

Landespreis für Natur und Umweltschutz an die Landwirtschaftsschule Schlierbach



*Überreichung des Landespreises für Umwelt und Natur 2008 durch Landeshauptmann
Dr. Josef Pühringer, Naturschutzlandesrat Dr. Erich Haider und Umweltlandesrat
Rudi Anschober an SchülerInnen und Lehrer der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach*

Foto: Josef Preundler

Inhalt der Absolventenzeitung 4/2008:

Zubau Pavillon, Eltern-Schüler-Austausch Seite 2
Landespreis, Forstpraxis Seite 3
Obstverarbeitung, Absolventen als Waldhelfer ... Seite 4
Ball 2009, Dir: Pilz - 55 Seite 5
Graduierung, Tanzkurs, Jugend & Beruf Seite 6

Technologietage der 3. Klassen Seite 7
Sprintsparmeister, Sprintsparquiz Seite 8
Tag der offenen Tür 2008, Fachexkursion Seite 9
Rumänienreise Ende März 2009 Seite 10
Mykotoxinanalyse, Biotreffpunkt, Jobangebot .. Seite 11

Den Auftakt zum Bau des Pavillons

**gab LR Dr. Josef Stockinger
in einer Pressekonferenz
am 11. 11. an unserer Schule**

Unsere Bemühungen mit den Bauern der Region, den Direktvermarktern, den Vertretern der Bezirksbauernkammern von Steyr und Kirchdorf ein vielfältiges Programm für die Landesausstellung 2009 zu erstellen, belohnte LR Dr. Josef Stockinger mit dem Spatenstich zum Bau des Pavillons.



Die Pressekonferenz diente einerseits der Information an die Bevölkerung der Region und Oberösterreichs, dass unsere Schule die Drehscheibe der Bildung im Süd-Osten unseres Landes ist, andererseits wies er optimistisch auf den nicht leichter werdenden Stand der Landwirtschaft hin: Gute Ausbildung gepaart mit Fleiß und Engagement in Verbindung mit Qualität und entsprechenden genüsslichen Produkten werden einen Weg in die Zukunft weisen. Also Glück auf, wenn 2009 zur „Mahlzeit“ geladen wird!



*Berichte: Josef Preundler
Fotos: Franz Braunsberger*

Eltern-Schüler-Austausch 2008 „Wenn die Schüler auch so gerne zur Schule gingen, ...“

Am Montag, 1. Dezember, haben wir wieder den Eltern-Schüler-Austausch für die beiden 1. Klassen durchgeführt. Mit großem Interesse haben die Mütter und Väter daran teilgenommen. Sie erlebten einen äußerst spannenden Schulalltag mit Programmpunkten aus der Praxis für das alltägliche Leben als Bäuerin und Bauer: von Lebenskunde bis zu einer Meditation, von der Milchverarbeitung bis



zum Obstbaumschnitt, vom Pflanzenbau bis zur Energieeffizienz, vom Saugferkel bis zur Mykotoxinbestimmung, von Weihnachtspralinen bis zum Fertigen von adventlichen und weihnachtlichen Dekorationselementen aus der Tischlerei-Praxis. Für und mit allen Sinnen leben, lernen und arbeiten war die Devise.



Abgerundet wurde der Tag mit einem Bilderbogen von der Exkursion der beiden 3. Klassen nach Nordspanien im September 2008 und einem gemütlichen Abendessen mit einem bäuerlichen Buffet.

LFS Schlierbach erhält Landespreis

Am 18. Dezember 2008 wurde im Steinernen Saal des Landhauses unserer Schule der **Oö. Landespreis für Umwelt und Natur 2008** verliehen. Das ausgezeichnete Projekt befasste sich mit dem Thema „Biotop als Regenerierungsfläche“. Die Landwirtschaftliche Fachschule hat unter der Leitung des Forstlehrers Michael Kienberger im Projektunterricht das Thema in Theorie und Praxis umgesetzt.

Voraussetzung war die Neutrassierung der Bahnlinie Schlierbach – Kirchdorf. Dadurch ist Fläche frei geworden, die zur Renaturierung anstand. Die ÖBB sind an die Schule als Umsetzungspartner herangetreten, da die Themen naturnahe Bewirtschaftung, Waldwirtschaft und Grünraumgestaltung ohnehin in unseren Aufgabenfeldern enthalten sind.

Abschlussarbeit als Grundlage

Der Schüler Andreas Moser (3. Kl. Schuljahr 2007/08) hat das Thema „**Biotop als Regenerierungsfläche**“ als Thema seiner Abschlussarbeit und Präsentation zur Erlangung des Landwirtschaftlichen Facharbeiters aufgegriffen und vorzüglich bearbeitet, sodass sie auch mit „Ausgezeichnetem Erfolg“ bewertet werden konnte.

Diese Projektarbeit wurde sodann Grundlage für das Umsetzungsprojekt.

Mit Schülerinnen und Schülern der 1. Klassen wurden die drei Biotopflächen gestaltet und Lebensraum für Pflanzen- und Tiergemeinschaften ermöglicht.

In den regionalen Medien wie auch in der Absolventenzeitung Ausgabe 2/2008 wurde über die pionierhafte Leistung des Projektes berichtet, was in der Region Aufsehen und durchaus anerkennende Wertschätzung erfuhr.

Wir gratulieren den Schülern, allen voran Andreas Moser (im Bild li.), sowie FL Michael Kienberger (mi.) für diese mustergültige Projektarbeit und die Zuerkennung des Landesumweltpreises.



Zur Preisverleihung gratulierte auch
Fachinspektor Ing. Hans Plakolm (re.)

Bericht: Josef Preundler
Foto: Josef Preundler

Forstpraxis

Jedes Jahr wird im 2. Jahrgang der zweitägige Forstkurs abgehalten. Schwerpunkte sind die Motorsägenwartung, Schwachholz- und Starkholzschlägerung unter Berücksichtigung der Unfallverhütung. In der regulären Praxis werden der richtige Umgang mit der Motorsäge im Schwachholz und der Einsatz des Traktors mit Funkseilwinde geübt.



Laubholzschlägerung und schwierige Sonderfälle stehen in den 3. Klassen und in den Laubholz – Blockseminaren am Programm.



Im Oktober war eine Praxisgruppe bei der Familie Rankl in Steinbach am Ziehberg. Gefällt wurde eine alte Buche, welche vom Wurzelanlauf an zwieselig war und beide Stammteile nicht in die Fällrichtung hängten. Verwendet wurden unter anderem eine Seilwinde und eine hydraulische Fällhilfe.

Bericht und Fotos: Michael Kienberger

Pomologiekurs mit Dr. Bernkopf

An 2 Wochenenden unterwies Dr. Siegfried Bernkopf an unserer Schule Teilnehmer von den Obst- und Gartenbauvereinen aus ganz Oberösterreich in die Wissenschaft der Bestimmung alter Obstsorten. Es ging darum, dass anhand praktischer Beispiele die Unterscheidungskriterien (mehr als 20) zur Bestimmung von Obstsorten erarbeitet wurden.



Neue Geräte in der Obstverarbeitung

Siebbandpresse

Es handelt sich um eine bewährte Einbandpressentechnologie für den Universalpresseinsatz. Der sanfte Druckanstieg von Seih- auf Presszone erfolgt zwischen Siebband und Presswalze. Die Maische wird in einer dünnen Schicht von ca. 3 - 5 mm entsaftet. Ein Hochdruckreiniger sorgt für eine kontinuierliche Bandreinigung.

Leistung: bis 400 kg Obst/h



Mit Pflanzenöl betriebener Pasteur

Nach Erreichen der Betriebstemperatur läuft der Pasteurierungsprozess automatisch gesteuert ab. Eine selbstsaugende Pumpe befördert den Saft durch einen Plattenwärmetauscher. Die gewünschte Mindest-Pasteurierungstemperatur kann einfachst umgestellt werden. Durch das Bypass-System gelangt nur Saft mit der Mindesttemperatur zur Abfüllung. Saft mit Untertemperatur wird nochmals durch den Plattenerhitzer geleitet.

Leistung: 500 l/h

Bag in Box-Abfüller für Heißabfüllung

Der Saft wird über die Pumpe des Pasteurs in den Vorlaufbehälter des Abfüllers gepumpt. Nachdem ein Bag in die Arretierung eingelegt und der Zapfhahn händisch entfernt wurde, kann die Abfüllstation über die Öffnung des Bags geschwenkt werden. Die voreingestellte Menge wird über Falldruck in den Bag gefüllt.

Leistung: 500 l/h



Die Grundidee der Verpackung besteht darin, dass der flexible Beutel bei Saftentnahme kollabiert und so ein Eintreten von Luftsauerstoff bei der Entnahme vermieden wird. Somit erreicht man auch bei angebrochenen Verpackungen eine erstaunliche Haltbarkeit der Säfte.

Bericht: Dietmar Bergmair
Fotos: Franz Braunsberger

Absolventen als Waldhelfer aktiv

Drei neue junge Waldhelfer starteten in der Region Pyhrn-Eisenwurzen beim Bäuerlichen Waldbesitzerverband (BWV).

Georg Haider, Abs.-Jg. 1986, aus Nußbach, Forstwirtschaftsmeister, ist zuständig für die Gemeinden Molln und Grünburg. Er ist auch Obmann der Waldwirtschaftsgemeinschaft (WWG) Oberes Kremstal.

Karl Rathner, Abs.-Jg. 1992, aus Steinbach am Ziehberg, Forstwirtschaftsmeister, ist zuständig für die Gemeinde Steinbach am Ziehberg. Er ist Obmann der WWG Steinbach am Ziehberg. Vor kurzem hat er geheiratet. Herzlichen Glückwunsch.

Martin Tempelmayr, Abs.-Jg. 1994, aus Ried/Trk. ist zuständig für die Gemeinden Eberstallzell, Sattledt und Ried im Traunkreis. Er kümmert sich besonders um die Laubholzsortimente. Er hat auch einen Lagerplatz für die Anlieferung kleinerer Sortimente angelegt.

Wir freuen uns darüber, dass Absolventen auf diesem Sektor aktiv sind, und werden uns weiterhin bemühen, eine gute Grundlagenausbildung zu liefern.

Berichte: Franz Pilz

Bruno Feichtner zum 80er

Dipl.Ing. Bruno Feichtner unterrichtete neben seiner Tätigkeit bei der BBK Steyr 26 Jahre lang an unserer Schule Waldwirtschaft. Der Absolventenverband und die Schule gratulieren ihm zu seinem runden Geburtstag auf das Herzlichste. Wir wünschen ihm weiterhin beste Gesundheit, um seinem Hobby, der Jagd, frönen zu können.



v.l.n.r.: Alois Seebacher, Leopold Nagy, DI Bruno Feichtner, August Baumgartner, Robert Tragler

**Einladung zum
Schul- und Absolventenball 2009**

**der Landwirtschaftlichen Fachschule
Schlierbach**

am Freitag, den 30. Jänner 2009

Es spielen die „Grands Filous“

Eintrittspreis: € 12,--

Limitierte Auflage

Einlass: 19.30 bis 23.00 Uhr

Tracht- oder Abendkleidung

Mindestalter: 16 Jahre (Ausweiskontrolle!)

So kommt man zu Karten:

Aufgrund der großen Nachfrage nach Karten und der aus Sicherheitsgründen vorgeschriebenen Limitierung der Kartenzahl gehen wir wieder folgenden Weg:

Die Karten werden ab 2. Jänner 2009 ausschließlich über die Raiffeisenbanken in Oberösterreich verkauft. Diese Vorgangsweise bietet unseren Absolventen die Möglichkeit, durch diese einzige Ankündigung in Form der Absolventenzeitung als erste an die Karten zu kommen. Sofortiges Handeln ist allerdings Voraussetzung! **Wir weisen darauf hin, dass von uns keine Karten für „Spätentschlossene“ zurückgehalten werden können.**

Aufgrund der verschärften Bestimmungen im Jugendschutzgesetz sehen wir uns veranlasst, das **Mindestalter von 16 Jahren per Ausweiskontrolle beim Eingang** zu überprüfen. Wir bitten um Verständnis und Berücksichtigung beim Kartenkauf.

Karten in allen öö. Raiffeisenbanken; Ermäßigung für Raiffeisen-Clubmitglieder



Der Ball wird wieder mit Schülerinnen der Partnerschule **Kleinraming** eröffnet, die auch heuer wieder mit einer eigenen Bar die Gäste verwöhnen werden.

Auf einen gemütlichen Abend freuen sich Absolventenverband, Direktor, Lehrkörper und Personal sowie die derzeitigen Schüler der Fachschulen Schlierbach und Kleinraming.

Kein Einlass für Jugendliche unter 16 Jahren!!

**Wer hätte sich das gedacht? – oder:
Ach, wie die Zeit vergeht!**

Am 25. Dezember 2008 feierte Dir. Franz Pilz seinen 55. Geburtstag und man sieht es ihm kaum an. Dass er aber schon fast zehn Jahre Direktor ist, das hat manche wirklich überrascht. Von seiner Vitalität und den Zukunftsperspektiven konnten sich die engsten Familienangehörigen sowie die Kolleginnen und Kollegen aus der Lehrerschaft und dem Personal der Landwirtschaftsschule überzeugen, als es darum ging, das Fleisch eines Hirschen zu verspeisen, den er selbst erlegt hat.

Es war eine schöne Feier des Danke-Sagens, aber auch des Ausblicks auf ein arbeitsreiches Jahr 2009, das geprägt ist von der Landesausstellung „Mahlzeit“. An unserer Schule wird ja an 25 Wochenenden von 1. Mai bis 26. Oktober Erlebnisprogramm rund um die Erzeugung, Veredelung und Verkostung der gesunden Lebensmittel unserer Bauern der Region geboten. Geschätzte Absolventinnen und Absolventen, kommen Sie und sehen Sie sich das an, was sich an unserer Schule alles tut!



FL Josef Preundler überreicht im Namen des Teams der LFS Schlierbach ein Präsent zum 55er

*Bericht: Josef Preundler
Foto: Franz Braunsberger*

Hans Miglbauer – Master of Science

Am 5. Dezember 2008 hat FL Hans Miglbauer das Studium im Themenbereich Erneuerbare Energie an der Technischen Universität Wien mit der Graduierung zum „Master of Science“ abgeschlossen.

Sein Hauptinteresse galt der „Steigerung der Energieeffizienz auf oberösterreichischen Bauernhöfen unter Einbeziehung pädagogischer Aspekte in der Ausbildung von Landwirten“.

Erneuerbare Energie und Energieeffizienz

Mit diesem Studium und seinem Engagement hat er wesentlich dazu beigetragen, das Thema „Erneuerbare Energie und Energieeffizienz“ als Unterrichtsfach an unserer Schule zu etablieren. Weiters ist Hans Miglbauer am Aufbau des Themas an den anderen oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen sowie an der Aktion „Spritsparmeister“ engagiert. Wir wünschen alles Gute und viel Kraft bei der Umsetzung dieses wichtigen Zukunftsthemas.



Dir. Franz Pilz gratuliert FL Hans Miglbauer zum Abschluss seines Studiums.

Bericht: Josef Preundler
Foto: Franz Braunsberger

Tanzkurs in Kleinraming

Es hat schon Tradition, dass die unsere Schüler der 3. Klassen mit den Schülerinnen der Partnerschule Kleinraming den Tanzkurs absolvieren.



Unter der Anleitung der Tanzschule Leo Leitner lernen die jungen Leute, sich paarweise rhythmisch zu den verschiedenen Musikrichtungen zu bewegen. Dass diese Lernstunden auch Spaß machen, zeigen die Bilder.



Jugend & Beruf 2008

Bei dieser jährlich in den Messehallen Wels stattfindenden Berufsinformationsmesse war heuer neben anderen Vertretern des landwirtschaftlichen Schulwesens auch die



LFS Schlierbach für die Betreuung des Messestandes verantwortlich. Teams aus je einem Lehrer und zwei Schülern standen an den vier Messetagen für Auskünfte zur Verfügung. Unser Nagelstock hatte es besonders einer Schuhplattlergruppe der HS Frankenmarkt angetan.



Berichte und Fotos: Franz Braunsberger

Technologietage für die 3. Klassen

Besuch bei der Firma Pöttinger

Technik fasziniert unsere Schüler. Dieser Satz bewahrheitete sich beim Besuch der zweiten Klassen bei der Firma Pöttinger in Grieskirchen. Im Rahmen der Technologietage waren wir am 10. November zu Gast bei Europas größtem Ladewagenhersteller.

Wie die Maschinen hergestellt werden, welches Know-how notwendig ist, welche logistischen Leistungen nötig sind, damit die richtigen Dingen zur richtigen Zeit auf dem richtigen Platz sind, erfuhren wir an diesem Tag in Grieskirchen.

Schülerstimmen:

Michael Buchegger:

Für mich imposant war der Größenvergleich zwischen Jumbo und Boss Junior!

Thomas Innerhaider:

Die Abwechslung am Band schafft Abwechslung für die Monteure.

Martin Huemer:

Die neue Ausstellungshalle hat mich sehr angesprochen!

Johannes Schaumberger:

Für die ganz großen Sämaschinen haben wir zu kleine Felder!

Johannes Leithenmayr:

Die Pulverbeschichtung wär' auch für mein Moped super!



Die Dimension eines „JUMBOS“ wurde den Schülern auch in seinem Innenraum bewusst.



Bericht: Hans Miglbauer
Fotos: Franz Braunsberger

Exkursion ins Kirchdorfer Zementwerk

Alles über den Zement lernten die Schüler der beiden 3. Klassen bei einer Exkursion ins Zementwerk.



Die Produktionskette von den Ausgangsmaterialien bis zum fertigen Zement wurde besichtigt. Besonders beeindruckend waren der riesige Drehrohrofen, in dem das Ausgangsmaterial bei 1450 °C zu Zementklinker gebrannt wird, und die großen Kugelmöhlen zur Zementmahlung. Welche verschiedene Arten von Zement es gibt und wie in den werkseigenen Laboratorien ständig die Qualität überprüft wird, konnten wir ebenfalls erfahren.



Bericht: Martin Faschang
Fotos: Markus Buschberger, 3a

Tag des Eis

240.000 Biofreilandeier wurden für die Bewerbung dieses Lebensmittels verpackt. Geschickte Schüler beteiligten sich mit viel Einsatz an dieser Aktion.



Foto: Franz Pilz

„Spritsparmeister“

Nach einer internen Auswahl stellten sich am 15. Oktober 2008 in Ritzlhof 40 Schüler der öö. Landwirtschaftsschulen im ersten Spritsparwettbewerb der Landwirtschaftsschulen der Herausforderung, den Traktor so sparsam wie möglich zu betreiben.

In zwei Gruppen mussten die Schüler einen Parcours durchfahren. Es wurde sowohl die Zeit, aber vor allem der Treibstoffverbrauch gewertet.

Die Ergebnisse waren selbst für die Juroren überraschend. So waren in den Bewerbungen im Extremfall mehr als 50 % Unterschied im Treibstoffverbrauch feststellbar.

Als Hauptaussage gab es folgendes Fazit:

Nicht die Technik ist für den Verbrauch entscheidend, sondern der Fahrer kann mit seiner Fahrweise zu einer Reduktion von mehr als 25 % des Treibstoffverbrauchs beitragen.

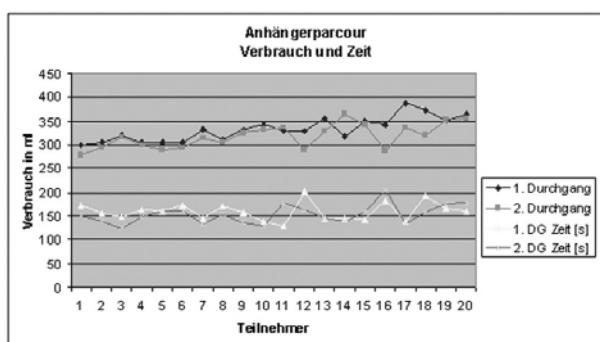


Abbildung 1: Verbrauch und Zeiten der Teilnehmer (Anhängerverwertung)

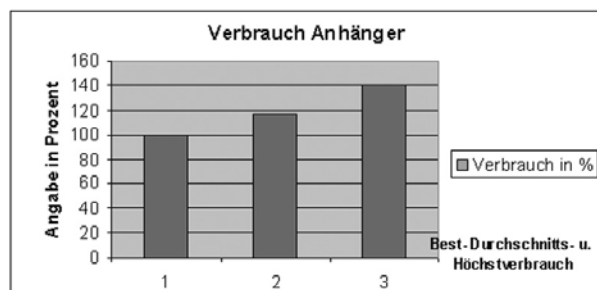


Abbildung 2: Best-, Durchschnitts- u. Höchstverbrauch in Prozent (Anhängerverwertung)

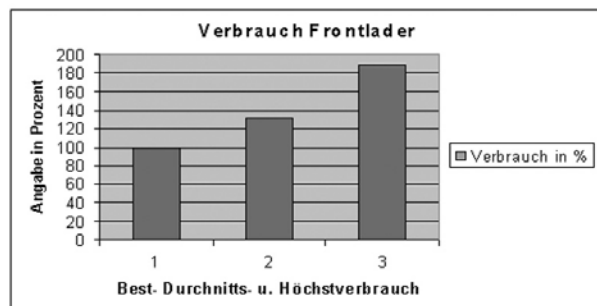


Abbildung 2: Best-, Durchschnitts- u. Höchstverbrauch in Prozent (Frontladerwertung)

Bericht, Fotos und Grafik: Hans Miglbauer



Die Teilnehmer beim „Spritsparmeister“ Christian Hiesmayr (o.) und Andreas Lattner (u.) erhielten eine Urkunde von Landesrat Josef Stockinger.



Spritsparquiz

Beim Spritsparquiz am Tag der offenen Tür haben über 200 Personen teilgenommen.



Die Schüler waren mit Begeisterung dabei und halfen den Teilnehmern des Quizes bei der Beantwortung der Fragen.

Der Hauptgewinn, ein John Deere Traktor für einen Tag - zur Verfügung gestellt vom LTC Kirchdorf -, geht nach Aschach an der Steyr.

Der glückliche Gewinner, Matthias Großbichler, freut sich sehr.

Bericht: Hans Miglbauer
Foto: Franz Braunsberger

Tag der offenen Tür

Hunderte Besucher interessierten sich für das umfangreiche Programm, das in und um die Schule beim Tag der offenen Tür am 15. November 2008 geboten wurde.

Vielfalt im Stationsbetrieb

Im Rahmen geführter Rundgänge vermittelten in vielen Stationen Lehrer und Schüler die umfassende praktische Ausbildung. Der Bogen spannte sich von der Fleisch-, Milch- und Obstverarbeitung über Inhalte der Freigege-



stände Imkerei, Jagd und Fischerei bis hin zu den Praxisinhalten in der Schlosserei, Landmaschinenpflege, Tischlerei und Rundholzverarbeitung.

Forsttechnik und Tiere als Anziehungspunkte

Publikumsmagnet waren wie auch in den letzten Jahren die Vorführungen auf dem Schulparkplatz. Es ging um den Schwerpunkt Forstwirtschaft. Unsere „Künstler mit der Motorsäge“ versetzten mit ihren Werkstücken die



Maria Mayrhofer und Patrik Pimminger beim Cowstyling

Fachexkursion Wald Holz

am Donnerstag, 26. Februar 2009

Programm

8.45 Uhr Abfahrt Schule
10.00 Uhr Fam. Machl, Waldzell, Brandstatt 3

Wolfgang Machl ist Absolvent unserer Schule (1997). Familie Machl erhielt für die vorbildliche Waldbewirt-



Foto: Hans Peter Zwicklhuber

schaftung den OÖ. Waldpreis verliehen. Dazu werden wir das aus Holz gebaute Wohnhaus besichtigen. Nachmittags besuchen wir einen holzverarbeitenden Betrieb in der Region.

Wegen der Busbestellung ist eine **Anmeldung bis Montag, 23. Februar 2009**, erforderlich.

Besucher ins Staunen. Besonders die Kinder fühlten sich zu den ausgestellten Tieren hingezogen.

Der Maschinenring, die Anbieter von Solaranlagen und Holzheizungen, die Übungsfirmen der Fachschule Kleinarating ergänzten in gewohnter Weise das Programm. Die Schulmusikkapelle – heuer in besonders starker Besetzung – sorgte für den musikalischen Rahmen und das Personal der Küche für die Stärkung der Besucher. Viele Schüler nutzten bereits die Gelegenheit, sich für das kommende Schuljahr anzumelden.

Achtung: **Anmeldeschluss** für das nächste Schuljahr ist der **28. Februar 2009!**

(Bericht und Fotos: Franz Braunsberger)



Rumänienreise von 27. März bis 2. April 2009

1. Tag: Oradea

An der Grenze bei Bors treffen Sie Ihren Reiseleiter und fahren weiter nach Oradea, eine kleine ungarische Stadt 5 km von der Grenze entfernt.

Nach dem Zimmerbezug unternehmen wir einen Abendbummel und sehen unter anderem die Mondkirche, den Domherrengang, den Bischofspalast und den römisch-katholischen Dom.

Abendessen und Übernachtung im Hotel Continental.

2. Tag: Oradea - Tg. Mures

Frühstück im Hotel. Am Vormittag fahren wir nach Salard, 30 km nördlich von Oradea. Wir besichtigen dort das Dorf und zwei Bauernhöfe. Am Nachmittag kommen wir nach Cluj Napoca / Klausenburg und besichtigen die Altstadt von Klausenburg mit der orthodoxen Kathedrale, der Oper, der Universität, dem Matthias Corvin Geburtshaus und der Sankt-Michael-Kirche, die nach deutsch-gotischem Vorbild gebaut wurde.

Durch die landschaftlich und volkstümlich bekannte Gegend zwischen Cluj und Reghien erreichen wir am späten Abend Tg. Mures.

Abendessen und Übernachtung im Hotel Continental.

3. Tag: Tg. Mures - Sighisoara - Sibiu

Nach dem Frühstück besichtigen wir das Dorf Panet, 10 km nordwestlich von Tirgu Mures. Dort sehen wir die neu erbaute Molkerei und zwei Bauernhöfe.

Am Nachmittag sind wir in Schäßburg / Sighisoara. Uns erwartet das schönste mittelalterliche Stadtbild des Landes - es war bereits oft als Filmkulisse zu bestaunen. Der Stadtturm, die Bergkirche und die Bergschule, die Türme und Mauern der Bewehrung werden wir ebenso sehen wie das Geburtshaus des späteren walachischen Fürsten Vlad Dracul, der als „Graf Dracula“ in die Geschichte der Gruseliteratur und des Horrorfilms eingegangen ist. Weiter fahren wir zu dem ehemaligen Bischofssitz BIRTHÄLM / Biertan mit einer hervorragend restaurierten Wehrkirche, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde. Abendessen und Übernachtung bei den Gebirgsbauern in Sibiel. (Pension Cristina)

4. Tag: Sibiu und Umgebung

Am Vormittag besichtigen wir einen Biobetrieb bei Mediasch. Den Mittag verbringen wir in Sibiu. Bei einem geführten Stadtrundgang durch die Kulturhauptstadt Europas 2007 entdecken wir den historischen Kern der mittelalterlichen Stadt: der Alte Rathauerturm, die Lügen-

brücke, die Pempflingerstiege, der Große und Kleine Ring sowie die evangelische Stadtpfarrkirche am Huet Platz.

Am Nachmittag fahren wir weiter nach Arpasu de Sus. Dort schauen wir uns einen Forellenzuchtbetrieb an. Anschließend erfolgt ein Abendessen in einem gemütlichen Restaurant.

Rückfahrt nach Sibiel und Übernachtung.

5. Tag: Sibiu - Timisoara

Nach dem Frühstück machen wir uns auf den Weg nach Grosspold. Bei einer Tasse Kaffee, Tee und Kuchen haben wir die Möglichkeit, die Geschichte und Kultur der Landler Siebenbürgens kennenzulernen.

Der Pfarrer und Gemeindeglieder der evangelischen Kirche machen den Vormittag unvergesslich.

Am Mittag fahren wir entlang des Flusses Mures über Deva und Lugoj nach Rekas.

Das Weinbaugebiet um Timisoara herum ist eines der bekanntesten des Landes.

Der englisch-rumänische Konzern hat in den letzten 10 Jahren das modernste Abfüllsystem aufgebaut. Die interessante Führung durch den alten Schwabenkeller, die sehr guten Schwabenweine und das köstliche Abendessen sind als krönender Abschluss unserer Reise gedacht.

Übernachtung im Hotel in Timisoara.

6. Tag: Timisoara und Heimreise

Nach dem Frühstück erkunden wir Temesvar. Wir sehen unter anderem den von Fischer von Erlach errichteten Dom, die Pestsäule, das Rathaus und jenes Gebäude, in dem Prinz Eugen gewohnt hat.

An der Grenze bei Cenad, 15 km von Syeged entfernt, verabschiedet sich unser Reiseleiter von der Gruppe.

Preise und Leistung:

Der Preis für die Reise beträgt € 549,— (Bus und Hotel - DZ) pro Person. EZ-Zuschlag: € 74,00.

Leistungen:

1. Alle 5 Übernachtungen mit Halbpension
2. Alle Eintrittskarten
3. Rumänische Reiseleitung ab/bis Grenze - Suzanna Adi
4. Besichtigung der Betriebe laut Programm
5. Abendessen in der Forellenzüchtereierei in Albota - im Rahmen der Halbpension
6. Weinkostprobe mit Abendessen in Rekas - im Rahmen der Halbpension

Anmeldung unbedingt notwendig bis spätestens 15. Februar 2009

bei: Dir. Franz Pilz: 07582/81223



Foto: Hans Peter Zwicklhuber

Mykotoxin-Untersuchung

Im November 2008 wurde ein Mykotoxin-Schnelltestgerät (ELISA-Test) angeschafft.

Am Tag der offenen Tür wurde es erstmals unseren Absolventen, Schülern und Besuchern vorgestellt. Ziel ist es, im Rahmen des praktischen Unterrichtes, der Blockseminare, der Abendschule und des Meisterkurses Futtermittel auf mögliche Mykotoxinbelastungen zu untersuchen. Weiters soll für unsere Absolventen eine kostengünstige und rasche Futtermitteluntersuchung auf Mykotoxine in Zusammenarbeit mit dem landwirtschaftlichen Labor CEWE geschaffen werden. Ende Oktober besuchte ich gemeinsam mit dem Laborleiter von CEWE ein 2-tägiges Mykotoxinseminar bei der AGES in Linz. Im Rahmen eines Workshops (2. Teil des Seminars) konnten wir die Methoden der Analysen zur Mykotoxinuntersuchung auf DON (Desoxygenivalenol = Vomitoxin) und Zearelenon erproben.

Zusätzlich erfolgte im Dezember eine Einschulung der Praxislehrer durch den Laborleiter von CEWE auf unserem neuen ELISA-Schnelltestgerät. Vorab soll auf das wichtigste Mykotoxin DON untersucht werden.

Nutzen für Schüler

Die Schüler sollen sich im fächerübergreifenden Unterricht mit der Problematik der Mykotoxine auseinandersetzen: Entstehung der Mykotoxine, pflanzenbauliche Maßnahmen zur Vermeidung von Mykotoxinen, richtige Ernte- und Lagerhaltung, richtige Probennahme zur Futtermittelanalyse, Aufbereitung der Proben für die Analyse, Besprechung der DON-Ergebnisse und daraus resultierenden notwendigen Schritte zur Vermeidung von Folgeschäden in der Tierhaltung ableiten.

Risiko durch Mykotoxine

Mykotoxine sind Pilzgifte von Feld- und Lagerpilzen. Für DON (Vomitoxin) sind die Fusarienpilze *Fusarium culmorum*, *Fusarium graminearum* hauptverantwortlich. Vomitoxin verursacht die größten wirtschaftlichen Schäden in unseren Nutztierbeständen. Das Risiko einer Fusarienpilzgiftbildung bei Getreide und Mais wird durch feuchte und kalte Wetterbedingungen sowie hohe Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht (Herbst) erhöht.



Foto: agrarfoto.com

Auch mechanische Verletzungen der Maiskolben (durch Hagel) und Maiszünslerbefall (Foto) erhöhen das Risiko stark. Zusätzlich haben Sorten und Bodenbearbeitung sehr großen Einfluss auf die DON-Belastung von Getreide und Mais.

Ab DON-Werten von 0,5 ppm (= 500 ppb) zeigen sich klinische Krankheitserscheinungen bei Schwein und Geflügel, z.B. verminderte Fresslust, Immunschwäche, erhöhtes Krankheitsrisiko, Hormonhaushaltsstörungen (Fruchtbarkeit) und vor allem Durchfallerkrankungen.

Untersuchungs-Aktion für Absolventen

Bis Ostern 2009 läuft eine Futtermitteluntersuchungsaktion, die von Absolventenverband und Schule unterstützt wird. Wenn der Landwirt alle für ihn wichtigen Futtermittel (Getreide, Mais, CCM, Maisganzpflanzensilage, Eiweißfuttermittel und Fertigfutter) auf DON untersuchen lässt, **kostet eine Probe 5 Euro**.

Anlieferung der Proben

Die Anlieferung der Proben erfolgt an das CEWE-Labor, Audorf 17, 4542 Nußbach. Die Analyse erfolgt gemeinsam mit CEWE, um eine hohe Analysensicherheit gewährleisten zu können. Informationsblatt zur richtigen Probennahme und DON-Futtermitteluntersuchungsblatt können demnächst auf der Schulhomepage (www.landwirtschaftsschule.at) abgerufen werden.

Josef Walter

Bio-Treffpunkt

jeden 1. Montag im Monat,
um 20.00 Uhr, in der LFS Schlierbach

Am 2. Februar 2009 lädt Josef Gruber zum **AG-Neu-Gestaltungstreffen** für unsere Region ein.

Am 2. März 2009 erzählt Roman Liebhart, Biobauer und Vorstandsmitglied in BIO AUSTRIA, von seinem **Weg zum energieautarken Bauernhof**.

Nähere Informationen unter:
www.bio-austria.at/oberoesterreich



Stellenausschreibung:

**ProduktmanagerIn
für Bio-Schaf- und Ziegenmilch**

BIO AUSTRIA Oberösterreich sucht eine/n ProduktmanagerIn für Bio-Schaf- und Ziegenmilch mit Dienstort Schlierbach.

Genaue Informationen (Anforderungsprofil) unter:
www.bio-austria.at/oberoesterreich

Bei Interesse rasch handeln!
Bewerbung mit Foto bis 15. Jänner möglich!



Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue Adresse anführen:

Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der
Landw. Fachschule Schlierbach

ZVR-Zahl: 398693122

Gestaltung: Franz Braunsberger

Fotos: Braunsberger, Zwicklhuber u.a.

Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11

4553 Schlierbach

Tel. 07582/81223; FAX: DW -15

Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at

lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

P.b.b GZ 02Z033571 M

Erscheinungsort: Schlierbach

Verlagspostamt: 4560 Kirchdorf

