

Der
Schlierbacher

Mitteilungsblatt des
Absolventenverbandes
der Landwirtschafts-
schule Schlierbach

ABSOLVENT

TAG DER OFFENEN TÜR

AM SA., 18.11.2017, VON 9.00 BIS 15.00 UHR

SCHLIERBACHER FORSTTAG AM DO., 7. DEZ. 2017



3
2017

- 3** Pensionsfeier für Josef Preundler: Eine Ära geht zu Ende
- 6** Tierhaltung - ein Schwerpunkt im Unterricht
- 10** Kursangebot für Absolventinnen und Absolventen

LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

START INS NEUE SCHULJAHR

Mit zwei ersten, zwei zweiten und zwei dritten Jahrgängen in der dreijährigen Fachschule und einer Abendschulklasse sind wir wieder sehr erfolgreich in ein neues Schuljahr gestartet. Rasch haben sich heuer die Neuanfänger in die Schlierbacher Schulgemeinschaft eingelebt. Ein sehr kurzweiliges Programm in der ersten Schulwoche, welches ganz im Zeichen des gegenseitigen Kennenlernens stand, hat sie dabei besonders unterstützt.

FACHAUSBILDUNG MOTIVIERT

Die Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen sind durch die Wahl von einen unserer drei Ausbildungsschwerpunkten (Grünland, Ackerbau oder Forst) besonders motiviert. Es gibt bekanntlich nichts besseres, als wenn die Schüler das lernen dürfen, was sie am meisten interessiert.

Viele neue Erfahrungen bringen die Drittklässler aus der landwirtschaftlichen, gewerblichen und forstwirtschaftlichen Fremdpraxis mit. Die Fremdpraxis ist ein ganz wesentlicher Teil der Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter. Alle, die einen Zweitberuf anstreben, haben im Rahmen des Modells **LandWirtschaft**, welches in Schlierbach bereits 2003 eingeführt wurde, die Möglichkeit, ein Monat der dreimonatigen Fremdpraxis in einem Gewerbebetrieb zu machen. Oftmals ergeben sich dabei schon Kontakte für einen zukünftigen Lehrplatz.

NEUE HERAUSFORDERUNGEN

Mit dem neuen Schuljahr wird, beginnend mit den ersten Jahrgängen, der kompetenzorientierte Lehrplan umgesetzt. Verbunden damit ist auch eine neue Stundentafel. Im Rahmen der Schulautonomie haben wir den praktischen Unterricht auf ein Maximum ausgeweitet. Es geht ja schließlich darum, dass man nicht nur weiß, wie etwas geht, sondern, dass man es auch kann. Die Umsetzung des neuen Lehrplanes erfordert auch neue Unterrichtsmodelle und Methoden. Die gesamte Lehrerschaft der Schule hat sich daher bei einem Schulentwicklungstag auf diesem Gebiet weitergebildet. Eine Weiterentwicklung erfordert auch das rasante Voranschreiten der Digitalisierung in allen Lebensbereichen. Durch einen verstärkten Einsatz der neuen Techniken in allen Unterrichtsgegenständen wollen wir unseren Schülern die dafür notwendigen Kompetenzen vermitteln.

PLANUNGS- UND UMBAUARBEITEN

Eine besondere Herausforderung sind in diesem Schuljahr auch die beginnenden Planungs- und Umbauarbeiten. Der Umbau der Meierhofgebäude zu modernen Werkstätten wird in diesem Schuljahr realisiert. Mit Abbrucharbeiten wurde bereits begonnen. Auch die Planungsarbeiten für die Generalsanierung des Schulstandortes schreiten zügig voran. Die LFS Schlierbach wird zu einem modernen Agrarbildungszentrum ausgebaut.

KURSE FÜR ABSOLVENTEN/INNEN

Besonders möchte ich noch auf unser neues Kursprogramm für Absolventen/innen hinweisen. Die ersten Kurse starten bereits im November 2017. Näheres dazu auf Seite 10.

TAG DER OFFENEN TÜR

Über all diese Neuerungen kann man sich am Samstag, 18.11.2017, beim Tag der offenen Tür, bei dem wir Einblick in alle Unterrichtsbereiche geben, hautnah informieren.

Am diesem Tag findet bei uns an der Schule auch die OÖ. Landesschafschau und im Ort Schlierbach der traditionelle Leopoldi Markt statt. Wir freuen uns auf viele Besucher.

PERSONELLES

Mit Ende August hat unser langjähriger Religionslehrer Mag. Josef **Preundler** den wohlverdienten Ruhestand angetreten. Ihm folgt David **Fesl** aus Edlbach nach.

Günther **Huemer**, unser Schlossermeister, hat die Ausbildung an der pädagogischen Hochschule abgeschlossen. Tischlermeister Robert **Heidecker** ist nach einem Jahr Bildungskarenz wieder an unserer Schule tätig.

Leonie **Schwarzlmüller** hat seit 2014 ihre Kochlehre bei Anita Dutzler absolviert und Anfang Oktober erfolgreich abgeschlossen. Da sie auch eine Schlierbacher Absolventin ist, durfte ich ihr auch den Landwirtschaftlichen Facharbeiterbrief überreichen.

Martin Faschang



Dir. Faschang begrüßt Barbara und Andreas Ehrenhuber und ihren Sohn Simon bei der Anreise am 11. Sept. 2017.



Küchenleiterin Anita Dutzler, Leonie Schwarzlmüller, Abs.-Jg 2014, Dir. Martin Faschang

PENSIONIERUNG VON MAG. JOSEF PREUNDLER

EINE ÄRA GEHT ZU ENDE

Eine wichtige Säule des Lehrkörpers trat am 31.8.2017 den Ruhestand an.

DER LEHRER

23 Jahre lang hat Josef Preundler an der LFS Schlierbach Religion, Deutsch, Lebenskunde und Politische Bildung unterrichtet und war somit in den letzten Jahrzehnten die tragende Säule in der Persönlichkeitsbildung der Schüler. Sein Gespür für die Anliegen und Themen der Jugend, welche er in einem sehr engagierten, abwechslungsreichen und schülerzentrierten Unterricht aufbereitete, sorgten für seine Beliebtheit und Anerkennung. Dazu beigetragen haben auch die zahlreichen Projekte, Lehrausgänge und Exkursionen, die regelmäßig Abwechslung in den Schulalltag brachten. Bemerkenswert ist, dass es in den letzten 23 Jahren keine einzige Abmeldung vom Religionsunterricht gab und selbst Schüler anderer Konfessionen und ohne Religionsbekenntnis immer am Religionsunterricht teilgenommen haben. Eine Selbstverständlichkeit waren auch die bei allen Festen und Feierlichkeiten eines Schuljahres stets perfekt organisierten und vorbereiteten Gottesdienste.

DER ORGANISATOR

Josef Preundler hat sich aber weit über seine Unterrichtsverpflichtung hinaus für die Schüler und die Schule engagiert. Jede Veranstaltung in der Schule, sei es der Ball, der Tag der offenen Tür, das Absolventenfest, der Eltern-Schüler-Austausch, eine

Schulabschlussfeier oder auch Projekttag für die Schüler, alles wurde von Josef bestens organisiert, koordiniert und abgewickelt.

Dass Schlierbach die Landwirtschaftsschule mit den meisten Auslandspraktika ist, verdanken wir ebenfalls Josef Preundler. Er stellte nicht nur Kontakte her, sondern betreute die Schüler auch vorbildlich. Er nahm sich sogar die Zeit, mit Schülern, meist in den Osterferien, für ein paar Kennenlerntage in die Schweiz zu fahren. So manchen Urlaub hat er damit verbunden, Auslandspraktikanten auf ihren Betrieben zu besuchen.

DER KOORDINATOR

Außergewöhnliches geleistet hat Josef Preundler 2009 bei der Landesausstellung in Schlierbach. Er erarbeitete ein umfassendes Rahmenprogramm mit Landwirten aus der Region. Jedes Wochenende wurde an unserer Schule ein anderes Thema präsentiert und jedes Wochenende war Josef Preundler ehrenamtlich tätig. 2011 wurde er dafür mit der Kulturmedaille des Landes Oberösterreich ausgezeichnet. Das von ihm auf die Beine gestellte Geflügelfest darf an dieser Stelle auch nicht unerwähnt bleiben.

Ein besonderes Anliegen war ihm immer die innere Kommunikation. Er sorgte dafür, dass die Schüler, die Lehrer und das Personal über die Termine und Aktivitäten in der Schule stets up to date waren. Unvergesslich bleiben die zahlreichen von ihm organisierten Betriebsfeiern und Betriebsausflüge, die ganz wesentlich zum guten Schul-

klima beitragen. Ein Herzensanliegen des Josef Preundler.

DER MODERATOR

Schulentwicklungsprozesse hat er aktiv mitgestaltet und moderiert. Seine Moderationserfahrung hat für ein effizientes Arbeiten und für Struktur und Klarheit in oft komplizierten Prozessen gesorgt.

DER PR-MANN

Eine große Stütze war Josef Preundler auch in der Öffentlichkeitsarbeit. Er verfasste viele Artikel für die Absolventenzeitung, Homepage und Presse, gestaltete viele Werbematerialien mit, initiierte und betreute zahlreiche Projekte und ist für viele Auszeichnungen und gewonnene Preise verantwortlich.



Lieber Josef, danke für deinen tollen Einsatz für die LFS Schlierbach, für deine Kollegialität und deine Freundschaft. Wir wünschen dir für die Zukunft alles Gute, viel Gesundheit und viele neue sinnerfüllende Aufgaben, die dich glücklich machen.

Martin Faschang



Frau Marianne Jungbauer, Fachinspektorin für Religion, überbrachte den Dank und die besten Wünsche des Bischofs.



Fotos: F. Braunsberger

Wie beim Abschluss der Abendschulen wurden viele Feiern von Josef Preundler mit einem Wortgottesdienst eröffnet.

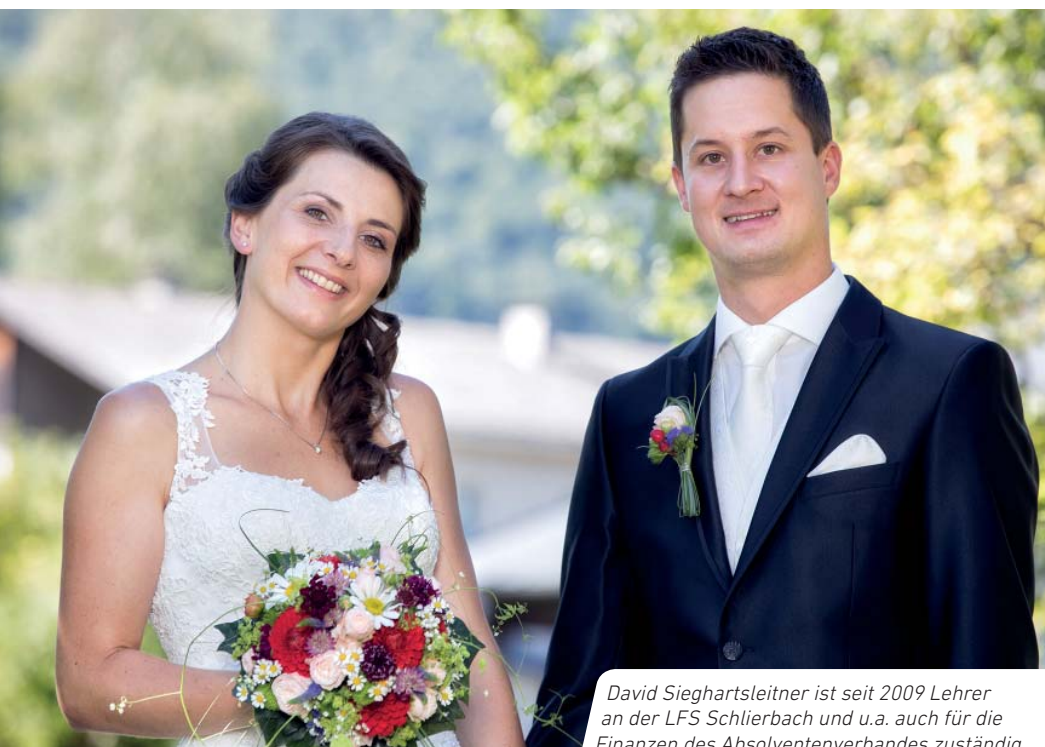
AUS DER SCHULE

WAS WAR LOS IN DER SCHULE

- 8.9. Schulanfangskonferenz
- 9.9. Obst- und Gartenbauverein Schlierbach besichtigt unseren Mischkulturgemüsegarten
- 11.9. Schulbeginn für die 1. und 2. Klassen und für die Abendschule
- 12.9. Eröffnungsgottesdienst mit anschließender Stiftsführung und Ortsrundgang
- 13. u. 14.9. Kennenlertage der Schüler der 1. Klassen
- 20.9. Start des Tanzkurses in Kirchdorf für die Schüler der 2. Klassen
- 25.9. Schulinterne Fortbildung – Methodenvielfalt im Unterricht
- 28.9. Die Schüler vom Freigegegenstand Jagd fahren in den Bodinggraben zum Hirschlosen
- 1.10. Teilnahme am Mostbauernsonntag in Windischgarsten
- 2.10. TGD-Grundkurs für Geflügel
- 3.10. Start des neuen Meisterkurses
- 9.10. Schulbeginn 3. Klasse
- 11.10. Wandertag für alle Klassen
- 13.10. Pensionsantrittsfeier von Religionslehrer Mag. Josef Preundler
- 17.10. Geflügeldirektvermarktungskurs
- 18.10. Die Schüler der 3. Klassen nehmen an der bäuerlichen Jungunternehmertagung in Raumberg-Gumpenstein teil.
- 18.10. Beginn des Tanzkurses der 3. Klassen mit den Mädchen aus der FS Kleinraming
- 18.10. Teilnahme am Lebensmittelabend in der BBK-Kirchdorf
- 20.10. LFI-Kurs: Geflügel – 100 % Biofütterung

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

Der Absolventenverband wünscht Johanna und David Sieghartsleitner aus Molln alles Gute, viel Glück und Erfolg auf ihrem gemeinsamen Lebensweg.



David Sieghartsleitner ist seit 2009 Lehrer an der LFS Schlierbach und u.a. auch für die Finanzen des Absolventenverbandes zuständig.

NEU IM TEAM

Wie bereits beim Absolventenfest angekündigt wurde, durfte ich Anfang September die Nachfolge von Josef Preundler als Religionslehrkraft an der Landwirtschaftsschule Schlierbach antreten.



Ich selbst komme von einem Bergbauernbetrieb in Edlbach (Bez. Kirchdorf/Krems) mit 12 Milchkühen, 100 Weidegänsen und einem Imkereibetrieb, den ich in den letzten Jahren aufbaute. Momentan bewirtschafte ich 20 Bienenvölker, die sich teilweise zu Hause und teilweise auf unserer Alm befinden. Diesem Umstand verdanke ich auch, dass ich seit heuer das Fach „Imkerei und Bienenkunde“ unterrichte, wo ich die Schülerinnen und Schüler auf den Aufbau und die Führung eines eigenen Imkereibetriebes vorbereite.

Meine schulische Ausbildung umfasst die VS Mitterweng, das Stiftsgymnasium Admont, wo ich 2012 maturierte, das ich nach 14 Monaten bei der Militärmusik begann und heuer beendete, sowie die Ausbildung zum Forstwart und Forstfacharbeiter in Waidhofen an der Ybbs 2015/16.

In der Landesmusikschule Windischgarsten machte ich auf 3 Instrumenten die Abschlussprüfung (Goldenes Leistungsabzeichen) und bin der Musik seit vielen Jahren - auch heute noch - treu. Aktiv bin ich im MV Windischgarsten, bei den „Mitterwengern“ und dem „Kremstalblech“, wo wir erst kürzlich einen TV-Auftritt in der „Liabsten Weis“ bei Franz Posch absolvieren durften. Den Männergesangsverein „Liedertafel Spital am Pyhrn“ leite ich seit 2014.

Die Arbeit mit den Schülerinnen und Schülern in Schlierbach bereitet mir viel Freude und ich hoffe, mit meinen vielseitigen Fähigkeiten das Schulleben auch weiterhin bereichern zu können.

David Feßl

Foto: © Foto-Kunstlicht e.U. Michael Wagner

TAG DER OFFENEN TÜR 2017

Hier wächst
die Zukunft



Leopoldi-
Markt in
Schlierbach

Landwirtschaftsschule AKTIV ERLEBEN

- Technik und Metall
- Wald, Holz und Jagd
- Boden, Pflanzen, Obst
- Rinder, Schweine, Geflügel, Schafe, Ziegen, Bienen, Fische,...
- Lebensmittel (Fleisch, Milch, Brot, Honig,...)
- Modell Landwirtschaft (Lehrzeitanrechnung)

RAHMENPROGRAMM:

- **OÖ Landesschafschau 2017, Bewertung ab 9.00 Uhr**
- Maschinenring, EZA
- Kinderprogramm: Junior-Bauernhof
- Unterhaltung durch die Schülerblasmusik
- Schmankerl aus unserer Genusslandküche

Informationen im Mehrzwecksaal um 9.30, 11.00, 13.00 und 14.30 Uhr



Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach
4553 Schlierbach · Klosterstraße 11
Tel.: 07582/81223 · Fax: 0732/7720 258 689
E-Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
www.ooe-landwirtschaftsschulen.at



WWW.LANDWIRTSCHAFTSSCHULE.AT

SCHLIERBACH

Tag der Offenen Tür Sa. 18.11.2017 von 9 - 15 Uhr

Landwirtschaft - Forstwirtschaft
Lehrzeitanrechnung: Modell **LANDWIRTSCHAFT**

WWW.LANDWIRTSCHAFTSSCHULE.AT



OÖ LANDESSCHAFFSCHAU 2017
in der Landwirtschaftsschule Schlierbach, Bewertung ab 9 Uhr



Wir laden unsere Absolventinnen und Absolventen herzlich ein zum **SCHLIERBACHER FORSTTAG**

Thema: Feinerschließung im Bauernwald
Do, 7. Dez. 2017, 10:00 Uhr in der LFS Schlierbach

Referat: Ing. Siegfried Sperrer von der FAST Ort

- Planung und Errichtung von Rückewegen, Rückegassen und Seilzuggassen
- Verschiedenste Arbeitsverfahren, deren Vorbereitung und Ausführung
- Schlagordnung
- Boden- und bestandschonendes Arbeiten
- Betriebswirtschaftliche Überlegungen

Gemeinsames Mittagessen

Anschließend Exkursion in den Lehrforst mit
praktischen Vorführungen

(gutes Schuhwerk und dem Wetter angepasste Kleidung)



Fotos: Michael Kienberger



TIERHALTUNG IM UNTERRICHT

AUF DIE KÜHE - FERTIG - LOS!



Die Tierproduktion ist in unserer heimischen Landwirtschaft für viele Betriebe das wichtigste Standbein. Daher wird ihr auch im Unterricht ein besonderes Augenmerk geschenkt.

In den ersten Klassen geht es vor allem um das Grundlagenwissen über die einzelnen Nutztierarten. Praktisch wird dieser Unterricht durch einige Betriebsbesuche und vor allem durch eine 4-tägige Stallpraxis am Heumilchbetrieb Tretter in Schlierbach ergänzt.

SPEZIALSIERUNG AB DER 2. KLASSE

Ab der 2. Klasse können sich die Schüler und Schülerinnen an unserer Schule entscheiden, welchen Ausbildungsschwerpunkt sie wählen. Im Schwerpunkt Grünland ist der Tierhaltungsunterricht auf den Bereich des Wiederkäuers ausgelegt. Die Milchviehhaltung nimmt so-

mit einen erheblichen Teil des Tierhaltungsunterrichtes ein. In Theorie und Praxis werden folgende Themen erarbeitet: Zucht und Fruchtbarkeit der Milchviehherde, Kälberaufzucht, Enthornung der Kälber, Vorbereitung der Tiere für eine Versteigerung, Tierbeurteilung, Fütterung und Futtermittelkonservierung, Klauenpflege, Melken und Melktechnik, Kuhkomfort und vieles mehr. In Zusammenarbeit mit unseren Praxisbetrieben im Bezirk wird die Praxis geübt. Die Vorbereitung der Tiere für Versteigerungen, das Lesen der Leistungsdaten in Zuchttierbeschreibungen gehört ebenso zum Bildungsprogramm, wie der Gesundheitscheck im Stall, die Tierschutzselbstevaluierung oder die Arbeit mit einschlägiger Software. Die Tierbeurteilung findet im Lan-



Foto: Martin Wieser

destierbeurteilungswettbewerb ihren Höhepunkt.

Zusätzlich zum regulären Unterricht werden in den 3. Klassen Kurse angeboten, die sehr gerne angenommen werden: Eigenbestandsbesamungskurs, Tiergesundheitsdienst-Grundkurs, vertiefender Klauenpflegekurs. Auch im Rahmen der Blockseminare bietet sich den Schüler/innen die Möglichkeit, vertiefende Seminare zu besuchen.

Martin Wieser

SCHWEINEHALTUNG IM UNTERRICHT

Eine vielfältige Ausbildung zeichnet den Standort Schlierbach seit jeher aus, daher ist Schweinehaltung auch ein Schwerpunktthema im Unterricht an unserer Schule. Die Region des Kremstales und die umliegenden Gemeinden sind aufgrund der günstigen Ackerbaulage auch ein günstiges Gebiet, um Schweinehaltung zu betreiben. So gehören zum Beispiel die Gemeinden Wartberg und Schiedlberg zu den Gemeinden mit den meisten Schweinen in ganz Österreich. Genau aus diesen Gründen sehen wir uns verpflichtet, einen wesentlichen Schwerpunkt in unserer Schule auf die Schweinehaltung zu legen. Im ersten Jahrgang findet der Tierhaltungsunterricht im Zeichen der Allgemeinbildung statt. Die Schülerinnen und Schüler lernen hier breit gefächert die wichtigsten Grundlagen aller Nutztiere, die in unserer Region beheimatet sind. Natürlich ist deshalb auch die Schweinehaltung ein wesentlicher Grundstein, der hier ge-

lehrt und gelernt wird. Jene Schülerinnen und Schüler, die ab der 2. Klasse den Ausbildungsschwerpunkt Ackerbau wählen, entscheiden sich zugleich für einen vertieften Einblick in die Schweinehaltung. Ab diesem Zeitpunkt lernen die Jugendlichen sowohl theoretisch als auch praktisch alle Arbeiten, die in der Ferkelproduktion, Ferkelaufzucht, in der Schweinemast, aber auch in der speziellen Züchtung anfallen. Für den praktischen Unterricht stehen der Schule neben vielen Exkursionsbetrieben zwei geschlossene Schweinehaltungsbetriebe zur Verfügung. Der Betrieb der Familie Hornhuber in Nußbach und der elterliche Betrieb des Tierhaltungslehrers Michael Huemer. Gekrönt wird die Ausbildung im dritten

Jahr durch spezielle Kurse, die freiwillig besucht werden können. Ein Schweinebesamungskurs sowie ein Arzneimittelanwendekurs werden hier angeboten.

Am 18. November findet der Tag der offenen Tür statt. Dieses Jahr steht dabei die Tierhaltung besonders im Vordergrund. Auch die Schweinehaltung wird sich dabei präsentieren. Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag genauer über den Schweinehaltungsunterricht an unserer Schule informieren zu können.

Michael Huemer



Foto: Hans-Peter Zwickhuber

FL Michael Huemer mit Schülern bei der Praxis am elterlichen Betrieb

SCHAFE, ZIEGEN, PFERDE, MUTTERKÜHE

TIERHALTUNG IM UNTERRICHT



Die Schaf- und Ziegenhaltung gewinnt in der Landwirtschaft immer mehr an Bedeutung. Gerade für kleine und mittlere Betriebe bieten diese Tiere eine echte Alternative der Grünlandbewirtschaftung. Dem tragen auch wir Rechnung und so

wird den kleinen Wiederkäuern im theoretischen und praktischen Unterricht viel Platz eingeräumt. Besonders im Schwerpunkt Grünland erhalten die Schüler eine fundierte Ausbildung in der Schaf- und Ziegenhaltung. Im theoretischen Unterricht sind die Zucht, Haltung, Fütterung, Aufzucht, Tiergesundheit und Produktqualität wichtige Themen, die ausführlich behandelt werden.

In der Praxis erlernen die Schüler auf unseren Praxisbetrieben den richtigen Umgang mit den Tieren, die Tierkennzeichnung, Entwurmung, Herdenführung, Weidewirtschaft und sie

absolvieren auch einen 4-stündigen Klauenpflegekurs. Besonders Interessierte haben auch die Möglichkeit, unserem Schafscherer Simon Landerl (Absolvent der Abendschule) zur Hand zu gehen oder in die Arbeit mit Hütehunden hinein zu schnuppern. Das Zerteilen eines Lammes wird ebenfalls geübt. Die Schafpraxis findet auf den Betrieben Donat (Biobetrieb mit Milchschaafhaltung auf Vollweide), dem Fleischschafbetrieb Klinglmayr (neuer, moderner Schafstall, eigener Schlachtraum), sowie verschiedenen Ziegenbetrieben statt.

Auch die Mutterkuhhaltung wird im Unterricht ausführlich behandelt. Rassen, Haltungssysteme, Herdenführung, Fütterung, richtiger Umgang sowie Unfallverhütung und vieles mehr lernen die Schüler in der Theorie und auf Praxisbetrieben.

Eine Besonderheit seit

dem vorigen Schuljahr ist die ausführlichere Beschäftigung mit Pferden im Praxisunterricht. So wird im ersten Jahrgang der richtige Umgang mit dem Pferd geübt (richtiges Führen, Pflege, Einführung ins „Pferdeflüstern“).

Im 2. Jahrgang geht es mit den Praxisgruppen Grünland und Forst mit Arbeitspferd Sophie in den Wald zum Holzrücken. Dieser neue Praxisinhalt, der von den Schülern mit großem Interesse angenommen wird, findet ebenfalls am Betrieb Donat statt.

Gabriele Donat



Das Holzrücken mit dem Pferd stößt bei Schülern auf großes Interesse.

AM ANFANG WAR DAS EI

Seit den 1960er Jahren ist die Geflügelhaltung im Einzugsgebiet der Schule für viele Betriebe zu einem wichtigen Standbein geworden. Auch wir wollen dieser Entwicklung Rechnung tragen, indem wir unseren Schüler Basiswissen in diesem Bereich vermitteln.

In den ersten Klassen lernen die Schüler an einem Praxisnachmittag einen spezialisierten Legehennenbetrieb kennen. Dabei werden die wichtigsten Fakten zu Haltungsformen, Stalltechnik, Stallhygiene, Eierver-

marktung, Eiqualität vermittelt. Ein zweiter Praxisblock widmet sich der Geflügelmast, der Schlachtung und der marktgerechten Aufbereitung. Immer wieder bietet sich für speziell interessierte Schüler die Möglichkeit, bei Geflügelbetrieben Praxiseinsätze zu absolvieren, die zum Teil in ihre Freizeit fallen.

In den 2. und 3. Klassen ist Geflügelhaltung in den Schwerpunktgruppen „Ackerbau“ mit einer Wochenstunde fixer Bestandteil des Gegenstandes

„Nutztierhaltung“. Bei entsprechendem Interesse werden auch schulintere Schwerpunktblockseminare oder Blockseminare in der 3. Klasse zu diesem Thema abgehalten. Wichtig ist uns dabei, dass die Schüler die Möglichkeit bekommen, viele Sparten der Geflügelhaltung kennenzulernen. Das geht allerdings nur über die Bereitschaft, für Schülergruppen die Stalltüren zu öffnen. An dieser Stelle sei allen Betriebsleiter/innen gedankt, die dazu bereit sind, uns hier zu unterstützen. Zurzeit mästen drei Schüler aus der 2. Klasse eine Gruppe „Wildhendl“ im Gelände der Schule (Seite 8).

VON DER ZUCHT ZUM LEBENSMITTEL

In fast allen Tierhaltungssparten reicht das Programm von der Zucht, über Aufzucht, Leistungsperiode bis hin zur Verwertung als wertvolles Lebensmittel im Rahmen der Fleischverarbeitung teilweise sogar bis zur richtigen Zubereitung schmackhafter Gerichte.

Franz Braunsberger



FL Franz Braunsberger (li.) mit einer Praxisgruppe am Betrieb Pimminger in Schlierbach

BUNTER SCHULSTART

SCHÜLER ALS HENDLMÄSTER

KENNENLERTAGE

Einen actionreichen Schulstart erlebten unsere beiden ersten Klassen gemeinsam mit ihren Klassenvorständen David Sieghartsleitner, 1a, und Michael Huemer, 1b, in Windischgarsten. Im Rahmen der Kennenlertage ging es zum Hochseilgarten am Gleinkersee. Es ist ein Geschicklichkeitsparcours, wo Koordination, Kooperation sowie Eigenverantwortung der Schüler gefragt war. Dabei gab es Herausforderungen wie Hängebrücken, Schwebebalken und anderes zu bewältigen. Für sich selbst Verantwortung zu übernehmen und auf seine Mitschüler zu achten, waren das zentrale Thema an diesem Tag im Wald-Hochseilgarten.



Am darauffolgenden Morgen ging es nach dem Frühstück wieder mit dem Bus nach Windischgarsten ins Rettenbachtal. Geführt von vier Guides der Erlebnisagentur Pyhrn Priel, wanderten wir bis zum Ursprung des Rettenbachs, wo an einigen Stationen mit verschiedenen Aufgaben der Teamgeist trainiert wurde. Zum krönenden Abschluss mussten die Schüler mit selbst gesammeltem Holz ein Lagerfeuer heizen, an dem die mitgebrachten Knacker gegrillt wurden. Die 50 teilnehmenden Schülerinnen und Schüler erlebten ein durchaus lustiges und spannendes Programm, welches die Gemeinschaft im gesamten ersten Jahrgang und vor allem das Zusammenleben im Internat positiv beeinflussen soll.

David Sieghartsleitner

Wir drei, Tobias Buchberger, Martin Mörwald und Florian Moser mästen diesen Herbst in einem mobilen Hühnerstall, der im vergangenen Jahr im praktischen Unterricht gebaut wurde, auf dem Gelände der Landwirtschaftsschule 90 Wildhendl.

WIE KAM ES ZU DIESER IDEE?

Jeder von uns drei hat heuer schon Wildhendl am elterlichen Betrieb gemästet und bei einer Schlachtung kamen wir auf die Idee, auch in der Schule so ein Projekt durchzuführen. Unsere Wildhendl werden mit biologischem Qualitätsfutter der Firma Auer gefüttert, haben viel Platz im Stall und die Möglichkeit, eine Weidefläche zu nutzen.



v.l.: Florian Moser, Martin Mörwald und Tobias Buchberger

WANDERTAG

Am 11. Oktober fand für alle Klassen unserer Schule der Wandertag bei angenehmem Herbstwetter statt. Es geht dabei nicht nur darum, die Reize unserer Region kennenzulernen, sondern auch um das Gemeinschaftserlebnis. Begleitet wurden die Schüler von ihren Klassenvorständen.

FL Micheal Huemer und FL David Sieghartsleitner wanderten mit den 1. Klassen zur Grünburger Hütte, anschließend zur Schoberstein Hütte und dann in die Breitenau.

Die 2. Klassen hatten mit FL Josef Mörwald und FL Franz Tanzmair den Koglerhof in Ternberg als Ziel.

Bei den 3. Klassen führte die Wanderroute vom Bodinggraben über Steyrsteg zum Wurbauerkogel.

besonderer Qualität. Es ist etwas fester im Biss als jenes von herkömmlichen Masthühnern, trotzdem zart und aromatisch und hat einen typischen Eigengeschmack. Ein geringerer Bratverlust auf Grund der vielen Bewegung und der speziellen Fütterung wurde ebenfalls festgestellt.

Unsere Hühner werden am 18.11.2017 beim Tag der offenen Tür als bratfertiges Hendl verkauft. Auch lebende Wildhendl können an diesem Tag noch betrachtet werden.

Martin Mörwald, 2a

HIRSCHLOSEN

Franz Pilz organisierte für die jagd- und naturinteressierten Schülerinnen und Schüler eine geführte Tour "Hirschlosn im Bodinggraben".



Fotos: Michael Huemer



Foto: Michael Huemer

Der 1. Jahrgang mit ihren Klassenvorständen auf dem Schoberstein

SCHÜLER GRÜNDEN FIRMEN

Im Schuljahr 2017/18 wird an der LWBFS Schlierbach das Schulprojekt Junior Company wieder durchgeführt. Sein Leitspruch lautet „learning business by doing business“.

WORUM GEHT ES KURZ ZUSAMMENGEFASST?

Die Schülerinnen und Schüler sollen innerhalb eines Schuljahres eine eigene Firma gründen und Produkte oder Dienstleistungen am realen Markt verkaufen. Das Charakteristische an Junior ist, dass die Geschäftsidee, die die Schüler entwickeln, real umgesetzt wird. Daher ist Junior kein Planspiel – es werden tatsächlich Produkte oder Dienstleistungen auf dem Markt gegen Entgelt angeboten.

ZIELE VON JUNIOR COMPANY?

Junior hat zum Ziel, junge Menschen mit den wirtschaftlichen Grundprinzipien vertraut zu machen und ihre

PROJEKT: JUNIOR COMPANY

sozialen Kompetenzen zu fördern. Mehr zu lesen finden Sie auf: www.junior.cc

WIE LÄUFT ES BEI UNS?

Alle Schülerinnen und Schüler der zweiten Klassen sind an diesem Projekt beteiligt. Insgesamt gibt es in diesem Schuljahr vier unterschiedliche Junior Firmen. Eine Wochenstunde steht für Organisatorisches zur Verfügung. Sicherlich gehört es unter anderem auch zu den Aufgaben des Lehrkörpers, die Einteilung der verschiedenen Abteilungen zu moderieren. Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern muss klar sein, welche Aufgaben in einer gewissen Abteilung zu erledigen sind. Je nach Stärke der Schülerin oder des Schülers können die Abteilungen dann selbstständig besetzt

und geführt werden. Da sich jede Firma selbst aussuchen kann, was produziert bzw. angeboten wird, wird die intrinsische Motivation gefördert und das Arbeiten in der Freizeit zum Vergnügen.

4 JUNIORFIRMEN IN SCHLIERBACH

Die Einteilung erfolgte nach Interessen, so ergaben sich folgende vier Firmen an der Schule:

USE (Universal-Schiebe-Eisen): beschäftigt sich mit der Verarbeitung von Eisen.

FORIS: bieten Dienstleistungen im Bereich Forst an.

Holz-Deko: beschäftigt sich mit Holzbearbeitung.

Bob der Bauer: bieten Volksschülern eine Führung am Bauernhof an.

Sabine Ziegler

ERÖFFNUNG DER JUNIOR COMPANIES IN DER FS KLEINRAMING

Die Schüler/innen des 3. Jahrganges der Fachschule Kleinraming gründen nach einjähriger Vorbereitungszeit ein Unternehmen, kurz genannt eine Juniorfirma.

Der Unternehmensgegenstand hängt von der Kreativität der Schüler/innen ab. So werden in den Ausbildungsschwerpunkten folgende Produkte hergestellt:

ECO-Design:

Firma **FIRE FACTORY J.C.**:

Dekoration aus Ton und Holz (Tonkugeln, Tonengel auf Holzdekoration, Glücksbringer)

Betriebs- und Haushaltsmanagement: Firma **SCHOKOFREAKS J.C.**:

drei unterschiedliche Trinkschokoladen, Schokoladesoße, drei unterschiedliche Kuchen im Glas

Ernährungs- und Gesundheitsmanagement:

Firma **LA SIROPERIE J.C.**:

Sirupe (Herz-, Hals-, Kopffreund), Brotchips (Schwarzbrot/Weißbrot mit Knoblauch- oder Tomatenwürze), Salsa-Soße

Gesundheit und Soziales 1: Firma

ZAUBERHAFTES BACKEN J.C.:

Backmischungen, Eierlikörkuchen, Triple Chocolate Cookies, Kastenbrot, Jausenweckerl

Gesundheit und Soziales 2:

Firma **MAGIC BEE'S J.C.**:

Lippenbalsam, Wärmenden Fußbalsam, Rosenblüten-Badesalz, Duschgel
Dieses Projekt ist deshalb so wertvoll, weil die Schüler/innen dadurch ihr Wissen nicht nur im wirtschaftlichen Bereich erweitern, sondern auch lernen, im Team zu arbeiten, Entscheidungen zu treffen und vieles mehr.

ERÖFFNUNG AM MI., 8.11.2017

Die Geschäftsführerinnen der Firmen, die Schüler/innen und wir laden Sie deshalb sehr herzlich zur Eröffnungsfeier und Präsentation

am **Mittwoch, 08. November 2017**, um **20:00 Uhr** in die **FS Kleinraming** ein.

Unter anderem wird auch der EZA Fairer Handel – Weltladen Produkte ab 19:00 Uhr zum Verkauf anbieten.

Fachschule Kleinraming



Foto: FS Kleinraming

AUS DEM ABSOLVENTENVERBAND

WEITERBILDUNGSVERANSTALTUNGEN FÜR UNSERE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN

OBSTBAUMSCHNITT

Baumschnitt in Theorie und Praxis
Bitte Baumschere mitbringen!
Termin: Do., 23.11.2017, 13:00 - 17:00
Kosten: € 20,00
Referent: Josef Mörwald
Mail: info@naturerlebnisschule.at
oder Tel.: 0650/2235285

FUNKTIONELLE KLAUENPFLEGE BEI RINDERN

Theorie und anschließende Praxis an Totklauen. Für Einsteiger oder zum Auffrischen.
Mitzubringen: Handschuhe, Schutzbrille, event. eigenes Werkzeug wie Klauenmesser und Winkelschleifer (wenn vorhanden)
Termin: Fr., 24.11.2017, 8:00 - 17:00
Kosten: € 30,00
Referent: Martin Wieser
Anmeldung: wieser@edumail.at
oder Tel. 0676/7032900

W-LAN RUND UM DEN HOF

Mit Smartphone, Tablett, Notebook in und um den Hof ins Internet oder zum Drucker. Grundlagen, Gerätekonfiguration, Kabelanfertigung, Aufbau eines kleinen Netzes.
Zeitraum: Feb./ März 2018 (genauer Termin folgt)
Kosten: € 30,00
Referent: Günther Huemer
Vormerkung schon möglich.
Tel.: 07582/81223

SCHWEIN ZERTEILEN, BAUERNSPECK ERZEUGEN

Die fachgerechte Zerteilung einer Schweinehälfte wird vorgezeigt, eine weitere Hälfte zerteilen die Kursteilnehmer/innen. Tipps zur Herstellung von Bauernspeck werden gegeben. Arbeitsschürze oder weißen Arbeitsmantel mitbringen.
Mind. 6 - max. 12 Teilnehmer
Termin: Sa., 3. Feb. 2018, 8:00 - 13:00
Kosten: € 25,00 pro Person
Kursleiter: Karl Lindbichler
Anmeldung: 07582/81223 oder lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at

YOGA SCHNUPPER EINHEIT

Sowohl die körperlichen als auch die seelischen Anforderungen an die Bäuerinnen und Bauern steigen stetig. Dieser Nachmittag soll Sie wieder in Einklang mit sich selbst und den täglichen Herausforderungen bringen. Durch gezielte Atemtechniken und Yogaübungen können Verspannungen von der anstrengenden Arbeit am Hof gelöst werden und all die Sorgen und Probleme dürfen Sie für diese Einheit vergessen.
Bitte Gymnastikmatte mitbringen
Termine: Di., 6.3., od. Mi., 28.3.2018, 14:00 - 15:00
Kosten: € 11,00 pro Person
Org.: Sabine Ziegler
Referentin: Michaela Himmelfreundpointner, www.shiatsu-neuhofen.at
Anmeldung: 07582/81223

TREFFEN DES ABS.-JAHRGANGES 1968



Auf Initiative von Sepp Kirchmayr (3.v.l.) traf sich der Jahrgang 1968 bei Karl Tretter in der Jageredt. Zwei Jahrgangskollegen reisten mit ihren Oldtimern (Chevrolet Corvette und Massey Ferguson 135) an. Gemeinsam mit ihren Lehrern Ing. Alois Tragler und Ing. Johann Angelberger verbrachte die Gruppe einen gemütlichen Spätsommerabend.



Im stillen Gedenken

Johann Schedlberger,
Abs.-Jg. 1950,
ehem. Besitzer des
Rodlmayrgutes in Schwamming
Pergernstr. 25, 4523 Neuzeug
verstorben am 31. Juli 2017
im 92. Lebensjahr

Franz Ettl,
Abs.-Jg. 1968,
Mitbesitzer am Holzhubergut
Hundfußberg 3, 4622 Eggendorf,
verstorben am 14. August 2017
im 67. Lebensjahr

Franz Bibermayr,
Abs.-Jg. 1952,
ehem. Besitzer vom Großhaidergut
Dirnberg 8, 4550 Kremsmünster
verstorben am 23. Sept. 2017
im 86. Lebensjahr

Ernst Reiter,
Abs.-Jg. 1953,
Eberstälzeller Str. 3, Steinhaus
verstorben am 1. Okt. 2017
im 88. Lebensjahr

Josef Panhuber,
Abs.-Jg. 1995,
Landwirt
Windhagerstr. 5, 4593 Grünburg
verstorben am 2. Okt. 2017
im 39. Lebensjahr

Johannes Klinglmair,
Abs.-Jg. 1960,
ehem. Besitzer vom „Brunnbach“
Bauernstr. 38, 4645 Grünau
verstorben am 8. Okt. 2017
im 81. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl
gilt den Angehörigen
der Verstorbenen.

ÖST. WEIDEGANS - EIN ERFOLGSPROJEKT

PRODUKTION STEIGT GANSLHOF HEBESBERGER - HOFLADEN

Die Gemeinschaft Österreichische Weidegans mit Sitz in der IGV in der LFS Schlierbach konnte auch heuer wieder ihre Produktionszahlen steigern.

43.000 WEIDEGÄNSE

Mittlerweile mästen 257 Landwirte bundesweit ca. 43.000 Weidegänse für Martini und Weihnachten. Auf Österreich bezogen sind dies ca. 40 % der heimischen Erzeugung. Die mengenmäßig stärkste Region ist dabei das Traunviertel mit ca. 21 % der eingestellten Gänse.

Die Weidegans zeichnet sich auf Grund der langen Haltungsdauer und der Grasfütterung durch eine besondere Fleischqualität aus und ist für Nebenerwerbsbetriebe eine interessante Sparte in der Landwirtschaft.

FACHREISE DER ÖSTERREICHISCHEN GÄNSEBAUERN

Vom 18. bis 22. September 2017 veranstaltete die IGV eine Fachreise für die österreichischen Gänsehalter nach Ostdeutschland und Tschechien. Neben den fachlichen Schwerpunkten, wie die Besichtigung der Zuchtfirmen Eskilsden und einer Großschlächtereier für Wassergeflügel, waren auch die Städte Dresden und Prag besondere Highlights dieser Fahrt.

Max Gala

TERMINANKÜNDIGUNG

Di., 9. Jänner 2018

Öst. Wassergeflügel fachtagung,

SPES Akademie Schlierbach

www.weidegans.at

Familie Hebesberger (Christoph, Abs-Jg. 1994, Heidi, Tochter Tatjana, Abs-Jg. 2016, Jakob, Kerstin und die Eltern Karl und Christine) betreibt auf ihrem Hof in Nußbach neben der Zuchtsauenhaltung und Schweinemast Gänsehaltung. Gelegentlich werden auch Hendl gemästet.

Nach einem ersten Versuch mit 50 Gänsen im Jahr 1999 wurden die Produktionszahlen kontinuierlich gesteigert und erreichten mit 1400 Stück im heurigen Jahr einen vorläufigen Höhepunkt. Die Einrichtung eines Schlacht-, Zerlege- und Kühlraumes war unausweichlich.

OBFRAU DER ÖST. WEIDEGANS

Seit 2011 bringt Heidi Hebesberger ihr Engagement als Obfrau der Öst. Weidegans in die Organisation ein. Neben der Vermarktung von Martini- und Weihnachtsgänsen war der Familie auch die Verwertung der Daunen ein wichtiges Anliegen. Nach dem Schlachten werden die Daunen getrocknet und zur Verarbeitung zur Fa. Kauffmann nach Vorarlberg geliefert, von wo sie als vermarktungsreife Polster und Bettdecken wieder auf den Hof zurückkommen.

2016 wurde der Entschluss gefasst, einen Hofladen einzurichten. Dieser



wurde am 16. September 2017 feierlich eröffnet und durch den Nußbacher Pfarrer P. Gabriel Ertl gesegnet. Neben Produkten von der Gans, wie Gans im Glas, Gänsefleischaufstrich, Gansschmalz, Bettzeug usw. gibt es auch Speck aus eigener Erzeugung, Masthendl und viele selbstgemachte Produkte bis hin zum Geschenk- und Geburtstagskisterl.

Detaillierte Infos:

www.gansl-daune.at

Franz Braunsberger



Daunen werden zu hochwertigen Polstern und Decken verarbeitet



v.l.: Dir. DI. Martin Faschang, Bgm. Ing. Gerhard Gebeshuber, Heidi, Jakob, Christoph, Kerstin u. Tatjana Hebesberger, Ing. Max Gala, Pfarrer P. Gabriel Ertl, BBKO Bgm. ÖR Franz Karthuber



Mit ca. 9.000 Gänsen hält das Traunviertel rund 21 % der österreichischen Weidegänse

JOBANGEBOTE

Absolventeninnen und Absolventen landwirtschaftlicher Fachschulen werden von vielen Unternehmen als Mitarbeiter geschätzt und gesucht. Hier einige Angebote, die direkt an uns herangetragen wurden:

EIERMACHER GMBH, KREMSMÜNSTER

hat mehrere Stellen ausgeschrieben:

- Berater/in für Geflügelbetriebe
- Sachbearbeiter/in Eier und Fleisch
- Disponent/in
- Fleischerfachkräfte w/m

(alle auf Vollzeitbasis)



HBLFA RAUMBERG-GUMPENSTEIN:

Facharbeiter/in für Bio-Ackerbau Feldversuche am Standort Lambach (Vollzeit)

MASCHINENRING:

Mitarbeiter/in für Winterdienst (Raum Steyr und Steyr Land)

Weitere MR-Jobs:

www.Maschinenring.at/maschinenring-jobs

MORGENTAU BIOGEMÜSE GMBH, 4492 HOFKIRCHEN:

Assistent Produktionsleiter (m/w) (Vollzeit)

Zu den **Details** bzw. **vollständigen Ausschreibungen** im PDF-Format bitte die Website www.landwirtschaftsschule.at besuchen oder den QR-Code einscannen.

ERFOLGREICHE TIERBEURTEILER

Eine Erfolgsmeldung ist bei der Erstellung der AVZ 2017-02 leider durchgerutscht. Wir holen das an dieser Stelle gerne nach.



v.l.: Florian Pramberger und Mathias Wolfslehner beim Bewerb

ERFOLGREICHE TEILNAHME AM BUNDES-TIERBEURTEILUNGSWETTBEWERB 2017!

Heuer wurde erstmals ein Bundestierbeurteilungswettbewerb der österreichischen Landwirtschaftsschulen im Rinderzuchtzentrum Traboch (Steiermark) ausgetragen. Die LFS Schlierbach nahm am 18. Mai 2017 mit drei sehr guten „Beurteilern“ an diesem Bewerb teil. Das Bewerterteam setzte sich wie folgt zusammen: Simon Schedlberger (Fleckvieh), Mathias Wolfslehner und Florian Pramberger (beide Holstein Friesian). Insgesamt gingen 26 Schulen mit 99 Schülern aus ganz Österreich mit jeweils einem Team an den Start, die ihr Wissen rund um die praktische Rinderzucht unter Beweis stellten.

Das Team der LFS Schlierbach konnte sich den **7. Rang** in der Schulwertung holen (beste oberösterreichische Schule). Der Gesamtsieg ging nach Kärnten (HBLA Pitzelstätten).

Wir gratulieren herzlich!

Martin Wieser

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