



Foto: Franz Braunsberger

**Einladung zum Tag der offenen Tür
am Sa., 14. November 2015
9.00 bis 16.00 Uhr**

Inhalt der Absolventenzeitung 3/2015

Bericht des Direktors	2
Neu im Lehrerteam, Tag der offenen Tür 2015	3
Was war los, Schüler als Künstler	4
Zusatzausbildung, Traktorführerschein mit 14	4
Junior Company, Neuer Praxisbetrieb, Austro Foma	5
Schwerpunktthema: Moderne Mostproduktion	6

Mostlabor, Obstbäume pflanzen	7
Aus dem Verband, Exkursion Whisky und Wein	8
Hochzeitspaare, Todesfälle	9
Mulchgeräte im Obstgarten, Stellenangebot	9
LSI Ing Johann Plakolm, Buchvorstellung	11
Absolventenportrait, Juniorfirmen in Kleinraming	11

Liebe Absolventen und Freunde der LFS Schlierbach!

Nach einem wunderschönen Sommer, der mancherorts leider auch zu einer extremen Trockenheit und damit zu Ernteeinbußen führte, sind wir wieder sehr erfolgreich in ein neues Schuljahr gestartet.

Volles Haus

Drei Mädchen und sechzig Burschen sind am ersten Schultag, begleitet von ihren Eltern, mit großen Erwartungen zum ersten Mal an unsere Schule gekommen. Es hat schon was, wenn man sieht, mit welcher Begeisterung und Freude die Jugendlichen an die Arbeit gehen, wenn sie endlich das lernen dürfen, wofür sie sich besonders interessieren. Sehr großen Zuspruch findet auch das Internat. Bis auf zwei Schüler haben sich alle für das Internat entschieden. Für mich eine Bestätigung, dass ein Aufwachsen mit Gleichaltrigen zur Entwicklung der Persönlichkeit hin zu Selbständigkeit und Eigenverantwortung auch in einer stark individualisierten Gesellschaft noch zeitgemäß ist. Eine gute Aufstiegsquote von der ersten in die zweite Klasse und eine hundertprozentige Aufstiegsquote von der zweiten in die dritte Klasse sichern uns insgesamt sechs Klassen der dreijährigen Fachschule. Mit 134 Schülern/innen im Internat sind unsere räumlichen Kapazitäten voll ausgenutzt.

Andrang in der Abendschule

So wie in den vergangenen Jahren ist der Andrang für die **Abendschule der Erwachsenen** auch heuer wieder so groß, dass wir leider nicht alle aufnehmen konnten. Da die Aufnahme nach der Reihenfolge der Anmeldung erfolgt und es bereits fürs nächste Schuljahr zahlreiche Vormerkungen gibt, ist bei

Interesse eine ehest mögliche Anmeldung zu empfehlen, um sich einen Platz in der Abendschule zu sichern.

Nach zweijähriger Pause haben wir heuer auch wieder eine **Abendschule für Biomasse und Bioenergie**. Es freut mich ganz besonders, dass das Engagement vieler Kollegen und die zahlreichen Aktivitäten, welche wir in dieses Zukunftsthema in den letzten Jahren investiert haben, in dieser Form eine Anerkennung findet.

Mit insgesamt 190 Schülern in 8 Klassen und zahlreichen Bildungsangeboten für Erwachsene vor allem auch im Bereich Geflügelhaltung (siehe Terminkalender auf unserer Homepage) ist Schlierbach das Zentrum für landwirtschaftliche Bildung für die Region Kirchdorf und Steyr, aber auch weit darüber hinaus.

Personelles

Mit Frau **Sabine Ziegler** aus Neuhofen/Kr. und Herrn **Michael Huemer** aus Rohr, ein Absolvent unserer Schule (Abs-Jg. 2008), wird das Team der LFS-Schlierbach mit zwei engagierten Persönlichkeiten verstärkt. Frau Ziegler wird neben Englisch, wo sie im Frühjahr bereits mit höchster Zufriedenheit die Karenzvertretung für Frau Anita Buchriegler übernahm, auch mit der Einführung und Etablierung der Junior Firma an unserer Schule betraut. Das Haupteinsatzgebiet von Herrn Huemer wird im Fachbereich der Schweinehaltung sein. Der vorbildlich geführte Schweinebetrieb seiner Eltern wird als zusätzlicher Praxisbetrieb für die Ausbildung unserer Ackerbauern zur Verfügung stehen.

Unser Tischlermeister Herr **Robert Heidecker** (Abs-Jg. 1993), der bereits



letztes Schuljahr nebenberuflich Tischlereipraxis bei uns unterrichtete, sieht seine Berufung im Lehrberuf und hat das Studium an der berufspädagogischen Hochschule in Linz begonnen.

Hans-Peter Zwicklhuber ist nach einem Jahr unbezahltem Karenz wieder ins Team zurückgekehrt und unterrichtet wieder die Gegenstände Englisch und Pflanzenbau im Schwerpunkt Grünland.

Kollege **Franz Popp** hat sich für ein Jahr unbezahlten Karenz entschieden.

Josef Resch unterstützt nach dreijähriger Karenzpause als Haustechniker wieder unseren Hausmeister mit 12 Wochenstunden.

Bildung mehr gefragt denn je

In wirtschaftlich schwierigen Zeiten, so wie sie gerade auch in der Landwirt-



schaft erlebt werden, ist Bildung mehr gefragt denn je. Wissen verstärkt das Interesse, die Begeisterung, motiviert und macht mutig. Unsere Bildungsangebote präsentieren wir der Öffentlichkeit unter anderem, so wie jedes Jahr, am Tag der offenen Tür, welcher heuer am Samstag, den 14. November, stattfindet. Ein Programm, bei dem die interessierten Jugendlichen in den verschiedenen Fachbereichen bereits selbst Hand anlegen können, zeigt, wie spannend und vielseitig landwirtschaftliche Bildung sein kann. Vorführungen, Ausstellungen, Unterhaltung durch das Schülerblasorchester und regionale Spezialitäten aus unserer Genussland-Schulküche runden das Programm ab. Ich darf euch alle zu diesem Tag recht herzlich einladen.

Martin Faschang

Fotos: Braunsberger, Zwicklhuber



Neu im Lehrerteam der LFS Schlierbach

Mein Name ist **Sabine Ziegler** und ich unterrichte seit März 2015 in der LWBFS- Schlierbach.

Im Schuljahr 2015/16 darf ich die zweiten Klassen in Englisch, Sport und dem neuen Schulprojekt „junior company“ sowie die ersten Klassen in Persönlichkeitsbildung und Spezialpraxis unterrichten.

Mein beruflicher Werdegang ist wie folgt:

Nach der Matura an der Tourismusschule in Bad Ischl arbeitete ich als Projektmanagerin und Reiseleiterin für Studien- und Erlebnisreisen bei dem Reiseveranstalter GEO Reisen in Linz. Diese Tätigkeit ermöglichte es mir unter anderem die Welt kennenzulernen und viele persönliche Kontakte zu knüpfen.

Im Jahr 2007 und 2009 kamen meine Kinder, Gustav und Eva, zur Welt. Ich lebe mit meinem Mann Wolfgang und den Kindern in einem Einfamilienhaus in Neuhofen an der Krems.



Im Zeitraum von 2011 bis 2014 besuchte ich die öffentliche Pädagogische Hochschule in Linz um berufsbegleitend das NMS Lehramt zu absolvieren.

Ich studierte Englisch, Geographie und Wirtschaftskunde. In meiner Freizeit spiele ich leidenschaftlich gerne Tennis, wandere am liebsten mit meiner Familie in der Region Pyhrn Priel und lese englische Bücher.

Ich freue mich auf die kommenden Jahre in Schlierbach, um mein Wissen einerseits an die Schüler/innen weitergeben zu dürfen und andererseits auch in verschiedenen anderen Bereichen zu vertiefen. Daher gilt mein Dank dem hilfsbereiten Lehrkörper und Personal der Fachschule in Schlierbach.

Abschließend möchte ich mich auch noch bei allen für die herzliche Aufnahme und das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.

Fotos: Petra Rieder (li.)
F. Braunsberger (re.)

Mein Name ist **Michael Huemer**, ich bin 24 Jahre alt und komme aus Rohr im Kremstal. Aufgewachsen bin ich auf einem landwirtschaftlichen Veredelungsbetrieb mit Ferkelproduktion und Schweinemast, den ich auch einmal übernehmen werde.

Nach der Hauptschule absolvierte ich von 2005 bis 2008



die Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach. Aufgrund meiner guten schulischen Leistungen und der Zusage meiner damaligen Lehrkräfte und heutigen Kollegen entschied ich mich die Matura in dreijähriger Form am Franzisko Josephinum in Wieselburg zu machen. Nach weiteren drei Jahren Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik erlangte ich die Berechtigung zum Unterrichten. Seit September dieses Jahres unterrichte ich Tierhaltung in der ersten Klasse sowie Schweinehaltung in der zweiten und dritten Klasse.



Auf vielen Stationen kannst du deine Fähigkeiten zeigen

- Technik und Metall
- Wald, Holz und Jagd
- Boden, Pflanzen, Obst
- Rinder, Schweine, Geflügel, Schafe, Ziegen, Bienen, Fische,...
- Lebensmittel (Fleisch, Milch, Brot, Honig,...)
- Stündliche Informationen
- Schmankerl aus unserer Genusslandküche
- Unterhaltung durch die Schülerblasmusik
- Juniorbauernhof

Rahmenprogramme:

- Maschinenring, EZA, Firmenpräsentationen



LANDWIRTSCHAFTSSCHULE SCHLIERBACH

Tag der offenen Tür

Sa. 14.11.2015 von 9 - 16 Uhr

Landwirtschaftsschule zum Angreifen!
Alle Werkstätten in Betrieb.

Leopoldi Markt in Schlierbach



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

WWW.LANDWIRTSCHAFTSSCHULE.AT



Was war los in der Schule

- 25. 7. – 31. 8. Bis zu 90 Flüchtlinge sind in der Schule einquartiert. Die perfekte Betreuung durch das Rote Kreuz (Erwin Bergmair), die gute Zusammenarbeit mit der Gemeinde Schlierbach und die Unterstützung vieler Freiwilliger ermöglichten eine reibungslose menschenwürdige Unterbringung in der Ferienzeit.
- 8. 9. Lehrerfortbildung über ein neues Präsentationsprogramm („PREZI“)
- 11.9. Schulanfangskonferenz
- 14.9. Schulbeginn für die 1. und 2. Klassen und für die Abendschule
- 15.9. Eröffnungsgottesdienst und Stiftsführung
- 20.9. – 25.9. Lehrveranstaltung des internationalen Master EUR-Organic, organisiert von der BOKU. (Besonders beeindruckt waren die Professoren und Studierenden von der Professionalität der besichtigten Biobetriebe in unserer Region.)
- 21.9. Beginn der Abendschule für Biomasse und Bioenergie
- 22.9. Wandertag
- 24.9. Die pensionierten Schulaufsichtsorgane und Direktoren des Landwirtschaftlichen Schulsystems hielten heuer ihr jährliches Treffen in Schlierbach ab. Auf dem Programm stand nach einer Vormittagsjause und Führung durch die Schule die Besichtigung der Eierpackstelle in Schlierbach, ein Mittagessen im SPES-Haus und eine Führung durch das Stift Schlierbach.
- 25. 9. – 27. 9. Landeshbsttagung der Landjugend in der Schule
- 30.9. Frau Mag. Pux von der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft informiert die Schüler der 2. Klasse über das Projekt Junior Company
- 1.10. Whisky und Wein – Exkursion des Absolventenverbandsvorstandes zu zwei „Altschlierbachern“
- 2.10. Versammlung des Imkervereins Schlierbach
- 5.10. TGD-Grundkurs für Geflügel
- 6.10. Exkursion zur Austrofoma mit allen Schülern
- 7.10. Konferenz mit der Fachinspektorin Frau DI Veronika Schnetzinger
- 12.10 Schulbeginn der 3. Klassen
- 14.10 Exkursion der Schüler der 3. Klassen zur Lern- und Gedenkstätte nach Hartheim

Wahre Künstler unter unseren Schülern

Um das Foyer für unsere Schüler wohnlicher und als gemütliche Chill-Out-Area zu gestalten, haben wir unter Anleitung und Begleitung von Frau FL Anita Buchriegler, derzeit in Karenz, und dem Künstler Kurt Schiffel aus Grünburg mit Acrylfarben kunstvolle

Bilder gestaltet. Alle Schüler, Lehrer und Personal waren eingeladen, wirkliche Kunstwerke zu gestalten. Man staune über die künstlerischen Fähigkeiten unserer Jugendlichen.

*Text: Josef Preundler
Foto: F. Braunsberger*

Josef Preundler mit den Künstlern Anita Buchriegler und Kurt Schiffel vor dem neuen Werk



Zusatzausbildung als Spezialisierung

Unsere Schüler wählen für die 2. und 3. Klasse ihren persönlichen Ausbildungsschwerpunkt entsprechend ihren Interessen bzw. der Art der elterlichen landwirtschaftlichen Betriebsform. Ackerbau, Grünland und Forst sind die drei Schwerpunktbereiche. Zudem haben heuer die Schüler der 3. Klasse für den Zusatzschwerpunkt die drei Bereiche Waldpflege und Holzernete, Direktvermarktung und Grünland für Ackerbau und Forst gewählt. Diese Spezialausbildung erfolgt im Blockunterricht, aufgeteilt eine Woche bereits in der 2. Klasse, eine Woche in der 3. Klasse im November 2015.

Josef Preundler

Traktorführerschein schon mit 14!

Einzigartig an der LFS Schlierbach: 12 Schüler der 1. Jahrgänge nutzten heuer die Gelegenheit und traten zur erstmals angebotenen Prüfung für (Tret)Traktorfahrer an.



Die Schüler stellten mit den schuleigenen Traktorgokarts der Firma BERG ihr Geschick und Können im Umgang mit landwirtschaftlichen Geräten unter Beweis. Anhänger einparken, Seilwinden ziehen, „Rundballen“ transportieren oder vorsichtig über eine Wippe fahren, mussten die Teilnehmer möglichst rasch und fehlerfrei bewältigen. Damit können unsere neuen Schüler gleich in der ersten Woche einen Eindruck landwirtschaftlicher Tätigkeiten sammeln, die sie dann im Laufe ihrer Karriere als Schüler an der LWBFS Schlierbach auch in der wirklichen Welt zu bewältigen haben werden.

Josef Mörwald

NEU: Junior Company

Im Schuljahr 2015/16 wird erstmalig an der LWBFS Schlierbach das Schulprojekt Junior Company durchgeführt. Sein Leitspruch lautet „learning business by doing business“.

Worum geht es?

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

Wie läuft es bei uns an der Schule?

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,

wobei die Schülerinnen und Schüler je nach Praxisgruppe auch in den Junior Unterricht kommen.

Die Einteilung erfolgte nach den Praxisgruppen, sodass die Schülerinnen und Schüler gemeinsam im Praxisunterricht produzieren können.

Anfänglich mit etwas Skepsis betrachtet, wurde das Projekt in der Zwischenzeit gut angenommen.

Immer wieder tauchen Fragen / Probleme auf, die es mit den verantwortlichen Lehrern zu klären gilt.

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 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.

Voller Stolz kam eine Schülergruppe schon und meldete den Erfolg, den sie beim „Hendl fangen“ erreicht haben.

Sabine Ziegler

Austro Foma in Hochficht

Die Austro Foma (Österreichische Forst- und Maschinenmesse) ist europaweit eine der größten Ausstellungen auf dem Sektor Forst.



Dieses Jahr war der Gastgeber das Stift Schlägl in der Schiarena Hochficht. Begleitet von Schlechtwetter fuhren wir in Schlierbach mit unseren Schülern weg und mit Sonnenschein kamen wir im Mühlviertel an. Einige Schüler vom Biomasse-Facharbeiter-Lehrgang waren auch mit dabei. Wir bekamen auf dem sehr langen Rundweg einen Einblick über die verschiedensten Rückemethoden, deren Pfléglichkeit und Wirtschaftlichkeit.

Da man den über 70 Ausstellern mit ihren Maschinen bei der Arbeit zusehen kann (li.), ist diese Messe etwas Besonderes. Weitere Aussteller mit vielen Infos fand man im Austro Foma Dorf. Für viele wurde die Zeit zu kurz und so wird die nächste Austro Foma in vier Jahren in Niederösterreich wieder ein Pflichttermin.

*Bericht und Fotos:
Michael Kienberger*

Aktuelle Informationen und weitere Bilder aus dem Schulleben auf :
www.landwirtschaftsschule.at

Neuer Praxisbetrieb

Seit Beginn des Schuljahres steht den Schülerinnen und Schülern im Schwerpunktunterricht Ackerbau ein neuer Betrieb für den praktischen Unterricht zur Verfügung. Der landwirtschaftliche Betrieb der Familie Huemer aus Rohr (vulgo. Daspelgrub) dessen Hofnachfolger diesen Herbst zu unterrichten begonnen hat, stellt seinen landwirtschaftlichen Veredelungsbetrieb zur praktischen Ausbildung bereit. Am Betrieb befinden sich 70 Zuchtschweine, deren Ferkel vor Ort gemästet werden. Zwei Firmen stellten sich großzügiger Weise zur Verfügung den Praxisbetrieb mit entsprechender Kleidung auszustatten. Agrarhandel Edlinger aus Nussbach sponserte einen wesentlichen Beitrag zu den Overalls und die Firma Biomin unter dem Händler Franz Reindl aus Bad Hall stellte Stiefel und Kappen zur Verfügung. Wir bedanken uns an dieser Stelle für das Sponsoring.



v.l. Hermann Edlinger (Agrarhandel), Simon Humenberger, Edeltraud Huemer (Betriebsleiterin), König Tobias, Tatjana Hebesberger, Johann Himmelfreundpointner, Stefan Felbringer, Nicolas Nottendorfer, Haller Lukas, Peterseil Thomas, FL Michael Huemer

Foto: Christian Straßer



Moderne Mostproduktion

1. Waschen

Das gesamte Obst ist unbedingt zu waschen. Eine Unzahl von Mikroorganismen haftet an der Oberfläche. Diese können Fehlgärungen verursachen.

2. Mahlen

Durch das Zerkleinern des Pressobstes soll das Zellgewebe so gut wie möglich zerstört werden, wobei die Kerne nicht beschädigt werden dürfen. Maische, aber auch Presssaft und der spätere Gärmost dürfen nicht mit Eisenteilen in Berührung kommen. Es könnte dabei zum „schwarzen Bruch“ kommen. Der Grad der Zerkleinerung muss dem Presssystem angepasst werden!

3. Pressen

Entscheidend für die Qualität des Saftes sind ein möglichst kurzer Saftweg, ein geringer Pressdruck und eine rasche Weiterverarbeitung, da andernfalls Bräunungen und Aromaveränderungen durch Oxidationen auftreten.

4. Höherer Pressdruck ergibt keine höhere Saftausbeute!

Auch das Halten des Drucks über längere Zeit, oft auch über Nacht, wie es noch vielfach praktiziert wird, hat mehr Nachteile als Vorteile. Der Gerbstoffgehalt und die Infektionsgefahr steigen enorm an. Kurze häufige Druckfolgen sind wirksamer.

5. Saftbehandlung

Die Zeitspanne zwischen Pressen und Gärbeginn ist eine ganz wesentliche für die Mosterzeugung. Hier können Behandlungsmaßnahmen erfolgen, die später nie wieder nachgeholt werden können. Jede der hier angeführten Maßnahmen steigert die Qualität des Getränks.

5.1. Säurekorrektur

Vor Gärbeginn sollte der Säurewert bei ca. 7,0 bis 7,5 Promille liegen. Ein hoher Säuregehalt ist die Garantie für ein haltbares Produkt. Bei zu niedrigem Säuregehalt könnten sich Mikroorganismen bilden. Dadurch wird der Most zäh und kann verderben.

Um dies zu vermeiden, muss man vor der Gärung den Säuregehalt einstellen. Laut österreichischem Weingesetz ist die Zugabe von Zitronensäure, Milchsäure und Apfelsäure erlaubt.

5.2. Zuckerkorrektur

Laut österreichischem Weingesetz darf in der Obstweinbereitung in dem Maß aufgezuckert werden, dass das fertige Getränk einschließlich des auf Alkohol umgerechneten vorhandenen Restzuckers nicht mehr als 8 Vol.-% Alkohol enthalten. Grundlage jeder Aufzuckerung ist eine vorhergehende Zuckerbestimmung des Presssaftes.

Errechnung des möglichen Alkoholgehaltes:

Faustformel:

$$^{\circ}\text{KMW} \times 0,6 = \text{ca. Vol.-% Alkohol}$$

Um 100 Liter Presssaft um 1°KMW zu erhöhen, werden 1,3 kg Zucker benötigt.

Durchführung: Zuckermenge in einer Teilmenge Most lösen und in diesem gelösten Zustand in die Gesamtmenge einrühren.

5.3. Schwefelung

Die Maßnahme ist nicht unbedingt notwendig. Entscheidend dafür, ob und in welcher Menge geschwefelt wird, ist der Zustand des Ausgangsmaterials, der Säuregehalt sowie die Standzeit bis zum Gärbeginn. Unsauberes und leicht angefaultes Ausgangsmaterial, niedrige Säurewerte und eine lange Standzeit der Maische machen eine Schwefelung notwendig. In solchen Fällen wird eine Schwefelung mit bis zu 10 g Kaliumpyrosulfit pro 100 Liter notwendig sein. Wenn jedoch die Grundsätze einer sauberen Arbeitsweise sowie eines gesunden Ausgangsmaterials befolgt werden und die Vergärung mit Reinzuchthefer durchgeführt wird, ist eine Schwefelung vor der Gärung zumeist nicht notwendig.

5.4 Entschleimung

Die Entschleimung ist die intensivste Form der Presssaftbehandlung mit dem

Ziel, die Reintönigkeit des vergorenen Obstweins sowie die spätere Stabilität zu fördern. Moderne Obstverarbeitungsbetriebe kommen um diese Form der Presssaftbehandlung nicht umhin.

5.4a Enzymierung

Es ist jedoch unbedingt zu beachten, dass eine Enzymierung niemals gleichzeitig mit der Bentonitschönung einhergehen darf. Bentonit würde sofort das Enzym binden, so dass dessen Wirkung gleich Null wäre. Will man Moste mit Bentonit behandeln, muss die Einwirkzeit der Enzyme, ca. 1 - 2 Stunden, abgewartet werden.

5.4b Bentonitbehandlung

Bentonit ist ein feiner, vermahlener Ton mit starker Quellfähigkeit und Bindfähigkeit. Durch diese Behandlungsmethode wird dem Getränk bereits vor der Gärung Eiweiß entzogen. Durch Erwärmung und anschließender Abkühlung kann das wärmeempfindliche Eiweiß ausflocken und in Form eines grauen Schleiers den Flaschenboden bedecken. Bentonit bindet auch unerwünschte Fremdöne, die vor allem bei einem hohen Anteil an Faulobst entstehen. Weiter unterstützt Bentonit durch die Bindung von Trub das Entschleimen und die Klärung.

Beispiele:

Aufwandmenge: 100 - 200 g pro Liter Presssaft eines Natrium-Calcium-Bentonits entfernt den größten Teil an Eiweiß, ohne jedoch die Farbe und den Geschmack anzugreifen.

Der Einsatzzeitpunkt vor der Gärung ist für den Most am günstigsten.

5.4c Gelatinebehandlung

Gelatine ist das Schönungsmittel, welches in der Obstmostverarbeitung am häufigsten verwendet wird.

6. Gärung

6.1. Reinzuchthefer

Ohne den Einsatz von Reinzuchthefer setzt man den Saft einem hohen Risiko einer Fehlgärung aus. Die natürliche Mikroorganismenverteilung am Obst enthält nur ca. 3 - 5 % positive Hefezellen.



Aufwandmenge Reinzuchthefer:

Dies hängt von der Temperatur des Kellers, des Saftes ab. Bei Temperaturen um die 17 - 20 °C genügen 10g/100 Liter Saft. Bei niedrigen Temperaturen, für besonders schnelle Angärung oder bei zu erwartenden Gärschwierigkeiten sind 25 - 30 g/100 Liter zu dosieren. Vorquellen der Gärhefe

Damit die ursprünglich getrocknete und vakuumverpackte Hefe ihren Aufgaben gerecht werden kann, muss diese zuvor vorgequollen (rehydriert) werden.

6.2. Hefenährstoffe

Damit die Hefezellen ihrer Aufgabe optimal gerecht werden können, bedarf es einer ausreichenden Nährstoffversorgung. Die zu verwendende Menge richtet sich nach dem Produkt, liegt aber zwischen 20 und 40 g/100 Liter. Die abgewogene Hefenährsalzmenge wird in wenig lauwarmem Wasser gelöst und in den Saft eingerührt.

7. Der Abstich

Durch den Gärprozess wurde der Zucker von Gärhefe zu Alkohol umgebildet. Nach Abschluss dieses Prozesses setzt sich die Hefe am Boden ab. Kommt es zu keiner Entfernung beginnt sich das Hefegeläger zu zersetzen – es kommt zum „Hefeböckser“. Abgesehen von dieser Gefahr, wird durch ein zu langes Liegenlassen des Mostes auf der Hefe der vorhandene Säuregehalt durch Bakterien abgebaut.

Der erste Abstich oder Abzug erfolgt nach beendeter Gärung, um den Obstwein von der Hefe zu trennen. Der Abstich mit einer gleichzeitig durchgeführten Schwefelung mit 13 g Kaliumpyrosulfit pro 100 Liter unterbindet mikrobiologische Vorgänge.

Säurereiche Möste können bis zu vier Wochen auf der Hefe liegen bleiben.

Die selbständige Klärung des Mostes nach der Gärung ist abhängig vom pH-Wert, Gerbstoff- und Säurewert sowie anderer Inhaltsstoffe. Wenn diese Klärung nicht selbständig abläuft, kann der Obstmost im Anschluss an den 1. Abstich durch den Einsatz einer gezielten Schönung geklärt werden. Eine Schönung am Geläger funktioniert nicht.

Bei leichter Trübung kann man anstelle der Schönung eine Filtration durchführen. Solche Möste kommen unter Umständen mit einem einzigen Abstich aus.

FL Dietmar Bergmair

Mostlabor

Auf dem Weg von der Erzeugung zum Verbraucher sind einige Untersuchungen der Getränke aus dem bäuerlichen Obstbau notwendig. Um diesen Schritt durchführen zu können, wurde vor Jahren ein Mostlabor an unserer Schule eingerichtet.

Für den Unterricht

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes analysieren die Schüler/innen den Saft und stellen unter fachkundiger Anleitung den Gehalt an Zucker, Säure und Pektin fest. Bei der Mostanalyse werden Restzucker-, Säure-, Alkohol- und Schwefelgehalt bestimmt. Auch die sensorische Beurteilung von Most und Saft üben die Schüler im Unterricht.

Für Bauern und Direktvermarkter

Bei der Vermarktung von Bränden und Likör ist die Alkoholangabe mit einer Genauigkeit von +/- 0,1 % vorgeschrieben. Unser Mostlabor ist autorisiert, diese Bestimmung durchzuführen. Auch beim Etikettieren der Mostflasche ist der Alkoholgehalt anzugeben. Alle notwendigen Mostanalysen für den Bewerb „Goldene Birne“ in Wieselburg werden bei uns ebenfalls durchgeführt.

Will man Most zum Schnapsbrennen verwenden, ist ebenfalls eine amtliche Alkoholbestimmung möglich. Der Ausbeutesatz reduziert sich von 6 % auf den festgestellten Alkoholgehalt minus 2 %, dies führt zu einer Verminderung der Alkoholabgabe.

Abgabe der Proben

Sie können die Proben (mind. 0,25 l je Probe) jederzeit in der Schule abgeben. Pro Alkoholbestimmung wird ein Unkostenbeitrag von €8,00 eingehoben. Bei weiteren Fragen gebe ich gerne Auskunft. Ich bin jeweils am **Mittwochabend zwischen 20.00 und 21.00 Uhr unter der Tel.Nr. 07582/81223** (Schule) zu erreichen.

FL Karl Lindbichler



Obstbäume pflanzen

Obstbäume prägen seit Jahrhunderten unsere einzigartige Landschaft. Mancherorts wurde der Schnitt in den letzten Monaten oft nach dem modernen Spruch „Jo schei tiaf“ angesetzt. Als Obstbauer und Lehrer versuche ich die Bäuerinnen, Bauern und die Menschen der Region zu unterstützen, eine Werthaltung für die Obstbäume zu erhalten bzw. wieder aufzubauen. Nur jemand, der Freude an köstlichen Früchten, Saft, Most, Schnaps, Essig, Dörrobst, Baumblüte... hat, wird langfristig seine Bäume auch weiterhin pflegen.

So werden immer wieder zahlreiche Bäume ausgepflanzt. Aktuell ist gerade eine Sammelbestellung der MBR Bürogemeinschaft Steyr durchgeführt worden. Fast jedes Jahr organisiere ich von der LWBFS Schlierbach für unsere Schüler eine gemeinsame Sammelbestellung bei der ebenfalls einige hundert Bäume eingekauft werden.

Hier ein paar Tipps zur Pflanzung von Obstbäumen:

1) Welche **Sorte** hätte ich gerne? Welchen Standort habe (brauche) ich? Wann pflanze ich?

Die guten Baumschulen haben eine große Sortenauswahl. Wir praktizieren mit unseren Schülern nach wie vor das Veredeln. Das heißt, es können auch Lokalsorten, sofern noch gute Edelreife vorhanden sind, aufgepfelzt werden. Soll ein Baum reichlich tragen, braucht er auch einen guten Platz.

Ideale Pflanzzeit ist im Herbst oder im Frühjahr. Bei einer Herbstpflanzung wird die Winterfeuchte besonders gut ausgenützt.

2) **Loch ausheben** heißt, eine gute Kinderstube für den jungen Baum schaffen. Damit kann er die ersten Jahre ungehindert drauf los wachsen.

Breite: 3 x Wurzelballenquerschnitt
Tiefe: Schichtenweise (1/2/3) getrennt ausgehoben, ca. 40 cm tief

3) **Pflock** auf der Wetterseite einschlagen. Damit ist Stütze und Schutz vor Wind und Wetter gegeben.

4) Gut verrotteten **Kompost** und ein paar Hände voll **Urgesteinsmehl** einarbeiten. Damit werden die Wurzeln in die Tiefe gelockt. Keine Handelsdünger! Dieser würde die Haarwurzeln verätzen.

(weiter auf Seite 8)

5) Dort, wo der Baum im Loch hinkommen soll, ein Erdhäufchen zusammenschieben und gut **einwässern**. Damit entsteht später kein Hohlraum unter den Wurzeln und die Wurzeln können gut in das feuchte Erdreich gedrückt werden (Bodenschluss).

6) Die **Wurzeln** auf das „weiße“ Holz **zurückschneiden**.

Der Schnitt regt das Wachstum an.

7) **Baum einpflanzen**

Eine Handbreit vom Pflock entfernt einpflanzen, dass die Veredelungsstelle über der Erde ist.

8) **Loch zuschütten**

Schichten in der umgekehrten Reihenfolge wieder hineingeben (3/2/1). Die Wasenstöcke gut zerkleinern.

9) **Baum** mit Achterschleife am Pflock **befestigen**

Stamm mit einem breiteren Band (Fahrradschlauch, Ballennetz,...) am Pflock befestigen. Der Pflock soll eine Handbreite unter dem 1. Ast aufhören.

10) **Gut gießen** und **Schutz** gegen Hasen, Rehe, Motormäher, Schwader,... anbringen; Baumscheibe im ersten Jahr bewuchsfrei halten und öfters gießen.

Der Pflanzschnitt erfolgt erst im Frühjahr, da der ev. auftretende Frost, die jungen Triebe abfrieren könnte.

Wühlmausschutz?

Der sicherste Wühlmausschutz ist nach wie vor die Falle. Mancher alte Bauer hat auch schon einen 6 bzw. 8 mm Torstahlstab neben dem Stamm hineingedrückt. Darauf wird eine Alu Getränkedose gesteckt. Der Lärm vergrämt meist die Wühlmause. Mancher hat es auch schon mit Nussbaumlaub versucht.

Drahtgeflecht?

Wenn ein Drahtgeflecht zum Auslegen der Pflanzgrube genommen wird, unbedingt ein nicht verzinktes Geflecht nehmen. Der verzinkte Draht würde spätestens nach 5 - 6 Jahren die dann bereits fingerdicken Wurzeln strangulieren.

Viel Erfolg und frohes Schaffen wünscht

FL Josef Mörwald



Whisky und Wein

Der Absolvententag 2015 gab den Ausschlag, mit den Ausschussmitgliedern des Absolventenverbandes die Betriebe von zwei unserer älteren Absolventen zu besuchen. Sie beschäftigen sich mit den „flüssigen Erträgen“ eines landwirtschaftlichen Betriebes.



Walter Stadlbauer (2.v.l.), Abs-Jg. 1953, aus Steinhaus bei Wels, führte einen gemischten Betrieb mit Zuchtsauen und Stiermast. Heute ist der Betrieb unter der Führung seiner Söhne auf



Stiermast mit rund 500 Standplätzen spezialisiert. Die Größe zog eine Betriebsteilung und die Gründung einer KG nach sich.

Bei einem Rundgang durch den Bauernhof spiegelte sich auch die Entwicklungsgeschichte wider. Im Vierkanter wurden die ehemaligen Schweineställe für die Jungtiere adaptiert. Beeindruckend waren die gute Stallluft, zu der sicher die eingebaute Porenlüftung ihren Beitrag leistet, sowie die Sauber-

v.l.n.r.: Gustav Zacherl, Johann Hundsberger, Stefan Stadlbauer, Thomas Bimminger, Martin Faschang, Walter Stadlbauer, Stefan Sonnleitner, Johann Braunsberger, Franz Pilz



keit in diesem Betrieb. Die Fütterung wird durch den Einsatz eines selbstfahrenden TMR-Mischwagens mit Entnahmefräse erleichtert. Ein LockBoy der Fa. Wasserbauer unterstützt die Futteraufnahme. Als Futterlager dient ein 100 m langer, 10 m breiter und 4 m hoher Fahrsilo.

Die traditionelle Direktvermarktung hat sich auf diesem Betrieb erhalten, allerdings auf Schnäpse, Liköre und Whisky als besondere Spezialität reduziert. Gewonnen werden die Edelbrände mit einer Verschlussbrennerei.

Weinbau in Leonding

Etwas aus dem Zeitplan, setzten wir unsere Fahrt nach Leonding fort. Dort gibt es seit dem Jahr 2000 am schönsten Aussichtspunkt über Linz 14.000 Weinstöcke, die unser Absolvent **Johann Reisenberger** (u.li.), Abs-Jg. 1953, gepflanzt hat.



In den Weingärten steht ein Heurigenlokal (www.buschenschank-leonding.at - ein Blick auf diese Homepage lohnt sich), das Johann Reisenberger für seine Tochter errichtete. Sie verstarb leider viel zu früh. Ein Geschäftsführer ist derzeit mit der Führung dieses schönen und beliebten Lokals betraut.

In einer ausgedehnten Führung durch die Weingärten und beim gemütlichen Abendessen in der Buschenschank schilderte uns der junggebliebene



81-Jährige in seiner humorvollen Art die vielen Stationen seines Lebens. Er hatte diesen Betrieb mit 26 Jahren nach einer Adoption von seinen Verwandten übernommen und als Landwirtschaftsbetrieb mit Direktvermarktung betrieben. Auf dem Bauernhof, dem Gaumbergergut betrieb Reisenberger bereits einen Mostheurigen. Johann Reisenberger verkörpert einen geselligen, traditionsbewussten Bauern (wie uns seine große Sammlung bäuerlicher Gegenstände vergangener Tage zeigte) mit viel Unternehmergeist, der auch den Neuerungen der Zeit immer offen gegenübersteht.

Es war schön, die Freude dieser beiden „Schlierbacher“ über unseren Besuch und die Begeisterung, mit der sie uns ihr Leben erzählten, erleben zu dürfen.

Bericht und Fotos: F. Braunsberger

Vorführung: Mulchgeräte im Obstgarten

Mit einer Gruppe von Schülern besuchten wir den Betrieb der Familie Schallauer in Waldneukirchen. Im neu angelegten Obstgarten zeigte die Fa. Landmaschinen Schmidhuber aus Aschach einen SEPI Mulcher, der zwischen den jungen schwachwüchsigen Obstbäumen den Boden vertikutierte. Damit wird verhindert, dass Gras in Nährstoff- und Wasserkonkurrenz zu den Zwetschgenbäumen tritt. Gleichzeitig wird durch den Bearbeitungsschritt die Wühlmäuse verstärkt gehindert, sich rund um die Bäume aufzuhalten. Im Anschluss an die Vorführung konnten wir noch die Verarbeitung der geernteten Zwetschgen zu Dörrobst mitverfolgen. Alles in Allem ein interessanter Nachmittag.

FL Josef Mörwald

3 Hochzeitspaare mit gemeinsamer Schulvergangenheit

Am 20. Juni 2015 heirateten **Magdalena Huemer und Johannes Eisenhuber** (Foto). Beide absolvierten unsere Schule. Magdalena 2012 und Johannes 2009. Sie sind das dritte Hochzeitspaar des Absolventenverbandes. Sie werden in St. Florian den Ackerbaubetrieb bewirtschaften, der das Elternhaus seiner Mutter war.



Angefangen haben **Anita Giedenbacher und Johann Buchriegler**.



Sie haben 1991 gemeinsam die Schulbank gedrückt. Anita hat es inzwischen zur Englisch- und Musiklehrerin an unserer Schule gebracht und ist gerade in der Babypause. Ihr Mann Hans als gelernter Bergbauer und Grünlandbauer ist ein hervorragender Vertreter der

Ackerbauern und Schweinehalter in Rohr. Sie bewirtschaften den elterlichen Betrieb der Anita.

Das zweite Hochzeitspaar, **Bernadette Hackl** aus Molln und **Gottfried Seebacher** aus Steinbach, Abs.-Jg. 2005, bewirtschaftet den Elternbetrieb von Bernadette mit Milchkühen.

Die 3 Paare spiegeln auch unsere



Schwerpunkte wieder.

Franz Pilz

*Fotos: Johann Gmeiner(o.l.),
Martin Petz (o.r.) F. Braunsberger (li.)*

Stellenangebot

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir im **Bereich Forstarbeiten und Spezialbaumfällung** Mitarbeiter. Auch Teilzeit! (Forstfacharbeiter von Vorteil)

Bei Interesse bitte unter **0664/1200151** oder **traunbauer@baumwerk.at** melden.

Baumwerk OG
Hötzelsdorf 10
4655 Vorchdorf
www.baumwerk.at

BAUMWERK OG 
the green work

Hinweis

Immer wieder fragen Absolventen nach, warum nicht jeder verstorbene Kollege in der Zeitung erwähnt wird. Wir veröffentlichen Sterbefälle nur, wenn wir eine Parte erhalten. Nur so können wir davon ausgehen, dass Angehörige mit der Veröffentlichung einverstanden sind.

Wir bitten um Verständnis.



Im stillen Gedenken

Alois Kogler, Abs.-Jg. 1974
Oberpaltengut

Ramsau 16, 4591 Molln
verstorben am 16. August 2015
im 61. Lebensjahr

Josef Steinmair, Abs.-Jg. 1980
verstorben am 25. Sept. 2015
im 53. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

Landesschulinspektor Ing. Johann Plakolm MA

„Wir bieten eine praxisorientierte Ausbildung für die Jugend im ländlichen Raum!“



Johann Plakolm ist als Landesschulinspektor für die land- und forstwirtschaftlichen Berufs- und Fachschulen in Oberösterreich für knapp 500 Lehrkräfte und 3000 Schülerinnen und Schüler zuständig.

Johann Plakolm maturierte 1982 an der HBLA St. Florian. Nach dem Präsenzdienst begann seine Karriere im Landwirtschaftlichen Schulreferat des Landes OÖ. Die anfänglichen Tätigkeitsbereiche reichten von der Bearbeitung der Schülerbeihilfenanträge über die Lehrerabrechnung bis zur Organisation der Lehrerfortbildung.

Die pädagogische Ausbildung absolvierte Plakolm in den 90er-Jahren nebenberuflich an der seinerzeitigen Berufspädagogischen Akademie Wien Ober St. Veit.

Von 1998 bis 2004 unterrichtete er an der Landwirtschaftlichen Fachschule in Kirchschlag in erster Linie die Gegenstände Betriebswirtschaft und Pflanzenbau.

Als Fachinspektor war er ab 2004 nicht nur für die pädagogischen Belange, sondern auch für die Lehrpersonalbewirtschaftung in den oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen zuständig. Von 2010 bis 2013 absolvierte er das Masterstudium „Bildungsmanagement im Ländlichen Raum“ in Wien.

Als Landesschulinspektor kann er nun auf die vielfältige Erfahrung in diesem Schulbereich aufbauen und dieses entsprechend weiterentwickeln.

Über 3000 Schüler/innen pro Jahr

Das landwirtschaftliche Schulwesen in Oberösterreich besteht aus 17 Schulstandorten. In den Fachrichtungen Landwirtschaft, Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, Gartenbau, Forstwirtschaft und Pferdewirtschaft

werden jährlich mehr als 3000 Schülerinnen und Schüler ausgebildet.

„Eine laufende Qualitätssteigerung und Qualitätssicherung ist im Bildungsbereich enorm wichtig. Unsere Aufgabe ist es, nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern die Schüler mit Kompetenzen auszustatten, um im künftigen Berufsleben erfolgreich zu sein“, so der neue Landesschulinspektor.

Der 52-jährige Waldinger ist verheiratet und Vater von 4 Kindern im Alter von 17 bis 29 Jahren und designierter Bürgermeister.

In einem 10-Punkteprogramm hat LSI Plakolm seine Ziele für das Landwirtschaftliche Schulwesen in Oberösterreich zusammengefasst:

1. **Stärkenorientierte Pädagogik:** Die individuelle Förderung des einzelnen Schülers ist wichtig, Mut zur Lücke
2. **Kompetenzen erlernen** statt nur Wissen vermitteln
3. **Praktisches TUN steht im Vordergrund** (Praktischer Unterricht, Fremdpraktikum)
4. **Landwirtschaftliche Perspektiven stärken;** Mut machen, neue Wege aufzeigen (z. B. durch Wahlpflichtseminare)
5. **Höherqualifizierung forcieren:** durch Aufbaulehrgänge, Berufsreifeprüfung, Agrar-HAK, Meisterprüfung usw.
6. **Enge Zusammenarbeit mit der Wirtschaft;** Schulmodell Landwirtschaft, Zusatzqualifikationen anbieten
7. **Qualitätssicherung in der Ausbildung:** QIBB-Programm, Mitarbeitergespräche...
8. **Persönlichkeitsbildung fördern:** Mündige Staatsbürger mit persönlicher Reife
9. **Ressourcen sinnvoll und effizient einsetzen** (Personal-, Sachbudget)
10. **Bürokratieabbau - Schulautonomie stärken.** Mitsprache der Direktoren bei der Lehrereinstellung, Reduzierung der Verwaltungsebenen

Aussprüche:

Unsere Schulen bereiten auf die Herausforderungen des Lebens vor! Es ist uns wichtig, Kompetenzen zu erlernen, statt nur Wissen zu vermitteln!

„Seelenbalsam – Kräutermärchen und Geschichten für Erwachsene, Kinder und Kind Gebliebene“

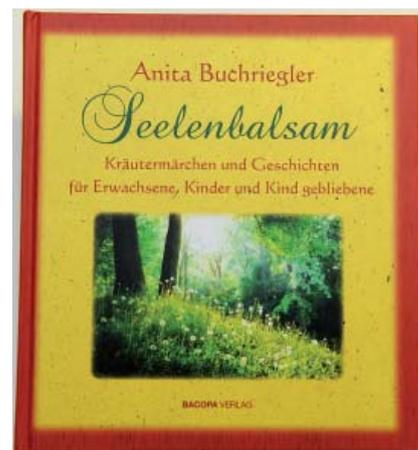
von Anita Buchriegler (Abs-Jg 2002)

Als ich vor genau drei Jahren die Prüfung zum Kräuterpädagogen abgelegt habe, habe ich angefangen, Kräutermärchen zu schreiben, um mir so die verschiedenen Merkmale und Wirkungsweisen unserer Heilpflanzen besser zu merken.

Ich war neugierig, wie diese Geschichten bei den Leuten ankommen, und so begann ich, jede Woche ein neues Märchen zu schreiben und auf der Internet-Plattform der Bezirksrundschau zu veröffentlichen. 40 von meinen mittlerweile über 60 Geschichten sind Anfang Oktober als Buch erschienen.

Unter dem Titel „Seelenbalsam – Kräutermärchen und Geschichten für Erwachsene, Kinder und Kind Gebliebene“ erwartet die Leser Kräuterwissen, allerhand Märchenhaftes und kleine Anekdoten, die ich mit Freude und Fantasie zu Märchen für die verschiedensten Altersstufen „verwebt“ habe. Erschienen ist das Buch „Seelenbalsam“ im BACOPA Verlag, wo es auch erhältlich ist: http://www.bacopa.at/page/md3000003_35775.html

Es kann auch im Buchhandel bestellt werden: ISBN 978-3-902735-77-5



„Diese Märchen aus der Feder einer Kräuterpädagogin sind ideal geeignet zum Vorlesen, aber sie vermitteln dem Interessierten auch Kräuter- und Pflanzenwissen rund um 40 mitteleuropäische Heilpflanzen. Ein Buch zum Lernen, Schmökern und Entspannen, zum Verschenken und Sich-Selber-Schenken.“ (Aus: amazon.de)

Absolventenportrait

Stefan Rath (re.) aus Bad Wimsbach/Neydharting beendete im Jahr 2012 die dreijährige Fachschule in Schlierbach und besuchte im Anschluss den 3-jährigen Aufbaulehrgang zur Matura am Francisco Josephinum in Wieselburg. Er und sein Schlierbacher Kollege Ingmar Prohaska aus Scharnstein legten im Juni die Matura ab.

Franz Braunsberger führte mit Stefan Rath ein Interview.

Wie war dein Weg zur Matura?

Die erste Umstellung nach der LFS Schlierbach war schon etwas hart, aber man gewöhnt sich dran. Im Gegensatz zur 5-jährigen Ausbildung an dieser Schule wird hier annähernd derselbe Stoff in 3 Jahren durchgemacht. Durch diesen Druck lernt man allerdings schnell, sich die Zeit gut einzuteilen. Trotz 43 Theoriestunden pro Woche, praktischen Unterricht gibt es beim Aufbaulehrgang nicht, haben 34 von 36 aufgenommenen Schülern den Weg zur Matura geschafft. Im Vorfeld wurde allerdings gut selektiert, da damals über 70 Interessenten angemeldet waren.

Hattest du Vorteile durch den Besuch der LFS Schlierbach?

Durch das gute praktische Wissen in Tierhaltung und Pflanzenbau war es nicht so schwierig, auch die viele Theorie zu erfassen und zu verstehen. Durch neue Gegenstände, wie z.B. Chemie, wurden mir auch viele Zusammenhänge gerade mit Boden und Dünger noch viel klarer. Technik hat mich auch schon immer interessiert. Äußerst positiv war für mich auch, dass ich in Schlierbach die Funktion des Schulsprechers hatte. Dadurch fiel mir der Umgang mit der Sprache leicht. Ich darf auch auf einige Siege bei Redewettbewerben zurückblicken.

Was verbindet dich rückblickend besonders mit Schlierbach?

Nach wie vor habe ich große Freude an meinen damals angefertigten Werkstücken. Es ist jedes Mal ein tolles Gefühl,



die selbstgebaute Packerwalze (u.) im Acker einzusetzen und den Abend auf der selbstgebauten Gartenbank bei einem Schluck Most ausklingen zu lassen. Auch das Mostmachen habe ich in Schlierbach gelernt und konnte auch hier schon Preise bei den regionalen Mostkosten entgegennehmen. Ich habe den Betrieb auf pfluglosen Ackerbau umgestellt. FL Dietmar Bergmair hat mich mit seinem Wissen über dieses Thema sehr geprägt und zu 100 % überzeugt.

Ich kann von mir sagen, dass ich durch das gute familiäre Verhältnis und die Gemeinschaft im Internat in Schlierbach eine sehr positive persönliche Entwicklung durchgemacht habe. Die klaren Strukturen haben meinen Lernerfolg unterstützt.

Welchen Tipp würdest du unseren Schülern geben?

Man lernt für sich selbst und für sein eigenes Leben und sollte daher diese Zeit gut nützen. Das erworbene Wissen kann man in Kombination mit einer guten Rhetorik auch wieder gut einsetzen bzw. verkaufen.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Ab März 2016 steht der Zivildienst als Landwirtschaftshelfer auf dem Plan. Beruflich habe ich mich noch nicht festgelegt. Ich könnte mir die Arbeit als Futtermittelberater gut vorstellen. Auch den Besuch der Agrarpädagogischen Hochschule schließe ich nicht aus. Eine weitere Option wäre in die Landwirtschaft zu investieren, wo ich in Richtung Geflügelhaltung tendiere.

Ich danke für das Gespräch und wünsche dir alles Gute und weiterhin viel Erfolg!

Foto u.: F. Braunsberger (2011)

6 Juniorfirmen in der Fachschule Kleinraming

Auch heuer wieder gründen die SchülerInnen des 3. Jahrganges der FS Kleinraming nach einjähriger Vorbereitungszeit ein Unternehmen, kurz genannt eine Juniorfirma.

Dem jeweiligen Ausbildungsschwerpunkt (ASP) entsprechend werden Produkte, Firmennamen und Werbeslogans entwickelt. Auch die einzelnen Aufgabenbereiche wie Geschäftsleitung, Marketing, Einkauf, Verkauf, Finanzen und Produktion werden ordnungsgemäß verteilt.

Dadurch erweitern die SchülerInnen ihr Wissen nicht nur im wirtschaftlichen Bereich, sondern fördern auch ihre Sozialkompetenz, wenn es darum geht, im Team zu arbeiten, Entscheidungen zu treffen und für diese Verantwortung zu übernehmen. Letztendlich bieten die Junior Companies die Möglichkeit, Know-how für das Berufsleben zu sammeln.

Unsere 6 Firmen und deren Produkte im Überblick:

„**Wild Fruits**“ (ASP Betriebs- und Haushaltsmanagement);

Produkte: Liköre (Holler, Brombeer, Nusskern), Dörrobst-Cantuccini, Chocolate Cookies

„**Al dente**“ (ASP Ernährungs- und Gesundheitsmanagement); Produkte: Nudeln, Tomaten- und Kürbissauce

„**Häferlküche**“ (ASP Ernährungs- und Gesundheitsmanagement); Produkte: Tassenkuchen

„**HG Hänsel und Gretel**“ (ASP Gesundheit und soziale Berufe) Produkte: Lebkuchenvariationen, Punsch

„**Honey Bees**“ (ASP Gesundheit und soziale Berufe): Honigpflegeprodukte

„**Woodstone**“ (ASP Eco Design) Produkte: Schwemholzdeko, Specksteinschmuck

Die feierliche Eröffnung erfolgt am Mittwoch, 04.11.2015 in der Fachschule Kleinraming.

Sie können die Produkte auch am Tag der offenen Tür am 16. Jänner 2016 in der Schule erwerben oder Sie besuchen unsere Firmen an ihren Verkaufsständen auf einem der zahlreichen Adventmärkte in der Region (z.B. Windischgarsten, Kremsmünster, Steinbach, Bad Hall, Neuzeug...)

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!





Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue
Adresse anführen:

Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der
Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach
ZVR-Zahl: 398693122
Gestaltung: Franz Braunsberger
Fotos: Braunsberger, Wieser, Preundler u.a.
Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach
Klosterstraße 11
4553 Schlierbach
☎ 07582/81223, Fax: 0732/7720-258689
Mail: lwbfs-schlierbach.post@ooe.gv.at
Druck: Druckerei Mittermüller, Rohr

Die Schule im Internet:

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

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

