis 15:00 Uhr wieder die Türen für interessante Einblicke in die landwirtschaftliche Ausbildung.

Folgende Ausbildungsfelder können die jugendlichen Interessenten aktiv erleben:

Technik und Metall; Wald, Holz und Jagd; Lebensmittel (Fleisch, Milch, Brot, Honig, ...); Boden, Pflanzen, Obst; Rinder, Schweine, Geflügel und Schafe.

2 BERUFE IN 5 JAHREN

Nach Abschluss der 3-jährigen Fachschule besteht für die jungen landwirtschaftlichen Facharbeiter*innen die Möglichkeit der Lehrzeitanrechnung von einem Jahr in über 100 au-

ßerlandwirtschaftlichen Berufen. Die Praxismöglichkeiten in den neuen Lehrwerkstätten bieten ideale Möglichkeiten, persönliche Talente und Vorlieben zu entdecken.

RAHMENPROGRAMM:

Kinderprogramm und Ausstellungen. Unsere Genusslandküche wird die Gäste im neuen Speisesaal wieder mit Schmankerln verwöhnen. Ein fixer Bestandteil ist die musikalische Umrahmung durch die Schülerblasmusik.

INFORMATIONSBLOCKE

Um 9.30, 11.00 und 13.30 Uhr informiert FL David Sieghartsleitner über die breitgefächerte Ausbildung.

Weitere Infos:

www.landwirtschaftsschule.at

KOCHLEHRLING GESUCHT

Die Landwirtschaftsschule Schlierbach sucht für Herbst 2023 dringend einen Kochlehrling (m/w). Bei Interesse melde dich bitte in der LFS Schlierbach:
Tel: 0732/7720 34200
Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

Foto: Michael Huemer



Tagesausklang in der Aula, mit Abendstimmung im Oktober

WAS WAR LOS

- 9.9. Schulanfangskonferenz
- 12.9. Anreise und Schulbeginn für die 1. und 2. Jahrgänge
- 14.9. Kennenlernetag für die Erstklässler am Gleinkersee
- 19. u. 20.9. FL Josef Mörwald und FL David Feßl nehmen am Almseminar in Vorarlberg teil
- 21.9. Die Jagdschüler der 1. und 2. Klassen fahren in den Nationalpark zum Hirschlosen
- 27.9. EDV-Seminar für Landwirtschaftsschullehrer
- 27.9. Landesleitersitzung des Zentralausschusses
- 28.9. ZAG Geflügelbeschaukurs
- 5.10. OÖ Agrarinnovationstag
- 5.10. Workshop „Alkohol“ für die Schüler der 1b
- 7.10. Die Schüler der 2. Klassen besuchen die Berufsinformationsmesse „Jugend & Beruf“ in Wels
- 8. u. 15.10. Forstkurs für Frauen von der LJ-Kirchdorf
- 9.10. Wahllokal im Pavillon für die Bundespräsidentenwahl
- 10.10. Anreise und Unterrichtsbeginn für die 3. Klassen
- 12.10. Exkursion des 3. Jahrganges, Schwerpunkt Grünland und Forst zu 2 Milchviehbetrieben
- 13.10. Wandertag für alle Klassen
- 17. – 21.10. Geflügelfacharbeiterkurs
- 19.10. TGD-Kurs Rinder für den 3. Jahrgang
- 19.10. Aktionstag der SVS für die 1a Klasse
- 20.10. TGD-Kurs Schweine für den 3. Jahrgang
- 20.10. Ehrung und Urkundenüberreichung für die 20-jährige Mitgliedschaft der Schule beim Klimabündnis
- 21.10. Mischtechnikkurs für den 3. Jahrgang
- 21.10. Erntedankfest im Mehrzwecksaal der Schule
- 21. u. 22.10. Fleischverarbeitungskurs für die Abendschülerinnen der Fachschule Kleinraming
- 28.10. Abenteuervortrag „Diamantenfieber“ von Helmut Pichler
- 4. u. 5.11. LFI Knödelkurs in unserer Lehrküche

20 JAHRE KLIMABÜNDNISSCHULE

Im Rahmen des heurigen Klimabündnistreffens Oberösterreich wurde am 20. Oktober 2022 die Landwirtschaftsschule Schlierbach für die in den letzten 20 Jahren geleistete Klimabündnisarbeit geehrt. Ausgezeichnet wurde die Schule für die vielen Projekte und Aktivitäten im Rahmen der Bewusstseinsbildung und in der Vor-

bildwirkung durch klimaverantwortliches Verhalten, regionale, biologische und gesunde Küche, Verarbeitung regionaler Produkte und Lebensmittel, Waldbewirtschaftung, Errichtung der PV-Anlagen an den Werkstättenbereichen und neuerdings Anschaffung eines Elektro-Schülerbusses.

Mag. Josef Preundler

SVS - AKTIONSTAGE

Auch im heurigen Schuljahr fanden Aktionstage der SVS im Rahmen des Projekts „Fit4Life – gesunde Schule“ in den 1. Klassen statt.

6 STATIONEN

Der Vormittag wurde an sechs verschiedenen Stationen verbracht, um Inhalte zu verschiedenen gesundheitlichen Themen zu vermitteln.

Bei der ersten Station, einem MFT Board, werden die Balance und das Gleichgewicht der Schüler auf lustige Art und Weise getestet. Immerhin passieren die meisten Unfälle auf Bauernhöfen aufgrund von Stürzen.

Die zweite Station zeigte einen Film zum Thema „Sicherheit auf allen Wegen“. Es ging darum, mit welchen Sinnen wir etwas wahrnehmen und anschließende Fragen dazu zu klären.

RAUSCHBRILLE ALS HIGHLIGHT

Sicherlich kann die 3. Station als Highlight bei den Schülern gewertet werden. Hier sollten sich die angehenden Landwirte durch einen Parcours zurechtfinden, allerdings mit einer Rauschbrille!

An der 4. Station wurde Wissen über gesunde Ernährung mittels diverser Rätsel vermittelt. Bei Station 5 war Erste Hilfe angesagt, ein Thema, das alle Menschen betrifft. Ein Notfall wurde simuliert und die Schüler sollten ihr Wissen praktisch umsetzen.

Zu guter Letzt gab es eine Station zu dem Thema Sonnenschutz. Die Arbeit der Bauern findet im Freien statt.

Da ist es schon hilfreich, wenn man weiß, worauf man achten soll, um seine Haut zu schützen. Wie jedes Jahr gab es je Klasse einen Gruppensieger, welche Volleybälle als Preis bekamen. Es war wie immer ein gelungener Vormittag mit jeder Menge Spaß.

FL Sabine Ziegler



v.l.n.r.: Landesrat Stefan Kaineder, Sebastian Hubinger, Jakob Zaunmair, Norbert Rainer vom Klimabündnis OÖ; Kristin Hunger, Dir. Martin Faschang, Bürgermeisterin Katharina Seebacher



Geschicklichkeitsübungen mit der "Rauschbrille" sind für Akteure eine Herausforderung, für die anderen Unterhaltung

ERNTEDANK 2022

Zu feucht oder doch zu trocken? Ganz abhängig davon, wo in Österreich Landwirtschaft betrieben wird, ist auch die Ernte wieder unterschiedlich ausgefallen. Wenn auch nicht immer jede Erntearbeit einfach war, so dürfen wir wieder auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken und „Vergelt's Gott!“ für die reichen Gaben der Natur sagen.

VERÄNDERUNGEN IM BLICK

Die Klimaveränderung macht vieles möglich – so etwa mehr Nutzungen einer Produktionsfläche als früher. Im Berggebiet im Süden Oberösterreichs nimmt der jahrzehntelang nicht mehr praktizierte Acker- und Getreideanbau wieder Fahrt auf – mit beachtlichen Erträgen! Sei es, dass die Einkaufspreise bei vielen landwirtschaftlichen Erzeugnissen gestiegen sind, sei es, dass Selbstversorgung und Kreislaufwirtschaft bei unseren Landwirten einen immer höheren Stellenwert einnehmen – einmal mehr sehen wir, wie lebenswichtig die Gaben sind, die aus Gottes Hand kommen.



WERTSCHÄTZUNG VON LEBENSMITTELN

Im Religionsunterricht beschäftigten wir uns mit einem Aufruf des Konsumentenschutzes der Arbeiterkammer OÖ in Radio OÖ zum „Sparen beim Einkaufen“. Unsere Erkenntnisse: Wenn Menschen billige Lebensmittel mit höchster Qualität kaufen wollen, provozieren sie damit nicht nur eine Produktion auf Mindeststan-

AGRAR-INNOVATIONSTAG AUS DER SCHULE

Der von Landesrätin Michaela Langer-Weninger in Leben gerufene Agrarinnovationstag fand am 5. Oktober 2022 in der Landwirtschaftsschule Schlierbach statt, mit dem Ziel, das Innovationsfeuer der OÖ Bauernschaft noch stärker anzufachen. Vorträge und Referate sollen dabei Impulse für neue Betriebsideen stiften. Mit Prof. Rainer Haas (BOKU), RWA Vorstandsdirektor Christoph Metzker und Karl Fischer (Fischer Agrifood) konnten drei Experten auf ihrem Gebiet als Hauptredner und Impulsgeber gefunden werden. Beispiele aus

der Praxis kamen von Ing.ⁱⁿ Karin Baumann-Wetzlmaier, Holzbauerhof in Tarsdorf, DI Christian Huber (www.cannabeesol.com und www.exitthefield.com) aus Piberbach, Magdalena Neubauer, Thalheim (www.schuleambauernhof.at/betrieb/magdalena-neubauer/) und Samuel Holzbauer, Biohof Mascherbauer (www.biohof-mascherbauer.at).

Ing. Klaus Prening, LK OÖ, und DI Wolfgang Löberbauer, Land OÖ, informierten über Förderungen für Innovationen und Fortschritt in Oberösterreich.

Foto: Land OÖ/Andreas Krenn



v.l.n.r.: Karl Fischer, Christoph Metzker, Michaela Langer-Weninger, Rainer Haas, Hubert Huber

dard, sondern fördern damit auch das Verschwinden der kleinstrukturierten österreichischen Landwirtschaft. LEBENSmittel tragen ihren Namen zurecht. Haben um 1950 die Österreicher noch fast die Hälfte ihres Einkommens für Lebensmittel aufgewendet, so sind es nach einer aktuellen Untersuchung nur mehr 12 Prozent.

EIN GEMEINSAMES DANKE

Wie wichtig unserer Schulgemeinschaft das „Dankesagen“ ist, das zei-

gen die zahlreichen Beiträge – angefangen von der Umrahmung durch die Schulmusik, den Plakaten, die die 1. Klassen gestalteten, die Fürbitten, die von den Zweitklässlern formuliert wurden, und die Gedanken des Dankes bishin zum ersten Auftritt des Schülerchores der 3b mit dem Lied „Laudato si“. Dekorativ wurden wir wieder von unserer weithin bekannten Schulküche – insbesondere von Erni Pramberger – unterstützt.

David Feßl



Feierliche Umrahmung durch die Schülerblasmusik unter Leitung von FL Bernhard Großbauer



Mit „Laudato si“, gesungen von der 3b-Klasse, wurde die Feier eröffnet

FREMDPRAXIS

12 HEKTAR KRÄUTER

Die Betriebe Georg Landerl (konv.: ca. 80 ha Acker und 7 ha Wald; biologisch: ca. 9 ha Acker) und Reinhard Födermayr (konv.: ca. 56 ha Acker und 5 ha Wald; biologisch: ca. 9 ha Acker) in Hargelsberg haben eine Arbeitsgemeinschaft namens „Kräuter Quadrat“, in der sie gemeinsam Bio-Tee produzieren. Dieser wird großteils an Sonnentor verkauft und einen kleinen Teil vermarkten sie selbst.

GEMEINSAM GEHT'S LEICHTER

Jeder von ihnen hat 6 ha Kräuter, wo sie Apfelminze, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Brennnessel und Liebstöckel anbauen. Die maschinelle Ausrüstung, die dafür benötigt wird, gehört ihnen gemeinsam. Dazu zählen: ein Trocknungsturm mit Aufbereitung, ein Kräuternerntewagen, eine Zwischenreihenfräse, ein Doppelmessermähwerk, ein Hackgerät, ein speziell umgebautes Güllefass, ein Striegel und ein Traktor.

Ich war mit meinem Klassenkollegen Dominik Binderberger bei beiden Betrieben. Unsere Hauptaufgabe war die Ernte und Pflege bei den Kräutern. Dort hat immer einer geerntet und einer eingeschnitten. Peter, ein Mitarbeiter hat sich um die Anlage gekümmert und die Kräuter in den Trocknungsturm eingeschnitten.

Unser Tagesablauf begann mit dem Abfüllen der trockenen Kräuter in Kunststoffsäcke. Anschließend ging

es mit dem Kräuternerntewagen hinaus aufs Feld, um zwischen 4 und 6 Fuhren Frischgut zu holen. Immer nach dem Ernten haben wir die Anlage gereinigt, die die Kräuter aufbereitet hat. Das

hat zu zweit meist eine Stunde lang gedauert. Nach dem Ernten wurde mit einem Doppelfingermessermähwerk nachgeschnitten und mit einer Zwischenreihenfräse nachgefräst und innerhalb von ein paar Tagen Melasse gedüngt. Beim nächsten Aufwuchs wurde meist im Jugendstadium gestriegelt und später gehackt und dann sind noch Hilfskräfte mit einer Hacke durch die Reihen gegangen und haben die Kräuter vor dem Ernten bereinigt. Die Kräuter werden am Betrieb Landerl aufbereitet, das heißt geschnitten und Stengel aussortiert. Die Blätter kommen über Förderbänder in den Trocknungsturm, der an einen alten Stadel angebaut wurde.

Alle zwei bis drei Wochen haben wir die Kräuter ins Lager geschichtet, das sich am Betrieb Födermayr befindet. Auch im konventionellen Ackerbau waren wir tätig. Da haben wir gegrubbert oder Begrünung gesät oder sonstige andere Arbeiten ausgeführt. Die dafür notwendigen, schlagkräftigen Maschinen werden ebenfalls gemeinschaftlich eingesetzt, um deren Rentabilität zu erhöhen.

ZUFRIEDENHEIT AUF BEIDEN SEITEN

Meinem Kollegen und mir hat das Praktikum sehr gut gefallen. Wir haben sehr viel gelernt, was es auf vielen Betrieben nicht gibt. Wir waren sehr



Manuel Obermair bei der Kräuternernte in Hargelsberg

froh, dass wir die beiden Betriebe für unser Praktikum gefunden haben. Es hat für die Betriebe sehr gut gepasst und für uns auch. Ich kann sie nur weiterempfehlen.

Manuel Obermair, 3b

PRAKTIKUM IN NIEDERÖSTERREICH

Ich habe mein landwirtschaftliches Praktikum in Niederösterreich zwischen Pöchlarn und Pöggstall, bei Familie Moser absolviert, die den Betrieb, einen ehemaligen Gutshof der Ruine Schwarzau, in der 6. Generation bewirtschaften.

Im konventionellen Bergbauernbetrieb mit 52 ha Nutzfläche (27 ha Acker, 25 ha Grünland) und 37 ha Forst, 65 Fleckvieh-Milchkühen und ca. 55 Stück Nachzucht ist der Verkauf von Jungkühen ein betrieblicher Schwerpunkt. Seit 2016 werden auch Milchprodukte (Frischkäse und Joghurt) in Vermarktungshütten und am Bauernmarkt direkt vermarktet.

ABWECHSLUNGREICHE TÄTIGKEITEN

Mein Tag auf dem Milchviehbetrieb begann um 5:00 Uhr morgens mit der Stallarbeit. Kühe umsperrern, melken, Kühe und Kälber füttern und ein-



v.l.: Georg Landerl, Dominik Binderberger, Manuel Obermair, Reinhard Födermayr



Georg Hebesberger (mi.) mit Familie Moser: nicht nur Praktikant, sondern auch „Familienmitglied“



Georg Hebesberger bei der Heuarbeit in Pöggstall, NÖ

DA BERG RUFT!

1. JAHRGANG: GROSSER PYHRGAS

An einem traumhaften Oktobertag machten sich über 90

streuen gehörten zu den täglichen Tätigkeiten. Wenn viel Arbeit war, sind wir manchmal auch früher in den Stall gegangen. Nach der Stallarbeit nahmen wir zusammen das Frühstück ein und erledigten im Anschluss anstehende Arbeiten, wie Silieren, Getreide ernten, Getreidesilo aufstellen, Quader- und Rundballen heimfahren, Holz verkaufen usw. und die am Hof anfallenden Arbeiten.

FAMILIENANSCHLUSS

Um 12:00 Uhr gab es ein gemeinsames Mittagessen, eine kleine Pause, wenn nicht viel zu tun war und dann wieder die schon oben angeführten Arbeiten bis zum nächsten Einsatz im Stall um 16:00 Uhr. Nach der anschließenden Jause verbrachten wir oft noch eine gemütliche Zeit im Garten. Oft kamen auch Verwandte zu Besuch.

Mir gefiel es auf dem Betrieb sehr gut, da ich sehr viel Neues lernen konnte und das Praktikum sehr abwechslungsreich war. Ich fühlte mich bei Familie Moser aufgenommen, als gehörte ich zur Familie. Sie waren sehr umsichtig und haben mir viel gelernt und mir auch Verantwortung übertragen.

Ich kann diesen Praxisbetrieb nur weiterempfehlen.

Georg Hebesberger, 3b

Schüler*innen und 5 Lehrkräfte voll motiviert auf, um wandern zu gehen. Durch die Dr. Vogelgesang-Klamm gelangten wir zur Bosruckhütte, auf der sich unsere Wege teilten. Über 60 Schüler*innen unserer ersten Klassen wanderten gemütlich über das Rohrauerhaus zur Hofalm und danach wieder ins Tal. Die anderen 25 gut trainierten Schüler*innen erklimmen über die Hiaslalm den Großen Pyhrgas auf 2.244 m Seehöhe. Stolz waren wir, als wir tatsächlich den Gipfel erreicht hatten.

Über die Hofalm begaben wir uns wieder ins Tal, wo wir uns wieder mit allen anderen Wanderern der Klassen trafen. Schön war dieser Tag und für die Schulgemeinschaft sehr wichtig

2. JAHRGANG: ROTE WAND

Vom traumhaften Wetter angespornt, beschlossen die beiden zweiten Jahrgänge mit ihren Klassenvorständen Michael Huemer und Bernhard Großbauer und Fachlehrer Michael Kienberger eine Wandertour zu starten. Vom Gleinkersee ging es über den Seegraben zur Dümmlerhütte, wo die erste Rast geplant war. Da noch genügend Luft nach oben war, wurde beschlossen, auch noch die Rote Wand auf 1.872 m Seehöhe zu erklimmen. Somit konnten sie das neue Gipfelkreuz, das erst seit wenigen Tagen

WANDERTAG

steht, bewundern. Stolz auf ihre Leistung wanderten sie topmotiviert wieder ins Tal.

3. JAHRGANG: FEICHTAUHÜTTE

Wie kann man zirka 17-jährige Mädchen und Burschen motivieren, wandern zu gehen? Das Ziel muss passen! So wanderten die dritten Jahrgänge mit ihren beiden Klassenvorständen Martin Wieser und Laurenz Stummer und begleitet von FL Thomas Bimminger vom Bodinggraben aus zur schönen Feichtauhütte. Der traumhafte Herbsttag konnte bei der Rast auf der Hütte auch richtig genossen werden. Besitzer der Feichtauhütte ist übrigens Familie Rettenbacher. Sohn Daniel (Schüler der 3b) konnte so der Gruppe die Landschaft mit ihren Besonderheiten und die Geschichte der Hütte bestens näherbringen.

FL Angela Wieser (begleitete den 1. Jg)



Foto: Martin Wieser

3. Jg.: Feichtaualm



Fotos: Michael Huemer

2. Jg.: Dümmlerhütte und Rote Wand



Fotos: Angela Wieser

1. Jg.: Großer Pyhrgas

ABSOLVENTENVERBAND

BRONZE BEI DER PFLÜGER-WM 2022

Die weltweite Pflügerelite mit insgesamt 47 Teilnehmer*innen aus 28 Ländern kämpfte vom 21. bis 22. September 2022 in Ratheniska, Co. Laois (Irland) bei der 67. Pflügerweltmeisterschaft um die schönsten Ackerfurchen der Welt. Darunter zum 2. Mal auch **Stefan Steiner (Abendschule 2016)** aus Kematen/Krems. Auch einige Schlierbacher Absolventen waren angereist, um die österreichischen Pflüger zu unterstützen.

BRONZE AM STOPPELFELD

Unzählige Stunden Vorbereitung und Training, Disziplin und Hingabe und einiges an Durchhaltevermögen und der Bundessieg im Pflügen (2021) waren notwendig, um sich für die Teilnahme an der Weltmeisterschaft 2022 zu qualifizieren. Am ersten Tag findet der Bewerb traditionell auf dem Stoppelfeld statt. Hier holte sich Stefan Steiner die Bronzemedaille.

PLATZ 9 AM GRASLAND

Am 2. Tag waren die Gleichmäßigkeit der Furchen, die Einhaltung der Arbeitstiefe und die Unterbringung des Bewuchses in einem vorgegebenen Zeitrahmen auf Grasland das Ziel des Bewerbes. Stefan pflügte sich auf Platz 9 und erreicht damit in der Gesamtwertung ebenfalls den 9. Platz. Sein österreichischer Kollege Leopold Aichberger von der LJ Haag, NÖ, brachte es mit Platz 8 im Stoppelpflü-



gen und Platz 2 im Grasland auf den 4. Platz in der Gesamtwertung. Beim 65. Bundesentscheid im Aug. 2022 holte sich Stefan Steiner den 1. Platz mit 105 Punkten in der Kategorie Beetpflug.

Wir gratulieren herzlich zu diesen Leistungen und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Franz Braunsberger

ERFOLGREICHE WM-TEILNEHMER:

Manfred Söllradl (AV-Jg. 1987) aus Kremsmünster:

1994: 14. Platz in Neuseeland

1997: 4. Platz in Australien

Stefan Steiner (AS 2016), aus Kematen/Krems:

2017: 5. Platz in Kenia

2022: 3. Platz beim Stoppelpflügen

9. Platz in der Gesamtwertung in Irland



Fotos: Landjugend 00

Stefan Steiner mit seinem Gespann vor der gepflügten Parzelle, mit der er Bronze holte.

JAHRGANGSTREFFEN

Es kommen immer wieder Anfragen bezüglich der Organisation von Jahrgangstreffen.

Nicht immer ist es möglich, bei den Absolventenfesten im Juni, zu dem die "runden und halbrunden" Jahrgänge eingeladen werden, alle Jahrgangskollegen zu erreichen. Manche Jahrgänge wollen daher auch außerhalb dieses Fixtermines ein Treffen organisieren.

Als Schriftführer des Verbandes bin ich dabei gerne behilflich. Schickt mir eine E-Mail mit Namen, Jahrgang und Telefonnummer an:

av@lwbfs-schlierbach.ac.at und wir sprechen dann die weitere Vorgangsweise ab.

Franz Braunsberger



Im stillen Gedenken

Anton Schausberger

Abs-Jg. 1964

Landwirt i. R. am Zaunergut
Zahnhof 2, 4841 Ungenach
verstorben am 17. März 2022,
im 80. Lebensjahr

Horst Hunger

Abs-Jg. 1960

Altbauer des Schedlbauerngutes
Klaus 41, 4564 Klaus
verstorben am 20. August 2022,
im 82. Lebensjahr

Franz Dilly

Abs-Jg. 1962

Altbauer am Jungwirthgut
Ziehberg 5, 4562 Steinbach/Zbg.
verstorben am 11. September 2022,
kurz nach seinem 80. Geburtstag

Georg Fellingner

Abs-Jg. 1959

langjähriger Mesner
der Pfarre Gaspoltshofen
Gartenstr. 7, 4673 Gaspoltshofen
verstorben am 14. September 2022,
im 85. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

„JUGEND & BERUF“

Mit den Schülerinnen und Schülern des 2. Jahrganges besuchten wir die Messe „Jugend & Beruf“ in Wels, die wieder in vollem Umfang mit über 300 Ausstellern stattfinden konnte.

SEHEN, PROBIEREN, GOODYS!

Auf dieser Berufsorientierungsmesse wird so gut wie jede Berufsausbildung oder weiterführende Schulbildung präsentiert und bei Interesse ausführlich erklärt. Bei vielen Ständen konnte etwas praktisch ausprobiert, etwas gefertigt oder etwas verkostet oder mitgenommen werden.

WAS MACH ICH NACH DER LWBFS?

Die meisten Absolventinnen und Absolventen unserer Schule erlernen im Anschluss einen Lehrberuf, einige gehen in eine weiterführende Schule. Die Messe bietet eine gute Möglichkeit, die Vielzahl der unterschiedlichen Berufe und Weiterbildungsmöglichkeiten kennenzulernen. Für eine nachhaltige Aufarbeitung haben die Schülerinnen und Schüler einen Arbeitsauftrag erhalten.

LEHRE BRINGTS!

Die steigende Wertigkeit der Lehrlings-Ausbildung ist anhand der aufwändig gestalteten Messestände der Lehrberufe und der von präsenten Ausbildungsbetrieben erkennbar. Gute Fachkräfte sind schwer zu bekommen, daher setzen immer mehr Betriebe auf die Ausbildung von Lehrlingen, um dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken.

BEZIRKSREH-TROPHÄENSCHAU

Die Schülerinnen und Schüler des Freigegegenstandes Jagd (2a + 2b) durften am Freitag bei der Rehtrophäenschau des Bezirkes Kirchdorf/Krems beim Gasthof Rettenbacher (Kirchdorf) zu Gast sein. Im großen Saal waren 2.063 Rehböcke aller Kategorien des Bezirkes ausgestellt. Alleine die Anzahl macht es nötig, eine eigene Trophäenschau neben der des Bezirksjägertages zu organisieren.



Foto: Martin Wieser

Es war ein lehrreicher und interessanter Ausflug.

FL Martin Wieser

LS-SIMULATOR-KABINE!

Auch die OÖ-Landwirtschaftsschulen präsentierten sich mit einem gemeinsamen Stand. Dort konnten Besucher „Virtuell-Reality-Farming“ mit dem Landwirtschaftssimulator ausprobieren und von den Begleitlehrern Informationen über unsere umfangreiche und vielfältige Ausbildung erhalten.

FL Robert Heidecker

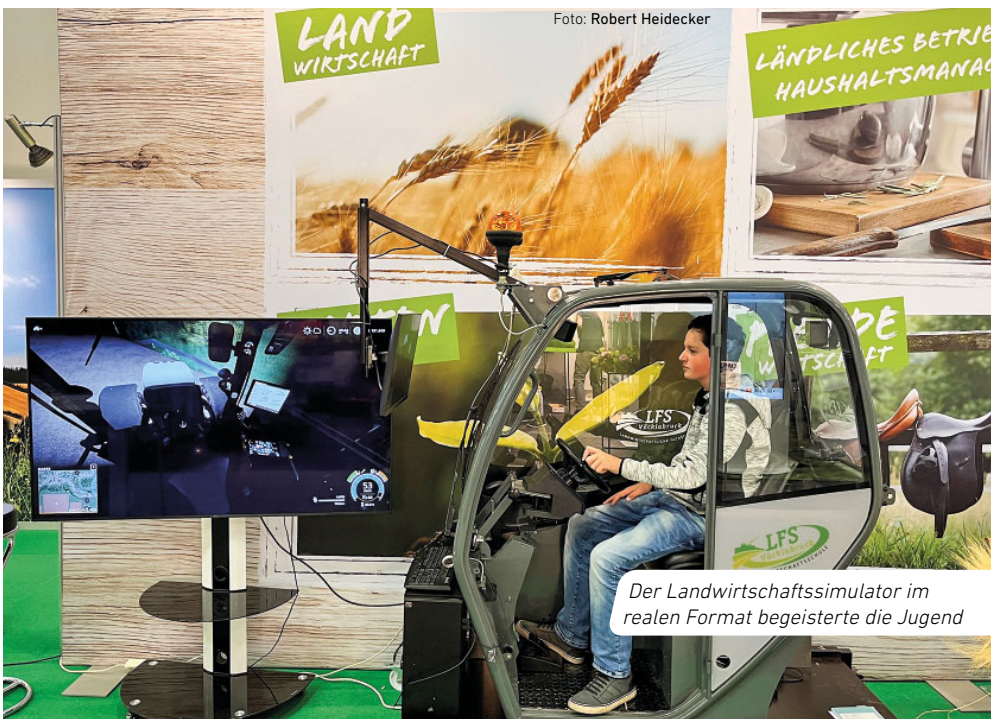


Foto: Robert Heidecker

Der Landwirtschaftssimulator im realen Format begeisterte die Jugend

AUS DER SCHULE

MOSTLABOR

Mit dem Start in unserer renovierten Schule haben wir auch wieder die Arbeit in unserem Mostlabor aufnehmen können.

ERFAHREN, WAS DRIN IST:

Man hat sich um sein Produkt bemüht und möchte nun wissen bzw. muss wissen, wenn man es vermarktet, was drin ist.

WAS IST MÖGLICH:

Wir können den Alkoholgehalt von Likören und Mosten feststellen. Weiters lässt sich der Zuckergehalt, der Säurewert und der Gehalt an SO₂ frei bzw. SO₂gesamt analysieren.

WIE LÄUFT'S:

Die Proben werden am besten nach telefonischer Vereinbarung (Tel.: 0732/772034200) direkt mit Telefonnummer und Mailadresse an die Schule angeliefert und im Sekretariat bezahlt.

Nach erfolgter Bestimmung wird das Untersuchungszeugnis per Email oder telefonisch übermittelt.

PREISE:

Mostprobe komplett:

Alkohol, Zucker, SO₂ frei und SO₂gesamt) 25,00 €

Alkoholbestimmung

bei Likör, Most, Cider..... 9,00 €

Säurecheck bei Essig 5,00 €

FL Josef Mörwald



Das Schlierbacher Mostlabor ist wieder in Betrieb

GRATULATION

HIRSCHLOS´N IM BODINGGRABEN

Am Mittwoch, den 21. September – rechtzeitig zur Hochbrunft – machten sich 23 jagdinteressierte Schülerinnen und Schüler der LFS Schlierbach auf den Weg zum Brunftplatz des Rotwildes auf die Blumaualm.



Fotos: Martin Wieser

Zwei Ranger des Nationalparkes erklärten der Gruppe vieles über das Tal, den Nationalpark und vor allem über das hier ansässige Wild. Am Weg zum Brunftplatz war auch genügend Zeit um den Lebenszyklus des Rotwildes zu erklären.



Am Platz angekommen, war die Aufmerksamkeit dem Rotwild und den imposanten Abläufen der Brunft gewidmet.

Es war ein hochinteressanter Besuch im Bodinggraben!

FL Martin Wieser

SOMMERHIT-KÖNIG

Zahlreiche Leute aus der Region und viele seiner Jahrgangskollegen verfolgten im Sommer gespannt die ARD TV-Show „Immer wieder sonntags“. Grund waren die mehrfachen Auftritte von Luca Stangl aus Wartberg/Kr., der im vergangenen Schuljahr die 1. Klasse unserer Schule besuchte und derzeit eine Lehre zum Digitalen Werkzeugbautechniker absolviert.

MUSIK SEIT DEM 6. LEBENSJAHR

Der Jungmusiker spielt seit seinem 6. Lebensjahr die Steirische Harmonika und wird dabei unter anderem von seinem Opa sehr unterstützt, dem er auch seine musikalische Begeisterung verdankt. Mit dem Titel „Hauptsach mir san xund“, getextet von Hanneliese Kreissl-Wurth (Steirermen san very good) und von Flo Daxner aus Gmunden komponiert, startete Luca am 10. Juli 2022 in der fünften von 12 Sendungen und gewann gegen den damaligen vierfachen Tagessieger.

8 MAL TAGESSIEGER

Für die 12 Kandidaten entschied das Los, wer wann an den Start ging. Luca konnte von da an 8 Tagessiege für sich



Foto: SWR / Andreas Braun

Luca Stangl bei einem seiner 8 Auftritte in der ARD TV-Show

verbuchen und gewann bei der letzten Sendung am 4. September überlegen mit 84 % der Stimmen. Damit wurde ihm der Titel „Sommerhit-König 2022“ zugesprochen, der für die musikalische Karriere des 16-jährigen Wartbergers ein Sprungbrett bedeutet. Für einige TV-Sendungen wurde er bereits wieder gebucht.

Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg auf der musikalischen Bühne.

Franz Braunsberger

ABENDSCHÜLERINNEN LERNEN FLEISCH-VERARBEITUNG IN SCHLIERBACH

14 hochmotivierte Abendschülerinnen der Fachschule Kleinraming, geteilt in 2 Gruppen, absolvierten je einen Praxistag in Schlierbach. Dabei wurde ein Schwein zerlegt und küchenfertig zugerichtet.

FL Martin Wieser unterrichtete die Teilnehmerinnen in der Zerlegung, der Weiterverarbeitung zu Fleisch- und Wurstprodukten, wie Bratwurst, Leberkäse, Leberstreichwurst.

FL Reinhard Putz, Kochlehrer und Klassenvorstand der Abendschule Kleinraming, gab Tipps zur Verwendung in der Küche. Zwischendurch hat er eine traditionelle Klachelsuppe und die Beilagen zu den Bratwürsten gekocht. Die Produkte wurden anschließend gemeinsam gegessen bzw. verkostet. Auch für den häuslichen Vorrat konnten die leckeren Erzeugnisse erworben werden.



Fotos: Reinhard Putz

Nicht nur FL Wieser (re.), sondern auch die Abendschülerinnen waren mit vollem Engagement bei der Sache.



Fachschule Kleinraming



Ausbildung zur Fach-Sozialbetreuung

(Schwerpunkt Altenarbeit) inkl. Pflegeassistent/in

Aufbauend auf den Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziale Berufe wird ein viertes Schuljahr angeboten, welches mit dem Beruf zum/zur Fach-Sozialbetreuer/in mit Schwerpunkt Altenarbeit inkl. Pflegeassistent/in abschließt.

Achtung jetzt NEU!

- Der Einstieg in den 4. Jahrgang ist jetzt auch für externe Personen, die die Heimhilfe vollinhaltlich abgeschlossen haben, möglich.
- Ist keine einschlägige Ausbildung vorhanden, können externe Personen in die PA-Ausbildung einsteigen und die im Anschluss noch fehlenden Einheiten in einem Ergänzungsmodul abschließen.
- Die gilt auch für Absolvent/innen der Abendschule LBHM (Soziales und Pflege)

Aktuelle Informationen – siehe Homepage!

Wir machen Zukunft – für dich!

Mühlenweg 6 | 4442 Kleinraming
0732 7720 33500 | lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
www.ooe-fachschulen.at/kleinraming



FS KLEINRAMING

Fachschule Kleinraming



Lust auf einen Schnuppertag?

Ruf an und vereinbare einen Termin mit uns
Wir freuen uns auf dich!

Wir sind...

- ... kreativ und vielfältig (ECO-Design)
- ... sozial und kompetent (Gesundheit und Soziales)
- ... gesundheitsbewusst und sportlich (Ernährungs- und Gesundheitsmanagement)
- ... kulinarisch und gut organisiert (Betriebs- und Haushaltsmanagement)

Lebendig und voller Vielfalt!

- ... 4. Jahrgang – Ausbildung FSB“A“ inkl. PA
- ... Juniorfirmen
- ... Internat und großer Schulgarten
- ... gesunde Schulküche und vieles mehr...

Wir machen Zukunft – für dich!

Mühlenweg 6 | 4442 Kleinraming
0732 7720 33500 | lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
www.ooe-fachschulen.at/kleinraming



Fachschule Kleinraming



Lust auf eine Schulführung?

Am 19., 20. und 27. Jänner jeweils ab 14:00 Uhr
nach Voranmeldung möglich.
Ruf an und vereinbare einen Termin mit uns.
Wir freuen uns auf dich!

Lerne uns kennen! Wir sind ...

- ... kreativ und vielfältig (ECO-Design)
- ... sozial und kompetent (Gesundheit und Soziales)
- ... gesundheitsbewusst und sportlich (Ernährungs- und Gesundheitsmanagement)
- 4. Jahrgang – Ausbildung FSB“A“ inkl. PA
- ... kulinarisch und gut organisiert (Betriebs- und Haushaltsmanagement)

Lebendig und voller Vielfalt!

Wir machen Zukunft – für dich!

Mühlenweg 6 | 4442 Kleinraming
0732 7720 33500 | lwbfs-kleinraming.post@ooe.gv.at
www.ooe-fachschulen.at/kleinraming



NACHHALTIGKEITSPREIS

Anlässlich der 40 Jahr Feier „Friedensgemeinde St. Ulrich“ hat die Fachschule Kleinraming im Rahmen der Regionalkonferenz der Initiative „steyrland“ den Nachhaltigkeitspreis „Rocky“ für die Planung und Gestaltung eines Friedensmandalas erhalten.



Fotos: FS Kleinraming
Alois Gruber, AGRU Kunststofftechnik, Dir. Ursula Forstner, Annemarie Wolfsjäger, Bürgermeisterin St. Ulrich



Schülerinnen der 2. Klasse ECO



HIER WÄCHST DIE ZUKUNFT



LEHRERTEAM DER LFS SCHLIERBACH AM 9. SEPTEMBER 2022

Sitzend v.l.n.r.: Robert Heidecker, Angela Wieser, Dir. Martin Faschang, Johannes Steinmayr, Gabriele Donat

Stehend v.l.n.r.: Josef Mörwald, Bernhard Großauer, Franz Achathaler, Josef Walter, Michael Huemer, Günther Huemer, Martin Wieser, Horst Kremaier, Franz Tanzmair, Hans-Peter Zwicklhuber, Laurenz Stummer, Michael Kienberger, David Sieghartsleitner, Sabine Ziegler, Thomas Bimminger, Dietmar Bergmair, Franz Buder, David Feßl, Franz Braunsberger

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