



SCHLIERBACH

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT



AGRAR.FAIR.HANDELN

DAMIT ES AUCH IN ZUKUNFT NOCH SOLCHE BILDER GIBT

1
2017

- 3** Schul- und **Absolventenfest** am **So., 11. Juni 2017**
- 5** **Fachexkursion** „Dammkulturen“ am **Do., 8. Juni 2017**
- 8** Obmann Hans Hundsberger - ein 60er

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

In dieser Ausgabe widmen wir uns unter anderem der bäuerlichen Direktvermarktung. Dies hat mehrere Gründe:

SCHLIERBACH - DIE SCHULE FÜR DIREKTVERMARKTER

Vor 31 Jahren verfasste Fachlehrer Ing. Franz Braunsberger im Rahmen seiner Lehrerausbildung in Ober St. Veit eine Projektarbeit über die Direktvermarktung und wie könnte es anders sein, hatte Alois Tragler die Idee, dieses theoretische Wissen in die Praxis umzusetzen. So kam es dazu, dass interessierte Bauern im Jahr 1986 bei einem ersten Probemarkt ihre selbsterzeugten Produkte beim traditionellen Leopoldmarkt in Schlierbach anboten. Dieser erste Versuch war nur mit mäßigem Erfolg gekrönt, trotzdem wurde ein Jahr später, unter geänderten und verbesserten Rahmenbedingungen, ein zweiter Versuch gestartet und die ersten Erfolge stellten sich ein. Dies führte dazu, dass ab Ostern 1988 ein regelmäßiger Bauernmarkt im Vorhof der Landwirtschaftsschule stattfand. In Folge wurde bald der Beschluss zur Errichtung eines eigenen Vermarktungslokales gefasst, welches am Gelände des Gasthauses Schröcker realisiert wurde. Im Juli 1989 wurde die Bauernmarktstube offiziell eröffnet und seitdem bieten 13 Direktvermarkter und die Fleischhauerei Schröcker jeden Samstag ihre Spezialitäten an. Der Schlierbacher Bauernmarkt wurde bald zu einem österreichweiten Vorzeigeprojekt, viele Exkursionen kamen nach Schlierbach und Franz Braunsberger und Alois Tragler hielten zahlreiche Vorträge zu diesem Thema. Als Initiator dieses Projektes erlangte die Schule bald den Ruf als Direktvermarkterschule, den wir auch heute noch haben. Waren in den 80iger Jahren in der „neuen Schule“ die Möglichkeiten für die Lebensmittelverarbeitungspraxis noch sehr bescheiden, so haben wir in den letzten Jahrzehnten durch viele Eigeninitiativen diesen Bereich zu einem Praxisschwerpunkt weiterentwickelt. Fleisch-, Milch-, Obst-, Getreideverarbeitung und seit neuestem auch das Gemüse sind fixer Bestandteil der Ausbildung. Für besonders interessierte Schüler bieten wir den Zu-

satzschwerpunkt Direktvermarktung an und die seit zwei Jahren etablierten Junior Firmen runden das Angebot ab.

DIREKTVERMARKTUNG ALS CHANCE FÜR DIE BÄUERLICHE, KLEINSTRUKTURIERTE LANDWIRTSCHAFT

Viele unserer Absolventen sind sehr erfolgreich in der Direktvermarktung und schaffen damit ein Zusatzeinkommen, welches ihnen ermöglicht, ihren Betrieb weiterhin im Vollerwerb zu führen. Die Statistiken zeigen, dass die Anzahl der Betriebe mit Direktvermarktung stetig steigt. Für uns eine Bestätigung für den eingeschlagenen Weg und ein Auftrag auch in Zukunft das Thema zu forcieren.

DIREKTVERMARKTER SIND UNSERE PARTNER

Viele Lebensmittel für unsere exzellente, mehrfach ausgezeichnete Schulküche beziehen wir direkt von Landwirten aus der Region (siehe dazu Artikel auf Seite 9). Nicht nur die ausgezeichnete Qualität der bäuerlichen Produkte verpflichtet uns dazu, sondern auch unsere Wertehaltung. Die Vorbildwirkung für unsere Jugend ist uns dabei besonders bewusst.

REGIONAL, ÖKOLOGISCH UND FAIR

Im Zeitalter der zunehmenden Globalisierung sehnen sich immer mehr Konsumenten nach regional, ökologisch und fair erzeugten Produkten. Bäuerliche Betriebe, welche nachhaltig im Einklang mit der Natur für den regionalen Markt produzieren, können diese Wünsche erfüllen. Klagt die industrialisierte Landwirtschaft, wel-

che meist für einen anonymen Markt produziert, über mangelndes gegenseitige Verständnis und Unfairness, ist die Direktvermarktung der Idealfall für eine offene und ehrliche Kommunikation zwischen Konsumenten und Produzenten, eine faire Partnerschaft.



SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST AM 11. JUNI 2017

„agr.ar.fair.handeln“ lautet der Titel eines Schulwettbewerbes. Josef Preundler, unser Religionslehrer, hatte die Idee auch das kommende Schul- und Absolventenfest unter dieses Motto zu stellen. Die Schüler werden in den nächsten Wochen verschiedene Aspekte dieses Themas bearbeiten und ihre Ergebnisse am Absolvententag präsentieren, EZA-Produkte werden zum Verkauf angeboten, ein Vortrag zu dem Thema ist geplant, die Verpflegung erfolgt ausschließlich mit regionalen fair gehandelten Produkten und möglichst viele Absolventen sollen ihr „agr.ar.faires.handeln“ präsentieren. Das können Produkte aus der Direktvermarktung sein, faire Produktionsmethoden, nachhaltige Energieprojekte usw. **Eure Ideen sind gefragt!** Ich hoffe, viele folgen dieser Einladung, und freue mich auf ein zahlreiches Wiedersehen bei unserem traditionellen Schul- und Absolventenfest.

Dir. Martin Faschang



Der Schlierbacher Bauernmarkt erfreut seit über 25 Jahren bei den Kunden ungebrochener Beliebtheit.

SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST 2017

AGRAR.FAIR.HANDELN – EINFACH ZUM NACHDENKEN!

Wir haben miteinander von einer Zeit geträumt, in der es genug Brot und Wein gibt für alle und Wasser des Lebens in Fülle, umsonst.

Uns ist schon jetzt verheißen, dass eines Tages Gott und die Menschen Hand in Hand gehen, dass eines Tages die Güter dieser Erde gleich verteilt sein sollen an alle, dass eines Tages alle Menschen einander in Liebe und Zärtlichkeit begegnen sollen, dass eines Tages Gottes ganze Kreatur nicht mehr seufzen muss unter der Entfremdung, sondern erblühen wird, schöner und unversehrter denn je. Das ist uns verheißen schon jetzt. Es beginnt hier und heute, aber es gibt noch viel zu tun. Gott kommt uns entgegen auf diesem mühsamen Weg. Das gibt Hoffnung.

FAIR IST MEHR

Fair ist mehr
größer als die Gesetze des Marktes
Fair ist mehr
tiefer als oberflächliche Kompromisse
Fair ist mehr
weiter als kleinkariertes Denken
Fair ist mehr
gerechter als Billigware aus dem Discounter
Fair ist mehr
näher am einzelnen Menschen
Fair ist mehr
mehr Gerechtigkeit
mehr Würde
mehr Lebensfreude
für alle Menschen

Josef Preundler

EINLADUNG ZUM SCHUL- UND ABSOLVENTENFEST 2017

**AM SONNTAG, 11. JUNI 2017,
LANDWIRTSCHAFTSSCHULE SCHLIERBACH**

- 9.00 Uhr **Wortgottesdienst** unter dem Motto „agrar.fair.handeln – es ist genug für alle da!“
- 9.45 Uhr **Jahreshauptversammlung** des Absolventenverbandes mit Impulsreferat zum Thema „agrar.fair.handeln“
- ab 11.30 **Präsentationen:** Absolventen, die ihre bäuerlichen Produkte direkt vermarkten
- ab 12.00 **Mittagessen** mit fair gehandelten, regionalen und biologischen Lebensmitteln aus unserer Genusslandküche
- Nachmittags: **Mostheuriger** im Pavillon mit regionalen Mosten, Bio-faires Cafe, Mehlspeisen, Bauernhofeis, Kinderprogramm, Junior-Bauernhof
- Musikalische Umrahmung durch die **Schulmusik** unter der Leitung von Georg Rapperstorfer
- Traditionell werden im Rahmen dieses Festes auch die **Jahrgangstreffen** stattfinden. (Schriftliche Einladung folgt)

ZUSATZSCHWERPUNKT BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG

Direktvermarktung ist uns schon seit Jahrzehnten ein Anliegen. Sie ermöglicht für eine Reihe von Betrieben ein zusätzliches Standbein und eine intensive Auseinandersetzung mit den wertvollen Lebensmitteln aus der Landwirtschaft.

Aus diesem Grund sind einerseits Elemente aus der Direktvermarktung im praktischen Unterricht als fixer Bestandteil verankert. Die Schüler lernen in der 3-jährigen Ausbildung, verschiedene Urprodukte zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu veredeln. Andererseits versuchen wir, im

Rahmen eines Zusatzschwerpunktseminars innerhalb von 2 Wochen auf spezielle Bereiche der Direktvermarktung einzugehen. Hier werden dann auch rechtliche Grundlagen, Steuerfragen, Lebensmittelhygiene, Marketing, Produktaufmachung, Etikettierung, Kalkulation und Preisgestaltung in Theorie und Praxis vermittelt. Lehrausgänge zu praktizierenden Vermarktern, darunter natürlich viele unserer Absolventen, und der Besuch von Märkten bereichern dieses Programm.

Franz Braunsberger



Familie Zaunmair betreibt Direktvermarktung bereits in der 2. Generation.

AUS DER SCHULE

WAS WAR LOS IN DER SCHULE

- 9. – 13.1. Rinderbesamungskurs für die Schüler der 3. Klassen
- 17.1. ECDL-Prüfung
- 20.1. Schul- und Absolventenball
- 25.1. AV-Veranstaltung: Brigitte König „Steuern in der Landwirtschaft“
- 31.1. Girls and Boys Day (Schnuppertag)
- 1.2. „LBG Business“-Software Schulung
- 3.2. Exkursion zur Laubholzsubmission mit Schülern des Schwerpunktes Forst
- 6.2. Eltern-Schüler-Austausch
- 9. - 10.2. Klauenpflegekurs für Absolventen
- 14.2. Fahrsicherheitstraining in Marchtrenk für Schüler der 3. Klassen
- 15.2. Geflügelfutterseminar
- 15.2. Elternabend 3. Klasse
- 16.2. Schitag in Hinterstoder
- 16.2. Geflügelpraktikerausbildung (Bio Austria)
- 28.2. Teilnahme der 2. Klassen an der Rinderversteigerung in Wels und Exkursion zur Fa. Pöttinger
- 27.2. – 3.3. 2 Blockseminare: Heizen mit Holz und Jagd
- 2.3. Besuch der Energiesparmesse mit den Schülern der 2. Klassen
- 6. – 10.3. 4 Blockseminare: Zimmerei, Fleischverarbeitung, Moderne Holzernte und Bäuerliche Geflügelhaltung
- 8.3. TGD-Grundkurs-Geflügel
- 8. – 9.3. Geflügelpraktikerausbildung (Bio Austria)
- 9.3. Jahreshauptversammlung des Imkervereines Schlierbach-Inzersdorf
- 11. – 12.3. Probewochenende des Jugendblasorchesters
- 13.3. Aktionstag der 1a mit der FS-Kleinraming
- 13.3. Arbeitsgruppe Bioackerbau: Vortrag von Manuel Böhm
- 13. – 17.3. Abschlussreise der 3. Klassen nach Andalusien
- 15. – 16.3. Geflügelpraktikerausbildung (Bio Austria)
- 20.3. Aktionstag der 1b mit der FS-Kleinraming
- 20.3. Elternabend 2. Klassen
- 23.3. AV-Ausschusssitzung
- 26.3. 4er-Cup der Landjugend
- 30.3. – 7.4. Abschlussprüfungen 1. Teil
- 31.3. LFI-Kurs: MFA-Online
- 5.4. Geflügelpraktikerausbildung (Bio Austria)
- 5.4. Exkursion zur Fa. Wasserbauer (2. Klasse, Schwerpunkt Rinder)
- 6.4. Bodenworkshop in der FAST-Ort (2.Klasse Schwerpunkt Forst)
- 7.4. Ostergottesdienst mit Abt Nikolaus Thiel
- 19. - 21.4. Berufspraktische Tage der 2. Klassen

GIRLS & BOYS DAY

EIN SCHNUPPERTAG VOLLER NEUER EINDRÜCKE

Wie spannend und vielfältig landwirtschaftliche Ausbildung an der LFS Schlierbach ist, davon konnten sich am Di., 31. Jänner 2017, zahlreiche Schüler begeistert informieren. Mit dem Traktor fahren, mit einem Kranwagen Holz abladen, in der Schlosserei feilen und in der Tischlerei ein tolles Werkstück erstellen, all dies waren praktische Erfahrungen neben dem Zubereiten von Weckerln in der Backstube oder im Bereiten von Topfen und Verkosten von Joghurt und Topfenaufstrichen.



Fotos: Josef Preundler

Ein selbst hergestellter Flaschenständer wird an diesen Tag erinnern.

Die Schulküche begeisterte zu Mittag mit riesengroßen Wiener Schnitzeln. Am Nachmittag standen noch Einblicke in die Geflügelhaltung, Rinderzucht und Schweinehaltung ebenso am Programm wie das Erkunden forstlicher Praxis.

Trotz des extremen Eisregens kamen viele Schüler, um sich über die landwirtschaftliche Ausbildung zu informieren und sich für die Entscheidung zum Besuch unserer Landwirtschaftsschule Tipps und Anregungen zu holen. Es wird sicherlich wieder ein spannendes neues Schuljahr 2017/2018.

Josef Preundler



Schüler des Freigegegenstandes „Jagd- und Fischerei“ beteiligten sich auch heuer wieder an der **Flurreinigungsaktion**.

v.l.: Angelika Nömayr, Andreas Ofner-Wiesner, Andreas Pernkopf, Stefan Schwarzmüller, Mathias Himmelfreundpointner, Martin Mörwald, Florian Moser, Franz Pilz



Mit großer Begeisterung ging es auch in der Schlossereiwerkstätte ans Material. Unterstützt von Lehrern und Schülern der 1. Klassen wurden die ersten Werkstücke hergestellt

FACHEXKURSION ZUM THEMA „DAMMKULTUREN“

BIOACKERBAU

Rund 50 Besucher folgten den interessanten Ausführungen von Biobereiter Ing. Manuel Böhm, den die Fachgruppe Bioackerbau am 13. März nach Schlierbach in die Landwirtschaftsschule eingeladen hatte. Eine Reihe von Themen (Grundsätze einer Fruchtfolge, Anbau von Ackerbohnen, Menggetreide, Untersaaten, Linienmais, Anbau von Sonnenblumen, N-Mobilisierung und Dammkulturen beim Getreide), welche von den Teilnehmern zu Beginn des Abends vorgegeben wurden, konnte Manuel Böhm mit seinem profunden Fachwissen und seiner langjährigen Beratererfahrung sehr praxisnah und mit dem dazu nötigen Hintergrundwissen erörtern.

FRUCHTFOLOGE UND N-BINDUNG

Einen großen Schwerpunkt bildete die Fruchtfolge. Sie ist notwendig, um langfristig erfolgreich Ackerbau durchführen zu können. Manuel Böhm ging dabei besonders auf verschiedene Fruchtfolgemodelle (7-Jahres-Zyklus), auf die maximale Stickstoffbindung, auf die Unkrautregulierung, Krankheitsvorbeuge und auf die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ein.

Bodenlockerung und viel Luft im Boden sind entscheidend, um auch im Biolandbau Maisanbau zu betreiben. Der Ackerbohne kommt in diesem Bereich eine besondere Bedeutung zu. Durch ihre kräftige Pfahlwurzel bricht sie Verdichtungen auf. Sie ist auch für feuchtere und kühle Lagen geeignet. Sie hat die Erbse abgelöst.

Das Interesse und die Aufmerksamkeit der Bäuerinnen und Bauern waren so groß, dass die Veranstaltung bis nach Mitternacht dauerte.

Martin Faschang



Biobereiter Manuel Böhm (re.) begeisterte die TeilnehmerInnen dieses Vortragsabends

EINLADUNG ZUR ABSOLVENTENVERBANDS- EXKURSION DER LFS SCHLIERBACH

am Donnerstag, 8. Juni 2017

Schweineversuchsstall Thalheim bei Wels und
Damkkulturen nach Julian Turiel

8:00 Uhr: Abfahrt bei der Schule

8:30 Uhr: Besichtigung des neuen
Bioschweine-Versuchsstalls



Die Welser Abferkelbucht, die WelCon Abferkelbucht, die Gruppenabferkelung, das Gruppensäugen und der Aufzuchtstall werden von Dr. Werner Hagmüller (Leiter der Versuchsanstalt) gezeigt und erklärt.

12:00 Uhr: Mittagessen im Landgasthof Schicklberg

13:30 Uhr: Biobetrieb Josef Dutzler in Christkindl:

Besichtigung und Besprechung der **Damkkulturen** mit fachlicher Unterstützung von **Johannes Doppelbauer** (Wintergerste, Winterweizen, Ackerbohnen, Sojabohnen, Mais und Amarant)



Vorführung des Häufelpfluges mit Kubota-Traktoren der **Fa. Schmidhuber**, Aschach/St.



Gemütlicher Abschluss in einem Mostheurigen

Anmeldung unbedingt erforderlich bis Do., 1. Juni 2017

im Büro der LFS-Schlierbach: **07582/81223**
oder **lwbf@schlierbach.post@oö.gv.at**

ABWECHSLUNG IM SCHULALLTAG

ROLLENTAUSCH

DIE EINEN WOLLEN WAS, DIE ANDEREN KÖNNEN DAS – SO KANN MAN VONEINANDER LERNEN!

Es war spannend, als die Eltern der Schüler der 1. Klassen der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach die Arbeitsplätze von ihrem Zuhause mit der Schule tauschten. Beim Eltern-Schüler-Austausch wurde vielfältig in der Praxis erprobt, was die Schülerinnen und Schüler in der dreijährigen Ausbildung erlernen: von der Theorie im Unterricht bis hin zur Praxis des landwirtschaftlichen Alltags.

Die Väter waren begeistert von der Forstpraxis, die Mütter konnten ihre Kochkenntnisse noch verfeinern bei den Strudelvariationen, beim Erzeugen von Nudeln oder verschiedenen Gebäcken wie Beugerl, Brioche oder diversen köstlichen Weckerln.

Das Schwein-Zerlegen begeisterte ebenso wie die Milchpraxis beim Fertigen von Joghurt und Frischkäsebällchen. Drechseln, Obstbaumschnitt sowie stufenloses Traktorfahren waren Highlights des Tages.

Gemütlichkeit und gegenseitiger Gedankenaustausch untereinander und mit den Lehrern sowie vorzügliche Verpflegung aus der Gesunden Schulküche machten den Tag zu einem wahren Erlebnis.

Josef Preundler

DAS SCHÖNSTE WOHNHAUS IM BEZIRK

Brunhilde Winter aus Leontstein wurde bei der Gartentrophy 2016 mit dem 1. Platz in der Kategorie das schönste Wohnhaus des Bezirkes Kirchdorf ausgezeichnet. Brunhilde Winter arbeitet in unserer Schulküche. Mit ihrem grünen Daumen kümmert sie sich auch um die florale Gestaltung des Eingangsbereiches der Schule. Der Preis wurde bei der Gartenlandtour von Karl Plohberger in Micheldorf überreicht.

Wir gratulieren herzlich.

KATEGORIEN DER GARTENTROPHY:

- Das schönste Wohnhaus
- Das schönste Bauernhaus
- Der schönste Garten
- Der schönste Gemüsegarten



Foto: Helmut Dietmaier

Interesse geweckt?

Details zur Teilnahme:

www.ooc-gaertner.at/de/ooc-gartentrophy/

Gesamtpreise im Wert von € 15.000,-

Einsendeschluss: 30. Juni 2017

WERKSFÜHRUNG BEI PÖTTINGER:

Nach der Rinderversteigerung in Wels besuchten die SchülerInnen der zweiten Klassen im Rahmen eines Lehrausgangs die Firma Pöttinger in Grieskirchen. Die von Pöttinger gefertigten Maschinen konnten live im Produktionsablauf erlebt werden. Im Schauroom gab es dann jede Menge zu besichtigen.

Hans Miglbauer



Fotos: Hans Miglbauer

Ob Schwerpunkt Ackerbau oder Grünland - jeder Schüler fühlt sich angesprochen.



Foto: Josef Preundler



OÖ Landesgartenschau KREMSMÜNSTER 2017

21. April - 15. Oktober

WIR SIND DABEI!

Unmittelbar nach dem Betreten der Landesgartenschau können die Besucher, den von Robert Heidecker in fachmännischer Spezialarbeit hergestellten „Riesentisch“ (manchen vom Ball der OÖ noch in Erinnerung) bestaunen.

Neben dem Feigenhaus gestalteten wir mit unseren Schülern einen ca. 200 m² großen Naschgarten. Wir pflanzten verschiedene Beerensträucher, stellten eine Erdbeerpyramide auf und errichteten eine Naschwand. Zum Entspannen laden ein paar unserer „Sunnbänke“ ein. Unser Schullogo verewigten wir in einem 1 x 1,2 m großen Nützlingsquartier. 20 Nistkästen, die die Schüler unserer Übungsfirma „Holz & Design“ gebastelt haben, warten schon darauf, von Singvögeln bezogen zu werden.

Wir unterstützen die ARGE Streuobst bei der Pflege der Obstbäume und legten selber Hand an.

Unser fahrbarer Hühnerstall wird im Stiftsobstgarten aufgestellt und während der Landesgartenschau einer Sulmtaler Hühnerfamilie ein Zuhause bieten.

Ein Holzstoß in Form eines überdimensionalen Fisches, erwartet die Besucher am Fuße der Dendlleiten.

Josef Mörwald

LANDESGARTENSCHAU

WERKSTÜCK BEIM BALL DER OÖ

SCHULE PRÄSENTIERTE SICH BEIM BALL DER OBERÖSTERREICHER IN WIEN!

Unsere Schule ist mit mehreren Projekten an der Landesgartenschau 2017 in Kremsmünster beteiligt. FL Robert Heidecker fertigte im Zuge der Holzbearbeitungspraxis mit Schülern der 3. Klassen eine 9-Meter-lange Gartentischtafel an. Um diese „Lange Tafel“ werden bei der Landesgartenschau individuell angefertigte Stühle aus den Gemeinden des Bezirks aufgestellt.

9 METER TISCHPLATTE - EINE HERAUSFORDERUNG

Durch die langen schweren Eichenpforestenelemente stellte die Fertigung eine große Herausforderung an unsere Werkstätte als auch an unsere Schüler dar.

Besonderen Dank gilt der Tischlerei Wittmann in Scharnstein, die uns im Zuge eines externen Praxisunterrichts ermöglichte, die Tischplattenpfosten zu besäumen und auszuhobeln.

Beim „Ball der Oberösterreicher“ in Wien wurde diese „Lange Tafel“ mit den Stühlen schon vorab der Öffentlichkeit vorgestellt. Darum haben wir kurzerhand die zwei großen Tischelemente in einen Möbeltransport-LKW verladen, nach Wien geliefert und im Austria-Center aufgestellt. Die Ausstellung fand großes Interesse bei den Ballbesucherinnen und Ballbesuchern, welche überwiegend aus dem Bezirk angereist kamen. So kann man sagen, dass wir uns als Schule in Wien sehr gut präsentierten. Nach einer erfolgreichen und amüsanten Ballnacht machte sich FL Heidecker mit seinen zwei fleißigen Helfern und der Ladung wieder auf den Nachhauseweg.

DETAILS ZUR LANDESGARTENSCHAU 2017:
www.kremsmuenster2017.at



Andreas Pühringer (li.) und Benedikt Sinnhuber bei der Fertigung des Nützlingsquartiers.

Thomas Steinermaier, Florian Holzinger und David Wagner (v.l.) bepflanzen unter Anleitung von FL Josef Mörwald einen Naschgarten



Fotos: Josef Mörwald



Foto: Robert Heidecker

Dieser 9 Meter lange Tisch aus Eichenholz, von FL Robert Heidecker konstruiert und gemeinsam mit Schüler gebaut, ist bei der LGS 2017 in Kremsmünster zu sehen

BLOCKSEMINARE 2017

Innerhalb von 2 Wochen wurden in Schlierbach 6 Blockseminare abgehalten. In der ersten Woche gingen das Seminar „Heizen mit Holz“ mit 26 und das Seminar „Jagd“ mit 16 Teilnehmer/innen über die Bühne. In der darauffolgenden Woche gab es ein Blockseminar „Fleischverarbeitung“ mit 8, „Bäuerliche Geflügelhaltung“ mit 14, „Moderne Holzernte im Wirtschaftswald“ mit 12 und „Zimmerei“ mit 11 Teilnehmer/innen. Insgesamt nutzten in diesen 2 Wochen 77 Schüler und 10 Schülerinnen die Schlierbacher Angebote und waren neben den fachlichen Inhalten besonders von der Speisenqualität aus unserer Genusslandküche angetan.

HEIZEN MIT HOLZ

Der Bogen des Seminars spannte sich von der Brennholz- und Hackschnitzelbereitstellung bis zur Vermarktung. Potentiale der Biomasse sind ausreichend vorhanden. Die Umsetzung von Projekten wurde bei Lehrgängen (Betrieb Mayerhofer in Nußbach und Schlader in Klaus) anschaulich präsentiert.

Was muss ich tun, um ein Nahwärmeprojekt in meiner Gemeinde zu verwirklichen? Eine sehr komplexe Aufgabe, die im Seminar sehr ausführlich behandelt wurde. Dazu wurde auch das Heizwerk in Windischgarsten besucht.

JAGD

Mit 36 Theoriestunden hieß es in diesem Seminar, gutes Sitzfleisch zu haben. Das Stoffgebiet umfasste Wildtierkunde, Sicherheit im Jagdbetrieb, Jagdhundewesen, Brauch-

tum, Waffenkunde und Jagdgesetz. Als Vortragende standen u.a. unsere Absolventen Landesjägermeister-Stv. Herbert Sieghartsleitner und der Delegierte zum öö. Landesjagdverband, Franz Humpl, zur Verfügung. Dieses Seminar ist ein wichtiger Beitrag dafür, dass sich auch zukünftig die bäuerliche Bevölkerung wesentlich an der Jagd beteiligt.

MODERNE HOLZERTE IM WIRTSCHAFTSWALD

Wie in den letzten Jahren wurde auch heuer wieder ein Blockseminar zum Thema Holzernte für die Schüler des 3. Jahrganges angeboten. Es zeigte sich einmal mehr, dass sich unsere zukünftigen Waldbewirtschafter sehr für die Arbeit im Wald interessieren.

Das Seminar bestand aus fünf Tagen Praxis mit den Schwerpunkten Holzernte und -rückung. Der Ablauf dieser Woche wurde dem launenhaften Wetter angepasst. Die geplanten Schwach- und Starkholzschlägerungen im Nadel- und Laubholz sowie die Rückung mit Funkseilwinde und Kranwagen konnten aber durchgeführt werden. Zwei Exkursionen in ein Sägewerk und zu einem Einsatz mit einem Traktor-Anbauharvester rundeten das Programm ab.

FLEISCHVERARBEITUNG

Hier spannte sich der Bogen von der Schlachtung bis zur Speckverkostung. Am Montagvormittag hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, bei unserem Absolventen Franz Eisenhuber in Bad Hall bei der Schweineschlachtung mitzuhelfen. Am Betrieb Kohlmayr in Edlbach verfolgten die Schüler die Schlachtung eines Jungrindes und er-

hielten einen Einblick in die Blonde d' Aquitaine Zucht. Eine Hälfte des Rindes wurde im Laufe der Woche von den Blockseminaristen in der Schule zerlegt. Die Gruppe übte das Zerlegen von Schweinehälften und -schlögeln und verarbeitete die Teile z.T. auch zu Leberkäse, Bratwürstel, Wiener, Polnische und Steichwurst weiter. Zwischendurch gab es einen Lehrausgang zum Schlacht- und Zerlegebetrieb Großfurtner Rudolf GmbH in St. Martin/Innkreis. Der Landesverband für Leistungskontrolle, LfL, gewährte Einblicke in die Klassifizierung von Schlachtkörpern. Den Abschluss dieser Woche bildete eine Verkostung von Speck, der u.a. auch von den Schülern mitgebracht wurde. Dieses Seminar bildet eine wichtige Grundlage für alle, die sich später auch einmal intensiver mit Direktvermarktung beschäftigen wollen.

ZIMMEREI

In diesem Seminar entstand eine Gartenhütte neben unserem im vergangenen Jahr angelegten Garten als Unterstand für die notwendigen Gartengeräte. Als praktizierender Zimmerermeister vermittelte Christoph Wieser alle Schritte von der Planzeichnung über Holz Auswahl, Holzvorbereitung, Abbinden, Herstellen von Fertigteilelementen bis hin zum Aufstellen, Aufsetzen und Verschalen. Es war eine Woche, die von den



Fotos: Christoph Wieser

Mit dem Fertigelement zur Baustelle

Rücketechnik war auch ein Bestandteil des Seminars „Moderne Holzernte im Wirtschaftswald“



Foto: Michael Kienberger

Christoph Wieser (li.) und Josef Mörwald mit ihrer Mannschaft vor dem gelungenen Werk



AGRAR.FAIR.HANDELN

Teilnehmern mit großer Begeisterung mitgetragen wurde.

BÄUERLICHE GEFLÜGELHALTUNG

In diesem Seminar spannte sich der Bogen von den allgemeinen bis speziellen Ansprüchen der verschiedenen Nutz-Geflügelarten, inkl. Aufzucht, Haltung, Fütterung, Hygiene und Kalkulation. Zur besseren Veranschaulichung wurden der Bio-Eltern-tierbetrieb Kraxberger, die Brüterei Spornbauer, der Junghennenaufzuchtbetrieb Almhofer, der Putenbetrieb Holzinger, die Packstelle der Eiermacher GmbH und das Stalltechnik-Unternehmen Sterrer besichtigt. Auch Stefan Edlinger gewährte uns



Ing. Helmut Sterrer erklärt (re.) die Stalltechnik

einen Einblick in die Entenmast, einem neu auflebenden Betriebszweig in der Region. Die Schlachtung und das Zerlegen von Truthühnern stand ebenso auf dem Programm wie die Herstellung einer Hendlrolle, die anschließend von der Küche gebraten, ein besonderes kulinarisches Erlebnis darstellte.

Franz Braunsberger



Fotos: Franz Braunsberger

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION – AGRAR.FAIR.HANDELN – WIR REDEN NICHT DARÜBER, WIR LEBEN ES!

Unsere exzellente Schulküche ist seit über 15 Jahren Mitglied der Aktion „Gesunde Küche“ des Landes OÖ und seit 2014 auch „Genusslandküche“.

Die Prädikate unserer Schulküche sind die Herkunft der Lebensmittel, die Verarbeitung in den Praxiseinheiten mit den Schülern und die vorzügliche Zubereitung in der Schulküche. Aus den Richtlinien des Projektes „Gesunde Küche“:

„Ein Menü / Gericht entspricht durch Lebensmittelauswahl, Zusammenstellung und Zubereitung den ernährungsphysiologischen Richtlinien und einer betont saisonalen und regionalen Küche.“ Dem werden wir als Schulküche der Landwirtschaftsschule Schlierbach sicherlich gerecht.

DESHALB ZU IHRER INFORMATION: SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION PYHRN-EISENWURZEN

Bio-Milch kommt von Fam. Tretter, Schlierbach.

Topfen, Rahm und Joghurt von Fam. Pernegger, Grünburg.

Das Bio-Brot bäckt für uns die Bäckerei Gössweiner, Schlierbach, und wird auch teilweise in Eigenproduktion mit den Schülern im Praxisunterricht erzeugt.

Die Bio-Eier sind von unserem Nachbarn, Biobauern Tragler, Schlierbach. Bio-Mehl beziehen wir auch von der Fam. Öllinger aus Kremsmünster.

Fam. Obermayr, Schlierbach, erzeugt für uns Bio-Teigwaren. Ebenso werden Nudelvarianten in Eigenproduk-

tion mit den Schülern im Praxisunterricht hergestellt.

Das Fleisch stammt von den Bauernhöfen aus der Region und darüber hinaus von elterlichen Betrieben unserer Schüler.

Das Rindfleisch ist vom Bauernhof Fam. Kohlmayr, Edlbach.

Das Schweinefleisch kommt vom Biobetrieb Fam. Schickmayr, Pettenbach, und vom Schweinemastbetrieb Eisenhuber aus Bad Hall.

Putenfleisch beziehen wir vom Biobetrieb Fam. Zauner aus Nussbach und von Fam. Holzinger aus Oberschlierbach.

Die Bio-Hendl erhalten wir vom Biobetrieb Fam. Lang, Pettenbach, und von elterlichen Betrieben unserer Schüler.

Gemüse und Kräuter bekommen wir aus dem schuleigenen Gemüsegarten, von Fam. Lang aus Pettenbach sowie von den Firmen Lackner und Achleitner aus Eferding.

Die „Schlaue Kiste“ mit Gemüse und Obst aus dem europäischen Schulobst beziehen wir von Fa. Achleitner, Eferding

Das Obst für die eigene Saft- und Mostproduktion im Praxisunterricht haben wir aus dem schuleigenen Obstbaumgarten und von Streuobstgärten der Bauern der Region.

Die Zusammenstellung erfolgte mit der Küchenchefin Anita Dutzler im April 2017

Josef Preundler



Unterricht vor Ort, wie hier bei Gundrun Kraxberger (li.), ist immer ein Highlight.

Auch Nudeln aus schuleigener Erzeugung bereichern den Speiseplan der LFS Schlierbach



UNSER OBMANN - EIN 60ER

VORSTANDSSITZUNG

Am 23. März traf sich der Vorstand des Absolventenverbandes zu einer Sitzung.

In seinem Bericht erwähnte der Obmann, Hans Hundsberger, den gut besuchten Ball, der auch als wichtiges Projekt für die Schüler hervorgehoben wurde. Positiv herausgestrichen wurde die Einführung eines Mostheurigen mit Live-Musik durch FL Josef Mörwald. Mit dem Vortrag zu Steuerfragen von Frau Dr. König wurde ein wichtiger Bereich aufgegriffen. Der ursprünglich für Frühjahr vorgeschlagene Forsttag wird auf Herbst 2017 verschoben. Es soll eine Veranstaltung im Schulwald stattfinden. Der Blick in die Verbandskassa zeigte nach den zahlreich eingegangenen Mitgliedsbeiträgen wieder ein erfreuliches Bild.

GLÜCKWÜNSCHE

Unser Obmann, Hans Hundsberger, feierte mit Jahresbeginn seinen **60. Geburtstag**, zu dem ihm Geschäftsführer Dir. Martin Faschang im Namen der Vorstandsmitglieder herzlich gratulierte. Hans Hundsberger, Abs.-Jg. 1975, zeigt sein Engagement für die bäuerliche Landwirtschaft nicht nur als langjähriges Vorstandsmitglied in unserem Absolventenverband, sondern auch beim MR Steyr-Nord als Obmann-Stv. und in anderen bäuerlichen Einrichtungen. Wir wünschen im alles Gute und weiterhin viel Energie für seine vielen Projekte.

Dir. Martin Faschang stellte in seinem Bericht fest, dass mit dem Frühling die Schulwerkstätten auch abends wieder stark frequentiert sind, damit die Schüler der 2. Klassen ihre Werkstücke fertigstellen können. Erfreulich sei auch, dass die Schule Schlierbach immer wieder gerne für Veranstaltungen im Bereich der Erwachsenenbildung gebucht wird. Erfreulich ist auch, dass die Schulsanierung demnächst Realität wird. Die erste Etappe soll spätestens 2019 in Angriff genommen werden. Auch für den Ankauf der Meierhofgebäude gibt es bereits grünes Licht.

PLANUNGEN FÜR DAS FRÜHJAHR

Am Do., 8. Juni 2017 veranstaltet der Absolventenverband eine **Exkursion** zum Bioschweine-Versuchstall in Thalheim und zu den Dammkulturen am Betrieb Dutzer bei Christkindl (Seite 5).

Am So., 11. Juni 2017 findet wieder der **Absolvententag** mit Jahreshauptversammlung und Frühschoppen statt (Seite 3). Das Rahmenprogramm steht diesmal im Zeichen der Direktvermarktung. Absolventen, die sich und ihre Produkte präsentieren wollen, mögen sich bitte in der Schule melden.

AUF DIE SCHLIERBACHER IST VERLASS

85,3 % aller Mitgliedsbeiträge sind bereits auf dem Verbandskonto eingetroffen. Ein herzliches Dankeschön an alle, die ihren Beitrag bereits eingezahlt haben und an alle, die uns den SEPA-Einzug ermöglichen.



Im stillen Gedenken

Herbert Griebel
ehemaliger Mitarbeiter
im Stiftsmeierhof
Fürstenhagenstr 19, 4553 Schlierb.,
verstorben am 31. Dez. 2016
im 70. Lebensjahr

Franz Striegl, Abs.-Jg 1972
Besitzer vom Oberhadningergut
Feyregg 32, 4540 Bad Hall,
langjähriges Mitglied im
Verbandsausschuss,
verstorben am 5. Jän. 2017
im 63. Lebensjahr

**Abt Bernhard
Kohout-Berghammer**
17. Abt des Stiftes Schlierbach
(1983 - 1998)
verstorben am 6. Jän. 2017
im 87. Lebensjahr

Erwin Stummer,
Absolv. der Abendschule 2001
Garnweid 1, 4591 Molln,
verstorben am 2. Feb. 2017
im 48. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl
gilt den Angehörigen
der Verstorbenen.

Die Einzahlungen ermöglichen nicht nur eine reibungslose Verbandsarbeit sondern zusätzlich auch eine Aktualisierung unserer Datenbank.

Franz Braunsberger



sitzend v.l.: Johann Braunsberger, Werner Mitter, Elisabeth Miglbauer,
Obm. Hans Hundsberger, Anita Buchriegler, Franz Pilz, Dir. Martin Faschang
dahinter v.l.: Christoph Pöberl, Franz Braunsberger, Martin Söllradl, Markus Wolfthaler,
Franz Edlinger, Franz Hebesberger, Franz Tretter, Thomas Bimminger, Anton Pimminger,
Wolfgang Mayr, Josef Himmelfreundpointner, Franz Sieghartsleitner, Lukas Schiefermayr,
Wolfgang Lanz-Schlager, Stefan Rath

ABSOLVENTENBALL

Am Freitag, 20. Jänner, stürmten wieder zahlreiche Gäste den Ball der Landwirtschaftsschule Schlierbach. Die tolle Dekoration ließ den Ball zu einem Augenschmaus werden. Es war der 32. Schul- und Absolventenball, der im Schulgebäude stattfand. Dem Einzug der zahlreichen Ehrengäste folgte eine Auftanzgruppe mit Schülern der LFS Schlierbach und Schülerinnen der Fachschule Kleinraming. Sie präsentierten einen Mix aus den im Tanzkurs gelernten Tänzen, bevor der Obmann des Absolventenverbandes nach den Grußworten von LAbg. Dr. Christian Dörfel den Ball eröffnete. Für Stimmung am Tanzparkett sorgte die Gruppe Voices & Music. Die Fetzenplattler aus Pettenbach verknüpften in ihrer Mitternachteinlage moderne, rockige Rhythmen mit volkstümlichen Tanzelementen und heizten damit so richtig ein. Den Ballgästen wurde wieder einiges geboten. Neben der Kulinarik aus der schuleigenen Genusslandküche, die auch die Torten für das Cafe vorbereitete, einer Sektbar, einer Weinbar (FS Kleinraming), einem Mosttheurigen mit Live-Musik der Brüder Brandner, einer Seidlar, einer Eisbar, der Stadlbar und einem Bosnastandl gab es auch tolle Preise bei der Tombola zu gewinnen. Der Hauptpreis, eine Motorsäge im Wert von ca. € 950,00, ging an Frau Hildegard Forsthuber aus Bad Hall.

Franz Braunsberger



Fotos: Franz Braunsberger

Der Absolvent mit der längsten Anreise: Chrisitan Heikenwälder (r.) aus Quebec, Kanada, mit Netzwerker Franz Edlinger



Frau Forsthuber (mi) aus Bad Hall, die stolze Gewinnerin des Hauptpreises der Tombola im Kreise der Familie; Tombolaverantwortlicher Hans Miglbauer (li.)

AV-VERANSTALTUNGEN

STEUERFRAGEN

Der Absolventenverband versucht mit Vorträgen und Exkursionen die Absolventen und Bauern dort zu unterstützen, wo Bildungsbedarf besteht. Durch die Neufestsetzung der Einheitswerte, aber auch durch betriebliche Entwicklungen sind bei vielen Landwirten Steuerfragen in den Vordergrund gerückt. Daher hat der Absolventenverband einen Vortrag über Steuerfragen organisiert. Als Referentin konnte die Steuerberaterin Dr. Brigitte König gewonnen werden. Sie führt in Steyr ihr Steuerberatungsbüro mit 11 Mitarbeitern.

Im Mittelpunkt des Interesses der Zuhörer standen Fragen, welche die Änderung der Gewinnermittlungsart betrafen. Wie ja bereits allgemein bekannt, wurden die Grenzen für die Vollpauschalierung enger gezogen.

NEUE GRENZEN

Seit Jänner 2015 darf bei einer nachhaltigen Überschreitung folgender Grenzen die Vollpauschalierung zur Gewinnermittlung nicht mehr angewendet werden:

- 75.000,- € Einheitswert (EHW)
- 120 Vieheinheiten (VE)
- 60 ha reduzierte landw. Fläche (RLN)
- 10 ha Intensivobstanlage

Für Betriebe, die knapp bei diesen Grenzen oder bereits darüber sind, ist es wichtig, jetzt keine Fehlentscheidungen zu treffen. Ein Wechsel von der Vollpauschalierung zur Einnahmen-Ausgabenrechnung bzw. von der EA-Rechnung zur Bilanzierung kann zu einem Übergangsgewinn führen, der zur Gänze im ersten Jahr versteuert werden muss. Dies kann zu einer erheblichen Steuerbelastung führen.



Frau Dr. Brigitte König beantwortete die vielen Fragen der interessierten Teilnehmer/innen

Für die Entscheidung der Gewinnermittlungsart sollte an die zukünftige Betriebsentwicklung gedacht werden. Ist weiteres Wachstum geplant, dann kann ein Wechsel von der Vollpauschalierung zur Bilanzierung günstig sein. Wenn kein weiteres Wachstum geplant ist, ist es möglicherweise vorteilhaft, den Viehstand leicht abzustocken, um unter die Grenze für die Vollpauschalierung zu kommen bzw. sollten im Zweifelsfalle einige Pachtgründe aufgegeben werden, um nicht mehr als 60 ha LF zu bewirtschaften. Viele Fragen gab es auch noch zu den Nebentätigkeiten und zur Möglichkeit bei der Umsatzsteuer zur Regelbesteuerung zu optieren.

Wenn in einem Betrieb diese heiklen Fragen zu beantworten sind, so ist es vernünftig, ein Steuerberatungsbüro zu kontaktieren.

Die steuerliche Situation ist von Betrieb zu Betrieb verschieden, daher ist ein persönliches Beratungsgespräch unumgänglich notwendig. Nach dem Vortrag sind noch viele Fragen in persönlichen Gesprächen durch die Referentin Dr. Brigitte König behandelt worden.

Wir freuen uns über eine sehr gelungene Veranstaltung zu den Steuerfragen in der Landwirtschaft.

Hannes Steinmayr



Zahlreiche Ehrengäste folgten wieder der Einladung zum Schlierbacher Absolventenball

UNSERE ABSOLVENTEN



BESTER LEHRLING

FLEISCHERLEHRLING DANIEL AUER FÄHRT ZUM BUNDESBEWERB

Daniel Auer (Abs.-Jg. 2015) aus Ternberg holte sich beim Lehrlingswettbewerb der Bäcker, Fleischer und Konditoren am 30. März 2016 in der BS 10 für Nahrungsmittel und Grünberufe in Linz den Sieg bei den Fleischern. Er konnte sich gegen 12 Konkurrenten mit seinem Wissen unter anderem in Fleischzerlegung, Legen einer Aufschnittplatte und Kreieren einer Sulz durchsetzen.



Foto: Köppl_gourmetfein_print

Eines der ersten österreichischen Startups im Landwirtschaftssektor feiert 10-jähriges Jubiläum.

Wenn Bauern gemeinsam einkaufen, können sie bares Geld sparen. Mit dieser Zielsetzung startete der findige Landwirt **Franz Edlinger (Abs.-Jg. 1997)** sein Projekt. Im April 2007 entstand in Ried im Traunkreis mit Bauernnetzwerk.at (<http://bauernnetzwerk.at>) eines der ersten Startups im Landwirtschaftssektor. Edlinger erkannte frühzeitig den Bedarf für eine digitale Vernetzung von Landwirten, Konsumenten und Wirtschaft und betreibt seit nunmehr 10 Jahren seine Online-Plattform.

„Als wir unsere Plattform online gebracht haben, war der Begriff „Startup“ noch kaum bekannt“, schmunzelt Franz Edlinger. „Ich wollte aber auch nie ein klassisches Startup führen. Mir ist - vielleicht auch durch meinen Hauptberuf als Landwirt - solides, gesundes und nachhaltiges Wachstum wichtig.“ Mit diesem Zugang entwickelte sich das Bauernnetzwerk stetig weiter. Mit der ersten Website wurden Kundenwünsche gesammelt und analysiert. Zwei Jahre später ging dann die neue, auf die Bedürfnisse der Nutzer abgestimmte Website online. „Der Fokus unserer Strategie lag niemals auf rasanten Entwicklungen, sondern vielmehr auf die Umsetzung wirklich ausgereifter Features für unsere Nutzer: Landwirte, Konsumenten und Unternehmen aus dem landwirtschaftlichen Bereich.“, meint

Edlinger zu seiner Strategie. Der Erfolg scheint ihm Recht zu geben, mittlerweile sind über 3500 registrierte User auf der Plattform aktiv, nutzen die Praktikums- und Direktvermarkterbörse oder profitieren von den angebotenen Partneraktionen und Sammelbestellungen. Dazu kommen viele tausend Zugriffe im Monat von nicht registrierten Nutzern. Mit einer Mischung aus wissenswerten Informationen, nützlichen Funktionen und einer engen Zusammenarbeit mit Unternehmen und Schulen konnte sich bauernnetzwerk.at in den vergangenen 10 Jahren einen fixen Platz in der landwirtschaftlichen Medienlandschaft sichern.

Für die Zukunft zeigt sich Edlinger zuversichtlich: „Die Landwirte nutzen die Aktionen und so steigen die Zugriffszahlen stetig. Wir haben schon viele neue Ideen für Innovationen auf unserer Website.“

Es freut uns, dass sich Franz Edlinger auch bereit erklärt hat, im Vorstand des Absolventenverbandes mitzuwirken.



Foto: eventfoto.at, Wolfgang Kunasz-Herzig

Am 26. und 27. Juni 2017 wird der erfolgreiche Lehrling der Fleischerei Forster in Losenstein beim Bundesbewerb in Salzburg sein Können erneut unter Beweis stellen. Wir wünschen ihm alles Gute und wieder so einen tollen Erfolg.

ERFOLGREICHER TISCHLERLEHRLING

Markus Schwingenschuh, Abs.-Jg. 2014, aus Rosenau, erreichte beim Landeswettbewerb der oö. Tischlerlehrlinge im 3. Lehrjahr den hervorragenden 2. Platz. Der Wettbewerb fand heuer im Rahmen der Messe „Blühen des Österreich“ in Wels statt. Markus Schwingenschuh absolviert seine Lehre bei JELD-WEN Türen (DANA) in Spital am Pyhrn. Wir gratulieren herzlich.

Markus Schwingenschuh auf dem Weg zum Stockerlplatz



Foto: cityfoto.at, Rahmanovic_Jasmina

ENERGIESPARMESSE IM WANDEL

Beim Besuch der Energiesparmesse in Wels am 1.3.2017 durch unsere Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrgangs wird eines ganz deutlich: Die Messe und nicht nur die Messe, sondern die gesamte Energiebranche, sind geprägt durch Veränderungen. War vor einigen Jahren die Produktion von Energie durch erneuerbare Rohstoffe im Vordergrund, so hat sich das Bild nun deutlich zum Thema Energieeffizienz gewandelt. Der Heizbedarf von neugebauten Einfamilienhäusern hat sich deutlich verändert. Die Kesselproduzenten werden dem durch kleinere Kessel und Wandthermen für Pellets gerecht. Aber auch der Einsatz der Wärmepumpen kann nicht aufgehoben werden. Vor allem auch, weil die Mengen an verfügbaren Strom zur Zeit sehr groß sind. Die Förderlandschaft des Landes OÖ. verändert sich ebenfalls. Förderungen für manche erneuerbare Heizquellen laufen aus.

Voll im Trend dagegen ist zur Zeit die E-Mobilität. Die Anzahl der Modelle, aber auch die Förderlandschaft zugunsten der Fahrzeuge sind im Umbruch begriffen.

Um nachhaltige Klimaziele zu erreichen, setzt das Land zusehends auf Energieeffizienz und vormals vorrangige Ziele wie 100 % Wärme und Strom aus erneuerbaren Energieträgern werden aufgeweicht. Ob damit das Ziel einer moderaten Erwärmung erreicht werden kann, wird sich weisen.

Hans Miglbauer

ABSCHLUSSREISE DER 3. KL.

ANDALUSIEN 2017

Nach dem Flug von Schwechat nach Málaga fuhren wir mit dem Bus nach Morón de la Frontera. Dort besichtigen wir einen großen Betrieb (2.700 ha) mit Kampfstierzucht, Ackerbau, Kork- und Olivenhainen. Anschließend wurde uns ein typisches spanisches Tapas-Abendessen serviert. Gestärkt fuhren wir weiter nach Sevilla in unser erstes Hotel.

Am nächsten Vormittag wurden wir mit frisch gepresstem Orangensaft auf einem Gutsbetrieb bei Gerena empfangen, welcher sich auf Zitrusfrüchte, Speiseoliven und die Pferdezucht spezialisiert hat.

Endlich ging es nach Sevilla, in die Hauptstadt Andalusiens. Sevilla ist gewissermaßen das Herz andalusischer Kultur, das Zentrum des Stierkampfes und des „Flamenco“.

Nach einem leider verregneten Stadtrundgang fuhren wir weiter nach Jerez de la Frontera.

Der Mittwoch begann mit der Besichtigung einer Sherry Kellerei inklusive Verkostung.

An diesem Tag hatten wir sogar ein bisschen Sonnenschein beim Stadtbummel in Jerez de la Frontera. Die Weiterfahrt zu einem Olivenölbetrieb führte uns in einen sehr gebirgigen Landesteil. Andalusien ist der weltweit größte Produzent von Olivenöl. Es wird hier auch das Gold des Landes genannt.

Der Besuch Gibraltars mit Besichtigung des 426 Meter hohen Affenfelsens mit seinen frechen Berberaffen



Strandgefühle in Spanien

und der Höhlen von San Miguel standen am Donnerstag auf Programm. Der Blick von der Spitze der Halbinsel nach Nordafrika blieb uns wegen des stürmischen Wetters leider verwehrt. Unser viertes und letztes Hotel lag direkt am Meer in Torremolinos. Hier hatten wir Zeit zum Bummeln am Meer und um letzte Souvenirs zu kaufen.



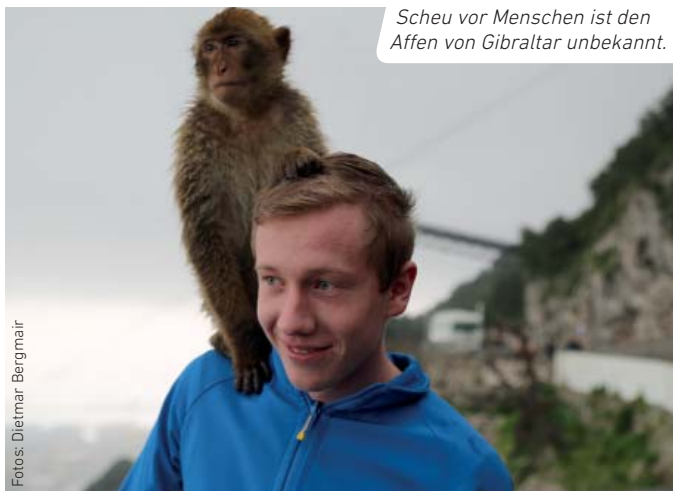
Sherry-Verkostung

Abgesehen vom Wetter war Andalusien ein tolles Ziel. Diese Abschlussreise wird uns allen in bester Erinnerung bleiben. Ein Dankeschön gebührt allen Teilnehmer/innen für die großartige Disziplin und die gute Stimmung.

Dietmar Bergmair



Die Gruppe, gut gelaunt, am Spanischen Platz in Sevilla



Scheu vor Menschen ist den Affen von Gibraltar unbekannt.

Fotos: Dietmar Bergmair

AUS DER STANDESVERTRETUNG

PENSION

BEZIRKSBAUERNKAMMERSEKRETÄR FERDINAND REINTHALER GEHT IN PENSION

Dreißig Jahre lang stand **DI Ferdinand Reintaler** an der Spitze der Bezirksbauernkammer Kirchdorf und hat damit gemeinsam mit seinem Team drei Jahrzehntlang die rund 2000 landwirtschaftlichen Betriebe des Bezirkes begleitet, gefördert und unterstützt.

Große Herausforderungen während seiner Dienstzeit waren die Flächenerhebungen im Rahmen des Beitritts Österreichs zur EU, der Bau der A9, die Gründung des Nationalparks Kalkalpen und der Verkauf des Landesforstreviers Leonstein. Stets hat er sich für die Anliegen der Landwirtschaft, sei es bei der Trassenfindung und Grundablöse für die A9 oder als Geschäftsführer der Schutzgemeinschaft, welche die Interessen der Landwirte und Grundbesitzer bei der Gründung des Nationalparks vertrat, an vorderster Front engagiert.

Während seiner Leitung der BBK Kirchdorf gab es auch immer eine sehr gute und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach. Dafür bedankte sich Direktor Martin Faschang im Namen des gesamten Teams mit einem Geschenkkorb voller selbsterzeugter Schulprodukte und wünschte ihm für seinen neuen Lebensabschnitt viel Gesundheit und alles Gute.



Foto: Erika Glinsner

WIR GRATULIEREN

Erika Glinsner zur Wahl als Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates des Bezirkes Kirchdorf und wünschen ihr für diese verantwortungsvolle Tätigkeit alles Gute. Familie Glinsner aus Kremsmünster ist bei uns in der Schule bestens bekannt, da sowohl ihr Ehemann als auch ihre 3 Söhne Absolventen unserer Schule sind. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.



v.l.: BBK-Obm. ÖR Franz Karhuber, Erika Glinsner, Sonja Kiniger, DI Franz Schillhuber

Foto: BBK Kirchdorf; Neuhofner

ENGAGIERTE ABSOLVENTEN

Viele unserer Absolventen sind in den verschiedensten Bereichen des öffentlichen Lebens engagiert.

Mathias Steiner, Abs.-Jg. 2003, reiht sich als neugewählter Ortsbauernobmann von Leonstein in die Riege der vielen Absolventen, die für die Bauernschaften an vorderster Stelle Verantwortung übernehmen. Wir wünschen ihm dafür alles Gute.



Foto: Erika Glinsner

SPENDE FÜR IMKEREIAUSBILDUNG

Anlässlich der Jahreshauptversammlung des Imkervereines Schlierbach-Inzersdorf, welche von Obmann Franz Pilz an unserer Schule abgehalten wurde, überreichte Ortsbäuerin Anita Kalchmair und Ortsbauernobmann Markus Oberlehner € 400,- an Direktor Martin Faschang. Markus Oberlehner betonte, dass es in der Landwirtschaft ein hohes Bewusstsein für den Nutzen der Bienen gibt. In den letzten Jahren wurden von der Landwirtschaft vermehrt Maßnahmen (Verbot der Neonicotinoide, Anlegung von Blühstreifen) getroffen, um die Bienen zu fördern. Er bit-

tet aber auch um das Verständnis der Imker für die Anliegen der Bauern. Die Ausbildung von Imkern an der Landwirtschaftsschule ist besonders förderlich für das gegenseitige Verständnis und stärkt die Symbiose, die es zwischen der Landwirtschaft und der Imkerei gibt.

Derzeit werden im Rahmen des Freigegegenstandes Bienenkunde Beuten angefertigt, welche demnächst von den begeisterten Jungimkern mit Bienen besiedelt wer-

den. So wie jedes Jahr bitten wir auch heuer wieder um die Unterstützung der Jungimker mit Rat und Tat durch erfahrene Imker in den Ortsgruppen, damit der Begeisterung zu einem nachhaltigen Erfolg in der Imkerei verholfen wird.

Martin Faschang



v.l.: Karl Prühlinger, Franz Pilz, Markus Oberlehner, Anita Kalchmair, Dir. Martin Faschang, Bgm. Katharina Seebacher

GEMEINSAM LERNEN

AKTIONSTAG IN DER FACHSCHULE KLEINRAMING FÜR DIE 1. KLASSEN

Am Mo., den 13., und am darauffolgenden Montag, den 20. März, hatten die beiden 1. Klassen der LFS Schlierbach eine besondere Einladung: einen gemeinsamen Praxistag mit den Kleinraminger Mädchen zu absolvieren. Und dieser Tag war ein echtes Erlebnis für unsere Burschen und Mädchen. Vormittag wurden wir auf 3 Gruppen aufgeteilt und im Wechsel von den jeweiligen Lehrerinnen in verschiedenen praktischen Tätigkeiten unterrichtet: Cocktails bereiten, bügeln, Ostergestecke basteln bis hin zur Vorbereitung eines vorzüglichen Mittagessens. Natürlich ließ es sich beim „Palatschinkenschupfen“ auch der eine oder andere Bursch von uns Schlierbachern nicht nehmen, seine Künste vor den staunenden Augen der Mädchen zu präsentieren.



Foto: Hans-Peter Zwicklhuber

Nach dem gemeinsamen Mittagessen, das keine Wünsche offen ließ, ging's in den Turnsaal – beim Völkerballspiel mussten wir leider klein beigeben. Die sehr knappe Niederlage gegen die Kleinraminger konnte uns jedoch nicht davon abhalten zu behaupten: Dieser Tag war es wert, dabei gewesen zu sein!

Hans-Peter Zwicklhuber



Fotos: Hans-Peter Zwicklhuber

Einmal jährlich erleben unsere Schülerinnen und Schüler einen Praxistag in der Fachschule Kleinraming. Ein abwechslungsreiches Programm und die Anwesenheit vieler Schülerinnen machen diesen Tag zu einem besonderen Erlebnis.



Fotos: FS Kleinraming



FACHSCHULE KLEINRAMING



ABENDSCHULE für ERWACHSENE

Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
in der Fachschule Kleinraming

START: September 2017 bis Juli 2018

Umfang und Dauer: 500 Unterrichtseinheiten (Theorie und Praxis)
Montag und Mittwoch 18:40-22:15 Uhr
Freitagnachmittag 14:00-18:10 Uhr oder
Samstagsvormittag 08:00-12:10 Uhr

Kosten/Monat: Die Ausbildung ist kostenlos
Lehrmittelbeitrag 7,18 Euro/Monat

NEU NEU NEU!
Zusatzqualifikation für den Caterer möglich!!!

INFO-ABEND: MO, 8. Mai 2017, 19:30 Uhr

ANMELDUNG: bis Ende Juni

Nähere Informationen und Anmeldeformular:
LWBFS Kleinraming, Mühlenweg 6, 4442 Kleinraming
Tel.: 07252/30739, I: www.ooe-fachschulen.at/kleinraming
E-Mail: lwbf-kleinraming.post@ooe.gv.at

...machen wir Zukunft!
→ für Sie



STAPLERSCHEIN

Die Schule und der Absolventenverband planen gemeinsam einen Lehrgang Hub-Staplerführer/in an der LFS Schlierbach.

Der Kurs besteht aus 20 Stunden Theorie und 1 Stunde Praxis.

Den Staplerausweis erlangt man mit der positiven Ablegung der Abschlussprüfung gemäß §10 FK-V, BGBl. II Nr. 13/2007. Voraussetzung für den Antritt zur Prüfung ist die 100%ige Anwesenheit während des Kurses.

Der Termin stand zum Redaktionsschluss noch nicht fest.

Kurskosten:

ca. € 150,- pro Teilnehmer/in

Mindestteilnehmerzahl: 10

Anmeldung:

Tel. 07582/81223 oder Mail:

lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at



Foto: agrariofoto.at

ENDSPURT DER 2. KLASSEN

Dass die Ferien- bzw. Praxiszeit schon wieder in greifbare Nähe rückt, erkennt man daran, dass die Werkstätten nicht nur während der Unterrichtszeit sondern auch in der Freizeit stark frequentiert sind und die Werkstücke der Schüler allmählich ihre endgültige Form annehmen.



Viele Handgriffe sind notwendig, bis aus der Idee und den Bauteilen eine gemütliche Sitzbank oder Gartenliege



Fotos: F. Braunsberger

entsteht, oder eine Heckschaufel, eine Leichtgutschaufel oder eine Kehrmaschine am Betrieb einsatzbereit ist.

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: 07582/81223, Fax: 0732/7720-258689

Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

Druck: Druckerei Mittermüller, Rohr

P.b.b. GZ 02Z033571 M
Erscheinungsort: Schlierbach
Verlagspostamt: 4560 Kirchdorf