

Der Schlierbacher Absolvent

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der
Landwirtschaftsschule Schlierbach



Winterstimmung am Almsee

Foto: F. Braunsberger

*Der Absolventenverband wünscht
seinen Mitgliedern und ihren Familien
ein erfolgreiches Neues Jahr*

Inhalt der Absolventenzeitung 4/2010

Neujahrswunsch, Aus der Schule.....	2	Bericht vom Tag der offenen Tür 2010.....	5
Einladung zum Schul- und Absolventenball	3	Exkursion in die Ukraine im April 2011.....	6
Schüler bei der Landtagssitzung.....	3	Forstexkursion des Absolventenverbandes	6
Eltern-Schüler-Austausch.....	4	Blonde d' Aquitaine - Zuchtbetrieb Kohlmayr.....	7
Obstbaum-Förderaktion: 3.900 Bäume.....	4	Jobangebot beim MR Wels	7

Wünsche zum neuen Jahr:

Öffne die Tore

Öffne die Tore deines Herzens
 Für den Menschen, der ein offenes Ohr sucht
 Für den Menschen, der auf dein Lächeln hofft
 Für den Menschen, den dein Gebet begleiten kann
 Für den Menschen, der bei dir Heimat sucht
 Für den Menschen, der auf ein Wort von dir wartet
 Für den Menschen, der dir bettelnd entgegen kommt
 Für den Menschen, der deinen Händedruck braucht
 Für den Menschen, der auf deine Hilfe angewiesen ist
 Für den Menschen, der dein Nächster werden will
 Öffne die Tore ...

(Ingrid Penner)



Foto: F. Braunsberger

Pensionsantritt von Theresia Zeitlinger

Theresia Zeitlinger war von 1982 bis 2007 Küchenleiterin an unserer Schule und ging heuer nach Altersteilzeit in Pension.

Das beste Essen war für unsere Schüler gerade gut genug. Das war ihre Devise. Das Wohlbefinden der jungen Menschen in unserem Haus war ihr ein zentrales Anliegen. Der Erfolg unserer Fachschule hängt vom Lernerfolg der Schüler ab. Der war durch das Wohlbefinden auf Grund des guten Essens immer gegeben. Als frühere Wirtin behandelte sie auch jeden Schüler als ihren persönlichen Gast, und da der Gast oder der Kunde König ist, wie einen König. Sie vergaß dabei nie die nötige Ordnung und Strenge, die in



dieser Altersgruppe angebracht ist. Ordnung und Strenge war auch so ihr Arbeitsprinzip. So war es ihr auch möglich, 200 Schüler mit bestem Essen zu

versorgen, obwohl die Schule nur für 100 Schüler geplant war.

Ihr Fleiß und ihr Engagement beschränkten sich aber nicht auf die Küche. Sie beteiligte sich in der Freizeit aktiv an der Schulentwicklung und brachte ihr gastronomisches Wissen in das Unternehmen Schule ein. In den Sommern leitete sie das Landeserholungsheim, zu dem die Schule umfunktioniert wurde.

In einer kleinen Feierstunde, an der die gesamte Belegschaft teilnahm, bedankten wir uns für ihren großen Einsatz zum Wohle der Schule und ihrer Absolventen.

Franz Pilz

Fotos: F. Braunsberger



Einladung zum Schul- und Absolventenball 2011

der Landwirtschaftsschule Schlierbach
am **Freitag, den 28. Jänner 2011**

Es spielen die „Grands Filous“

Eintrittspreis: €14,- (Limitierte Auflage)

Einlass: 19.30 bis 23.00 Uhr

Tracht- oder Abendkleidung

Mindestalter: 16 Jahre (Ausweiskontrolle!)

Wir danken fürs **Nichtrauchen** im gesamten Gebäude



*Der Ball wird 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.*

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 2011 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 und dass es keine Abendkasse gibt. Beim Ball 2011 gilt **absolutes Rauch-**

verbot in allen Räumen der Schule! Kein Einlass für Jugendliche unter 16 Jahren!! 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**

Politische Bildung hautnah

3. Klassen besuchen die Budgetdebatte am 15. Dezember im Landtag

Im Unterrichtsfach Politische Bildung, das in unserem Ausbildungskonzept für die Jugend sehr wichtig ist, wird nicht nur „politisiert“, sondern auch den Politikern über die Schulter geschaut.



So sind die Schüler beider 3. Klassen mit FL Franz Tanzmair und FL Josef Preundler am Mi., 15. Dezember 2010, zur Diskussion in den öö. Landtag gefahren.

Nach einer Zuhörphase auf der Galerie, bei der wir den Abgeordneten zum Landtag über die Schulter geschaut haben, ging es an die Diskussion.

Die Abgeordneten Dr. Christian Dörfel, ÖVP und Bürgermeister von Stein-

bach an der Steyr, Frau Gisela Peutlberger-Naderer, SPÖ, und Frau Maria Wageneder, Grüne, standen Rede und Antwort.

Anschließend kam noch der neu für uns zuständige Landesrat Max Hieglsberger zu uns und versicherte, bald unsere Schule zu besuchen. Wir freuen uns schon darauf!

Text und Fotos: Josef Preundler



Eltern und Schüler tauschen die Plätze

Eltern-Schüler-Austausch am Montag, 29. November 2010 – ein toller Erlebnistag an der Landwirtschaftlichen Fachschule

Die Eltern der Schüler der ersten Klassen waren durchwegs voll begeistert vom Drücken der Schulbank. Es war aber nicht trockene Theorie, sondern gelebte Praxis – wie es die Schüler auch erleben.

Nach einem gemütlichen Start im Speisesaal mit Frühstückskaffee wurden die Grundsätze der ganzheitlichen Erziehung im Zusammenspiel von Körper, Seele und Geist ebenso verständlich wie das Zusammenwirken von Ausbildung in den fachlichen Bereichen (Sache), in den sozialen Bereichen der Kontakte, des Internates und der Klassen- sowie Zimmergemeinschaft (Beziehung) sowie im transzendentalen Bereich der Menschenbildung, der Lebenskunde und der religiösen Entwicklung (Sinn).

wurden Strudelvariationen bereitet, die mittags köstlichst schmeckten.

Nach der Mittagspause ging es in den Wald, wurde Fleisch verarbeitet, wurden prachtvolle Weihnachtdekorationen aus Holz bereitet oder Schürhaken geschmiedet.



Auch die Mycotoxin-Bestimmung im Bodenlabor interessierte etliche Landwirte. Einige genossen den Nachmittag im Meditationsraum mit Bildern und Texten zum Nachdenken und Entspannen.

Wiederum war es gut, dass einige Mütter und ein Vater ein köstliches Buffet

bereiteten, das später als Abendessen einen krönenden Abschluss des Tages bot.

Nach der Kaffeepause bei Kuchen und süßen Strudelvariationen wurde ein spannender Bilderbogen der Reise nach Oberitalien und in die Toskana der beiden 3. Klassen im Herbst 2010 gezeigt – ein Vorgeschmack auf eine nächste Auslandsexkursion in den kommenden Jahren.

*Bericht: Josef Preundler
Fotos: F. Braunsberger*

3900 Obstbäume

Die von Streuobstgärten, Streuobstreihen und Obstbäumen geprägte Kulturlandschaft wiederzubeleben und aufrechtzuerhalten, war das Ziel einer Förderaktion für alte Obstbaumsorten in der Region Steyr-Kirchdorf. Mit der Verteilung von 3900 jungen Obstbäumen kam das gemeinsame Projekt von Regionalforum Steyr-Kirchdorf, RMOÖ (Regionalmanagement OÖ GmbH), Agrarbezirksbehörde OÖ und der Gemeinschaft „Obstland Pyhrn – Eisenwurzen“, einer Projektgruppe unter dem Dach der „IGV“ – Innovative Gemeinschaft Voralpenland, im November zum Abschluss.



Zur Auswahl standen 71 Obstsorten. Besonderer Wert wurde auf alte regional typische Baumsorten gelegt, die für die Aktion extra gepfälzt wurden und einen Beitrag zur Erhaltung der regionaltypischen Biodiversität leisten. Bei den alten Sorten waren besonders beliebt: Roter und Weißer Griesapfel, Bidling, Spänling, Nagowitzbirne, Rote Haindlbirne und Weiße Pelzbirne.

Mit der Obstbaumaktion wollen die Projektpartner dem Verschwinden der regionstypischen Streuobstkulturen entgegenwirken und eine solide Rohstoffbasis für die Erzeugung von Streuobstspezialitäten wie Möste, Säfte, Schnäpse, Tafelobst, Dörrobst und Marmeladen erhalten.

Bericht und Foto: RMOÖ



Dann ging der praktische Unterricht los: Pflanzenbau, Obstbaumschnitt, Milchverarbeitung, Klauenpflege, Erneuerbare Energie – Energieeffizienz auf den Bauernhöfen. In der Küche

Der Umgang mit Lebensmitteln begeistert auch die Eltern



Klauenpflege mit Martin Wieser



Von der Bioenergie bis zur kesselheißen Weißwurst

Hunderte Besucher strömten am Samstag, 13.11, nach Schlierbach, um sich über die Ausbildung an der Land- und Forstwirtschaftlichen Fachschule zu informieren.

In geführten Runden (heuer erstmals mit sogenannten Audioguides - geliehen von der Landesausstellung) erfuhren die Besucher viele Details über die vielseitige praktische Ausbildung an der Landwirtschaftsschule Schlierbach. Nach der Präsentation des Freigegegnstandes Imkerei, dem Bodenlabor, der Jagdausstellung und den Übungsfirmen der Partnerschule Kleinraming gab es kesselheiße Weißwürste, ofenfrisches Gebäck und Joghurt zu verkosten, nachdem man die Schüler vorher bei der Herstellung dieser Lebensmittel beobachten konnte. In den Werkstätten verfolgte man die Entstehung einer Sitzgarnitur in der Tischlerei, eines Rundholzblumentroges in der Zimmererei, eines Schürhakens in der Schmiede, einer Rückezange in der Schlosserei und eine Traktorreparatur.

Vorführungen und Tierschau

Interesse weckten die Vorführungen im Bereich Forstarbeit. Im Freigelände betätigten sich Schüler als Schnitzkünstler mit der Motorsäge. Ein Entastungs- und Ablängprozessor, ein Krananhänger, eine Rundholzschälmaschine und verschiedene Geräte zur Brennholzbearbeitung im praktischen



Einsatz konnten bestaunt werden. Fam. Kohlmayr präsentierte eine Blonde d' Aquitaine-Kuh mit Nachwuchs. Daneben übten sich Schüler mit der Schermaschine im Cowstyling an Fleckviehkalbinnen. Schwäbisch-Hällische Schweine, Shrop Shire Schafe und Weidegänse waren ebenso ausgestellt.



Nahwärme und Bioenergie

Im Bereich des ASZ und der Nahwärme Schlierbach präsentierten sich Hersteller und Vertreter von Biomasse-Heizanlagen, Solar-, Windenergie- und Photovoltaikausstattungen, der Maschinenring, EGEM der Gemeinde Schlierbach, die Umweltakademie und Schüler der Abendschule

für Bioenergie und Biomasse mit ihren Projekten und standen dem Publikum für Informationen zur Verfügung. Im Sinne von „Clever driving“ nutzten ca. 30 Personen die Gelegenheit, sich mit den österreichischen Spritsparmeistern (2 Jungabsolventen der LFS Schlierbach) zu messen und testeten ihre spritsparende Fahrweise mit Traktor und Frontlader.

Die Innovative Gemeinschaft Voralpenland (IGV) organisierte wieder eine Obstbaum-Sammelbestellung. 1.200 von insgesamt 3.900 Bäumen wurden an diesem Tag an ihre Besitzer übergeben.

Bericht und Fotos: F. Braunsberger



1200 Bäume wurden übergeben ↑



Geschick und Kraft beim Schmieden ↓

Bioenergie-Aussteller im ASZ ↑

15 kg Weißwürste wurden verkostet ↓



Reise in die Ukraine von 14. bis 17. April 2011

Montag, 11. April

Flug nach Kiew - Stadtbesichtigung
Diskussion über die Ukrainische Landwirtschaft, Nächtigung in Kiew
<http://president-hotel.com.ua/en>

Dienstag, 12. April

VM: Besuch der Farm „Teresyno“ 3000 ha, Biogasanlage, 825 Milchkühe
NM: Besuch der Farm „Ropa“. Sie gehört einem Deutschen. Seine Hauptfrucht ist die Zuckerrübe.
Nächtigung in Uman Hotel Fortecya
<http://fortecya.uman.info>
Uman liegt im Zentrum der fruchtbarsten Böden der Welt. Sie hat ca. 100 000 Einwohner und ist Universitätsstadt. Auf Grund ihrer Lage sieht man dort den Einfluss verschiedener Epochen.

Mittwoch, 13. April

VM: Besuch der Farm „Dobra-Krasnotavka“. Sie gehört einem Holländer. Er hat 2400 ha und 120 Milchkühe.
NM: Besuch der Getreidefarm „Dykra Agro“. Diese gehört einem Österreicher.
Besuch eines der schönsten Landschaftsparks, Park „Sofiivka“ in Uman. Er zeigt die Fruchtbarkeit und die Eigenheiten der Tschernosemböden.

Donnerstag, 14. April

VM: Besuch bei Rise-Agro, 9000 ha, Winterweizen, Gerste, Soya, Raps.
<http://www.rise.ua> ist eine Firma, vergleichbar unserem Lagerhaus. Rise ist Generalimporteureur für Kverneland, John Deere, Hardi, Bauer, Schulte. Insgesamt besitzt das Unternehmen 130.000 ha. Auch die „Odessa oil extraction plant“, eine der führenden Firmen in der Speisefetterzeugung steht auf dem Programm.
NM: Besuch bei „Annushka“, einer Schweine- und Ackerbaufarm.
Nächtigung in Odessa im Hotel „Black Sea“ (www.bs-hotel.com.ua).
Odessa ist eine der legendärsten Städte Europas. Ihre Beinamen sind „Das Ukrainische Paris“ oder die „Hauptstadt des Humors“. Jedes Jahr feiern die Bewohner am 1. April den „Tag des Humors“. Der Schwarzmeerhafen ist der zentrale Umschlagplatz am Schwarzen Meer. Die Sandstrände laden zu einem wunderbaren Sommerurlaub. Diese historische Stadt bietet viele kulturelle Sehenswürdigkeiten.

Freitag, 15. April

VM: Besuch der Farm „Evrika“. Dort werden auf ca. 1000 ha Tomaten, Zwiebeln und Birnen erzeugt. Die wichtigsten Verkaufsprodukte sind Dosengemüse und Tomatensoße.
NM: Besichtigung von Odessa. Wir sehen das Opernhaus, die riesige Potemkinstiege, schöne Plätze und Kirchen, die Monumente von Deribas, Katharina der Großen, vom Herzog von Richelieu und von Lenin. Den Abschluss der Stadtbesichtigung bildet eine Bootsfahrt entlang des Schwarzmeerstrandes.

Samstag, 16. April

VM: Wir besuchen den Pryvoz Markt. Er ist einer der größten Märkte der Welt und der größte Lebensmittelmarkt in der Ukraine.
Anschließend geht die Reise zur Firma „Odessa oil extraction plant“. Sie ist führend in der Speiseöl- und Speisefettproduktion der Ukraine. Sie produziert beliebte Produkte für den Inlandmarkt.
NM: „Kononovskiy Grain Elevator“ ist führend im Export von Sonnenblumenöl und Getreide, die zentralen Produkte der ukrainischen Landwirtschaft.
Nächtigung im Hotel Fortecya in Uman.

Sonntag, 17. April

Auf dem Weg zum Kiewer Flughafen Boryspil kommen wir bei der Farm „Agrarne“ vorbei. 4500 ha werden mit Soya, Raps, Getreide und Zuckerrüben bestellt.

Preis pro Person: €1.789,- im DZ (Quart: 1204 + 585 für Flug und Flughafentransfer, Stand 22.12.2010; kalkuliert auf der Basis von mindestens 20 Teilnehmern)
EZ-Zuschlag: 153,-
Der Preis ist abhängig von den Wechselkursen und vom Preis für den Flug, der sich stündlich ändert.

Anmeldung unbedingt notwendig:

LFS Schlierbach: Tel: 07582/81223
Anmeldeschluss:
Freitag, **21. Jänner 2011**

Ein genaues Programm wird nach der Anmeldung zugesandt.

Franz Pilz

Fachexkursion

Die Fachexkursion des Absolventenverbandes am Dienstag, 22. März 2011, steht im Zeichen der Forstwirtschaft und der nachwachsenden Energie.

8.30 Uhr: Abfahrt bei der Schule

10.00 Uhr:

Hörandner Hackgutverstromung KG, Scherham 1, 4622 Geiersberg, Tel: 0699/10035079

(Gebühr: €2,- pro Person)

Bei der **Hackgutverstromung** der Familie Hörandner wird der erzeugte Strom ins öffentliche Stromnetz eingespeist. Die als Nebenprodukt anfallende Motor- und Abgaswärme dient Heizzwecken sowie der Trocknung von Getreide und Hackgut.

Anschl. **Mittagessen**

14.00 Uhr

Seraphine und Wolfgang **Pühringer** „Großbriedl“ in **Kirchham**, Feichtenberg. Familie Pühringer erhielt den **Staatspreis für „Beispielhafte Forstwirtschaft“**.

Sie bewirtschaften 25 ha Grünland für Biomilchproduktion und 20 ha Wald. Rundholzverarbeitung und die Erzeugung von Hackschnitzel sind weitere Standbeine.

Anmeldung bis 11. März 2010:
07582/81223 (Schule)

Wir fahren auf alle Fälle. Melden sich mehr als 20 Personen fahren wir mit einem Bus sonst in Fahrgemeinschaften mit Privat-PKWs.

Buskosten: ca. €20,- pro Person.

Todesfälle

Franz Mayr-Kern

Abs.-Jg. 1963-65,
Bergerbauernweg 2, 4643 Pettenbach,
Besitzer am Bergerbauerngut,
gestorben am 22. Oktober 2010
im 64. Lebensjahr.

Franz Schaumberger

Abs.-Jg. 1950-52,
Haagen 16, 4421 Aschach/St.,
ehem. Besitzer am Hinterzaunergut,
gestorben am 2. November 2010
im Alter von 79 Jahren.

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

Familie Kohlmayer setzt auf Blonde d'Aquitaine

Familie Monika und Heinz Kohlmayer, vulgo Moosbauer, züchten eine Fleischrasse, die nicht nur auf dem Teller ausgezeichnet ist!

Die „Moosbauer-Familie“ in Edlbach betreibt seit 1992 Mutterkuhhaltung. Auf ihrem Betrieb bewirtschaftet die Familie 50 ha Grünland und hält 25 Mutterkühe mit Nachzucht.

Im Zuge ihrer Entwicklung wurden



viele Rassen in der Mutterkuhhaltung eingesetzt und der Betrieb entschied sich schließlich für die Rasse Blonde d'Aquitaine. Diese Rasse wird seit 14 Jahren erfolgreich gezüchtet. Seit 2006 gibt es die „Blonden“ beim Moosbauer in Reinzucht und ihre Genetik ist in ganz Österreich verbreitet. Viele Stiere sind gekört und in Deckeinsatz. Heinz Kohlmayer ist übrigens auch Rassesprecher in Oberösterreich und Stellvertreter in Österreich.

Erfolge bei Fleischrinderschauen

Der Erfolg in der Zucht und das Engagement der Familie spiegeln sich auch auf den Fleischrinderschauen in Österreich wider. Hier nur ein kleiner Auszug ihrer Erfolge:

- 2007: Bundesfleischrinderschau in Ried: Gruppenreservesieger bei Altstieren
- 2009: Landwirtschaftsmesse in Ried: Landessiegerin und Reservesiegerin

- 2010: Bundesfleischrinderschau in Greinbach: Reservesieger bei den Jungkalbinnen
Bemuskelungssieger bei den Jungkalbinnen
Bemuskelungssieger bei den Kühen

Der nächste Schautermin ist am 26. März 2011 in Zwettl (NÖ) beim Tag der Mutterkuh.

Im Namen der Schule darf ich mich



bei der Züchterfamilie für den Auftrieb von zwei ausgezeichneten Tieren beim Tag der offenen Tür an der Schule herzlich bedanken. Wir wünschen der Familie viel Erfolg im Stall und in der Zuchtarbeit.

Vater und Sohn Heinz sowie Tochter Kathi besuchten unsere Schule.

Kurzinfo über die Rasse:

Blonde d'Aquitaine zeichnet sich aus durch schnelles Wachstum, Sanftmütigkeit, Robustheit, Leichtkalbigkeit, Fruchtbarkeit und hohe Fleischausbeute.

Das Ursprungsland dieser Rasse liegt im südlichen Frankreich. BLONDE D'AQUITAINE ist eine moderne Rasse, die sich aus den drei hellgefärbten Rassen Garonnais, Quercy und Blond des Pyrénées zusammensetzt. Aufgrund der geänderten wirtschaftlichen Rahmenbedingungen wurde es notwendig, ein zeitgemäßes Rind zu züchten.

Job-Angebot

Wir suchen eine Assistenz der Bereichsleitung Agrar

Ihr Aufgabengebiet:

Verrechnung der Agrardienstleistungen
Unterstützung der Bereichsleitung
Personalrekrutierung
Sekretariatswesen

Ihr Anforderungsprofil:

Kaufmännische Ausbildung
Gute EDV-Kenntnisse
Selbstständiges und gewissenhaftes Arbeiten
Hohe Einsatzbereitschaft

Nähere Auskünfte und Bewerbung:

Maschinenring Wels
Tel.: 07242/350400
gerald.jungmair@maschinenring.at

Das Resultat bildete ein hervorragendes Fleischrind - die BLONDE D'AQUITAINE. Seit der Gründung dieser Rasse 1962 geht es mit der Entwicklung des Kuhbestandes steil bergauf. Derzeit gibt es in Frankreich über 300.000 BLONDE D'AQUITAINE Kühe. Weltweit besitzt diese Rasse gute Anerkennung und es besteht große Nachfrage. Die österreichischen BLONDE D'AQUITAINE-Züchter schlossen sich zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammen, die bundesweit tätig ist. In Österreich gibt es 34 Züchter davon 7 in Oberösterreich.

Weitere Infos:

Rassesprecher Heinz Kohlmayer,
Edlbach 30, 4580 Windischgarsten,
Tel. Nr. 07562/8796
E-Mail: kohlmayer.moosbauer@aon.at;
Internet: www.blonde-d-aquitaine.at

*Bericht: Martin Wieser
Fotos: Wieser, Kohlmayer*





Foto: Hans-Peter Zwicklhuber



Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue
Adresse anführen:

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
☎ 07582/81223, Fax: DW -15
Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
Druck: Druckerei Mittermüller, Rohr

Die Schule im Internet:

www.landwirtschaftsschule.at
lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

P.b.b. GZ 02Z033571 M

Erscheinungsort: Schlierbach

Verlagspostamt: 4560 Kirchdorf

