

Der Schlierbacher Absolvent

Mitteilungsblatt des Absolventenverbandes der Landwirtschaftsschule Schlierbach



Fotos: Franz Braunsberger

Einladung zum Schul- und Absolventenfest und zum OÖ. Geflügelfest am So., 26. Juni 2016 in der LFS Schlierbach

Inhalt der Absolventenzeitung 1/2016

Direktor Faschang informiert
Fachexkursion am 21.4., Modell LandWirtschaft boomt
Was war los in der Schule, Schitag 2016
Projekt Schulgarten, Schweinebesamungskurs, Sizilien
Blockseminare 2016, Energiesparmesse
Grünlandbegehung am 18.5., Todesfälle, Auszeichnung
Einladung zum OÖ. Geflügelfest am 26.6.

Aus dem Vorstand, Schul- u- Absolventenfest am 26.6 .	9
Schwerpunkt: Schlierbach und das liebe Federvieh	10
Fruchtbarer Boden	11
Führerscheinausbildung für Absolventen, Schultraktore	12
Absolventenportrait: Stefan Achathaler	13
Absolventenportrait: Fam. Winter, Fam. Königsgruber	14
Aus der FS Kleinraming, Fest der Region am 22.5.2016	15

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Dass in der eher arbeitsärmeren Winterzeit in der Landwirtschaft traditionell Zeit für Weiterbildung ist, haben wir in letzter Zeit in Schlierbach ganz besonders bemerkt.

Ein Blick auf die Rubrik "Was war los in der Schule" auf Seite 4 zeigt, dass seit Jahresbeginn kaum eine Woche ohne Kurs oder Weiterbildungsveranstaltung vergangen ist.

Mit unseren Seminarräumen im Pavillon, den EDV-Räumen mit modernster Ausstattung, den Werkstätten und Verarbeitungsräumen und mit unserer ausgezeichneten Schulküche sind wir ein attraktiver Veranstaltungsort. Wir sind gerne die Bildungsdrehscheibe für den ländlichen Raum und ich bin stolz darauf, dass ich so viele wissbegierige Bäuerinnen und Bauern an unserer Schule begrüßen darf. Damit sich alle Gäste in unserem Haus auch immer wohlfühlen, braucht es vor allem von allen Bediensteten (Küchenpersonal, Reinigungspersonal, Hausmeister und Sekretärin) den vollen Einsatz. Ich möchte mich an dieser Stelle recht herzlich dafür bedanken.

Schwerpunkt Geflügelhaltung

Einen Schwerpunkt widmen wir in dieser Ausgabe der Geflügelhaltung. Die Genussregion Schlierbacher Geflügel ist begründet durch die vielen Innovationen, die auf diesem Gebiet von der Schule ausgegangen sind. Besonders unserem Absolvent und ehemaligen Tierzuchtlehrer Ing. Alois Tragler und Fl Franz Braunsberger ist es zu verdanken, dass Schlierbach das Ausbildungszentrum Geflügelwirtschaft in OÖ und v.a. auch für die westlichen Bundesländer ist.

Im Stundenplan und Lehrplan unserer Schule ist die Geflügelhaltung fest verankert. Bereits im 1. Jahrgang lernen alle Schüler durch mehrere Praxiseinheiten die verschieden Formen der Geflügelhaltung kennen. Besonders Interessierten bieten wir zusätzlich die Möglichkeit, auf unseren Partnerbetrieben bei den verschiedensten Tätigkeiten mitzuarbeiten. Ab der 2. Klasse können die Schüler den zweiwöchigen Zusatzschwerpunkt bäuerliche Geflügelhaltung wählen. In der 3. Klasse ist im Schwerpunkt Ackerbau eine Wochenstunde Tierhaltung für die Geflügelhaltung reserviert. Ein einwöchiges Blockseminar am Ende der Fachschulzeit ermöglicht allen interessierten Fachschülern aus ganz Oberösterreich, sich Spezialwissen in der Geflügelhaltung anzueignen.

Erwachsenenbildung

In der Erwachsenenbildung hat in den letzten 20 Jahren die Arge Huhn & Co, eine Teilorganisation der IGV (Innovative Gemeinschaft Voralpenland), welche ihre Wurzeln und ihren Sitz in der LFS-Schlierbach hat, die Aus-, Weiterbildung und Beratung für die Geflügelbauern organisiert.

Besonders stolz sind wir auf unser Vorzeigeprojekt, die Österreichische Weidegans, welches unter der Geschäftsführung von Ing. Max Gala ins Leben gerufen wurde und ständig weiterentwickelt wird. Aus fördertechnischen und finanziellen Gründen musste zwar im letztem Jahr ein Großteil der Kompetenzen an die ZAG (Zentrale Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelwirtschaft mit Sitz in Wien) abgegeben werden. Dennoch ist die LFS Schlierbach weiterhin ein



wichtiger Austragungsort für Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen der Geflügelwirtschaft. In diesem Schuljahr fanden bereits an 24 Tagen Geflügelveranstaltungen an unserer Schule statt. Die große Bedeutung des Standortes Schlierbach für die Geflügelwirtschaft wollen wir mit dem 1. OÖ-Geflügelfest, welches mit der IGV und dem Geflügelwirtschaftsverband OÖ am Sonntag, 26. Juni 2016, veranstaltet wird, unterstreichen (siehe Einladung auf Seite 8). Gleichzeitig wird an diesem Tag unser traditionelles Schul- und Absolventenfest mit Jahreshauptversammlung und Klassentreffen der Jubiläumsjahrgänge stattfinden.

Zu zwei weiteren Veranstaltungen möchte ich euch recht herzlich einladen. Die Exkursion ins Mühlviertel am Donnerstag, 21. April, und die Grünlandrundfahrt mit DI Peter Frühwirth von der LK OÖ am Mittwoch, 18. Mai bietet, für alle Grünlandbauern interessante, praktische Einblicke.

Ich wünsche allen Absolventinnen und Absolventen eine schöne Frühlingszeit und freue mich auf euren Besuch bei unseren Veranstaltungen.

Euer Martin Faschang





Modell LandWirtschaft boomt!

Das Ausbildungsmodell "LandWirtschaft" boomt. Sowohl bei unseren Schülern als auch bei den Betrieben in der Region ist die Nachfrage stets groß.

Lehrzeitanrechnung

Unseren Schülern wird bei einer anschließenden Lehre ein Lehrjahr angerechnet. Ein großes Spektrum an Berufen ist möglich. Es boomen nach wie vor Metallberufe und holzverarbeitende Berufe wie Zimmermann und Tischler. In den letzten Jahren ist ebenso eine starke Tendenz zu Elektroinstallationstechnikern zu verzeichnen. Auch in diesem Beruf wird nach dem Besuch der ersten Klasse Berufschule ein Lehrjahr angerechnet. Immer wieder sind auch Fleischhauer, kaufmännische Lehrberufe und Maurer von unseren Schülern nachgefragt.

Praktische Vorkenntnisse geschätzt

Die Betriebe schätzen die praktischen Vorkenntnisse und die Arbeitsbereitschaft unserer Absolventen besonders. In der Woche nach Ostern sind traditionell die Schüler der zweiten Klassen auf Berufserkundung - kurz "schnuppern".



Tobias Pointner ist, wie einige andere Schüler auch, als Landmaschinentechniker unterwegs. In Steinerkirchen bei der Firma Gruber LM-Technik macht Tobias Erfahrungen bei einer komplexen Motorreparatur. Seine Erfahrungen: "Der Tag vergeht schnell und die Maschine läuft dann doch wieder!" Das Modell "LandWirtschaft" hat sich in Schlierbach seit mehr als zehn Jahren bewährt und wird mittlerweile an beinahe allen oberösterreichischen Landwirtschaftsschulen angeboten

Bericht u. Foto: Hans Miglbauer



8:30 Uhr Abfahrt bei der Landwirtschaftsschule 10:00 Uhr Besichtigung des landw. Betriebes der Familie Hofer

Stefan Hofer hielt im Jänner bei uns an der Schule einen sehr interessanten Vortrag über Low-Input in der Milchviehhaltung. Er setzt dabei auf Vollweidehaltung, überbetriebliche Zusammenarbeit und Kälberaufzucht mit Ammenkühen. Für das Ammenkuhprojekt wurde der Betrieb 2014 mit dem "BIO AUSTRIA-Fuchs" ausgezeichnet. Ein weiteres wichtiges Standbein auf dem Betrieb Hofer ist die Forstwirtschaft. 2012 erhielten sie für ihre optimale Waldbewirtschaftung den OÖ-Waldpreis.

12:00 Uhr Mittagessen im Gasthof Radler in St. Peter am Wimberg

14:00 Uhr Besichtigung des Biobauernhofes der Fam. Starlinger

Albert und Julia Starlinger bewirtschaften einen Bio-Hopfen- und Kräuterbaubetrieb mit Mutterkuhhaltung. Mit der Kompostierung beschäftigt sich die Familie Starlinger schon mehr als 20 Jahre. 2016 erhielt Albert Starlinger den Innovationspreis "BIO AUSTRIA-Fuchs" für seinen Kompostwender mit Kombi-Vlieswickler. Mit dieser Maschine lassen sich die Arbeitsschritte Miete abdecken, wenden, zudecken und das Vlies geradeziehen auf einmal bewerkstelligen.

16:00 Uhr Rückfahrt nach Schlierbach

17:30 Uhr Ankunft bei der Landwirtschaftsschule

Anmeldung bis Fr., 15. 4. 2016

in der LFS-Schlierbach (07582/81223)

Sekretärin gesucht

Für die LWBFS-Schlierbach suchen wir dringend eine/n

Buch- und Kassenführer/in ab Anfang Mai.

Die detaillierte Stellenausschreibung findet ihr auf der Homepage des Landes OÖ.

www.land-oberoesterreich.gv.at/jobsundkarriere.htm

Interessenten/innen können sich jederzeit in der Direktion der LWBFS-Schlierbach melden.

Tel.: 07582/81223-12

SCHLIERBACH

Was war los in der Schule

- 11. 15. 1. Rinderbesamungskurs für die Schüler der 3. Klassen
- 14. 1. AV-Vortag: Low Input High Output mit Stefan Hofer
- 19.1. Holzworkshop für die Schüler der 1. Klassen
- 20. 1. Übergabe des neuen Schultraktors (John Deere)
- 21. 1. Geflügeldirektvermarktungskurs (ZAG)
- 22. 1. Schul- und Absolventenball
- 29. 1. Schüler des Schwerpunktes Forst fahren zur Wertholzsubmission
- 2. u. 3. 2. Fahrtechniktraining für Schüler der 3. Klasse
- 2. 2. Girls and Boys-Day (Schnuppertag für zukünftige Schüler)
- 4. 2. AV-Vortragsnachmittag zum Thema: Fruchtbarer Boden
- 8. 2. Eltern-Schüleraustausch
- 8. 2. Elternabend für die 3. Klassen
- 8. 9. 2. Lehrgang Geflügelpraktiker (BIO Austria)
- 9. 2. Skitag am Hauser Kaibling
- 10. 11. 2. Schweinebesamungskurs für Schüler der 2. u. 3. Klasse
- 11. 12. 2. Schulentwicklungsklausur
- 13. 2. Milchverarbeitungskurs (LFI)
- 19. 21. 2. Volkskulturtage der Landjugend OÖ
- 22. 29. 2. Abschlussreise der 3. Klassen nach Sizilien
- 23. 2. Aktionstag der Schüler der 1a mit der Fachschule Kleinraming
- 24. 2. EDV-Schulung für Milchvieharbeitskreisbetriebe (LK)
- 25. 2. Besuch der Energiesparmesse (Schüler 2. Klassen)
- 26. 28. 2. Vollversammlung, Seminare und Workshops der österreichischen Bergbauernvereinigung
- 27. 2. Diskussionsabend der Bergbauernvereinigung zum Thema: "Wohin mit der Milch?"
- 29. 2. 1. 3. Lehrgang Geflügelpraktiker (BIO Austria)
- 1. 3. Aktionstag der Schüler der 1b mit der Fachschule Kleinraming
- 1. 3. Elternabend für die 2. Klassen
- 3. 3. Melkkurs für die Schüler der Forstgruppe
- 7. 11. 3. Externe Blockseminare (Mutterkuhhaltung, Fleischverarbeitung, Geflügelhaltung)
- 9. 3. MFA-Online; Invekos-GIS-Schulung (BBK-Steyr)
- 14. 18. 3. Externe Blockseminare (Jagd, Technik im Ackerbau, Most und Schnaps, Low Input)
- 14. 15. 3. Lehrgang Geflügelpraktiker (BIO Austria)
- 14. 3. Informationsabend zu Dammkulturen nach Turiel mit Johannes Doppelbauer
- 17. 3. TGD-Grundkurs für Geflügelhalter (LFI)
- 17. 3. Jahreshauptversammlung des Imkervereines Schlierbach
- 18.3. Osterwortgottesdienst
- 23. 3. MFA-Online; Invekos-GIS-Schulung (BBK-Steyr)
- 30. 3. 1.4 Berufspraktische Tage für die Schüler der 2. Klassen
- 30. 3. Exkursion zur Fa. Wasserbauer mit Schülern der 3. Klassen
- 30. 31. 3. Geflügeldirektvermarktungskurs (ZAG)
- 31. 3. Auswirkungen der Steuerreform (Lehrerfortbildung)
- 1. 4. MFA-Online; Invekos-GIS-Schulung (BBK-Kirchdorf)
- 4. 4. Absolventenverband-Vorstandssitzung
- 5. 4. Lehrgang Geflügelpraktiker (BIO Austria)
- 5. 4. Exkursion der 2. Klassen nach Wels zur Versteigerung und zur Fa. Pöttinger in Grieskirchen
- 6. 4. Die Pensionisten aus Mitterkirchen besichtigen die Schule
- 11. 4. 13. 4. Holzrückeseminar des Schwerpunktes Forst in Schloss Orth
- 12. 4. Abt Nikolaus Thiel besucht die Landwirtschaftsschule
- 11. 4. 20. 4. Abschlussprüfungen

Low Input

Der Absolventenverband stellte einen Vortragsabend unter das Thema "Low Input - High Output". Der Biobauer Stefan Hofer (li.) begeisterte mit seinen Ausführungen das Publikum. Am 21.4. werden wir ihm Rahmen einer Exkursion seinen Betrieb in Auberg besuchen. Mehr dazu auf Seite 3.



Einige Schüler nützten nach dem Vortrag noch die Möglichkeit, zusätzliche Details zu erfragen. (Foto: F. Braunsberger)

Schitag 2016

Einmal pro Schuljahr wird ein Schitag abgehalten. Heuer war der Hauser Kaibling am 9. Februar das Ziel.



Einige Schüler genossen bei herrlichenm Wetter vom Gipfelkreuz aus das Bergpanorama und anschließend die Abfahrten auf den gut präparierten Pisten. (Foto: Florian Haslinger, 3b)



Da nicht alle Schüler gleichermaßen vom Schifahren und Snowboarden begeistert sind, wurde als Alternative Rodeln auf einer eigens dafür eingerichteten Strecke angeboten. Auch hier kam der Spaß nicht zu kurz.

Foto: Josef Mörwald.

Projekt Schulgarten

Im Schuljahr 2015/16 wurde beschlossen, einen Schulgarten zu bauen und zu bewirtschaften. Projektverantwortlich sind das gesamte Team der Küche und unser Hausmeister sowie Hans-Peter Zwicklhuber und Sabine Ziegler vom Kollegium.

Die Pläne für die Gestaltung des Gartens kamen von der Gärtnerei Schützenhofer aus Rohr im Kremstal.

Mischgarten mit 3 Terrassen

Neben unserem Pavillon werden wir die aufgeschüttete Fläche als Mischkulturgarten verwenden, wobei insgesamt drei Terrassen entstehen werden - eine davon mit mehrjährigen Kräutern - die beiden anderen werden für den Anbau von diversem Gemüse verwendet. Unter der fachmännischen Leitung von David Schützenhofer wurde nach den Semesterferien mit dem Bau begonnen. Momentan arbeiten die 2. Klassen an den beiden Stützmauern und Wege werden angelegt. Nach Ostern möchten wir mit der Aussaat beginnen.

Was hat uns dazu bewegt, einen Schulgarten zu bauen?

Wir, als Partner der landwirtschaftlichen Betriebe, möchten einfach die Idee des Haus- und Hofgartens wieder aufleben lassen.

Nach dem Vorbild von Bernadette Schützenhofer, welche uns auch bei der Entwicklung unseres Mischkulturplans half, werden wir die Pflanzen mulchen und ein Mal pro Woche mit EM (Effekive Mikroorganismen) gießen. Dazu ist eine genaue Absprache mit unserem fleißigen Hausmeister notwendig, denn wenn dieser den Rasen mäht, werden wir im Garten mit dem Mulchen aktiv!

Die Arbeit im Garten wird mit den Schülern der 1. Klassen im Fach Spezialpraxis absolviert. Unser Sortiment ist vielfältig, so bekommen wir von Awie Asia-Salate bis Z-Zitronenmelisseviele unterschiedliche Gemüseund Kräutervariationen!

In enger Zusammenarbeit mit der Küche wird entschieden, welche Salate, Kräuter bzw. welches Gemüse gepflanzt werden soll. Unser Ziel kann selbstverständlich nur sein, dass wir unseren zukünftigen Landwirten die einzelnen Arbeitsschritte vom Pikieren bis zur Verarbeitung in der Küche näherbringen und vor allem dazu motivieren, auch daheim die eigenen Ideen im Gemüsegarten umzusetzen und Gefallen an der Tätigkeit zu finden.

Bericht u. Foto (u.li.): Sabine Ziegler

Schweinebesamungskurs

Ein erfolgreiches Besamungsmanagement ist der Schlüssel zum Erfolg in der Ferkelproduktion.

Dieses Jahr nahmen sowohl die Schüler/innen der 2. als auch 3. Klassen am Schweinebesamungskurs in der Besamungsstation in Steinhaus teil.

Neben einem umfassenden theoretischen Einblick in die Welt der Schweinebesamung konnten die Schüler auch am Beispiel eines Schlachtkörpers die praktische Anwendung ausprobieren. Der Schweinebesamungskurs ist eine

Der Schweinebesamungskurs ist eine von vielen Befähigungen, die unsere Schüler im Rahmen der Ausbildung absolvieren können. Durch die Teilnahme an diesem Kurs sind sie auch gemäß dem OÖ. Tierzuchtgesetz berechtigt, die Eigenbestandsbesamung durchzuführen.

Michael Huemer

Frühling in Sizilien erleben – Abschlussreise 3. Klassen 2015 / 2016

Eine tolle Reise in den Süden Italiens erlebten die Schülerinnen und Schüler der beiden 3. Klassen bei der vorgezogenen Abschlussreise nach Sizilien vom 22. – 29. Februar 2016.



Bio-Zitronen- und Blutorangenplantagen, Gemüse- und Olivenanbau sowie die Besichtigungen des Fisch-, Gemüse-, Obst-Markttreibens in Catania und Palermo begeisterten Schüler und Lehrer. Auch eine kurze Wanderung am aktiven Vulkan Ätna war ein besonderes Highlight. Die Kulturstätten Syrakus, Taormina, Agrigent (u.re.) und Palermo faszinierten alle. Ein besonderer Abschluss war die Besichtigung des Domes von Monreale bei Palermo.

Italienische Speisen von Pasta und Pizza sowie Meeresfrüchten schmeckten vorzüglich und trugen auch wesentlich zu guter Laune bei.



Eine gelungene Reise, die sicherlich nicht so schnell vergessen wird.

Bericht u. Fotos: Josef Preundler





Blockseminare 2016

Von 7. bis 18. März 2016 fanden an den OÖ. Landwirtschaftsschulen wieder die Blockseminare statt. Von den insgesamt 42 wurden **7 Seminare** allein in Schlierbach abgehalten. Insgesamt nützten in dieser Zeit **110 Schüler/innen** unsere Angebote. Im Hinblick auf die Unterbringung war das speziell in der 2 Seminarwoche (80 Teilnehmer) eine besondere Herausforderung.

Das Seminar "Mutterkuhhaltung" mit 10 Teilnehmern umfasste folgende Inhalte: Bedeutung, Produktionsverfahren, Rassenwahl, Fütterung, Weidewirtschaft, Stallbau, Kalkulation, Schlachtung, Fleischqualität. Mit der Schlachtung und Zerlegung eines Jungrindes und dem Besuch von Mutterkuhbetrieben wurde dieses Seminar abgerundet.

Stark praxisbetont ist das Seminar "Fleischverarbeitung". Am Beginn stand für 11 Schüler die Schlachtung von Rindern und Schweinen. Nach dem Zerteilen von Rind und Schwein folgte die Speck- und Wurstbereitung im Verarbeitungsraum der Schule. Kalkulation und Hygienevorschriften gehörten ebenfalls zum Programm sowie eine Speckverkostung. Der Landeskontrollverband informierte über die Klassifizierung der Schlachtkörper.

Heuer passte auch der Besuch der Ab Hof Messe in Wieselburg in diese Woche

Eine Woche lang ging es für 2 Schülerinnen und 7 Schüler um die verschiedenen Sparten der "bäuerlichen Geflügelhaltung". Highlights waren die Besichtigung von Aufzucht-, Legeund Mastbetrieben, die Schlachtung und das Zerlegen von Truthühnern, das

Herstellen von Hendlrollen und deren Zubereitung und Verkostung sowie der Besuch der neuen Betriebsstätte der Eiermacher in Krift, Gemeinde Kremsmünster. Auch Fakten über Enten- und Gänsehaltung wurden in das Programm eingebunden.

18 Schüler/innen nutzten die Gelegenheit, um sich beim Blockseminar "Most- und Edelbranderzeugung" Kenntnisse rund um die Saft-, Most-, Essig-, Likör- und Schnapserzeugung anzueignen. Eine Exkursion zum 1. OÖ. Mostshop und zur Fa. Reisetbauer Destillerie in Kichberg-Thening gehörten mit zum Programm. Weiters versuchten sich die Schüler/innen erfolgreich im Mäusefangen und verpassten unseren Obstbäumen einen perfekten Schnitt.

Im heurigen Blockseminar "Technik im Ackerbau" ging es um die Fragen der Logistik, der GPS-Technik, des Motortunens und um moderne Bestellund Spritztechnik. Ebenso wurden die betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkte des Technikeinsatzes behandelt. Erfahrungsgemäß ist für unsere Jugend das Technikthema immer ein Anziehungspunkt und die Zufriedenheit der 21 Teilnehmer mit den gebotenen Inhalten war groß.

Im Blockseminar "Low Input" stehen vorwiegend Fragen der Lebensleistungszucht, Weidehaltung, Haltungsformen, Homöopathie auf dem Programm. Betriebsbesuche vertieften hier ebenfalls das Wissen für 14 Teilnehmer. 27 interessierte Schüler wurden im Seminar "Jagd" mit den Themen Jagdausübung und Sicherheit, Jagdrecht, Jagdwaffen und Munition, Jagdhunde, Wildkunde, Wild-Wald-

Energiesparmesse 2016

Die beiden zweiten Klassen erkundeten auch heuer wieder die Welt der Energie im Rahmen der Energiespamesse in Wels. In freigewählten Arbeiten bestand die Möglichkeit der intensiven Auseinandersetzung mit einem bevorzugten Thema.

Der Energiesektor gestaltet sich momentan für alle Beteiligten sehr schwierig. Die Besucher und Aussteller der Energiesparmesse wurden in den Messetagen mit dem Förderungsstopp bzw. -umbau konfrontiert. Dies verursacht mit fallenden Energiepreisen, bedingt durch die niedrigen Ölpreise, aber auch durch milde Winter und den auftretenden Schädlingsbefall in unseren Wäldern, eine schlechte Stimmung unter den Biomasseproduzenten und Anwendern.

Der Boom der letzten Jahre ist verflogen. Die Bemühungen zur Verringerung der neg. Klimafolgen bedürfen aber auch in den nächsten Jahren Maßnahmen.

So wird dem Elektroauto die große Zukunft vorausgesagt.

Hans Miglbauer

Ökologie und Brauchtum vertraut gemacht. Bezirksjägermeister Herbert Sieghartsleiter (Fotos unten) eröffnete in dieser Woche das neu eingerichtete Schießkino in einem Kellerraum der Schule. Hier können Jäger und an der Jagd Interessierte ihre Reaktionsfähigkeit und Treffsicherheit in filmisch nachempfundenen Jagdsituationen testen bzw. üben.

Bericht und Fotos: F. Braunsberger

Eine neue Attraktion an der Schule ist das mit Unterstützung des Absolventenverbandes angeschaffte Schießkino, das durch Bezirksjägermeister Herbert Sieghartsleitner im Rahmen des Blockseminars "Jagd" eröffnet wurde.







Im stillen Gedenken

Franz Berger, Abs.-Jg. 1967, Mitterweng 2, 4582 Spital/P., verstorben am 30. November 2015

Franz Hebesberger, Abs.-Jg. 1956, vulgo Wagenhaid Penzendorf 43, 4551 Ried/Tkr., verstorben am 26.1.2016, im 80. Lebensjahr

Franz Hunger, Abs.-Jg. 1957, Altbauer am Mascherbauergut Zirking 8, Ried/Riedmark, verstorben am 6. Feb. 2016, im 80. Lebensjahr

Johann Raxendorfer, Abs.-Jg 1984, Kaumbergweg 4, 4522 Sierning verstorben am 13. Februar 2016, im 49. Lebensjahr

Franz Breinesberger, Abs.-Jg. 1961, Mitbesitzer am Zaunergut Haselberg 16, 4532 Rohr, verstorben am 23.März 2016, im 81. Lebensjahr

Unser besonderes Mitgefühl gilt den Angehörigen der Verstorbenen.

Einladung zur Grünlandbegehung Mittwoch, 18. Mai 2016, von 13.30 - 17.00 Uhr Landwirtschaftsschule Schlierbach Referent: Dipl. Ing. Peter Frühwirth / LK 00 Wir treffen uns in der Schule und fahren dann gemeinsam auf 4 verschiedene Dauerwiesen (Schlierbach, Wartberg, Micheldorf und Molln). Dipl. Ing. Frühwirth - führender Grünlandberater in Oberösterreich - wird anhand der verschiedenen Flächen die Besonderheiten der einzelnen Wiesen erklären und dabei auf Fragen der Bewirtschaftung (Zusammensetzung, Pflege, Nutzung, Düngung, Nachsaat,...) der Bestände eingehen. Abschluss ist im Gasthaus Schröcker. wo noch einmal Zeit für Fragen und Diskussionen rund um die Wiesenbewirtschaftung ist. Wir bitten um telefonische Anmeldung bis 16. Mai 2016,

Auszeichnung "Der sichere Bauernhof"

Bei der Jahreshauptversammlung des MR Kremstal-Windischgarsten, die unsere Schülerblasmusik musikalisch umrahmte, wurde Familie Hackl, Gausrap in Hinterstoder, mit der Sicherheitsplakete der SVA der Bauern ausgezeichnet. Wir gratulieren herzlich.

damit wir wissen, welchen Bus wir bestellen müssen.

Telefon: 07582/81223 Sekretariat der Schule

v.l.n.r.: Anna Atzlinger (MR-Obfrau), Sonja Kiniger (Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates), Johanna u. Anton Hackl, Dr. Josef Striegl (SVB), BBK-Obm. Bgm. ÖR Franz Karlhuber



Fahrsicherheitskurs mit Traktoren

Viele Schüler und Schülerinnen der beiden dritten Klassen nutzten Anfang März die Möglichkeit, am Fahrtechnikkurs für Traktoren teilzunehmen.

In sehr kurzweiliger Manier wurden mit neuen Traktoren aus dem Hause Steyr schwierige grenzwertige Situationen simuliert. Der Kurs fand auf dem ÖAMTC-Gelände in Marchtrenk statt. Auf den Punkt gebracht, sagten die Teilnehmer: "Das bringt's!"

Hans Miglbauer



Aus dem AV-Vorstand

Am 4. April 2016 fand die Frühjahrssitzung des Absolventenverbandsausschusses statt.

Erfolgreicher Ball

In einem kurzen Rückblick lobte der Obmann den gelungenen Absolventenball. Dir. Faschang betonte, dass heuer sehr viel Zeit, Arbeit und auch Geld in die Neugestaltung des Balles investiert wurde. Die Neugestaltung des Festsaales wurde vom Publikum sehr positiv wahrgenommen.

Schule als Veranstaltungsort

Lob gab es auch für die beiden Fachveranstaltungen "Low Input" mit dem Biobauern Stefan Hofer und "Fruchtbarer Boden" mit der Fa. Multikraft. Die Schule ist zunehmend Veranstaltungsort für verschiedene Kurse, Seminare und Tagungen (siehe dazu Seite 4). Unsere beiden Seminarräume im Pavillon und die moderne EDV-Ausstattung kommen dem Kurswesen sehr entgegen. Die Parkplätze sind oft knapp und das Team der Küche ist dadurch auch gefordert.

Schulsanierung

Zum Thema Schulsanierung konnte Dir. Faschang berichten, dass seit der Übersiedlung der Geflügel GmbH die Räume im Stiftsmeierhof leer stehen. Die Schule und auch der Maschinenring Kremstal-Windischgarsten sind auf der Suche nach Räumlichkeiten. Seitens der Schule wäre die Verlagerung der Werkstättenräume in diese Gebäude eine ideale Lösung. Eine Besichtigung durch Vertreter des Landes

Einladung zum Schul- und Absolventenfest

! Ein Fest für die ganze Familie!

am Sonntag, 26. Juni 2016, LFS Schlierbach

9.00 Uhr Wortgottesdienst im Mehrzwecksaal der Schule

9.45 Uhr **Jahreshauptversammlung** des Absolventenverbandes mit Neuwahlen

11.00 Uhr Eröffnung des OÖ. Geflügelfestes

Jubilierende Jahrgänge erhalten noch eine schriftliche Einladung.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

OÖ gab es bereits. Wir hoffen auf eine positive Entscheidung.

Jagdkurs

Heuer findet ein Wahlpflichtseminar "Jagd" in Schlierbach statt. 18 Schüler interessieren sich für diese 4-wöchige Ausbildung, die mit der Jadgprüfung enden wird.

Neuwahlen

Bis zur Jahreshauptversammlung ist ein Wahlvorschlag zu erstellen. Über Vorschläge aus dem Kreis unserer Absolventen sind wir dankbar.

Veranstaltungen im Frühjahr

Exkursion zu 2 Biobetrieben in Auberg im Mühlviertel am **Do., 21.4.2016** (Seite 3)

Grünlandbegehung mit DI. Peter Frühwirth am **Mittwoch**, **18.5.2016**, 13.00 bis 17.00 Uhr (Seite 7)

Schul- und Absolventenfest und OÖ. Geflügelfest am So., 26. Juni 2016. Für das Geflügelfest ist das Detailprogramm noch in Ausarbeitung. Detaillierte Informationen dazu wird es auf www.landwirtschaftsschule.at geben.

Mitgliedsbeiträge

Es ist geplant, in den nächsten Monaten die Mitgliedsbeiträge für 2015 und 2016 (insges. €16,00) abzubuchen bzw. mit Zahlschein einzufordern. Wir ersuchen wieder um rasche Bezahlung.

Bericht u. Fotos: Franz Braunsberger

Weitere Bilder auf : www.landwirtschaftsschule.at





Schlierbach und das liebe Federvieh

Dieses Mal widmen wir unseren Schwerpunkt dem Thema "Schlierbach und die Geflügelhaltung". Ein junger, neuen Ideen aufgeschlossener Absolvent des Francisco Josephinum Wieselburg legte den Grundstein dafür, dass Schlierbach ein Zentrum für die österreichische Geflügelwirtschaft wurde. Er ist vielen Absolventen/innen auch als Lehrer, der unheimlich motivieren und begeistern konnte, bekannt. Sein Name: Alois Tragler, Abs-Jg. 1957.

Erfolg mit neuem Betriebszweig

1962 kaufte er am südlichen Ortsrand von Schlierbach einen Bauernhof. Das Gebäude war baufällig und das Geld für einen Neubau knapp. Hühnerhaltung als bäuerlicher Erwerbszweig war damals noch eine Randerscheinung. Der experimentierfreudige und optimistische Junglehrer wagte sich an das Projekt und errichtete einen Stall für 300 Lege-Elterntiere.

Anfangs von g´standenen Bauern belächelt, konnte er im Laufe der Zeit eine Reihe von Interessenten gewinnen, die sich ebenfalls diesem Betriebszweig widmeten. Ein weiterer Pionier in diesem Bereich war Josef Spernbauer (Abs.-Jg. 1965), der durch den Bau einer Brüterei einen Teil der in Schlierbach und Umgebung erzeugten Bruteier abnahm und zum Kükenlieferant wurde. Es bildete sich mit der Zeit eine größere Gruppe von Elterntierhaltern, darunter auch der Meierhof des Stiftes Schlierbach.

Gründung einer Firma zur Vermarktung

Für die anfallenden Bruteier brauchte man natürlich auch Abnehmer. Auch hier war das Vermarktungsgeschick von Alois Tragler die Grundlage für den Erfolg, das Telefon das wichtigste Vermarktungsinstrument. Über viele

Legehennen, Betrieb Tragler



Jahre managte er den Bruteierabsatz über das gesamte Bundesgebiet von zuhause aus, bis 1986 die Geflügel GmbH Schlierbach gegründet wurde. Deren Ziel war es, Bruteier und Junghennen zu vermarkten. Geschäftsführer waren Johann Pramhas (Abs.-Jg. 1979) und Karl Limberger. Vom ersten Firmensitz im kleinen Haus zwischen GH Schröcker und Theatersaal (älteren Absolventen noch als Schlossereiund Tischlereiwerkstätte der Schule bekannt), das rasch zu klein wurde, übersiedelte die Geflügel GmbH 1994 in den Meierhof des Stiftes. Sie begann dann auch mit der Vermarktung von Konsumeiern aus der Boden- und Freilandhaltung. Der Betrieb wurde kontinuierlich ausgebaut. Im Jahr 2004 ging die erste Packstelle in Betrieb, die ausschließlich Bio-Eier verpackt. Seit 2006 führt Manfred Söllradl, Abs.-Jg. 1987, die Geschäfte. 2007 kam noch eine Packstelle für Bodenhaltungs- und Freilandeier dazu. 2014 wurde in Krift, Kremsmünster, eine neu errichtete Brüterei mit einer Jahreskapazität von ca. 10 Millionen Küken in Betrieb genommen.

Mit Dezember 2015 eröffnete die Eiermacher GmbH (Geflügel GmbH Schlierbach wurde im Nov. 2015 umbenannt), ihren neuen, modernen Sortier- und Verpackungsbetrieb neben der Brüterei Krift. Im vergangenen Jahr wurden von diesem modernen Unternehmen mit 26 Gesellschaftern, das zahlreiche Schlierbacher Absolventen beschäftigt, rund 100 Millionen Eier (davon ca. 55 Mio. Bio-Eier) und ca. 1,5 Mio. Junghennen vermarktet.

Ausbildungszentrum für Geflügelwirtschaft

Anfang der Achtzigerjahre stellte man fest, dass für eine Ausbildung im Fachbereich Geflügelhaltung in Österreich

Packstelle der Eiermacher GmbH



eine Ausbildungsstätte fehlt. Was lag da näher, als diese in der Landwirtschaftsschule Schlierbach zu installieren. Gemeinsam mit Franz Braunsberger, der nach seiner landw. Ausbildung in Schlierbach (Abs.-Jg. 1980) noch Schüler der HBLA Raumberg war, wurde ein Konzept für das damalige "Fachund Informationszentrum für Geflügelwirtschaft" erstellt. Dafür besuchten Ing. Tragler und er die "Geflügelschulen" Kitzingen in Bayern (nähe Würzburg) und Zollikofen in der Schweiz. Die Lehrpläne wurden den österreichischen Gegebenheiten angepasst. 1982 fand der erste Geflügelkurs in Schlierbach statt. Etwa zeitgleich entdeckte Tragler im Rahmen einer Lehrfahrt, an der er als Obmann des OÖ. Geflügelverbandes teilnahm, in Frankreich eine Masthühnerrasse als Alternative zu den konventionellen Masthühnern. Es war die Geburtsstunde des "Schlierbacher Wildhendls". Heute findet man das Produkt als Biomasthendl in den Regalen mancher Handelsketten und natürlich bei Direktvermarktern. Mit der Gründung des SPES-Seminarhauses in Schlierbach bot sich eine weitere Möglichkeit, Kurzkurse für Wildhendl-, Truthühner- und Wassergeflügelhaltung anzubieten. Der Zulauf war sehr groß.

ARGE Huhn & Co

1994 wurde das Fach- und Informationszentrum für Geflügelwir-

schaft in die ARGE Huhn & Co mit Ing. Max Gala als Geschäftsführer übergeführt. In diesem Teilbereich des Vereins IGV (Innovative Gemeinschaft Voralpenland) wurden die Ausbildungsaktivitäten in Kooperation mit den Geflügelverbänden der Bundesländer, den Fachschulen Edelhof (NÖ) und Hatzendorf (Stmk) und verschiedenen

Bio-Masthendl, Betrieb Edlinger



Bildungseinrichtungen weiter ausgebaut. Neben den Geflügel-Facharbeiterund Meisterkursen bemühte sich Max Gala um zahlreiche Spezialkurse, bis hin zu Fachexkursionen, die die Teilnehmer sogar bis in den Kreml (Moskau) führten. Seit 1994 besuchten rund 25.000 Personen die Kurse der ARGE Huhn & Co. Davon absolvierten ca. 170 Personen die Geflügel-Facharbeiterausbildung und ca. 100 Personen die Geflügel-Meisterausbildung.

Österreichische Weidegans

Zur Erfolgsgeschichte der IGV entwickelte sich auch die Gründung der "Österreichischen Weidegans". 250



bäuerliche Mitgliedsbetriebe werden heuer rund 40.000 Gänse mästen, das sind 40 % der Inlandsproduktion. Österreich hat hier einen Selbstversorgungsgrad von 20 %, d.h. ca. 400.000 Gänse werden jährlich importiert. Auch die Federnverwertung und Veredelung zu Betten und Polstern ist ein Thema im Rahmen der Österreichischen Weidegans-Gruppe.

Wie in vielen Bereichen ist viel Pioniergeist und Engagement notwendig, um solch positive Entwicklungen möglich zu machen und Einkommensmöglichkeiten für bäuerliche Betriebe zu schaffen. Rückblickend betrachtet ist es beeindruckend, welche Dimensionen die Idee, traditionelle Produktionspfade zu verlassen, angenommen hat.

Bericht u. Fotos: Franz Braunsberger

Fruchtbarer Boden – die Basis für eine erfolgreiche Landwirtschaft

Unter diesem Titel fand am 4. Februar eine interessante Vortragsveranstaltung in der Landwirtschaftsschule Schlierbach statt. In bewährter Weise wurde der Nachmittag vom Absolventenverband in Zusammenarbeit mit der Schule und der Firma Multikraft aus Krenglbach organisiert.

Herr Rotter widmete sich ganz dem Bodenleben und erklärte die Bedeutung der Mikroorganismen und der gesamten Bodenbiologie. Gesunder Boden ist die Basis für gesunde Pflanzen und damit für gesunde Lebensmittel. Die effektiven Mikroorganismen (EM bzw. EMA) sind zur Erreichung dieser Ziele eine wertvolle Hilfe.

Wirkung der EM

Diese Mikroorganismen sind eine Mischung aus Milchsäurebakterien, Hefen und Photosynthesebakterien. Das Wesen der EM besteht darin, dass es krankmachende, gesundmachende und neutrale MO gibt. Die neutralen MO schlagen sich immer zur stärkeren Gruppe und unterstützen diese. Die effektiven MO sind aufbauend, sie verhindern Fäulnis und machen die Bodennährstoffe pflanzenverfügbar. Durch den Einsatz der effektiven Mikroorganismen werden die schädlichen Mikroorganismen unterdrückt und die aufbauenden MO gestärkt.

Franz Hummer von der Fa. Multikraft erklärte die Einsatzmöglichkeiten und den Nutzen der EM in der Tierhaltung. Die Einsatzmöglichkeiten reichen von der Stallreinigung und Stallhygienisierung (anstatt chemischer Desinfektionsmittel), über die Verbesserung von

Silagen bis zur Appetitanregung bei den Tieren, verbunden mit mehr Tierwohl. Die Verbesserung der Stallluft, Eindämmung der Stallfliegenplage und bessere Nährstoffverfügbarkeit im Wirtschaftsdünger sind weitere positive Wirkungen der effektiven Mikroorganismen.

Berichte aus der Praxis

Herr Franz Reidinger, Verwalter eines biologisch geführten 220 ha großen Ackerbaubetriebes, und Herr Harald Tschiggerl, Betriebsführer eines konventionell geführten Ackerbaubetriebes mit Hühnermast, berichteten von ihren langjährigen guten Erfahrungen mit den effektiven Mikroorganismen. Beide Praktiker zeigten eindrucksvolle Bilder, welche die Wirkung der EM deutlich machten. Übereinstimmend berichteten sie von besserer Tier- und Bodengesundheit, von Ertrags- und Qualitätsverbesserungen in der Produktion. Höhere Regenwurmaktivitäten, leichtere Bearbeitbarkeit des Bodens und sichtbar vitalere Pflanzen sind die deutlichen Beweise der positiven Wirkung.

Das Großartige dabei ist, dass es keine Nebenwirkungen gibt und man mit dem Einsatz der EM nichts kaputt machen kann. Sie sind als Hilfsstoffe sowohl in der konventionellen Landwirtschaft als auch im Biolandbau zugelassen.

Die vielen positiven Erfahrungen bestärken uns darin, dass wir auch in Zukunft an diesem Thema "dranbleiben" werden.

Bericht: Johannes Steinmayr

Traunviertler Weidegänse



Lukas Hader (li.) und Harald Tschiggerl



Führerscheinausbildung in der LFS Schlierbach ein Angebot für unsere Absolventen

Die landwirtschaftliche Fachschule in Schlierbach plant in Zusammenarbeit mit der ABS Fahrschule Mayr einen Führerscheinkurs für die Klassen BE und Code 96. Dieser Kurs findet am 25. Mai, um 19:00 Uhr, in der LFS Schlierbach statt.

WISSENSWERTES:

Mit dem B-Führerschein alleine dürfen "leichte" und "schwere" Anhänger gezogen werden. Schwere Anhänger jedoch nur, wenn die Fahrzeugkombination (Zugfahrzeug + Anhänger) eine höchst zulässige Gesamtmasse von 3500 kg nicht über-

Sie können nun sehr einfach und kostengünstig Ihren Führerschein um den Code 96 erweitern. Dieser erlaubt eine höchst zulässige Gesamtmasse von Fahrzeugkombinationen bis zu 4250 kg. Die Ausbildung ist sehr kompakt gehalten. Nach 3 Theoriestunden und 4 Fahrstunden, bekommen Sie den Code 96 in Ihren Führerschein eingetragen. Es ist keine Prüfung notwendig!

Ebenso ist es möglich, nach dieser Ausbildung zu einer theoretischen und praktischen Prüfung anzutreten. Damit erwerben sie die Lenkberechtigung der Klasse BE und sind nun berechtigt Fahrzeugkombinationen bis 7000 kg höchst zulässiger Gesamtmasse zu ziehen.

Sollten Sie bereits seit mindestens 3 Jahren im Besitz einer Lenkberechtigung der Klasse F sein und das 21. Lebensjahr vollendet haben, so entfällt die theoretische Ausbildung für die Klasse BE.

In diesem Fall ist nur der praktische Unterricht und eine praktische Prüfung nötig.

Anmeldung telefonisch in der Landwirtschaftsschule (07582/81223) oder beim Infoabend am 20. Mai 2016, um 19:00 Uhr, in der LFS Schlierbach.



Ausgezeichnete **Forstfacharbeiter**

Bernhard Buder (Abs.-Jg. 2011), Florian Buder (derzeit in der Abenschule), beide aus Garsten, und Daniel Lainerberger (Abs.-Jg. 2005) aus Aschach/St. haben die Forstfacharbeiterprüfung mit Auszeichnung abgelegt. Daniel Lainerberger hat überdies für den seit mehr als 10 Jahren präzisesten Fällschnitt die Bewertung 1+ (!) erhalten.

Josef Mörwald

Übergabe des neuen **Schultraktors**

Die langjährige Unterstützung mit aktuellster Technik aus dem Hause Lagerhaus wird im beidseitigen Interesse weitergeführt.

Übergeben wurde ein neuer JD 6125R. Dieser Traktor besticht durch sein leicht bedienbares stufenloses Getriebe, moderne Motorentechnik und Touchscreen Bedienterminal.

Die Schüler schätzen die Möglichkeit, mit modernen Traktoren zu fahren und diese kennenzulernen. Sowohl im Technikunterricht als auch bei diversen Praxiseinsätzen schätzen wir als Lehrer diese Unterstützung.

Berichte: Hans Miglbauer

v.l.n.r: Dir. Martin Faschang, Hans Miglbauer, Herbert Sturmberger, Technikverkauf; Helmut Eiber, Werkstätte Wartberg; Christoph Lehner, GF LTC Oberösterreich; Schüler der 2b Klasse

Fotos: Franz Braunsberger

Dank für Maschinenunterstützung

Jahrelang werden wir seitens der Frima Bulla-Landtechnik aus Direktor Martin Faschng nahm von GF Franz Fischerder (li,) einen Sierning mit Vorführmaschinen für den Unterricht unterstützt. Steyr 4105 Multi entgegen. Sätechnologie von AMAZONE bietet unseren Schülern ideale Voraussetzungen, um die Einstellarbeiten im praktischen Unterricht zu erlernen und zu üben.

Neu ist, dass wir für das Kalenderjahr 2016 fix einen Vorführtraktor von STEYR an unserer Schule haben.

Bei der Übergabe der Maschine kamen die Steyr-Fans unter den Schülern auf ihre Kosten.

Jahrelange Unterstützung bekommen wir maschinenseitig auch von der Firma Pöttinger (Pflug) und von der Firma Jessernigg (Pflanzenschutzgerät).

Die Unterstützung der Firmen ermöglicht einerseits einen interessanten und abwechslungsreichen Unterricht und hat anderserseits einen entsprechenden Werbewert für die Firmen!



Stetig über den Tellerrand hinausblicken

Stefan Achathaler führt seit der Absolvierung des Präsenzdienstes (Jan. 2007) gemeinsam mit seinen Eltern deren Betrieb in Adlwang, vlg. Wilnedt. Für ihn war schon während der Hauptschulzeit klar, dass ihn sein weiterer Bildungsweg in die Landwirtschaftliche Fachschule nach Schlierbach führen wird. Diese schloss er im Juli 2004 mit ausgezeichnetem Erfolg ab. Die sehr praktische bzw. praxisnahe Wissensvermittlung passte genau für ihn, da er sich so Wissen am einfachsten und nachhaltigsten aneignen konnte.

Forstwirtschaft seit 3 Generationen

Nun schon seit drei Generationen bildet die Forstwirtschaft das zweite Standbein zur Milchviehhaltung auf dem Betrieb Achathaler und wurde zu einer wichtigen Einnahmequelle. "Das Interesse am Wald wurde mir quasi in die Wiege gelegt", so Stefan.

Aus diesem Grunde stand für Stefan fest, auch die Ausbildung zum Forstfacharbeiter anzutreten. Über das Modell .. Anschlusslehre Forstwirtschaft" schloss er diese im September 2006 an der Forstlichen Ausbildungsstätte Ort (bei Gmunden) mit Auszeichnung ab. 2011 folgte noch die Ausbildung zum Facharbeiter für Biomasse und Bioenergie.

Guter Kontakt zur Schule

Durch die Lehrertätigkeit seines Vaters an der LFS riss der Kontakt zur Schule nie wirklich ab. Die Mithilfe beim alljährlichen Absolventenball und beim Tag der offenen Tür ist seit seinem Schulabgang ein jährlicher Fixpunkt, manchmal als Aushilfe bei der Schul-

musik, aber meistens am Stand des Ausbildungsschwerpunktes Forstwirtschaft.

So ergab sich auch Stefans Aushilfstätigkeit beim Forstkurs als Gastlehrer. Um für diese Tätigkeit entsprechend gerüstet zu sein, absolvierte er den "Zertifikatslehrgang für forstliche Praxistrainer/innen".

Im Herbst 2014 fasste Stefan den Entschluss, seine Berufung mit der Meisterprüfung zu krönen. Nach ca. 450 Stunden Kurs und vielen, vielen Stunden Aufwand für die Meisterarbeit, legte er die Prüfung von 15. bis 17.12.2015 in der Forstlichen Ausbildungsstätte Ort ebenfalls mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

Mit der Teilnahme an Tagungen und Vorträgen zum Thema Forstwirtschaft (z.B.: Seminar Biologischer Forstschutz in der FAST Ort, Die Sprache der Bäume - Erwin Thoma,...), Landwirtschaft (Kompostierung, Effektive Mikroorganismen,...) und Persönlichkeitsentwicklung (Rhetorik, Teamführung,...) wird lebenslanges Lernen weiterhin umgesetzt. Viele dieser Dinge sind im Beruf und im Engagement in den verschiedensten Vereinen und Organisationen, und in der Beziehung zu Mitmenschen sehr hilfreich.

Erfahrungen als höchstes Gut

"Das höchste Gut dabei sind für mich die gesammelten Erfahrungen. Ich denke, diese erhält man nur durch den Mut, etwas anzupacken, es selber auszuprobieren, über den eigenen Schatten zu springen", so Stefan Achathaler. "Diese Erfahrungen bestätigen mir den hohen Wert der ständigen Weiterbildung.

Man bekommt oft neue Sichtweisen oder tolle neue Ideen, man findet Lösungen für scheinbar unlösbare Probleme. Daraus leite ich mir ein Lebensziel ab: Ich besuche mindestens einmal pro Jahr ein Seminar oder einen Vortrag". Ein Grundsatz für Stefan ist: Stetig über den Tellerrand hinauszublicken, um den Weitblick zu wahren, dann erscheinen einem Dinge aus einer ganz anderen Perspektive. Dieser Weitblick beeinflusst die eigene Meinungsbildung sehr positiv.

Kreislauf der Natur als Vorbild

Stefan: "Ich möchte abschließend, in Anbetracht der wohl schwierigen Zeiten an den Mut der Bauern und Bäuerinnen appellieren. Frust und Ärger sind schlechte Wegbegleiter, sie verwehren uns den Blick aufs Ganze.

Die Geometrie eines Kreises ist eine tolle Sache. Mit "rund" verbinde ich: Wohlbefinden, Ausgeglichenheit, im rechten Ausmaß geben und nehmen. So sehe ich im kleinen Kreislauf der Natur ein wichtiges Vorbild!

Eine Aufforderung zum "Mutig sein" finde ich im folgenden Text von Lothar Zenetti":

Was keiner wagt, das sollt ihr wagen was keiner sagt, das sagt heraus was keiner anfängt, das führt aus wenn keiner ja sagt, sollt ihr's sagen wenn keiner nein sagt, sagt doch

wenn alle zweifeln, wagt zu glauben wenn alle mittun, steht allein wo alle loben, habt Bedenken wo alle spotten, spottet nicht wo alle geizen, wagt zu schenken wo alles dunkel ist, macht Licht.

> Franz Braunsberger Fotos: Privat



Stefan Achathaler mit Eltern, Großmutter und Schwestern vor dem Betrieb in Adlwang



Ein Betrieb mit Zukunft

Die Abschlussklasse pflegt seit gut 20 Jahren herbstliche Fahrten zum Tanzkurs nach Kleinraming. Intensiv werden dort klassische Tänze geübt. Auch die Vorbereitung der Balleröffnung kommt nicht zu kurz, wie sich die Besucher jedes Jahr überzeugen können. Als Optimist wartet man geduldig auf Fortsetzungen der Pflege der tänzerischen Fähigkeiten und der persönlichen Beziehungen. Und siehe da, das Warten hat sich gelohnt. Stefan Winter, Absolvent 2008, führte seine Melanie, Absolventin in Kleinraming 2008, zu sich nach Hause. Vor Weihnachten 2015 erblickte die kleine Anna das Licht der Welt. Wir gratulieren.

Melanie erlernte in der Zwischenzeit den Beruf einer PKA (Pharmazeutisch kaufmännischen Assistentin). Ihr Bruder, Harald Steiner, absolvierte unsere Schule 1995 und ist noch immer in Waldneukirchen angesiedelt. Stefan ist bis zur Übernahme des Dornleitnerhofes - seine 3 Geschwister haben sich schon anderweitig orientiert - Berater aller Biomastelterntierhalter und Biomäster in Österreich und Bayern der Firma Geflügel GmbH. Auch die Verteilung der großen Zahl wöchentlich in Krift gebrüteter Kücken will gemanagt sein. Sehr herzerwärmend horchen sich seine Zukunftsvisionen an. Momentan betreiben seine Eltern Hermine und Ernst, Absolvent 1979, seit der Hofübernahme 1991 erfolgreich eine F1-Sauen-Zucht mit sieben 8er Gruppen. Auch Vater Ernst war bis zur Hofübernahme außerlandwirtschaftlich tätig. Sohn Stefan hat sich das anscheinend als Beispiel genommen.

Das junge Paar errichtete im Vierkanter eine ideenreiche moderne Wohnung, in der sich die Anna während des Ge-

Familie Winter



Franz und Regina Königsgruber: Holzmoar 2016

Franz Königsgruber reiht sich erfolgreich in die Reihe der Absolventen als "Holzmoar" ein.

Sein Nussbaum erzielte bei der Wertholzsubmission €2 200.-/fm. Das war der Tageshöchstpreis. Er ist somit der erste "Holzmoar" im Bezirk Steyr. Beraten wurde er von Anton Frantal, Waldmeister des BWV. Toni Frantals Helfertätigkeit erforderte mehrere Besuche bei den Königsgrubers. Der Baum wurde herabgestümmelt, und ein Bagger legte die Wurzeln frei. Ein kleiner Fehler beim Umlegen hätte den 80-jährigen Stamm einreißen, und zu Brennholz entwerten können. Bei Gefrierpunkttemperaturen machte das anschließende Waschen mit dem Hochdruckreiniger auch nicht wirklich Spass. Das Zuschneiden der Wurzeln auf Qualität und Effekt erforderte auch wieder das Know How von Toni. Schließlich beliefen sich die Vorkosten auf €400.-. Als kleine Zugabe durfte eine kleine Feier mit Toni Frantal auch nicht fehlen.

Pikanterweise ist der Hausname "Schmid z`Weichselbaum". Eine Namensänderung ist durch den Sieg des Nussbaumes aber nicht angedacht.

Sein Onkel erbte 1966 die neben dem Haus eingerichtete Schmiede (der

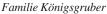
sprächs am Arm des Vaters schlafend sichtlich wohlfühlt. Die Wohnung besitzt, dem Lebenskundeunterricht folgend, einen eigenen Eingang. Die Familienstabilität genießt aber bei den "Dornleitners" in Schlierbach höchste Priorität und das Zusammenleben am Hof funktioniert sehr gut. Dies ist auch einer der wichtigsten Faktoren erfolgreichen Wirtschaftens.

Teil mit dem Namenszug steht heute noch), sein Vater die Landwirtschaft. Fleiß und Tüchtigkeit ermöglichten Franz und Regina den Rückkauf der Schmiede samt dazugehörender Flächen. Franz absolvierte unsere Schule 1984 mit einem glatten "Ausgezeichnet". 1993 heiratete er seine Regina und übernahm den Hof mit 23 ha Acker, 3 ha Wald und Schweinezucht mit Schweinemast. Die Kinder Tanja und Gregor studieren an der Uni bzw. an der HTL.

Seit der Hofübernahme geht er einem Nebenerwerb nach. Als 2003 der Vater starb, reduzierte er die Viehhaltung und sie wirtschaften seit 2008 viehlos. Frau Regina geht auch einem außerlandwirtschaftlichen Beruf nach. Dann hütet Oma Margareta das Haus. Die Ackerfruchtfolge besteht aus Getreide (Dinkel), Rübe, Mais oder Soja. Das ergänzt sich gut mit seiner momentanen Halbtagsbeschäftigung im Lagerhaus. Groß investierten sie 2009 in eine neue Hofzufahrt und eine Maschinenhalle. Eine Menge innovativer Ideen erfährt man im Gespräch am sehr stilvollen Küchentisch in der geschmackvoll eingerichteten Küche. Der Küchentisch beeindruckt durch Maserungen aus Nuss und Kirsch. Anscheinend ein gutes Omen für den teuer versteigerten Furnierholznussbaum.

"In den ehemaligen Schweineställen ist noch ein Raum leer", erwähnt Franz. "Wenn dieser letzte Raum einer Verwendung zugeführt ist, wissen wir, wo die Zukunft des Hofes liegt." Für diese weitere positive Betriebsentwicklung und für das persönliche Wohlergehen wünschen wir alles Gute.

Berichte und Fotos: Franz Pilz







FEST DER REGION

in der Fachschule Kleinraming am So., 22. Mai 2016

Das bereits zur Tradition gewordene Fest der Region mit dem Untertitel "Wir starten in die Grill- und Kräutersaison" findet am Sonntag, den 22. Mai 2016, von 10:00 bis 18:00 Uhr, statt.

Die Eröffnung des Festes um 11:00 Uhr wird vom Herrn Landesrat Max Hiegelsberger und Politikern der Region vorgenommen.

Ein umfangreiches Grill- und Barbecue-Buffet mit dem Grillstaatsmeister Georg Mayr von der Kremstaler Grillschule erwartet die Besucher.

Auch zahlreiche Direktvermarkter aus der Region bieten ihre Produkte zum Kauf an, beraten und geben Tipps.

Neben der Schwaminger Volkstanzgruppe, den Maria Neustifter Schuhplattlern, dem Schaukochen mit Lukas Kapeller gibt es auch zahlreiche Vorführungen seitens der Fachschule. So wird z. B. das lang ersehnte zweite Kochbuch "Pikante Jahreszeiten" von der Fachschule Kleinraming präsentiert. Alpakas, Ponys, Wettspiele, Tierspuren erkennen und vieles mehr steht für unsere kleinen Besucher auf dem Programm. Bei der Kräuterhexe kann man altes "Kräuterwissen" neu entdecken, Smoothies und viele Drinks verkosten.

Besuchen Sie das FEST DER REGION und lassen Sie es zum Familienfest werden!

Aktionstage der Fachschulen Kleinraming und Schlierbach

Aufgrund des großen Erfolges im vergangenen Schuljahr plante die Fachschule Kleinraming auch dieses Jahr zwei Aktionstage mit den Schlierbacher Schülern. Am Dienstag, den 23. Februar 2016, reisten zusätzlich zu unseren SchülerInnen um 8.30 Uhr auch die 1A Klasse der Schlierbacher Burschen an und am 1. März 2016 die Schüler der 1B. Nach einer kurzen Begrüßung wurden die Schüler unserer Partnerschule in drei Gruppen eingeteilt, die wiederum unseren 3 Praxisgruppen zugeteilt wurden.

Der Vormittag gestaltete sich im Wechsel aus folgenden Praxiseinheiten:

- * Kochen und Küchenführung
- * Floristik
- * Service und Haushaltsmanagement

Im Kochunterricht wurde erfolgreich im Paar (eine Kleinraminger Schülerin und ein Schlierbacher Schüler) ein Easy Cooking for two gezaubert. Herrenhemdenbügeln mit Krawattenknopf binden und schmackhafte Cocktails, wie den Kleinraming Kiss und den Schlierbach Libre, wurden im Serviceund Haushaltsmanagementunterricht getestet. Im Praxisgegenstand Floristik wurden bereits florale Frühlingsgrüße hergestellt.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen ging es zum Sportteil über, der sehr ausgelassen und erfolgreich war. Bei einem mixt k.o. Völkerballmatch wurde aus 6 Teams die Siegermannschaft gekürt.

Natürlich war auch der diesjährige Aktionstag wieder ein großer Erfolg. Wir konnten den Schülern unserer Partnerschule einen abwechslungsreichen und lustigen Schultag bieten und unsere Ausbildungsschwerpunkte vorstellen. Erste Kontakte konnten geknüpft werden, somit freuen sich die Schülerinnen der Fachschule Kleinraming bereits heuer auf die Gegeneinladung in die Fachschule Schlierbach im nächsten Schuljahr, wenn wir zum Galadiner eingeladen werden.

D.P. Ing. Angela Wieser

Die Burschen hatten sichtlich Spaß daran, Lerninhalte der Partnerschule kennenzulernen

Fotos: LFS Kleinraming











Bei Unzustellbarkeit bitte hier die neue Adresse anführen:

Impressum:

Herausgeber: Absolventenverband der

Landwirtschaftlichen Fachschule Schlierbach

ZVR-Zahl: 398693122

Gestaltung: Franz Braunsberger

Fotos: Braunsberger, Preundler, Zwicklhuber u.a.

Sitz: Landw. Fachschule Schlierbach

Klosterstraße 11 4553 Schlierbach

2 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